

650000. KNEZ4. SMOT

650000.0000. 1971.

TART.: RINTAKOVACSI NÉPI TAPLÁLKÖVÉSI ÉS
ÉDITKEZÉSI ADATOK

52 lap

FÖLORÁZSI MUTATÓ: RINTAKOVACSI

STAKMUTATÓ: XI,
XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖVÉS

ÁTVÉNYEZVE AZ EGYSÉGES LTK. 1910-es TÉTELE ALÓL

IV/54/24.

Somogy Megyei Múzeum
M4-641
Képtár

1910

Rinyakovácsi, 1971. ápr.
Adatközlő: Mátés Márton /Már-
tin / 67 éves volt
szegényparaszt.

KENYERSÜTÉS IDEJE

Kéthetenként sütöttek, attól függött milyen volt a család. Mi csak
hármán vótunk, apám, anyám, és én. Csak három kenyéret sütött. Az
utójját már ugy ette meg a penész, ugy kellett kihámozni a végén.

IV/54/25

A KENYÉR NAGYSÁGA

Rinyakovácsi, 1971. ápr.
Adatközlő: Mátés Márton
/Márton / 67 éves
volt szegényparaszt.

4-5 kg-os kenyeret sütöttek kemencében.

IV/54/26

Rinyakovácsi, 1971. ápr.
Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
67 éves volt szegénypa-
raszt.

MÁTÉS CSALÁD NAPSZÁMOS

Apám is arató ember volt az Eszterházy birtokon. Akármit kere-
sett, elment a házáért kamatba.

IV/54/27

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Mártón /

67 éves volt szegényparaszt.

BABONÁK KENYÉRSÜTÉSRE

Ujhold első péntekén nem is mostak, nem is sütöttek. Azt mondták,
hogy belevág a villám.

IV/54/28

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Márton /
67 éves volt szegénypa-
raszt.

NYIRFAÁG SZEREPE SZENTGYÖRGYKOR

Egy babonaság megvolt. Szentgyörgy napján minden asszony a kulcslukakba, csöpögésbe nyirfaágot dugtak, hogy a boszorkány be ne menjen.

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
67 éves volt szegénypa-
raszt.

A KEMENCE BEFÜTÉSE

kk A kemencét közösen fűtötték berekfával, nyirfával. 1 m. hosszú hasábokat kettévágtak, mikor jól parázlott, terítették csak szét az egész kemencére, mikor hamvadt, akkor huzzák ki "szēnvinyóu"-val, és kitörölték vizes "pemettel". Nagy teknyőg vízbe mártogatta, valéhányszor bedugta.

IV/54/30

Rinyakovácsi, 1971. ápr.
Adatközlő: Mátés Márton /Már-
tin/ 67 éves volt
szegényparaszt.

KENYÉRSÜTÉS FÖLDHASZNÁLATÉRT

Nem voltak kenyérsütő családok. Elaggott öregek adtak 1 hold földet,
és ezért kaptak kenyeret megegyezés szerint, ezt bizonyos időre adták
ki. Handó Mihály Barta Bertalan Józsefnek adta a földet 5-6, vagy
8-10 kenyérért. Minden sütéskor ennyit kapott.

Rinyakovácsi, 1971. ápr.
Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
67 éves volt szegénypa-
raszt.

MUNKAMEGOSZTÁS KENYÉRSÜTÉSKOR

Általában az öregmamák főztek, sütöttek. Odament a fiatalasszony, nem szerette ahogy az öregasszony főzött, koszos is vót. Mondta az öregasszony, idésem gyűtt a cafat kurva, már "ki akargya venni a falánt a kezembű".

Dagasztást, bevetést a fiatalasszony végezte. Ha nem sikerült a kenyér, panaszkodott a menyecskére az öregasszony.

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Márton/ 67 éves volt szegényparaszt.

A NYERSANYAGOK MÉRÉSE

A kenyér fele kukorica, fele rozs volt. Szakasztóval mérték a nyersanyagokat, a teknő nagyságához mérten tudták, mi a mennyiség.

