



Gyűjtő: KNEZT JUDIT

Gyűjtési ideje: 1964.

TART.: Néprajzi adattár Kutatás.

10 lap

Főlelrajzi mutató: KUTAS

szákmutató: X, 2

XII, 3,

VII, A, 2, 3

XIV, 1, 2

Iratgyűjtő

MSZ 5617

PAPIRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

sectanordis

Adventre az egyesítés ltk. 842-es títeli old'l

842



RIPPL-RÓNAI MÚZEUM

KAPOSVÁR

Telefon: 23-74. — Postafiók: 70.

V/15/2.

Néprajzi adatok Kutasról

/Publikálja a Magyar Néprajzi Atlasz/ Kény Judit

Táplálkozás Észközanyaga.

A tejet tejesfazékba /köcsögbe tették/. Az udvaron kerítés karón, lecsontolt élű fán, különböző alakú ágasokon "fazék aggató, fazéktartó" voltak leboritva a száradó tejes fazékok.

A vajnyerés vagy cserépköpülőben, vagy üvegben történt, az előbbi esetben köpüléssel, az utóbbi esetben pedig rázással. A vaj tejfelből, tejszínből készült. A visszamaradt lé neve aludttej. Famoszarat használtak paprika, cukor, mák, dió stb. törésére. Kivájt fatörzsből készült kb. 80 cm. magas famoszarat hármat is látott a gyűjtő 1964-ben. Valószínűleg több is előfordul még. Utóbb is paprikát törtek benne. Mind a hármán alul felül egy-egy vasabroncs volt. Valószínűleg utólagos rátevés, mivel mind a három repedt volt. A paprika törésére általában külön mozsarat használtak, ahol volt, ott ezekbe a kivájt fatörzsekbe. Esztergált famoszárbán meg leginkább cukrot törtek. Régen só is mozsárban törtek, mivel csak nagyobb darabokban lévő só lehetett kapni. Sóőrlésre azonban használtak kézi malmot "sóörölő", amely alsó és felső kőből, forgatókarból, lyukból /garat/ állt. Ha "öregre" akarták őrölni, bőrdarabot tettek bele, hogy kisebb legyen a surlódás, ha finomra akarták, akkor kivették a bőrdarabot. Nemcsak só, gabonát is őröltek benne.

Étel leírások, ételfajták.

Kásás. ételeket ritkán készítettek, hajdinából, harmatkásából. Mind a kettőt boltban vették. A harmatkását vízben megfőzték és zsirt tettek rá. Az is előfordult, hogy zsirban főzték meg. Kukoricakása ugy készült, hogy kiszitálták a lisztet és jó zsiros lében megfőzték. Pépes ételek közül több is előfordul: a tört krumpli ugy készült, hogy a krumplit megtörik és hagymás zsirral összekeverik. Krumplisterc: jó tüzesre megmelegítik a lisztet, külön melegítik a vizet és külön a zsirt. A forró lisztet felöntik a forró vízzel, közben kevergetik, majd meleg zsirt öntöznek rá. Ezt az ételt dologidőben szerették főzni, mikor a háziasszony hazaszaladt délből, ez készült el a leggyorsabban. Gánica: megfőzik a krumplit, összetörik, liszttel összekeverik és vöröshagymás zsirban szaggatják, esetleg tejfellel még megöntözik. Tésztás ételek közül csak a laska fordul elő. Megsütik a száraz laskát, összetördelik, leforrázzák, ezután zsirral és tejfellel megöntözik, vagy mákot, diót, turót tettek rá. A kukoricás ételek fajtáinak nagy száma mutatja, mennyire fontos volt ez a nyersanyag a kutasi nép táplálkozásában. A kásáról már volt szó, amelyet vízben főznek hagymás zsirral, vagy turóval fogyasszák. A prósa: aludttejben, vagy édestejben megkeverik a kukoricalisztet és megfőzik, vagy megsütik. Kukoricagánica: forró vízben megfőzik a kukoricalisztet és hagymás zsirban szaggatják. Kelt prósa: édes tejbe élesztőt tesznek, majd ehhez öntik a kukoricalisztet, egy tojást és cukrot is tesznek bele és így sütik ki. A puliszka, vagy kása fogyasztásának módja ugy történik, hogy a forró vízben megfőtt kukoricalisztet kiöntik, ez egyben marad és cérnával vágják el annyifelé, ahányan fogyasztják, hagymás zsirt, vagy tejfölös turót esznek hozzá.

Kenyér félék.

Lepénykenyér: csak lisztből, vízből és sóból készül, neve laska. Ez finom buzalisztből készül 20-40 cm. átmérőjű kerek, fél ujni vastag-ágú lepény, amelyet emencében a kenyér tetején sütnek meg. Később mikor a sparhet kiszorította a kemencében való főzést "a renben" is sütöttek lepénykenyeret, csak ezt el kellett vágni téglalap alakúra.

