

BEÍRTO: PALKA SÁNDOR

BEÍRTO'S IDEJE: 1976.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZEÜGGÉSEK HENCSE KÖZSÉG BEN

15 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: HENCSE

SZAK MUTATÓ: XXXIII 1

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRRA'S

ÁTVÉRTVE AZ EGYSÉGES LTK. 3594-es TÉTELE ALÓL

Adattári sz: 3594/1977

RRMA: 10/21/5

51-3



Pálka Sándor  
 -----  
 IV/B  
 -----  
 Károlyi M. János  
 -----  
 Hencse

Adattárak: Széchenyi Nemzeti Múzeum  
 Pálka János 764  
 Károlyi János 784



Fogy. ár: Ft 1,90

Arú és cserkekereskedelmi kapcsolatok

I. Eladás az <sup>①</sup>első világháború előtt, s a <sup>②</sup>ket világháború között:

① Milyen piacokra hozták? Kádskút



② Milyen vásárokra jártak eladni

a, lovát — vásároskúcs → (az 1910-es esztendőkkor) az állat  
és kiralóvásáron, Berence, Babbera, Kádskút,  
Nagyetád, Hedrehely, Szigetvár

b, c, d — szintén

③ A gazdák kiszáradt állatokat adták el, több hód földjűk  
lévén termelt szemes terményt, gabonát a gabonakereskedőknek  
adták el, akik kézpénzzel felvásárolták, s tovább szállították a  
Beloszarvata malomban, burgonyát a lábodi keményítőgyárba adták el, ahol  
vagy pénzzel vagy takarmánnyal fizették a gazdáknak, s ha  
szájtotta, továbbá burgonyát eladtak Szilombőző (szé)

1. 2.   
 rorságot szeszgyárainak. Így Nagykoronádra, Simsonpátra,   
 Aranyospusztára (szállították), Belosapusztára <sup>Emlikmajpára</sup> szállították.   
 Gabonát a (gazdák) környék gazdái kádasként szállították,   
 ahol Pakola Gyula román származású és Steer zsidó gabona-   
 kereskedő felvásárolták. Eladták továbbá csikót, borjút, malacokat.

A gazdeasszonyok tejét, tyúkot adták el a falut járó „tejedés-   
 nek”. Gyümölcsöt a piacra vitték. Tejfölt, túrót, vajot szintén   
 piacon adták el.

4) Többször helybeli felvásárlásnál adták el a gazdák amúgy,   
 Hentesel, méndorosok jártak piacokra (ahol) házakhoz, ahol   
 megvásárolták az állatot, levágták, s uradalmaikba, nagyobb   
 falvakban eladták különként mérve a húst.

Más vidékekről milyen árusok jártak a községre:

Bosnyákok jöttek, kisköket, kisköket, borotvát.

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

Katolikusok

① Csak olajjal készített, tejszínes ételket, tejes levest, olajs savanyúkrumplit burgonyával, tejszínes horsot, tojást. 3.

② a<sub>1</sub> — igen , b<sub>1</sub> — igen c<sub>1</sub> — igen d<sub>1</sub> igen

③ "Nagy böjt" — Február, március hónapokban.  
"Nagy hét" — húshagyó keddtől húsvorig tartó időszak  
Húsvétkor a Nagyböjt első napja.

Karácsony előtti nap volt a legszigorúbb (húy) böjti nap,  
hiszen ez a böjt is több hétig tartott. Ezt a napot "advent"-nek  
nevezték.

④ a<sub>1</sub> — igen c<sub>1</sub> nem  
b<sub>1</sub> — igen

① —

Reformátusok

② a<sub>1</sub> — ~~nem~~ igen (csak nagypénteken)

b<sub>1</sub> — nem

c<sub>1</sub> — igen

③ Nagypéntek (Húsvet előtti péntek)

④ a<sub>1</sub> — nem

b<sub>1</sub> — nem

c<sub>1</sub> — igen

4.

Reformátusok:

① Templomban az im. "írásztal" az oltár előtt helyezkedett el,  
serről osztotta a lelkész a kenyert és a bort gyónás alkalmából.

Aranyszott pohárban adták a bort a hívőknek.

b<sub>1</sub> \_\_\_\_\_

g<sub>1</sub> \_\_\_\_\_

c<sub>1</sub> \_\_\_\_\_

h<sub>1</sub> \_\_\_\_\_

d<sub>1</sub> \_\_\_\_\_

e<sub>1</sub> \_\_\_\_\_

f<sub>1</sub> \_\_\_\_\_

② a<sub>1</sub> \_\_\_\_\_

b<sub>1</sub> \_\_\_\_\_ Az esküvői képeket a  
sifonéba helyezték el többnyire.

