



Gyűjtő: DR. HOSS TÓZSEF

Gyűjtés ideje: 1967.

TART.: SOMOGYSZENTPÁL NÉPI SZÓLŐKULTURÁJA,
PÁLINKAFŐZÉS

26. lap

Földrajzi mutató: SOMOGYSZENTPÁL
Szakmutató: VII, D

Iratgyűjtő

MSZ 5617
PAPIRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁROZÁS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 1070-es TETELE ALÓL

III/25/7



RIPPL-ONAI MUZEUM
KAPOSVÁR
Telefon: Postafiók-70.

1070

Somogy-szentpál népi
szőlőkultúrája, pálinkafőzés.
(dr. Hoss József)

Szőlőterületek változásai

A földön minden nap változik az élet. Somogy-szentpálra ezt kell megállapítani a szőlőművelés történetében. A múlt század végén szépen indult fejlődés a század huszas éveitől lassan, alig észrevehetően meglassult. Megindult a szőlők kivágása. Az utolsó összeírás szerint 66 kat.hold volt a község határában. Ma jóval kevesebb. Gazdasági okok, hivatalos intézkedések következtében a folyó évi megállapítás szerint alig több 50 kat.holdnál. A hatos számú földvédelmi törvény alapján, azokat a szőlőket, amelyek gátolják a nagyüzemi művelést 1970-ig ki kell vágni. A rendelkezések alapján a szétszórtan elfekvő területek, nálunk a szilvási, a temetői vágók, a Nyír keleti oldalán fekvő szőlőterület, a szulimáni dűlő 3-ik vágója, a vári, a tölgyesi földek esnek a rendelkezések hatálya alá. Kárpótlásul a dombháti szőlőkben, a Nyírben levő igénybe nem vett szántók, azok a földek a helyek, amelyek háztájéki területeknek igénybe vehetők.

I. Varjaskér községi rész határábanSzadó, a nép nyelvén Kishegy

Varjaskéren a lakosság a letelepedés után nem is nagyszokára -1716-ban - már megkezdte a szőlőművelést. 1771-ből is van adatunk, amely szerint a varjaskéri határban van szőlőterület. Egy század után megint felbukkannak ide vonatkozó adatok. Vári községi jegyző közli Pesthy Frigyessel, a Helységnévtár szerkesztőjével, hogy Varjaskéren 1864-ben volt szőlője a falunak, amely úgy alakult ki, hogy a jobbágytelkek tagosításakor a Szadó területét kenderföldnek osztották ki. A célnak nem felelvén meg, szőlővel ültették be. Ebben az időtájtban a község más területéről is vannak szőlőről emlékezések az öregek tudomása szerint. Néhány évvel ezelőtt elhunyt Bogdán István /botlek/ 80 év körül levő öreg apjától hallotta, hogy 1866-ban a polányi dűlőben 10-15 gazdának volt 3 évnél idősebb szőlője. A termésből ötödik részt kellett adó címén beszolgáltatni.

A kishegyi szőlő /temetői dűlő/ területe a varjaskéri régi temető keleti oldalán vele egyenlő szélességben fekszik. Egyesek szerint mind a négy oldalán licium és akácfa vették körül. Mások szerint északi része gyepű nélkül lett volna. Itt kapu volt, amelyen keresztül közlekedni lehetett a szőlő területére.

A Szadó három dűlőre oszlott. Egy gazdára vajmi kevés föld esett. A legtöbbszörnek 3 "brázda" 3 ut jutott. Ez 300 négyszögölnek felelt meg. Egy-kettő volt, akinek több jutott. Nem is volt rá nagy szükség, hisz a varjaskérieknek volt elég szőlőbirtokuk Kéthelyen. Az itt termett szőlőt is odavitték kimunkálásra. Azért a kis területhez nem kellett külön pince. Pincéje is csak Bogdán György /matulának/ volt. Ha ugyan pincének lehetett nevezni azt a kis szobácskát, amelyben egy ágy fért meg. Talán inkább pihenőnek mondhatnánk. Három gazda rendelkezett a négylábon álló kunyhóval. Három oldalát nád takarta, a negyediken volt az ajtó. A műveléshez szükséges eszközöket itt tartotta. Együttal védelmet talált az időjárás változása idején. Azonban ezek az intézkedések is újabb keletűek voltak. A többi gazda csőszkunyhót csinált magának. Az öregek állítása szerint a szőlő nagyon gondozott volt. A falubeliek állítása szerint, legalább is helyi viszonylatban jó bort termelt. Legnagyobb részét bortó, kevesebb kadarka. Korán érett, azért Mária nevenapjáig mindenkinek le kellett szüretelni, termést szedni.

Hosszu Márton /tyatyal/ apja elbeszélése után azt mesélte, hogy az fiatal ember volt, amikor 1880 körül elkezdtek újra ültetni. Ezt úgy is magyarázhatjuk, hogy a régi szőlő a hatvanas évek végéig vagy kipusztult, vagy talán nem az egész volt addig beültetve.

E Század folyamán kisebb mértékben 1952 előtt, nagyobb arányokban 1952 után. Különböző gazdasági okok miatt elkezdtek irtogatni. Annyira jutottak vele, hogy jelenleg mindössze Fekete Lajos /miskának/ van még itt vályogpincéje és 400 négyszögöl beültetett termő szőlője.

Azoknak az időknek szokása szerint itt is megvolt a gémes kut. Mégpedig a harmadik dűlő aljában. Azt mondják kitünő víz van benne. Erősen pusztulásnak indult. Az év folyamán a helybeli T.SZ. rendbe hozatta.

A Szadót valamikor nyulszőlőnek is nevezték. Területén a vadászatot azonban megtiltották. Az elnevezés onnan vette eredetét, hogy a korai szüret után a kis hegyen a felnövekedett gazban sok nyul tartózkodott.

Nyir. Most is nyiri dűlő a neve. Androsics István, ha élne 80-on már túl volna - mesélt e sorok írójának, hogy apja 1889-ben kezdte meg ezen a területen az első szőlőtelepítést. A szőlők a Csömendre vezető úttól nyugatra fekszenek. Akácfa és sövény választja el az úttól. Északról nagyon jól kitaposott gyalogut választja el a szentpáli határtól. A terület többi része szabad. Itt is szorgalmasan hozzá láttak az irtáshoz. A legutolsó fölmérés szerint már csak 4 kat.hold 1412 négyszögöl a szőlővel beültetett terület, 11 nádas, 5 cserepes pincével. Minden pince tömés. Egy darab falba rakott kályhával.

Szliván hivatalosan Szilvás. 1924-ben kezdték szőlő alá venni. Gyepű és akácás veszi körül. Egy nádas, 2 cserepes pince van rajta. A pince a szőlőtől két vágónál beljebb van. Szoba egyiken sincs. Érdekesége, hogy néhány szál lopót termelnek. A még házi kezelésben levő szőlő 10 kat.hold 87 négyszögöl.

Pipahegy, hivatalosan Vári dűlő, 5 kat.hold 1076- 470 négyszögöl. A régi parasztbirtokokból kiszakított részeket 1904 körül kezdték telepíteni. A pincék és a szőlőterületek minden rendszer nélkül helyezkednek el. Szántóföldi ültetés. 5 kat.hold 1076 négyszögöl.

II. Szentpáli község határában.

Brezik. Az utóbbi rendezések alkalmával ezt és a háti dűlőket egyesítették dombháti szőlők címen. A breziki rész 10 kat.hold 1340 négyszögöl szőlő. Nyugati szélén élősvény veszi körül. Északi határa Posza Vendel /potyem/ szőlőjénél kezdődik és délre a Bera csapásig terjed ki. Keleti és nyugati határa akácás és élősvény. A háti hegyhez hasonlóan a közepén ut megy rajta keresztül. Északról délről kapu zárta el.

Háti hegy egyesített alakban dombháti szőlők. Belső berendezettsége azonos volt a breziki dűlővel. Déli határa közös a breziki északiával. Másik három oldala sövény, akácás. A legutolsó fölmérés szerint 8 kat.hold 68 négyszögöl terület van belőle beültetve. A két hegy /Brezik és Háti/ egymás mellett fekszik

Ulyaka, népies neve a csuta keresztí dűlő. Hivatalosan keresztíai dűlő. A Bera csapástól délre a köves utig. Északi határát akácás keríti el. Nyugatról több helyen akácás, keletről szántóföld, 106 kat.hold területéből 3 kat.hold III négyszöglet foglal el a szőlő, a többi mezőgazdasági művelés alatt áll.

Szulimán. Délről dűlőut választja el a volt Széchényi határtól, amely délről fekszik mellette. A század elején a hitelszövetkezet közvetítésével vették meg a szentpáliak. A 156 hold földből ma 3 kat.hold III négyszögölön folyik szőlőművelés. A déli és keleti oldalon a határ vonala gyepű, a másik kettő szabad.

A szőlő telepítése

Amikor a gazda szőlőt akar telepíteni, első teendője a terület kiválasztása. Amikor ez megtörtént előkészíti a talajt. 90 cm.-től 50 cm.-ig aszerint amint jónak látja felszántja a földet.

33 évvel ezelőtt Takács József kísérletezett föld forgatásával szőlő ültetés előtt. Nem sikerült. Két községünkben a föld forgatása nincs meg, régen sem volt. A talaj minősége nem tette szükségessé. A filoxera nem jelentett külön veszedelemet. A homokos föld nem kedvezett e szőlő betegség nagyobb mérvű terjedésének. Ma is a breziki meg a szliváni dűlőben alig egy-két gazda vesződik háttérbe szoritásával. Mondják, Kovács Lajos /tyutyó/ és Szabady Sándor volt tanítóról, hogy több-kevesebb eredménnyel folytatta a harcot ellenük.

