



Összeadó: KNEZT MÚVIT
ÖSSZEADÁS IDEJE: 1972.

TART: CSÖKÖLT TÁPLÁLKONÁSI, VISELETI
ÉS SZOKÁS ADATOK

72 lap

FOLKORASI MUTATÓ: CSÖKÖLT

SZAKMUTATÓ: XII,

XIV, 2,

XIX, 3

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKONÁIS

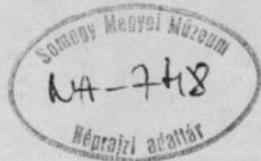
ÁTVÉZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 2051-es TETELE ALÓL

2051

1

iv/10/499

MAGYAR NEMZETI MUSEUM KIRÁLYI KÖNYVTÁRA

Csecsenő táplálkozása.C s ö k ö l y, 1972 júniusAdatkészítő: Özv. Zsobrák Irméné,
Tamás Erzsébet
/Szül: 1895-ben/

Csecsenő csak szopott, meg teát /"kamellát"/ kapott, ha fájt a hasa. Meg adtak neki cukros darát tej nélkül. 8 hold föld vót. Ha erős vót az anya teje nem lühetött neki adni. Mikor már nem szopott, mindent kapott, apróra szeltek mindent - seires krumplit, reszet levest. Arra nem törekedtek, hogy főzelékeket egyenek. Gyümölcsféléket kapott - hámoztak neki körtét, almát, nem reszelték le. Előre megrágták neki. Kis rongyba cukros kenyeret tettek "csalókat" kapott. Mikor elválasztották, az anya elment hazulról, tejet adtak neki, krumplit, seiros kenyeret.

C s ü k ö l y . 1972 június

Adatközlő: Úrv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

V i s e l e t .

Kékfestő szoknyám is van; felszedték, esrakták visegen, deszkát rá és küel lenyomtaták. 1928-ban halt meg az uram és akkor ebben jászoltam. Az idősebbek fejrben jászoltak.

A sáfrányt a bótba vötték, vízben megfőzték 5 ókg-ot 10 ókg-ot. Én még herdtam olyat nagypéntekön. Forrón tették be, főzték benne és állt benne egy-két napig. Volt, hogy a pamutot főstötték meg és az volt a hímgye. Halotti vánkos.

Langyos vízben kell kimosni a sáfránnyal festett vászenruhákat.

"Fonál - ez a lönfonál neve

Kendert is termeltek, de inkább lünt."

C s ö k ö l y, 1972 június

Adatközlő: Üzv. Zsibrák Imréné,
Tamás Erzsébet
/szül. 1895-ben/

Étel beosztása

Ugy osztották el az ételt, hogy az erősebb dolgosok kapták a nagyobb, jobb falatokat. Ahol egy gyerek vót, annak adták a jobb falatokat, ahol egy gyerek vót annak adták a jobb falatokat, ahol többen voltak gyerekek ott nem.

C s ö k ö l y. 1972 június
Adatközlő: Özv. Zsebrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Napszámos asszony főzése

Jártam napszámba, még iskolás koromban is.

Terhes asszony - én arattam mágnak a taróján, míg meg nem mosdút, még a víz is kigyűtt belüllem. Főketem hajnalban, megfőztem, és mentem vidékre aratni. Aki szegényebb vót kénytelen volt főzni, tisata kenyereket nem ehettek. Vót két öregem, öregapám, öreganyám, én megfőztem nekik, mert ők már igen öregek vótak.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsebrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Napszámások étrendje

Nem mindénhun adtak kapálásba, aki részébe vádót valamit, az nem kapott, aki pénzér vádóta, vagy aki kücsön mönt el, az is kapott.

Törött borsó az mindön este vót a munkásnak, leves, rétes vagy pogácsa. Débe káposzta vagy gyalut krumpli. Vót hogy este maradékok kaptak. Reggeli ósze diót, gyümölcsöt, kenyeret.