IV/54/33

Rinyakovácsi, 1971. ápr.
Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
67 éves volt szegénypa-
raszt.

KENYÉRTÉSZTÁBA VEGYÍTETT ANYAGOK

Disznóvágáskor nem tettek huslét a kenyérhez. Van, aki termelt kö-
ménymagot, és tett a kenyérbe. Mi nem szerettük.

IV/54/34

Rinyakovácsi, 1971. ápr.
Adatközlő: Mátés Márton /Mārtin/
67 éves volt szegény-
paraszt.

DAGASZTÁS, KELESZTÉS KENYÉRSÜTÉSKOR

A szaksztóban nem dagasztottak, a teknőben dagasztottak, kiszaggat-
ták a szakajtóba, betették az ágyba, hogy megkeljen, akkor tették be
a kemencébe.

IV/54/35

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Märtn/
67 éves volt szegény-
paraszt.

KEMENCE VILÁGITÁSA

A "padkára, tüzshelre" ← tették a pipicset. A világitás tökmagola-
jos pipiccsel történt.

Rinyakovácsi, 1971. ápr.
Adatközlő: Mátés Márton /Márton /
67 éves volt szegény-
paraszt.

A FOKLA KÉSZÍTÉSE ÉS SZEREPE

Az én apámék foklával világítottak. Nyirfát és gyertyánt, vagy fe-
nyőt - egyenest alhasogattak egészen vékonyra. Mikor fontak az asszo-
nyok, az emberek ültek mellettük a pipics mellett és hasogatták apróra
a foklát. Addig nem nősülhetett, amíg nem tudott foklát csinálni. Ujj-
nyi vastag pálcát még háromba vágtak - olyan vékony volt.

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Mārtin/
67 éves volt sze génypa-
raszt.

A PARÁZS TÁROLÁSA ÉJSZAKÁRA

Az öreganyám idejében a "szömökálhába" egy ócska cserépfazékba tett parazsat, lefedte a tetejét "fáradt hamuval". A parazs megme-
radt. Kis szómát rá, meggyújtotta a kálhába, nem is kellett világi-
toni reggel.

IV/54/38

Rinyakovácsi, 1971. ápr.
Adatközlő: Mátés Márton /Mär-
tin/ 67 éves volt
szegényparaszt.

A FOKLA SZEREPE

A fokla szerepe olyan volt, mint a gyufáé. Ha még akarták gyujtani a szobában a pipicset , a parázson meggyujtották a foklát és vitték be az égő foklát, meggyóttani, a pipicset. Ha valahova oda akartak világítani, foklát gyujtottak. Szabad ég alatt tüzet kellett gyujtani, hogy lássanak. A nyárfa mikor elkorhadt, világított.

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /M̄artin/
67 éves volt szegény-
paraszt.

TEJHASZON ELVÉTELE ELLENI BABONA

Mikor fejt az asszony azt mondta, hogy ne menjen oda senki, mert
bej lesz. Anyám mikor adott egy fazék tejet, a fazék szélére bele-
dugta az ujját, hóna alá kente, hogy el ne vigyék a hasznát.

IV/54/40

Rinyakovácsi, 1971. ápr .

Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
67 éves volt szegény-
paraszt.

KENYÉRSÜTÉSI BABONA

A kenyérsütést sem nézhette senki, mert akkor elromlik. Mikos kész volt, beledugta a közepébe az ujját, aztán megszopta az ujját az asszony - sokszor láttam.

IV/54/41

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Mértin/
67 éves volt szegény-
paraszt.

"SÜTNIVALÓ" KÉSZÍTÉSE

A "sütnivalót" a kenyér maradványából és a "teknő kaparékból" készítik. "Elssurmálják", megszárogatják. Kenyérsütés előtt egy nappal feláztatják, hogy folyékony legyen.

Ugy hallottam, hogy kücsönkért, -ha nem volt sütnyivaló, - a komám-asszonytól.

Sörélesztőt áruló cigányokra nem emlékszem.

IV/54/112

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő; Mátés Márton /Márton/
67 éves volt szegénypa-
raszt.