A talaj felszántása után a tulajdonos olyan eszközzel, amivel rendelkezik, legtöbbször a kocsiszerű oldalával a rögöket lesimítja, amint ők mondják leoldozza. Azután a terep hosszában zsinórral a szőlősort kihuzza, úgy amint előzőleg megállapította. Ez idő szerint a sortávolság 90-95 cm. a tulajdonos tetszése szerint. A földben a sort kisebb kapavágással huzzák meg. Külső alakjában kicsi, sík árónak látszik. A kereszt sorokat nem jelölik meg a zsinór mellett a földben kihuzott kis árókkal, hanem az első sornál fűt leütnek egy karót. Ahhoz erősítik a zsinórt, a mellette haladva a hosszanti és kereszt sorok metszésénél mélyebb kapavágással kis gödröt csinálnak, ez lesz a tőke helye.

Még e munka előtt a gazda meglevő szőlőjéből kiválogatott fejlettebb, vagy kölcsön kért sima venyigét /itt "venicsét"/ gyűjt össze. Ezek közül kiválasztja a szebb példányokat. Leszedi róluk a múlt évi kapaszkodót. Megállapítja élnek-e, nem száradtak-e el a télen? A "szemek", a rügyek épek-e? A megállapítás úgy történik, hogy a venyige végét szőlőmetszővel elvágja. Ha a belseje zöld, megtartja, ha nem félre dobja. A műveletnek az ültetés előtt két héttel kell megtörténnie. Ez idő alatt a venyigét felállítva vizes edényben tartják.

A szőlő kártevői

A szőlőművelésnek kettős arculata van. Egyik a segítség, amelyben a gazda azon fáradozik, hogy szőlőtőkéi jól fejlődjenek és meghozzák a megfelelő termést. A másik teendő a védekezés. Távol tartani minden tényezőt, ami az eredmény létrejöttét gátolja. Foglalkoznunk kell ez utóbbival is, ha teljes képét akarjuk adni a szőlő művelésének. A gazdának számolnia kell munkája kártevőivel is.

Kezdjük a fő ellenséggel a filoxerával, a szőlő gyökerének tetűjével. Szerencsére itt nem sokat mondhatunk, mert amint fentebb említettük a község területe nem kedvez eme kártevőnek.

Nagyobb gondot okozott a perenoszpóra ellen való védekezés. Néptünk hamarosan ráébredt, mekkora veszteséget jelent számára ez a szőlőbetegség. Igyekezett is megtenni a lehetőt. Hamar fel fogta a rézgálicsal való védekezés jelentőségét. Eleinte az oldatba nem tettek meszet, de hamarosan rájöttek, hogy enélkül sem mire sem mennek, mert enélkül a rézgálic nem tapad a levélre. Kezdetleges módon indultak el. Többé-kevésbé használható fazékokban készítették el a szükséges anyagot. A maguk termelte seprút bele mártották. Evvel hintették meg a levélzetet. A század elejéig annyira fejlődtek tudásban, hogy Gányás Márton és Kovács János /balala/ külföldről permetező gépeket hozattak. Azóta szorgalmasan és eredménnyel használják az egész községben.

Van azonban más kártevője a Somogy-szentpáli szőlősgazdáknak. A májusi cserebogár. A nép "csimmasz"-nak hívja. Kártékonyága abban áll, hogy pajorja elrágja a fiatal tőgyökereket. Több, falubeli idősebb ember tévesen összeeszeréli a filoxerával, mivel mind a kettő a tőke gyökereit pusztítja. Védekezésük egyik módja: krumpelit /burgonyát/ vagy répát tesznek az ültetvény gyökeréhez. Így próbálják késleltetni a kár bekövetkezését. Hathatósabb eszköz a cserebogár pusztítását előmozdító vegyszerek.

Lisztharmat. Napos meleg időben lép fel. Meleg nyári napokon fejlődik ki, ha közben esik az eső, aztán újra napos idő jön hősséggel. Astán ez napjában 3-4-szer ismétlődik. A szőlő felületén él és fénytelen, lisztszerű bevonat alakjában jelenik meg. A levélén kezdődik, mint minden szőlőbetegség. Onnan átmegy a fűrtre.

A kőd. A valóságban nem más mint a perenoszpóra. A szőlő virágzása előtt nincs vele baj. Virágzás után akkor kell rá különösen vigyázni, amikor a szőlőszem tisztul. Ha a kőd ráereszkedik a szőlőre s rajta ül, s körülbelül délelőtt 10 óráig a nap nem töri át, megvan a veszedelem, hogy a levél s azon keresztül a fűrt átívakodik a kőd nedvességétől. Községünkben a brezikben, a miakai, a mekotali dűlőkben az alacsonyabb fekvésű nedves rétek mellett levő szántókban hamar jelentkezik a baj. Permetezéssel iparkodnak a gazdák szembenézni vele.

A szulák. Vékony szálai befonják a tőkék leveleit. Elzárják a levegőtől. Előbb-utóbb előkészítik az elsorvadásra. A gazdák iparkodnak kiszabadítani a szövedékből és levegőhöz juttatni.

Tikhar. Elgyöpösödik tőle a tőke. Elszívja a tőke elől a föld nedvességét. Csökkenti a levegő járását. Roppant szívós természetű. Ha kivágják és csak egy kis szál marad meg, mindjárt újra éled, újra hajt és virágzik. Elszórja magvait. Nehéz a tőle való szabadulás. Hozzá hasonló gaz a kukacfü.

A napszurás. Az othello fürtjeinek megbetegedése. Ahol a gaz árnyékot csinál. Ha a levél a fürtöt eltakarja, nem kapja meg a töke. Ha a fürtök kilátszanak a levelek közül, akkor éri a baj. Tavasszal, ősszel nincs a szőlőben napszurás, csak a nyári forróságban. A tűző napsugarakat a szőlők nem bírják. Az érés ideje nem érkezett el. A szőlő anyagát nem tudják feldolgozni. Nálunk különös jelentőséget jelenthet a kár mivel a somogy-szentpáli határ nagyobb részében othellót ültettek. Orvoslását művelési eszközökkel lehet elérni. Vagy a nagy meleg betörése előtt idejekorán elvégzik a gaz kikapálását, vagy elhalasztják arra az időre, amikor megszűnt a nap perzselő ereje. A nép ezt a napot vasas szent Péter napjában augusztus 2.-ában látja.

A betegség arról ismerhető fel, hogy a szőlőfürt először megpirosodik. Azután megtöprödik, majd megszárad. Akad köztük olyan fürt is, amelyik annyira megszárad, hogy le sem lehet a tőkéről venni.

Jégeső. Télen is veszedelmes, ha ráfagy a venyigére. Nyáron nemkevésbé. Igen nagy károkat okozhat. Eleddig nincs ellene védőszer. Gyors permetezés mégis javíthat a helyzeten.

A fagy. A szőlősgazdák úgy tartják, a szőlő rendes viszonyok között nem fagy meg, mert télen a vesszőben nincs nedvkeringés. A vessző alszik. Nem is azért kapálják be a tőkét, hogy a fagy ellen védekezzenek, hanem azért, hogy porhanyítsák a földet a jövő évi munkára. Az elmúlt évben a szőlőben járkálással letaposták a földet. A be és kikapálással felborzolják, hogy télen a nedvesség és fagy jobban átjárja, s a művelésre alkalmasabbá tegye.

Fagyveszély áll be, ha a hideg akkor éri a tőkét, amikor a vessző rügye, bimbója kinyillott, meghasadt. Ha a bimbózás után jön a fagy meg kell várni, amíg a fejből új hajtások nőnek. 4-5-öt szoktak megtartani. A következő évben ebből választják ki a csapnak valót. Május közepe táján 3-4 nap van, amely fagyos időjárásra való hajlamosságot mutat. A nép ezeket "fagyosszentek" napjainak nevezi.

Védekezni régebben füstöléssel szoktak, azonban sokan nem biznak benne. Polyvát, zöld növényeket, száraz szemetet összekeverve meggyújtják a vágó szélén és füstöt gerjesztenek vele.

Tovább folytathatnánk a felsorolást, azonban feleslegesnek látszik. Minden gaz akármilyen is, árt a szőlőnek, mert legtöbb-ször elveszi tőle a levegőt, vagy a nedvességet. Különböző megművelt szőlőföld minden gázt befogad, akár csak a szántóföld és megnöveszti ahova magvát a madarak elviszik. Itt mi néhány ismertebbet soroltunk fel azok közül, amelyet a falu népe ismer.

Mielőtt fejezetünket lezárnók, egyik általánosan ismert szőlőkártevővel is kell foglalkoznunk. A seregélllyel. Hozzája csatoljuk, de csak nagyon távolról a sárgarigót és verebet is.

A seregély vándorlásra indulása előtt nagy csapatokban ide-oda röpköd. Főleg a szőlőket keresi fel előszeretettel. Ha egy csapat, mondjuk egy vágót megszáll, fél óra, egy óra alatt le-szed minden szőlőszemet egészen az utolsóig. Akkor teszi ezt, amikor az egész termés szüret előtt áll. A múlt évben Szentpálon és Varjaskéren egy-egy gazdának egész évi sok munkáját rövid percek alatt megsemmisítették. Pokozza kártevése súlyosságát az a körülmény, hogy lelőni nem szabad, mert a mezőben kinn jó szolgál-

latokat végez rovarok és férgek pusztításával. Pusztító tevékenységét korábban is cselekezi, mert a cseresznyét, meggyet is elviszi. Érdekes jelenség, hogy fosztogatásában először a fehér szőlőnek esik neki, ha avval végzett, akkor folytatja a pirossal. Pusztítását állandó őrzéssel lehetne megszüntetni, de családtagok hiányában igen kevés család teheti meg.