C s ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsóbrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Egytárból evés

Egy "tárból" üvött mindönnki. Vót, hogy a gazda nem is üt oda,
ha kinn dőgezott, akkor ő is hosszálátott. Aratni vidéken vótam
Rinyakovácsiba volt.

C s ö k ö l v. 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsibrák Imréné

Tanás Erzsébet

/szül: 1895-ben/

Közös munkák étrendje

Szüretkor - este adtak csak: tésztaleves, vagy becsinyát leves,
meg tészta. Jobban haltészta volt. Főnépnél asszatt sziva, körte vót
- megfőzték, hogy puha legyen. Fő étel, reggel volt szűgényebbeknek
gyümölcs kenyérrrel, dió, szőlő, ama ússzel volt röggolire.

C s ö k ö l v. 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrak Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Gabona beosztása

Három hódra - 3 q vetőmag /gabona/ - kellett, akinek több vót,
eladta. Egy főre nem számították ki. Inkább jószágot adtak e.

C s ő k ő l y, 1972. június

Adatközlő: Üsv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Gyűjtögetett, vadászott ételek

Madarakat lekopasztották és parásson nyárson megsütötték, madártojást összerabdáltak, gombát sügttek - sügpucótták, sügtötték parásson a vargányát, a másik gombákat megköveztették, majd megsütötték, csibegombát levesnek ették. Vargányát aszaltak-e.

Halakat középkorú emberek fogtak, ők tettek ki hurkot.

Nyírvizet fogyasztottak.

C s ő k ő l y, 1972. június

Adatközlő: Úzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Sütő harang

"Bubutát" - cserépből készült sütőharanggal "laskát" sütöttek vele. Góából, vízből, lisztből tésztát készítettek, sós vízzel meglocsolták, forró cserépet borítottak rá, etalett meggyöngült a gőzibe. Mikor meggyöngült, felszaggatták, megtejfölözték.

C s ö k ö l y, 1972, június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Tűzelő berendezés

Nála már nem vót lánccon lógó begrács, csak katlan. Régi kálhába - elötte volt a konyha felöl tűzhel - kihuzták a paraszat, ott főzött.

C s ü k ü l y. 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Téli étkezések

Télen kétszer ettek 10 órafele még este.

C s ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Ösv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Iskolások téli étkezése

Tízórai az én időmben nem volt, ha olyan rossz idő volt,
ottmaradhatott az ember, aztán vitt ebédet könyveret, almát, húst.

C e ő k ő l y, 1972. június

Adatközlő: Üsv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Mezei evésmód

A fődeasztal mindönfelé mögvót, Rinyakovácsiban mindönfelé
ilyet csinyáltak a mezón ebédhez.

Cseréptányérrakat használtak.

C s 8 k 8 1 y. 1972. június

Adatközlő: Ösv. Zsobrák Irméné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Lisztminőségek

Háromféle listminőség volt: első, második, harmadik.
Akinek kevés listje volt, elhasználta a harmadik listet is,
a pógár azt a dísznőnek adta.

C s ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Unnapi étrend:

- "tésztalevés" - piritott hús,
- " paradicsom-mártás
- "becsinyát leves" - hús vót benne, /baromfi v. disznóhús/
- " tojás belevágva karikára
- v. "káposztaleves"
- " és tésztaféle

C s ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Főzelékfélék meghonosítása

Lencsét itt nem fogyasztottak, karalábé, karfiol nem régen van. Cukorborsó az I. világháború után.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zecbrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Husételek:

Rántott húst, az csak a II. háberu után, faszérozottat,
pörköltöket előbb is csináltak.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tanács Erzsébet
/szül: 1895-ben/

T o r étrendje:

Az én gyerekkoromban mikor tor vót - diasnót vágta -
tyukból vagy diasnóból pörkölt. Amikor az én unam meghalt diasnó-
pörkölt vót, hozzá krumpli, haltészta vót, diós, mákos rétes.
De vót, hogy tésztalevest kaptak, pirított húst és rétest. A tor
csak este vót. A güdörájók kaptak pörköltet.

