



Összeállító: MOLNÁR ÁGNES

Összeállítás ideje: 1982.

TART.: TÁPLÁLKONÁSI ADATOK

40 lap

FŐLDORÁSI MUTATÓ: MOZSGÓ
CSEKŐ
ALMÁSICERÉNY
SÜGETVÁR

SÁK MUTATÓ:

XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖNÉS

ÁTVÉNYEZVE A NA-14-83-AN TÉTELE ALÓL.

2. d. 10.
Boldizsár Béláné 2.



A felvidékiek csak a vékonyrétest csinálták, talán mostmár eltanulták. Aki nem szerette a cukrosat, annak káposztásat csináltak cukor nélkül, magyarborsal. Csináltak, diósat, mákosat, turósat.

— Mióta nem sütenk már kenyeret?

— Amióta a Tsz van, azóta már hordták. Ha nincs a boltban, meg vannak most is sütők a renbe.

— Mit tettek a kenyérbe, hogy feljöjjön magasra?

— Nem lehet azt élesztő nélkül. Amikor már kidagasztják a kenyértésztát, akkor vesznek ki belőle. Itt szétzsurmolják, minálunk egybe hagyták meg az egyik sütőstől a másikig. Minálunk termeltek rozsot is. Feliből buzaliszt, fele rozs, úgy csináltunk kenyeret. Amikor gyerekek voltunk, kiszitáltunk a disznók darájából, forró vízzel leforráztuk, tepszibe málét csináltunk. Másnap csináltuk, cukrot tettünk rá, megforráztuk vájlingba. megcsináltuk mi gyerekek magunk, mert az anyánk azt mondta, hogy ez nyálánkság, haragudott, ha csináltuk. Az itteniek nem csináltak.

— Milyen babfajtákat ismer?

— Otthon olyan futó bokrosbab, tarkabab volt. Itt olyan fehér nagyszeműm van most. Fokhagymás rámtást teszek rá, csipedett tésztát bele.

— Milyen ételt készítettek még kukorícából?

— Szemes darált kukoricát megfőztek, a gyerekek nagyon szerették tejjel. Ez volt a kukoricakása.

— Rizsát használtak-e a háboru előtt és mennyit?

— Odaát nagyon olcsó volt a rizsa, 1 Korona volt 1 kg. A hurkát is azzal töltöttük.

Boldizsár Báláné 3.

Hajdina nem volt mifelénk.

— Milyen hurkákat csináltak?

— Megfogták a disznónak a vérit, vérest és májast. Ebbe tüdő és máj ment. Katlanyosfazékban megfőzték. Elvettek a kolbászhusból, meg a fejét beletették, abból volt a disznósajt.

— Mit csináltak az abalével?

— A hurka és a disznósajt kifőtt benne, megaludt, a zsirt lemeszedték róla, odaadták a szegényeknek, vagy kisütötték. A cigányoktak adták mifelénk. Az olyan zamatos volt. Kenyérre szokták enni. A felvidékiek nem ették meg. A disznótorba nem volt itt nagy differencia. Nálunk perzseltek a disznót. Ajtón bontották, itten felakasztották. Ott nem tudták így.

— Mi az a barátfüle?

— Kinyújtják a tésztát, lekvárt tesznek bele, sarkantyúval szétvágják. Ez nagy divat volt. Darásra csinálták. Ezt országszer-
te ismerik.

— Mi az a keserűturó?

— A régi öregek szerették. Kéménymagot tettek bele. Egy cseréplábosba volt.

— Lekvárt tettek-e el.

— Azt is cserépfazékba tették, azt betteék a kemencébe, egy kicsit lesütötték, hogy elálljon.

— Hol volt a házban a kemence?

— A háznál sose volt itt. A füstökonyhában volt. Ott lehetett a húst os füstölteni. Az udvaron volt a házzal szembe. B[~]enn a házban volt a nagykonyha. 1960 után bontották el.

— Hogyan készült a kenyér?

— Vánkos alatt kelesztettek. Vaskanállal kaparták a teknőt, teknőtartón volt. Ami tészta a teknő falán maradt, azt a disznó-

Boldizsár Béláné 4.

nak adták, megették. Lángost is csináltunk.

— Mit csináltak a tehén ellés utáni tejével?

— Amíg nem forrott a tej, addig nem volt jó. Fosostejnek mondták, a moslékba tették, nem ették meg.

— Menni tejet ittak a Felvidéken?

— Ott reggelire mást nem ettek, csak kenyeret és kávé. Frank kávé volt meg cigória.

— Milyen ételeket főztek a Felvidéken?

— Mártást mi ott nem csináltunk, csak paradicsomosat. Babfőzeléket, bablevest csipettkével.

Itten csinálnak olyat, hogy vöröshagymát sütnek, abba teszik a babot. Péntekre csinálták ezt.

— Csimáltak-e vajat?

— Megalijják a tejet. Még itt is csináltunk tejfőlből.

Othon jó nagy köpüllő volt. Fából volt, cserép nem volt. A tejesköcsögbe nagyon jól feladta a fölét.

— Milyen edényeket használtak még?

— Tótfazekakba tették a lekvárt. Papírral lekötötték.

Disznóvágáskor zománcos bográcst használtak. Rézbogrács is volt, de a háboruba elvitték azokat nálunk, nincs az más sehol.

— Mit főztek a lakodalmakban?

— Husleves volt, főtthús, paradicsom szósz, kirántotthús, ludaskását sültludakból, kalács, turóslepény.

— Volt-e valamilyen diszes kalács a lakodalmakban?

— Kucsoskalács. entek a templomba, az üveg nyakára huzták.

— Ment előre a vőfély, vitte a harangozónak. Itt nem ismerték.

— Kuglófot csináltak-e otthon?

— Igen, de nagyon tudták ezek a svábok.

— Milyen fajta szőlőt tettek el télire?

— Ez most Májuskertek királynéja.

— Hogy dolgozták fel a disznót?

— felfüstölték a 4 sonkát, kalbászt, sajtot, szalonnát.

Az oldalast lesütötték. Fazekekba tették, hogy elbukjon a zsirba. A faadény elissza a zsirt, jobb a zománcos. Hasára bontják a disznót. Zsirosbödönybe tartották a zsirt. Zsemléshurkát is csináltak. Apróra megapritják, zsirba megpiritják, vért öntenek rá. M¹ így csináljuk.

— Mit főztek böjtbe?

— Bablevest, vajjal rántották be. Ádám-Évát böjtálték. Éjjeli mise után kocsonya volt.

— Mire használták a répákat?

— A pirosrépát megfőzik, de én nem használom, mert nem tudom, hogy kell. ¹akarmányrépát minem savanyítottunk.

— Savanyítottak káposztát, mit tettek bele?

— Rendes finom almákat szoktak beletenni mifelénk, meg vöröshagymát. Sütötték is.

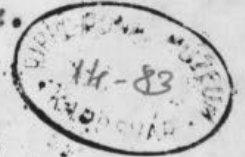
— Olajat Haszháltak-e?

— Udvardon volt a Cifra Kálmány. Olajütő volt. Tökmagból nem csináltak. Kendermagból finom olaj volt. A kukorica közé ültették talán. Vöröshagymával savanyukáposztára ették pénteken-szerdán. A héhetes böjtbe ilyeneket ettek. Kicsépeítették őszkor. Itt nem ismerték.

- _ Hova jártak malomba, amikor idekerültek?
- _ nemsokáig jártunk Szigetvárra. Daralisztet, ez volt a finom-
liszt, kenyérlisztet és korpát adtak.
- _ ^Vadalmát, vadkörte-t micsert használták?
- _ Mifelénk nem is volt. felénk nem szárították a gombát.
Ecetet mi nem csináltunk, nem is tudom, hogy kell.
- _ Mikor vette a gáztűzhelyt, van másnak is a faluban?
- _ 1970-ben vettük, akkor nem volt másnak, mostmár mindenkinek
van.
- _ Konzervet szokott-e venni:
- _ ^Auskonzervet szoktam venni.
- _ ^Habarni szokták-e gyakrabban az ételeket, vagy rántani?
- _ A lisztet meg kell sütni, különben felbugyvad, főleg nyáron,
ha csak úgy beleteszik.
- _ Savanyulevest szokták-e csinálni?
- _ A svábok nagyon jól tudtak csinálni, de ~~én~~ nem is tudom, hog-
kell.
- _ Hogy csinálták a disznósajtot, vágják vagy darálták a beleva-
lót?
- Otthon a sajtnakvalót ledarálták, mint a kolbászt. Most itt
is levagdossák nagyokra a nem, agyarok.
- Készítettek-e valamilyen ünnepi fonottkalácsot?
- _ A pusztakalács 4 ágra volt fonva. Most is ezt csináltam
vasárnapra. A kulcsoskalács is 4 ágból volt, kerek lett. A
naszvadiak csinálták itt is. Nálunk nem vittek a lakodgloom
előtt lisztet, tojást. Itt vittek. ^{Tor} nálunk nem volt.
Paszit az itt volt.

