

Ötlető: FIKLÓS ZSUZSA

Ötletés ideje: 1965.

TART.: KAPOSZTŰREDI VÉGTES NÉPRAJZI ADATOK

16 lap

FÖLDRAJZI MŰTŐ: KAPOSZTŰREB

STADIUMTŐ: $\frac{VI}{-}$,
 $\frac{VII}{-}$, A, B, D,
 $\frac{XII}{-}$

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRNOVÁS

ÁTVEZETVE AZ EGYS. LTK. 942-es TÉTELE ALÓL

IV/77/14

P. 11/1262.



RIPPLRÓNAI MUZEUM
KAPOSVÁR
Telefon: Postafiók 70.

942

Ez a pályázat a tavalyinak a kiegészítése. Idén azonban nemcsak Kaposfüreden, hanem Kaposfőn /Szomalyom/, Szennában és Buzsákon is gyűjtöttem. A kiegészítés egy részét már beadtam kérdőívek formájában. - Többet vártam nyári és téli gyűjtésemtől, de a körülmények nagymértékben akadályoztak. Nyáron abban reménykedtem, hogy télen könnyebb lesz összeszedni a szövés-fonásra vonatkozó adatokat Buzsákon, de csalódtam. Szállást nem tudtam biztosítani Buzsákon, s mivel a falu 5 km-re van a vasutállomástól - autóbusz pedig csak délben van - kevés időt tölthettem csak Buzsákon. Ezt a kudarcot azonban szeretném nyáron kijavítani.

Szennában még van néhány kémény nélküli ház. Ezeknek gazdasági azonban nagyon bizalmatlanok, ha nincs falubeli ismerős az emberrel. Végül egy magánosan élő öreg néni engedte meg, hogy lefénnyel képezsem a füstös konyhát és az ősrégi kályhát. A kályha képe nem sikerült, mivel aházban nem volt villany s nem tudtam használni a reflektort.

Bár gyűjtés közben sokszor ért csalódás, és nem sikerült minden úgy, ahogy terveztem, a gyűjtést szeretném folytatni. Kedvemem nem vesztettem el. Remélem, hogy gyűjtéssel kapcsolatos elképzeléseimet még valóra tudom váltani.

Budapest, 1965. február 18.

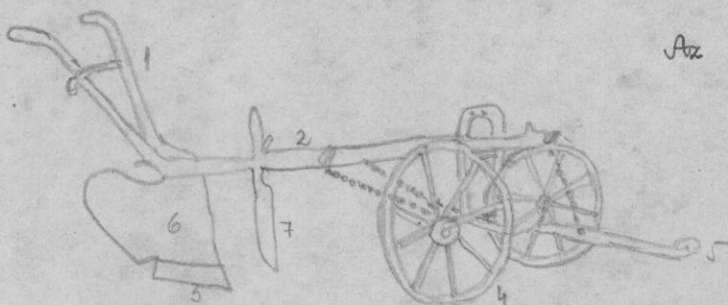
Miklós Zsuzsa gimn. tan.
Budapest. XV. Énekes u. 46/a

A hagyományos paraszti gazdálkodás munkaeszközei.

I. A szántás-vetés munkaeszközei.

A szántóföld megmunkálásának egyik legfontosabb munkaeszköze az eke. Az 1900-as évekig faekét használtak. Ennek minden része fából készült, az ekevas kivételével. 1902-1903 körül jelent meg az eke mai formájában. Az eke anyaga vas. Méretei: teljes hossza 220 cm., a vas vastagsága 1-2 cm. Bognár és kovács készítette. Ma is használják magán gazdálkodók. A képen látható eke tulajdonosa: Kispál József Kaposfüred, Táncsics-u. 7. /1.sz.kép/

Az ekének különböző válfajai ismeretesek. Ezek: a pátereke, vagy lókapa és a töltőeke. A páterekét /2.sz.kép/ a répa és a kukorica kapálásához használják. Öt kapa tartozik hozzá. A répát hárommal, a kukoricát öttel kapálják. Anyaga, méretei és készítési módja, megegyezik a közönséges ekével. Arra szerelhetők fel a kis kapák. Bognár és kovács készítette a képen látható páterekét, Kaposfüreden, kb. 50 éve. Ma is használják a magángazdálkodók. Tulajdonosa: Vörös Ferenc Kaposfüred, Petőfi u. 45. - A töltőekét /3.sz. kép/ kukorica és burgonya töltéséhez használják. Az ekevas helyére szerelt töltővel végzik a munkát. Ezt is bognár és kovács készítette kb. 50 éve. Ma is használják, tulajdonosa Vörös Ferenc Kaposfüred, Petőfi u. 45.



