





Paládi Kovács Attila

KÉRDŐÍV A NEPI JUHTARTÁS

KUTATÁSÁHOZ

S z é k e s f e h é r v á r

1982



I. A juhtartás módjai és a legelő tulajdonjogi viszonyai

A nagycsalád juhászata

1. A juhtartás jelentősége a nagycsalád gazdaságában, részesedése, annak megélhetésében.  
Gyapju ára, tej, élő állat.
2. A nagycsalád munkamegosztása. Férfiak-nők. Legöregebb férfi-nő szerepe, a gazda és a gazdasszony munkája, irányító munkája. Az alvás, az étkezés a családban, a férfiak, a nők esetében.
3. A nyáj tulajdonjoga. Gazda vagy család tulajdona.
4. A nyáj nagysága /50-100-300./
5. Egy nyájban legeltették egy-egy család juhait?
6. Pásztor a családból volt?
  - a. Suhanc fiu.
  - b. A család örege, Atyus, Apó.  
Tejfeldolgozás a gazdasszony munkája?
7. Fogadott pásztor, bentkosztos, Mottól-meddig tartott az esztendeje? Felfogadták-e több éven át újra és újra ugyanazt a juhászt? Bére, alvóhelye, étkezése, kapott-e ruhát, lábbelit? Végeztettek-e vele más munkát is? Részt vett-e a tejfeldolgozásban, vagy a gazdasszony végezte?
8. A nagycsalád legelője:
  - a./ tagosítás előtt
  - b./ " utánerdő, tarló, pallag stb.
9. Adták-e nyaralóra a juhokat? Az összes juhot vagy csak egy részét?
10. Adták-e ki felesbe? Kinek, hová? Milyen feltételek mellett?
11. A lábasjóság öröklése. Csak a fiuk kaptak a jussolás során? Mi történt a vállalkozásnál? Volt-e elég legelőjük az osztozkodás után a további juhtartáshoz?
12. A jószágörzést, tartást vagy a mezei munkát végezték szivesebben a nagycsalád férfi tagjai? A nagyapák és a fiak hogyan kapcsolódtak érzelmileg a pásztorkodáshoz és a földműveléshez?
13. Volt-e az egyes hadaknak /2-3-4-5 nagycsaládnak együttesen/ közös juhnyájuk, kondájuk, marhacsordájuk, gulyájuk. Őrizte-e a hadból való pásztor?

A kisparaszt juhászata

1. A kis család jellemzőse. Család tagjainak száma, munkamegosztása. Lakása /soros udvar-külön telek és ház/, birtoka, legelője /csak közös legelőben/.
2. Állatállománya /marha, ló, sertés, száma/. Juhainak száma.
3. Juhainak nyári tartása, őriztetése. Közbirtokossági erdő, legelő használata.  
a/ Naponta kihajtották a faluból a közös falunyájat? /kis határu helység/  
b/ Egész nyáron a falutól távol legeltették? Tanyahely.
4. Az őrzés: felváltva őrizték a gazdák?  
Valaki közülük hosszab ideig? Pásztort fogadtak? Nős vagy nőtlen juhászt fogadtak?
5. Mektől-meddig tartott a juhász osztendeje? Csak nyárra fogadták, télre is? Demetertől-Demeterig, Szt. Györgytől-Demeterig? Mit csinált télen? Járt-e házról-házra otetni?
6. Járt-e házról-házra fejni? Végezte-e a tejfeldolgozást is?
7. A társulád formája: Novo: banda, társak.  
Ki intézte az ügyeit? Juhosgazdái Pásztorfogadás, pásztorbér össze-  
szedése?
8. Hogyan történt a juhász ellátása? Volt-e sorkosztón? Ki mosott rá  
/felváltva a családok/
9. Lakást béreltek-e a felujuhásznak vagy sorba járt lakni is?hálni is?
10. Nyaralón lévő közös juhnyáj esetén a tejelosztás problémája.  
Volt-e befejés, bemérés kihajtás előtt? A tanya tulajdonos ille-  
téke? kapott-e több tejet, stb.  
Vasárnapi tej, juhászé?
11. A falujuhász bére, illetéke. Hogyan adták azt össze a gazdák? ki mit adott? Mennyit, hogyan állt arányban a juhai számával?  
Falujuhász juhtartása és azok teleltetése, azok szaporulata.
12. Mikor szűnt meg a kispasztor juhásztartása a faluban? Miért?  
/Legelő hiánya, irigység/

Nagygazdák juhászata

1. Birtok nagysága, legelője a tagosítás után.
2. Nagygazdák családi munkamegosztása. Asszony gazdasszony, a férfi munkája. Cselédek száma, munkája. Felos, harmados kapások. Részos-



aratók /gyári munkások, bányászok, Eger, Dél-Heves, Dél-Borsod sum-  
másai/

3. A nagygazda juhászata:
  - a./ Falusi portáján a hodály stb.
  - b./ Egy tagban levő legelőjén tanya.
4. Nagygazda és juhász közötti viszony. Hová való juhászt fogadtak fel? Cselédnek fogadta?  
Árendás juhásznak adta ki?  
Felos juhásznak adta ki?  
Milyen időközönként járt ki a tanyára?
5. A tanyát mikor építette, vette stb.?  
A föld megművelése végett is építettek tanyákat?
6. A tanyájukra fogadtak-e nyaraltatásra, teleltetésre juhot?  
Kisgazdák, juhászok stb. juhait, más faluból gazda juhait?
7. Több nyájban vagy egy nyájban őrizték a nyáját?
8. A juhászat mettől-meddig fogadta fel? Esztendőre? Megujították-e évente az egyességet? Nőtlen vagy családos embert fogadtak fel?
9. Feldolgozta-e a tejet is a juhász vagy a juhászné? A sajttal számolt?
10. Tögezte-e a juhászt? Vissza tögezte vagy megázta?

#### Uradalmi juhászat

1. A nagybirtok művelési ágak szerinti megoszlása. /erdő, legelő, szántó/
2. Gazdálkodásának profilja. Inkább állattartás extenzív gazdálkodás. Melyikből volt több a haszon? A juhászat részesedése.
3. Üzemi keretek:  
Juhásztanya a legelő szomszédságában.  
Volt-e az uradalmi tanyán egyéb cselédség? /Pl. Szentsimon/  
Egy nagybirtok egységei a falvak szerint:  
pl. káptalan. Több tanya, bacsok hatóterülete  
Juhállomány nagysága.
4. Több nyáj. Ivar szerint.  
Milyen nyájak voltak? /fejős/ A fejős nyájak részesedése az összes juhszámból.
5. Az uradalmak nagyüzemi módszerei: gyógyítás, tenyészkosok, törekvés a fajta nevelésre, elhelyezés a juhoknak, hodályok.  
Tejgazdálkodás fejlettebb, stb.
6. Pásztorfogadás az esztendőre: Demetertől - Demeterig, Szt. György-től-Demeterig.  
Mihály nap a felfogadás.







2./ Az ugar használata

Mi volt a fekete ugar? zöld ugar? Nyomásos gazdálkodás mikor szűnt meg? Egyes járásokba mit vetettek? Az ugar legeltetési rendje. Milyen nyájakat, állatfajtákat hajtottak rá? Milyen mértékben támaszkodhatott a juhtenyésztés az ugar legeltetésére?

3-4. A rétek használata

Hogyan művelték a réteket? Kaszálták? Hányszor? Mikor? Szénakészítés? Milyen jószágnak a takarmányozására? Volt-e elég takarmány a faluban? Vettek-e máshonnan? Adtak-e el szénát? Mekkora területig legeltették az év során a réteket?

5. Pallag használata

A parlaglegelők, kimondott legelők születése? Milyen régiek a mostani legelők? Használatuk közös falunyájuk által? A juhnyáj az év mely szakaszaiban járta?

6. Művelt terület

Legeltették-e a vetéseket télen, tél végén? Mikor, kik, miért? /takarmányhiány/  
Legeltetés a tilosban; juh legeltetése az őszi betakarítás után káposztaföldön, krumpliföldön, szőlőben stb.

Nyári legelő, nyaraltatás

1. Ha a faluban nem tudtak legelőhöz jutni, adták-e, hajtották-e nyári legelőre a nyájukat? Kik vállaltak nyaraltatásra juhot? Mekkora területig volt nyaralni a juh? Mióta ismeretes ez a nyaraltatási rendszer? Milyen feltételek mellett vállalták? Pénz, tejhaszon stb. /Szt. Györgytől-Szt. Andrásig/ Milyen juhokat adtak ki: meddő, vagy anya is báránystól?

Legelőjog

1. Osi jogon megillet-e mindenkit a legeltetés?  
A falu határában áttértelt nyájat is?  
A közös legelőre verhetett-e mindenki annyi jószágot, amennyi volt neki?  
Mikor korlátozták a legelőre bocsájtott jószágok számát?
2. Mi képezte a legelőjog alapját? A telek?  
Nemesi telek, jobbágyi telek nagysága.  
Hány legelőjog járt egy egész telek után?
3. Mi szerint becsülték fel a legelőt, hogy hány számosállatot bír el?
4. Hány juh, sertés, liba tett ki egy számot?



5. El lehetett-e adni a jogot? Lehetett-e vásárolni? Örökölni, adományozni?
6. Mit csinált, akinek nem volt joga? Volt-e fübér? Kinek fizette, számosállatszám szerint fizette? Mennyi volt a fübér?
7. Hogyan egyeztek meg a tarló legeltetésére a juhtartók azokkal, akiknek nem volt juhuk?  
Béreltek-e tarlót juhlegeltetésre? Mivel fizettek: bárány, sajt?

## II. A juhászat építményei

### A. Természetes enyhelyek

1. Erdő, völgy, tőbör, mint enyhely, szél, eső ellen.
2. Barlang - állat, ember számára.
3. Odvas fában húzta-e meg magát a juhász?