# Építkezés:

tel,  
bbl.

Legrégelbi

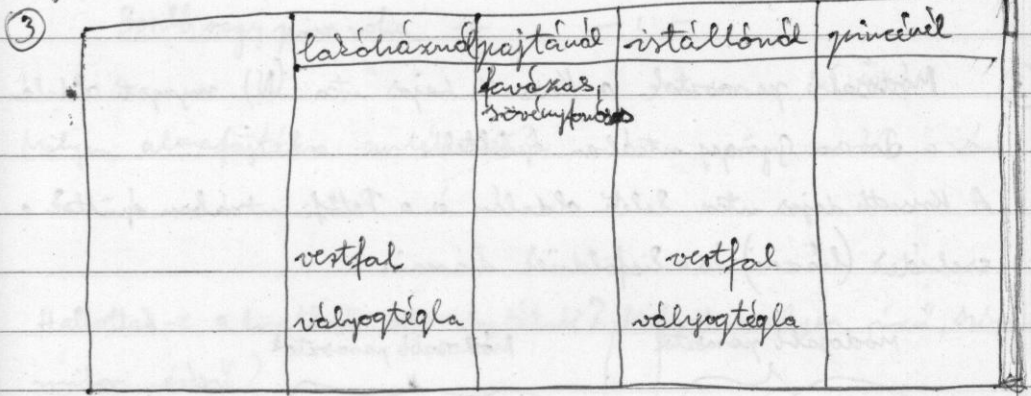
②a. Csédelház (a) voltal, a Kossuth Lajos utca 29, 27, 25 számú háznál. A 24-es számú ház át lett alakítva.



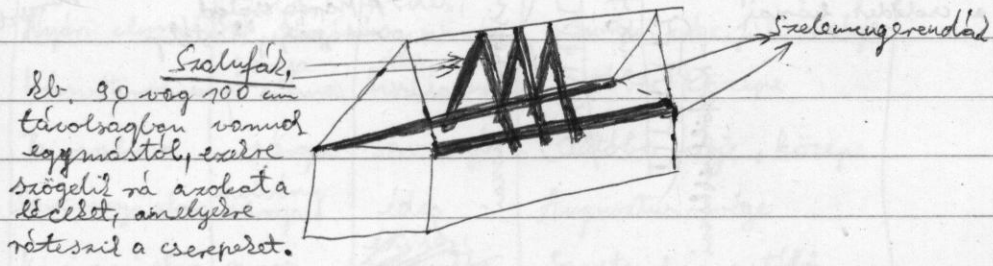
③ Nincsenek ilyen házak. A legrégelbi házak 1910 előtt már elvél épültek.

④ b. Gazdasági épületek: Márffy Elemér kézműves tulajdonában voltak istállók, amelyeket ma is használ a bárdudvarnói állami gazdaság. Az egyik lóistálló, a másik pedig csirkeistálló.

Galonamistár, szintén a Márffy uszági volt. 3 emeletes mártásház, 1900 előtt épült.



④ Szelemgyereanda: erre von ráfestetve a székely, a falra von rátebe, sátoztetés házáknál látható, mégpedig a ház (szék) hosszalban von elhelyezve.



Agasfa: szalmagumyhódnál volt használata, 6 db szellett megépítéséhez. Az agasfát leásták a földbe, s (fe) gömbölyű

6. fenyő vagy arccával összerötíttek.