C s ő k ő l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Irméné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Katolikusok böjtölése

Böjtöltek kedden, pénteken, nagyböjtben - húsvétig - főtt
tojást ettek, olajban sütöttek, főztek.

C s ő k ő l y. 1972. június

Adatközlő: Özv. Zecbrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

V a j használata:

Vajat nem használtak az én családban.

C s ö k ö l y : 1972. június

Adatközlő: Úzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
szül: 1895-ben/

Gazdasági szokások ételei:

Kukoricafosztásnál vótak még 20-an is, olik helyen danótak,
bort ittak - csak itat adtak a háziak.

C s ö k ö l y , 1972. június

Adatközlő: Úzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Vendég kínálása

Vendéget többször is kínálgattak, mire illett elfogadnia.

Komaasszonyt nem kínálták meg, ha vidéki vót akkor igen, ro-
konyokat csak ha vidéki vót akkor is megkínálták. Vasárnap, ha vót
tészta megkínálták a közeli rokonokat.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Jeles napi szokások.

Pünkösdkor: nem emlékszik, hogy lőtt volna királyné járás.

Szentiváni szokásra nem emlékszik.

Májusfa állításra nem emlékszik, akkor még nem volt divatba.

Ünnep alkalmával a lányok karikáztak, valamit énekeltünk.

C s ű k ű l y, 1972. június

Adatközlő: Ösv.Zsóbrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Pásztoroknak ajándék

Jeles Ünnepek alkalmából a kanásznak, csordásnak adtak
tésztaféléket.

Szentgyörgykor letették a fődre a tojást, ahány jószágot
kihajtott.

C s ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Ösv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Hushagyókeddi kenyérsütés

Hushagyó kedden sütöttek könyeret, hogy nagy tökök legyenek,
meg káposzták.

C s ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Husvétli ételek

Husvétkor katolikusok hozták a sonkát, tojást, bort -
hozták Jákóba is szentőtetni a templomba.

C s ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Rontás babbal, kukoricával

Kiöntötték a keresztutra a borsót, kukoricát, mönt az embör
valahova, mondták, bele ne lépj, mer mögbetegszel. .

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrak Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Megétetés szokása

Arról is hallottam, hogy megétették, annyira mögtötték neki,
hogy nem tud e maradni.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Ösv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Hegyma kalendárium

Luca napkor kiraktak minden hónapra hajmát, sót tettek
bele, amelyik hónapba elővadt a só, abban a hónapban eső lesz.

C s ű k ű l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
szül: 1895-ben/

Tehén megrontása

Tehén megrontására vélekszem: rugott a tehén, nem adta le
a tejet. Evitték a kötelét megüntetni.

C e ő k ö l y. 1972 június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Aratási koszorú

Aratási koszorúra nem emlékszik. Banda között nem arattam.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Luca-napi kotyolás

Lucakor nem vót szabad kücsön adni, ha ádtak, mondták:
no evítették a hasznát, nem lösz csibe. Ha a gyerekek kotyoltak,
kukoricát szórt le a gazda, vigyáztak, hogy el ne vigyék, mert
akkor evítették a hasznát.

"Kity-koty, kity-koty, golegonya kettő

"Az én kis tüköm is kettő"

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Iuréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Almatárolás

Almát busapolva közé kamarába vagy pallásra, vagy szekrény tetején, ládán, ahol nem fagyott. Azért ették polva közé, hogy ne fagyjon meg. Én sargyu-aséna közé töszöm most el.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Iaréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Bab tárolása

Borsót - acskóban főtötték a padlásra, régi fazekakba
rakták, az nem fagyott meg.

C s k ö l y. 1972. június

Adathűzlő: Czv. Zsobrák Irméné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Kukorica tárolása

Kukoricát pallásra üntötték

C s ő k ő l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Pallás mint rakódó tér

Edényeket konyha pallásán, - szoba pallásán kukorica vót,
buza, rozs szákban a kamarában vót, árpa is stb.