24.
Buzsákiné Sz: 1910. _ Mozsgó - Mátyáskirály u. 42. sz.

1982. jan.



- Milyen volt egy családi étkezés?

_ Hétköznap viaszkosvászon volt az asztalon, csak ünnepkor volt abrosz. Amikor kicsik voltunk, akkor állva ettünk, így jobban odafértünk, vagy külön kitették hokedlire. Akkor nem a gyerekek voltak az elsők, mint most, hanem az öregcsalád. A gyerekeket külön szolgálták ki. Nem volt olyan, hogy nem evett meg valamit. Ha az egészt nem is, de enni kellett belőle. Az édesapa szedett elsőnek.

_ Hány órakor reggeliztek télen?

_ Mi kint voltunk a puztán cselédek, mi ugyanúgy mentünk napszámba télen is ganyétteregetni, kukotitátmorzsolni, az emberek 3 órakor keltek, elvégezték a dolgot, aztán ettek. Mi fél 5-kor ha elvégeztünk, akkor ettünk.

_ Ettek-e egytáלבól?

_ Gyerekkoromban igen, még a levest is így ették. A tésztát mind onnan ették meg. Volt, hogy az egész család egy üvegből ivott. Szulimánba láttam. Az asszonyok nem nagyon ültek le. Régen odarakták a kenyeret, mindenki szelt magának. A gánicát is tepszibe szokták odatenni, abba szaggatják ki, van aki lábásba.

_ Imádkoztak-e evés előtt és után?

_ Étkezés előtt az "Urangyalát". Őreganyám kezdte mindig el. Már van vagy 40 éve, hogy nem imádkozunk, még Tsz sem volt.

_ Mit szoltak ahhoz, ha valaki szürcsölt?

_ Nem törődtek azzal, hogy evett valaki.

Buzsákiné 2.

Kanállal ma is jobban megeszek valamit, mint villával. Késsel-villával nem nagyon esznek. Nem ettek két tányérből azelőtt. Volt itt is főzőtanfolyam a 40-es évekbe. Az iskolában volt, A vacsora vasárnap mindig husoskáposzta volt régen füstölthussal.

— Feketekávét és teát mióta iszanak?

— Feketekávét ittak tej nélkül is, de nem ebből a kávéból. Tea nem volt más, csak hárs és kamilla.

— Mióta vannak boltok a faluban és kié voltak?

— Volt Mátyáséknak kocsmájuk és boltjuk a mai kocsmá helyén. Bodoréknaé is, abba a házba, ahol ma a Czakóék laknak.

— Mit vásároltak boltba?

— Cukrot, darát, negyedkilószám vettük a rizsát, egy vasárnapra elég volt. Kéthétre vettünk 1 kg cukrot. "Eg volt, hogy melyik utca melyik boltba ment. Szulimánba Sáfáréknak volt.

— Voltak-e Szulimánba horvátok?

— Az öregapámat Bácsovicsnak hívták. Ők onnan jöttek, volt aki visszament. Az öregapám már itt született. A háború után, amikor volt a betelepítés, fölvidékiek, horvátok, kőcutiak jöttek. Azt a falut szétbombázták.

— Szokott-e konzervet venni?

— Már vagy 20 éve veszek halat, májkrémet. A boltitészttát nem szeretem.

— Mióta esznek boltikenyeret?

— A Tsz óta. 1952-ben 15 családdal alakult meg. 60-ba megszakaft. Aki nem volt benn, az továbbra is sütött. A téeszcséseknek meg kellett lenni a kenyérnek, a zoknak Szigetből hozták.

Buzsákiné 3.

52-be elfagyott a buza. Akkor még meg volt a kemence, vettünk lisztet, de még sokáig utána renbe is. De fölpárasodott a kemencém, akkor már nem sült meg benne a kenyér rendesen.

— Volt-e itt csarnok?

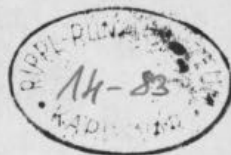
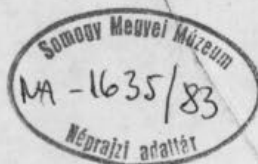
— Egy csertői ember volt itt a Staigernél ^{Haid} csarnokos. Vettünk sajtot is tőlük, olyan kereket. A soványtejet visszaadták, filléreket kellett érte fizetni. Ha 5 litert vettek, akkor 3 litert visszaadtak. A soványtejből turót csináltunk itthon. Gyenge volt, jobban szerettem, mint a zsirost. Tejes kánába vittük. Télen is csináltunk turót, tejfölt. Nem minden nap vittünk a csarnokba. Volt egy asszony, Dorosics Rozi néni, az megvette tőlünk, akkor vaját csináltunk és ~~na~~ turót, vonaton szállította Szigetvárra. Így jobban jöttünk ki. Kaposváron lakott. 1934 körül volt ez. Egy pár évig jött. Staiger csarnok már 1929-ben volt. Csertő, Almáskeresztur, Szulimán kocsival hozták be.

— Mondtak-e valamit, hogy hogy nem szabad enni.

— Balkézzel. Leverték volna a gyerek kezét. Régről úgy kellett enni, hogy két ujja között volt a hus, kettő között a kenyér.

2d. 8.
Jusicsné Sz: Baté - 1910. - Mozsgó, Mátyáskirály u. 75.sz.

1982. jan.



- Mit ettek nagy munkák idején?
- Szőlőkapáláskor hagyma, szalonna, vagy csak tisztán hagymán is arattunk: Néha kaptunk egy pohár bort is. Kánába hoztunk a vizet.
- Csináltak-e kukoricáskenyeret?
- Majdnem a felit kukoricát tettek bele, de jobb, ha nincs annyi benne.
- Volt-e heti étrend?
- Kedd-péntek téisztai napok voltak. Darástésztát csináltak hosszuravágva.
- Milyen edényei voltak?
- Amikor 1930-ban férhezmentem, akkor már zománcos lábasok voltak.
- Milyen ételek voltak a torba?
- Husleves, főtt hús, mártás, rizsa, kalács, fánk.
- Jártak a piacra?
- 44-46-ban jártunk a tejhaszonnal. 46-tól már volt csarnok. Aszaltkörte, - szilvát vittünk húsvétkor, meg lekvárt fazékba az is bőjtös volt. Gömbölyű vékában vittük fejen. Alatta volt rongyból egy kerek csinálva.
- M Mit vásároltak a boltban a régi időkben?
- Grafnak volt itt egy vegyeskereskedés. Élesztőt, cukorkát, apróságokat. 1925 karácsonyán nyílt meg Stajer István vegyeskereskedése. 1930 táján a vaj és tejüzem. Felfoglalt volt husbolt és kosma. Ott is volt egy kis kereskedés, cigaretta.stb.

Jusicsné 2.

Az Alsóhegyen is volt bol. Lélek Mária vezette. tejbegyűjtő is volt ott. Szulimánba a sáfár testvéreknek volt. A soványtejet visszaadták, a disznóknak adták. Heidnek hívták a Staiger sajtmeisterét.

Gróti Istvánné Sz: 1902. - Mozsgó, Mátyáskirály u. 54.sz.



14-83

- Milyen hurkát készítettek?

_ A kását megdarálták apróra, mint a rizsa. Kiszitálni előbb, megmosni, leönteni, megmosni, hogy följöjjön a pölhéje. Megfőzték az abalébe, majoranna, magyarbors, paprika, vér bele.

_ Készítettek-e hódöllét?

_ Vizbe fő a kukoricakása, egy kis vizet hagynak rajta. Egy evőkanál lidztet tesznek hozzá, olyan jó, hogy örület, hogy jó sűrű legyen. Nagyon apró kása kell neki.

csinálják krumpliból is. Karikósra felvágják a krumplit, megfő, lekeverjük jó simára. Minél több krumpli van benne, annál jobb. A fazék oldalához, hogy azok a kis bütykös csomók szétmenjenek. Amikor fő, a krumpli habját leszedem, van aki nem.

- Milyen ételt csinálnak még krumpliból?

_ A krumplitésztára nálunk összetörük a krumplit.

_ Milyen tésztákat szokott csinálni?

_ A süteményeket én nem tudom megcsinálni. Leírják, úgy tanulom meg, de az én uram nem is szereté.

_ Káposztából mit lehet főzni?