5. \_\_\_\_\_

6. Az első szaladémszerűen legett téglából építet.

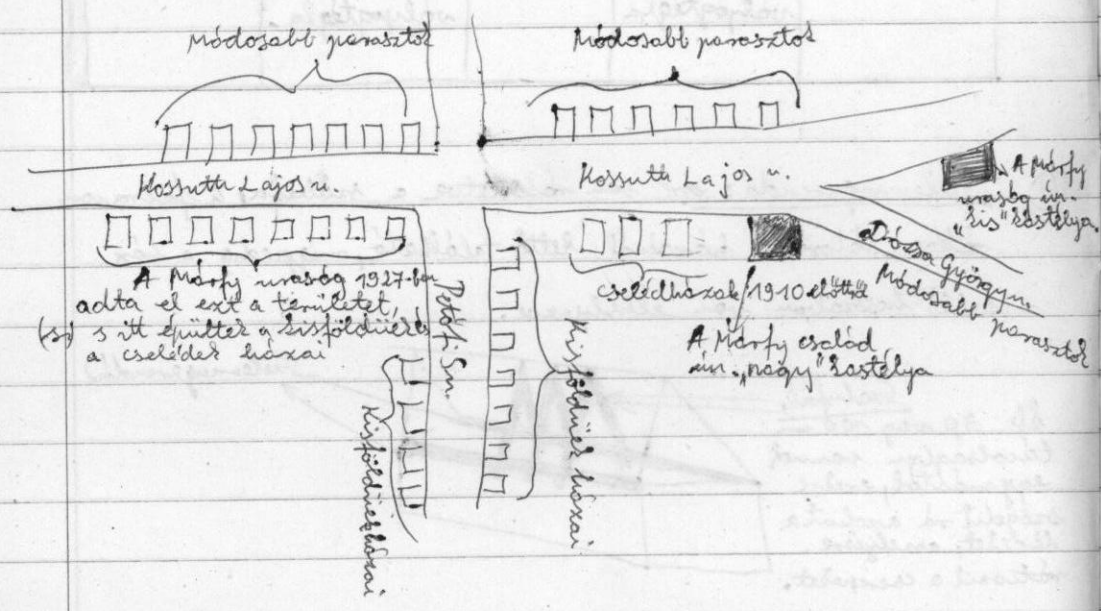
A faluban <sup>művel</sup> a művelési területen található.

7. Füstiskomolyba volt tölt.

### Település

3. Módosalt parasztház a Kossuth Lajos utca (N) nyugati oldalán és a Dósa György utcában épültek.

A Kossuth Lajos utca keleti oldalán és a Petőfi utcában épültek a családok (házai) és a kisföldiek háza.





A követeként nevelő szőlő ismeretese:

7.

otello	—	ma is természetileg
Isabella	—	— " —
Fehér noha	—	— " —
Fehér delavári	—	— " —
Sasla	—	— " —
Mézes	—	— " —
Fehér noha	—	— " —
Kadarka	—	— " —
Kétszecsőri	—	— " —
Bordo vagy piros noha	—	— " —

Milyen almafajtákra emlékszel?

Hallottak-e a követeként almafajtákról? Melyik milyen "sü", "süni", misoni "süni"?

almafajta	Süni	sz	Érds ideje
Tótalma	világos sárga	savanyó	Szeptember eleje, közepe
Pogósa alma	Piros, sárga	édes,	Szeptember vége, október eleje
Alypi alma	Süni, sárga	édes, savanyó,	Június vége, július eleje
Hársvetőszemes alma	sárga címos	édes, kissé savanyós	Október közepe
Birsalma	sárga	savanyó	Október eleje, közepe
Szentiványi alma	halvány sárga	édes	Augusztus vége
Kanisai alma	piros	édes, savanyós, édes alma	Szeptember utólfája
Aranypálmás	sárga, piros címos	édes, savanyós	Augusztus eleje

8.

Egyéb almafajta: cigányalma, színe: sötét piros, egy kissé savanyúság,

érés ideje: augusztus vége,

Téwarett — a megpéztette oldala sötét piros, inkább bordó, s az ellenérső oldal zöld, vagy halványan sárga,

téli alma, (1950-évl) 1940, 50-tól honos a faluban,

szepember vége, október eleje a szedési idő, a szedés után érlel be

1-2 hónap múlva, íze: édes és savanyú közti tehető.

Újabb almafajta: Húsvéti rozmaring 1950 óta termesztés

Körtés: <sup>①</sup>zsömlekörté, <sup>②</sup>Boszköve, <sup>③</sup>héber, <sup>④</sup>császárkörté, <sup>⑤</sup>téli körté, <sup>⑥</sup>éppis

	ÍZ	SZÍN	ÉRÉS IDEJE
①	édes és savanyú, sárgás zöld	sárgás zöld	október eleje szepember vége,
②	édes körté	barna, barna	augusztus vége
③	édes és savanyú	sárgás zöld	október eleje szepember vége,
④			
⑤			
⑥	édes	sárga	május vége, (július) június eleje

Szilvafajta: „aprosiva” nem nagyvaló

hosszi szilva — szeptember közepe az éresi idő.

ringló szilva — van sárga diéri és sárga és — pirosas

szeszilvace nagybogyú.

