

ÖTÖSTÖ: KNEZET SWIR

ÖTÖSTÉS IDŐJE: 1975.

TART.: TAPLÁLKOMÁSI ADATOK

\_\_\_\_\_

12 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: GÖLLE

SZAKMUTATÓ: XII

PAPÍRPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖRÖS

ATUEVETUE A KA-209/85-ös TETELE ALÓL.



Adatközlő: Kovács István/Gölle  
73 éves. /1905/  
Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptember

Kölesből ételek

Kölest termelték - főzték is, az anyómm mondta, hogy köleskását főzött most. Sós vízbe megfőzte, hagymás zsírt tettek rá. Mondták, ha ebből jól lakunk, egész nap nem éhezünk meg.



Adatközlő: Kovács István Gölle  
73 éves, /1903/  
Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptember

## M é h é s z e t

Nekünk volt gyümölcsös, nagy szivás, ahol méhes is volt, kasban voltak a méhek. Lefujtották, úgy vették ki a lépet.

Vándorméhek gyűttek, belefészkeltek odvas fába, kivágták a fát, kiégették. Azt mondták az öregek, hogy jobb volt mint a kasos méz. Figyelték az odvas fákat, 100 éves szivafák odvasak voltak, alul kifolt belőle a piszok, szerettek beletelepedni a vándorméhek.

Egész hel szekciójuk volt Kovácséknak, míg külön nem váltak a testvérek.



Adatközlő: Kovács István Gölle, 73 éves  
/1903/  
Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptember

K u k o r i c a k e n y e r

volt sokszor, cseréltük a cselédgerekektől buzakenyérrel, rozslángból kenyeret ők adtak kukoricakenyérért.

Árpából hallottam, hogy volt, aki evett. Vizegmalomban volt olyan henger, amin árpát is őröltek. A kukoricakenyeret szerettem is.

k.

RIPPEL  
209-88  
Könyvtár

Adatközlő: Kovács István Gölle, 73 éves  
/1903/  
Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptember

H a j d i n a l e v e s

finom volt, főképp ez készült hajdinából. Volt hántológép. "hánytoló"  
ezen koptatták meg a hajdinát, hogy leessen a héja.





Adatközlő: Kovács István Gálle, 75 éves  
/1903/

Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptember

Marhatartás tejelés

Fiatalkoromban bonyhádi fajta volt. Igen nagy tejesek. Volt elég legelő; elejét lekaszálták a rétnek, mikor volt sárgya, akkor hajtottak rá.

Sok tejet elvittek csarnokba.



Adatközlő: Kovács István Csille, 73 éves  
/1903/  
Gyűjtő: Knezy Judit, 1975 szeptember

Pálinkakészítés

Somogyzilban volt főzde

- vegyes
- szilva
- törköly
- Barack
- almából- pogácsaalma, láncsöcsli, /zöldes hosszukás/
- bodzából tisztán készült pálinka, kehére volt jó
- szederből és készült pálinka /faener/

Adatközlő: Kovács István Gölle, 75 éves

/1903/

Gyűjtő: Knezy Judit, 1975 szeptember

## Bor fajták

siller, bajorlé

Kadarkát megfejtették háromszor is és fehér bor lett, "nem kádazta le".  
Fekete kadarkából is lehetett így fehér bort csinálni.

A fehér szőlőből is lehet vörös, ha megkádazzák.

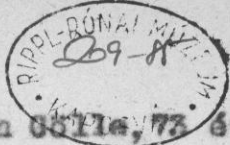
Bodzából nem készítettek bort.

Vörös bor volt a leggyakoribb.

Siller - munkásbornak hívták, leengedték a színét, öntöttek rá vizet.

Kissé pirosas volt. /Csiger!/  
7.





Adatközlő: Kovács István 65/11, 73 éves  
/1903/  
Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptember

É p i t k e z é s

A háza 1846-os évszámú volt. Füstöskonyhás, később kéménye épült,  
24 m. épületben egy gerenda volt, 2 család lakott itt, egy szoba volt  
minden családnak, közös konyha. Hársfa a gerenda. Takácsok voltak.  
Mikor nagyapámék apja meghalt, akkor mentek szét.

9.  
RIPPL-RONAI MUSEUM  
29-88  
KAROLYI UTCA 10.

Adatközlő: Kovács István Gölle, 73 éves  
/1903/

Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptember

Gyümölcs fajták

Gyümölcsfa: körte, alma, pogácsa-alma, szentiványi alma. A gerendára  
cérnára volt négyesivel-ötösével kötve az alma /sárga vastagbőrű/  
"láncsöcsü".

Szilva: kókszilva, fehérdaránci /1/ apró nem magvaváló, "pálinka szil-  
va/

Boroc: daránci, sárga vagy mint a félöklöm, magvaváló apró pálinkabarac  
egyik fele pirosas.