GABONA ÉS ÉLET KIFEJEZÉSE

"Gabona" - buza, rozs, árpa, zab.

Életnek nem nevezték.

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /M̄artin/
67 éves volt szegénypa-
raszt.

4 VIZIMALOM RINYAKOVÁCSI ÉS CSÖKÖLY HATÁRÁBAN

Itt volt Rinyakovácsi határszélén, a Rinya hajtotta: a "Dadó-malom", "Fajankó", "Keéncsés-malom", "Fejes-Gaát" megvannak még a töltvények a gátak helyén. Vizimalom mind. A csökliek is ide-hordták. Az urasági malom a Gögös kocsmával szemben épült, 1912-ben égett le a Gige-felöli saroknál. Utána épült a kocsmával szemben a jelenleg is látható. Kb. 1914-15 -ben épült. Kis Tóth János építette, gépész volt, jól keresett. Utána Gigeben 1921-22-ben épült egy. Legelőszőr vizimalom volt ott. A zsidó templom anyagát elbontották, abból épült Tóth József és fiai hengermalma.

Ide / a vizimalmokba/ úgy vitték, hogy már itthon összekeverték a kukoricát, rozsot, kinek mi volt. Fölöntővel mérték ki felesen. Aki már több rozsot tett, arra mondták, gazdag meber, jó kenyere lesz. Parasztra örlették kövön, viz hajtotta. Mikor fölöntöttek 3-3 fölöntővel kukoricát és rozsot, este lefeküdtek, reggelre lekotyogott. Három falu hordta ide: Csököly, Gige, Kovácsi.

IV/54/44

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
67 éves, volt szegény-
paraszt.

KISBAJOMI MALMOK

Kisbajomban 2 vizimalmot még megértem, Kovács nevűé volt. Kocsival jártak ide, összeszedték és hozták vissza. Kisbajom nem volt olyan forgalmas, és rászorultak, hogy eljárjanak anyagért. A szegényebbeknek jó volt, hogy nem kellett fogat után szaladgálni, meg időt tölteni a malomnál.

IV/54/45

Rinyaskovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Mārtin/
67 éves, volt szegény-
paraszt.

SZITAFAJTÁK

Itthon szitálták ki. Volt apróbb is, durvább is. Karikós, rēndēs szita volt. A legfinomabb volt a "selyem szita". "Māsodik" szita lóferokbul készült, "drótszita" volt a harmadik. Jártak ide a szitások, rostások, tótck is voltak köztük.

IV/54/46

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /Már-
tin / 67 éves, volt
szegényparaszt.

AZ ŐRLÉS FINOMÍTÁSA

Lehetett ékkel igazítani, könyérsütéshöz finomabbra kértük, ta-
vasszal a csibéknek durvábbra kértük. Amiben rozs volt, az nem
ment öreg szitára.

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /M̄artin/
67 éves, volt szegény-
paraszt.

LISZTMINŐSÉGEK, KÁSÁK

Sziták beosztása szerint háromféle lisztminőség volt:

1. "Könyérliszt",
2. Aprókása.
3. Kása /csibéknek való/.

Az aprókásából főzték a dödöllét.

Rinyakovácsi, 1971. ápr.

Adatközlő: Mátés Márton /M̄artin/
67 éves, volt szegény-
paraszt.

HAJDINÁS ÉTELEK

Hajdinából - kása készült húsmellő, levesnek is kellett,
lepényféle az én időmben nem készült.

Volt egy öreg anyó, és szokott "hajdinarétes"-t készíteni.
Nem ám úgy nyulladt, mint a zsidóé. Csak megkeverte a lisz-
tet, rizsát, káposztát, turót, alul zsír volt, tetejére ha
volt lekvárt tött. Ugy mondták "magykaitiprások" - idább-odább
kis lekvárt tettek rá. Mikor megsült fölvgadta.
A prózába nem tettek annyi finomabb anyagot. Ettem olyan,
hogy föltörte a számat. Gyermekkoromban nem is ettem nyujtott
rétest. Akinek nem volt, az csak üresen keverte ki.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
67 éves, volt szegény-
paraszt.