Kerepeléssel igyekeznek sajt támasztani s elriasztani. Vannak kézi kerepelők, vannak akik a fákra szerelik fel. Ebben az esetben a szélre bizzák meghajtását. Mások ostort, csengőt vesznek igénybe. Vagy kiabálnak. Mondják igen jó szolgálatot tesznek az emberi alakot utánozó ruha babák. Botra kötött színes ruhaszalagok. Érdekes, egyesek szerint jól beválnak a sokszínűből összeállított neilon keskeny szalagcsomók. Oka talán az élénk színek.

Szőlőfajták

A filokszera nemcsak új művelési eljárásokat is hozott a szőlő-kertben. A fajták közül egyik-másik eltűnt. Jött aztán helyükbe má-sik. Az átalakulás nem ment gyorsan. Itt-ott van még a régiekből ke-vés, de lassan eltűnnek.

Több helyen, több dűlőben volt szőlő. Ezek nem változtatták meg a termelés jellegüket, mert vegyesen ültettek többféle fajtát. Ha valaki ajánlott, vagy dicsért újabb fajtákat szívesen vettek be-lőle. Az utóbbi években az othello lépett erősen előtérbe. A bala-tonboglári állami szőlészeti telep alighanem hosszú időn belül ko-moly versenytárs lesz. Kész gyökeres vesszőket ad el eléggé jutá-nyos áron. Nem kell vesszőzni gyökereztetési eljárással. Vezetik a vidékiek is, helybeliek is készen. Az elültetés nem jelent különö-sebb gondot.

A régi időkben ismertebb nevű fajták: Piros és zöld kadarka. Ez utóbbi ha megérik is zöld, oportó, burgundi, mézes fehér, rizling, ezerjő, csabagyöngye, sasza, somogyi szlanka, sárfehér, zöld riz-ling /keveset termett, azért kivágták/, szekszárdi kadarka /vékony-héju, jó termő/ tök szőlő, kövi-dinka, bajor, kecske-csöcsü, cigány, Izabella.

Új fajta: olasz rizling, delavare, othello, leányka, noha, precoz, elvira, szejber.

A pince

A dombháti és breziki dűlőben van a szentpáliaknak 19 kat.hold és néhány száz négyszögöl szőlője. Ehhez jár még a többi, ami az egész községben több mint 47 kat.hold. Akarva-nem akarva foglalkoz-nunk kell részletesebben a szőlőművelés kérdésével.

Az említett terület elfoglal bizonyos részt a mai Pál-major és Bera csapás között fekvő földrészről. A breziki dűlő északi határa a Posza Vendel szőlőjéig, déli határa a Bera csapás. A háti dűlő a Posza Vendel szőlőjétől egészen a dűlő széléig. A föld közepén dű-lőt vonul végig. Egykoron korlát zárta el a külső forgalomtól. Az egyes parcellák derékszög alakban fekszenek az utra. A tagosítás idejében cövekekkel határolták el az egyes birtokrészeket. De nem is volt sok szükség rá, mert a tulajdonosok nagyra jól ismerték a nekik juttatott földet. Esztendőnk során át ki is taposták annyira a szélső barázdát, hogy könnyen felismerhető, melyik a művelés alatt álló rész, melyik nem. A parcellák kelet-nyugati irányban terülnek el, de ezt nem lehetett mindenütt mereven keresztül vinni. Közben akadtak sorok, ahol az ellenkezője érvényesült. A dűlőben az egyes birtokrészekben általánosságban a művelési beosztás ez volt: Az egész szőlőterületet gyepű vette körül. Attól befelé nyugatra kis rét következett a szőlő aljában. Ide ültették a fákat. Most egy vágó szőlőterület jött. Majd a pince. Utána vágók a dűlőt széléig. A háztáji törvénnyel kapcsolatban több olyan intézkedés történt, ami a helyzetet egészen megváltoztatta. Részben szántóföldekké vál-tak a pincék mellett levő egynemű földterületek. Ugy hogy a pincék mögöttük nem központi helyen maradtak, hanem hátra csusztak. Nem elemezzük továbbá. Jó ha megrögzítjük egy régi világ emlékeit. Oku-lásul, szellemi gazdagodásul.

Valamikor mindegyik dűlőben elég volt egy kut. Nem kellett sok víz, nem volt perenoszpóra. Később majdnem minden szőlőgazdának kü-lön kutja lett, vagy legalább is több, két szomszédnak egy közös kutja. Igaz, hogy esetleg csigás volt. Fahorogon húzták a vizet, az igényeket kielégítette. (a legtöbben azonban fahoroggal húzták a vi-zet

A régi primitív pincék helyébe vert falból építettek 2 méter magas falra szelemenés tetős szerkezetre új férőhelyet a bornak és embernek. Kéménytelen együgyű vityilló helyett kéményes elfogadható helyiséget. Jelenleg a két dűlőben mindössze egy kéménynélkül való pince van. A megye északi szélére került a pince, ahonnan áttekinthető volt a szőlőske egy képből. Okosság jellemezte az elhelyezkedést. Nem sűrűen egymásmellé tették. Tűz esetén kisebb a kár, ha csak egy épület fog tüzet, mintha halmozódó pusztulással állnának szemben.

A boros pince

Gyakorlati szempontok érvényesültek a beosztásban. Külön volt a boros pince. Külön a présház, külön a szoba. A boros pince nem földbe vájt helyiség, miként a lakóházakban látjuk. 10-15 cm.-el mélyebb csak mint a présház. Hűvösséget úgy biztosítottak számára, hogy elébe diófa, vagy cseresznyefát ültettek. Ennek koronája állandóan árnyékban tartotta. Erre már az építés alkalmával gondoltak. Egyik fal síkján, ha csak lehetséges volt, az északin gömbölyű fát tettek a falba. A fal kiszáradása után kihúzták. Ha a szűkség úgy kívánta a lyukat fagy vagy kártékony állatok ellen ronggyal vagy szalmával betölték.

Felszerelése, boros hordók, csántér-fa, csap, kitámasztó, tőtike, fertályos sajtár, lopó, /hébér/, kobak, vászon korsó, tölcsér, a csap alá való csepegő korsó.

A hordó csántér-fán nyugodott. Két darab hosszú fán, amelyen a hordó megfűrt. Olyan magasán feküdt rajta, hogy a fűles sajtárt a csap alá lehetett húzni. A nagynak számító 10-14 akós /7 hektós/ hordó nem volt olyan magas, hogy az ember föl ne érhetne volna.

A hordó részei: a dongák, akna-szög, dugó, alsó csapszög.

Régi felszerelési eszköze volt a boros pincéknek a lopó. A bornak a hordóból kiszívása alkalmával használták, ha nem akarták a bort a csapon keresztül leereszteni. Egykoron e célokra külön növényt termesztettek, amelynek hosszú nyele gömbalakban végződött. Előnye az volt, hogy több bort lehetett vele felszívni. Hátránya: ha nem használták, kikezdte a szu.

Tőtike: Eredeti alakjáról borválynak is mondták, mert a vályura emlékeztet, azzal a különbséggel, hogy kifolyó lyukja helyén bádóg állott benne. A faluban valamikor a kisgyermek teknőt használták helyette a bádógcső megtartásával.

A pince második része a présház.

Itt tartották és tartják a szőlőműveléshez szükséges eszközöket. Prés; külön fejezetben is foglalkozunk vele, katlan, üst, daráló, saraboló, kapa, permetező kanna, ásó, mustszűrő kosár, tiprózsák, metszőolló, súlykoló, villa, kalapács, fogó, boros sajtár. Ez utóbbi kétfüles, kerek tölgyfa edény. Főleg fejtesek idején használják a bor ide-oda hordása alkalmával.

Csöbör. Ebben zúzták össze a szedőktől beérkező szőlőt. Felső nyílása szűkebb volt mint fenekének kerülete.

Must szűrő kosár. Fületlen, gömbölyű, ritka fonású, fonott kosár. Használat közben belenyomják a cefrébe. Fonásai között a lé ebből ide átszivárog. Káforkával /merőkével/ a levét áttemelték belőle a sajtárba. Innen tovább a hordóba.

Kád. A káposztás hordóhoz hasonló nagyméretű tölgyfa edény. A csöbörben megzuzott szőlőt ebben gyűjtötték össze, hogy megforrjon. Térfogata különböző, 10-15 akós is akadt nem egy. Ára ebben a nagyságban 10 forint volt. A kisebbek drágábbak. Mostanában kevés gazdának van ilyen nagy. A szükséges kölcsönkérésrel segítenek.

Régen a présházban készítették el a padkát, amelyen tüzeltek akár a présház, akár a szoba melegítésére.

Hogy a tűz lángja az épület nád tetejét el ne érhesse, kellő magasságban deszkából összerótt deszka mennyezetet csináltak, föléje. A többi részen padlás nem volt. A füst szabadon terjeszkedett a térben s a nádtetőn keresztül jutott ki a levegőbe. Később a présházakat is mind lepadlászolták. Megjegyezzük, nem az egész présház szolgált raktár helyiségnek, mert a helyiséget elfelezték, s egyik felében elzártan szénát tartottak.