### B. A paraszti juhászat építményei

1. Milyen nyitott, fedél nélküli építményt használtak a juhok egybentartására? /garám, karám/ Része: fonott kerítés, sövény. Felhasználták-e az álló, élő fákat a karámépítésben? Alaprajz; szabályos, szabálytalan. Bejárat és annak elzárása. Volt-e a juhásznak a garám sarkában fekhelye, külön kunyhója volt? Hívták-e a garámot valaha akolnak? Hogyan készült, milyen fából, kiéből, ki építette?
2. Milyen juhajtákat lehetett fedél nélkül éjszakáztatni? Lehetett-e a merinóit?
3. Milyen fedett építményük volt a juhok számára? Akol, hodály /volt-e mindig oldalfala/
4. Építmény technikai leírása: Miből épült a fala? /Faltípusok:  
a/ Széles hasábok függőlegesen egymás mellett,  
b/ Pacsit fal, függőleges fonás,  
c/ lészafal, vízszintes fonás vékonyabb gallyakból,  
d/ rudak vízszintesen felszögelve,  
e/ Vályog, kő, egyéb fal.  
Szokták-e az akol falát betapasztani, miért, mivel, hogyan? Méretek alaprajz/
5. Akol fedele: Oszlopok nevei, szelemen neve, voltak-e horgas tetőfák? Hogyan erősítették össze a fedél vázát? Hogyan készült a szalmázás, szalmacsomók neve, milyen volt /fejes, a csomók neve/. Sima vagy lépcsőzetes volt a tető? Mivel fogták le a tető orrát? /ekelő/
6. Az akol bejárata: hosszanti vagy rövidebb oldalon volt? Egy vagy

több bejárata volt? Mivel, hogyan zárták el, a kapu leírása, biztosítása.

7. Az akol beosztása, egy vagy több rekeszes volt, hol volt az esztrenge nyílás, a kapuban?
8. A juhász kunyhója, elnevezése, alaprajza.
9. Kunyhótipusok: a/ bejáratnál csak 1 ágasfa, b/ bejáratnál 2 ágasfa, /jármos kunyhó. A tető dorongokból, horgas fából, hasábfából. Bordázása, gyepelése.
10. A kunyhó belső kiképzése, a fekvőhely? Hogyan használta, mit tartott benne a pásztor?
11. Emlékeznek-e kör alakú kunyhóra, féleresztes kunyhóra, stb.
12. A kunyhó előterének, a placcnak a kiképzése, tüzhely, padka készítése, ülcsik. Egyéb ülőalkalmatosságok.
13. Az erdei szálláshely kiválasztása. Neve: tanya, hállás, szállás. Viz közelsége. Egyéb szempontok. Az akol és a kunyhó rendbentartása, javítása, építése. Ki, mikor, mennyi idő alatt, stb.?
14. Van-e láz elnevezésű /Csajláza, Lólláza, Lázfarok stb. nevű határnév/, mit tudnak az elnevezés eredetéről? Mit jelent a szó?
15. A kisház: típusai: fából - nyeregtetővel. Pacsitafallal, szalma, lemes stb. fedéllel. Vagy vályog, kő fallal, cseréptetővel? Alaprajz, padló, ajtó, ablak padlása volt-e? Leírása. Tüzhely: kemence, kürtős, szabad tüzhely, parhelt/. Fekvőhely, egyéb berendezés.
16. A kisház használata: csak a juhász, bojtárok is, asszony is? Tejfeldolgozás volt-e? Eszközök helye, pásztor élelmezése, főzés stb.

#### A paraszti juhászat építményei a faluban

1. Tartottak-e juhot a házban, a kamrában? /Pl. Bükkszentmárton, Nagyvisnyó/
2. Csűrág felhasználása juhakol céljára. Csűr formája, alaprajza, részletes leírása. Fal típusok: gerendából - mocsolyaravással? a/ ravásolt falu, /sasokkal, ravásdeszkákkal, / b/ fonott falu /Mikófalva környéke/ c/ vályog, kő, egyéb. Betapasztották-e a juhakolnak szolgáló csűrág falát?
3. A csűr fedele: a/ ágasfás csűrre emlékeznek? b/ szarufás tetőszerkezet. A szalma tető sima vagy lépcsőzetes /garádicsos/ volt? Szalmacsomók nevei, készítésük, Az oromzat leszoritása /ekelő/. Leppentő volt-e a csűrkapu felett?
4. A csűr belső felosztása, használata. A csűrág elválasztása a szérütől. A téli akol használata. Csak anya és bárány vagy a meddő is. Fejés volt-e itt, hogyan történt az esztrengeálás?



több bejárata volt? Mivel, hogyan zárták el, a kapu leírása, biztosítása.

7. Az akol beosztása, egy vagy több rekeszes volt, hol volt az esztrenga nyílás, a kapuban?
8. A juhász kunyhója, elnevezése, alaprajza.
9. Kunyhótipusok: a/ bejáratnál csak 1 ágasfa, b/ bejáratnál 2 ágasfa, /jármos kunyhó. A tető dorongokból, horgas fákból, hasábfákból. Bordázása, gyeplése.
10. A kunyhó belső kiképzése, a fekvőhely?  
Hogyan használta, mit tartott benne a pásztor?
11. Emlékeznek-e kör alakú kunyhóra, féleresztes kunyhóra, stb.
12. A kunyhó előterének, a placnak a kiképzése, tűzhely, padka készítése, ülcsik. Egyéb ülőalkalmatosságok.
13. Az erdei szálláshely kiválasztása. Neve: tanya, hállás, szállás. Viz közelsége. Egyéb szempontok. Az akol és a kunyhó rendbentartása, javítása, építése. Ki, mikor, mennyi idő alatt, stb.?
14. Van-e láz elnevezésű /Csajláza, Lólláza, Lázfarok stb. nevű határnév/, mit tudnak az elnevezés eredetéről? Mit jelent a szó?
15. A kisház: típusai: fából - nyeregtetővel. Pacsitafallal, szalma, lemes stb. fedéllel. Vagy vályog, kő fallal, cseréptetővel? Alaprajz, padló, ajtó, ablak padlása volt-e? Leírása. Tűzhely: kemence, kürtős, szabad tűzhely, parhelt/. Fekvőhely, egyéb berendezés.
16. A kisház használata: csak a juhász, bojtárok is, asszony is? Tejfeldolgozás volt-e? Eszközök helye, pásztor élelmezése, főzés stb.

#### A paraszti juhászat építményei a faluban

1. Tartottak-e juhot a házban, a kamrában?  
/Pl. Bükkszentmárton, Nagyvisnyó/
2. Csürág felhasználása juhakol céljára.  
Csür formája, alaprajza, részletes leírása.  
Fal típusok: gerendából - mocsolyaravással?  
a/ ravásolt falu, /sasokkal, ravásdeszkákkal,/  
b/ fonott falu /Mikófalva környéke/  
c/ vályog, kő, egyéb.  
Betapasztották-e a juhakolnak szolgáló csürág falát?
3. A csür fedele: a/ ágasfás csűrre emlékeznek? b/ szarufás tetőszerkezet.  
A szalma tető sima vagy lépcsőzetes /garádicsos/ volt? Szalmacsomók nevei, készítésük, Az oromzat leszorítása /ekelő/. Leppentő volt-e a csürkapu felett?
4. A csür belső felosztása, használata. A csürág elválasztása a szérutól. A téli akol használata. Csak anya és bárány vagy a meddő is. Fejés volt-e itt, hogyan történt az esztrengálás?

5. Csűr melletti peco. Formája, anyaga /fából, féleresz szalma-tetővel/. Használata, mit tartottak benne. Rakóca.
6. A hodály. Mióta terjedt el a faluban?  
Kiknek volt először? A fal építőanyaga /kő, vályog/, a tető építőanyaga /fa, szalma, kő, pala, cserép/.  
Alaprajz, forma, belső beosztás, használata.
7. A paraszti juhászat falubeli építményeinek elhelyezése a telken?  
Udvaralaprajz.

Nagy- és kisczudák juhászattal  
kapcsolatos építményei

1. Kisczudák falubeli juhóljai, szin, állás, peco.
2. Fal építéstechnikája, építőanyag /fa, kukoricagóré, vályog, stb/,  
fedél anyaga, formája /féleresz, bogárhát./
3. Tartották e a juhokat marhaólban, más ólban?
4. Volt-e a határban építménye a falunyájnak?  
Karám, kosár stb.
5. A juhász szállása: a/ juhászház a falu végén, b/ juhosczudáknál  
váltakozva kapott szállást a legényjuhász.
6. Nagyczuda tanyája. Tanyahely kiválasztása, tagosítás idején a  
határ szélén kapták a tagjukat. A tanya épületeinek elrendezése:  
tanya alaprajz. A juhászház és hodály leírása.

Uradalmi juhászat építményei

1. Az uradalmi tanya leírása, épületeinek elrendezése: alaprajz.  
Más eselődök laktak-e a tanyán?
2. A juhászház leírása.
3. Akol, hodály, bojtárok szállása.
4. A sajttház v. kolyiba. Alaprajz. Egy osztatu v. két osztatu?  
Melyik végén volt a bejárat, rövidebb, vagy hosszabb?
5. A sajttház használata, a sajt készítés, a zsendicefőzés helye,  
a tüzelőberendezés? Aludtak-e benne, bemehetett-e a sajtot tároló helyiségbe a bacson kívül más is?



Az önálló muhász tanyája

Maga építette, vásárolta, tanya, tanyabokor, más család odaköltözése, földművelés folyt-e, a kapcsolatos építmények.

III. A pásztorkodás és a vele kapcsolatos teendők

Az állat és a nyáj.

1. A legelő egységek nagysága, elnevezése: falka, csapat, kis és nagy nyáj, csomó, göboly.
2. Anya- fias- bárány- meddő - kosnyáj volt-e?
3. A nyáj része: eleje, széle, közepe stb.

Fajták és fajtaváltás

1. Magyar juh leírása, természet, előnye, hátránya. Mennyi tejet adott?
2. Racka juh leírása, származása / keresztezés/
3. Merinói hol tartották előbb, uradalmakban? Mióta tartják? Más elnevezései: birka, tót birka, német birka. Milyen érzelmekkel fogadták?
4. Rambuúr juh - milyen, hol tartották, látták?
5. Selyenbirka - mi volt ez, hogy fogadták, leírása, haszna, hátránya.
6. Cigája - leírása, mióta tenyésztik, miért, miért nem, birja-e a hegyet, gyapja milyen értékes?
7. Egyéb juhajtók: purzsa, karakül stb.