C s . ö k ö l y . 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Krumpli tárolása

Krumplit behordták az udvarra, leöntötték, szalmát rá és betemették. Amit őtettek /a lónak, disznónak, baromfinak/ a füstös-konyha sarkában vót, akinek vót nyári konyhája egy szákba odatette.

C s k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1898-ban/

Leggyakoribb étel

K r u m p l i

egy nap se maradhatott el

C e ő k ő l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

R é p a leves

Édősarépát főztek levesnek, legyaluták, lefórázták, bele rántottak, kis húst bele. "Répaléves" "édős répaléves" vót a neve. Kerékrépát ma is megsavanyítják.

C s ö k ö l y . 1972. június

Adatközlő: Özv. Zecbrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Tojás tárolása

Tojást hosszabb ideig a kétasszonyközi tojást teszik el,
mert az eláll. Vagy a szobában, vagy a kamrában szakasztóban
tartották.

C s ő k ő l y, 1972 június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Iuréné
Tanás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Zöldség, zellerlevél eltevése

Zöldséget, petrezsiron levelet és zellerlevelet megmosik,
lecsurogtatják, leszózik és övegbe teszik.

C s ö k ö l y, 1972 június

Adatközlő: Üzv. Zeobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Zöldség-gyökér és sárgarépa tárolása

Gyökerét: kis vermet csinálnak diófalevéllel kibélelik, arra üntik és szómát tésznek rá és kis földet. Tavasszal fővesszik.

Homok közti is tették kamarába, de megfagyott.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Füstölt disznóhús

Füstölve - sunka, szalonna, ódalis volt, kolbász nem készült,
csak utóbb.

C s ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Iuréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Nem füstölt disznóhús

Váreshurkát nem füstöltek, "lisztes csurka" - kukoricalisztet,
buzalisztet, pörccs-zsirt összekeverték és megtöltötték.
Véreshurkát és lisztescsurkát megsütötték.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrak Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Szalonna eltevése

Szalonna egy részét lestitik, pörccöt hamarabb elfogyasztják,
a többi vendőbe elteszik.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/:szül: 1895-ben/

Háj eltevése

Hájat összegyurják sóval, és hártyájába belevarrják és megfűstölik. A padláson tartják. Öregök vitték a högyre - vagy nyárson megsütötték, vagy hegyében ötték.

C s ő k ő l y , 1972. június

Adatközlő: Özv. Zecbrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Szalonna kövesztése

Köveszteni szalonnát szoktak, bepaprikázzák, egy kis mennyiséget csak, mert nem állt el.

C s ö k ö l y . 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Iuréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

A hus lesítése

Mi nem sütöttünk le húst sose. A II. háború előtt már lesütötték. A háborúban sokan így vitték magukkal menekülésbe a lesütött húst.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/Szül: 1895-ben/

Gyümölcs aszalása

Kemencében aszaltak - almát elszelve, körtét ha apró vót
egészbe, ha nagyobb, ketté szelve, szivát egészbe.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatkészítő: Özv. Zsobrák Irméné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Kompót nem csináltak.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Iuréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Sütnivaló eltevése

Sütnivalót - szárítva, zacskóban tették el, vót rá, hogy
élesztőt tett.

G e ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Vargánya aszalása

Vargányát napon aszalták és eltették vászon zacskóban.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Teák szárítása, eltevése

Teafőlélet : kamellát, hársfalevelet kiszáritották aszkóban
eltették.

C e ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Ünv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Halat nem tették el

Halat nem szárítottak, nem füstöltek.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zeobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Paprika télire eltevése

Paprikát fölfűzték, megszáradt, akkor összetörték.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tanács Erzsébet
/szül: 1895-ben/

F ü s t ö l é s :

Régebben mindent főfüstöltek, minden húst, csak szalonnát
sütöttek le zsirnak, legfeljebb hizlalt ludat, récét sütöttek le.