A pincének van harmadik helyisége is. A pinceszoba. A présház mellett külön bejárattal kicsiny alacsony helyiség. Egyetlen, apró szimpla ablaka lehetőleg keletre néz. Hogy télen a hideg erejét csökkentésük, nyáron hűvösségét megtartsák, a helyiség szellőztetését elvégezzék, kívülről deszkából összerótt, belülről nyitható deszkalappal, zsálugáttal takarták.

A háti hegyen és a Brezikben csak 6-7 pincében nincsen szoba. Abban leli magyarázatát ez a körülmény, hogy ezek a pincék olyan terepen állnak, amelyek a legtisztább homok. Itt a szoba megépítéséhez már nem volt pénzük. Hisz a borospincék és présházak sem az akkori tulajdonos emberségéből készültek el, hanem rokonok, jóbarátok összedolgozásából. A falakhoz szükséges anyagot is úgy hordták össze a falu, építéshez alkalmas területéről.

A szoba belső felszerelése: hazulról a lakószobákból kiselejtezett, ütött-kopott néhány butor darab. Szalmával kitömött szalmazsák. Rajta háziszóttos lepedő. Kopott vánkös. Takaró. Az apa, vagy a nagypapa egykoron ködmenje. Szék támla nélkül. Három simatetejű gyökér tuskó. Egy-két pléh kanál. Vasláb. Régi fajta mázas gelenesér cserép edény. A falon keresztiek, szentképek, akikről ma alig lehet megállapítani kit ábrázolnak. A présházban levő padkán kívül később beszerzett kályhák. Éspedig a régi szabadtűzhelyekre emlékeztető a kémény alá épített kis két ajtós térség. A főzés, melegedés céljából, téglából épített s a takaréktűzhelyekre emlékeztető a falhoz ragasztott építmény. Alsó része sárból. Tettek rá néhány sor valahonnan előkerített kályha csempét. Erre helyezték a főző vagy vízforraló vaslemezt. A hátsó felén felemelkedő kis magaslat, amelybe beletették a sütőt. Mellette haladt el kis üresség, a füst elvezetésére. Ezt kőművesek készítették. Üzletekben vásárolt használaton kívül levő henger alakú olajos hordó. Közepén ketté vágták. Fedéllel és fenékkel látták el. Alája három lábat csináltattak és hamu felfogó ládikát.

A felsorolás nem azt akarja mondani, hogy a felsorolt holmik minden szobához megvoltak, vagy megvannak, hanem azt, hogy a pincészobákban ilyen butorok és az élethez szükséges egyéb eszközök megvoltak.

Ivó edények: vászon korsó, csutora fából, kobak, pintes üveg, apró üvegpohár.

Érdekelhetne még bennünket a pincék bora. Kielégítő választ nem tudunk adni. Csak annyit válaszolhatunk, körülbelül a szőlőkkel egyidősek, vagy kevéssel fiatalabbak. Az eljárás rendes menete ez volt, beültették a vágókat. Utánuk következtek a pincék. Az időbeli különbség az érdekelt gazdasági erejéhez igazodott.

Istállót nem építettek a pincékhez. A község közelsége miatt nem volt rá szükségük.

A régi faprés

A szőlőművelés egyik jelentős segédeszköze a prés.
Hosszu Sándor /buró/ varjaskéri gazda birtokában van családi hagyományai szerint száz évet meghaladó szőlőprés. A hajtó rudak kivételével minden része fából készült. A háborus helyi események miatt megrongálódott. Bizonyos részei elkallódtak. A megmaradt részekből és az emlékezésből sikerült méreteivel együtt összeállítani.

Ezek szerint Somogy-szentpálon a legrégebb szőlőprésék egyike ilyen volt. Méreteik nem azonosak. Részleteikben ha nem is egyeznek, lényegükben azonosságot mutatnak. Ma a két községben régi ép faprés nincsen.

Az egész faalkotmány simára faragott tölgyfából készült. Becsületes ácsmunka. Talapzata egydarabból való. A többi úgy faragták hozzá. A talapzat hossza 140, szélessége 39, magassága 35 cm.

Mindkét végére az ácsok valamikor egy-egy 144 cm. magas és 12 cm. vastag lapos oszlopot - a mesteremberek nyelvén padlót szabtak. Olyan hosszú idő után is olyan erősen állanak benne, hogy szinte elválaszthatatlannak látszanak.

A jobboldali oszlop felső végén 18 cm. magas, 16 cm. széles és 6 cm. mély bevésés látható az összefogó gerenda elhelyezésére. A bevésés belső oldalán nincs pereme, hogy a gerendát könnyebben lehessen ki és beemelni. A nyílás fölött az oszlop végére később erős vaspántot tettek, hogy a prés működésekor szét ne menjen.

A talapzat baloldalán a jobboldalinak megfelelően ugyancsak oszlop áll. A kettő között az a különbség, hogy ez utóbbinak felső végét 25 cm. hosszúságban henger alakra faragták ki. Ez az oszlop tehát 25 cm.-rel rövidebb vonalon tartja négyzetes alakját.

A két oszlop 140 cm. hosszú, 18 cm. mély és 16 cm. széles gerendát tart. A gerenda közepén 130 cm. hosszú és 15 cm. fecsavar, az iparosok nyelvén "fodor" látható. A csavar tetejének végére meglehetősen nagyságú gömböt fejet illesztettek, s mind négy irányban áthúzták. Ebbe húzták bele a karikában végződő vasrudat, amellyel elindították és mozgásban tartották a csavar munkáját. Az összekötő gerenda végén 34 cm. bőségu kerek nyílást vágtak. Az összekötő gerendát ezen a nyíláson keresztül eresztették a henger végződésü oszlopra. Azonban a hengeren is lyukat furtak az összekötő gerenda fölött. Ebbe a nyílásba verték bele azt az erős záró faszőget, amellyel biztosították az összekötő gerenda körben való mozgását.

Az összekötő gerenda végére anyacsavar menetet véstek. A menet bősége akkora volt, hogy a csavart a meneten keresztül lehetett hajtani. A kétféle csavart az összekötő gerendával együtt állandóan a présben tartották, mintha éven át működésben lettek volna.

Lenn a talapzat közepén véstek ki a garat vagy kosár 35 cm. hosszú, 20 cm. széles és 5 cm. magas fenekét. Közvetlenül mellette vezették az 5 cm. magas, 20 cm. széles és 35 cm. hosszú árkot a garat deszkáinak elhelyezésére. Falai függőleges irányuak voltak. Hozzá csatolták a 4 cm. mély rézsutos fekvésü vályut. Olyan alakja volt mint az árok partjának. Mind a kettőt a talapzat fájából alakították ki. A vályunak az volt a rendeltetése, hogy a mustot tovább vigye a kifolyó felé.

Az alapzattól 50 cm. magasságban két erős tölgyfakar, vagy

ha úgy tetszik könyök ötlik szemünkbe. Két teherbíró vastagabb léc nyugszik rajtuk. Se a falusi ácsok, se a falusi nép nem ismeri más-ként mint stáfli. Mind a kettő egyenként 150 cm. hosszú. Valamivel hosszabb, mint maga a prés.

A stáfliik közül egyik mozgatható, a másik nem. A részünkről megvizsgált stáfliik közül mind a kettő helyéből kimozditható.

A stáfliik megvizsgálásánál találunk másik két rövidebb stáfliit is. Annyiban térnek el egymástól, hogy az utóbbiak keresztben fekszenek a hosszabbakkal és véséssel illeszkednek egymásba. A mi községünk ácsai ezt a helyzetet "planolás"-nak mondják. A két rövidebb léc így, mintegy egybekapaszkodik egymással. Szét is verhető, össze is rakható. Hosszuságuk egy-két em.-rel több mint a garaté. A két irányu stáfli által körülhatárolt terület mindegyik oldalát 65 cm. magas deszkalap veszi körül. Méreteiknek egész magasságukban is egyeznie kell a garat fenekével.

A prés mindkét oszlopa és a vályu között mindkét oldalon 20 cm. üres terület maradt. Azt a célt szolgálta, hogy a nyomás alatt álló fatömb meg ne repedjen.

A garat egyik szögleténél a vályu kiszélesedik. Utját az alapzatba vésett 7 cm. mély és 8 cm. bőségű kör alakú gödröske felé veszi. A must gyűjtőhelyének mondanánk. A befolyóval ellentétes oldalon az alapzatba furóval kis nyílást nyitottak. Bádoggal esővet dugtak bele. Ez vezette ki az előre odahelyezett sajtárba a szőlő termését. Akinek erre sem jutott, bádoggal darabot szerzett. Meggörbitette. Egyik felét meghomorította, mint a kancsó száját. A másik felét kicsipkázta. Ezt a felét belenyomta a fába. A kifolyó alá tette, így juttatta fáradtsága eredményét a neki szánt helyre,

A prést szüretkor használták. Éven át a kamrában, vagy a présházban tartották. Mielőtt alkalmazásba vették volna megtisztították. Egyébként lerakó helye volt sok minden gazdasági apróságnak.

A garatdeszkákat rendes helyükre tették. A csavarokat olyan magasra hajtották felfelé, hogy az összekötő gerendát félkör leírásával a hengeres oszloppal egyvonalba hozták. Ezután a kosarat, a garatot megtöltötték törkölyvel és jól összesúlykolták. Most az összekötő gerendát a félkör megismétlésével a jobboldali oszlopban levő eredeti helyére visszatették. Előbb azonban az 5 cm. vastag fedőlapot alája tették.

Most jött a munka nehezebb része. A facsavar fejébe áthuzott vasrudat körben mozgatni, hajtani kezdték. A két oldaloszlop nem engedett, mert rögzítve volt. A csavarok révén érkezett nyomás erős hatása alatt a puha szőlőfűrtőknek kellett engedniük. A kívülről jövő hatást állandósították hosszabb időre. Így aztán megtartották mindaddig, amíg annak szüksége fennállott és a törkölyben számottevő lé nem maradt.