A juhok kor, nem állapot szerinti elnevezései

1. Bárány: kisbárán, meddig, gyenge bárán, tejes bárán, bittyu kifejezés ismeretes-e? Kisbárán, jerkebárán, örübárán?
2. Toklyóság: mikortól-meddig, kos-kerke-örütoklyó, ideiség, tavalyiság, első-, másod-, harmad-, negyedfüves kifejezés ismeretes-e,

- a fogak száma szerint megkülönböztető kifejezések, nevendék, kos alá való bárán, kisörü, nagyörü, öregörü kifejezések.
3. Mi a komor bárán? Mi a sorsa, élni hagyják?
  4. Mi az oplanka? /egy éves báránynak bíránya lesz/
  5. Hasas, előhasi, fiatal, fias, fiavesztett, nagló stb. kifejezések.
  6. Mi a mulasztó?
  7. Mi a meddő, meddelék, ezek teleltetése, tartása, haszna.
  8. Mi az apáca?
  9. Mi a canga juh?
  10. Ismerik-e a cap kifejezést, milyen értelemben?
  11. Kifejezések a szarvra vonatkozólag:  
szarvas-suta kos, göndörszarvu, bicskásszarvu, Vágtak-e le a nagy szarvból? Kedvelik-e a nagy szarvu kost? Milyen szarvhajlitási eljárások voltak? /meleg répa, kenyér/
  12. Kifejezések az állat fülére: csulya, csula, csulyafilü.
  13. Kifejezések az állat szőrére: göndör, breccás, csimbókos.
  14. Kifejezések a foltosokra: buralábu, bura, szemők, szemőkös, fecske, fecskejuh, vakes, vakes juh, piztra, vercese, vercepofájú, foltos arcu, halvány arcu, pirók, piróarcu juh.
  15. Adnak-e személynevet a juhoknak? melyiknek? /lemaradozó, lusta/ Anyajuhnak, kosnak, örünek milyen neveket adnak? A vezérnek?
  16. Hívó szavak: braccsa, fötyölés, prrrüük, prrrszst, prreccc, p/e/rreccc, beee, brrr, //ccc te, bácsu, bicsu nye, bari, bari he.
  17. Hajtó szavak: nye ju' nye, ki ju'nye, haj be nye, stb.

#### A juh számontartása

##### a/ Jegyek:

- 1.. Bárányjegyek Faragott bárányjel /tárgyrajz/  
biláta  
szurkolás
2. Füljegyek /korjegyzés, évjáratok szerint/  
Kinek a juhait jegyzik meg, nagycslád, uradalom. Volt-e a korjelölő funkción kívül más jelentése is? Hogyan történik, eszköz, mikor, ki végzi a füljegyzést?  
fontosabb eljárások:



I. lékolás - bicskával, : fecskefarok, kajlázás

II. sutázás ... lyukasztóval történő jegyzés.

III. jegyvással, filjelzővel /lóhere, monogram, stb. /tárgyról rajz/

3. Bélyegelés mivel, hogy égetéssel, a juh pofájára, égetett jegyek típusai, eszközök.

4. Oldalnomera festékekkel, szurokkal, tett jegyek a juh lapockájára, hova még? Az év melyik szakaszában jegyezték meg a jószágot, nyírás után, a gyapju megbánta-e?

egy-egy gazdának hagyományos jegyei volta-e, öröklődtek-e ezek a jegyek? Vagy időnként jegyet cserélt a gazda?

b./ Rovás

1. Tett-e a juhász, v. a nagycsalád gazdája a mestergerendára rovasokat /Mátra/?

2. Páros rovas a bacso és a bojtár közötti elszámolásra, mit jelöltek rajta?

A/ tavalyiság, B/ ideiség, C/ apadék, dög.

Jelek és neveik, cifra, X, sima X, rovas I, juhköröm V.stb.

3. Kommenciós rovas

Mit jegyezték rá? Hol tartotta a rovasát?

4. Számolt-e a juhász a juh bőrével, fülével?

Mikor volt a számbavétel? Kik végezték?

Mikor volt a számadás, kik voltak jelen, hogyan zajlott le?

### A juh tartása

A/ Az év folyamán

mikor

1. A kihajtáskor történt dátum szerint?

/márc. 19. József, márc. 25. Gyümölcsoltó,/

Járt-e korábban is ki a meddő, hazahajtották-e az ünnepélyes hajtásra? A kihajtás ünnep jellege, szokások /tojáson, láncon át hajtották, miért/.

2. Hol, milyen legelőn kezdték a legeltetést /faluszéli réten/ mindig /ápr. 24. Szt. György napig/

3. Kik döntötték el, hogy ki hova hajthat? a közbirtokossági legelőn, erdőn, tarlón, réten.

4. A tagosítás előtt a közös legelőn volt-e az egyes nagycsaládoknak hagyományos legeltető területük?

5. Tagosítás után mindenki csak a saját tagjában legeltethetett. Leszorult a birka a közös legelőről?

6. Nyári legeltetés az erdőben? Rügyek, hajtások, vágta-e ki kisebb fákat is, volt-e gallyazás?
7. Erdei tisztások, egyáltalán az erdő füve, erdei fű, növényfajták, gombafélék, amelyeket a juh szeretett, amelyeket nem.
8. Pallag legelő / fűfajta/ mikor hajtottak a pallagra, mikor hagyták ott az erdőt /nyár végén/ esős időben ismét bementek az erdőbe?
9. Tarló, mint juhlegelő. Milyen jószágokkal mentek még a tarlóra? A tagosítatlan határban hogyan legeltették a tarlót? A tagosítás után a saját tarlójukon vagy bérelt tarlón legeltették a nyájukat? Mit fizettek a tarló legeltetéséért?
10. Rét legeltetése - az év mely szakaszában, kora tavasszal, sarjukaszálás után, mindenki a saját rétyét, közös nyáj esetén sorbajáratták a gazdák rétyeit, a réti legeltetés haszna, és veszélyei.
11. Tanyás juhászok nyári legeltetésének rendje.
12. Uradalmi juhászok nyári legeltetésének rendje.
13. Mikor számoltak el, mikor fejezték be a legeltetést? Demeter, Szent Mihály.

B. A nap folyán

1. Nagy családnál /reggeli kiengedés/ delelés
2. Uradalomban és tanyás juhászoknál
3. Éjjeli legeltetés

Terelés, őrzés és eszközei

1. A nyáj vezetése - juhász megy elöl és vezeti a nyájat.
2. Hátról hajt - terelőszavak.
3. Hogyan halad a nyáj az erdei utakon, országuton, a legelőn, sorolva haladás, megtérülés/
4. A művelt terület megőrzése a nyájtól:  
a/ Porgolát kerítés, falukapu emléke.  
b/ Vetés, burgonyaföld stb. legeltetése, becselevelék.
5. A nyáj őrzése  
a/ Farkas, róka, héja stb. /dülönév/  
b/ botyár, bujnyik, mások juhász /lopás/  
felpeckelt száju juhász, fához kötözött juhász  
c/ Az erdőben vadászok vermébe esik, csapdába, hurokba lép, fába szorul stb.



A kutya

1. Milyen fajtát tartanak most, mióta, régen tartottak-e más fajtát? Komondort tartottak-e?
2. Vágták-e fülét, farkát?
3. Koloncot raktak-e rá? Mikor, miért? /tárgyrajjz/
4. Nyakörvet, mikor, miért?
5. Csengőt, pergőt /melyik kutyára teszik és miért?/ Rajz/
6. A fogát elszedték-e? Mikor, miért, hogyan?
7. A széjkosarat, zablát raktak-e a kutyára?  
/rajz, fénykép/
8. Idonitás mikor kezdődik és hogyan?
9. Ha messze van a nyáj, felemelik-e a pulit?
10. Nyirják-e a kutyát?
11. Milyen neveket adnak a kutyáknak  
a/ komondornak  
b/ pulinak
12. Hím vagy nőstény kutyát tartanak inkább?  
Milyen idős korában hajt legjobban?
13. Hogyan hívták magukhoz? Hogyan kergették el?
14. Irányító szavak  
indítás - állítás - jobbra-balra-hátra fordítás.
15. Felhasználták-e az esztringálásban a pulit?
16. Tartanak-e még komondort? Hol, csak a tanyán?

A vezér

1. Kell-e a nyájnak vezér? Miért?
2. Hogyan történik a vezérállat kiválasztása?  
Milyen tulajdonságait veszik figyelembe?  
Milyen idős kortól figyelik? választják ki?
3. Hogyan történik a nevelése? Kezessé teszik?  
Nevet adnak neki? A nyáj elé vezeti, majd veri a juhász?
4. Hogyan irányítja a vezért, szóval, füttyel?
5. A vezérállat felcsengőzése. Abrakoltatják-e ezért külön? Mekkora a vezér sulya? Kiválik-e nagyságával a nyájból?
6. Hány vezér kell egy nyájhoz? Tartnak-e segédvezért? Ezeket mire használják? Mikor?

7. Lehet-e anyajuh is vezér?

Szamar

1. Kik tartották a juhászok közül szamarat?  
/csak a bacsok?/
2. Mire használták?
3. Ki gondozta a szamarat?
4. Nyerget használtak-e rá, milyen?
5. Kordályt, kólyigát, taligát használtak?
6. Milyen neveket adtak általában a juhászok a szamárnak /Gyuri stb./?
7. Nem és kor szerinti elnevezések a szamárnál?
8. Hívása, kergetése.
9. Irányítása: indítás - állítás - jobbra- balra - hátra fordítás.
10. Hízlalták-e, vágták-e? Ki, mikor, mi a vélemény a szamar husáról, zsirjáról? Hívják-e a hízlalt szamarat balánnak?

Csengő, kolomp, pergő

1. Milyen kolompjai voltak? /kis kolomp, nagy kolomp/ Hány literes nagyságban?
2. Hol, ki készítette, hogyan vásárolták?
3. Helyben pl. törött darabból készítettek-e pl. csengőt, kolompot?
4. Mikor használták a kolompot, melyik állatra kötötték fel, milyen szíjjal, csattal, a szíjat hol szerezték?
5. Milyen csengői voltak ? Nagy, kicsi, milyen anyagból készült, hol vették, mennyiért?  
Melyik állatra kötötték?
6. Hogyan javították a sérült, pl. repedt csengőt?
7. Szokták-e elkötni a csengő, kolomp nyelvét pl. tilosban? /füvel/
8. Cserélni szokták-e csengőt a pásztorok egymással ? Hol, kivel cserélt? Vándorut stb.
9. Más tárgyakért szokták-e adni egymásnak?
10. Hány kolomp, csengő, pergő kell egy nyájhoz, hogy szép legyen a hangzás?  
pl. két nagy, két kis kolomp, 5-6 rézcsengő, 10 pergő.  
Mely állatokat szerelik fel, vezér, elkészülő jószág, stb.?