A kenyér élesztésére "párkovász, sütnivaló" került felhasználásra. Ez úgy készült, hogy komlót és árpát külön megfőztek, aztán az egészét összekeverték buzakorpával, összezsurmolták, megszáritották és zacskóban eltették. Használat előtt este leöntötték, reggel lisztet kevertek hozzá és bedagasztották. Egyesek nem tettek hozzá komlót, csak árpát és buzakorpát. Ezt a sütnivalót buzából és kukoricalisztból együttesen készült kenyérhez használták. A századforuduló táján a középparasztok is tettek a buzaliszthez kukoricalisztet sőt krumplit is. "A krumplitól tágabb, könnyebb a béle. Ma is teszék bele". A szegények csak kukoricalisztból is készítettek kenyeret. A kemencébe vetés előtt nem szokták belenyomni ujjukat a kenyérbe, tetejének megmetszése is csak újabb szokás. A kenyérnek csak az alsó héját szokták levágni. Télen gyakran fogyasztják párázson piritva a kenyeret. A kenyér helyett megszegése az éléskamrában kenyértartó rácson, ill. a padlásföldjárónál levő helységben kenyértartó rácson. A megszegett kenyér helye a konyhában vagy a szobában az asztalfiában abroszba csavarva. A kenyértartó rács házilag készült puhafából, vagy ács készítette keményfából.

Kalács készítésére "paraszt tepsi, cserép tepsi" szolgált. A kalácsnak ismerték cipószerű / 30-35 cm. átm./ téglalapalaku 20x40 cm. /későbbi lehet, a sparhet megjelenésével egyidejű/ és fonott 20-30 cm. hosszúságu /hosszukás és perec formájú, ez utóbbi neve "kukoris" és ezt lakodalomban használták, a perec nagyobb lyuku, ez megy az üvegre, a kukoris kisebb lyuku, vagy nincs is lyuk a közepén, ezt szokták dobálni/.

Lánkra különösebb alkalmakkor, disznóölés, lakodalom akasztottak réz és vasfazekat éslebbén főztek. Egyébként csak katlanban, kályha szájában.

D i s z n ó h u s f e l d o l g o z á s a .

Háromféle szalonnát készítettek: füstöltet, kövesztett, és paprikásat. Melegebb időben, ha akkor vágta disznót a szalonnát beszózták, bepaprikázták és így akasztották füstre. A paprika miatt nem ment rá a bogár. Abáltszalonna: mikor kisütötték a zsirt, a vándóbe öntöttek belőle, erre rátették a leszózott szalonnát, majd a többi forró zsirt a tetejére öntötték. Aztán elfogyasztották a tetejéről a zsirt, mikor a szalonnáig értek, kivették a szalonnát, megsikkasztották, és felakasztották. A zsirnak kisütendő szalonnát kifejtették a bürkéből, diónyi nagyságúra felvágta és így tették a lábosba. Ebből készült a pörke, pörce. A megtöltött vékonybél /kolbász/ tölteléké: husaprólék, topja / comb végén a hus/, fehérpeccsenye /a hátgerinc melletti hus/, magyarbors, paprika, fokhagyma. A megtöltött vastagbél / csurka/ tölteléké vér, kukoricakása, vagy hajdina, magyarbors, paprika, vöröshagymás zsir, majoránna. Ma már nem készítenek lisztes hurkát, de a huszas években még igen, ennek tölteléké liszt, hagymás zsir, magyarbors, paprika. A kását a tüdő megkövesztésében nyert lében főzték meg. A tüdőt kivették, a kamrában tárolták. Később savanyulevest főztek belőle. Disznóöléskor a disznó gyomrába is tettek töltelékét, így nyerték a "gömböcöt", újabb nevén "svártli". Fokhagymát, kevés vöröshagymát, magyarborsot, puhára főtt bürkét, torkaalját és más véresebb és zsirosabb husaprólékot/ugyancsak kövesztve/ töltenek a disznó gyomrába, bevarrják, megkövesztik, még úgy forrón megböködik, hogy folyon ki a zsir belőle és káposztás kővel lepréselik.

V i z t a r t ó e d é n y e k .

Ivóvíz tartására régen korsót használtak, a 20-as évektől bádogkannában, ma pedig zománcos vödörben. Mezei munkához a legutóbbi időkig is cserép "kőkorsókban" vitték ki vizet, a szegényebbek kézből. A módosabbak harmatos nyers fűbe tették a korsót a szekér sarkában

és úgy vitték ki.

A napi első étkezés. A századfordulón 8 órakor volt nyáron a "früstük". Szalonnát, fokhagymát, vöröshagymát ettek kenyérral. Télen 9-kor reggeliztek sült krumplit, vagy sült káposztát /tökmagolajos káposztát/, vagy töpörtyüt. Ma nyáron 8 -kor van a reggeli, tojás, zöld paprika, kenyér. Télen 9-kor van a reggeli, kenyér, lesütött hus, tojás, töpörtyü, kávé. Kialakult heti étrendet ma már nem lehet kinyomozni.