Barackfélék: rózsaboroc, fehér boroc, kejszi, francia boroc

Néhány lehet természetesen even a környéken.

Régi fajták: fehér boroc, rózsaboroc

Milyen meggyfajták voltak a leggyakoribbak?

Fekete meggy, cigánmeggy az elterjedt jelenleg is.

Régiben a rólapos meggy is honos volt.

A májusi és ropogós cseresznyéket fogyasztották leginkább.

Répa-félék: ismeretesek

Burgundi répa — az állatokkal etették,

Kerekrépa — savanyítva szottát etetni, s nagy fogyasztották.

↓ Az állatokkal (szintén) etették.

Sárgarépa — étkezésre

Pasztornác — étkezésre

Csikarépa — meggya megköt, sárga (és) fehér színű, állatokkal etették, de levesbe is főtték.

Paradicsomot már említették óta termesztették, 1850-ig ~ 1900-ig tudom visszavezetni

A termesztés kezdete óta főtték ivogelbe is, és tejszínt is, semleges mezsárvára is.

Babfajták: Fűtőborstát a ludoricára vetették:

ezel közül a fehér bors és a csótánybors (fekete, cifra) vetették.

Fűtő még a „puliska bab” — önállóan vetették.

Gyepes „növény”: természetesen: vajbors — vajszínű, sárga bors — hosszabb, sötétvörös.

Tej, tejszemlékek:

- ① Tejszörnyesített.
- ② Tejszörnyesített alvasztottal.
- ③ Füstölt túróval készített. Összetétel, összehasonlítás, töltés, pirospapírral készült leve, (lo) joghurtos formát készített leve, tiszta desztillált, majd betessz a füstöltbe, itt készítem kis mennyiségben.
- ④ Szivacsosra, savóval teljese elvált leve a tejszörnyesített  
a túróhoz  
b, Lógyra  
c, Füstölt túróhoz savóval teljese elvált leve  
d, ———  
e, Nybrón 2 nap, telen 3-4 nap kell.
- ⑤ a, ———  
b, ———  
c, ———  
d, ———
- ⑥ Nem készült.
- ⑦ Nem készült.
- ⑧ Nem
- ⑨ (a, ~~Füstölt~~) Nem készített.
- ⑩ Az egész folyamat általában volt.  
Készítéssel volt az elterjedés.

Szétválasztások:



- ① A pörkölés volt az elterjedtebb, de volt aki forrást is  
jóhálta is.
- ② Hátonfelre darabolták fel.
- ③ Minden családnál bontászielen bontották.
- ④ Általában a szegényebbje maga bontotta a disznót, volt aki  
köllelrel csináltatta ezt a munkát.
- ⑤ Ném el ennél az emleke.
- ⑥ Láb — a csonttól lefele  
sunda — első és hátsó sunda — a csonttól fölfelé.  
csőr —  
top — az első sundával része  
szalonna — a bőr alatti zsíranyag  
oldalszalonna } füstöltre sóltat megfogyni  
hasaalla }  
hátszalonna — ezt sóltat lisztű tejőrtőzűvel.  
félpecsenye — a csorajon helyezkedik el, ha ízemen lefejtve, s  
főlfüstölt, ezt nevezzék félpecsenyének.  
pórtorpecsenye — a csoraj belső oldalán van,  
alsófej vagy dlla — a fejt lellé utáni a nyakról, s az alsópecsenye  
szétrégni, így alsó és felsőfej lesz.  
orgya: a hátsószendét levágják, s az a csorajon marad az  
orgya a disznó hátsó részével.
- ⑦ A hajat nem füstölték, hanem lisztölték. Kocsintengely levésében  
használták.
- ⑧ A szalonnát és a sundeikat füstölték, továbbá az oldalast is.

12.

- 9) A fejét, a szemből levágott lecsodarábolat, a belső bőrt,  
10) Először forrásra alakitják - nélszerezni -, majd lecsodárolják a sólében, vagy nácsaléban kb. 3 hétig kell tartani, ezután füstölir.

Többnyire a húsacsalól szoktak sóvezteni.

- 11) Van aki még most sem süti le húst, de kb. emelkedést szent 1910-ben már sütötték le húst, de sokkal kevesebbet, mint az elmúlt (ma) években.