_ Van a purutyka leves. Az édeskáposztát le kell szelni minél öregebbre. Ez azt jelenti hogy szélesebbre kell vágdalni.

Leforrázni, leszűrni, kicsavarni. Fokhagymás rántást, paprikát, babérlevelet tesznek rá. 1-2 szem krumpli is jó bele, de hus se árt.

Gróti Istvánné Sz: 1902. - Mozsgó, Mátyáskirály u. 54.sz.



- Milyen hurkát készítettek?

_ A kását megdarálták apróra, mint a rizsa. Kiszitálni előbb, megmosni, leönteni, megmosni, hogy följöjjen a pölhéje. Megfőzték az abalébe, majoranna, magyarbors, paprika, vér bele.

_ Készítettek-e ödöllét?

_ Vizbe fő a kukoricakása, egy kis vizet hagynak rajta. Egy evőkanál lisztet tesznek hozzá, olyan jó, hogy örület, hogy jó sűrű legyen. Nagyon apró kása kell neki.

csinálják krumpliból is. Karikóstra felvágják a krumplit, megfő, lekeverjük jó simára. Minél több krumpli van benne, annál jobb. A fazék oldalához, hogy azok a kis bütykös csomók szétmenjenek. Amikor fő, a krumpli habját leszedem, van aki nem.

- Milyen ételt csinálnak még krumpliból?

_ A krumplitésztára nálunk összetörük a krumplit.

_ Milyen tésztákat szokott csinálni?

_ A süteményeket én nem tudom megcsinálni. Leírják, úgy tanulom meg, de az én uram nem is szereté.

_ Káposztából mit lehet főzni?

_ Van a purutya leves. Az édeskáposztát le kell szelni minél öregebbre. Ez azt jelenti, hogy szélesebbre kell vagdálni.

Leforrázni, leszűrni, kicsavarni. Fokhagymás rántást, paprikát, babérlevelet tesznek rá. 1-2 szem krumpli is jó bele, de hus se árt.

Czakó Jánosné Sz: Kastélyosdombó 1910. - mozsói lakos
1982. jan.



— Meghivátk-e a falubeliek a bírót, a tanítót, a postamester
valamilyen ünnepekor? / Az adatközlő a község postamestere volt.
— Szüreti ebédre, disznótoros vacsorára igen. Megtisztelte-
tés volt neki, ha valamelyik elment. Temetésre a szomszédok-
kat itt akkor is meghívják, ha nincsenek barátságba. Ezt még
nagyon tarják.

— Mit főztek a zsüretiebédre?

— Birkagulyás, diós, vagy mákos, vagy kakaós kalácsot, buk-
ta is szokott lenni. A felszabadulás után 48-50-től eltün-
tek a birkák, kakast vágtak, vagy malachust. A kakast előtte
elzárták, hogy ne mozogjon, jó sárga, puha lett a hús. Ba-
romfihusból nagyon jó a gulyás. Kevés krumplit szoktak bele
tenni. Akkor azt mondjuk, hogy " Kevés s krumpli. hozzunk bele

— A torra mit főztek?

— Husleves szembemetélőstésztával. Csak hosszúra vágják, olyan
kerek marad. Pörkölt rizsával, meg fánk.

— Lakodalomkor mi volt az étel?

— Azelőtt, ha egy szobát kipakoltak, elég ovlt.

Ebédre gulyás, rétesek. Többfajta összeraknak egy tányérra,
ugy teszik az asztalra. Az esküvő után kalácsok, kuglóf, meg
bor volt. Adtak a nézőknek is. Vacsorára husleves sok barom-
fiból, azt hoznak a rokonságnak a meghívottak, hosszutésztával.
Főtt hús, paradicsom vagy tormaszósz, töltöttkáposzta, sült-
hús, ezt a főtt levesthúst csinálják. Torták, aprósütemények.
Éjfélkor: hurka, kolbász, fasirt, kocsonya. Ilyenkor vágnak dis-
nót is.

Czakó Jánosné 2.

Csináltak földönsült perccet kelt tésztából a lakodalomra.

_ Volt-e tejcsarnok a faluban?

_ Volt itt a Staier , egyetlen üzlete volt. Az üzemében vaját, sajtot készített. Az 1930-as években hozta létre.

_ Hogyan bontották a disznót a faluban?

_ Itt csak rönkfán: itt inkább orjára vagy karajra bontják. Ritkaság volt, aki perzselte. Beletették a forrázóteknőbe, láncokon forgatták. Kanalakkal kaparták le róla a szőrt.

_ Zsemléshurkát készítettek-e?

_ Kis zsemledarabokat, megpirítanak, vérrel leöntik. Aprórávágott szalonnát tesznek hozzá. Kifőzik ezt is.

Mostanában már vászonzacskóban főzik meg a rizst a hurkába. Az abalében fő, letakarják, hogy gőzbe legyen. Volt aki füstölte a hurkát.

A zsemléshurkát Sopron környékén Pruncninak mondták.

A vastagbélbe is töltöttünk sajtot.

_ Meddig voltak a faluban szabadkémények?

_ 3-4 éve még voltak. Ebbe nagyon szépen füstöltek. Itt lapos, szögletes kemence volt. Vasháromlábát is használtak. Csak a cselédházakban volt ilyen. 1926 ban építették az ONCSA házakat, ezek már nem szabadkéményesek voltak. A gyógyszerertártól lefelé a terület a Biedermennoké volt. Gács Lajos gyógyszerész vitta ki, hogy a falu megkapta a Biedermennoktól azt a területet. Ez a Kassai- Kolozsvári utca. Az Árpád utca már 1945 után épült. A Mátyáskirály utca volt a pógárutca.

M Mióta isznak feketekávé az idevalósiak?

_ Ugy a 60-as évek óta, még az öregasszonyok is.

_ Teát ittak-e azelőtt?

_ Orvosságszámba ment.

_ Mézet ettek-e?

_ Marócui bácsinak voltak méhei. Itt sok akácos, hárs, tarló volt, komolyan foglalkoztak vele. Cukor helyett használták.

_ Bőjtbe mit ettek?

_ Sóba-vizbe bab.

_ Karácsonykor mi került az asztalra?

_ Hal, kocsonya, disznóság.

_ Mennyi halat ettek?

_ A falu nem volt oda a ~~disznóságért~~ halért. Vadhúst se sokat tettek, pedig a hajtóknak adtak. Pörköltnek csinálták meg.

_ Szettek-e valami ehető növényt erdőn-mezőn?

_ Volt a crémus. Fokhagymaizü volt, hideg ecetes lével ettük. A gyerekek nyersen is megették, asóskát is. Amikor gyerekek voltunk, akkor ettünk baboskenyeret is. Rátettük a babfőzeléket a kenyérre, úgy mentünk játszani.

_ Milyen ételeket készítettek babból?

_ Törtbabot, a levébe metélttésztát főztek. Sült hagymát tettek rá,

_ Ettek-e kukoricás kenyeret?

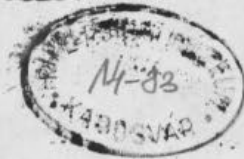
_ A háboru előtt nem, akkor mindenki megkapta a konvencióját, aki meg nem volt cseléd, annak jutott más.

_ Jártak-e a falubeliek a kastály konyhájára segíteni?

_ 30 lány járt be a kertészetbe. Ott tanulták meg a palántázást. Akik a kastályban voltak, azokat jobban hívták a lakodalmakra főzni. de inkább sütni pl. dobostortát. Pl, Nyulasuné.

2. oldal
Kisfűlöp Józsefné Sz: Szulimán 73 év. - kat. - Mátyás-
kőrály u. 42.sz mozsgói lakos

1982. dec.



- Milyen szőlőfajták voltak itt a szőlőben?

- A régiek, úgy 2-300 évesek, fehér kadarka, oportó, mézes, rizling és noha. Mostanában úgy 5-10 éve kiirtották, új fajtákat ültettek. Most van csabagyöngye is, piros-sasza.

- Milyen almafajtákat ismer?

- Batul, husvéti-rozmaring, rétesalma, tarking, jonatán. Ezek régen is voltak. A pogácsaalma régi fajta, Szulimánba volt, itt nem. Olyan lapos. A szörcsikealma vagy pamukalma ez a leghorábbi, a szentiványi alma a szőlőbe volt. Volt birsalma, birskörte is. Amikor hiltott ez a nyárialma, felvagdaltuk, volt olyan szárogató, amin a sütnivalót is szárogattuk, olyan gömbölyű, széle is volt, nem tudom mi a neve, azon kitettük a napra, aztán a kemencébe, megaszaltuk.

- Miben tartották a szemesterményeket?

- Volt olyan szapu, kukoricát, babot tartottak benne. Szalmából volt és vesszővel fogták össze. Az emberek csinálták télen. teteje nem volt.