L a k o d a l m i é t r e n d j e.

A századfordulón a vőlegényes háznál tyukhuslevest, főtt hust, paradicsom, vagy torma mártással, rétest, kuglófot, perecet, kótt fánkot ettek. Ma a vőlegényes ház lakodalmi vacsorájának étrendje: tyukhusleves, rántotthus, fasérozott, sült hus mártással, sütemények, torta.

N a g y p é n t e k i é t r e n d.

Kutason a reformátusok vannak tulsúlyban. Reggelire tojást, aszalt szilvát, kenyeret esznek, ebédre: tejszínes borsót, mákos málcsikot mézzel, az utóbbi időben pedig sósperecet is esznek. Régebben ettek még rántott levest és kukoricakását, este pedig déli maradékot.

K a r á c s o n y e s t i é t r e n d.

Reformátusok huslevest, főtt hust mártással, kocsonyát, réteszt, perecet és kuglófot fogyasztották. Uritököt főztek, hogy ne fájjon a gyomruk.

S z i l v e s z t e r e s t i é t r e n d.

Husleves, főtt hus mártással, kocsonya, kuglóf, pered, rétes. Lancsét főznek /régebben babot / hogy jövő évben több pénzük legyen. Tollas pogácsát sütöttek, mindenkinek egyet, s azt mondták, akinek a tolla elégett, az meghal a következő évben.

U j é v n a p i e b é d.

Husleves, főtt hus mártással, rétes, kuglóf.

Farsangi étrend.

Farsang vasárnap, farsang hétfőn és hanvazó szerdán fánkot szoktak enni. Hushagyó kedden tyuk ételeket. Katolikusoknak farsang vasárnap, farsang hétfőn és hanvazó szerdán hust nem volt szabad ennie.

V I S E L E T

Az idős asszonyok vasárnap simán hátrafésülik a hajukat, hátul egy fonatba fonják és a fej tetejére kerek kontyba tűzik. A századforduló táján az asszonyok a konty rögzítésére hajtüt, csont csátot, csont hajtüt használtak.

Az idős asszonyok karton, flokon kendőt viselnek tavaszi, őszi hétköznapokon az utcán .

Ékszerek. Nyakon gyöngy, vagy aranylánc, a fülbe "karikós" egyszemes aranyfülbevaló.

"Hosszu ing" már nem található meg. A századforduló táján hétköznap a menyecskék meztelen felsőtestre épp derék alá érő vászoniget viseltek, amely gallértalan, h zott nyaku mellévarott ujju, hónalj alatt pálhával kitoldott, könyök felett ránoolt, csipkés, vagy fod-

ros és buggyos, vagy pedig szükujju, a nyakrésznél elől hasitéka volt és gombbal zárult. Eleje fehér töltött mintával esetleg színessel díszített.

Pendely: "péntöl". 4-8 szélből készült, térd alá érő, hátul hasitékos vászonszoknya. Övrésze "lénzöle" külön szalagból rávarrt. Előül alig volt ráncos, hogy ne legyen nagy hasa, oldalt és hátul pedig erősen ráncolt. "Gyócs, vagy sifon szoknya ünnepélyesebb alkalomra készült alsószoknyának. A századfordulón a fiatalabbaknak rávarrt fodor is volt az ünneplő alsószoknyán. Ma az 50 év körüli asszonyok ünnepen 2-3 szélből készült alsószoknyát viselnek, télen flanelből, nyáron sifonból. A felsőszoknya a századfordulón nyitott apró, derékben levarrott, de le nem vasált ráncokkal készült, térd alá ért, hasitéka elől volt.

Kisbundát viseltek a századfordulón az asszonyok, ujjasat és ujjatlan is "a cifra bunda" piros, zöld rátétes és himzett volt. Kézzele között harisnyát /fehér cérnából lyukacsos mintával horgoltak vagy bütyköset/. viseltek ünnepen, és egészen simát hétköznap. A harisnya anyaga gyapju, vagy pamutcérna volt. A férfiak ilyen kézzelkötött harisnyát nem viseltek. A nők viseltek az utcán posztópapucsot, amelyet fatalpra szereltek rá, hátul kérge volt és díszítése nem volt. A fiatalok sötétkéket, az idősebb asszonyok feketét viseltek. Hordtak klumpát is.

A férfiak hátul kérgetlen, elől egy vastag pánt felső részü bőrpapucsot viseltek, ma is viselnek ilyet. Régen férfiak is hordtak klumpát, fapapucsot. A férfi ingek vászonból készültek a századfordulón. Az új formája lobogós /ünnepi/ kézelős lehet. A mellén fehér himzésű, vagy függőleges szedésű /bevarrogatás/. Gallérja felálló. Az inget kieresztve viselték. A nyakrészt az idősebbek pertlivel zárták, a fiatalok gombbal. Az ing részei: vállfót, paszpallér, pánta, kézelő, és ujj.