- 12) Véses, zsinos lést, de volt már olyan eset is, amikor öreg sudoricakésszel az alacéban megfőtetik, mint a risót, sárral, fűszerekkel, s lecsodárolt, sóveztetik, „húsfeleség” töltötték be a vedangyellal.

- 13) Készítettek, már az adatközlő gyermekkorában is 1908-ban.

- 14) Kolbász készítésnél: nyers darálthús, fohogyma, (~~szarvas~~) törött lócs, (sz) törött paprika, só,

Vörös húsok: vér, zissapagy hajdina lésa, só, sült vöröshogyma, törött lócs, paprika, lecsodárolt (sóveztetett) „húsfeleség”, zsiniféleség, fodorcsir, fátgyolcsó,

- 15) Nem ismerik

- 16) Nem készítették.

- 17) Nem hivatás.

- 18) \_\_\_\_\_

- 19) Ha volt is általában akkor is vagy szarvas húst vegyítettek a kollákkal.

- 20) Nem volt általános.

Temető helye, részei, leosztása

13.

- ① Nem él annak az emléke.
- ② Két temető van, de csak az egyike temetnek, mert a másikba csak volt vasárnapok a családtagjait temették.  
Ez a Műogy-temető jelenleg természetvédelmi területen belül van kb. 1840-től temettek felé, ebbe a temetőbe  
A fahé temetője kb. 150 éves, kiemelkedően helyezkedik el.  
A sírok felvése Kelet-(N)nyugati felosztásúak.  
A „rég” temetőt egy út szelte keresztül. A déli részében a sírfeliratok Nyugatra, az északi részében a sírfeliratok pedig Keletre néznek. Az „új” temetőben, 1964 június 1-től temetnek, minden sírfelirat Keletre néz.
- ③ A különböző felosztásokkal szemben temetőre volt, de most már az a különbség nincs meg. A „rég” temetőbe, ahogy a temetőt átszelő Kelet-nyugati irányú gyalogút átszeli, a déli részébe a reformátusokat, az északi felébe a katolikusokat temették.
- ④ Nem voltak.
- ⑤ Volt ilyen törekvés.
- ⑥ Nem volt.
- ⑦ Nem volt elkülönítve, de az olyan díszeseket, akiket nem kereszteltek meg, <sup>és meghaltak</sup> a temetőszélre (árokba) temették.
- ⑧ Árokba, orgonabokorral és aléccal is.
- ⑨ A temetőn kívül nem temették.
- ⑩ A temetőben nem voltak gyimolcsfák.  
A halottak lábához ecetfát, szomorúfüvet szőlővel ültetni.
- ⑪ Árvácskát, szőcsorcsót, sárgafehéret, szalviát, borsosgyöngyöt, dracunculát, törözlőfűt,
- ⑫ Nincsenek.

14-

Sírijel, sító

- ① a, kereszt, fejfa, sírlet  
 Katalikus Reformátusok

A sírban is található sírlón jelzés, attól függően, hogy a halott református vagy katalikus. A református halott sírlővének galombja vagy olajfa, a katalikus halott sírlővének jászost kiferasztva ábrázolt kereszt.

b, Nem volt különbség

c, A gyermekek sírjai is és sírjele is kisebb volt, mint a felnőttek.

d, — ?

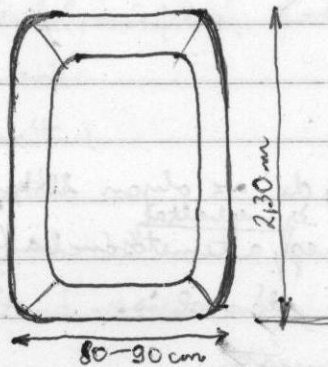
e, Nem

f, Ismeretesek

g, A keresztet vagy fejfát befestették lalrossal.

h, A kisgyerekeket sponzorként néha kére festették, a felnőtteket többnyire feletre.

②



Másféle feldekertés sírhantjai között nem volt különbség.



③ Gyenge nem emlékszik.

④ Nem tettek.

⑤ A halottak a keresztgyerekei, de ha nem voltak, akkor a távoli rokonság (falubeli), s ha ilyen sem volt, akkor megfogadtak valakit erre a munkára.

⑥ Astar mellégödöt: oldalra beásta, s oda becsúsztatott a koporsót, s mielőtt a föveli horzátatott is meghalt, rajta lévén, s az (le) oldalgödörbe becsúsztatott koporsó mellé helyezték.

