



Összeállítás: KNEZT SUDIT

Összeállítás ideje: 1976.

TART.: VÉGYES NÉPRAJZI ADATOK

6 lap

Földrajzi mutató: ANDOGS

Szakmutató: XII
|
VI
|
IX
|

PAPÍRPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

HELYTÁRSAS

ÁTVEVETVE A NA-196/85-5 TÉTELE ALÓL.



Adatközlő: Farnos Lajosné Hussár Anna,
kat. földművelő, 52 éves Andocs
Farnos Lajos 62 éves.
Gyűjtő: dr. Knózy Judit 1976 január

Birkatartás 1945-ig

Volt csak birka, itt az egyik ől csak a birkákó volt. Nem fejtük, csak húsáért, gyapjáért tartottuk. Szüretre, masinálásra birkát vágunk - pörköltnek, gulyásnak készítettük el.

Torba is készült, ha vidéki rokonok előbb érkeztek, nem mehettek a temetésre éhesen.

Lakodalmi előkészületeknél is ezt kaptak, pörköltöt vagy gulyáslevest a szakácsnők, segítők.

196-85

Adatközlő: Farnos Lajosné Huszár Anna,
kat. földműv. 52 éves, Andocs
Farnos Lajos 62 éves.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Takácsok Andocsán

Csak kendert termeltünk az 1950-es évek elejéig mi nem szőttünk,
csak a takácsok.

Puber Ferenc /Kontler Erzsébet/
Hornung József } ma is élnek

Hirden fonattunk szép fonalat.

Adatközlő: Farnos Lajosné Huszár Anna,
 kat. földműv. 52 éves, Andocs
 Farnos Lajos 63 éves.
 Gyűjtő: dr. Knóczy Judit, 1976 január

196-88

Beszerezés és Ünellátás

1. Más vidéki árusok közül jártak ide: üveges, drótosítók, karádi dinnyeárus, koppányi fazekas, favellakészítők, kanál, feknőfélét, iszalagból tyukborítót cigányemberek készítettek a környéken.
 /Most is van egy Horváth Imre nevű cigány a Petőfi u. végén a keresztnél aki szépeket készít./
 Forrott edényt szappból, fűzvegyéből andocsi férfiak csuhékosarukat "cekkerű" andocsi asszonyok készítettek a családnak.
2. Legtöbb ruha és butorfélét Tabon vagy Karádon vásárolták.
3. Vásár Andocsra csak újabban van, Négyocson, Igalban, Karádon, Tabon volt vásár is piac is.



Adatkészítő: Farnos Lajosné Hussár Anna, kat.
fűldmiv. 52 éves, Andocs
Farnos Lajos 62 éves.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Religiózi jelleg a
táplálkozásban Andocsan

Csak katolikusok laknak itt.

1. Bűjtős ételek az első világháború előtt: pogácsa; tejfűlés bab,
krumpli-fűszelék, aszaléklo-
vos.
2. Bűjt alkalmazásával szokás volt:
 - a./ vajjal vékony rántást készíteni,
 - b./ virágolajjal főzni
 - c./ rántás helyett tejfűlés, lisztes
habarást készíteni, /de vajas ha-
barásra nem emlékszik./
 - d./ halat olajon sütötték, vajban nem
hállottam /beletenni hal/
3. Bűjti napok katolikusoknak: nagybűjten szerdán, pénteken, szombaton.



Adatközlő: Farnos Lajosné Huszár
Anna, kat. földműves,
52 éves, Andóc
- Farnos Lajos 62-éves.

Gyűjtő: dr. Knózy Judit 1976 január

Áru és cserekereskedelmi
kapcsolatok

Eladás:

A két világháború közötti eladásra

1. piacra hozták:

- a./ gabonát, búzát, rozst Balatonboglárra egy-egy kocsi tereh gabonát vittek masinálás után, esetleg kukoricát
- b./ burgonya nem termett annyi
- c./ bort nem adtak el
gyümölcsöt: régebben csereesznyót, meggyet, borsziken újab-
ban dinnyét is.
- d./ kendert, fonalat nem adtak el, itt sajtolták meg takácsok.
Hirden fonattunk szép fonalat,
- e./ tejterméket az én időmben már tejszarnokba hozták álta-
lában /1930-tól?/
- f./ baromfit, tojást helybéli /Fias Jóska/ tabi /Karsai Laci/
tyukászok szedték össze Bácskáról is jöttek tyukászok.

Piac itt nem volt, csak Karcán és Taban.

2. Vásárok: Nágocs, Igal, Karcán, Tab

- a./ levél ritkán adtak el, inkább csikót Nágocsi vásáron,
- b./ marhát és borjút is Nágocson,
- c./ disznót, szőrt a karcáni, tabi piacon
- d./ birhát nemigen adtak-vettek, pedig volt birkatartás,
kecskét nem tartottak.

3. Gabona és állatteladásból pénzelték a gazdák, az asszonyok tej-
eladásból, tojás, baromfieladásból, borsziken gyümölcseladásból
4. Tyukászok, tejszűjtők járták a falut,
tejszarnok 1930 körül alakult.
5. 1945 előtt éltek a faluban 3 bábor /Dani Sándor, Pántler Ferenc
stb./ takács, csizmadia /Fias/ cipész, kovács, bogár 2 kömli-
ves /Pirkófer György stb./



Adatközlő: Farnos Lajosné Huszár Anna,
kat.földműlv. 52 éves, Andocs
Farnos Lajos 62 éves
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Gyümölcsfajták

Szőlő: zisling, kadarka, szilanka, delavari, burgondi, ezerjő, mézes sárfehér, sasala, tükészőlő, magaszőlő, kecskecsücsi, szőlőskertek királynője, csabagyöngye fajtákra emlékszik.
Legtöbb ma a noha, otello szőlő.

Éltevés: delavarit, otellót kamrába rudra kötöttük fel gyerekeknek, öregeknek mustot szalicillel főztünk fel. Mustot nem tettünk tésztába. Korai fajtákat: csabagyöngyét fogyasztották a gyerekek.

A régi kadarka fajtát nem karózták, 15 éve lugasrendszer divik, kisebb helyen több termés, könnyebben kapálható.

A szőlők ma is régi helyükön, domboldalban vannak.

Gyümölcsstermogatás:

A beltelkeken kevés gyümölcsfa volt, de nem mindenütt termelt meg a gyümölcs, meszes a talaj. Inkább a szőlőben volt több gyümölcsfa.

Alma: pogácsaalma, tőkalma, láncsücsi, szentiváni, masánszki, /ilyen volt az öreg Dani bácsiéknál/ húsvéti rozsmaring.

A mi családnak nem assalt almát csak fehér cseresznyét, szilvát.

Cseresznye: májusí ropogós, fekete öregszemű, hólagos - assalták.

Körte: ez is inkább a hegyben termelt: buzaérő körte, árpás körte, zöld körte, téli körte, héber körte, pizosbelli, birskörte.
Mi ezt sem assaltuk.

Szilva: kékszilva, aprószilva /sárga v. pálinkaszilva/ lónyomi /ez már ojtott szilva/

Barack: magról kelt a szőlőhegyben: őszibarack, daráni, sáfránbarack, vérboróc.

Meggy: cigánymeggy, pándi, francia, spanyolmeggy - assalták.