Gatya: 6-12 szélből készült, térd alá érő. A pántája saját anyagából visszahajtott huzott. A gulyások gatyájának "illet" /üllepe/. A pógárokénak volt üllepe.

A férfiak keskeny derékötőt "kötényt" viseltek kékefestő anyagból. A kötény mérete: h: 70, sz: 60 cm. Két szélén két-két rakás, közepén sima.

Szür. Szürt viseltek az idősebb emberek és pásztorok a századforduló táján. A pógárok "cifra" szürt. Bokáig ért, ujja fenekelt volt, gallérja a derék alá ért. "Nagyatádon követválasztás volt, az öregek felakasztották nyakukba a szürt és úgy táncoltak, mint a nyavalya".

A századfordulón a férfiak viseltek ujjatlan bőrmellest, amelynek csak az első része volt bundából, hátul keresztpánt fogta össze, a tetejére pargetot varrtak.

Csizmát a századfordulón szegezett, keményszárut és fekete színt viseltek a férfiak, ezenkívül bőrbocskort is hordtak.

Adatközlők:

Tóth Péterné 82 éves 36 holdas
Tóth Andorné 71 éves
Tóth Andor 84 éves
özv. Balogh Sándorné 82 éves
Kollman 40 éves.

Néprajzi adatok Kutasról

A századforduló előtt háromnyomásba volt felosztva a határ "korlátos gazdálkodásnak" nevezték. Az elsőbe őszi, a másodikba tavaszi került, a harmadik nyomás "parlag" vagy "ugar" maradt. Ez a felosztás az egész határra kiterjedt. Egy évig pihentették a földet csordával, de leginkább disznófalkával jártatták. Tehát három évenként került sor az egyes nyomásföldek pihentetésére. Ez a rendszer az egész faluközösségre kötelező volt. Az ugarföldek tömböt képeztek a határban. Az ugar megszűnte után is háromfordulós rendszer volt "fősó mező, asó mező, középső mező". Egyikbe buza, másikba tavaszi, harmadikba kukorica krumpli került.

A t r á g y á z á s állati trágyával, állati trágya és rozz, ritkábban állati trágya falevéllal keverten történt leginkább. a kertben tyuktrágyával, szántóföldön marha, ló, sertés trágyájával történt ez a művelés. A föld termőképességét még úgy is fokozták, de már az első világháború után, hogy bibort, csillagfürtöt otthagyták. A kertbe hamut szórtak szét. A vasut melletti földterületet az első világháború után osztották fel és azon mindenki szabadon azt vetett, amit akart.

A m a g v e t é s "abroszból" "kézivetéssel" történt. Két ártellenes sarkát összekötötte a gazda, bal vállára tette keresztbe és jobb kézzel vetett. Krumplit vetőkosárból szoktak vetni "teknőből" leginkább tarlórépát "kerikós" répát, alkalmilag buzát is vetettek. De az is előfordult, hogy vödörből vetettek tarlórépát, amelynek a magját homokkal, vagy hamuval keverték össze és tarlóban vetették. Burgonyát legrégebben kapa után fészekbe rakták, később sorhuzóval "jelölővel" vetettek, 1920 után eke után harázdába szórták. Ma krumplivetőgépet használnak. Ha kevés az apró burgonya az öregjét elfelezik - ma is ezt teszik a háztáji gazdaságban - és úgy vetik el. Ezt csak kézzel lehet vetni kapa után fészekbe. Előcsiréztatni már csak ma az állami gazdaságban szoktak. Ezt az eljárási módot régen nem ismerték.

A k a p a f o r m á k. Burgonvaültetésnél "tehénzáju" kapát ismerik. Szőlőmunkánál emelett a saraboló kapát is. A kapanyélnek férfinél, nőnél is mellig kell érnie. A nyél kb. 1 m és 1,10 m hosszú. 30-40 éve használnak töltőekét, saraboló ekét. Kisebb és vastagabb az irtókapa, amivel a fák gyökereit szedik ki.

F o g a s h o r o n á t favázzal "faboronát" az első világháború előtt még ismerték. Utána már csak a vashoronát. A boronát helyi bognár és kovács készítette. Leginkább magtakaráshoz és szántás elsimitásához használták, elvétele rögtöréshez is. Használatkor súlyosbitónak követ, rönköt, gerendaárahót tettek még a vashoronára is.