L A S K A

Laska csak rozslisztből készült karikós cseréptepsibe tettek be-
le három rétegben, vagy kettőben, káposztát tett közé. A két réte-
güt kinyomkodta, ujjnyi vastag volt. A három réteget kilapította.
Laskát levesbe is főzték - lisztből, vízből volt. Öklömnyi bukszát
csevert belőle - turót tett bele, levesbe főzte.
Laskát - kemence "fődjén sült percc"- metéit egy fazékkal 1-2 li-
ter tejjel leforrázta, megdagadt, cseréptepsibe kirakta, turóval,
tejfőlével ettük. Olyan volt, mint a spongya.

IV/54/50

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /Már-
tón/ 67 éves, volt
szegényparaszt.

KUKORICA PRÓCSZA

Prócsát kukoricából megkeverte fazékba, betette tepszibe
3-4-be.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
67 éves, volt szegény
paraszt.

FÉRFIAK, NŐK FŐZÉSE

Férfiek inkább husfélét készítettek, asszony főszte jobb volt.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Marton /M̄artin/
67 éves, volt szegény-
paraszt.

RÉGI KOVÁCSI HELYE

A temetőn alul, ahol a kenderfűvek vannak, szénsalakot, meg tégladarabokat szántottak ott ki. A tetőn voltak. A török időkbe jöttek ide, ezt a nagyapámtól, meg a feleségem nagyapjától, az öreg Vizgázlótól hallottam, hogy bozótos, kökényes gyeplő volt, ki hol fogott kis dombot. Az én házam a dédöregapámé volt. A régi helyen szétromboltak mindent, hogy a törökök ne is lássanak semmit. Az enyém mellett a másik is Mátés ház.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
70 éves, volt szegény
paraszt

A RÉGI MÁTÉS HAZ

Itt nagy konyha volt, az én apámék 3-an voltak testvérek, akkora konyha volt, mint a Gönczé a szobával együtt. Az elsőbe az apám lakott, a bátyám meg hátul, a konyhara egyre jártak, tűző felén volt az egyik tűszhele, a másik felén a másiké. Két testvér vót, külön laktak. A szobába, ahol laktunk benn volt a buzászsák. A padlásra is rakódtak, de több volt a tűz, ezért gabonát nem tartották fenn.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /M̄artin/
67 éves, volt szegény
paraszt.

MAGYARSZOMBATFAI FAZEKASOK

Volt anyámnak stelázsia, rajta 3 deszka -fazekak, tányérek, tá-
lak. Magyarszombatfáról járt ide perpits Dániel, itt hált nálunk
a zsuppos istállóba. Idáig tele volt gabonával, itt letette, innen
Hedrehely, Visnye, Palaj, Szulok, Kálmanca. Mikor elvégzett, szed-
te össze mindenütt a letett gabonáját. Szállásáért 1-2 fazekat adott.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /Márton/
67 éves, volt szegény-
paraszt.

A KINTI PAJTÁK HELYE

Kijebb egy pajta volt, ahol a busz elfordul az országútra, Göncz Ferencé. A kenderföld mellett Nyugatról voltak a pajták.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /M̄artin/
67 éves, volt szegény
paraszt.

AZ ELSŐ TÉGLAHÁZ

volt a paplakás, és a Béke-tér 7-es ház helyén egy ház. Az utcára nézett a csucsfala. Pógár család építette.
A tornácos itt 1864-ben épült, Csalos Lajosé.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /Mārtin/
67 éves, volt szegény
paraszt.

OLAJÜTŐ

Csökölybe vittük olajütőhöz, Márkus Gáborhoz a tökmagot. Daráló volt, járgánnyal hajtották a darálót. Egészbe vitték el a tökmagot, megdarálták, a rostálás után pörkülték, azután sajtolták. A gazdák ott megvárták, segítettek, hogy gyorsabban menjen. A darálósok "részt vettek" /1/10-ed részt/ és az összes pogácsát állatoknak disznóknak, lónek, marhának.

Malomban 8 %-ot fizettünk.

A Rinyánál, fonttal mérték, terményszézt kértek.

