

Gazdálkodás
a bukovinai Andrásfalván

LEKTORÁLTÁK:

DR. ANDRÁSFALVI BERTALAN,
a néprajztudomány kandidátusa

DR. FILEP ANTAL,
a néprajztudomány kandidátusa

A rajzokat készítették:

SEBESTYÉN GÁSPÁR,

SCHUBERT PÉTER

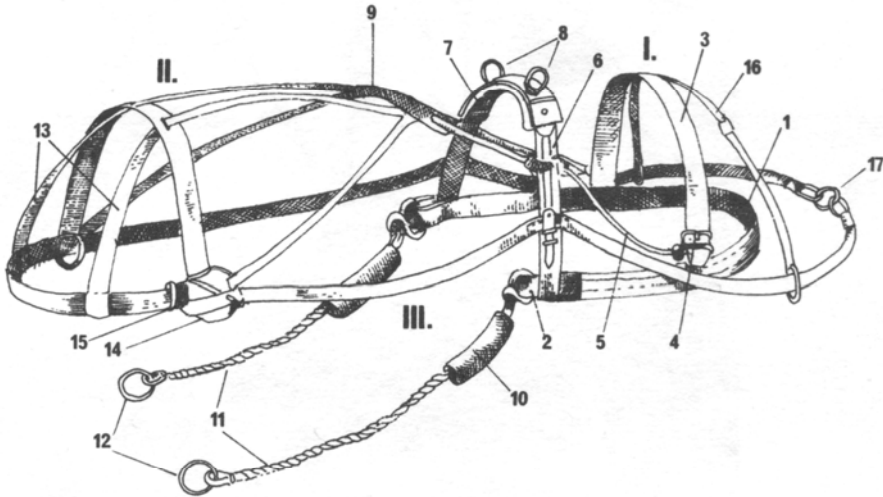
A fotókat készítette:

CZAKÓ SÁNDOR.

„A zabalát a kovácsok csinálták, de venni-jes lehetett a városba. Amikor kifogtuk a lovat, akkor sohse hattuk a féken, hanem ahogy kiakasztottuk a fékkarikából, a gyeplőn maradt,” — mondja egy öreg bácsi. (4)

9/6. A lószerszám részletes bemutatása.

A besztercei és a zsidós hám részei.



A besztercei hám

Főrészek: I. Nyakhám, II. Farhám, III. Odalszíjak.

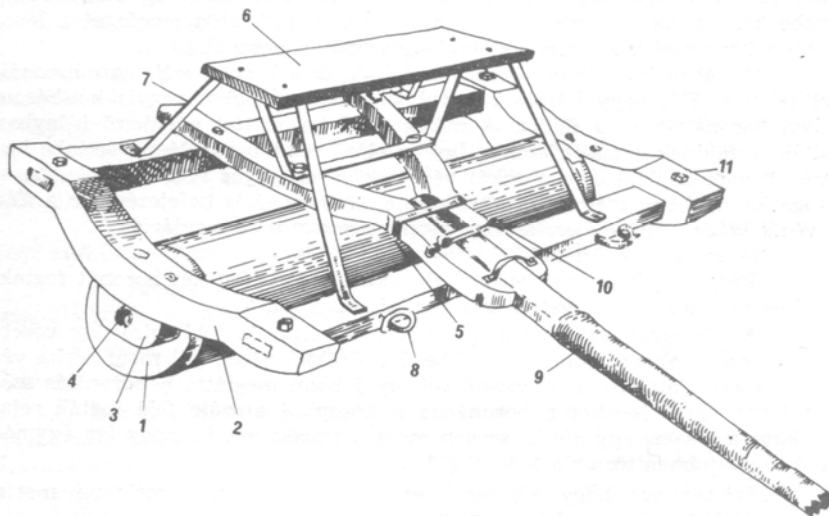
1. Szügyelő, 2. Szügyelőmakk, 3. Mórjánvaló, 4. Szabályzócsatt, 5. Kicsidítő, 6. Hátáralvó, 7. Izzasztó, 8. Gyeplőkarikák, 9. Elsőháthidegek, 10. Hámsuskák, 11. Istrangok, 12. Istrangkarikák, 13. Hátsóháthidegek, 14. Odalszíjkarika pennával (csatt), 15. Bújtató suska, 16. Odalszíjtartó, 17. Hármas vaskarika.