Ha a préselők meglátták, hogy a garat nem ad több levelet, hozzáláttak a törköly kiemeléséhez. A hajtórudakat kiszabadították megkötöttségükből. A facsavart elkezdték visszafelé forgatni. Erre megszűnt a garatra, a kosárra nehezedeő nyomás. A facsavart addig emelték felfelé, amíg a zárógerenda fölé emelkedett. Most a behelyezéshez hasonló félkörű mozgással a henger oszlop vonalába nem értek vele. Most már hozzáfértek a fedőlaphoz. A kosár felső részéből kiemelték amit kézzel könnyen elértek. Most a keresztben fekvő stáfliik elmozditható felső részét kikocogtatták helyükből. Kihúzták árkukból a garat deszkákat. Most hozzájutottak az egész anyaghoz. A garatból az előre elkészített hordóba tették át. Amikor a hordó megtellett, vagy több anyag nem volt a törköly tetejét vastagon besározták, hogy levegő ne férjen hozzá. Aztán ad-

dig vártak amíg pálinkát égethettek belőlük.

Prést nemcsak mesteremberek, hanem ügyes gazdák is tudtak készíteni.

Adatközlésben, vagy felvilágosításban Hosszu Sándor /buró/ nagy készséggel mutatta meg előregedett munkaeszközének megmaradt részeit. Hasonló előzékenységgel szolgáltak Molnár József /busa/, valamint Bódis István ácsok is, akik fiatalabb korukban maguk is készítették prést. Itt-ott egy-egy falusi gazda is akadt, akiben volt ilyen készség.

A fejezet végén összehasonlítást teszünk a szőlőprés fejlődésében. Megvizsgáltunk egy-két új prést. A következő részei vannak: az egész alkotás 3 vaslábon áll. Öntött kör alakú vastalpat hordoznak. A talp széle homorú, a garatból kifolyó lé összegyűjtésére. A kör egyik pontján a homorulat kis nyelvű bővül az összegyűjtött must kivezetésére. A talp közepéből csavarmenetes rud emelkedik függőleges irányban. A rud felső végén van az áttételes vas huzó fej. A rudat fából készült léprés kosár, a kosarat vasabrones veszi körül. Két darab félkörből áll. Négy darab kulcs köti össze. A kosárba rakják a megzuzott szőlőt. Tetejébe tesznek a rud köré két darab nyomó deszkát. Hogy a nyomás annál tökéletesebb legyen erre a deszkára a szükségnek megfelelően a rud mindkét oldalán még egymásra helyeznek 2-2 vagy 3-3 máglyát. A máglyákra ráfektetik a huzó vas fejét. Az egész szerkezetet kb. 2 m. hosszú vasruddal mozgatják.

A régivel szemben előnye, hogy kiesi helyen megfér, vasból lévén erősebb nyomást lehet vele kifejtteni. A vele való munka kevesebb fáradtsággal jár.

A szőlő megművelése

A kikapálás

A kikapálás, vagy szaknyelven a nyitás a kezdeti munka. Abban áll, hogy az elmúlt őszön a tőkék köré hordott földet vissza huzzák a mellette levő árokba, a "brázdába". E tevékenység rendes körülmények között március hónapban kezdődik, aszerint amint az idő engedi. Az öregek azonban emlékeznek olyan esztendőkre is, amikor már február végén dolgoztak a kikapálásban. A visszahuzáskor a földet úgy kell eligazítani, hogy az árkot, a mélyedést egészen betöltse. Sőt még kissé magasabbra emelkedjék a föld színe fölé. A kiemelkedő rész fölfelé mindig keskenyedik és legfelül élben végződik. Ezt a művelési módot bakháti művelésnek mondják.

Némelykor megtörténik az is, hogy a tőkék körül nem minden földet emelnek ki, hanem csak akkora körben, hogy metszés alkalmával ne akadályozza a munka végzését. Ez az eset akkor áll fenn, ha a gazda korán metszett és nem akarta, hogy a gaz az anyatókét elnyomja, be ne fussa. Takarékosági szempontok is vezették a szőlősgazdát. Megmentett egy kapálást. Ezért a tőkét a munkások kissé meg is rázták, hogy a venyige között maradt föld kihulljon és ne tompítsa a kapa élességét. Az ilyen munkát a nép "liggerálásnak" nevezi. Régen a bakhát addig maradt meg, amíg a gaz növekedése miatt el nem kellett tüntetni. Gyakorlatilag úgy történt, hogy a sorok között levő kis halmokat kapával simára szétterítették. "Lapulás"-nak mondja a nép ajka ezt az eljárást. Szóatos magyarsággal laposra, egyenesre kapálásnak.

Nem sarabolás, hanem mélyen járó kapálás volt a gaz minél alaposabb kiirtására. A munkaév első e nemű munkája. Valamikor egész terjedelmében a legtöbb jobbmodu gazda lapulta szőlejét. Később azt a szokást vezették be, hogy kismértékben többen lapultak, de úgy, hogy a szőlősorok közé kevés konyhakerti veteményt raktak el. Az utóbbi években az egyenesre kapálás egészen általánossá lett, nincs szőlőtulajdonos aki másként tenné.

A köztes növénytermesztés így történik: a gazdaasszonyok ki-
mennek a kikapálás után szőlejükbe. A bakháton életre kelt gatz
kigyomlálják. Kis gödröt ásna, ott elföldelik ami összejött, vagy
kiviszik az utra. A föld megtisztítása után gereblye elejével a
bakhát tetejét szélesebbre kb. 30 cm. szélesre szétterjesztik. Így
barázdának erre a részére köztes veteményeket raknak aszerint
amint azok ültetési ideje elérkezik. Zöldséget, hagymát, paprikát,
salátát, petrezselymet, káposztát. Adódik hely ahol burgonya a
köztes. Szóval konyhakerti növényeket. A régi konyhakert ez eljá-
rással felszabadul. Oda más kerül, amire szükség van. Ujabbán sző-
lőt is ültet ide némely gazda.

A veteményt épp úgy kapálják, gyomlálják, mintha a konyha-
kertben volna. A kapálás következtében a szőlősor közt levő te-
rület a tőkék felé huzódik.

A veteményezés után a művelés alá nem vett rész lapulásra
szorult, mert a gaz ezt a részt is felverte a szőlősorok mindkét
oldalán. Ez a körülmény nem kerülte el a kapások figyelmét s
többé-kevésbé ezt is bevonták a munkájuk keretébe. A kapálások al-
kalmával az eddig ki nem használt rész mindig kissé bedetett. A ve-
teményekkel egyvonalba került. Végre is eltűnt mintha elejétől
fogva egyenesre kapálták volna.

Ültetés

Árokba való rakás: Zsinórral meghuzták a szőlő sorainak nyomát a vágó egész hosszában. Annak nyomán egyenes falu 30-40 cm. széles ugyanolyan hosszú árkot ástak. A méretek nem voltak pontosan megállapítva. A megállapított tőketávolságban az árok szélén a vezető sorban függőlegesen lerakták a két héten át vízben áztatott sima vesszőt. Utána a vessző végét egyenes vonalban felgörbitették. Arra vigyáztak, hogy a derékszög alatt történt meghajlítás ne legyen merev, s meg ne törjön a hajlítás helyén. A vessző függőleges részét olyan magasra emelték, hogy két termőszem maradjon rajta. Ha a vessző hosszabb volt, a két szemem fölül eső részt visszavágták. A meghajlítás után a föld színéről termő réteget dobtak rá, a gödörben való részre. Aztán megtiporták. Utána tovább folytatta a következő ember és betemette, de nem a termőföldből, hanem a mellette, vagy alatta levővel. Az árokba rakás több munkával járt, több földet kellett kidobni. Késedelmes munka volt. Fél is hagytak vele. Kb. 40 esztendeje, hogy nem csinálják. Berta Sándort emlegetik, aki az utolsók között volt, aki ezt a módot használta a szülő ültetésnél.

Helyette az utóbbi időben a sarokba, a verembe rakás jött gyakorlatba. A kettő között az a különbség, hogy ez utóbbinál a tőke helyén nem ásnak árkot, hanem 40 cm. széles és 40 cm. hosszú háromszög alakú gödröt. Akkorát, hogy egy férfi nyugodtan belélelphet, megfér benne a lába. Ebbe fektetik bele a meghajlított vesszőt. A háromszög felső csúcsa a vezető vonal felső sarkában van, tőle egyenes vonalban. A háromszög egyik szára a szőlő vesszője. Az ültetési eljárás ugyanaz, mint az árokba rakásnál. Nem kell fölösleges földmunkát végezni.

Döntés: Falunkban a bujtást is döntésnek nevezik. A tőke pótlására használják. Ősszel vagy tavasszal végezhetik. A tőke marad a helyén. A megtisztított anyatókétól 35 cm. mélységben árkot ásnak. Abba belefektetik az anyatókétől a kiválasztott szép vesszőt és elvezetik a föld alatt oda, ahova az új tőkét elhelyezni akarják. Az árok vonala lefelé lejt kb. 40 cm. mélységig. Az árok fölött a földet megtapossák. Aztán az új tőke helyén a felszínre vezetjük. A vessző gyökeret ver és a rákövetkező tavaszon, vagy ősszel elvágják az anyatókétől és különálló tőkét alakítanak belőle.