Az eke részei: 1, ekekarva
2, göröndölj
3, ekevas
4, taliga
5, húzóharpó
6, hománylemez
7, csoszlya

A boronának régebben használt fajtája ma már kiveszett. Ez az 1900-as évekig volt használatos. A fogak már ennél is vasból voltak, de felső rész, amibe a fogakat erősítették, fából volt. Trapéz alakúra készítették, melynek a két párhuzamos oldala közül a rövidebbik 1 méteres,

a hosszabbik másfél méteres. A most használatos boronát /4. sz. kép/ szántás után alkalmazzák, a talaj nagy rögeinek összetörésére. Fogai kb. 10 cm. hosszúak. Teljes szélessége - ami két azonos nagyságu összeillesztett részből áll - kb. 150 cm. Gyárban készítik. A képen látható boronát Kaposváron vették kb. 20 éve. Ma is használják. Tulajdonosa: Biró József Kaposfüred, Tánocsics u. 5.

Jelölővel a répa, kukorica, burgonya sortávolságát huzzák meg. /5.sz. kép/ Négy fogas oldalát a répához, három fogas oldalát pedig a kukoricához, burgonyához használják. Füreden gyelülőnek nevezik. Anyaga kemény fa. A nyelet is kemény fából készítik. A ~~nyák~~ hossza 130 cm. A fogak közti távolság 40, illetve 60 cm. A fogak hosszúsága 20 cm. Vastagságuk 1 cm. Minden gazda saját maga készítette. Néha piharcra is vitték. Ma is használják. Tulajdonosa: Kelemen József Kaposfüred Petőfi u. 51.

Vetőgép ma már kevés található a faluban. /6.sz. kép/ Anyaga vas és fa. Hossza 2 m. Szélessége 120 cm. A csövek hossza 40 cm. Részei: 4 kerék, henger, magház, csövek, vezetőrud. A kerék átmérője 1 m. Tulajdonosa: Miklós György Kaposfüred, Petőfi u. 47.

A hengert vetés után használják. /7.sz. kép/ Ezzel hengerelik le a földet. Anyaga fa. Hossza kb. 250 cm. átmérője 30-35 cm. A hengert a gazdák maguk készítették, a szükséges vasmunkát a kováccsal végeztették el. Ma is használják. A képen látható henger tulajdonosa a TSZ.

II. A kapás művelés és a szántóföldi kertgazdálkodás eszközei.

A kapás földművelés eszközei közé lehet sorolni a fent leírt páterekét és töltőekét is. Ezen kívül ide tartozik még a kézi kapa, ásó és a grábla. A kézikapának különleges ismertető jele Kaposfüreden, hogy négyyszögletes. /8.sz.kép/ Az ásó olyan, mint más vidékeken. /9.sz.kép/ A gráblával a lekaszált szénát gyűjtik össze, magy más kerti munkára használják. Ezt is házilag készítik. /10.sz.kép/ A képen látható grábla tulajdonosa Miklós György, Kaposfüred Petőfi u. 47.

III. Aratás, szénamunka.

Aratásnál a következő eszközöket használják: sarló, kasza a takatóval, kévekötő bot, szénagyűjtő.

A sarló a marokszedéshez szükséges. Gyári készítmény. /11.sz.kép/

Kévekötőbot /kép nem készült róla/ fából készül. Hossza kb. 40 cm. Mindkét végét kihegyezik. A kéve kötelének megszorítására használják. Amikor már megkötötték a kévét, ezt beledugják a kötelbe és megtekerik. Utána kihúzzák és a kötelet szorosabbra kötik. Minden gazda aratás előtt maga készíti.

Kasza a takaróval /12.sz. kép/ A takaró megakadályozza, hogy a levágott gabona hátra essen a kasza mögé. A takarót házilag készítik, három foga van és kötéllal rögzítik a kaszanyélhez. Ma is használják. Tulajdonosa Miklós György Kaposfüred Petőfi u. 47.

Szénagyűjtőt/13.sz. kép/ szénagyűjtésre és a kéve kocsihoz használnak. Kemény fából készítik. Ezt már nem házilag készítik, hanem mesterember készítik. Kaposváron vették vásáron kb. 50-60 éve. A villa ágai 40 cm-esek. Három ága van.

A szénagyűjtő gráblát szintén aratáskor használták /14.sz.kép/. A marokszedésnél elhullott gabonát gyűjtötték vele össze.

Az egyéb szénamunkához szükséges szerszámok a következők:

Szénametsző, szénahúzó /vonyogó/, és túskeböködő /acatoló/.

Szénametszővel vágnak ki szénát a kazalból, ha nem akarják az egész kazalt elvinni. /15.sz.kép/ A szénametszőt lábbal is kell nyomni. Anyaga vas és fa. A metsző vas, a nyele fa. A nyél hossza kb. 1 méter, a metsző 20-25 cm hosszú. Kovács készítette, kb. 40 éve Füreden. Ma is használják. Tulajdonosa: Kispál József, Kaposfüred, Táncsics u. 7.

