



KÖZLÖTŐ: KNEŽY MURIT

ÖRÖKÖZÉS MEGJE: 1967.

TART.: CSÖKÖLTÉI, TAPLAKKORÁSI ÉS GAZDAL-
KODÁSI ADATOK.

6 lap

FŐLAPRAZI ~~ADATTÁR~~ KÖZLÖTŐ: CSÖKÖLT

SAKÖZLÖTŐ: VII, B
||
XII,
XIV,
||

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZLÖTŐ

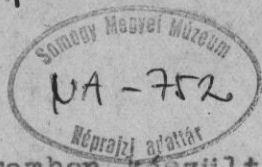
ÁTVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 2055-0 TETELE ALÓL

2055.

RITTLER-FŐHAI MÚZEUM KAPCSVÁR

1

Kukorica, hajdín ételek



A. Vankócs Ferencné ^{10/10/98}
GJ: Kny Jdit
IV.
Gyöngy 1967. nept

Kukoricalisztből még az én kislánykoromban készült kenyér, prósa, prósa, gánica. 80 év óta nem készült ilyesmi.

1866-ban mikor elégett a határ hajdint vetettek, abból prószát készítettek.

Burgonyatermelés:

IV
1967.szept.

9 és fél kat.holdunk volt

7 hold szántónk volt,2 erdő 270 kadrát szőlő.

Ebből 1 hold szőlőt vetettünk be,1-másfél hold kukoricát,fél hold csibehurt a többi gabona volt:rozs.

12 éves koromban,mikor kiálltam az iskolából mentem krumplit kapálni.

Később is mindig dógoztam a kulákoknak,meg az uram is.Igy kaptunk gépet és fogatot.Megszántottak,meggynyéztak,möggkészüt egy nap minden munka,aztán ezé elmöntünk azonak dógoznyi.Kapányi sokszor két hétig is elmöntem egyfolytában.

A magunkét el köllött hanyagolni a másik végett,csak azután nyulhatott az embörgyerőke a magáéhoz,mikor a gazdag polgároké készen volt.

Köllött nagyon a krumpli,egyik leggyakoribb étel volt.Belőle készült pl. a g y a l u l t k r u m p l i l e v e s :felgyalultuk a krumplit,füstölt hust /fület,~~száj~~orrát,bőrét tettük bele,bérántottuk és kis ecet került bele.Nagy polgároknál gyakran ez volt a napszámosok ebédje.

12 éves koromban kiálltam Krumplit szedtemrépát kapáltam. Így szöröztem a gyónó ruhámat: fekete alapon kis kék rózsásat selemből. Később is a saját munkámmal szöröztem az esküvői ruhámat.

Napszámosok voltunk mindég. Dolgoztunk a kulákoknak szántásért, meg ganyézásért, ők megkésztettek egy nap alatt minden munkát szántást ganyézást, aztán mi meg elmentünk azoknak dógozni. Kapányi sokszor két hétig egyfolytában eljártam. Télen a nők fontunk szüttünk, az ember meg ment ültetni, gondozni az erdőre a csemetéket.

A napszámos munkánál a gazd adta a kosztot: reggelire: szalonnát és buzakenret, délre: levest/gyalult krumpli vagy borsólevest/ utána pogácsát vagy kiöltt tésztát.

Jól lehetett lakni, jó ételt adtak. En dolgoztam 25 háznál is egy nyáron főképp marokszedés és kapálás volt.. Uradalonba is elmöntünk aratnyi Mikébe Csökőbe, Jákóba, Kispusztára, Prépustba.

Tavasszal krupli vetésre, kukoricavetésre, szőlőbe kapálni köllött menni. Vasárnap nem möntünk máshol, az embörgyerökének ha szorult, magának végzett el vasárnap.

Vacsorára tésztalevest, kockástésztalevest kaptunk, tükhus volt belefőzve, vagy borsólevest adtak, vagy káposztalevest, de leginkább tésztalevest, utána réte vagy kötttészta volt.

Disznóölés:

IV. é.
1967. szept.

1910 körül még hajdinnal töltötték a hurkát.
Füstöltünk szalonnát. A szalonna egy részét kisütöttük zsirnak és pörcegk.

a lábból, topból orgyából vágtuk le a szalonnát.
A hurkáhor megfőztük a kását, összekevertük vérrel paprikát, magyarborsot
süt vöröshagymát töltünk bele
Régen nem volt májashurka, csak mióta hentések dógoztak a faluban.

Kolbászt zsirosabb husából, magyarbors paprika, süt hagyma hozzáadásával
megtöltötték és ezt megfüstölték. A kolbászt is csak az első világháboru
után kezdték készíteni.

Szegényebbek egyet vágtak, vagy egyet se. A módosabbak 2-öt. Most a háboru óta
3-at is vágnak, tavaszra üszre. Téltre vágnak jó sonkának.
Füstölt húst leginkább levesbe főzték bele tésztalevesben, káposztába, boró-
levesbe

Vankós Ferencné Kani Erzsébet hozománya
/napszámók/

IV.

1912-ben kerültünk össze. Hozományba egy rosszm kászlit meg egy sifonétt kaptam. 2-3 abroszt, 2-3 lepedőt, egy dunyhát, 2-3 vékaruhát, 2-3 kendőt. Csak néhány darabot mindenből. Egy viselőruhát delin szövet piros ruhát. tudtam és is szüni. Esküvőre fehér szövet ruhát szöröztem.

A viselőruha: szoknyát, réklit alsószoknyát és kötényt jelentett.

Kaszás munka: fűkaszalás,
~~nyáraszatás~~ aratás
gazdáknál, uradalomba.

V.
1967. szept.

Vót ollan hét, hogy hetfün fővöttem a kaszát oszt vasárnap töttem le.
25 háznál is dolgoztam egy nyáron fűkaszalást aratást. A feleségem jött marok
szedőnek.

Elmentem ketten aratnyi 12 napi aratásra kaptam 3 szekér gabonát. /ezt megőr
lettük/. Pógároknál keeten arattunk az ember kaszálta és kötözte, az asszony
a kötelet terítette és a markot szedte.

Uradalomban Mikében, Jákóban, Kispusztán, Prépustban is arattunk. itt kaszás ~~xxx~~
marokszedő, kötöző külön volt. itt Csökölben is volt uradalom 18-20 kasza is
kiállt.

Uradalomban egy nyáron egy helen arattunk 14-15 nap. ide pógárok is /3-5
holdasok is/ elmentek aratnyi. Mi kaszaerő ment ki vidékre aratnyi!
Kapalásra, aratásra, szőlőbe nemcsak a napszámosok, hanem a nagygazdák család-
tagjai is kijártak. De ezeknek nem kellett más földjére eljárniok, különösen
a nőknek nem, csak a sajátjukra. A nagygazdák fogattal, géppel eljárta más hol
és így szöröztek kapást, kaszást.

Ételt a gazdák adtak: reggelire szalonnát és buzakenyeret, Délre gyalultkrump
lit vagy borsólevest, utánna pogácsát vagy kötött tésztát. A kaszásoknak bort is
adtak. Estére már leginkább csak tésztalevest kockatésztalevest tikhus volt
belefőzve, utánna rétest vagy kötött tésztát adta.

Leggyakoribb ételek amiket fogyasztottak no meg amiket másnál kaptak,
mikor napszámah voltak a krumplileves, borsóleves, káposztaleves, és tészta
leves.