A szőlő megművelése

A szőlőművelés menete és munkarendje ma egészében és nagyjában a falusi embereknél azonos szempontok szerint történik. A munkavégzési sorrend ez: 1./ Nyitás, a két község nyelvén kikapálás. 2./ Metszés, 3./ Karóverés, 4./ Lapulás, általában kapálás. 5./ Első fattyazás, 6./ Permetezés, Az időjárás miatt lehetséges, hogy a permetezés megelőzi a fattyazást. 7./ Kötözés, 8./ Hónaljasítás, /második fattyazás/. 9./ Permetezés, 10./ Tető leszedése. 11./ Sarabolás, 12./ Szüret, 13./ Bekapálás.

A szőlőművelés felsorolt egymásutánját nem szabad merevnek tekinteni. Sok esetben az időjárás miatt a sorrendet meg kell változtatni. A munka végzésénél nagyobb tere nyílik az egyéni találékonyságnak, rátermettségnek. A régi elmaradottságból a lakosság nagy fejlődésen ment keresztül. Mégis akkora eredményt nem várhatunk, mint a szőlőművelés terén kedvezőbb viszonyok között élt vagy élő községek lakói.

Honnan szerezték a somogyiszentpáliak a szőlő körül megkívánható ismereteket? Nem könyvekből. Régen évtizedek tapasztalásai-ból és megfigyelésekből. A tapasztalatok szóbeli közléséből. Bár ezen a téren még egymás között sem voltak túlságos közlékenyek a falubeliek. Könyvek útján nem sok ismeretet szereztek, mert nem olvastak. Az újabb években azonban már megkezdődött a szakkönyvek kisebb méretű olvasása.

A munka végzésében megoszlott a népesség. A nehezebb földmunka a férfiaké volt és ma is az. Így az ültetés, permetezés, metszés, a termés kimunkálása, a bor megfejtése. Szóval a nehezebb fizikai munka. Egyéb teendők elvégzése, így mindennemű kapálás, kötözés, letetőzés, fattyazás a nőkre várt. Itt a somogyiszentpáliak szőlőművelési eljárását ismertetjük.

Metszés

A kikapálást követő első munka a metszés. Kezdődik március hónappal, vagy ha pontosabban akarjuk meghatározni, amikor a fagyveszély megszűnik. Kényes munka. Ha valaki nem kellő hozzáértéssel csinálja elronthatja egész évi munkáját. Az ilyen gazdák tapasztaltabb gazdatársaikat szokták felkérni. Rátermettség is kell hozzá. Így értjük meg, hogy falunkban több nő is akad, aki sok hozzáértéssel és ügyességgel végzi szőlője metszési munkáját, mialatt házastársa másirányú tevékenységgel van elfoglalva. A metszés lényege abban áll, hogy az ember nem engedi a szőlő szerete terület hajlandóságát érvényesülni, hanem metszéssel irányítja fejlődését a maga céljaira.

A helyi szokás szerint, minden szőlő csapon két termő vesszőt hagynak. Egy felsőt, egy alsót. A metszést végző a rügyfakadéskor először megvizsgálja, a két termővessző közül arra a célra, hogy termést hozzon. Ha mind a kettő megfelel, akkor a felső szemét tövénél levágja. Vele együtt a múlt évi száraz csapot is eltávolítja. Ezzel eléri, hogy a felső két szem nem tör gyorsan felfelé. Ezért mondják a gazdák, hogy itt rövid csapra metszenek. A második szem, vagy rügy fölött körülbelül 2-3 cm. csonkot hagy. A megmaradt szem fölött a csonkon a levágás a metszés ferde felületén történik, hogy a nedv ne folyjon a szemre, mert ha ez megtörténne a szem amint az emberek mondják "megvakul" és nem hoz termést.

Ma a bakmivelési rendszer járja nálunk. Az idősebbek emlékeznek még más eljárásra is. Neve a "bagolymetszés". Abban áll, hogy az anyatókéről lemetszettek minden vesszőt, sőt rügycsomót is. A tőke utána olyan csupasz maradt, mint egy összeszorított emberi ököl. Még abban az évben kihajtott és termést is hozott. Azonban nem minden szőlőfajtaival lehetett megtenni. Egyedül az oportóval, kardarkával, burgundival, meg a kecskecsöcsüvel. Szóval a filoxerát megelőző fajtákkal. Ma már csak a nagyon öregek emlékeznek rá. Senki sem csinálja

A másik eljárás: a "botos metszés". Két esetben fordul elő. Az egyik: ha a szőlő nagyon dus, vagy meg akarják büntetni a tőkét. Első esetben azért, hogy a tőke túltengő fejlődését megakadályozzák. A másodikban, ha a tőkét meg akarják büntetni. Az utóbbi akkor fordul elő, ha a tőkét akarják vágni. Akkor az utolsó évben nem ragaszkodnak a hagyományos két termő szem megtartásához, hanem 4-5 szemre vágják le a termő vesszőt. Ezzel a szőlő tőke elvezítési terméshozamát.

Nem mulaszthatjuk el a metsző eszközök megbeszélését sem. Az öregek egykoron sarlóval metaszték. Az után jött a metsző kés. Erős pengéjű közönséges kés. Majd nagyobb nyelvű sarló alakú éles szerszám. Hátsó görbületénél erős bütyköt forrasztottak rá. Ezzel csapdosták le a nehezen lemetszhető fattyuhajtásokat. Legújabbán két típust használnak: egyik a kecskeméti, a másikma hernyó szerkezetű. Az elsőnél a pengéhez közel áll a rugó. A gyakorlat falusi emberei jobban szeretik, mert ha romlik is, az ügyesebbek maguk is kijavítják. A másiknál a rugó közelebb van a fogantyú végéhez. Üzletben kapható tucatáruk.

Karózás

A szőlő kapaszkodó, de egyuttal kuszó növény is. Azért a szőlővessző jó fejlődéséhez támasztékra van szüksége, különben szétfut, akár a vadszőlő. Ez utóbbi, ha fürtöt hoz is, nagyon kicsit. A szemek, amik rajta nőnek, aprók és annyira fanyarok, hogy szinte élvezhetetlenek.

A szőlősgazda jól tudja ezt. Azért mindjárt metszés után hozzá is lát, hogy tőkének támasztékot adjon és biztosítson. Röviden szőlejét rendszeren karózza. Toporjával /rövidnyelű kis balta/ a metszés befejezése után, mindjárt megjelenik a tőkék között és mindegyiket külön megvizsgálja. Szaporán kell végeznie vele, hogy a vesszők fejlődését helyes irányba terelje és a munkát be is fejezze még mielőtt a nedvkeringés az új csapon megindulna. Ha megkésik, a rügyekben könnyen kárt okozna, mert forgolódás közben a fakadó rügyek könnyebben letörnek. A duzzadtak könnyebben megsérülnek. Vágóval /toporjával/ minden régi karót megkopogtat. Ha azt tapasztalja, hogy a karó földben levő része elkorhadt, szerszámmal a pusztulásnak indult részt levágja, újra kihegyezve teszi vissza. Ha egészen hasznavehetetlen, mindjárt kicseréli. Kisebb bajt, mondjuk a téli nagyobb hó kidöntötte helyéről, visszaállítja.

Anyagául régen fenyőfát használtak. Használat előtt tűzön megfüstölték, hogy tartósságát hosszabb időre biztosítsák és korhadását késleltessék. Újabb időben a karózás általánosabbá válása következtében akácfaát alkalmaznak. Könnyebben hasítható. A gazda maga is el tudja készíteni, de kereskedésekben készre kidolgozva is megszerezhető.

Az öregek emlékezése szerint csak a kadarka és legfeljebb az Izabella tőkét nem karózták, mert azoknak rövidebb és keményebb a vesszője.

A karót kb. 10 cm. távolságra verték le a tőkétől. Hosszúsága kb. 120 cm.

Hogy a karó a tőke melyik oldalán álljon, aszerint változott, milyen volt a szőlő sora. Ha a sorok északról-délre húzódtak, a karót a tőke északi oldalára verték. Ha a sorok keletnyugati irányúak voltak, a karónak a tőke keleti oldalán adtak helyet.

Kapálás.

A laposra kapálással megkezdődik a szőlő művelésének egyik fontos mozzanata. A talaj állandó tisztán tartása. A gaz, a gyom elveszi a talaj nedvességét, megakadályozza elégséges levegőhöz jutását. Nehezen szárad fel. Az ilyen földben burjánoznak a rovári kártevők. Könnyebben fellép a perenoszpóra. Egyszóval a kapálás a szőlőművelés egyik fontos ága. Régen nem kapálták a szőlőket, hanem gyomlálták. A gyomlálást a kukorica kapálás és töltés ideje között végezték el, ha futotta az időből. Ha nem jutott rá, mi lett ennek a következménye, a szőlő elgazosodott, nem kapta meg a fejlődéséhez szükséges anyagokat. Vázzafejlődött. Jött a gyenge szüret és sok hiábavaló munka. Azt tartották az öregek, először jöjjön a kukorica, mert ez adja a kenyeret, aztán jöhet a szőlő, a bor, ha jut megművelésére idő. A vége lett ráfizetés, vagy kevés rossz bor.

Ma már természetesen megváltozott a gondolkozás. A kapálásnak nem lehet megállapítani se számát, se az időpontját. Sűrű időközökben szükség lehet rá, ha az időjárás úgy kívánja, t. i. nedves esztendőben erősen nő a gaz. Legalább kéthetenként kell kapálni. Előadódhat olyan idő is, amikor a szárazság miatt várni lehet vele, vagy kell is. Az is belejátszik a munka sikerébe, mikor kezdtük el és mikor szüntettük meg a kapálást.