A vonyogóval húzzák ki a kazalból a szénát. /16.sz.kép/ Maga a vonyogó vasból készült, a nyele fából. A vonyogó hossza 10 cm., nyele 120 cm-es. Kovács készítette Füreden, kb. 100 éve. Ma is használják. Tulajdonosa: Kelemen József Kaposfüred, Petőfi-u.51.

Túskeböködővel gyomlálják ki a gatz a búzából. /17.sz.kép/. Anyaga vas és fa. Mérete: a nyél hossza 40 cm., az acatolóé 10 cm.

A gráblával kapcsolatos füredi történet.

Egy füredi baka hazajött szabadságra Boszniából. Ősszel rukkolt be s karácsonykor engedték haza. Az apja kint dolgozott az istálló-nál. A gráblát fogaival kifelé támasztotta az istálló falához. Odamegy az apjához a fiu, s köszönti. Az apa is köszönti fiát. A fiu megkérdezi a gráblára mutatva:-

- Mi legyen ez a furcsa jószág itt édesapám? - Az apa nem felel. A fiu mégegyszer kérdez s ekkor rálép a grábla fogaira. A nyelv jól homlokon vágja:

- A rossebb egye meg a kee grábláját idesapám! -

ä No látod édes fiam, mégis tudtad te annak a nevét. -

IV. Cséplés és nyomtatás.

Nyomtatás. A nyomtatás legrégebbi módja, amikor a kévét a csürben összehordták s lóval kezdték nyomtatni. Nézzük végig sorjában az egész munkafolyamatot!

A kévét kioldják, megszabadítják a kötelektől. Lazán szétterítve körberakják a csürben. Ez az u.n. ágyazás. A gabona fejesrésze befelé, tartós része pedig kifelé áll. Megfelelő mennyiséget raknak le, két, vagy négy lóval történő nyomtatáshoz. A lovakat egymás mellé fogják. A kantárt a kévék közep pontjában álló gazda fogja. Ő vezeti a lovakat, nehogy letérjenek a körpályáról. Közben pattogtatja az ostort. Ha nagyon meleg az idő, lépésben haladnak a lovak, hűvös idő esetén azonban trappban mennek, hogy gyorsabban végezzenek. Mikor a gazda látja, hogy a szétterített kévék eléggé megtörtek, kivezeti a lovakat. Az asszonyok villával megrázogatják a szalmát, hogy kihulljon belőle a mag, s megfordítják; utána ismét tovább tapostatják a lovakkal, míg minden szem kipereg a kálászból. Ekkor elvezetik a lovakat. A szalmát összeszedik, s külön tiszta helyen rakják le. A kitaposott szemet garmadába /gulába/ rakják, jó idő esetén az udvaron. Ezután ismét ágyaznak, egy nap négyszer nyomtatnak. Kétszer délelőtt, kétszer délután. Utána következik esti munkaként a tisztítás. A kitaposott szalmát kazalba rakják. A szemet pedig falapáttokkal feldobálják /hogy a szél kifujja belőle a pelyvát és a port/. Ha közben vihar keletkezik, a mindig kéznél levő takarókkal védik meg a termést. Tisztítás után zsákba rakják a szemet, de másnap, vagy még éjszaka kitergetik a padláson, vagy a magtárban. Itt egész éven át szelölözhet. Közben havonként forgatni, tisztítani kell. Kézi rostával rázogatták a lányok, asszonyok. Ezzel megakadályozzák, hogy elzsizsikesedjék s a még bennelevő port, pelyvát is kirázzák belőle. Ez a buza és árpa megmunkálása kb. 1880-ig. A későbbi időkben szelelőrostával tisztították meg a gabonát. /18.sz.kép/ Nem tudtam lefényképezni négyen.

A rozs és a zab megmunkálása magánosoknál a cséphadaróval történt. Ennek a szerszámnak két része van. A rövidebb a hadaró, a hosszabbik a nyél. Mindkettőnek fejet kell csinálni, vagyis a vége vastagabb. Ez a csépfej. /19.sz.kép/ Erre régi csizmabőrt erősítenek, dróttal, vagy spárgával. A csépfej azért kell, hogy a kötés le ne csusszon. A

két bőrt madzaggal, vagy szíjjal összekötik. A hadaró jó kemény fából, somfából készül. Ez azért szükséges, mert ezzel ütik a kalászt. A hadaró hossza 60 cm., vastagsága 2-3 cm. A nyelet bodzából készítik. Hossza 160 cm. Az egész csépet házilag készíti minden gazda. Cséplésen kívül a kakas-ütéshez és a zsup kiveréséhez is használták. A képen látható csép tulajdonosa Biró Imre Kaposfüred, Petőfi u. 45.

