

Grúzok, KNEZT FURUT

Grúzok IDEJE: 1872.

TART: SZENNAI TELEPÜLÉSI ÉS GAZDASÁGI ADATOK

19 lap

FÖLDRAZSI MUTATÓ: SZENNA

SZAKMUTATÓ: X  
XII  
XIV, 1  
XVII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

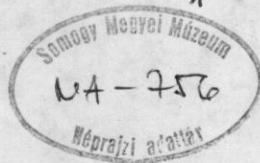


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖRÖS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 2059-es TETTELE ALÓL

2059



IV/64/18

S z e n n a, 1972. június  
Adatközlő: Hosszu János,  
80 éves.

"Hanttörő henger"

Készítette Hosszu János kb. 40 éve. Akinek nem volt ilyenje az kapával vagy favágó fejszével verte szét. Szárazabb időben fárasztóu vout szétverni a hantot. Mások is műcsön kérték. Míg meszekok voutunk hasznátuk. Készítöttem szörszámokat, bognár, kovács hun vót, hun nem, kézi erővel kellett készíteni. Nem mindenki tudta megfelelően összeál-  
litani.

S z e n n a, 1972. június

Adatközlő: Hosszu János  
80 éves.

P a j t a

1840 körül épült, még tehát módosabb családjé. A ház kinn  
vót, a ház közelebb vót az istállóhoz.

A pajta előtt "placc" vót, nyomtattak lóval, kerikára.  
Rozsot kéziocéppel.

S z e n n a, 1972. június

Adatközlő: Hosszu János  
80 éves.

V i s e l e t.

Nagypénteken tiszta feketébe mentek.

Fehér nyakravalót is hordtak, olyan is vót, hogy körütekerte és a végét hátradobta.

Bőgatya, vászoning, ciframellény vót, nagykabát helyett szür.  
Szürös rátét vout a fiatalabbnak, vénebbnek egyszerűbb vout.

4  
S z e n n a, 1972. június

Adatközlő: Hosszu János  
80 éves.

Férfiak munkamegosztása

A lovakat örözték dologidőben, dologidőben legeltették egész éjjel. Szürben voltak ott, bele is takaróztak. Inkább legény volt kinn a lovakkal, vagy vénebb ember.

Pusztákra mentek napszámba a szegényebbek.

Erősebb munkára családos férfiak kellettek, legények állat mellé kerültek.

Mindig a vényebb asszonyok főztek, azok osztották be a zsirt, húst. Tejből tudtak a legtöbbet fogyasztani.

S z e n n a. 1972. június

Adatkészítő: Hossu János  
80 éves.

Szőlő termelés

A "göcsejekbe" szőlőt termeltek

S z e n n e, 1972. június

Adatközlő: Hossu János  
80 éves.

Kenyérféle: árpalisztból, hajdinaból

Árpalisztból is öttem könyeret, kukoricalisztből is öttem könyeret, utóbb rozskenyeret. Hajdina vout a második aratás, közvetlenül a gabonaaratás után szántottak és vetették a hajdinát meg karikous reépát.

Hajdina-levesgombócot, másafélét

Lekvárt szilvából és csetéből csináltak, nem ceinyátak bele cukrot.

S z e n n a, 1972. június

Adatküldő: Zóka Peti Lidia, ref.  
volt szegényparaszt.

Életrajzi adatok

Nyíri Antal vout itten, régiségüket, könyvet is küldött, valaki elkérte, magának szerette. Ojjan bánatba voutam amiatt a könyv miatt. Mondtam a tanár néninek, hogy nincs meg a könyv és irt neki, és küldött.

Fekete Józsi bácsit, Csordás Józsefet és kérdöszte - mindkettő mökhat, csak még én rögök ebbe a világba.

Ennek a hónapnak az elején a televizijjó is itt voutak, jaj de sok szerelvényt hpstak, a "tanár" beszégetött velem a tsz-rü.

1900-ban születtem, kätten voutunk testvérök, 6 osztályt jártunk, mög három ismétlöt, oda csak vasárnap köllött mönni. Csak három hód szántó, mög 1 hód vout az összes, kassálló is vout benne.

Napszamba jártam Diákékhöl, Kovács Jancsihöl, Salamon Jancsihöl, Salamon Jóskáhöl. Röggelit, ebédöt, vacsorát is kaptunk, ugy vout ki-számítva a napszám.



S z e n n a, 1972. június

Adatközlő: Zóka Peti Lidia, ref.  
volt szegényparaszt.

Terítés és evésmód

Egy tálból ettünk, abross a földre, vagy a fűre vont terítve.  
Odahaza tányérat raktunk a leveshez a tá mellé.

S z e n n a, 1972. június

Adatközlő: Zóka Peti Lidia, ref.  
vált szegényparaszt.

Napszámos leányok élete

13 éves koromban, mikor leáttam az iskolába mindönnap köllött mőnni kapálni. Esső keresetemből az "aszon" Szőke Katinéniné' dógostunk, két fia vout, azok nem mőntek e kapá'ni.