11. Hogyan néz ki a pergő? Hol veszik, csinálják?  
Mi van benne ? Báránra kötik? Disznóra teszik a kanászok?
12. Ismerik-e a csatkót? Hogy nézett ki? Hol szerezték?

Balta, fokos, ostor

1. Használták-e baltát a juhászok az erdei legeltetés során? Mire használták? Hol készült, kitől vették, milyen nyéllel? Különbözött-e a kanászbaltától? /rajz/
2. Fokos, rézfokos, juhászfokos, hol készült, miből, mennyiért vették, diszitése, mire használták, csak disz, verkedés stb.?
3. Használtak-e ostort? Válogató vagy egyéb ostort? Leírása, használata. /rajz/  
Készítése stb.

Binkó, ólmos, rezes, csontbinkó

1. Milyen fajta fa a legalkalmasabb a binkó készítéséhez? /barkóca, .../
2. Szokták-e tavasszal kigörcsölni a kiszemelt fát? Mennyi idő alatt forrja be magát?  
Mikor vágják ki, télen, miért?
3. Hogyan munkálják meg? Hogyan szabadítják meg a héjától? a fát? pállítják?
4. Hogyan nyeri a bot a színét? Megkenik szalonnával, hidlás alá teszik, mennyi időre?
5. Készítettek-e eladásra is? Pl. alföldi pásztoroknak adtak-e el? Hogyan, mennyiért?
6. Ajándékba adta-e? Mit ér a jó, szép bot?
7. Hogyan készült az ólmos bot? /marhalábszár csontot húztak a botra, hogyan diszitették ki/
8. Hogyan, mivel karcolták ki a csontot? Hogyan öntötték ki ólommal, csiszolták?
9. Használtak-e csörgős botot? Ez hogyan készült, hogyan nézett ki?

Kampó

1. Használtak-e egyszerű fakampót? /neve horgas, gamó, kanó/.  
Milyen fából, barkóca, somfa, vadszilva, stb.? Hogyan készítik,

diszítik-e faragással?

2. Rézkampó? Mióta használatos? Volt-e mindenkinek, csak a bacsonak? Volt-e vas, szaru, csont, ólon, stb. kampó? Hogyan erősítették a nyélhez, gombos szöggel? Szokták-e a nyaka részét cineezni?
3. A kampó részei és elnevezései? Volt-e sarkantyú rajta? /rajz/
4. Volt-e csörgős kampó? Hol volt a csörgő? Mi csörgött benne? Mire használták, milyen célt szolgált? Hogyan diszítették?
5. Hol szerezték be a kampókat, hol készítik, milyen értéke volt a szép kampónak?
6. Volt-e irtóvas a bot végén? Mire használták? /gaz, tövis irtása/
7. Hogyan használták a kampót, hogyan vitték, fogták /juhászlás/?
8. A tehetős és kevésbé tehetős juhász teljes botkészlete? Gyűjtöttek-e több darabot is? Hol tartotta használaton kívül a botjait? Melyiket hova használta?

#### A víz

1. Mennyire gond az itatás, meddig bírja a juh víz nélkül? Mikor kell itatni?
2. Hol itatnak nyáron /patakon, válun/, télen?  
A telelő juhok itatása: milyen válut használnak, naponta, hetente, hányszor, hogyan hordták a vizet? dézsa, rocska, váska, horog, kampó stb.
3. A juhász vizszerzése ivócsanak, kulacsot hordott-e magával? Ivott-e lyukas bodzaszáron, hogyan nevezte ezt? Más néven? Ivott-e fanedvet? nyirfa - virics  
cserfa - boza
4. Itatás télen: nyertek vizet hóból, hogyan, hogyan hívták a hógörgeteg nevét: csóbika?

#### A só

1. Miért kell a juhot sózni? Milyen időközönként szokták?
2. Milyen sót adtak a juhoknak? Kősót, hogyan helyezték el, ágasfára helyezték-e? Legallyalt ágasra? Földre?
3. Mennyi só kíván egy loo db-ból álló nyáj?
4. Ki adta a sót: feles haszonbérlet, nyaraló juh esetén, a kisgazdák közös nyájánál, stb.?



5. Milyen szóvályukat használtak? Forma, méret.  
Milyen fából vájták, ki vájta, mit ért?  
Készítettek-e deszkából?
6. Télen is sóznak vagy csak nyáron, mikor fogyaszt a juh legtöbb sót?  
Anyát, örüt, kost, bárányt egyformán sóznak?

#### Gondozás, gyógyítás

1. Az elletésnél segít-e a juhász az anyajuhnak?  
Felvágják-e szükség esetén az anya hasát?  
Utána összevarrták vagy megdöglött az anya?
2. Tőgygyulladás, tőgyereszkedés  
Mitől következik be, szokták-e kenni: köszörüsárral, borogatni ólomecetes ruhával, mosogatni neszes vízzel. Fokhagymával kenegetni, darázs-fészekkel füstölni a gyulladós tőgyet?
3. Giliszta - mitől kapják a bárányok? Gyógyítása füvel /kalinka fü/, por alakban: kékkővel, rézporral, itatni törkölypállinkával?
4. Binkós sántaság - bűdös sántaság  
Mitől kapja a juh, fertőző-e, gyógyítása:  
földi bodza főzetével, kékkővel, ujabban formalinnal.
5. Köszvényes-juh, mitől kapja, gyógyítása:  
nadrágulya gyökér porát adták be neki.
6. Törés - csonttörés  
Fekete nadály gyökeret porrá törve rákötöznek, sinbe teszik.
7. Nyílt seb pókháló stb. farkasalma levéllel, ezerjófűvel, vizes ruhával borogatják.
8. Kankó - hogyan kapja? Gyógyítása ma kreolinnal és azelőtt?
9. Nyü - hogyan esik a jószágba, gyógyítása, nyüvelő pálca /rajz/.
10. Kullancs - szedik a juhból, csak a kutyából?
11. Rüh - megelőzése érdekében mit tettek?  
Gyógyítása: fürdőviz, milyen füveket tettek bele, utóbb dohánylevelet. Rühzsír készítése. Miben tartották? Kreolinnal mióta gyógyítják a rühöt?
12. Einlő: - hogyan terjedt, járvány, oltással gyógyították-e, oltóanyag készítése, tárolása, "tü" készítése. Az elhullott jószággal mit csináltak?
13. A kisebesedett száj - mitől, gyógyították-e füvekkel, borzák gyökérrel? /Mikor kellett a gyökeret, milyen módon-móndóka/.  
Kékköves tinsós tejfellel, egyébbel?
14. Napszurás - jelei /sárga víz/ megszurkálják a füleit, sós vízzel mosogatják? Hát még?

15. Métely /málybetegség/  
Hol kapják a juhok, mit szed fel /ragyanmétely/?  
Tünetei, miről veszik észre? /zobolya, daganat nő a juh álla  
alatt/. Lehet-e még segíteni a zobolyás juhon? Miről lehet ko-  
rábban felfedezni a mételyt? Mivel próbálták gyógyítani? / pap-  
rikás pálinka, disztol/
16. Kergesség /keringősség/  
Milyen idős birka betegsége /1 éves/? Miért? Hogyan gyógyítják,  
operálják? Meglékelik a fejét, hol, hogyan, mivel? Adtak-e a  
kerge birkának paprika, dohányport? /kacor, rajz/  
A kergesség megelőzésének babonái: szabad-e az asztaltól a másik  
oldalra kijönni, mint ahol beültek, kergességben elpusztult ju-  
hot a hármashatárra vittek?
17. Motoszka /sercegő szög/  
Mi okozza? Milyen tünetei vannak? Szokták-e megemlíteni a szeme  
feletti eret? ha idejében észreveszik? /Szárak takarmányra  
fogják/. Az öregem szerint vászoncérna formájú giliszta okozza?  
Gyógyítják-e paprikás lóhuggyal? Rézporral, kékköves sóval pró-  
bálták-e gyógyítani?
18. Lépfene - mi okozza? Tudták-e gyógyítani?
19. Szörféreg - mi okozza, melyek a tünetei, a betegségnek? Gyógyi-  
tása törkölypálinkával, más módon.
20. Tüdőgyulladás - tünetek, gyógyítása: szoktak-e a juhok a szá-  
jába vizelni?
21. Felfuvódott juh - oka, tünetei. Gyógyítása: felkantározzák  
/juh rajza, fényképe/ hogyan: borzák vagy más gyökeret rágatnak-  
e vele?
22. Hasmenés - oka, gyógyítása: hanus, kormos vízzel itatják, más  
módon.
23. Meg eleht -e rontani a juhot? Rontás hogyan történik: fű elá-  
sása, szemmel? Ki képes rontásra, milyen céllal teszi? /tej-  
haszon megszerzése/  
Boszorkánytörténetek.
24. Rontást megelőző cselekedetek: fokhagyma, tisztosfü, stb. szere-  
pe, mikor, hogyan?
25. Hirneves állatgyógyítók. Tudós emberek; a róluk szóló történetek.

#### Teleltetés a legelőn, makkoltatás

1. Emlékeznek-e arra, hogy télen is az erdőt járta a juh? Csak a  
meddő? Rendszeresen vagy csak kivételes esztendőben?



2. Naponta hazajárt a faluba /tanyára/ vagy kinn is éjszakázott?
3. Milyen juhajtával jártak kinn télen is? Csak a magyar juhval, merinóival is?
4. Legeltetés késő ősszel az erdőben: vackor, vadóka, őszi-téli gombák /fatjai/ boróka, fenyőgallat megette-e, fagyöngy, avar, moha, előző évi hajtások, stb.
5. Makkoltatás: melyik hónapban kezdődött?  
Cser-, tölgy vagy bükkmakk is számba jött?  
Verte-e a juhász a nyájának a makot, mivel?  
A hó leeste után is makkoltattak, télutón is.
6. Hogyan öltözött, hált, melegedett télen a pásztor /juhász, makkoltató kondás/
7. Makk gyűjtése, tárolása:  
Hogyan, mibe, kik szedték, mennyit szedett egy ember egy napon hogyan szállították haza? Hol, hogyan tárolták? Verem formája, mérete, száraz vagy nedves verem /homok, csáté/ a férgesedés megelőzése. Agyagos verem, pince, padlás.
8. Az uradalmak gyűjtettek-e makkot? Kivel, mit fizettek érte? Hogyan tárolták?
9. Milyen erdőben, kinek az erdejében folyt a makkoltatás? Béreltek-e erdőt makkoltatásra? Mit fizettek érte? Hajtották-e távolabbi helységek makkos erdejébe a nyájukat?  
Mit fizettek a makkgyűjtését, kitől kértek engedélyt /pl. uradalmi erdőben- szegények/.
10. Más jószágfélék makkoltatása /sertés/. Megette-e a makkot a ló és a szarvasmarha? Adták-e lónak, szarvasmarhának abrak helyett?
11. Emberi fogyasztásra használták-e makkot? /bükkmakk/. Hogyan fogyasztották? "Berugtak" tőle?