Egy öreg adatközlőm így válaszolt:

„Azt nem tudom, hogy mikortól van, hanem azt tudom, hogy amikor én eccer 13—14 esztendő voltam, s amikor én s imán nem a marhával jártam, hanem másra-jes reja tettek, akkor imán tönörgő volt.”

„Boronáltuk a földet, amíg kellett, s azután ha nem kellett gyalolni, megtönörgöttük. Aval igyenesítettük. Ez gyermekkoromban es így vót. Nem túskeboronával, met azt nem üsmertük, hanem csak a tönörgővel simítottunk.” (32)

A tönörgő és részevei.



A tönörgő

1. Tönörgető fa, 2. Álla (állványa), 3. Tengelyfogó fa, 4. Tengely, 5. Ágos, 6. Ülészék, 7. Ülészék-pánt, 8. Húzó karkó, 9. Rúd, 10. Leszorító pántok (kötések), 11. Leszorító sorófk.



A csép

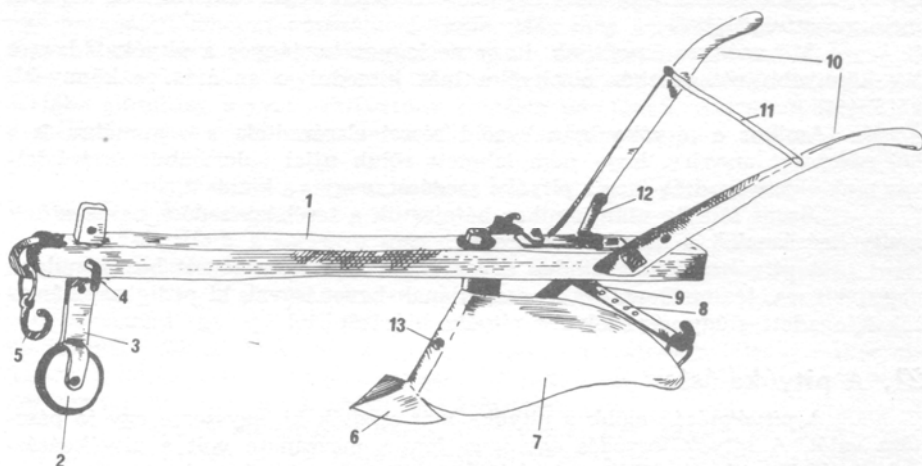
A 87 éves Juhász (Burján) István bácsi elmondása szerint:

„A csép másfél fa, és két részből állott. A nyelv, és a cséphadaróból. Az összekötő bőrök, nyaklók neve egyben, csépfej vót. A csépet a legtöbb ember maga csinálta meg. A csépfejet a hadaróra jól rejaszíjazták, a bévágott két ékszerű mélyedésbe. A nyelen es ugyan elyen mélyedést vágtak, de itt úgy szorították, kötötték le, hogy a nyelen a csépfej tuggyon forogni. Így könnyebb a cséplés, nem kell az ember mindig forgassa a csépet a keziben.” (23)

Beszélgetésünket néhányan az öregek közül, még e néhány mondattal egészítik ki:

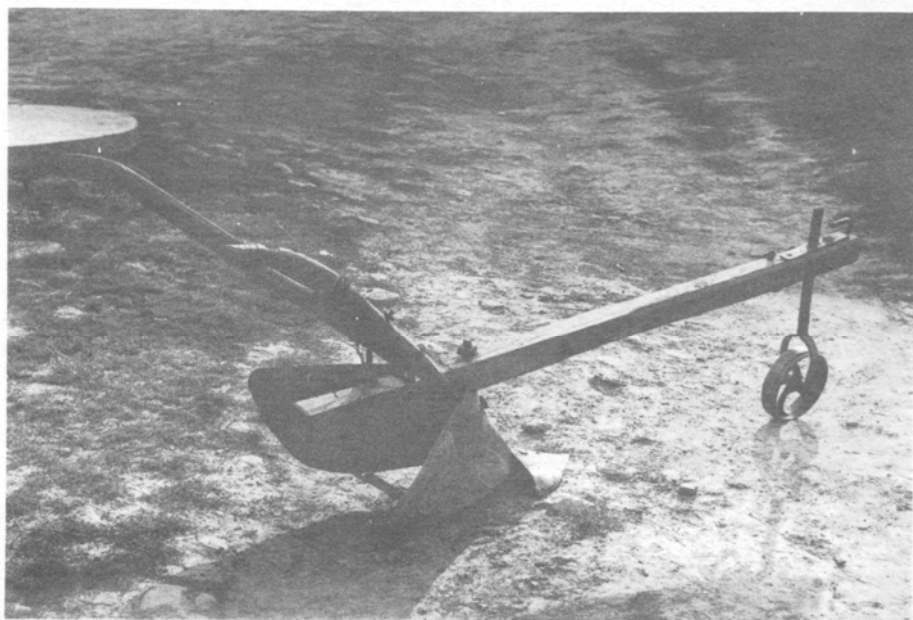
„A cséplés eszközeihez még hezzatartózott a *rázóvilla*, ami fából vót. Saját magik csinálták meg az emberek, és a *vágógereblye*. — A vágógereblye hasonló vót a másik fajta gereblyéhez, csak kicsitt széjesebb, kb. egy méter széjés és hargas fogú vót. A fogai 10—12 cm hosszúak vótak.”

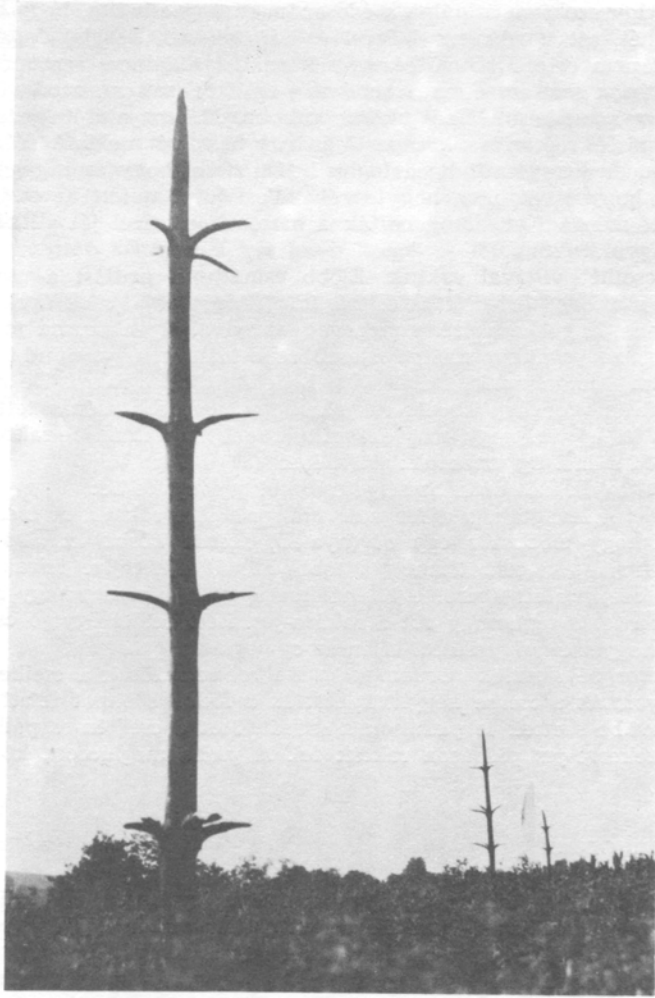
haladnia mert csak így tudtak a pityókának szép, egyenletes töltést adni. Így is előfordult, ha az eke fogója nem volt elég figyelmes, hogy egy-egy bokor pityókát az eke letemetett.



A tötögetőeke

1. Gerendely. 2. Kerek. 3. Kerek szára. 4. Szabályozócsavar. 5. Húzókanok. 6. Tötökapa.
7. Tötögetővas, v.. kormányvas. 8. Tötögetőszabályozó, 9. Szabályozó kikötőkancó. 10.
Szarvak. 11. Esszekötővas 12. Szarvlerögztítő pánt, 13. Kormányvas rászorítócsavar.





A cselhe.

