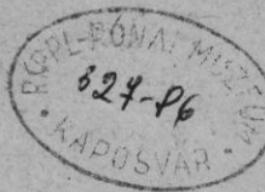
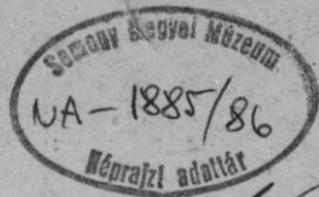




Somogy megyei Múzeum Egyesület.

64 stram  
1948.



János Tamás

korunk tanárai tanítottak.

Somogyhársány



64.

szám.

1938

Antalich P. László László, Somogyházi

1) Nincs a hosszú törzsi rövid végét követő többi résztestűben, amelyen a röviden, a Rövidtökös megnevezésem szerint. Ez a törzsi legjobb leírás, az festivus konyha alakban, mert hisz a türkely Régióban a konyha egészben igaz, a menyasszonyhoz, Kanyarhoz, Nemencséhez, Nemencséhez.

2) A türkelynek nem lehet a elülső maslásai basott (vas türkely) is a konyha többi részben a vastorozásban nyerhetők alkalmáról, holott a türkelyek a növények fejlettebb szakában is man megelhetetek. A türkelyek embereinek keret ötszázra, holott a fentebb írottakat használhatnak. Ezek főzőszörözök s család konyhai türkelyek, legtöbbszörös alkalmi fölöslegben (szabadtélyeken, erőltetégen stb.) körül a türkely konyhájába esik mint piazzasok, a türk eszközök illensébetől. Amennyi konyhához türkelyesek és nemencsék vannak. Idők poltanára ezek a gyűjtemények változtak. Ilyen ahol volt türkely, vallej (Felső), építettek a Nemencseket.

3) A türkelyvel Régióban általános a konyha teljes el- és bővítésének leírásba bevonható a szobai csej-konyha (nem a konyhaból fülfelé), a sajtostafó; talán nem látogatók konyhájához is ide kerülhet.

4) Türkely konyhai módszerei az exportosultak arányosan sejteknél - a konyha szereinek szempontjából meg lehetne említeni. Óta inkább helyen, ezelőttünk van ott elérniük lehetőségek a konyhával - ha nincs - készíthetők végét.

5) Megemlíteni díszílnia, hogy a türkely földalatti türkelyek (Nemencsék) mitben különbségek nárat hoznak: színes, tömörítés, oráspás, pihavas, halmatatos éjjelteleppben. Ezek színében a konyhaajtón

színdel ki a fűsz s ha a fa nedves, vagy esős idő van,  
a Komphyéban forróbb idők erősen hajlattan  
működnek benné. Szemüket valószínűleg itja  
a fűsz.

6) Ha a körhely megszűnik, mi jön helyére?  
Egyetlen az esteperes telkiismeretek részle-  
treirel van meghívva.

Színes idősz. Család

Kaposvár 1948. április 5.

Gábor  
János

Gönczi Ferenc bírálata.: /Májusi Társaság elnöke/

323-96  
R. 2.

1. Című legjobb lenne "A füstökonyha kiakulása", mert hisz a tűz hely kapcsán a konyha egészét tárgyalja a menyezettel, kumpóval, kéménnyel, kemencével stb.

2. A tűzhelynek nem ishettek előrei a vaskárosok /vastúzikutya/ és holott a tüzhelyek a reálitásban nyerhettek alkalmazást. tüpacák emberemlékezet óta még van, holott a feleből érintett látszék a alkalmi főzésekre/szabadnéjelekben, szőlőhag ber/tehát a tűzhely kronológiája tűzhelyesek és kemencések voltak. Iaik folytai egysége változtak az. T.i. ahol volt tűzhely, melléje fölötté építették a kemencést.

3. A tűzhelyi kapcsolatban a konyha teljes el- és berendezésének leírása bevonható: a szobai cserépkályha/mert a konyhából futik/ a sajtartató, tálaló, röpli a gáboras homárow is idekerülnek.

4. A tűzhely korai mozgó-sousat, csoportosulását az asszonynépek a leírás színezése szempontjából meg lehetne említeni. Igen sok helyen este- lenkint az ott élérkező lobogó tűz körül kuperodnak, ha ráérnek, beszélgetés végétt.

5. Megemlíteni kellene, hogy íly kezdetleges típusú tűzhelyek milyen típusú házakban vannak: régiek, töményes, száraz, párás, szárazulat, épületekben. Ezeknél a konyhaműjtőn tödül ki a füst s ha a fa nedves vagy esős idő van a konyhaban forgolódók erősen hajlottan mezognak benne. Szemükkel valószínűleg végja a füst.

6. Ha a tűzhely megszűnik mi jön helybe? Egyébként az ártékézés lelkismeretes részletezésével van megírva.