#### Istállózás

1. Az egész nyáját a faluban /tanyán teleltették?  
A teleltetés épülete /téli akol a csürben, hodály/. Csak az anyajuhokat?
2. Takarmányszerzés - tagosítás előtt /fekete ugar, kevés takarmány/. Milyen takarmányuk volt eddig?
3. Vásároltak-e távolabbi falvakból takarmányt? /Pl. Hangony völgyiek a Rima völgyéből/  
Mennyiért, milyen minőségű takarmányt?
4. Milyen takarmány jutott a juhokhoz? /Csátés réti széna, szalma?/

Kapott-e lucernát, lóherét, búkkönyt? Abrakoltattak-e konkallyal? Krumpli, répa, szemestakarmány /rozs/. Sarnyu széna.

5. Gyűjtöttek-e a szegényebbek ősszel tölgy stb. gallyakat, avart stb. Gyűjtés módja, beszállítása az erdőről, tárolása.
6. Téli takarmányozás eszközei: etető rácsok, abrakos válu és a kettő kombinációja.
7. A takarmány beszállítása a hodályba /rudas, villa, hamvas stb./ forma, részei
8. Almozás módja, milyen időközönként tettek új almot, mivel almoztak: avarral, szalmával?
9. A trágya kihordása: milyen időközönként történt, csak tavasszal. Hol tárolták a portán /tanyán, mikor hordták ki a földekre? Trágyadomb és a határbeli kupacok neve /szánon hordták-e/
10. Takarmányszükség esetén legeltették-e télen a vetéseket? Tilosban. Ütközések a parasztok és juhászok között.
11. A juh a gyenge takarmányozás folytán milyen állapotba került? Gyapja megcsaponyik, levetkezik.
12. "Teleltetés". Fölös takarmánnyal rendelkező gazdák vállaltak-e teleltetésre juhot? /magatartó juhásztól, kisgazdától/  
A teleltetés ára: tavaszi gyapju, téli trágya. Mettől-meddig /hónap, nap/ vállalták fel télire a juhot?

#### Szaporítás, mustrálás

1. A kos: kiválasztása hogyan történik?  
Hagynak-e a szükségesnél több kosbárányt? Milyen szempontokat vesznek figyelembe: jó gyapja legyen, erőteljes testalkat stb.
2. A jó kos jellemzése.
3. A nagycsalád 200-250 juhához, anyához hány darab kost tartottak? Saját nvelésűt tartottak vagy vásároltak?
4. A kisebb paraszti juhtartók közösen tartottak-e kost? Ha nem közösen tartották, kinek a tulajdonában volt a kos? Hogyan tartották a közös kost? Valamelyikük vállalta a teleltetését a tavaszi gyapju fejében? Ha egyik társuk tulajdonában volt a kos, tartoztak-e valamivel neki az üzetésért? Ha nem volt saját kosuk, hogyan oldották meg az üzetést? Csarélták-e az üzetés idején a kosokat?
5. Engedték-e üzni az 1 éves kostoklyót?  
Milyen idős kost engedtek? Milyen idős korában mustrálták ki a kost?
6. A paraszti nyájban együtt járt-e a kos a nyájjal? Hogyan akadályoz-



- ták meg az úzekedést? Mikor kecelézték /hajz, máretei/ fel?  
Hogyan, hová kötötték fel?
7. A kosok külön legeltetése, uradalomban kosnyáj, legeltették a báránnyájjal is, Donaházán a marhával stb.
  8. A kos elszállásolása: együtt a többivel, az anyajuhokkal, külön ólban stb.
  9. A koseresztés ideje: szeptember 8., előtte utána, mikor. Volt-e idő, amikor nem szabályozták az időpontot? Más időpontok előnye-hátránya, szeptember elejének előnye, hátránya.
  10. A jó anyajuh jellemzése. Kiválasztása milyen alapon történik?
  11. Az elletés mikor kezdődik, meddig tart? Hol történik az ellés, ellet-e még a tavaszi kihajtás után is?
  12. A bárányok elrekesztése a hodályban. Az előhasi juhok és báránnyaik részére készítettek-e külön ketrecet? Miből, hogyan, hol állították fel? Miért volt rá szükség, stb.?
  13. Ellés idején aludt-e a juhász a hodályban? Segédkezett-e? Volt-e nagy izgalom a juhászcsaládban?
  14. Meddig tartott a bárányok szoptatása: a nagycsalád nyájában /nyáron is szopott/ az uradalomban /6-8 hét/.
  15. Mikor vágták le a jerke bárányok farkát? Miért? Mivel, hogyan, ki vágta le? Mit csináltak a levágott résszel?
  16. A kosbárányok herélése mikor történt? Hány hetes korukban? Milyen napon? Ki végezte? /parasztgazda, juhász./
  17. Hívtak-e más vidékről, faluból herélőt? Hogyan zajlott le? Hány személy végzi? Hogyan fektetik a bárányt? Mivel dolgozik a herélő? Foggal herél-e? Mit csinál a sebbel, zsirt tesz rá?
  18. Mi történik a herével? Szokták-e tojással megsütni és fogyasztani?
  19. Mikor történik a mustra? Nyáron is folyamatosan, elsősorban őszszel? Milyen szempontok szerint történik? Jó, rossz tulajdonság, öregesség?
  20. Szokták-e mustrára szánt öreg juhot felhizlalni és eladni? A kivénült anyajuhot, kost mustra előtt szokták-e herélni, hogy könnyebben hizlalhassák?
  21. Az elletés ideje: szeptember 8., előtte utána, mikor. Volt-e idő, amikor nem szabályozták az időpontot? Más időpontok előnye-hátránya, szeptember elejének előnye, hátránya.
  22. A bárányok elrekesztése a hodályban. Az előhasi juhok és báránnyaik részére készítettek-e külön ketrecet? Miből, hogyan, hol állították fel? Miért volt rá szükség, stb.?
  23. Ellés idején aludt-e a juhász a hodályban? Segédkezett-e? Volt-e nagy izgalom a juhászcsaládban?
  24. Meddig tartott a bárányok szoptatása: a nagycsalád nyájában /nyáron is szopott/ az uradalomban /6-8 hét/.
  25. Mikor vágták le a jerke bárányok farkát? Miért? Mivel, hogyan, ki vágta le? Mit csináltak a levágott résszel?
  26. A kosbárányok herélése mikor történt? Hány hetes korukban? Milyen napon? Ki végezte? /parasztgazda, juhász./
  27. Hívtak-e más vidékről, faluból herélőt? Hogyan zajlott le? Hány személy végzi? Hogyan fektetik a bárányt? Mivel dolgozik a herélő? Foggal herél-e? Mit csinál a sebbel, zsirt tesz rá?

#### IV. A juhászat haszna

##### A tejjgazdálkodás

##### A tej elosztása közös nyáj esetén

1. Közös nyáj esetén, milyen szokás szerint állapítják meg az egy-egy gazdára eső tej, túró stb. mennyiségét? Részletesen leírandó az ún. benérés /befejés/ szokása.
2. Naponta hazajáró falunyáj esetében:  
a/ a gazdák fejték juhaikat  
b/ a juhász ment fejni házról-házra.  
A feldolgozásban, sajtkészítésben résztvett-e a juhász? Az egész nyáj vasárnapi teje a juhászé? /A juhász juhainak elhelyezése a gazdák juhóljaiban/
3. Hányszor fejték /naponta 1-2-3/. Az egyes hónapok szerint; kb. hány órakor?
4. Falunyáj a nyári szálláson: benérték-e a tejet kihajtás előtt? A fejési időny egyes szakaszaiban hányszor fejték naponta? Milyen rendszer szerint kapták az egyes gazdák a tejet?
5. A feldolgozást ki végezte? /Hol? Hogyan történt a tej beszállítása a faluba? A tejen vagy tejtermékeken osztottak? Milyen szokás szerint állapították meg az egyes gazdákra eső részt?

##### A fejés

1. Mikor kezdődik a fejési időny? Meddig tart? /nyirástól, a bárányok elválasztásától, Szt.Györgytől Kisasszonyig?/  
Pl. koratavaszi legeltetés alkalmával, amikor a faluhoz közel legeltettek, a juhász vagy a gazdák fejték?  
Nyári, távoli legelőkön a juhászok?
2. Uradalomban kik fejték, mely juhászok? Voltak-e külön fejős juhászok? Fejt-e a bacso?
3. Hányszor fejték naponta az uradalomban?
4. Hányszor a nagycsaládban, ismerik-e azt a felfogást, miszerint a napi többszöri /2-3/ fejés árt a báránynak és a gyapjunak?
5. Az uradalomban ki dolgozta fel a tejet? A tejfeldolgozó juhász neve? A bacso foglalkozott-e ilyesmivel? A juhászok feleségei foglalatostkodtak vele? /Csak a bacso felesége/ Mennyi munkát jelentett ez naponta?
6. A fejés helye:  
a/ csürfiók, kapuja