„A herét rendre vágták, de nem hatták teljesen megszáradni. Két-három nap, hogy ha feküdt a földön, azt imán cselhéztek fel. Meg es kellett forgatni, met a cselhén megszárodott. Ugyan úgy, mind itt a hideg szárítottóba, met az levegőzött. A fogak felfogták a szénát. Üredékek vótak, s a levegő azon behatolt.” (28)

„A cselhézés azért vót jó, hogy mongyuk, ha ma reggel levágtuk azt a herét, kicsitt megfonnyadott, s hónap reggel rakhatták reja a cselhére. Ha jól megraktuk, olyan vót, mind egy tojás. Ez ülhetett egy hónapig es künn. Még a második rend szénát es künn érhette. Kutya baja se vót, jöhetett az esső.” (50)

úgy raktuk, hogy csináltunk egy jó pálhát, kb. két villané szénából. A villát beléüttük, s a val szépen megtartottuk, s akkor kézzel a pálhát össze kettőbe hajtottuk, s a helyire tettük. A jobb lábunkval rejaléptünk, s annak a tetejire aki a földön vót, a felhányó, az egy pálhát reja tett. Akkor attá a másikat, met én mindig a jobb oldalon keztem. Akkor megtürtük a baloldalt, s lefoglaltuk, s középen es lefoglaltuk, s utánna mentünk hátra a végire. Azt ugyanúgy raktuk, és utánna kiraktuk a belit, meg a közepit. A rakó, hogy a szekeret ne rakja fére, mindig a szekerrúdat nézte, ahoz mérte be. Hátral pedig a két hátsó kereknek a nyomát nézte.

A megrakott terüt úgy köttük le, hogy elől lánvót, az hezza vót kötve bé a nyújtóhoz, s a fürgentyű szarvaknál vót felhozva. Aval olyan erősen le lehetett kötni, hogy még ha felborult a terü, akkor-es vissza lehetett húzatni. A kötőrúdra ha rá fogták a lovakot, szépen vissza lehetett húzatni.

A terüt hátral, a nagy kötelvel köttük le." (28)

Minden bugja felrakása után a felhányó a szekér mindkét oldaláról a lazán álló, a lehulló szénát a villával, sokszor pedig a kicsi gereblyével le-szedte, s a buglya helyét esszegereblyélte, s azt is feladta, ill. feldobta a terüre.

A terü lekötése előtt a terü közepét jó kitöltötték szénával, s a terü mindkét oldalát gondosan meggereblyélték, hogy egy szál széna se vesszen el belőle, s majd *kötőrúddal* leköttek.

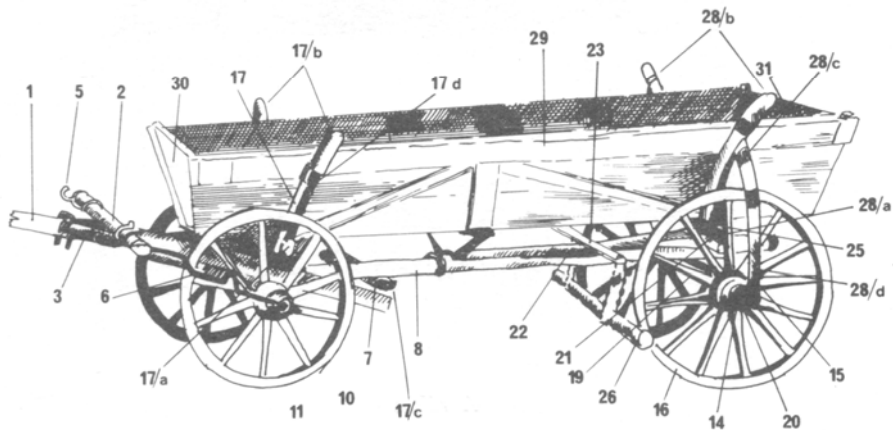
Szénahordáskor otthon a szekerről a szénát leürítették. A csúrben, az istálló feletti részen, az ún. szénás hijuban rakták fel, itt tárolták. Ami ide nem fért be, azt a csúr másik részébe vagy a ráklába rakták be, ott tárolták felhasználásig.