A rozs, ill. zab kévét cséplés előtt fellazítják. A kévékötőbot segítségével kibontják a kötelet. Általában a kötelet zöld rozs-szálból fonják. A kibontott kévét sorban felrakják egymás mellé a szűrűben. A másik sor kibontott kévét ezzel szemben helyezik el úgy, hogy a kalászos részük szembe kerüljön s éppen összeérjen. Az így elhelyezett gabonát két ember szokta csépelni. Az egyik ember a kévesor elé áll, úgy, hogyha lecsap, a hadaró az első kévét érje. Ez minden csapás után halad befelé a kévén. A másik ember a kévén áll úgy, hogy a hadarója a szélső kévékre essen. Ez munka közben fokozatosan hátrál. Ha egyszer végig értek, jönnek visszafelé. Aki eddig hátrált, az most előre megy. Négyezer-öttször haladnak így végig a kévesoron. Utána megfordítják a kévét s az eddig alul levő részüket ütik, míg minden mag ki nem hullik. Ezután a kévékötő bottal megütögetik a kalászos részt, hogy a mag kihulljon a már összetört kalászból. A szalmát félreteszik, a magot pedig falapáttal egy helyre hordják. Utána ismét új kévét raknak le.

Nyomtatással és csépléssel kapcsolatos füredi szójárások:

1. Nyomtatólónak nincs bekötve szája.
2. Az asszonyokról mondják: Pereg a nyelve, mint a csép hadarója.

v. Terménytárolás.

A tárolásra szolgáló helyiségek a következők: padlás, pince, góré, kandi.

A padlás: a zsuppos házak padlása nagy teherbirású. A begyűjtött termény egy részét itt helyezték el. Előfordult, hogy jó termés esetén több mázsa gabonát tároltak itt. A padlás talapzatát sárból készítettek az asszonyok. Ez kb. 10 cm. vastag réteg. Ha valakit felküldenek a padlásra, azt mondják, menj fel a héba'!

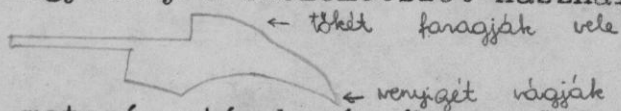
A pincében helyezik el ma is a burgonyát, bort, zöldséget. A pincéket maguk a gazdák készítik. 2-3 m mélyek általában a pincék és téglázottak. Régebben még minden háznál volt verem /20.sz.kép/, de ma már nem igen található. A gazda készítette el ezt is. Ásott egy mély gödröt, erre zsuptetőt emelt, vagy egyszerűen tető alakban ágakat helyezett el. Mivel a verem nem nagyon mély, burgonyát és répát helyeznek csak bele.

A góré még ma is használják. /21.sz.kép/ Az alapja téglá, az oszlopok fából, vagy téglából készülnek. Most már gyakoribb a cserép, vagy papatető góré, de néhány évtizede még szalmából, vagy zsupból készítették a tetejét. A góréba kukoricát tettek. Előnye, hogy a kukorica itt jobban szellőzik, mint a padláson és itt az egerek is kevésbé tudnak kárt tenni a terményben. A góré egyúttal mentesíti is a padlást a több mázsa tehertől. Magassága kb. 3 méter, hossza 4 méter, szélessége 1 méter.

A kandi zsuppal, vagy szalmával fedett, deszkából épített kis kunyhó. /22.sz.kép/ A háztól távol, a kert közelében található. Általában négyzet alakú, de van téglalap alakú is. Ez esetben kóter-nek nevezik. /23.sz.kép/ Ide fát, szenet s mindenféle lim-lomot raknak. A kóter mellett, vele egy fedél alatt van egy nyitott rész. Ide bujnak be a baromfiak eső elől. Van olyan ember, aki a kandi polyvás fészernak ismeri.

VI. Szőlőművelés.

Kaposfüreden fehér és fekete nohát és néhány helyen otellót természetnek. A tavaszi munkálatok a kikapálással kezdődnek. Azután következik a metszés. Ma már nyeseóllóval metszenek, de néhány évtizede még a hagyományos szőlőmetszőt használták.



A metszés után karózzák a szőlőt. Lugasnál kötözik a vesszőt. Ha sok a gaz, kapálnak. A megnőtt hajtásokat kötözik. A permetezés már modern háti permetezővel történik. /24.sz.kép/

Szüretkor meghívják a rokonságot. Füreden nem puttonyba, hanem lapos vékába szedik a szőlőt. /25.sz.kép/

Utána hordóba gyűjtik s kocsin hozzák be a faluba. Az udvarban a szőlődarálót ráfektetik a kádra. A szőlődaráló /26.sz.kép/ részei: hajtókerék, csipkéskerekek /fogaskerekek/, szögeshenger, törő, tartály, fogó. Kaposban készítették, kb. 20 éve. Anyaga vas és fa. A fogórúd hossza 170 cm., a hajtókerék átmérője 40 cm., a tartály felső átmérője 60 cm., alsó átmérője 20 cm. Most is használják általánosan. Tulajdonosa Maza Lajos, Kaposfüred Petőfi u. 43. A kád méretei: Felső átmérője 85 cm., alsó 1 méter, magassága 80 cm. A fa vastagsága 5 cm. Tölgyfából készítették /kádármester/ Kaposváron kb. 100 éve. /27.sz.kép/ Diszitménye: minden deszka hosszában két oldalt három csik van. Ma is használják, általánosan. Tulajdonosa: Maza Lajos Kaposfüred Petőfi u. 43. A kádra tett szőlődarálón ledarálják a szőlőt. A must a kádba folyik. A darálásból visszamaradó csutka és héj a törköly. Ezt a présbe teszik. /A présről készült felvételem nem sikerült./ A présből kikerülő anyagot hordóba teszik. lesujkolják, lesározzák, s mikor rákerül a sor, kiégetik pállinkának.