- b/ hodálykapu, akolkapu  
c/ esztrenga - milyen, részeinek nevei, fejőlik neve, volt-e fedett esztrenganyilás  
Fejés a hodályban, akolban: a hodály elrekesztése /mivel - dranga/  
Este befelé, reggel kifelé esztrengáltak?
7. Fejtek-e esztrengálás nélkül? Körbejárták-e a karámban a fejős juhokat? mellé guggoltak?
  8. Esztringálás esetén: a hajtó neve, mivel hajtotta a juhokat a fejőhelyhez? Az esztrengáló személye: gyerek, asszony? Mi volt a bére?
  9. Használt-e a juhász fejőgatyát? Neve: cájtli.
  10. Hogyan történt a fejés? Hogyan vette maga elé a juhot a fejő? Állva, ülve, guggolva fejt?
  11. Fejőszékek: fejőtőke, fejőszék: háromlábú, négylábú, készítették-e erdei taplóból széket? Tettek-e báránybőrt vagy mást a fejőszékre, hogy jobb ülés essen? A fejőszék helye használaton kívül.
  12. Az egy juhtól kifejt tej mennyisége: fejési időny kezdetén - végén. /Milyen kapcsolatban áll a tejhozam a legelővel és az állat egyéni tulajdonságaival?
  13. Fejőedény: /rajz, fénykép/  
Neve: vendel, geleta, Használtak-e rá rósot? Edény volt-e belekötve?
  14. Hol szerezték be, ki készítette, mi az ára? Hozták-e távolabbi vidékekről, felvidékről?
  15. Milyen formai különbségek adódnak a környéken és a más vidéken használt fejőedények között? Volt-e az egyes uradalmakban, a paraszti gazdaságokban használt edények között különbség: ürtartalma, hány literes.
  16. A tej elszűrése hogyan történt? /szűrő ruha, szűrőke/ stb.
  17. A tej tárolása feldolgozásáig? Edények: neve, nagysága, formája /putyina, dézsa/. Hol, hogyan tárolták ezeket, készítésük beszerzésük?
  18. Minden fejés után feldolgozták a tejet, csak naponta egyszer? Melyik tejet tárolták? /este/

### Oltó

1. Mikor oltják be a tejet? Milyen melegen? Melegítik-e, hogy a kívánt hőmérsékletet elérjék?
2. Mivel oltják be? Hogyan készül az ótó? /bárány, tejes borju, kecskegida, kocadisznó gyomrából, másból/. Hogyan? Juh, borju poklával oltottak-e?

Az oltóanyagok közül melyiket használták legáltalánosabban?  
Melyiknek mi volt az előnye, hátránya?

3. Ismertek-e növényi oltóanyagokat? /gombák? savanyu füvek/ Meggy vagy más gyünölcsöt használtak-e? Tisztes fűvet ecetben megfőztek, s a levélvel?
4. Milyen mennyiség kellett az egyes oltó félékből? Mennyit tesznek belőle adott mennyiségű tejhez? Csak irányzomra teszik, vagy mérik? Mennyi idő alatt alszik így meg a tej?
5. Mióta használják a poroltót? /uradalomban, paraszti juhászatban/. Véleményük róla?  
Jobb, rosszabb, mint a régi oltó félék?

#### Sajt, gomolya

1. Meddig hagyták állni a megaludt tejet?
2. Hogyan törték fel? /kézzel, kanállal/  
Milyenre kellett eldolgozni? Melyik módszer volt a jobb?
3. Hogyan tették a sajt ruhába?
  - a/ aláhúzták a ruhát
  - b/ beleöntötték az egészet a ruhába
4. Hogyan hívták a ruhát? Alakja, készítése, nagysága, volt-e file? Hová akasztották fel? Mit tettek alája? Meddig hagyták csepegni a sajtot?
5. Hogyan veszik, mit csinálnak a sajttal /gomolyával a kivétel során? Hova helyezik?
6. Hogyan nevezik az 1-2-3 napos friss sajtot, édes sajt - édes gomolya
7. Használtak-e sajtnyomó prést? Hogyan nyerte el a sajt végső formáját? Tálban nyontatták le? Mit tettek rá /mászának a sulyát/
8. Milyen sajtformaló eljárásokat ismertek még?  
Eszközök?
9. Sajtszáritás, érlelés? Miért kell érlelni, hány napig, hol, milyen hőmérsékleten?
  - a/ Eresz alá erősített sajtpóc /formái deszka, vagy fűzvevesszéből font lésza/
  - b/ Benna házban, más épületben
  - c/ Külön sajtházban
  - d/ Kosárban, állványon, rudra helyezett szekérkeréken?
  - f/ ismerik-e az oszlopra állított kerek sajtszáritót?
  - g/ Ismerik-e a komárnyik szót? Mit jelent?
10. A sajt további tárolása /kosárban, asztalfiában az étkezés előtt/



11. ~~Készítettek-e sós vagy füstölt sajtot? Hogy történt a sózás?~~  
Meddig állt sós vízben?  
Hogyan füstölték /ház padlásán, füstölőben/  
A sajt felakasztása, elhelyezése a füstön.  
Milyen fával csinálták a füstöt, mennyi ideig füstölték?  
A füstölt sajt formája, sajt minták.
12. Erlelték-e a sajtot buzában? más gabonában?
13. A sajt eladása; milyen árlelen történt?  
Neve: mincér, mincellér. Hogyan történt a sajt értékesítése?  
Ki adta el, kinek? Kerekedő jött?

### Savó, csóré - zsendice

1. Hogyan nevezik a sajt után visszamaradó lét?  
/savón, csóré/
2. Mi a sorsa ennek a savónak? Használják-e sütés-főzéshez, főz-  
nek-e vele levest /bálmos/?
3. Felforrallják-e a savót? Mit nyernek? Miben forralják fel?  
Milyen üstben? Zsendicefőző üst leírása. Hol szerezték az  
üstöt, mennyiért. Mekkora volt az üst? Hol függött? A tűzhely  
leírása! A kocik és környéke, egyéb eszközök a tűzhely körül.
4. Kiszedték-e a zsendicéből a turót? Mit csináltak a zsendicé-  
vel, ha nem szedték ki? és mit, ha kiszedték; mit csináltak  
a turóval és mit a savóval? Fogyasztották-e a zsendiceturót  
palacsintában vagy máshogy? Hívták-e a zsendicesavót sovány  
savónak, a forralás előtti vastag savóval, zsiros savóval  
szemben?
5. A sovány savó orda - zurda nevére hallottak-e? Mi lett a so-  
vány savó sorsa? Sertésnek adták, maguk is fogyasztották?
6. A zsendiceturó fölét leszedték-e? Köpültek-e belőle vajjat?
7. A zsendicefőzés eszközei: zsendicekavaró, kanál, mérő kanál?  
A tárolás eszközei: dézsa, putyina. /Ezek formája, készítője,  
használatuk módja, helyük/.

### Turó

1. Mikor készítették turót? Csak július végétől?
2. Hogyan nevezik ezt a turót? /keserű turó/
3. Miben készítették? /turós kupa, vendel putyina, tonna/
4. Ki készítette a turót? Falun gazdasszony, juhász, juhásznő?
5. Munkamenet leírása: hajalás-szeletelés-reszelés /eszközök/.  
Mivel reszelték? /fateknő, rajz/. Mennyi sót tettek rá? mást:

pálinka, paprika, egyéb fűszer. Gyurás, hogyan, meddig?  
Mit tettek a kupa fenekére /milyen laput/?  
A tetejére? /nogyorólevél, tornalevél, töklapu, szőlőle-  
vél, lósóska, stb./

6. A kupa lefojtása, a fedő. Mivel nyomatták le?
7. A lefojtott kupa elhelyezése. A turó érlelése /kanra, gabonás, hűvös, száraz hely/
8. Cserélgették-e a laput? Miért?
9. Milyen időközönként? Meddig kellett turót érlelni? Tiszta ruha a kiérlelt turó tetejére. Földelték-e el a kiérlelt turót tartalmazó kupát? Tartották-e a padláson? Mikor bontották fel, mikor kezdték fogyasztani?
10. Milyennyiségben készítették? /parasztcsalád 3-4 kupa/ juhászcsalád saját használatra, az uradalom eladásra.
11. A paraszti juhtartók adtak-e turót? Csak saját használatra készítettek? A család elfogyasztotta.
12. Tárolták-e, szállították-e a turót /vagy mást/ tömlőben?
13. Ismerik-e a liptai turót? Ez hogyan készül? Zsendic turó és száraz sajt reszelékén milyen aránya szükséges? /2/3/ Milyen régen foglalkoznak a készítésével?  
Minősége jobb, rosszabb, mint a keserű turó?

Hallottak-e a tej elföldeléséről hordószerű faedényben? Savanyu tejet öntöttek bele a románok és ősszel elföldelték. Januárra szinte megkeményedett, akkor fogyasztották.

1. Leszedik-e a tej felét? Mikor, melyik tejről?
2. Hogyan tárolták a tejfölt? Miben gyűjtötték össze? Meddig kellett gyűjteni egy köpülésre valót?
3. Milyen mennyiségű tejfölt volt érdemes köpülni?
4. A köpülő formája, nagysága. Készítési helye, készítője. Különbözött-e a parasztság körében általában használt köpülőformától? Részai és azok elnevezései. Volt-e kupa kja a köpülőnek?
5. Az uradalom / a gazda jó szemmel nézte-e, ha a juhász vaját készített? Csináltatott-e az uradalom is vaját juhtejből?
6. Ismerték-e a vajkészítésnek más módját is? Pl. rázás.
7. Ki szokta a köpülést végezni: férfi, nő?  
Mennyi ideig tartott egy-egy köpülés? Ülve vagy állva végezte?
8. A vaj fogyasztási módja: nyersen, Szokták-e kisütetni?



A tejfeldolgozás eszközei

1. Fejővendel - gelota.
2. Dészsa - putyina /tárolás/
3. tonna-kupa /turó/
4. Üst formák
5. Vajköpülő. Mindezeket az eszközöket hol készítették, hol, kitől vették? Hoztak-e tótók a gönöri vidékekről? A Bükkből, a Mátrából? Vásárokon vették? Mit fizettek érte? A faedények mikor pusztultak ki?
6. Milyen cserépedények, zománcos edények szoritották ki? /Voltak-e a faedények előtt bőredények?
7. Az edények tisztántartása, mosása, forrázása. Székfűvirággal vagy mással való illatosítás.