Szénahordás

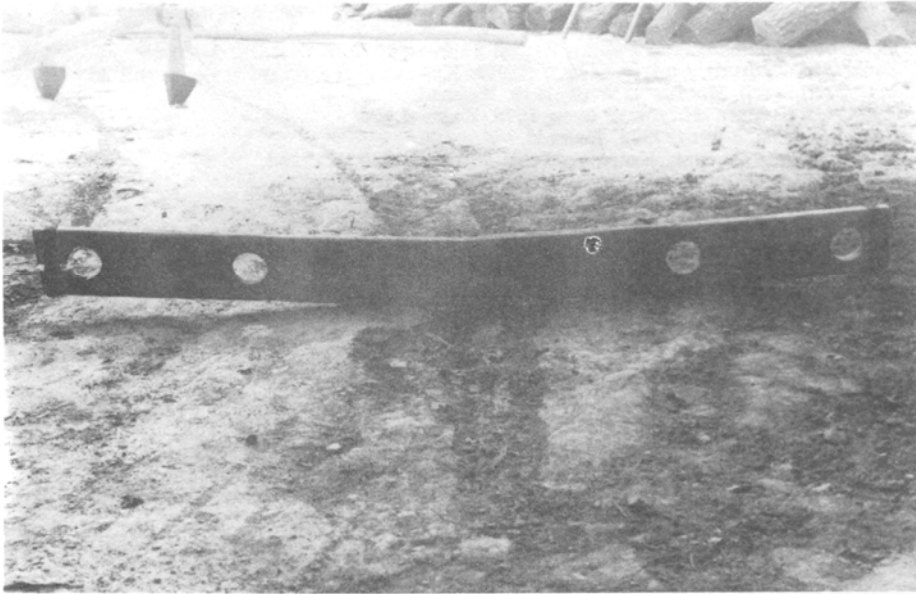
ismerik még Andrásfalváról a kerékgyártás ez igen fontos munkáját, s még ma is megcsinálják a bukovinai andrásfalvi lőcsős, vagy a fűrgentyűs szekeret, egyben a rekket is.

Az elmondások szerint a fűrgentyűs szekereknek a következő részei vannak:

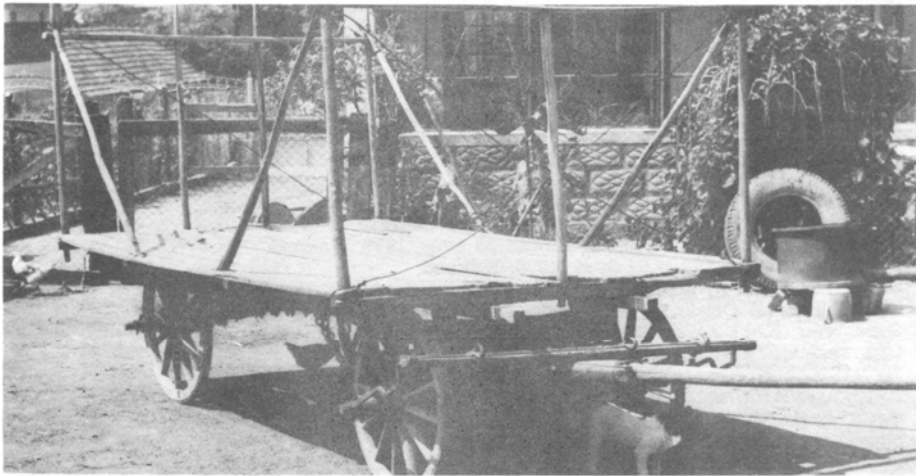


A fűrgentyűs szekér részei

1. Rúd, 2. Első felhérc, 3. Ágos, 4. Tengely, 5. Kankók, 6. Lámba, 7. Léha, 8. Nyújtó, 9. Tengelyágy, 10. Tengelypárna, 11. Derékszeg, 12. Nyújtókarika, 13. Forगतóvas (kikötővas, v. Ötödik kerek), 14. Kápszí, 15. Kerekszeg, 16. Kerek, 17. Első-fűrgentyű, 17/a. Fűrgentyűpárna, 17/b. Elsőfűrgentyű-szarvak, 17/c. Estrázavas, 17/d. Pántok (szarvlekötők), 18. Első spangavas, 19. Hátsótengely, 20. Hátsótengely agy, 21. Hátsótengely párna, 22. Hátsó ágos, 23. Hátsó ferhérc, 24. Spangavas, 25. Fűrgentyűcsapszeg, 26. Sűrűlő, 27. Kötések, 28. Hátsó fűrgentyű, 28/a. Hátsó fűrgentyűpárna, 28/b. Hátsó fűrgentyűszarvak, 28/c. Hátsó fűrgentyűlőcsők, 28/d. Lőcskávák, 29. Szekerdeszkák, 30. Elsőbütű, 31. Hátsóbütű.