Napraforgóból is üttettek.

Lenolajat világításra használták.

Házilag nem készítették tökmagot, de használták nyersen káposz-
tára.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /M̄artin/
67 éves, volt szegény
paraszt.

SAJTKÉSZÍTÉS

Sajtkészítő volt, karikós formába, anyám is készített. Tejet felmelegítette /zsíros, aludttej/, mikor kezdett űrössé válni, karikósra formázta, feneketlen fazékban /levágták rossz fazék alját/, tettek vászonruhát, abba tették a turót, és karikós deszkával mindig nagyobb nagyobb súlyt tettek rá, amekkorára akarta, vagy hogy a savó kiment belőle.

Mindenki csinált itt sajtot.

Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Márés Márton /Márton/
67 éves, volt szegény
paraszt.

TEJTERMÉKEK? TEJCSARNOK

Vajat is csináltak cserépköpülőbe "vajköpülő fazék"-ban, a teje is fazék, köpülőfával verték a tejfölt.
Füstött turó= összegyúrták a turót paprikával, sóval, köménymaggal, feltették a kéménybe.

A 14-es háboru után alakult meg 1920-21-ben a tejcsarnok. 20 f volt egy liter tej. 20-30-32 db. disznóm volt, sován tejet 1 fillérért adtam.

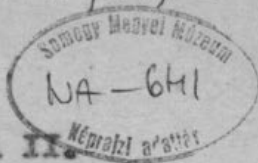
Rinyakovácsi, 1971. április

Adatközlő: Mátés Márton /M̄artin/
67 éves, volt szegény
paraszt.

MARHAFAJTÁK

Szilajmarha még az első világháboru előtt volt itt nekem is. Ugyanolyan teje volt, mint a mai. Szerették itt, mert sován legelők voltak, kevesebb takarmány kellett, 70 % szilaj volt. Voltak itt Horvátországi kis "kulik" - apró tehén volt, cifra vöröstarca, daruszőrű. Jól tejeltek, 10-12 litert.

IV/54/61



1910

Rinyakovácsi II.

A TÜKMACOLAJ ELŐÁLLÍTÁSA

A tökmagot, napreforgót két lóval hajtott járgánnyal hajtott darálóban darálták le, a "bőléjé"-t /pojvája/, kiostálták, piritották. A piritót vagy kézzel hajtották, vagy a járgány hajtotta. Piritás után megvizezték, akkor a sajtolóba került. Kerékkel működött több áttétellel. Két vasrud között volt a mag, kézzel-lábbal hajtották a kereket, az szorította össze a vasrudakat. Alul egy bádogvályuba folyt az olaj. Télen mindig ezzel foglalkoztak. A pogácsát forró vízben feláztatták és "csávásban", más tekerményhez hozzátették.



20-30 literes csávás volt a leggyakoribb.

NYOMTATÁS

Nyomatni voltam, mint lövezető gyerek. Kerek ágyás volt, mindig körbe járta, 2-3 pár ló járt. Mindig bejebb kellett fogni a gyeput. Megtíporták, megfordították, lerázták újra, lekerítették megfordítva, megint megtípratták, favillával felrázták /talicskát, favillát, lapátot Simonfáról, Bőszénfáról németek hozták/. Mikor jött a szél lapáttal feldobálták széllel szemben, a polvát kicsapta. Amit nem vitt ki, az asszonyok kis rostán rostálták ki. Később volt kézzelhajtott szelelőrosta. Már az első világháború előtt Hoffer-géppel csépltek. Vizsgáló Jánosé /felesége Öregapjáié/ és Lőrincéké volt. Akkor már senki sem nyomtatott. A ló lába is kisebesedett.

IV/54/63

Rinyakovácsi II.

SZŐLŐMŰVELÉS A
ZSELICHEN

Szendi högyön, Olaj högyön, Visnyei högyön voltak szőlők. Még a jobbágy időkben valók voltak. Mátés nagybátyámnak is volt. 1914-ben már nem volt senkinek sem szőlője^{ek} a kovácsiak közül. A dombon jobb termett. Olyan bor volt, hogyha megmelegedett és belepattant a szikra, meggyulladt, mint a pálinka. Juhfarku, mézes, burgundi, kadarka, oportó, kecskecsöcsü, paszotuti. Siller bor volt általában, de volt térsze fehér is.