A mustot hordóba öntik s a pincébe rakják. Innen hébérrel szivják ki a bort. A hébért /28.sz.kép/ lopótökből készítik. A lopótöket magból vetik, fölfuttatják fára, mikor megérik, leszedik. A magot dróttal piszkálják ki belőle. Most már üveg, vagy műanyag hébért használnak. Hébérral boroskancsóba emelik ki a bort. A boroskancsó /29.sz.kép/ agyagból készült. Kívül-belül mázas. Belül fehér, kívül narancssárga. A száj körül fehért kívül is. Ezen kívül fehért, barna, zöld és kék virágdisz található rajta. Méretei: magassága 20-25 cm. szájnnyilása 10 cm., alsó átmérője 8-9 cm. Kaposváron készítette egy fazekas 25-30 éve.

Akiknél kinn a szőlőhegyen is van pince, ott helyben dolgozzák fel a szőlőt. Hogy este is lássanak, a pincében gyertyát is tartanak. Az a gyertyatartó, amit lefényképeztem, 79 éves gazdája szerint nagyon régi. "Ő már ott érte". A gyertyatartó talpa fa. Félig már megette a szu. /30.sz.kép/.

IV. Állattartás.

"A jó gazda szeme hizlalja a jószágot". - mondja a közmondás. Ezt Füreden be is tartják. Nem csak oda kell lökni az ételt, hanem ismerni kell az állatot. Az állattartás egyik legfontosabb feltétele a tisztaság. A ganyéjt mindig el kell távolítani. Pl. a tehen alól rögtön el kell venni a ganyéjos almot és helyébe frisset tenni. A disznóólat, baromfiketrecet hetenként tisztítják s gyakran meszelik.

Régen /még néhány évtizede is/, ha valami baja volt az állatnak, elhívták a javósasszonyt. Az legtöbbször megöntéssel próbált segíteni.

Az állatokat Kaposban vásárban vették. Ezt a vásárt havonta egyszer rendezték. Ekkor a környék valamennyi községéből felhajtották az eladó állatokat. Ide eljött az, aki valamilyen állatot akart vásárolni. Amelyik megtetszett neki, alkudott érte s megvette. Ha az eredeti gazda értett a rontáshoz, mikor átadta pl. a tehenet a vevőnek, végigsimitotta a hátát. Aki ezt meglátta, tudta, hogy baj van. A tehen nem adott tejet. Ekkor a gazda elvitte a beteg állat néhány szál szőrét a javósasszonyhoz. Az valamilyen főzetet csinált belőle. Ezt megetették a tehenével. Ha nem volt komoly baja, meggyógyult, ha pedig nem gyógyult meg, orvost hívtak.

Kaposfüreden elsősorban baromfit, disznót, és tehenet tenyésztenek. A bikát nem tenyésztik, csak hizlalják. Néhány évtizede még sok volt a ló és a juh. A lovat igavonó állatként tartották, a juhot pedig gyapjáért tenyésztették. A gépesítés azonban kiszorította a lovakat. Ma már nincs szükség a házigyapjura sem, minden ruhaneműt boltban vásárolnak.

A lovakat, teheneket istállóban tartják. Istálló 31.sz.kép. A jellegzetes füredi istálló ajtaja két részből áll. Nyáron csak az alsórészt csukják be, hogy legyen levegője az állatnak, de kijönni ne tudjon, ha el is szabadul. Télen a fölsőt is becsukják. Az istállóknak általában egy ablakjuk van, az is elég kicsi. Kb. 30x40 cm. nagyságu. A mostani istállók legnagyobb része téglapadlóju, az 1880-as években azonban még a fal tömésfal, a padló pedig döngölt volt.

A jószág a szénát a saragjából, a szecskát pedig a jászojából

eszi. /Saaraglyát már nem találtam./ A szecskát a szecskavágóval készítik el. 32.sz.kép. A kukorica szárát megszáritják, kévébe rakják s télen felvágják a szecskavágóval. Ez a csuta. Ha ez kevés, kis szómát is vágnak hozzá. Ezt melasszal öntik le. Kukoricadarát, összevágott répát is tesznek hozzá. Ettől nagyon jól tejel a tehén. A szecskavágó anyaga vas és fa. Az etető és a lábak fából, a kerék és a belső szerkezet vasból készült. Méretei: magasság 80 cm. hosszúság 140 cm., szélesség 40 cm., a hajtókerék átmérője 1 m., a fogaskerék átmérője 30 cm. Gyárilag készítették, Kaposban. Ma is használják, ahol van tehén. A képen látható szecskavágó tulajdonosa Kispál József Kaposfüred, Táncsics-u.7. - A szecskavágót a pajtába szokták tenni.