Adatközlő: Kovács István GÖLLE,  
73 éves /1903/  
Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptember

s z ó l ó k

Büssi felé van a határban a jelenlegi szőlőhegy. Korábban 1896-97-es években a szili hegyekben volt a gölleiek szőlőhegye, ez valóban dombos vidék volt, nem úgy mint az itteni határ. A régi szőlőfajtákat tartották ott, szőlőbeli munkák idején ott heteltek ott dolgoztak napokig. Apám csak almésélte én már nem jártam ott.

A következő szőlőfajtákra emlékszem:

Kadarka zöld és fekete, kecskecsőszli, otello, bajor /bajorlő/ sárfehér, mézes, piros bákör, kadarkát nem karózták, se nem kötözték, csak legfelül.

29-85

Adatközlő: Kovács István 68/11  
73 éves /1903/  
Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptembe

## S e r t é s f e l d o l g o z á s

Apám sokaknak vágott. Régen csak megperzselték. Először a combokat kiszedték, majd hasra fordították a disznót. Először a fejét vágta le, külön vették a szájánál "állát" és a főső fejet, abba volt az orr. Háta-szalonnáját egész a hasáig lefejtették. Ha vastag volt a szalonna akkor köllött nevetni, hogy örüljenek, hogy jól sikerült a hizó. Egészen nem füstölték fel: hátasszalonna, hasaalja. Hátszalonnát az ódallal egyben hagyták, ahol vastagabb volt az izik, a három istől elvágta, külön vették. Zsirnak azt sütötték ki, amit levágtak a három istől.

Hátasszalonnát és hasaalját megfüstölték. Gerincét vágta ki: "orgva". abból volt a leves.

"Fehérpecsenyéje" a gerinc mellett 3 ujjnyi széles hús, külön füstölték meg, nem sokáig volt szabad a füstön hagyni.

"Pásztorpecsenyét" is mondták - vékonyabb mint a fehérpecsenye.

Oldalas - füstre ment.

Belsőszék: megkövesztettek nyelvet, tüdőt, máj egy részét, apró húscsontokat, szívet is.

Tüdőleves: ecetes, vékony rántás tejfől ment bele, kockára vágva tüdő, nyelv, szív. Kis szőlő is.

Csigánva kifejezést nem hallottam.

Sunka: mind a négy láb - első sunka, hátsó sunka.

Zsóder: a nagy sunkába - az a lukas csont tőkészóder.

Lapickája: a comb fölötti rész - a sunkából veszik ki.

Füstölés: szalonnája, kis sunka, nagy sunka, oldalborda, lapicka, fehérpecsenye, orgyából ami marad /akkor jó a káposztaleves! / bürke.

Háját: nem füstölték.

Hájzsir: Kiolvasztották a hájat, nem keverték másikkal zsirral. - mint 2 x 2 cm.-es darabokra vágva olvasztották. Tejet 40 literes fazékba 2 decit tettek hozzá. A tejtől szépen megpirosodik a töpörtyűje.

Apróra vagdalt vagy darált hájból hájaspogácsa készült.

Hajdinát termeltek, tették hurkába is. Liszteshurkát mi nem készítettünk.

Volt olyan család, aki kását tett a gyomorba.

Kolbászt már édesapám is készített, májashurkát, véreshurka /kukoricakásás/. Hurkába került: kövesztett máj, tüdő, bürke, nyulahús, izmos húsdarabok.

Egyik menyecske megette a kukacos sonkát is.





8  
12

Adatközlő: Kovács István Gölle,  
73 éves /1903/  
Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 szeptember

## Tejes ételek

Füstölt turót vittünk az iskolába, beletették a "pájli"-ba kis rongy-tarisznys. Lehámozták a füstölt részét. Csutakorom belepte, nem volt mindig fa, csutával tüzeltek, nagyon korault. Tésztára friss turót tettek.

Keseri turót legyurták edénybe, kis diólevelet "tatájára" tettek rá, cserépfazékban kis sulyokkal lesulykolták. Mezőre, szőlőhegyre is vitték. Lehetett rá inni.

Sajtot nem készítettek.

Birka tejét nem készítették meg, csak gyanujáért tartották.

Faköplő volt az általános.

Kudari aludttejből készült leves, szögletesre vágták bele a kenyeret.

Főcstej: Borgyazás után két nap kifejik az elejét a tejének. Összehívták a gyerekeket, leültek körbe, tányérba adtak főcstejet, szentölt vízzel locsolták meg a gyerekeket és utána a gyerekek megrugták az istállóajtót, hogy jó futó legyen a kisborju. Gyerekek már várták, hogy ehessék a főcstejet és rugódhassák a tehenét.

Turónak olyanra altattak hogy májas legyen. Tejesfazékban altatták a tejet.

Vaszari kályhások jártak ide, utóbb a tamási gölöncsérek. Valahonnan Várpalota környékéről jöttek gelencsérek.

Savótól a kenyér szép lett, a rétes is megkelt. Az a jó savó, ami nem vizes, vastagabb.

Nyersen itták a tejet.

Aggott tej szedék" kifejezést nem ismerem.

Az irót megitták a gyerekek, ha nem vertek ki belőle minden vaját, annál jobb volt. Igen szerettem inni.