IV/54/64

Rinyakovácsi II.

A SZOBA ÉS KONYHA MÉRETE

A szoba az kisebb volt, ^{valószínű} mint a konyha. Nem mondták a szobára, hogy ház. A konyhaajtón ment ki és felment a padlásra a fűst, mert a konyhaajtó felett volt a pallásfeljáró.

Mike Jóskaé fele konyha volt, fele szoba, akkora volt, mint ez a konyha /3x4 kb./ Egy helyiségű ház nem volt már itt.

Rinyakovácsi II.

A KONYHA TŰZELŐ BERENDEZÉSE

konyhában melegedtek a "kuzskóval", de nem aludtak ott. Középen volt egy kemence, kőfelül a kályhaluk, "kájhajuk", alatta a "tűszhej". Cserépfazékban főztek. "Szolgafára" láncsal ráakasztották a bográcsot.

Rinyakovácsi II.

GYÜMÖLCSASZALÁS

A kemencébe kenyérsütés után tette be anyám az almát, szilvát, kör-tét. Ha egy aszalás nem volt elég, kétszer is betette. Csak szilva-lekvár volt mint lekvárféle és aszalt gyümölcs, - zacskóban tették el.

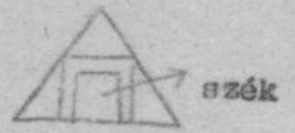
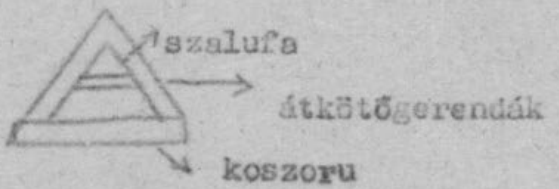
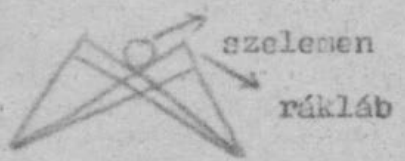
ÁCSMUNKÁK

Rinyakovácsi II.

Ács munkát, szíjóséket, kereket, szerszámnyelet meguk állították elő a parasztok. Fűzfaguzzsal kötötték meg a fát, toporral belevágta, addig hasadt, amíg a guzs fogta. Az épületek készítéséhez is ács munka kellett.

Itt nem volt lakóépület boronából, csak pincénél. Felidobálták kívül földdel, hogy belül ne fagyjon meg télen a bor, meg meleg legyen. A régi pajták 4-8 oszlopon álltak, be volt karózva és befonva rekettye vesszővel. A karó berekfa.

Rákláb szelemen



Csökölyben is, Kisbajomban is szélesebben épültek, széles nagy tető kellett, ezért emelték meg ráklábbal, később meg székekkel. Kerek és betüvágó ká vesszővel is dolgoztak. A fejfára a betüket budai földdel töltötték be, néhány napig látszott is, aztán lemosta az eső.

Rinyakovácsi II.

SÓÓRLÓ

Ugyanez volt a sóórló mint a hajdina koptató. Talán 3-4 háznál volt, a Tűsérnél, Gönczénél. Négy lábra volt szerelve. Egy télen még háromszor, 4-szer mentek órletni, valami részt ké lett belőle adni.

Rinyakovácsi II.

KÁVÉ PÖRKÖLÉS, KÁVÉ, TEJ FOGYASZTÁSA

Kávépörkölőt nem használtak, hanem vasgöpsiben a kemencében pörkölte anyám, mozgatta, egyik megégett, másik meg se sült. Megtörte mozsárban és abból főzte a kávé. Mikor már bejött a Frank-kávé, akkor már nem érte a házi pörkölés. Én a miki erdőbe elvittem fiatal koromban, leforrázta meleg vízzel, kis cukrot bele, az volt a reggeli. Két tehenünk volt, 14-15 éves korban az istállóban aludtam - tej volt a reggeli. Mikor tejcsarnok volt, inkább eladták.