T ö v i s h o r o n á t "rétgyalu". 1945-ig használták. "Kökénytűskéből" helyben készítették. Leginkább rétek egyengetésére ritkábban, ha tavasszal gyöngébb volt a vetés, gabonaneműek betakarítására használták. Gerendával, rönkkel szokták súlyosbitani. A modern és a régi módszer összekapcsolása, hogy a fa, vagy vashoronára néhány kökényágot akasztottak. Aratásról, amely sarlóval történt, már alig emlékeznek, valószínűleg a századforduló előtt is csak elvétele történt.

70-77 éves adatközlők szerint is a kaszás aratás volt mindig az általános. Ezeknek az aratósarlóknak az éle sima volt.

A r a t á s i f o r m á k . A kenyérgabona levágásának módját "aratás"-nak nevezzük, a szénájét "kaszálásnak". A gabonát /buza, rozs jelenleg és a századfordulón is rávágták. A fűvet, árpat, zabot és akkor ha a buza nagyon megnőtt rendre vágják. A rendrevágásnál, árpánál, zabnál és búzánál kötöttek kévét, de az árpat, zabot egy napig szárították, csak aztán kötötték kévébe.

A r a t ó p á r o k csoportosításának két formája van "pógároknál, akik szegényebbek voltak egy kaszás, egy marokszedő és egy kötöző, nagyüzemben és a módosabb pógároknál két kaszás, két marokszedő, egy kötöző, és egy kötélterítő volt egy bandában. A középparasztok ezt a hatos bandát célszerűbbnek tartották. A századfordulón kétmankós kaszanyelet használták, az alsó "a kishankó" és a felső a "nagybankó". A helybeliek kaszája mai két mankós, a zalából ideszármazottaké egymankós. A csapófára buzaaratásánál kis gereblyét "takarót" tettek régen, de ma is az idősebbek. Ma a fiatalok kétágu, "takaróbotot" kötnek a kaszára. A takaró elősegítette a rávágást, nem hullott szét a gabona, könnyebb volt markot szedni. A kétágu villaszerű csapófát zalai megyei hónaposoknál látták régen. Marokszedésre sarlót szoktak használni, de előfordult szegényebbeknél, hogy fakampót, amely természetesen faág volt. Karjukra védőrétegnek rossz harisnyát húztak. Kéveköttetésre 1945 előtt 25-30 cm-es egyik végén kihegyezett "köttetőbotot" használtak buza és rozs aratásánál, árpat, zabot csak kézzel kötötték meg, mert nem kellett úgy megszorítani, hogy tudjon száradni. Emberemlékezet óta használják, uradalomban is kötelező volt a használata. Itt a hivatalos neve "köttetőpálca" volt. Gabonakeresztek neve kepe, búzánál, rozsnál a 18 kéve, árpánál, zabnál 14-15 kéve. A felső kéve neve pap, a legalsó kéve neve "röjtök", a többiek a váll kévék. A kereszteket hatos kepesorba tették, mivel hat kereszt ment fel egy kocsi-ra. Szokták egyesével felállítani a kévéket esős eszetendőben és úgy szárítják, de azt is szokták, hogy két három kévét egymásradöntve szárítják. Nedves gabonaszemet nyáron szoktak kinn a szabad levegőn ponyván szárítani, télen pedig a kemence tetején. A szemnyerés módzataiban előfordult néhány kezdetlegesebb eljárás is pl. beszolgáltatási időszakban marékszám kézzel a boronafokhoz hozzávagdalták, a szem a borona alatti ponyvára potyogott. Ez csendesebb munka volt, mint a cséplés, nem hallatszott ki, s így próbálták eltitkolni, hogy mennyi volt a termés. A kendermag nyerésnél is ismeretes egy ősi eljárás. Székhez verik kézzel.

N y o m t a t á s . Már a századforduló idején is csak alkalmilag történt, vagy nagyon szegényeknél ökörrrel. Lóval általános volt búzát, rozst, árpat, zabot is. Ez az udvar végében "a szérüs kertben" a szérün történt. Néhányan a falu szélén készítették maguknak szérüt. A nyomtatás utolsó ideje az első világháború előtti időszak. Csak a zsuppnak való rozst csépeltek a legutóbbi időkig is. Ma a babot szokták csépelni. A szérü készítése "a nyomtatáshoz" úgy történt, hogy gyepet simára metnyesték, kapával felvakarták vízzel megöntözték, állatokkal megtipratták. Ezután bekerítették, ne hogy rámenjen valami. A szérüre a kévéket gyűrű alakban agyazták, így az állatot csak körben járatják, középen állt az ember, focta a kantárt.

S z a l m a h o r d á s. A század elején favellával, később vasvellával, ma elevátorral történik. Szoktak petrence ruddal is. Polyvát hordanak olyan ruddal, amely dróttal van összekötöttetésben egy másik ruddal. Ezen szállítják a polyvát, de a polyvát szállítják polyvás kosárban is. A kazalrakás régebbi eszköze a favilla volt. Ezt felváltotta a vasvilla.