A munka végzésénél a szerint állnak fel, vajjon a munkás jobbkezes, vagy kezes. Jobbkezesnél a jobbkez fogja a kapa alsó felét, a balkez felül van a nyélen. A balkezesnél megfordítva áll a helyzet.

Miként a kikapálásnál itt is a szőlősor egyik oldalán kezdik a munkát. Ha végére érnek megfordulnak. A másikon folytatják, de a kikapálástól eltérőleg itt mindig előre haladnak.

Munkaeszközük a tehénszáju, vagyis széles kapa. A két község talajának ez felel meg jobban.

Fattyazás

Ezzel a szóval a somogyszentpáli gazda két fogalmat is megjelöl, illetve a dolog megnevezésére használ föl. A szó használat nem kiforrott.

Fattyazásnak mondja, amikor az anyatókét letisztogatja azoktól a hajtásoktól, amelyek rajta jelentkeznek akár a metszés után, akár előtte. Számuk meglehetősen sok lehet és ha az ember engedné hosszúra meg is nőnének. Legtöbbször termő vesszőt nem hoznak. Következőleg termést sem. Elszívják a nedvet, amelyek arra hivatottak, hogy a termővesszőt kifejlesszék. Rendszeren metszés és permetezés között tűnnek fel. Ugy tépik le az anyatókéről. Vagy késsel metszik le, ha kissé megerősödnek. Néha megtörténik, hogy erőteljesebb hajtást hoznak, mint a termő vesszők. Ilyenkor várnak vele a tavaszig. És ha metszéskor úgy látja a gazda, a gyenge termővesszőt eldobja s a töről hajtott fattyuhajtást tartja. Ha évenként tavasszal megjelenik a tőkén és letépi, ritkán hajt ki újra.

Fattyazásnak mondják azt is, ha a termő vessző levele alatt tőle nem messze mutatkozó rövid száru kisebb alakú leveleket leszakítják. Hónaljazásnak is hívják és a mindennapi életben ezt is fattyazásnak mondják. Ha letépi hamarosan újabb hajtásokat hoz. Veszedelemes kinövés, mert elszívja a nedvet a termővesszőtől, a szabad levegővel való közvetlen érintkezést megnehezíti. Gyorsan nő. Fiatal korában sárga levelei hamar elárulják jelenlétét. A peronoszporának és levélpenésznek melegágyai. Iparkodik is a szőlőtermelő, hogy szabaduljon tőle. Amint megnő újra kell kezdeni letépését. És ezt annyiszor megismételni, ahányszor szükséges. Némelyek megelőgesznek, ha az első letépés után a további hegyét lecsipik, de ez az eljárás nem mindig eredményes. A kötözéssel is összekötik a fattyazást. Ugy, hogy ezzel kezdik

A kötözés

A szőlővessző megfelelő állását a kötözés biztosítja. Ha a vesszők nincsenek megkötözve, egyik tőke a másikával könnyen összefonódik. Nem jut elegendő levegőhöz és a megmunkálás is nehézkessé válik. A nyár folyamán többször járják itt az erős szelek. A vihar összekuszálja, összetördeli a rendezetlen vesszőket. Így veszélyezteti a termést. A szőlősgazda kárt szenved. Ha közben jégeső talál jönni, az nagyobb kárt tesz, ha a venyige szerteszéjjel áll elrendezetlenül. A jég rendszeren arról az oldalról éri a tőkét, ahonnan a vihar jön, a kötözés a bajt csökkenti, ha a jég nem tud olyan könnyen behatolni a vesszők közé. Ez a nép így gondolkozik erről a veszélyről.

A kötözés idejét illetően népünk tudja, arra kell ügyelnie, ne történjék túl korán. A szőlő virágzásakor nem szabad kötözni, mert a tőkék között való járás-keelés rosszul befolyásolja a fürtök megtermékenyülését, beporzódását. Hányszor történjék, pontosan nem lehet megállapítani. Kétszer, háromszor? Az időjárástól függ. Az első kötözés általában júniusban történik. Ekkor a vesszőket lazán vonják a karóhoz. Annyira, hogy széjjel ne menjenek. Akkor ha a vessző elérte kb. a 30 cm. magasságot. A másodikat, amikor a venyige egészen kifejlődött 50 cm.-nyire és a harmadik, ha elérte az egy métert.

Ha sok a napsütés, a vesszők hamarosan elérik a szokott magasságot, el kell intézni a harmadik kötözést. Ezt a munkát a Nagyberék életében berki sással, vagy megáztatott zsupszalmával végezték. A lecsapolás után üzletben vásárolt raffiával.

Letetőzés

Est a munkát közvetlenül aratás előtt végezték. Abból állott, hogy a szőlővesszőt a karó magasságában elmetstették. Tették azért, hogy ez ne nőjön túl magasra és a nedvet a fűrtnek meg vesszőnek fejlődésére szolgáltatassa. Más célja is volt ez eljárásnak. Meg akarták vele takarítani egy-két permetezést. A levágott vessző után nem mehetett tovább egyenes irányban a régi vessző. A tőke erőlködött, hogy új leveleket hajtszon. Hajtott is. A megcsönkített vessző legfelső levele alatt megjelent több rövid száron több apró levél. És mert fiatal volt sárga volt a színe. A színről a gazda hamar felismerte. Bement a tőkék közé és az új hajtásokat mire kifejlődött volna, lecsapdosta. Érdeke volt, mert ha nem tette volna, a levegő szabad mozgását akadályozta volna, ha a buján növekvő új hajtások összenőttek volna. Pandur István /mátó/ varjaskéri lakos nagyon szerette szőlejét. Az első karót mintának vette és mérővesszőjével milliméter pontossággal utána szabta tőkéknek magasságát. Eljárásával még a föld domborlati viszonyait is szigorúan figyelembe vette. Azt mondják a szőlőterület a gyönyörűség benyomását tette a szemlélőre. Emelke egészen a mai napig megmaradt az utódokban. A szentpáli, varjaskéri öregek azt tartották, ha nem korán tetőznek, öregebbek a szőlőszemek.

A fiatal tőkék gondozása

Első éven meglapulják, /megkapálják/ a megeredt kis tőkét és megpermetezik, amint a szükség kívánja. Arra különösen vigyáztak, hogy a permet ne legyen túl erős, mert az tönkretette, megegette a gyenge leveleket. Ez okból halasztották a permetezést augusztus hónapra. Az ősz folyamán bekapálták. A következő tavaszon, tehát a második évben két csapot és két-két szemet hagytak rajta. Különböztetesen művelték. A harmadik évben háromra emelték a csapok számát, mindegyik csapot két-két szemmel ha a tőke erős volt. Arra nagyon figyeltek, hogyan fejlődött az anya tőke. Azt meggyengíteni csapást jelentett volna az egész ültetésre. A negyedik évvel döntötték el, milyen arányokban fognak a megmunkáláshoz.

CSŐSZ

Ez a neve Somogy-szentpálon, egyebütt szőlőpásztornak mondják. Egész évre szokták felfogadni. Legtöbbször öreg emberek voltak. Járták a dűlőben levő szőlő területét. Az volt a dolguk, hogy felírták a tolvaj nevét. A szőlő területén kunyhójuk volt. Szüret után is szolgáltak. Őrizték a bort és kukoricát, nyári hónapokban a gyümölcsöt, mert idegenek nem volt szabad a szőlő területére lépni. Felszerelésük balta a saját védelmükre. Fizetésük: 6-7 kg. szemes gabona. Rendesen rozs. 1 Ft. készpénz, vagy helyette egy kenyér. Nagyobb birtokos többet fizetett. Negyed telkes 6 kg. rozsot, 6 kg. búzát.

A szőlőben a gyümölcsből ehetett amennyit akart. Hazarazonban nem vihették. Hátán tarisznyát hordott kenyere számára. Gyümölcsöt ehetett hozzá, ha volt a szőlőben.

Nemcsak ők őrködtek. Őket is ellenőrizték. Karácsony estéjén a hegyközségi előljárók az összes pincéket végig látogatták.

Az 1894 évi XII.t.c. megalakította és szabályozta a hegyközségek életét. Nagyobb visszaélés kevés akadt. A kisebb lopásokat úgy büntették, hogy nevüket a hegyközségi gyűlésen az egybegyűltelek előtt nyilvánosan kihirdették. Vagyis pellengére állították.

Aratás után

Még nincs vége a munkának a szőlőben. Első helyen szokták végezni községünk lakószai a permetezést, de még ezt is megelőző, amint ők mondják "a lőtisztogatás", azaz a tőke megtisztítása a hónaljajtástól. Az augusztusi permetezés benne van az egész munkamenetben és azok sorozatát a vasas szent Péter napja /augusztus 2./ kapja, mert tisztában vannak a hónaljajtások veszedelmes voltával, mint a szőlőpenész melegágyával.

A permetezést pedig végzik óvszerként alkalmazzák a perenosporától való védekezés céljából. Azt mondják még nem lehet tudni, elmúlt-e a veszedelem a szőlők fölött. Majd augusztus közepén látszik meg, hogyan állnak a szőlők. Sokszor előfordul, hogy ekkor lesz nyilvánvaló olyan hiba is amit eddig nem vettek észre. Idén sok a meleg ködös nap. Nem lehet tudni mit hoz a holnap. Érés idejétől kezdve azonban már többé nem permeteznek.