- Miben tartották az evőeszközöket?

- Szalmazsuppból csináltak olyan ovális kosárkát. Akkor voltak azok a padok, tulipánosok, a sarokban voltak. A sarokba volt az asztal is, ezen a padon volt az eccájgkoskósár. Olyan szakajtóforma. Ahol akkora száoba volt, hogy elfért, mindenüt ez volt. A konyhában is volt kanáltartó, amelyiket nem használták.

- Meddig volt Szulimánba szabadkémény?

--Volt olyan gömbölyű bolthajtás, tele volt tányérokkal. A német községekben volt így, itt Mozsgón nem. legfelül volt 1, aztán 2, 4, 6, lent a falhoztámogatva volt. Itt volt a sütőkemence is. A teteje lapos volt. A nagyanyám mindig velem tisztította ezeket a tányérokot, mellette mint egy pad olyan volt. Ezen volt a háromláb vasból, ebbe beletették a lábost. Polcnak hívták. fehérén ki volt meszelve. Innen lehetett fűteni a kályhát a szobába. A kályhát 32-be bontottuk el. Akkor a polc még maradt. Amikor már kegyeret nem sütöttek, akkor dobták ki a kemencét. 1945 után. Akkor a polc még maradt. A vaslábban főztek. Utóbb a szőlőbe gulyást főztek vaslábon. Mozsgón úgy volt, hogy erre a padra felállítottak két téglát, erre tettek egy patnit. Ezen főztek. Volt olyan vaslábas is, amelyiknek 3 lába volt. Már 27-be voltak zománcos lábosok. Akkor a legtöbb kék volt, nem piros, mint most.

- Milyen edényeket használtak még?

- Volt cseréptepszi, cseréplábas. Volt a teszike, cerépből, lapos, kerek. Ebbe szoktuk beszedni a kifőttészét. Kászliba tartottuk ezeket, ma úgy mondják, hogy kredenc.

Volt a tészta mérő. Olyan, mint egy cseréptál. Két füle van. Később bádognál lett, úgy 1920 körül. Volt cserépfazék is zsirt lesütni. Volt amelyik 3-4, amelyik 10-15 literes volt. Volt favéndő is. nagyon jó zsir volt benne, vagy 20 literes. Utána először bádognál volt, később zománcos. Ebbe hamarabb megavasodott. Nagyanyámnak volt egy ilyen, körbe virágok voltak rajta. Úgy 1896 táján ment férjhez, akkor vette.

Szoktunk tököt főzni ezekbe a vándókba, kiveszi a zsir zsagát. Ezzel kimostuk, aztán az állatoknak adtuk. Még a káposztás-hordóba is szoktunk így.

- Milyen tök volt ez?

- Disznótök vagy paraszttök, ez uritök, amelyiket eszik.

- Milyen tökfajták vannak még?

- Volt a paraszttökbe olyan fekete és bütykös. Ladányitöknek mondták. Ezt ettük. Volt sárga, zöld, cirnos. Akkor nem volt ez a spárgatök. Akkor ebből főztek főzeléket. Jobban szerettem azt, ez nagyon édes, jobb a paraszttök.

- Mibe tartották a vizet?

- Kükorsóba. Annak csöcse volt, ebbe vittük a mezőre a vizet. Bele szoktuk ájni a földbe, hogy a föld is frissitse. Szigetvárba vagy itt vettük, itt is volt vásár évente kétszer. Husvét harmadnapján volt.

- Az olajat mibe tartották?

- Olyan kánda bádogból lámpaolaj tartására. Olajos egyliteres cserépből is volt. A tökmagolajat literes üvegbe tartották, vagy demizsonba. Almamellékre vitték Mozsgóról üttekni. Napraforgóból is csináltak, az asszonyok mentek. Patosfán gyerekkoromban járgányos volt. A tökmagpogácsát megették a gyerekek. Ősszel, már tél is volt, így januárba vitték, akinek sok volt az tavasszal is. Meg kellett szárítani a kemencébe, összedörgölni, had jöjjön le a pölhéje. Pemettel kisöpörték a kemence alját, léhából volt, ráöntötték a kemence aljára száradni.

Tökmagoskáposztát ettünk, kenyeret meg pogácsát sütöttek benne. Ebbe piritottak kenyéret. Ha elvittek egy felöntővel, másféllel, akkor 2-3 liter olajat hoztak.

- Milyen ételeket készítettek még tökmagolajjal?
- Csináltak tepszibesült krumplit tökmagolajon. Ha sütöttek renbe, akkor is tettek rá a hajábasült krumplira.
- Hova jártak örletni?
- Volt malom a kastély mellett. Azután daráló lett belőle. A háboru után szűnt meg. Kis Gyurka volt a molmár. Szigetvárra a Fischmannhoz vittük, ott cserébe adták. nem kellett rá várni. Patosfán, ombkötőbe volt vizimalom ugy az lolo-es évekbe.
- Milyen fajta körtét ismer?
- Volt a hébér vagy báránfarku körte. A hébér az, amivel szivták fel a bort. Volt vörös, császár. A báránfarku jó eltenni duncba is, aszalni is. Augusztusban van. Nincs csutája és jó édes, lehet harapni az egészet.
- Szilvából milyen fajták vannak?
- Hosszi vagy kékszilva, ez jó aszalni. Buzaérő, ringló, ebből van kék és piros is. Volt ez előbb is. Van még a sárga szilva.
- Szoktak-e őszibarackot aszalni?
- Nem jó az, puha, hamar rothad. Felfelé daráncai őszibaracka van.
- Aszaltak-e meggyet?
- Nem, csak duncba. Volt vörös, fekete, spanyol meggy.
- Tettek-e el régebben is befőtteket?
- A cselédek nem jutottak gyümölcshez. A falusiak jobban csinálátk, nekik jobban jutott.
- Milyen répafajtákat ismer?
- Répafajtákat milyeneket ismer?
- Cukorrépa, takarmány -, ezt savanyították, fehér-, sárga-, piros répa.

_ Milyen ételeket készítettek répából?

_ Volt a céka répa, takarmányrépához használtuk festeni, A kerékrépa jó savanyítani, olyan mint a káposzta, sütve is, főve is jó. Nyersen is szoktuk enni, amikor még az ember fiatal volt, . Čserépbe is, hordóba is tették. Káposzta helyett ették, ha nem volt elég.

- Mivel savanyítottak nyáron?

_ Sütnivalóval.

_ Tettek-e el paradicsomot?

_ Gyerekkoromban is volt. Amikor még lány voltam, már akkor is főztünk be. Arról nem hallottam, hogy aszalták volna.

_ Milyen ételeket csináltak paradicsomból?

_ Paradicsom levest, mártást, a husaskáposztára is tettek, ma is.

_ Milyen sodrófát használtak?

_ Sima egyenes volt a miénk, a németeknek volt más.

_ Hol főztek télen és hol nyáron?

_ Volt a füstökonyha, vagy mandtuk hidegkonyhának is: Nálunk itt volt a pince lejárata us. 1960-ig meg volt. A melegkonyhában volt a sparhert, rakott volt , két részes, volt benne vízmelegítő is. A füstökonyhában volt a kemence. A rakottsparhertben volt a renház, a ren, rajta egy patni.

_ Hol volt a zöldségtároló pince a házban?

_ Volt ahol a pitaron, volt ahol a pajtában. A faluban a pihében nem tartottak boltt, répét, krumplit tartottak benne.

- Mivel kelesztették a kenyeret?

- Sűtnivalóval. Vettek ki a kehyérből, azt összezsúrolták buzakorpával.

- Főztek-e sört?

- Az árpa a legjobb, de volt úgy, hogy felesbe kukoricával. Kukoricadarával keverték. Mellett érnijer komlóval kifőzni, lefujtogatni üvegekbe. Kidobálta a dugaszt. Nyáron aratásra, hogy sok vizet ne kelljen inni. Vagy 20 éve nem csináljuk.

- Főztek-e lekvárt szőlőből?

- legjobb volt az Ottelló, az állt legtovább el, ez keménybőrű. Nohából szoktak lekvárt főzni. Régebben jobban ment mint most.

- Hogy hívták azt a tejet, amit először fejtek a tehántől ellés után?

- Föccstejnek mondták. Az első két fejest odaadták a borjunak. Megforraltuk, odaadtuk a gyerekeknek a többit. Meggették. Kézzel meglocsolták őket, hogy a kisborju is olyan legyen, egy fickándozzon, mint a gyerekek.

- Csináltak-e füstöltturót?

- Sőt, paprikát gyurtak össze a turóval, pogácsát csináltak belőle. Hosszu ideig elállt. Meghámóztuk a külsejét, ha megszáradt.