Négyes (négylikas) régi reszkó



A rekk széna, szalma hordására

Adatközlők

1. Gyórfi (Varga Miska) Rudolf 67 éves, 1976. Kakasd.
2. 55. Sebestyén Andrásné Fábián Zsuzsi 84 éves, 1976. Kakasd.
3. Zsók (Mózi Antal) András 64 éves, 1969. Kakasd.
4. Mátyás (Matyi) Mátyás 73 éves, 1969. Kakasd.
- 4/a. Mátyás (Begy) Mátyás 79 éves, 1975. Kakasd.
5. Farkas Lajos 68 éves, 1976. Kakasd.
6. Darabos Mátyásné, sz. Kelemen Erzszi 70 éves, 1970. Kakasd.
7. 52. Domokos Pálné, sz. Zsók Teréz 69 éves, 1970. Kakasd.
8. Dávid (Bojér) Ferenc 63 éves, 1969. Kakasd.
9. Önböli Gergé 74 éves, 1971. Kakasd.
10. Palkó Ferenc 65 éves, 1969. Kakasd.
11. Domokos (Bada Anti) Pál 75 éves, 1969. Kakasd.
12. Fábián (Andris) László 68 éves, 1969. Kakasd.
13. Balogh (Jancsi) Lajosné, sz. Önböli Anna 59 éves, 1969. Kakasd.
14. Molnár (Ádám Péter) Anti 77 éves, 1969. Kakasd.
15. Molnár Jánosné, sz. Kovács Rózi 90 éves, 1969. Kakasd.
16. Kásler (Szepi Péter) István 76 éves, 1969. Kakasd.
17. Katona (Muszaj) Jánosné, Mátyás Bibián 76 éves, 1969. Kakasd.
18. Biszák Mária 71 éves, 1969. Kakasd.
19. Dávid (Bojér) Ferencné Palkó Trézi 61 éves, 1969. Kakasd.
20. Önböli Gergéné, sz. Erős Erzszi 73 éves, 1975. Kakasd.
21. Sebestyén (Bada) Gergéné Önböli Erzszi 76 éves, 1976. Kakasd.
22. Sebestyén (Denes) Orbán Emre 68 éves, 1976. Kakasd.
23. Juhász (Burján) István 87 éves, 1968. Kakasd.
24. Derék Emilné, sz. Kovács (Jádri) Mária 63 éves, 1969. Kakasd.
25. Sebestyén (Diszke Pál) Anti 68 éves, 1976. Kakasd.
26. Sebestyén Antalné, sz. Molnár Márta 62 éves, 1976. Kakasd.
27. Sebestyén (Arben) Ciril 73 éves, 1976. Kakasd.
28. Molnár (Vilmus) Ágoston 66 éves, 1976. Kakasd.
29. 59. Jakab (Pulic) Ferenc 67 éves, 1976. Kakasd.
30. Sebestyén Ferencné Kelemen Bori 64 éves, 1969. Kakasd.
31. Palkó (Lüle) Jóska 62 éves, 1969. Kakasd.
32. Sebestyén (Bada) Gergé 81 éves, 1976. Kakasd.
33. Erős (Sedre) Ferenc 59 éves, 1969. Aparhant.
34. 38. Zsók (Gyurka) Jóska 81 éves, 1975. Kakasd.
35. Zsók (Gyurka) Jóskáné Sebestyén Rózi 80 éves, 1975. Kakasd.
36. Sebestyén (Bada) Ferenc 74 éves, 1976. Kakasd.
37. Mátyás (Matyi) Mátyásné, Önböli Zsuzsi 67 éves, 1969. Kakasd.
38. Sebestyén János (Jankócska) 54 éves, 1969. Kakasd.
39. Domokos Emre 72 éves, 1969. Kakasd.
40. Domokos Imréné, sz. Sebestyén Márta 76 éves, 1969. Kakasd.
41. Sebestyén Ádámné, sz. Kozma Emma 53 éves, 1976. Kakasd.
42. Katona (Muszaj) János 67 éves, 1976. Kakasd.
43. Sebestyén (Szukri) Jóska 67 éves, 1976. Kakasd.
44. Dávid (László) Orbán 66 éves, 1976. Kakasd.
45. Sebestyén (Kák) Jóska 62 éves, 1976. Kakasd.
46. Csiszer Anti 70 éves, 1976. Kakasd.
47. Gyórfi Rudolfné, sz. Csiszer Rózi 70 éves, 1976. Kakasd.
48. Rájtmajer Ambrus (Szukri Ambrus) 81 éves, 1976. Kakasd.
49. Balog Lajos 70 éves, 1976.
50. Sebestyén (Diszke) István 74 éves, 1976.
51. Darabos (Hokistán) Abrus (Bonyhád Ladomány) 66 éves, 1976.
53. Simcsik Sándorné Mária 84 éves, 1976.
54. Fábián Gyurka Jóska (Lengyel) 68 éves, 1976.
56. Fábián (Tutta) Györgyné Sebestyén Sári 79 éves, 1976.
57. Sebestyén Gáspárné Sebestyén Anna 62 éves, 1976.
58. Mátyás (Matyi) Anti 1976.
60. Kelemen (Bruncik) Andris 52 éves, 1976.
62. Fábián Ágostonné Gyórfi Mária 45 éves, 1976.
63. Farkas Jánosné Sebestyén Kati 63 éves, 1976.

