

Ötletadó: KINEZET MÚZEIUM

Összeállítás ideje: 1973.

TARTALOM: KISBAJOM - FÉRFIAI TÁRASKOZÁSRA VONATKOZÓ ADATOK

KISBAJOM - ÉPÍTKEZÉSI ÉS TÁPLÁLKOZÁSI ADATOK

6 lap

FOLYORÁMI MUTATÓ: KISBAJOM

SAJÁTMUTATÓ: X,
XII
XV, 1
XIX, A

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖNYV

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 2229 -es TÉTELE ALÓL



Tizennyolcnapos házak Kisbajomban

1973. ápr.

NA-818

Gy: Knézy

Néprajzi adattár

A: Lantos Pál

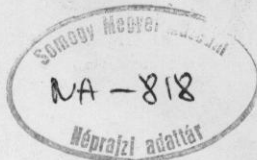
Kisbajomban a Zrinyi /régi nevén Temető u./ helyén mérték ki a robotvilág után a "tizennyolcnapos házakat" 290-300^{négy}szögöl belsősséggel itt mérték ki. Ma is kisebbek a telkek, mint másutt. Ehhez is volt legelő és egy kis kenderföld, de eladta a gazdája előbb, apósom már csak ezt az örökséget vette csak meg. Csányi József volt az ipam.

2229.

V/13/56



Dísznóbontás Kisbajomban



A.: Lantos Pál és felesége
Lantos Mária

A régi bontás, mikor egészben veszik ki a gerincet. Először a négy lábat. Utána mindjárt a gerincet veszik ki, aztán a fejet /a csigolya felett elmeteszve/. lefejtik a bőrt és az megy a füstre. Aztán veszik ki a belsőséget - először a tüdőt, májat, szívet majd a beleket, gyomrot /pacal/ Majd levesszük az oldalast, aztán a lapickát /az első láb feletti rész/. háját, nyulát, oldalszalonnáját két darabban /ezt kisütik/, hasaszalonnáját, /ez füstre megy/, A hátgerincről levesszük a fehérpecsenyét.

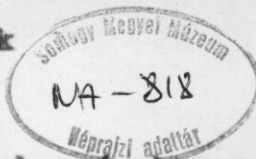
2229.



V/13/57

Gy. King

Füstölésre szánt disznóhúsreszek



NA-818

A: Lantos Pál és felesége Benkó Mária

Füstölték a két lábat/első lábak egészben a lapocka nélkül/, két sonkát /hátsó láb/ rajta a toppal, a két oldalast ódalast, orgyát/egész gerinc/ rajta a hosszu- vagy fehérpecsenyével, fejcsont, fejbőr, nyula, lapocka, hája mind a füstölőbe ment, a szalonnából a hasaszalonnája.

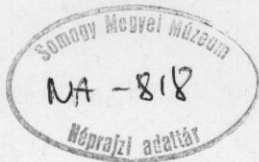
Ujabban az ódalszalonnát legütik. Ma már viszont inkább csak a négy lábát füstölik, de aki szereti a füstöltet, az mást is

2229.



v/13/58

A háj felhasználása Letenyén



A: Benkő Mária kat. Lantos
Pálné, zalai származé
su.

Gy. Kuty

Zalában a hájt a hájbőrbe tették belevarrták és fehér zacskóba tették. Tavasszal, mikor volt zódhagyma kenyérre kebtük és hagymával ettük. De jó volt piritósrá is. Mikor költöztünk Kispusztára, Rinyakovácsiba, szegény anyám az utra hájas kenyeret kent. Kérdezte a csöklifuvaros, hogy mi lehet az. Biztos náluk nem csináltak olyat.

2229.

svártli



A. Benkő Mária
Lantos Pál
Gy. Kéz 1/13/59

A gyomorból de mások a katakönyvekből is készítettek svártlit. Akik szerették, többet is készítettek.