- Miből csinálták a vajat?

- Tejfűlből. Pintesüvegbe ráztuk. Köpülőbe is. Olyan lyukas karákós volt cserépből, hosszú nyele volt. Vásárba vették. Odahordták a gölöncsérek. Szigetváron is voltak, vagy Hedrehelyen, az már Göcsej.

— Mit csináltak az iróval és a savóval?

— Odaadták a disznónak, de használták dagasztani, gyurná, volt aki megitta. Sajtot nem csináltunk.

— Errefelé hogy pucolták meg a disznót?

— Koplalták. Régen jobban csinálták így, ma többen perzselik, mint koplalják.

— Min tartották a kisült kenyeret?

— Volt olyan kenyértartó, innen is kettő, onnan is kettő, négy kenyér fért rá. A megvágottat a kászliba.

— Milyen hurkákat csináltak?

— Fehérhurkát. Kásáshurka volt ez kukoricakásából. Fűszert és vért tettek bele. Liszeshurkát ezt a reformátusok csinálták jobban. Ezt Mozsgón nem hallottam. Becefán, Botykába csinálták. Ezt úgy kellett, amikor kihült a zsír, zsiraljával megpirították a lisztet, a disznóbél vastagába tették, fűszereztek, kifőztek. Csináltak stifoldert is. Vastagbélbe, mint a kolbász, szalonna is van benne, zsirosan.

— Mit főztek még a disznótorba?

— Savanyulevest vérrel, tejfölös habarást tettek rá ecettel. Rántani is kell, paprika, hagyma, és egy kis vékony habarás. Csak a savanyulevesre kell mind a kettő.

— Mit csináltak még a disznóból?

— A hátát szokták kisütni, a hasalját felfüstölni. A koplalósnak a bőrét lehúzták. Nem lehet olyan szépen lefejtteni mintha megsül. A bürkeéből a legtöbb a kocsonyába ment. Füstölve megfőztük a borsófőzelékbe. Bürkésborsónak hívták. Volt aki, a sunkát is lesüti, oldalast, a torkaaljaszalonnát. A pörccöt zsirral kell leönteni, vagy duncosüvegbe letenni zsirral.

_ Mit ettek bõjtben?

_ Olajjal rántottuk a levest, salátabab, fõtt tojás, olajba tepsiskrumpli.

_ Milyen alkalmakra fõztek kocsonyát?

_ Fõjbõl, kõrõmbõl és bûr-kébõl csinálták. Egy disznóból négyszer csináltak kocsonyát, A kõrmõt felfûstölték így is.

- Hol volt a sûtõkemence?

_ Az udvaron is volt, amikor elbontották a fûstõskonyhát.

- Mibe sûtötték a kulófot?

_ A kuglókot mostmár lábosba, vagy a gõlõncséresektõl vettek sûtõt, zománcos volt kívül-belül.

_ Csináltak-e tarhonyát?

_ Lereszelték.

_ Csináltak-e krumlisstercét?

- Mikor fiatalok voltunk, akkor sokat csináltunk, hamar megvolt.

_ Milyen krumplifajtákat ismer?

_ Vörös, ehhez hasonló a mostani piroskrumpli. Ella - ez mostmár nincs. Lánykoromba velt. Jó lisztes volt. A sárga hasonlít hozzá. Imperáter, fehér.

Akkor ha fõzött az ember krumplilevest, akkor szétment. Ugy szerettem, ma akárhogy fõzi az ember, nem lisztes.

_ Prószát csináltak-e?

_ Sûrûen csináltuk. Tojás, só, cukor, tej. Tepszibe sült. Fahéjt, cukrot tettek a tetejére.

2. példaf
Schmelás József Sz: Almáskeresztur 1921. - kat.

2. cv 7 old. J. J. 23.

Schmelás Józsefné - " - 1923. - kat.

Szigetvár, Szabadság u. 90.sz.

1982. jan.



- Kik voltak a falú legnagyobb gazdái?

_ Egy harmincholdas volt Heisler. Distl-nek volt 20 hold. A többségnek 10-15 holdja volt. Kb. 1 hold szőlő is volt. 80 kh. erdő, 70 kh legelő-erdője volt a községnek. 2-3 holdas vagy két család volt. Fejőstehen 130-140 volt a faluban. A nagyobb gazdáknak volt 5 is. 1-2 volt az 5-6 holdasoknak. Birka is volt nagyba. Abból volt a svábság öltözéke.

_ Melyik fsluval volt rokonságban Keresztur?

_ Ibafa, Alnamellék - ezeket megértették, ugyanugy beszéltek miút mi. Korpád már más volt.

- Volt-e csárnok Kereszturon?

_ Fiatal időnkbe Pincének szállítottuk a tejet, ő meg Staigernek Mozsgóra. Venzler Frigyes a harmincas évekbe jött ide, mege dolgozta fel és szállította a tejszint. Főlöző volt, csak a savót adták vissza. Arányosan adták vissza. A disznóknak adták. "aponta 8-lo litert vittünk, vagy 4 litert adtak vissza.

_ Milyen jószágokat tartottak még a faluban?

_ 60 pár ló szokott lenni a faluban. Az abrak ezeké volt. Anyakocák is voltak. Áppaszalma, kukoricaszár, ez volt a teheneké. Répaszecsckát a nagyobb pógárok adtak ateheneknek. Így aztán nem adtak sok tejet a tehenek. 8-lo liter volt egy tehéntől.

— Mennyi jószág volt még a fažuban ?

— 180-200 disznó, birka 230-240, talán 300 is. Volt olyan család, ahol 12 is volt.

— Milyen köpülőt használtak ?

— Először fából volt, azután cserépből. Lagl-nak mondták. Barkócsáh vettük a köpüllőt. Adamentünk bucsura ugy 1935-35-ban, akkor vagy 8-10 pengő volt. Nekünk, meg Maumannéknek volt ilyen. Még ebbe a rendszerbe 1956 után is köpültünk. Nagymamám mesélte, hogy jött a vajasszony, a Puttervaib vitte nagymennyiségbe. Erre mi már csak mondásból emlékezünk. A mi időnkben már nem sokszor került ránk sor, akkor a vaj szenzáció volt. Kellett a tej pénzre.

— Milyen erdőn, legelőn található növényekből készítettek ételt?

— Ésinaltunk bodzafánkot. És Csete régen erdőn, mezőn volt. Főztek lekvárt belőle cukor nélkül. Zsákba rakták, tilolú-val kitörték a levét. Minden házban főztek lekvárt. Bicskelekvárt is, de azt cukorral, különben nem jó.

— Miből főztek még lekvárt?

— Volt kajszi is, de csak magrólkelt. Ojtott nem sok volt. Hasponyából is dzsemfélét, az egy kicsit ünnepélyesebb volt.

— Milyen ételeket készítettek ünnepekre?

— Köleskása az volt lakodalomkor és temetésre. Aszaltszilvával ették. A tetejére cukros fahéjt tettek. Hörsepráj volt a neve.

— Mennyi kölest termeltek?

— Kukorica és répa közé köztesnek termelték. Csak annyit, ami saját szükségre kellett. A nagyobb alkalmakra vették amennyi kellett, úgy a második világháborúig.

— Jártak-e valamilyen terménnyel piacra?

— A mi falunkból nem került ki semmi. 15 km-re volt a város, itt dolgozni kellett, nem ácsorogni a piacon.

— Mennyi hajdinát termeltek?

— Másodvetésbe buza és ősziárpa után vetették a hajdinát, kerékrépát, retek.

— Mivel tisztították a hajdinát?

— Mint a malom, előtte megpuhítottuk. Kézzel lehetett hajtani, a faluban 1-2 volt. 5-6 kilónyit. Levesbe, disznóölés-kor. Vörös kő volt, mint egy malom, mázsás. A plafonba velt egy rud erősítve, azzal hajtották.

— Milyen ételeket ettek bőjtből?

— Babasalátát, hagymával. Pónepráj-nak hívták. Pónepráj nokedle.¹⁴em csülköt főznek hozzá a svábok.

— Milyen nokedli volt ez?

— Kétféle nokedli van, az egyik, amelyiket szaggetnak. Tojás nélkül csinálták. Kellett a tojásos embernek. Jött hetente kétszer. 1 fillér, 1,5 fillér volt az ára. A háborúig járt. — Ájer vájer! — ezt kiabálta.

— Készítettek-e hurkalevest?

— Disznótoros vacsorán ez volt. Tiszta vízbe feltették a hurkát. Vorst cuppe volt a neve. ¹⁴a a család összejött ételen, akkor is ez volt. Egy kis kenyeret tettek a tálba, arra tették a lavest. Ahogy szdték, ki, vettek ki belőle.