Megjegyzés: A szecskavágó részei: lábak, kerék, etető, kasza. Többféle formája ismeretes, a régebbiek falábuak, az újabbak vaslábuak.

A marharépat répavágóval vágják össze. 33.sz.kép./34.sz.kép kis répavágó./ Anyaga vas és fa. Mérete: magassága 60 cm. A kosár, amibe a répat rakják, különböző alaku és méretű lehet. Gyárilag készítették Kaposban. A répavágónak is többféle formája ismeretes. Régebbiek azok, amelyek kisebbek, ezek falábuak. Ezt is a pajtában szokták tartani. De ha csak egy tehén van, az istállóban helyezik el a keverékes ládával együtt. A keverékes ládát fából, vagy betonból készítették. Ebben keverték össze a szecskát. Hossza általában 80-90 cm., szélessége 60 cm., magassága 40 cm. Minden gazda maga készítette.

A tehén tisztántartása is nagyon fontos. Az istállóban külön villát használnak ganyézáshoz, széna és répahordáshoz. Legnagyobb a répahordó villa. 35.sz.kép. Legkisebb a ganyézó villa. 36.sz.kép. Nagyságban a kettő között áll a szénahordó villa. 37.sz.kép. A nyelők egy méteres. Maga a villa lehet 20 - 30 cm-es. Kaposváron vették őket. A répahordó villát kb. 40 éve, a többit később.

Magát a tehenet a vakaróval és a kefével tisztítják. Vakaró 38.sz.kép. Ezzel a rászáradt trágyától tisztítják az állatot.

nyelének hossza 10 cm., vastagsága 1 1/2 cm. A vakaró hossza 15 cm. szélessége 10 cm. Kaposvárott vették, kb. 10 éve vaskereskedésben. A kefével /39.sz.kép/ vakarás után tisztítják az állatot. Szőre lófarokból készült. Ovális alakú. Hossza husz cm., szélessége tiz cm. Ezt is Kaposváron vették kb. 10 éve. Tulajdonosa Kiskelemen József Kaposfüred Petőfi u.51.

A tehéntartással kapcsolatos hiedelmek és szokások:

1. Lucakor, ha a tehén borjazik és segíteni kell, nem szabad elvinni egy szál szalmát sem, mert elviszi a hasznót.

2. Szintén Lucakor, hogy meg ne rontsák a tejet, kis kenyérbelet tesznek bele este.

3. Szentgyörgy napkor hajtják ki először a csordát. Ekkor a csordás mindenféle ételt kap, amit elvisz a legelőre. Akár dus, akár sovány legelőt ígér az idő, akkor kihajtják a teheneket.

Baromfi. A baromfiakat a századfordulón még földből készült tyukolban tartották. 40.sz.kép. Ez pincyszerű építmény, de mindössze kb. 20 cm-rel van mélyebben az alapja a föld színénél. Kb. 150 cm. magas előlről. Hosszúsága kb. 2 m. Készítési módja: megfelelő nagyságu gödröt ásnak ki kb. 20 cm. mélyre, helyére teszik az ajtókeretet. Ez fordított U alakú. Alsó részét beássák a földbe. Erre ráfektetik az ól hosszának megfelelő farönköt. Rézsutosan pedig az árok szélére faoszlopokat állítanak. Ezekre szalmát raknak, s földet hánynak rá. Az ól elülső részét vályogból, téglából, vagy fából készítik. Aki akarja, betapaszthatja sárral. Végül az ajtót felerősítik a keretre sarokpánttal.

A baromfiakat kukoricával, árpával és konyhai hulladékkal táplálják. A kukoricát kézi, vagy primitív gépi morzsolóval morzsolják. Kézimorzsoló 41.sz.kép, gépi morzsoló 42.sz.kép.

A baromfi fontosságát tükrözi az a sok hiedelem, ami a tartásához fűződik. Ezek a babonák leginkább Luca napjához fűződnek. Egyéb hiedelmek: 1. karácsony böjtjén a gazdasszonynak minden ételt háromszor meg kell forgatni a szájában, utána kitenni, s ismét ugyanazt bevenni a szájába és megismételni a fentieket háromszor. Ezután ezt el kell tenni s hushagyó kedden a kotlósnak kell adni, s meg

kell várni, míg megeszti, mert ha nem, akkor nem lesz kotlás.