T u r ó füstölése.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Irméné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

B e s ó z á s

Hús egy-két hétig volt lesózva és forgatták, azután füstre tették. Néhány napra is lesózták a húst elkészítés előtt.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

S a v a n y i t á s

Káposztát, kerékrépat savanyítottak le,

Uborkát a régiék nem tettek el, én töttem el fiatalasszony koromban - nyári időszakban kovászos, tere ecetbe.

Paprikát kis hordóba töttek el - ecet rá, kiel lenyomatták. Egészbe töttek el. Volt ahol erős paprika is vót - egy sor paprikát, egy sor káposztát. 30 literes vendóbe tettem el paprikát. Ma nem teszük hordóba.

Csak mostani szokás, hogy savanyu káposztát töltenek a paprikába.

C s ő k ő l y : 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsibrák Irméné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Gyors savanyítvánál

Káposzta, uborka, paprika kovászosan készült, nyáron főként.

C e ő k ő l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

E c e t b e

télre tették el: uborkát, paprikát.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

H e v i t é s:

A kemencébe a kenyér után szivalekvárt tettek be, többször is,
mig kemény lett.

Csak szivalekvárt tettek el, háboru előtt is főzték már a kaj-
szit. Sok menekülő már vitte is magával a kajszilekvárt.

65
1972. június
C s ö k ö l y. 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

B e f ő t t féléket

is a háboru előtt kezdtek el készíteni.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Irméné
Tamás Erzsébet
/:szül: 1895-ben:/

M u s t o t megforralták, nem tötték el.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

L e h ű t é s

Kutba kánnába leeresztették a dinnyét, de az első háboru idején
nem vót még dinnye.

Pincébe - bort tettek

Déli maradék szobában várta.meg az estét, gazdagabbnak volt pin-
céje.

C s ö k ö l y , 1972. június

Adatközlő: Úrv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

T á r o l á s

Szegényebb ember tárolt: padlásan,
lakószobában
kamarában
konyhában /jóságnak krumplit, répát/

Gazdagabb ember tárolt: több kamrája volt
pincéje
eső szoba /alma, lekvár/

C s ö k ö l v. 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Irméné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Hus beosztása

Soknak nyárra már nem vót, legfeljebb az aratásra eltett néhány darabot. Aki nem fogadott munkást, elfogyasztotta. Akinek több volt - télen nem fogyasztott, hogy csak nyáron lőgyön, amikor munkás van. Vót, aki többször is vágott, ha tőhette.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Kifogyott készlet pótlása

Krumpliból nem kellett venni, inkább még eladtak.

Gabonát soknak kellett venni. Vót, hogy az adó miatt eladta a gabonát. Utóbb fuvarozott és úgy vött pénzért.

C s ö k ö l y . 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsibrák Irméné
Tamás Erzsébet
szül: 1895-ben/

Huseltevés ma

Most inkább lesítik a húst, mint füstölik. Ma már nyáron meg sem eszik a füstölt húst, szalonnát még se eszi legtöbbször.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

A v a s z s i r felhasználása

Avas zsirt elfogyasztották,

vagy szeppannak mögfőzték

vagy krumplival, kenyérrel sütötték össze.

C s ö k ö l y , 1972. június

Adatközlő: Üzv. Zsobrák Iuréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Fazékban /cserép/ főzés.

Kőrürakták lángoló fával /berekfával/, hamar megfőtt benne.

C s ö k ö l y, 1972. június

Adatközlő: Özv. Zsobrák Imréné
Tamás Erzsébet
/szül: 1895-ben/

Különbség az egyes rétegek
táplálkozása között.

A gazdagok több zsirt, több húst öttek.

Szegény még kenyérrel is megelégedett.

Pásztorok többet tudtak gyűjteni össze: gombát, erdei gyümölcsöt, halat, nyulat, stb.

A napszámosok nyáron jól táplálkoztak, csak télen öttek szegényesebben.

Nem vót még a szögénynek a rendes kosztja: krumpli, borsó, káposzta, ez volt legtöbbször. Sokszor hetekig nem öttek húst. De jába gyűtt a vasárnap, nem vót hus. Csirkét se tarthatott annyit.

A pógár "husban fürödött".