— Mit tettek a kenyérbe, amitől megkelt?

— A kenyérttésztából vettek ki, meg kellett szárítani. Fehér terítőre lett kiterelve. Előtte egy nappal be kellett áztatni. Korpából és komlóból is csináltak valamit, de azt én már nem tudom. Régen nem volt élesztő. Vadárnap keltet is sütött ebből a mama. 3 dkg élesztőt vettünk hatunknak. Ez volt egy vasárnapnyi. Kevert mézest vsinált édesanyám. Ugy 35-36-ban, amikor a paszitot szokták vinni, akkor kezdődött a sütemény, előtte csak tortát vittek, meg fánkot.

— Készítettek-e keserűturót?

— Tettek bele szódabikart, az megerjedt, csunya volt. Sauerkhéz volt a neve. Cserépfazékba tették, ppám, nagyapám nagyon szerették. Csináltak füstöltturót is. Mint a faszirozott. megszáritották. Khezlavele volt a neve. A kéménybe deszkák voltak, ott füstölték, a disznót is. Nyitott kéményt építettek 38-ig, kepence, rakott sparhert meg füstölő volt.

Volt egy padka rakva, háromláboson főztek rajta. Én még jól emlékszem.

— Füstölték-e hurkát?

— Nyáron aratásig eláll, akkor megfőzték. Hajdinakásából volt. A szalonnát is megfüstölték, valamikor az oldalast, a négy sonkát, orját, karajt kalbásznak bedarálták.

Nálunk rönkfán bontják. a hasán van felvágva. Kage-nek mondják.

— Milyen sodrófát használtak?

— Német sodrófát. Az olyan füles, de a másik jobb. Ezzel jobb, azzal csak úgy tolaogatják.

— Készítettek-e mártást a hurkához?

— Készítettek sima rántást felengedve, meg tejjöhlöst is. Ez volt a brü. Egy kis kolbászt is tettek a mártásba, ecet, hagyma, paprika, ugy, mint a pörköltet. Csináltak tejesmártást is tormával kifőtt hudhoz lakodalomba, temetésre.

— Mi az a stífólder?

— Apró szalonna kockákat vágta a kolbászba.

— Mi az a snufnudli?

— Két rész krumplic, két rédz liszt van benne meg tojás.

Dinsztöt káposztát ettek hozzá.

— Használtak-e olajat?

— Mi már nem jártunk, de a nagyanyám az járt olajütöbe. Tökmagolajat /élslang/. A mi időnkben adtak a magért olajat, világítottunk vele. 2 kg tökmagért 1 liter petróleumot adtak.

— Mit tettek a kenyárbe, hogy megkeljen?

— Élesztöt = kervi, kovászt = rivele. A kenyértésztából vették ki. Ami az oldalán maradt, abból vakarcsot, pompost csináltak. Ezt mindjárt szabad volt megenni. Volt ugy, hogy 2-3 kemencével is sütöttek előre kenyeret, de csak télen.

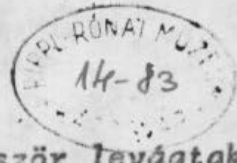
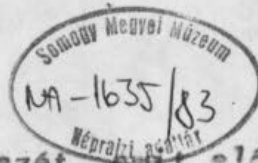
— Miben tartották a szirt?

— Mi ugy mondtuk, hogy smalcdize. Fából volt, 15, 30, 50 literes is. Volt ahol 2-3 disznót is vágta. A harmadikat lesütötték az egészet. Bádognól is volt, a 30-as években, a boletás világ után jött be. Ha 40-50 liter zsir volt, azzal is spórolni kellett. 30 literből már ki kellett hozni egy ügyes asszonynek egy esztendöt.

— Mennyi húst fogysztott egy család?

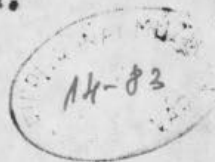
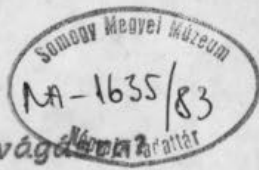
— Egy tanitónk mondta, hogy " A falusi embernek az udvaron a mészárszéke. " Régen nem is tudtuk, hogy van. Disznót vágta.

Matus Mórincé - Almáskeresztúr - 1982 jan.



- Hogy hívták a kenyérnek azt a részét, amit először levágtak?
 — puja, ha kiforr az a ragasztós.
 — Milyen ételeket csináltak a Felvidéken, ami itt nem volt?
 — Több babételt ettek, levest főzeléket, csak rántással.
 Sok kukoricakását ettünk. Sok tésztát. Abba a lébe, amibe
 mefőtt a tészta, abba tettek egy kis hagymászsirt.

Józsa György - Mozsgó, Petőfi u. 33. - 1982. jan.



- ^{ma}ennyi paprikát vesznek egy disznóvágáshoz?
- Házilag csináljuk. Famoszárba megtörtük régen, megszitáltuk. ^{ma}a kávédarálón szokták.
- Használtak-e hajdinát, és azt hogy tisztították meg?
- Padra volt olyan kü, koptatónak mondták. Nem mindenkinek volt ilyen otthon. A malomba is vitták koptatni. Kását is csináltak.
- Mit lehetett még csinálni kukorica darából, lisztből?
- Kelt prószát élesztővel, vékonyprószát, tejbekását.
Vizbe megfőtt, hagymászsirt rá, apró szalonnát metéltünk.
- Milyen hurkát csináltak erre?
- Fehérhurka is volt régen. A liszteshurkát a kálomisták csinálják csak. Szalonnadarabok vannak benne. A zsemléshurkát az öregek csinálták. A liszteshurkába a lisztet megpiritották szárazon, paprikát, sót, szalonnakockákat tettek bele, kifőzték. Nagyon régi ám. Ezt Mozsgón nem csinálták, Csertőn, Somogyviszlón igen.
- Milyen részei vannak a disznónak?
- Lapockája, nálunk nam mondják úgy hogy top. A pásztorpecsenye az a legfinomabb része, a gerincén van. Valamikor csak ezt ették a pásztorok, ezért hívják így. A tilangli a vékonybelet fogja össze, olyan fátyolszerű zsir. Möggüjesztjük, möggüjett, ^{ki} meg van sütve; a pörce ^{ki} van nyomva, a vöröshagyma ebbe van megsütve, ez megy a hurkára, meg a májasra. A fodorzsir fogja össze a vastagbelet. Ami nem szükséges belőle a hurkára, azt elhasználjuk sütni.

Lózsza György 2.

- Mi az a része, amit most odadobták a kutyának?

_ A seggevége, a hugyvezeték, a monyavége. Régen eltették szappannak.

_ A hólyagot is eldobják?

_ Régen hőbögőre tették, tejesfazékra. ^{ma}Megcsinálták gömböcnek is. Meggyurták, hogy puhuljon. Kolbászhust, vagy svartlit töl-
töttek bele. A katájába is svartlit bele. Az a vastagbél leg-
vastagabb része. A nyakapecsenyét, azt a véres részt, a-
hol levágják a fejét megsütik rögtön, amikor levágják. Kive-
szik az agyvelejét is, vesevelőt csinálunk most nélöle.

A kövesztőbe megy tüdő, sziv, nyelv. A bürkéje svartliba.

A kocsonyánakvaló bürke is nyers, megy a sózóba. Mi most ri-
zshurkát csinálunk, vért bele, véreshurka. A kövesztő fele
a hurkába, fele a svartliba megy.

_ Mivel töltik a hurká és a kolbászt?

_ Olyan mint a tortadiszitő bádogból.

Mi lesz a kövesztőlével?

- A rizsát a hurkába ebbe főzik meg, utána a hurkát is.

A disznók eszik meg. Minden bőrt lehuzunk a zsirnakvaló szalon-
náról. A hasiszalonna megy füstölni, az jó husos, a hátiszalon-
na megy zsirnak.

_ Mi az a panflekk?

A A borda alatti rész, tölteni jó.

_ ^{ma}ennyi és milyen fűszert használnak még?

_ Fél kg bors, másfél kg paprika, 4-5 dkg majoranna, só 2-3
kg, 2 kg hagyma, fél fokhagyma, babérlevél, ezt a rizsbe te-
szik, amikor köved.

Kövesztjük a belet is. Amikor a szalonnáról lehúzzák a bürkét, akkor lekaparjuk késsel a zsirt a hátáról, ez a szedőlékzsir. Ezt is kisütik, a pörccét a hurkába teszik. A bürkéből sózva szoktak ilyenkor enni.

— Miért vágják le a máj sarkait?

— Azt mondják, hogy odamegy a galandféreg, ezért vágják le.