2. Ma karácsony estéjén világos az ég, a tojások is világosak lesznek. /Nem fias a tojás/.

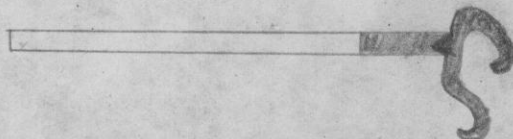
3. Karácsonykor nem szabad fődő alatt főzni, mert akkor bennfullad a csibe a tojásban.

VIII. Szállítóeszközök.

A szállítóeszközök közül még ma is nagy jelentőségű a parasztszekér. 43.sz.kép. Főbb részei: 4 kerék, 4 lőcs, 2 oldal, 2 tengely, 4 kerékszög, 4 borítás, 4 stészli, fenékdieszka, kocsirud, 2 saráglya, első rud szárnya, kocsi hátulja, förhénc, hámfá, föllépő, /csatlás/ vánkös, fürgető, nyujtó.

Ezzel a szekérral hordják a mezőre a ganyéjt. A kocsiról a ganyéjhordóval - 44.sz.kép - hordják a trágyát a föld minden részére. A ganyéjhordó akácból készítették házilag. Hossza 170 cm., szélessége 60 cm., vastagsága 3 cm. Kb. 20 éves. Tulajdonosa Kispál József, Kaposfüred Tánacsics u. 7.

Az 1880-as években a trágyahuzókapoccsal huzták le a trágyát a kocsiról.



A talicskát trágyahordáson kívül paradicsom, paprika, vagy más gyümölcs szállítására is használják. 45.sz.kép. Fából és vasból készítik a bognárok. Kaposfüreden készítették rendelésre, kb. 8-10 éve. Hossza kb. 140 cm., szélessége 50 cm. A kerék átmérője 40 cm. Tulajdonosa Kispál József Kaposfüred Tánacsics u.7.

Télen utazásra és szállításra is használják a szánt. A régebbi típus - 46.sz.kép - fából készült, vonókéssel és toporral /szekerce/. Csúpán a pántok készültek vasból. Ennek a felső részét a nyáron használatos szekér oldala és fenékdieszkája alkotja. A szán teljes hossza 220 cm., szélessége hátul 80 cm., elől 50 cm. A fa vastagsága 10 cm. Ez a típus kb. 1860 óta használatos. A későbbi készítésű szán - 47.sz.kép - vas talpu. Bognár és kovács készítette meg rendelésre kb. 40 éve. Mindkettő az Arany kalász tsz. tulajdona.

Adatközlők: id. Miklós József nyugdíjas. Bp. XV. Énekes u. 16/a

Miklós György postás, Kaposfüred Petőfi u. 47.

Kis Kelemen József TSV-tag Kaposfüred Petőfi u. 51.

F Ü R E D I F O N A L K E S Z I T É S.

A kendert április elején vetik el jó zsiros földbe. Mivel a kender nagyon kényes, szántás után egészen felaprózzák a talajt úgy, mint a konyhakertben s ebbe vetik el a magot. A nagyobb gazdaságok sűrű sorokba vetik, a magánosok pedig szórják, tehát kapálni nem kell. A kender elnyom minden gazt, de az asszonyok időnként mégis megnézik, nincs-e mégis közte gyom. Ha igen, akkor azt kitépik. A kendernek egyetlen magjából kétféle növény fejlődik. A virágos, és a magoskender. A virágos kendert június végén, július elején kinövik, vagyis tövestől kitépik, a magoskender közül. Amikor egyenként egy marokraalót kitéptek, ezt nevezik maroknak, két marok alkot egy kis kévét. Ezeket összegyűjtve kévébe kötik s otthon gulába állítják. A kévék között szabadon járhat a levegő, így ez is elősegíti a mihamarabbi száradást. Ha nagyon meleg és száraz az idő, még zölden kinövik a magoskendert, hogy ne hulljon ki a mag. Ezt is épp úgy dolgozzák fel, mint a virágos kendert. Azonban a kétféle kendert elkülönítik egymástól. A virágos kender szolgáltatja a finomabb szálát, a durvábbat pedig a magoskender.

Száradás után következik az áztatás. Ez tóban is, meg folyóban is történhet. A tónak az az előnye, hogy nem kell lerögzíteni a kendert. A tó fenekét a férfiak tisztítják ki. Az iszapos részt kilapátolják. Utána az asszonyokat kiviszik kocsin a kenderrel együtt az áztató helyre. A tóban paszentesan összerakják a kévét, miután a rajtuk levő kötelet meglazítják. A kévét úgy rakják egymás mellé, hogy az egyiknek jobbra, a másiknak balra áll a töves fele. Egészen a tó fenéig vízszintesen helyezik el úgy, az összes kévét. Tetejére szalmát tesznek, két fával lefogatják s végül tuskót, vagy gyeptéglát raknak rá, hogy a kévék ne emelkedjenek a víz színére. 8-9 napig ázik a kender, utána az asszonyok megnézik, ki lehet-e szedni. Ezt úgy állapítják meg, hogy megtörik. Ha a rost lejön a fáról, befejezhetik az áztatást. Ekkor a férfiak leszedik a tuskókat, az asszonyok pedig belenyomkodják a vízbe a kévét, hogy a sok rátapadt békalencse leázzon. Azért nem eresztik le a vizet a kévéről, mert úgy még nehezebb