Rinyakovácsi II.

GYÜMÖLCSFA OLTÁS

Volt itt olyan, aki vetette a vadkörte, almamagot, Bertalan Sándor, a Csonkasorban lakott, oltott, szedte a mezőben, erdőben a vad fákat és beoltotta, mikor arra alkalmas volt. Kiszedte és a kezében ojtotta és elültette. Herceg Eszterházy szőlőjében dolgozott, minden megeredt. Itt helyben dolgozott, fő foglalkozása volt, pénzér adta, piacon is. Ez paraszt volt. Szemezett is, meg ágat ojtott be. Rózsát is oltott.

Rinyakovácsi II.

HUS ÁRUSITÁS

Itt mindennap vagy kétszer hetente husárusítás volt. Marha-
hus volt a legtöbb. Hitelbe is adott a zsidó.

IV/54/73

Rinyakovácsi II.

FEJADAG GABONÁBÓL EGY SZEMÉLYRE

Főlöntővel mérték ki - lecsapva 12 kg. volt. Egy szokta az apám, meg az öregapám is, hogy 10 főlöntőt szántak egy katesztrális holdba /kb. 100-120 kg./ rozsbul-buzából egyenlően. Kézzel vetettek, akkor több vetőmag kellett, több mag fennmaradt, elfogyott vagy hóguta megütötte. Egy személyre - akinek 1-2 holdja volt, az Cseberkiben arató volt h. Eszterháznál. El kellett adniok amit kerestek. A ref. egyháznak 30 vagy 40 hold földje volt, a ref. hívek közösen dolgozták fel, elcsépelelték, a ref. egyház az 6 tagjainak egy mézővel adott aratásig kölcsönbe. A fertályos paraszt is onnan hozott, mert elment adóba. 30 főlöntő /kukorica-rozs/ elég volt fél évre 4-6 tagu családnak. Mi 6-7 taguak voltunk, egy nagybátyánk kiment Amerikába.

IV/54/74

Rinyakovácsi II.

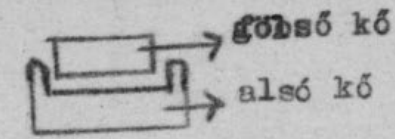
FEJADAG KRUMPLIBÓL

Krumpli az volt végtelen sok egy személyre kb. 1 q-1 q 50 kg.
Tettek krumplit a kenyérbe, megfőzte, belereszelte. Attól pu-
hább maradt.

Rinyakovácsi II.

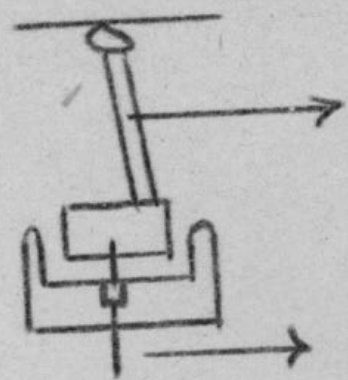
A HAJDINA KOPTATÁSA

Hajdinát lekoptatták, mint a rizsát használták, levesnek megfőzték sőba-vizbe, jó kövér rántással összefőzték. A koptató 2 kerek kőlap, mint a sóórló, kb 50 cm. átmérőjű.



A gerendába bőr volt.

gerendába bőrdarabba akasztották a nyelét



Akácfaékkal szabályozták, a felső kő lukjába tették. A felső kőbe vályatok voltak ferdén, hogy kifelé sodorja a kész magot.

A felső kő lukjába tették, ha kopott, uj botot tettek be.

kifolyó csatorna, ebből a teknőbe folyt.



Rinyakovácsi II.

ECET KÉSZÍTÉSE

Ecetet - a bor aljából, a hordóban meghagyták - borecet, salátára, krumplibra, borsó^{ra}. Egyetlen vadkörtefa volt a kovácsi erdőben, az nem látta el a falut. A lábodi, nagykorpádi erdőben. Itt nem készült almából ecet.