Tej és tejszármazékok fogyasztása

1. Juhtej nyersen
2. Forralva juhtej /kell-e víz a forraláshoz?/
3. Tejeskávé juhtejjel.
4. Habaráshoz használnak-e juhtejet?
5. Levesnek ették-e a csórét /vastagsavót/ édes tehéntejjel összekeverve és felforralva?
6. Használtak-e a kótt kalácsok dagasztásához?
7. A hideg zsendice. Aratóban víz helyett. Étvágygerjesztő - emésztést segítő stb. ára
8. Édes gomolya fogyasztása, hagynával, kenyérrel. Gomolya eladása.
9. Keserű turó - tésztafélékre: derelye, begyerő, öntött laskára, trapacskára, kompérgancára, buktára.
10. Juhvaj kiolvasztása és tésztára öntve. Kenyérre kerve.
11. Gomolyát a rétestésztába, kapros lepény gomolyával.
12. Füstölt sajt kenyérrel  
főtt tésztára: galuska, metélt, gombóc  
zöltség és huslevesre.
13. Iró - tésztagyúrás  
sertésnek

1. Milyen minőségű különbség volt a magyar juh és a merinói birkagyapja között?
2. Mennyi gyapjút lehetett lenyirni egyikről, mennyit a másiktól?
3. Hányszor nyirták a juhot a századfordulón, nyirták-e évente kétszer?
4. Mikor történt a nyírás, dátumszerűen?
5. Szokták-e a bárányokat a nyár folyamán külön is nyírni?
6. Szokták-e nyírás előtt a juh gyapját mosni, usztatták-e? Hol és hogyan történt ez? Hányszor usztatták meg? Ki végezte az usztatást? Hány személy? Az usztató és a munkamenet leírása. Hová, mely folyókra, usztatókra jártak? Kinek az usztatójára? Kellett-e fizetni, mit fizettek? Mikor szűnt meg az usztatás? Mi volt a haszna, mi volt a kára az usztatásnak?
7. A lenyirt /nyíratlan gyapjút szokták-e valamilyen növényvel mosni? /pl. szappanfű gyökerének főzetével/.
8. A nyírást kik végezték: juhászok - fogadott nyírók - maguk a gazdák.
  - a fogadott nyírók:
    - a/ honnan jöttek?
    - b/ bérezésük,
    - c/ szállásuk,
    - d/ étkezésük,
    - e/ szokásaik,
    - f/ nyíró technikájuk különbözött-e a helybeliekéitől?
9. Hogyan történt a nyírás, hogyan fogják le a birkát, hány személy /egy-kettő/. Honnan kezdik a nyírást?
10. Mire fektetik a birkát /pad, ólajtó, ponyva, stb./. Hol végzik, csürben, árnyékban?
11. Milyen ollót, s egyéb eszközt használtak? /rugós olló, szabó olló/ Hol szerezték be az ollót? Honnan élezték?
12. Hogyan számoltak el a nyírott birkákkal? /rovás, baliga/
13. A nyírók neme: férfiak, asszonyok?  
A juhászok tudnak-e általában nyírni?  
Hívnak-e más faluból és mennek-e más faluba nyírni?
14. Ki nyírta, illetve nyíratta a feles és a nyaraló birkákat? Hogyan osztották el a gyapjút?
15. Hogyan tárolták, szállították a gyapjút?  
Miben, hol? /trozsák, stb./
16. Hogyan történt a gyapju értékesítése?  
Kereskedők jöttek? Alkudozások. Hová szállították, kik, maguk a gazdák?



17. Feldolgozás: fontak-e maguk az-asszonyok?  
Milyen guzsalyon, mit kötöttek a gyapju fonálból? /harisnya,  
melles, stb./
18. A vezérörü /oroszlán/ nyirása, kos, bárányok nyirása.
19. A nyirás végeztével volt-e áldomás?
20. Mióta nyirnak géppel?

#### Szaru, csontok

1. Mit szoktak a szaruból készíteni?
2. Hogyan dolgozzák fel /főzés, faragás/?
3. Hajlításhoz mintát használtak-e pl. kampó?
4. A csontot felhasználták-e, mit készítettek belőle? /gyermekjáték/
5. Hogyan?

#### A hus

1. Hogyan vágják le az állatot?
2. Milyen részei vannak a birkának?
3. Milyen mértékben kedvelt a juhhus, más hus fajtákhoz viszonyítva? Milyen gyakori a fogyasztása? Mikor szorult vissza a fogyasztása?
4. Mikor kezdődik a birkavágás szezónja?  
/ősszel disznóvágásig/ Vágtak-e nyáron /aratás/, télen ünnepekre stb.
5. Szokták-e a juhot vágás előtt hizlalni? Mit, ürüt hizlalnak? A makkon meghizik?
6. Birkavágás jeles alkalmai: lakodalom, bucsu, cséplés, szüret, karácsony, ujév stb.
7. Szokott-e a juhász, juhot vinni a lakodalomba, ahová meghívják?  
/A keresztapa ad-e juhot a lakodalomhoz, mint Domaházán szokás/?
8. Milyen ételeket készítenek juhhusból?  
/részlete leírás: paprikás, pörkölt, töltött bárány stb./
9. Hogyan tartósítják a húst? Fagyasztják, füstölik, sózzák, szárítják?

10. Rövidebb időre való tárolás pl. kutban.
11. A fagyut hogyan dolgozzák fel, mire használják?
12. Szoktak-e főzni vele? Pl. rántáskészítés.
13. Felhasználták-e a fagyut házilag a világításban? Világító-eszköz rajz, fénykép.
14. A feldolgozás eszközei.

### Trágya-kosarazás

1. A juhtrágya a különböző állati trágyák között. Milyen talajok igénylik leginkább a juhtrágyát?
2. Ismeretes-e a kosarazással való trágyáztatás /részekre szedhető kerítés tovább-állításával való trágyázás/. Hogyan nevezték a kosarat és ezt a műveletet? /lészka, léckázás, garám, karám/
3. Milyen földeket trágyáztak ilyen módon? Ugar, tarló, rét?
4. Az év mely szakában kosaraztak?
5. Mennyi ideig állt egy helyen a kosár? /1-3 nap/
6. Kinek a földjén kosaraztak? /Uradalom, kispasztorok, nagygazdák/ Milyen ellenszolgáltatás fejében?
7. A kosár részei és azok elnevezései? Miből készült a lészka, kosár /fonott lészka, karók, guzsok, drankák, méreteik, készítésük.
8. A nyáj hálólhelyének változtatásával történő trágyázás, építmény nélkül. Neve: állítás, hálaltás. Más jószággal trágyáztattak-e ilyen módon?
9. A kosarazást végző juhásznak volt-e ide-oda hordozható kunyhója? Milyen építménye volt?
10. Trágyázás hodályból, akólból, Elszállították-e az erdei akolból a ganét? Az akol tisztántartása. Evtente hányszor, mikor tisztították? Egyenesen a földre vitték?
11. Rajz, fénykép a kosár részeiről, a dranká, guzs, karó, kunyhó, karóptó, bunkó stb.

### A bőr

1. Hogyan történik a juh nyuzása? Szokták-e tömlőre nyuzni? Fújnak-e a bőre alá nyuzás előtt levegőt? /nádszál, szájjal/ Miért csinálják?



2. Nyuzás előtt vagy után lenyirják-e a gyapjút?
3. Ki nyuzza, hányan nyuzzák, mivel, milyen késeket használnak? felakasztják nyuzás közben vagy padra fektetik?
4. Mi történik a lenyuzott bőrrel? Hol tartják, hol hogyan szárítják? Kifeszítik-e, beszórják-e fahamuval? Miért? Hogyan, mire feszítik ki?
5. Hogyan dolgozzák fel házilag? mejjeshez, bekecs, kesztyű, kostöknék, más célra?
6. Eladják? Kinek: szücs-kontár, szücsöknek. Milyen áron, mikor?
7. Fénykép, rajz leírás a feldolgozás eszközeiről, a készítményekről /szabásrajz/

### A juhász

1. Parasztjuhász - valóságos juhász? Milyen különbségeket látnak a parasztesalád juhásza, a "juhász" családtagok és a pásztorrendhez tartozó "valóságos" juhászok között?
2. Törzsökös juhászcsaládok a vidéken? Nevek? Anyakönyvek tanulása, adatközlők közlései: juhászok csak juhász, pásztorcsaládból nőszültek? A Felvidékről kerültek-e le szlovák juhászok, az Alföldről kerültek-e fel juhászok? /Pl. uradalmakba/
3. A juhászok milyen területen változtatták a helyüket? Elszegődtek-e távoli megyékbe? Elmentek-e a Felvidékre, a Dunántulra, az Alföldre. Közelebbi vidékre: Nógrád, Szárazvölgy, Borsod, Abauj? Tartják-e a rokonságot a távoli vidékre költözött juhászokkal?
4. Miben nyilatkozik meg a juhászok sokat emlegetett "összetartása"? Rokoni kapcsolatok, hogyan fogadták, ha parasztlányt vett el a juhász? Hogyan birta a tanyasi életet? Értett-e a tejfeldolgozáshoz, sajtkészítéshez? Szegről-végről sógorság-komaság a juhászok között?
5. A juhászcsalád: sok volt-e a gyerek? Kapott-e bárányt az ujszülött fiú az apjától és a keresztapjától? Kapott-e juhot a házasuló leány és menyasszonya a rokonságtól?
6. A juhászság közösségi alkalmai: lakodalom, bucsu. Hát még?
7. Kommendálták-e egymást a juhászok a gazdáknál? Érdeklődtek-e egymástól, hová szegődhetnének el? Illett-e a régi juhással beszélni előbb, mielőtt a helyre beállt?
8. A pásztor és paraszt elkülönülése: hogyan csufolta a pásztor a parasztot: nem eszek én hamuba sült bodagot, nem szeretek tarka nyaku parasztot. A juhászokat hogyan csufolták a parasztok? Száros térgyű juhász, zshivány, gyülekezet gazda, stb. Maga alatt valóznak tekintette-e egyik a másikat?