— Milyen részit sütik le a disznónak?

— Az oldalast. Valamikor lesütni nem szokták, csak füstölték, lesütve nem olyan zsapora .

— Mi az amit most levágott a sonka végiról?

— Ez a farkcsigolyája.

— Melyik része a fehérpecsenye?

— A gerincen van, valamikor ezt is füstölték. Ez a karaj másikfele.

— Az micsoda, amit most eldobott?

— Ez a taknyoscsont. Nem tiszta.

— A sonkákkal mit csinálnak?

— A nagyobbak 4 hétig, a kisebbek kevesebb ideig vannak sós vízbe. Mi nem pácoljuk. Mostmár csinálunk kötözöttsonkát is, kiszedjük a csontját, az meggy levesnek, levágjuk a szalonnáját is.

— Hol füstölik?

— A 60-as évekig voltak itt füstökonyhák, motts külön építenek neki, egy olyat, mint egy vécé.

— Mindig kisütötték az összes zsirzsalonnát zsirnak?

— Igyen.

Lóza György 4.

_ A tokájával mit csinálnak?

_ Kisütjük.

_ A hájjal?

_ Azt is kisütik, nem füstölték azt. Hájaspogácsának elhasználták.

_ Miben sóznak?

_ Husosdézszában. Nálunk nem volt a zsirnak fából edény.

_ A bélzsirral mit csinálnak?

_ Most eldobják, azelőtt szappant csináltak belőle.

_ A belet hogy tisztogatják ki?

_ Feltekerem a kezemre körbe-körbe, amikor szétszedtük, aztán alul elvágjuk, akkora darabok lesznek, amekkora kolbászok. Akkor kézzel huzogatjuk lefelé. Közben vízzel öntözgetjük. Hozunk egy főzőkanalat, arra ráhuzzuk, kifordítjuk. A vastagbélbe vizet engedünk, kiengedjük. Ezt is kifordítják. Most ultrával is kimossuk. Ecetet, sót, vöröshagymát teszünk rá, vagy 10-15 percre, elveszi a bélnek azt a nehéz szagát. Vékony belet szoktunk eltenni felfújva.

_ Csináltak-e a gyomorból pacalt?

_ Nem.

24.

Schmelás Józsefné 1923, Almáskeresztur , Szigetvár, Szabadság u. 90.sz. - 1982.jan.



_ Miben főztek lakodalmakkor?

_ Volt ez a nagy lakodalmas tál. Lakodalomkor turót gyűjtöttek ilyen nagy tálban, meg csépéskor dagasztottak, benne, akkor, ha sokan voltak. A padlásom zsákban volt a liszt, ebben hozták le.

_ Mennyi zsirjuk volt egy évre?

_ Almamelléken úgy csinálták, hogy megkövesztették a zsirszalonát is. Utána lett darabolva és kisütve. Fazékban tartották a tepertőt is.

_ Mire használták a mohyorót?

_ A rét végén voltak a vágásba, csak ettük karácsonykor.

_ Milyen növényt gyűjtögettek még erdőn-mezőn?

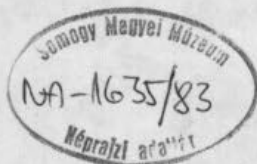
_ Volt a berkenye. Kis körtealaku, szép sárga-piros. Vad volt. Ősszel szedték le, meg kellett puhítani.

A barkócából lekvárt főztek. Csopros volt, 8-lo volt egy száron. Több apró mag van benne, olyan mint a lasponya. A nagyanyám mondta, hogy főztek lekvárt belőle, mi már nem.

_ Miből ették az aszaltszilvát a herseprájhoz?

_ A lakodalomba és a halottastorba volt nagyon szép csésze, tikesaule -nek hívtuk. Ez vastagcsészét jelent. Atormát, a mártást is ebbe tették.

2. n. 34.
Höglné Sz: Ipolo, Almáskeresztúr - Szigetvár, Tulipán u. 12sz.
1982. jan.



— Milyen ételeket főztek a néni idejében a lakodalmakra?

— Az én lakodalmam 1925-ben volt, akkor két 25 literes fazék herseprájt csináltak, és akkor is azt mondták a vendégek, hogy jó volt minden, csak a hersepráj volt kevés.

Az apám egy nagy szilaj tehenet vett egy magyar faluból. Ebből volt a leves. A hus mellé paradicsom szósz és torma volt. A tormára ecetet, tejfelt, egy kis culrot is tettek; előtte megpirították a tormát, forró husleves levével felöntötték, leforrázták. Töltöttkáposzta volt, télen savanyítottak hozzá káposztát, husoskáposzta is volt, töltelék is. A káposztát friss disznóhussal csináltak. Birkát is vágtak lakodalomra legalább kettőt, ez jött a káposztába. Ezután pörkölt és rizsa volt, vékonyrétes, turós, káposztás, krumpilis. Nálunk a krumpilis rétes volt a fő. megfőzték a krumpelit, só, borsot bele, hagymás zsirt rá. Ezután jött a pecsenye. Kirántotthús is volt és savanyu. A pecsenyét itt nem úgy csinálták, mint másutt. Besózták, egy kis vizet tettek rá, zsirt, hogy ne legyen vizize. Ebbe megdinsztelődött fedő alatt. Ezután tepsibe tettük, a renbe került. Vágunk 2-3 hagymát, megpirul, egy kis liszt, pirospaprika, a húst beleteszik a zsátba, sóbakrumplilit esznek hozzá: uborka, salátakáposzta ecetesen megy hozzá. Ehhez lesózzák a káposztát, előre elkészítik, ecetes-cukros levet felfőznek, ha felfő leöntik vele hidegen.

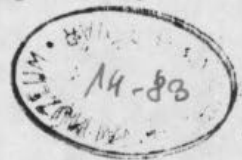
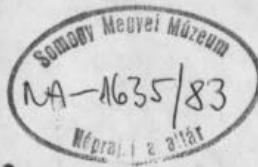
Utána vajas pogácsa volt: a rokonok hozták hozzá össze a vaját, mindenki egy fél kilót. Kemencébe sült. vaját, lisztet, cukrot, szódabikát vagy sütőport tettek bele egy kicsit. Szögketősre váguk. Cokkacukrot, diót összevágunk, tojásfehérjével bekentük, ebbe beleborítottuk. Tepsübe sült. Hosszukulácsot is csináltunk, köttet, dió, mák, kuglófot azoknak, akik jöttek. A hersepráj volt a legvégén. Egy kis vaját is tesznek bele. fahéjas cukrot a tetejére. Másnap reggel kocsonya volt, pörkölt és hurka. A lakodalom előtt volt a készítő koszorus nap vagy koszoruseset. Zeneszék is voltak, de ezen csak éjjelig maradtak. Gulyás volt baromfiból meg kalács ezen.

Amikor a lánykikérés volt, akkor egy öregasszony felöltözött a paprikamenyasszonynak. Felfűzött paprika volt a láncra és a koszorúja. Egy fehér alsószoknya volt a nyakába akasztva.

— Hogy mondták ezeket az ételeket svábul, amikről most beszélt?

Flájssuppe, paradajz szósz, kré/ torma /, praj/ pecsenye /, gohoktesztlájs /főtthus/, saureskraut / savanyukáposzta/, saureszumorke / savanyuborka/, szalckrumbere /sóskrumpli/, putterkigele / vajaspogácsa/, terestrud / rétes/.

2. h. T₂d 36.
Romics Jánosné Sz: 1921. Almáskeresztur, - Szigetvár,
Rókus u. 3.sz. - 1982.jan.



- Hány nagygazda volt a falujukban?

_ A legtöbb 10-15 hold volt. A föld mellett minden családban volt valamilyen iparos, általában kőműves. A házakat cuzamen-helf-be építették. A többi család megdolgozta a földet, ők megmetek hetelni. Ha közelbe mentek, akkor otthon ettek, ha messzire mennek, akkor vittek magukkal ennivalót. Hideg rántást vittek egy féllitert. A vállalkozónak volt kosztja ott ahol voltak, de a többinek nem. Batyuból ettek. Az itteniek jobbmóduak voltak, mint a mozsgóiak. Megvolt a pénzük is ebből a kőműves munkából. nekünk szempernovás házunk volt, az apám is kőműves volt, Pestről hozatta hozzá az anyagot, amikor 1937-ben építette. Mindent vittek élelmet itthonról magukkal. Ott ahol voltak főztek. Szalonnát, sonkát vittek, a család őtájuk hagyta a java falatokat. Volt ahol csak túró, tejföl volt.

A másik jellemzője volt a falunak, hogy nagyon állatokkal foglalkoztak. 2-3 tehén a nagyobbak bikákat hizlaltak.