T e r m é n y t a r t ó k. Kukoricát, krumplit, répát vesszőkosárban hordták, de a századfordulón nagyobb mennyiségben nem tartották kosárban. Gyümölcsöt tartottak vesszőkosárban, polyvát is. A ládaformájú gabonataratót nem ismerik. A gabonát ma is kizárólag a pedlácson kiterítve tartják.

Szénaboglya, vagy az aratás utáni kaparék továbbszállítására petrencerudat használnak. A szállítandó gabonacsomót "murnyának" nevezik. A századfordulón használt favillát töltött áru villák, amelyeket Bakonyból hoztak faluzó faárosok, de vásáron és később üzletben is lehetett kapni. Polyva törek hányásra másik fajta négy, vagy hatágu egyenes lécebe csapolt, egymással párhuzamos fozu villát használnak ma is.

Gereblye házilag készül fakerettel és fafogakkal "tarlőhúzó" gereblye 2-3 m-es is lehet. Nők is férfiak is végzik a szénagereblyézést. A szénát a pajtában tartják, a szegényebbek a szabadban.

S z ő l ő m e t s z ő k é s t a századforduló óta nem használnak, esetleg gyepmetszésre. "Kampós késnek" hívják és annak idején húzva metszettek velük.

A s z ő l ő p r é s e k középszerűsok voltak. Két három gazdának vagy testvérnek volt közösen egy.

A j á r o m. Ismerték az egyes jármot, de csak a nagyon szegény emberek, a bakter és iparosok. A kettős jármot szántásnál, ekekapánál, szekérfogásnál használták. Belfája homorúan kifelé hajló.

I g á z á s. Ökröt a századfordulón uradalomban igaztak leginkább, pögárok csak ritkán. 1945 után megnövekedett az igaállat kereslet, s akkor egy ideig megint ökröt igaztak. Valójában a lovak igazása gyakoribb volt szántásnál. Szoktak szántáshoz /rét, vagy irtás / felszántásánál 2x2, vagy 3x2 lovat befogni. Ha több pár ló volt, a lovakat nyeregből "a hátszlóról" irányította, a "nyerges" ember.

T e h é n f e j é s. Nő munkája volt századfordulón. Jobbról széken ülve kézzel fejték. Régebben fasaitárban, ujabban cin vagy zománcos fejkében.

Szügyhámot ismerték, könnyű szekérbe fogott ló fékezésére.

A herélés metszéssel, vagy csipetével történt.

M i s k á r o l n i göbedisznót szoktak idegenbejött "göbeherélők".

B a r o m f i t a r t á s. A századfordulón, faágon eperfán is háltak a tyukok. Ma a baromfi, aprógószág tyukólban, baromfiólban hál. Régebben fehér kacsát és libát tartottak inkább, ma ve-
gyesen. Gyöngytyukot, pávát nem tartottak soha. Pulykát, gulam-
bot ritkán. Kakast kevesen szoktak heréltetni, inkább aki ura-
dalomban megfordult. A kappan berugatták, és állítólag jobban
vigyázott a csirkére, mint a kotlós. A csirkék egybeegya tartásá-
ra buritót használtak.

A századforduló táján ismert a sárfal, ennek leggyakrabban "tömés" /deszkák közé tömött fal/, "fecskerakás" /karó közé sárgombócokból készült fal. Ritkább és későbbi a vályogfal. Boronafal elvéte található csak néhány borospincénél. A boronakötés teknől és vályus bemélyítésű. Gazdasági épületeken elterjedt, néhány háznál a lakóépületen is sövényfal. A tetőváz a századfordulón szelemenés, ollóágasos, szarufás, széklábas. A széklábas tetőváznál a szalufát alátámasztó visszintes középgerenda neve "kötés, vagy kötőgerenda, vagy átkötő gerendá". 1895-ben Várady József édesapja csináltatott szalufás fedélszerkezetet "Bámulták, hogy milyen épített". A szóbanforgó ház széklábas tetőszerkezetű. Az említett esetből következik, hogy a szelemenés tetőt a századforduló kezdte a széklábas tetőváz felváltani, a szalufás valószínűleg ekkor már széles körben elterjedt volt, mint Somogyban általában. A századfordulón a szalufa a ház hosszanti falán fekvő gerendán "koszorufán" nyugszik. A tornácós házaknál azonban a keresztgerendára "figerenda"-ra támaszkodnak úgy, hogy a vége 50-100 cm-rel azon tulnyulik. Előfordul olyan eset is, hogy a padlásgerendába, vagy valamilyen keresztgerendába "figerendába" van becsapolva. A koszorufába is szokták becsapolni úgy a legegyszerűsített emlitett esettől eltérően, hogy a ház hosszanti falán fekvő gerendára keresztgerendák kerülnek és ezek tetejére ugyancsak a ház hosszanti irányában fekvő gerenda kerül, amit szintén koszorúgerendának hívnak. Ez feket a falon, vagy a falon kívül 10-20 cm-re. A tetőfedés anyaga leggyakrabban a kevés "zsuppolásos". Ennél az eljárásnál a kalászával lefelé fordított zsuppot szalmából font kötéllel kévéként kötik a léchez. A tetőzet így felverés nélkül is sima. Ismert még a felveréses eljárás, amelynél a zsupp a csutájával volt lefelé és, hogy egyenes legyen a tető, felteregtetve rögzítették a vázra. A felveréses tető lazább volt, könnyebben szét lehetett rángatni tűz esetén, a kevés viszont erősebb és tartósabb volt. Nádastető /felvert/ elvéte előfordult, de csak uradalmakban és ott is csak gazdasági épületeken. Valamivel későbbi a fazsindely, a régi református templom is fazsindélyes volt. A zsuppverő olyan mint a mosólapicka 20 x 15 cm-es nyéllel ellátott eszköz, amelyet csak az alsó réteg kiegyenesítéséhez használtak, a felső rétegeket nem ezzel verték fel, hanem kézzel igazgatták és rögzítették.