9. A juhász lelki beállítottsága: szereti a jószágot, gyermekkorában megszereti, a csend, a magány szeretetét, stb.
10. A juhász és a többi cselédség viszonya az uradalmakban? Többre tartotta-e magát a többi cselédnél a juhász?
11. Rangsor a pásztortársadalmon belül: első a juhász és csak aztán a kondás, gulyás.
12. A juhászok vagyoni helyzete, mennyit jövedelmezett 150-200 juh? Jövedelmüknél fogva fölötte álltak a többi pásztornak?
13. Juhász rangsor: vagyoni különbségek, saját tanyát szerző juhász, nagy uradalmak bacsói egész vidéken tekintélyek, másik oldalon a kisparasztok falunyájának őrzői, vagy a nagycsaládok juhásza.
14. A juhászok munkakör szerinti felosztása: kosos, ürös, toklyós, bárányos, stb. Főbacso, számadó, fejős juhászok. A fejős juhászt többre tartották, mint a kosot.
15. A juhászok megélhetése:
  - nagycsalád juhászának komenciója
  - falujuhász komenciója
  - nagygazdák kisebb földbirtok bérlők juhásza
  - nagybirtok /káptalan, Beniczky stb./ juhászainak komenciója.
16. A bojtárok kitől kapták a bérüket, a gazdától, uradalomtól közvetlenül vagy a bacsótól? Mi volt a bérük, komenciójuk.
17. Az árendás juhász? Milyen egyezséget kötöttek a tejre, tejhaszonra? Mennyi volt a komenció? Hányszor fejt? A gyapju és egyéb haszon?
18. A feles juhász. Mit jelent a kifejezés? Hogyan állhatott be egy juhász felesnek? Mit adott a gazda, mit adott a juhász?  
Gazda: tanya, legelő, akol, téli takarmány, komenció, juhász a nyáját? A haszon felezése hogyan történt? Mennyi ideig tartott a feles idő?
19. Harmados juhász volt-e? Kérdések, mint a feles juhásznál. Miben különbözött a kettő?
20. Az uradalmi bacsok: huszados bacso, tizenegyedes bacso stb. Mit jelentenek ezek a kifejezések?
21. Az önálló tanyás juhász? Hogyan szerezte a tanyát, szerzett-e birtokot, szántót, legelőt, erdőt is? Foglalkozott-e földműveléssel, fogadott-e maga is juhászt? Volt-e aki beköltözött a faluba? Volt-e aki végigjárta a sorkosztos, falusi juhász, juhászbojtár, komenciós, árendás, feles juhász utját, míg önállósodott?
22. A juhászok meggazdagodásának fondorlatai? Csere-bere a bárányokkal, család takarmánnyal, több saját juh kiteleltetése az urasági takarmányon, mint amiről megalkudtak.
23. A juhász szakértelme: az uton végighajtva is jól tartja az egyik a nyáját, a másik hajthat a lucernába is.



24. A juhász esztendeje: Szt. Györgytől-Szt. György /ápr. 21./ vagy Demetertől-Demeterig /okt. 26./ Melyik évkezdet a gyakoribb, melyik a régibb rend? Megújították-e évente az egyezségeket?
25. A juhászok költözködései, hornyáskodásai, váltakozásai: gyakran csak fél esztendőre kötnek egyezségeket: Szt. Györgytől-Demeterig. A ganda vitte el szekéren. A juhász motyója.
26. Ha mindenünnen kimaradt ősszel, nem kapott nyáját, hogyan telet? Voltak-e, akik teljesen kiszorultak a juhászságból? Hová mentek el dolgozni?

A juhászok szellemi kulturája

1. Mondák nagy történelmi alakokról, akik pásztorok voltak: Bebek család őse?  
Ótestamentumi alakok: Jákob, Dávid, Mózes, bibliai pásztorok?
2. Közösségi alkalmak: mulatságok: juhásznapi, juhászbál? Mikor, milyen alkalmakból? /Demeter, nyírás stb./ Mulatóház hol volt? Parasztot, gazdát hívtak-e meg? Más pásztor? /kondást, gulyást/.
3. Demeterről mit tudnak? Pásztorvédőszent stb.
4. Verekedések: haragosok, a pásztorvédelmi törvények ellen vétőkkel leszámolás.
5. Szent Vendelről mit tudnak? Megünneplik-e a szentjeik napját?
6. Hiedelmek: a jószág egészségét, a betegséget megelőző kultikus eljárások:  
Kihajtás: jelen nap, fejsze a kűszöbön, lánca a kűszöbön, hogyan miért hajtották át?  
25. Voltak-e mondókák? Csipkefát raktak-e a kűszöbre kihajtás előtt? Honnan a vasnak és a csipkefának a varázssereje?
26. Tojást raktak-e a kűszöbre: nyers, főtt? Hogyan telet? Hányat, mit csináltak vele? Hová mentek? Miért raktak a kűszöbre tojást? Bajt jelentett-e ha eltört valamelyik? Adtak-e ki a házból tojást a kihajtás időszakában? Megeshetett-e tiltott napok voltak még?
7. A juhnyáj gyarapodását célzó egyéb szokások: Amikor először terelték be a nyári akolba az év során, sőt hintettek el az akol földjén? Miért?
  1. A karácsonyi asztalborzása. Az urnapi körmenet alkalmával ismét szenteltettek meg, azt nyalatták?
  8. Szt. György éjjeli harmatszédés a tejhaszon érdekében.
  9. Hasznos füvek: kopotnyik, vérfű stb. pimpó. Juhászok? Mikor, milyen alkalmakból? /Demeter, nyírás stb./ Mulatóház hol volt?
  10. A tejfeldolgozás babonái: első oltóba lyukas garast tettek, hogy minél lyukacsosabb legyen a sajt.
  3. Demeterről mit tudnak? Pásztorvédőszent stb.
  4. Verekedések: haragosok, a pásztorvédelmi törvények ellen vétőkkel leszámolás.
  5. Szent Vendelről mit tudnak? Megünneplik-e a szentjeik napját?
  25. Voltak-e mondókák? Csipkefát raktak-e a kűszöbre kihajtás előtt? Honnan a vasnak és a csipkefának a varázssereje?
  26. Tojást raktak-e a kűszöbre: nyers, főtt? Hogyan telet? Hányat, mit csináltak vele? Hová mentek? Miért raktak a kűszöbre tojást? Bajt jelentett-e ha eltört valamelyik? Adtak-e ki a házból tojást a kihajtás időszakában? Megeshetett-e tiltott napok voltak még?

11. ~~A juh megrontása: szemmel rontja meg a boszorkány, milyen lesz a tej?~~  
Rászólással rontja meg: megdicséri a juhot, mire az megbetegszik.
12. Rontás megelőzés: legelső oltóba faparazsat tettek, sőt hintettek. Füstölték az aklot és a jószágot tisztessfüvel, fokhagyma foncsikjával? Az akol küszöbe alá három cikk fokhagymát ástak el?
13. A rontás ellen, amikor már megrontották a jószágot: a juhász leteríti bundáját a földre és betjával ütlegeli, mire odamegy a rontó személy?
14. Rontás módja még: fű, csont elásása a csapáson, akol körül stb. Rontó személy, férfi-nő, szintén pásztor?
15. Történetek a fortélyos bacsokról, az ördöggel cimboráló juhászokról? A cineres dudás juhász.
16. Történetek a szakállas farkas alakjáról ?
17. Egyéb hiedelmek: jóslások, ha férfi lép be karácsony napján először, sok kos bányás lesz, ha nő, sok jerke lesz. Szenőkös lesz a bányás, ha üzödéskor az anya rácsodálkozik valamire.
18. Sok szemőkös bányást akaró juhász foltokban befestett botot helyez az anyajuhok itatóvályujába.
19. Hiedelmek a barboncásról, a lidércről, házi kigyóról, tüzes emberről stb.
20. Betyárhistóriák: Vidróczkyról, más betyárokról, Jánosikról hallottak-e /Janovics/ ?
21. Juhászok sajátos táncai.
22. Juhász és betyárdalok.

#### A juhászság tárgyi kultúrája

1. Viseletük: régi hajviselet, csombók, üstök, faféssüvel hátul össze volt fogva, nyírott körhaj a régi juhászoknál.
2. Fejviselet: bányásbőr sapka, süveg. Kalapjuk formája, kezelése, zsirozása. Miben különbözött más pásztorok, parasztok kalapjától? Hordtak-e a kalap mellé bokrétát, a női juhászok is?
3. Ing: lobogós ujjú, bőredős, borjuszájás.  
Fejésnél a nyakukba vetették-e a szatyínggal a bő ujjat, hogy a karjukat a munkában ne akadályozza?
4. Gatya, széles-e, bőgatya, rojtos gatya, libernye. Jegye, családi jegy hol volt?



5. Kotányt, gangát viseltek-e, csak télen?
6. Pitykés lajbit huztak-e az ingre?  
A lajbi színe, szabása, díszítése.
7. Ismerik-e a mándlyit, nagylajbit. Hordták-e a bőrlajbit? Hordtak-e  
mellyedző pruszlyikot? Ujjast, bekcset?
8. Használtak-e bőrnadrágot? Mikor, mire, hol, ki készítette? Csizmán  
kívül kieresztve hordták?
9. Lábbeli: jártak-e bocskorban a juhászok? Bocskor rajza, leírása.  
Csizmájuk, hegyes sarku, bojtos csizma, sarka hátul sárga csicsó  
szöges. Felső szélén huszárszegély díszítette, vak sarkantyú.
10. Ünnepi viselet: szűk, zsinóros nadrág /kék/ cipcer posztóból zsi-  
norós kabát, stb. Milyen csizmát huztak hozzá?
11. A juhászbunda színe fehér, hol vásárolták, mely városok szücsseitől,  
készítettek-e rendelésre, különbözött-e a parasztek bundájától?  
Más vidékeken használt bundáktól?
12. Szűr, csuha, kankó  
Hol készült, mikor használták az év folyamán, milyen áron vették?  
Hogyan nézett ki? Jártak-e kankóban? Szűr és kankó közötti külön-  
ség. A juhász és a gulyás fehér, a kondás fekete szűrben járt?  
Gallérja, ujja bokrosan bekötve stb.
13. Tarisznya  
Csak bőrtarisznyát hordtak? Hol vásárolták, mennyiért? Díszítése?
14. Ivócsanakok  
Kik faragták, kiktől vették, mennyiért, hogyan használták?
15. Tükrösök, kiknek volt, kik faragták, hogyan használták?
16. A duda. Mikor használták, leírása, kik voltak a híres dudások?  
Szerették-e a dudaszót?
17. Klánétázó, furulyáló juhászok. Hogyan szerezték be a hangszereiket?  
Milyen hangszereken játszottak még: tárogató, zokorina. Milyen da-  
lokat, szerepeltek-e mulatságokban? Mit fizettek nekik?
18. Juhászok táplálkozása az erdőn:  
Erdei gyümölcsök szerepe, gombák, gyűjtögetés, boza és nyírvirics?  
Használtak-e fakéregből alkalmilag készített edényt: kuzupot, stb.
19. A juhászok tűzkésztsége: acél, kova, tapló, egyéb tüzgerjesztési  
eljárásaik.