Ilyenkor szokták elvégezni a sarabolást. A gazok eltávolítását a tőkék közeléből és a barázdából. Nem lehet vele sokat várni, mert ha a gaz erősen megnő, csak kapával lehet kiirtani, ami nehezebb munka mint a sarabolás. Mind a kettő egyet akar, de a sarabolás könnyebb mint a kapálás. Gyorsabb is. Lehet kapával is sarabolni, de akkor nem szabad vele olyan mélyen a földbe vágni, mint egyéb kapás munkánál. A sarabolás a kisebb, gyengébb gaz eltávolítására való. A saraboló szerszám használata azért erőkifejtést is kíván. A föld felé kell nyomni, hogy a gáz elmesse. Külsőleg olyan a mai divat szerint készült saraboló, mint a félhold. A különbség az, hogy köpüje van. Elődje kb. 30 cm. hosszú, 8 cm. széles, sima élesre köszörült vaslemez lap. Nyele 120 cm. hosszú. Korábban elhasznált kaszák pengéjéből kovács készítette, úgy hogy kopút tett rá és a kasza peremét leütötte. A gazdák nagyon szerették, mert jó volt az anyaga. A művelés szempontjából abban jelentett előnyt, hogy a tőke alá fért, könnyebben férték hozzá. A tisztogatást tökéletesebben lehetett végezni. Valamikor régen a gáz nem dobták, engedték felnőni. Amikor teljesen kifejlődött, a levágás után szénának megszárogatták és hazahordták.

Bekapálás

Ez volt régen is, most is az utolsó sormunka. A földet a sorok közül kapával felemelték a tőke mellé. Akkor végezték, amikor akarták, vagy egyéb teendőik megengedték. Legtöbbször a köztesek kiszedése, vagy minden egyéb termény betakarítása után, de a fagy beállta előtt. Régen kizárólag kapával végezték, manapság ekével is lehet bekapálni. Ha egyszerű ekével töltik, ilyenkor a tőke mindkét oldalát külön kell tölteni, vagy külön erre a célra készített töltőekével. A szőlősgazdák a kapával való töltést jobbnak tartják, mert az eke könnyen elszaggatja a tőke oldalgyökereit. A fontos az, hogy még a fagy beállta előtt történjék meg.

A záró tevékenység a trágyázás. Erre azonban ott került a sor, ahol elérkezett a 3 esztendő. A régi szokást az élet kényyszerűsége megszüntette. Jelenleg átlagosan minden negyedik évben kerül rá a sor. Valamikor nem törődtek a szőlő trágyázásával. Ha a tőke satnyulását észlelték, rövid úton végeztek vele. Kivágták. A múlt század kilencvenes éveiben kezdték falubelieink a szőlőművelési tevékenységbe bekapcsolni.

Közfelfogás szerint tavasszal és ősszel kell a munkát elvégezni. Az őszi időben jobb, mert akkor a téli hó és eső átítatja az anyagot, leviszi a tőke gyökeréig és tovább biztosítja annak életét és terméshozamát. A tavaszi trágyázásnál a megkeményedett "megoserepedett" föld nehezebben ereszti át a nedvességet. A szőlősorokat a rendesnél valamivel mélyebbre ássák meg. Abba dobálják bele a trágyát és földdel mindjárt be is temetik.

Ültetés furó után

Ehhez az ültetési módhoz szükséges eszköz egy darab 80-90 cm. hosszú, másfél cm. vastag, 5-6 cm. széles, alsó végén kihegyezett, négyzetes, vagy gömbölyű, vagy lapos vasfuró. Felső végén keresztbe helyezett, anyacsavaros és a furóhoz erősített egyenes fa fogantyú tartja. Csavar helyett a kovács úgy is meg tudja oldani a kérdést, hogy a furó felső végét keresztül hajlítja a fogantyuján. Itt mondjuk el, hogy nem kell, hogy a furó véső okvetlenül vasból legyen. Főleg régen fából is csinálták. Ebben az esetben parasztemberek is el tudták készíteni. Ilyen esetben a fa fogantyút és furó pálcát összezsapolták.

A munka így folyik le: a tőke kijelölt helyén, függőleges vonalban anélkül, hogy meghajlitanák, a hegyes szerszámot a földbe szurják. Addig nyomják lefelé, amíg a 40-45 cm. mélységet eléri. A kijelölt mélységet elérve, a furót kihúzzák és az előre elkészített sima vesszőt nyomják a helyébe. A sima vessző 2-3 szemmel magasabb mint a talaj felszíne. Az ültetésnél arra vigyáznak, hogy a vesszón levő rügyek fölfelé álljanak. És ha esetleg le is törne valamelyik, a munka eredménye nem megy kárba, mert ha egyébként egészséges volt, újra megered. Csak fejlődése lesz lassabb menetű. Utána azonnal vizet öntenek a lyukba, majd apró földet hintenek hozzá. Az eredmény az lesz, hogy a vesszőt hig pép veszi körül, amely a levegőtől elzárja. A pépet a helybeliek "malter"-nek hívják. Nagyobb biztonság kedvéért a vesszőt egy kicsit még meg is mozgatják, hogy még alsó vége se kapjon levegőt. Az se zavarja az ültetőt ha más napra a pép a lyukban alább száll. Ujra feltöltik, s folyamatosan addig szórják tele földdel, amíg a talaj felszínét el nem éri.

Ahol a talaj elég nedves volt ott nem öntöttek vizet a lyukba, hanem egyenesen megtölték a lyukat. A tömités lehetett száraz vagy nedves homok, vagy egyéb föld. A nedves homok jobb volt, mert könnyebben tömődött. Amikor a furót a földből kihúzták, a vesszőt most rögzítették. Ameddig lehetett apró száraz földet nyomtak a vessző mellé. Utána a lyuktól 10 cm. távolságra, de vele párhuzamosan a földbe szurták és vele a földet a fogantyúval először alul, azután felül hozzászorítják a vesszőhöz. A két lyuktömitési mód különbségét így fejezték ki: "vagy péppel, vagy ékkel." A két vagy három szemnyi távolságot itt megtartották, hisz ezeknek a hajtásoknak tovább növekedéséből lett az új tőkén új szőlővessző.

Megjegyezzük még zárddéku, hogy a lyukba helyezendő megtisztított szőlővesszőt, mielőtt a földbe helyezik, külön edényben tiszta vízbe állítják. A friss vizet váltogatják mindaddig amíg a rügy kifakadásának jelei nem mutatkoznak.



A pálinka főzés

A szőlő a bortermelés mellett egyéb mellékes hasznot is hajtott, főképp szeszfőzésből. Törköly, seprő jöhet itt szóba. A seprőt hordóban gyűjtötték össze s mint a bort tárolták. A törkölyt szintén hordóba tették, leföldelték, hogy erjedéskor szesztartalma el ne illanjon. Ha kevesebb gyümölcse termett valakinek azt törkölyvel vegyítve hordóban rakta el.

A pálinkafőzés eszköze rézkatlan, vagy üst csövekkel és hűtőkáddal. Az üst részből készült réz fazék. Rajta pupnak nevezett gömbölyű ugyancsak réz fazék. Az üsttől három méter távolságra állították fel a hűtőkádat, amelyben a főzés tartama alatt állandóan hideg vizet tartottak. Ebbe szerelték be a kigyócsőnek nevezett görbe csöveket, amelyeknek kezdő végét összekötötték a pupból kiinduló vastagabb csővel. A kigyócső záró vége a hűtőkádon túl ért véget.

Működés közben az égetésre váró anyagot a lezárt üstbe hordták át. Alágyújtották és forralni kezdték. A forralás következtében a csövekben gőz keletkezett. A magas hőfokon lerakódott gőz a hideg kigyócsöveken keresztül keresett távozást, de a hideg érő hatására cseppfolyóssá csapódott le és a kigyócső végén elhelyezett edénybe mint folyadék gyűlt össze. Ez volt a "votyka". Ivásra nem használhatták. Ellenben reuma ellen gyógyszerként használták.

A votyka 17-18 Wagner foknak felelt meg. Amikor az egész cefre anyagot így feldolgozták, az összegyűlt anyagot mint második eresztest újra az üstbe öntötték és forralni kezdték. A most kifolyt lé 23-24 Wagner fokú szesznek felelt meg. Ez volt a pálinka. Aszerint milyen anyagból állították elő törköly, vagy seprő pálinkának nevezték.

A pálinkafőzés nemcsak ma, de valamikor sem volt szabadjára engedett szórakozás. Ha valaki megszerezte a szükséges égetési felszerelést a pénzügyőrségen /a fináncnál/ be kellett jelenteni. Meghatározott időre, legtöbbször 8 órás időtartamra adták ki az engedélyt. Az idő alatt az egész eljárást be kellett fejezni. A meghatározott időre megjelent a finánc és a főzést nem végezte be, de ezt előre bejelentette, a kazánt lezárta. Büntetés nem járt utána. Különben birsággal rótták meg.

Akinek szeszfőzésre engedélye volt, háza falára kis deszka lapra ki kellett írnia: "Szeszfőzde."

A szeszfőzés költséggel is járt. Az égető gazda adta a tüzelőt és fizette az 5 Ft. órapénzt. A főzés eredményét két részre osztották. Egy részt kapott a főzés munkáját végző férfi. A fennmaradó részen tovább osztottak az első kulcs szerint. S ez így folytatódott, amíg az utolsó csepp pálinkából tartott.

Ha valaki nem akart pálinkát főzni, mert veszélyes volt, törkölyét répával keverve marháknak, vagy sertéseknek takarmányozásra fordította. Vagy tisztán baromfiak etetésére fordította.

A régi időben: Kovács Gábor /dénés/, Tóth István /csutár/, Babodi Pál /bula/, Hosszu Viktor /tyatyal/, Tóth András voltak nevesebb pálinkafőzők.