Szőlő is volt mindenkinek. Mind csemege meg rizling. Asztali-szőlők, saszla, mézes, muskotály. A portogézer az az oportó volt, csak a svábok mondták így. 1 hold hazaiszőlő is volt, magántermő noha a munkásbort feljaviotta. Amikor a mustot leszűrték, az volt a törköly, ebből volt a présbor. Erre tették a nohát, erős lett és zamatos, ez volt a munkásoknak.

_ Hogy mondták ezt a hideg rántást németül?

Ainprin. Vizzel felengedték, reggelire jó volt. Kávét csak vasárnap ettünk. Rántásmártás a pri ugy volt belőle, hogy sűrűre hagyták. Rongyosleves volt, ha a rántottlevesbe tojást tettek. A prihez szalonnát sütöttek, vagy sültthurkához ették. Reggelre télen mindig ez volt. Füstölthurkát csináltunk. Hus és kása is volt benne. A fejhús, máj, tüdő, hájatöpörtyű, az a töpörtyű ami nem szép, rengeteg hagymával. Vuoret-nak mondtuk, a hurkát, rauh a füst. Mi nem csak egyszer vágtunk disznót, tavasszal március felé vágták a másodikat, ezt főleg lesütöttük.

karácsony előtt vágják az első disznót. 40-45 hurkát csináltak, 3-4 hétig reggelire elég volt. Amikor elfogyott, akkor megint csináltak, ezzel nagyon jól lehetett a húst pótolni. Amikor a hurka elfogyott, akkor szalonnát sütöttek.

Nyáron amikor nem értünk rá, akkor káposztát sütöttünk a szőlőbe, szalonnával. A svartlit is felfüstöltük, még kukoricaszedéskor is volt. 5-7 svartlit csináltunk. A gyomozba, a katakonyökébe, a fodrosbélbe, még a hólyagba is. A hólyagot megfordították, lehúzták a hárttyáját, kidolgozták, lekaparták, ecetes vízbe áztatták. Amikor ették, ugysis levágták ezt. Két disznóból volt 10 svartli is. Aratásra uzsonnára ez volt. 5 óra körül volt, lekövesztve volt, felvágták, uborkasalátával. Vacsorára aláttej volt, sonka, szalonna. A kalbászból is mindig hagytak, csináltak stifoldert is.

A belet, amelyikbe töltjük, meöntözték sonkalével, hogy ne romoljon el. A füstölőbe elállt. Szalonnakockákat is vágak bele. A zsír miatt se száradt ki. Bors, szekfűbors, paprika is van a hurkában. Ha meleg füstöt kap, akkor megsavanyodott. A fejhús, a bürke ment a svartliba, a hurkába is ez van. A felét daráltuk, a felét vágjuk a svartliba. A hurkába daráltuk. Be kell darálni, hogy ne legyen lófrángos, zsirdarabok ne legyenek, amikor vágjuk, akkor olyan mint a májas.

Maug-nak mondtuk a gyomrot, tike-term, ez a vastagbél, a vékony a tineterm, pléder a hólyag. Kolbászt csak keveset csináltunk, ha nem daráltuk le a sonkát. Akkor a népek a füstölt-husra támaszkodtak, meg a baromfira. Ritkán vettünk egy kg húst, ha bementünk Szigetvárra a piacra, abból amit árultunk. 6 km volt innen az állomás, onnan vonattal, de gyalog is. Nagyon strapás volt.

Nagyanyám mesélte, hogy amikor lakodalom volt, akkor a gyerekek vitték a saját kiskanalukat, amikor elfogyott a hersepráj, akkor azzal kikaparták.

— Meddig volt itt a faluban füstökonyha?

— Elől volt az elsőszoba, utána volt a sparhertkonyha. Itt is aludtunk. A melegkonyha az volt, ahol főztek, a füstökonyha, ahol a kenyeret sütötték. A régi házakban volt olyan padfélr. 1932-33 tájba már másfajta házakat építettek itt. Ak-

Romicsné 4.

Krancleved-nek mondtuk a nyoszolyónapot, ez volt az előkészítő est. Ez számított a lakodalom harmadik napjának. Itt is vacsora volt éjfélig. Reggel mentek, ebéd volt dél felé. Zenekarral vonultak fel a templomba. Amikor hazaértek seprüvel-lapáttal kiálltak a kapuba, ezeket összeverték. megtáncoltatták azokat is akik kinn ácsorogtak.

Volt a nyársdugás szokása is spistlike-nek mondtuk. Ecsnyét, húskát, minden jót tettek a nyársra.

_ Hogy dolgozták fel a disznót azokon kívül, amiket eddig elmondtam?

_ Lesütötték az oldalast, a fehérpecsnyét/ karaj/, sonkaszeletet is. Füstölték is a fehérpecsenyét. Valamikor régen először megkövesztették egy kicsit, amit lesütöttek. A kolbászt is lesütötték. Féllangyos zsirt öntöttek rá, úgy jól elállt. Véndőbe tették. Az nálunk a téze. Sungea sonka, spekk a szalonna, prodvosztcs/Ty/ a kolbász, ripe az oldalas.

Vasárnap füstölthusból és kolbászból főztünk levest. Piros husleves volt ez, olyan mint a gulyás, krumplival, káposztával.

_ Tort tartottak-e?

_ A sirásóknak mindig vittek ki enni. Fiatal bárányt vágtek, pörköltet csináltak belőle. Kalácsot, bort mellé. Nem fejezték be a gödröt aznap, amikor hozzákezdték, ha 3-4 lapáttal hánytak rajta, akkor se. A temetés után volt olyan, mint egy lakodalom. Husleves, mint bucsukor, töltöttkáposzta, a paradicsomot jobban az asszonyok ették, a tormát a férfiak, és mindig lehetett választani. Akkoriban nem nagyon volt rántotthus. Csak amikor már volt rántanivaló csirke, úgy augusztus felé.

_ Szüretre mit főztek?

_ Gulyás és köttkalács. Birkából vagy kövérlibából. Kinn főztek a szőlőbe, ott nem lehetett olyan jól csinálni bográcsba.

♦ Füstöltturót csináltak-e?

_ Mi nem, de mások igen. Az én nagyanyám igen. Érett turó volt a smerk khéz. A százaz turót összezsurmoltuk sóval, paprikával. Jobban kimelegítették, mint máskor, a savó jobban kifolyt. Letöltötték, eltették a dunyha alá, a melegre. 2-3 nap beérett.

Különösen nyukós volt.. "seréptálba, zománcosba is beletették. Ruhával lekötötték, hogy ne kapjon levesgőt, még papírral is. Huzós lett, lehetett kenni. Imádtuk.

— Csináltak-e hurkalevest?

— Vorsszuppe volt a neve . A svrtli, a hurka főtt benne, a disznótorosvacsorán ez volt. Elosztották a hurkát, kolbászt a rokonoknak, még ilyen levest is vittek. Az öregek szerették. Az 50-es években még ették. Kenyeret vagy zsömlét aprítottak bele. Csipkedett tésztát is lehetett bele.

— Mi volt még a disznótorban?

— Amikor a disznót vágták délbe volt sült hus, krumpli, savanyuleves. Ezt is vittek a szomszédoknak, még ma is. Sauriszuppe. Vérg nem tettek bele, csak a belsőségből. Sziv, vese, tüdő. Ahol levágják a fejet, ott cafrangos, zsiros, a torkát, húsos is, az a legjobb izt adja a savanyulevesnek.

— Használtak-e olajat?

— Nem használtunk, csak a háboru óta.

— Bőjtbe mit főztek?

— Nagyon bőjtös svábság volt. Akkor feketébe jártak a templomba. Pénteken és szerdán nem volt hus. Vajból zsirt csináltak.

/ rindsmalc / "agypénteken babsaláta volt és pereg. Főztünk kocsonyát, de csak a feltámadás után ehettünk. Gánicát sokat ettünk.

Flute a neve. Mi paradicsommártással ettük nem vöröshagymával. Buzalisztból csináltak. Gömbölyű kis pogácsákat csináltak.

Krumplit főztek vízbe, lisztet bele. Fogtak egy kanalat, paprikászsirban megforgatták, mind a két felét, olyan nagy pogácsák lettek.

— Kukoricafosztáskor mit ettek?

— Akkor pogácsa volt, de akkor inkább ittak.

— Itt forrázták, vagy perzseltek a disznót?

— Forrázták. Volt két lánc, hamuval leszórták, azzal forgatták. Nem szabad megállni, mert akkor ráég a szőr. A zsirszalonnáról l evették a bőrt, bürkét, a svartliba met, a szalonnán rajtamaradt. Rönkfán /kalge/ és hakkstokon bontották.