Jöttünk a templombu, kérdőszte a testvéremet nem győnne el ez a kislán kapáni. "Dehogynem" örömmé mentem hozzá, mert dé'be hagyott pihenni, osztán menta "Lidia keejj fe'gyere kapáni. Jou kosztot adott. Este fá-ratt voutam, de röggere kialuttam magam. Nem atta oda a pénst, elmőntünk a vásárra és együtt vőttünk róseassinú mosó ruhát - szoknya, rékli, kötő, egy öütőzet. A kötény kékő vout és nagy róuzsa vout benne sárgáva'. Vout énnékőm sok, de kiütött a háboru /a másodikba/. Csak ketten voutak, a többiek mind főu voutak mentve. Esőknek kevés birtoka vout, astán behívták őket 1938-ban apámat meg sógorát. Egy év mu'va jött még. Azután nem hordtam cifra ruhát.

S z e n n a, 1972. június

Adatközlő: Zóka Peti Lidia, ref.  
volt szegényparaszt

Életrajzi adatok

A Fekete tanító úr 1932-ben gyűtt ide, 29 évig vout itt. A gyerekké voutam náluk míg kicsik voutak, de eljártam napszámba. Most is benn voutak a kórházba.

Gönczi Ferencre emlékszem, gyakran kinn vout, barátságos, kedves ember vout, de a Tóni bácsi helyesebb vout. A Sós művész úr is járt ide, meg a felesége, Mőgisemertem. Menta is: "drága Lidim mőgisemert."

S z e n n e, 1972. június

Adatközlő: Zóka Peti Lidia, ref.  
volt szegényparaszt.

Tiszteő berendezés

1905-ös évszám a kályha és felirata "Éljen". Kaposhegyi  
mester készítette.

A renbe főzök.

En katlanban főzök, már miuta vélekesöm mögvót. Cserépfazékban  
már nem főztem, csak a nagyanyám, már a néném sem főzött.

S z e n n e, 1972 június

Adatközlő: Zsóka Peti Lidia, ref.  
volt szegényparaszt

Hajdinas ételek

Öttem hajdina-prózsát.

Hajdinas rétes, rondes rétes volt, és hajdinakását töttek rája, mőkősték jól, beszíroszták és rátöttek, rétesre, palacsintára is. Één nem szeröttem. Ugy mőkösínátuk, mint a rissát, de nem tötük sem rétesre, sem palacsintára.

S z e n n a, 1972 június

Adatközlő: Zóka Peti Lidia, ref.  
volt szegényparaszt

Cukor fogyasztás

, Rétegre, másokra nem töttünk cukrot, csak kávéba, teába.

S z e n n e, 1972. június

Adatközlő: Sóka Peti Lidia, ref.  
volt szegényparaszt

Árpakávé fogyasztás

Árpát pörkötünk tepszibe - előbb mőkőszték, mőkészárították,  
megpörköték tepszibe.

S e n n a, 1972. június

Adatközlő: Zóka Éti Lidia, ref.  
vált szegényparaszt

Hajdina elkészítése

Hajdinát mőkősték, mőkészérogatták, vitték a malomba, ott belocsolták vízzel és úgy törték kásának. Kiszitáták a lisztet, abbó készült a hajdinpróssa. Faszékba tették, vízbe mőkősték, osztán jó száros tepszibe köllött tőnni, különben nem sūt meg.



S z e n n a. 1972. június

Adatközlő: Zóka Peti Lídia, ref.  
volt szegényparaszt

Lisztminőségek

Szennai malomba jártunk.

          eső - gyuróliszt, rétesnek, kalácsnak  
buzábu { második - könyérliszt

          harmadik liszt - ki szögényebb vout, összekeverte

könyérlisztnek, kinek jószága vout

avva, ötette meg.

S z e n n a, 1972. június

Adatközlő: Zóka Peti Lidia, ref.  
volt szegényparaszt.

Rozsliszt minősége

Rozsba - "lángja" - a legfinomabb  
második  
harmadik liszt

S z e n n a, 1972. június

Adatközlő: Zóka Peti Lidia,  
ref. volt szegényparaszt.

Árpakenyér

Árpakenyeret én nem öttem

S z e n n a, 1972. június

Adatközlő: Zóka Peti Lidia, ref.  
vált szegényparaszt

A kenyér élesztése

Krumplibu csináták a kovászt, komlót is tettek bele a sütnyi-  
valóba. Mőkőszték a komlót és levéből korpával összekeverték, mőkészá-  
rogatták és e tötték.

Krumplibu csináltak élesztőt - a tisztelendő urnak az édesanyja  
csinálta, nyersen lereszezte a krumplit, kikeverte liszttel, de hogy  
mitől lett olyan szép bugyogós, pohárban adták.

"Erős, mint a sörecet".

Vout aki sört tett a komló helett.

NYPL-ÉRTÉK MÚZEUM KAPUÓVÁR