Az utcai szobában, az utcára nyíló ablakon a századfordulón beépített vas, vagy farács "körösztifa és farács", vagy pedig két szárnyas "fatáblás" volt. Később a zsalugáter "salu" terjedt el. A szoba tüzelőberendezése "szömös kálha" konyhai füstnyílással, ritkábban a szobából fűthető kályha, valószínűleg ez későbbi. A kályha és az ajtó között egy méhkas formájú vakablak "vakluk" volt, ebben tartották a mécsest tökmag olajas üveg, vagy bádogvilágítót "pipicset". A füstökonyha ajtaja vagy kétrészes és ily módon vezeti el a füstöt, vagy pedig a rendes ajtó mellett van egy lécajtó "cserényajtó", amelyet szépen kifaragtak tulipános mintával. Ezzel a két megoldással a füst is távozhatott a konyhából és a jószag se ment be. Az ajtó fölé ezen kívül még egy "füstkijáró" lyukat is készítettek, vagy a padlás pallóba vágtak egy nyílást. Későbbi a szabadkéményes megoldás. A konyha hátsó falához közel kenyérsütő kemence volt, esetleg egészen a falhoz volt tapadva, mellette padka "tűzhely", amely a hátsó fal mellett és az oldalfalak feléig húzódik. A kemence melletti részen katlan volt. Előfordult enélkül is, ilyen helyen a bográcsot láncra függesztették, mások szerint a láncra függesztett bogrács szabadkéményes konyhában volt már csak.

B u t o r o k. A legrégebb butor a "szökröny". Kutason már csak egyet találtunk egy 76x100x50 cm-es diszitetlen darabot, amelyet a padláson tartottak és zsákok voltak benne. Mészanna Menyasszonyi ládát kelengyeként a századforduló elejei generáció kapott. A kisgyereket rendszerint teknőbölcsőben "póla" tartották az ágy alatt, vagy az anya ágyán. Ismert volt a talpas bölcső hosszanti talpakkal, vagy kereszt talpakkal, vagy láb nélkül "hintabölcső". A szőlőben található ma az asztalszék és előfordul padláson még ma is az álló szék. De régóta használják a kecskelábas asztalt és a mai sima gyári asztalokat.

A l v ó h e l y e k. A századfordulón télen a serdülő lányok a szobában aludtak, a gyermektelen fiatalasszonyok az istállóban a férjükkel, vagy az istálló előtti szinben. Mikor a fiatalasszony szoptatott, bent aludt a szobában, de mikor elválasztotta a csecsemőt, megint kiment az istállóba a férjéhez. Kint vastag bundával takaróztak, akik az istálló előtti szinben aludtak, azokat sokszor reggelre belepte a hó.

L a k ó é p ü l e t e k e l h e l y e z k e d é s e.
A századfordulóig gyakran előfordult, hogy több lakóépület volt a portán. A megoldás az volt, hogy elhasogatták a telkeket és az utcamentén helyezték el a lakóépületeket. Ezek a régi belsőségek szélesebbek voltak, mint amilyeneket a két világháború közt osztottak. Ezeket a széles belsőségeket, ha több testvér volt, célszerűbb volt felhasogatni. A lakóházak a telken vagy kiépültek az utcára, vagy hosszanti oldalukkal fordultak az utca felé "fordított ház", ritkábban kiskert volt előttük, s ujabban fűrészfogszerűen.

G a z d a s á g i é p ü l e t e k.