lenne a kendert megtisztítani. A kendert általában reggel szokták kiszedni a vizből, hogy estig kicsit megszáradjon, így indulnak vele haza szekéren. Otthon ismét gulába rakják, száradni hagyják. Száradás után következik a kendervágás. A kendervágás a tilóval történik. 48.sz.kép. A tilónak két földönfekvő lába van; amivel törik a kendert, az a tiló. Tilózásakor a kender belső, fás része lehullik, ez a pozdorja. Tilózás után este összegyűlnek az asszonyok, elkezdődik a kendernyomás. Egy karó mellett deszkán tiporják, tapossák, hogy jó puha legyen. Mivel a lányok is szoktak segíteni, a fiuk tréfából oda szokták kötni őket a karóhoz. Ezután következik a gerebenezés. 49.sz.kép. A gereben 50.sz.kép. szöges része kifésüli a kendert. Ekkor lesz a kóckenderből szálaskender. A gerebenezést követő munkálat rokkán történik. Fűreden kétféle rokka használatos. Mindkettő három lábon áll. Kisiparos készítette őket, szépen ki is cifrázta és festette a fájukat. Az egyik alacsonyabb építésű. 51.sz.kép. Ez a gyakoribb. A magasabb építésű a ritkább 52.sz.kép. A rokkát a fonóasszony a nyomintóval hajtja. A kereket spárga köti össze az orsóval. kézzel, ahogy pödrök a kenderszálat, úgy tekeredik az orsón. A testrészen van egy magasító, azon van egy kis rud; a meggerebenezett kendert arra kötik fel. Balkézzel huzzák le szálanként a kendert s egyuttal sodorják is. Jobbkézzel finomabbra huzzák s az orsóra vezetik a szálat. Amikor az orsó megtelik, áspálóvasra teszik és föl rakják az áspálófára. 53.sz.kép. Az áspálófát kemény fából készítik házilag. Mind a négy vége vastagabb, hogy a fonál le ne csusszon. Amikor innen leveszik, mont-ringba kötik. /A kezdő és végszálat a kötegehez erősítik, hogy ne bomoljon szét. Ezután hamuba föl huzzák. Az előre összegyűjtött hamut egy teknőbe teszik, a fonalat belenyomkodják. Ettől olyan lesz, mint ha meglisztezték volna. Utána beteszik a forró kemencébe, két napig otthagyják, majd a hamut kirázzák belőle. Ezek után szép fehérre ki lehet mosni a patakban. A mosás után következik a gombolyítás. Fűreden a gombolyítóból is kétféle van. A./ 55.sz.kép. Három lába van. Középen nyúlik ki belőle egy kis tartó. A két körösztfa - ami egymásba illik - 2-2 végén vannak az ágasok. Ezek tartják meg a fonalat. B./ 56.sz.kép. Két lába van és egy körösztli tengelye, azon fordul két

ellenkező kocka. Amikor gombolyitanak, azokat kihuzzák, kikötik. Az így elkészített fonalat föl lehet tenni a szüőfára. Előzőleg azonban csévülővel fölhajtják. A csévülő négy lábon áll. Két tartályos fa fogja össze. Ez tartja a kereket és a hajtót. Egy vas tartja a kis orsót. Erre hajtják a fonalat. Spárga fogja össze a hajtót és a csévülőt. A csévülő maga az orsó. Egy facsavar van, amivel szabályozni lehet. Ezt is házilag készítették. Csévülő 57.sz.kép.

Adatközlő: Pap Istvánné Kelemen Teréz Tsz.tag Kaposfüred

F Ü R E D I E T E L E K .

Lisztsterc./Lisztisterc./

A lisztet meg kell piritani, mint a darát, rózsaszínűre. Ekkor forrásban levő vízzel felengedik és jól elkeverik, majd forró zsirt öntenek rá, kis sót tesznek hozzá. Cukorral, vagy anélkül eszik. Elmondta: özv. Miklós Györgyné Tsz.tag Kaposfüred.

Gajgonyás tojás.

Fölforralják a tejet, lisztet tesznek bele, jól elkeverik. Mikor fölforr, néhány tojást ütnek bele, megsózzák. Elmondta: Kis Kelemen Józsefné, nyugdíjas, Kaposfüred.

Sós pogácsa /böjti pogácsa/

Csak só, víz és liszt kell hozzá, egyébként úgy készül, mint a másik pogácsa.

Elmondta: özv. Miklós Györgyné Tsz.tag, Kaposfüred.