Pajtát csak széna tartására használták, amely a telken helyezkedett el. Előfordult, hogy csak egyszerű állást használtak szénaspajtának a szegényemberek, de általában sövényfalas volt a csűrök falanyaga, ujabban deszkafalak, a tető pedig zsúpp, ujabban fazsindelyes, párlás, bádogos. Nyáridőben nagyobb család tagjai aludtak benne. A gabontá a padláson tartották és nem a pajtában. Az istálló is a beltelken épült, a lakóháztól bizonyos távolságra, hogy tűz esetén ne égjen le mind a kettő, viszont az istálló és pajta általában egy fedél alá épült. Az istállót lepadlásolták tölgyfadeszkákkal, ezt le is sározták tűzrendészeti okokból. A padlásra a takarmányt tették.

K u t a k .

A gémeskut toldott águ, vagy hasított águ, vagy természetesen elágazó fából készült csigaláb fāju, vagy kutágasu. A csigagémet tengely tartja, a vödröt a csugasudár és a kut kávéban végződik. A másik kutfajta kerekeskut, amely előfordul nyitott és zárt rézborításos formában. A borospincék a böhönyi határban voltak, dülöut mentén helyezkedtek el két sorban. Voltak közöttük faboronás házak is. Ezek a borospincék zsuptetősek voltak. A présház bejárata a homlokzati oldalon volt. Kétosztatu, vagy háromosztatu helység, a kétosztatnál az első helyiség a külső pince, amelynek közepén szabad tűzhely van, kádak, fekfőhely, ebből nyílik a belső pince. A háromosztatnál a külső pincétől elkülönítik a lakóteret "társalgót", amelyben szemes kályhát is raknak már. Az ilyeneket már állandóan lakták is "hegyi lakók". Másik pincékben csak tavasztól ősziig lakott valaki. A borospincék mellé sokan építettek istállót is, hogy legyen hová befogni a lovakat.

A t a k a r m á n y h o r d á s a .

Kézzelel fogva, vagy kötélre erősített rud segítségével tarották vállon a szénát "petrence".

Polyvát lapos fenekű, nagyméretű kétfülű kosárban /két felöntős füzfa kosár/, répának 1 mázsát is befogadó kosarat, pácnak ugyan csak kerek füzfa kosarat használtak. Hátikosarat takarmány hordására nem használták, csak szőlő és gyümölcs hordására. A takarmányt hordó /szalmát/ szekérre vendégoldalt raknak fel, vagy hosszab szekérodalt. Trágyát, gabonát rövid kocsival szállítottak, takarmány hordásánál erre két körösztfára került, a arra két vendégoldal. Erre rakták fel a szalmát, a szalma tetejére került a nyomórúd. Elöl rudazólánccal kötötték a vendégoldalt a nyomórúddhoz, hátul a rudazókötéllal és csigával huzatták le.

Vizhordó rudat használtak szőlőben. Két ember vitte, 50-60 literes facsöbröt akasztottak guzzsal a végére. Ez egyszerű rud volt, a végén két bevágással. De használtak kisebb méretű rudat is, a két bevágásra két kampót illesztettek, erre került a vödör, vagy edény két oldalt. Ez kisebb méretű volt, egy ember is tudta vinni, ilyen permetezésnél szoktak használni. Asszonyok a fejükön kordanak kosarat, teli zsákot, tejjel telt fasajtárt és materral teli teknőt, vagy sajtárt. De leginkább ebédet vittek fejen, ritkábban vékában. A teher jobb elhelyezése miatt a fejre tekercset helyeztek a teher alá. Batyut ritkábban használtak, ez egyszerű lepedő, nincs a sarkain kötőszalag. Inkább zsákot szoktak a vállukon, vagy fejükön vinni. Ünnepeyesebb alkalomkor kosárban szoktak vinni ételt. Hátikosarat szőlő és gyümölchordásra használtak.

L e n é s k e n d e r m u n k a .

A lent és kendert 6-10 kévéből álló csomókba kötve ásztatják két vízszintes rud közé beszorítva "nyomórud", és víz alá merítve. A kendert megszáritják ezután, s első törése tilóval történik "vágó". Ennek sima az oldaléle. A lent "sulyokkal" törik meg a vágóval történt eljárás után. Ezután megtilóják. Lugozás előtt esetleg tiszta vízben megáztatják, hogy meggyöngüljön. A megtört, megpuhitott kenderrostok tisztítására deszkára erősített szegrózsát "gerebent" használnak. Van sűrűbb és ritkább a készitendő fonal finomságának megfelelően. A kéziórsó 7 vagy 8 cm-es hosszúságú, a karika átmérője 20-40 mm-es. A kéziórsó a szár végére huzott karikás nehezékű. A rokka ferde tengelyű. Az áspa egyik végén merőleges keresztfajú, másik végén V alakban elágazó. A fonalat pálló sajtárban tisztítják. A fonalgombolyítás kétféle típusu gombolyitón történhet, az egyik a kéthengeres, a másik pedig állványra helyezett két keresztfa végén levő cövekekre. Csak egy szövőszék típus fordul elő, az ún. parasztszövőszék.