64. Háromszéki Lajosné Önböli Teréz 74 éves, 1976.
 65. Kovács Szilveszterné Teszner Adél 66 éves, 1976.
 69. Reitmájer Ambrusné (Szukri) Balbina 82 éves, 1976.
 70. Fábíán Gergelyné Smid Anna 70 éves, 1976.
 71. Katona (Muszáj) Pius 65 éves, 1976.
 72. Dunai Ferencné Sebestyén Régina 72 éves, 1976.

Jegyzetek

- 61/1. Balassa Iván: Az eke és a szántás története Magyarországon, Budapest, 1973. Fábíán M. EA. P. 296/1963—64. — 496. p.
 61/2. Balassa I.: i. m. 477. p.
 61/3. Balassa I.: i. m. 483. p.
 66/1. Az Osztrák—Magyar Monarchia írásban és képben. XVII. Bukovina. Budapest, 1899. — 310. p.
 67. Fazekas Tiborc: Történeti és nyelvi adalékok a bukovinai nyelvjárás eredetének kérdéséhez. (Szakdolgozat.) 1975. — 56. p.
 68/1. Halász Péter: A vöröshagyma termelése a bukovinai székelyeknél. Budapest. 1974. — 609—610. p.
 68/2. Halász P.: i. m. 513. p.
 68/3. Halász P.: i. m. 513—514. p.
 68/4. Halász P.: i. m. 514. p.
 68/5. Halász P.: i. m. 514. p.
 68/6. Halász P.: i. m. 514. p.
 68/7. Halász P.: i. m. 515. p.
 68/8. Halász P.: i. m. 515. p.
 68/9. Halász P.: i. m. 515. p.
 68/10. Halász P.: i. m. 516. p.
 68/11. Halász P.: i. m. 516. p.
 68/12. Halász P.: i. m. 516. p.
 68/13. Halász P.: i. m. 517. p.
 68/14. Halász P.: i. m. 518. p.
 68/15. Halász P.: i. m. 518. p.
 68/16. Halász P.: i. m. 518. p.
 68/17. Halász P.: i. m. 519. p.
 68/18. Halász P.: i. m. 519. p.
 68/19. Halász P.: i. m. 520. p.
 68/20. Halász P.: i. m. 520. p.
 68/21. Halász P.: i. m. 520. p.
 68/22. Halász P.: i. m. 523. p.
 68/23. Halász P.: i. m. 524. p.
 68/24. Halász P.: i. m. 524. p.
 72. Sebestyén Á.: i. m. 56. p.
 72/1. Sebestyén Á.: i. m. 56. p.
 72/1. Sebestyén Á.: i. m. 24. p.

TARTALOMJEGYZÉK

	Bevezetés	3
1.	Az andrásfalviak gazdasági viszonyai	6
1/1.	Az andrásfalvi parasztagzdálkodás alapjai, a birtokviszonyok	6
1/2.	A magánbirtokok és hasznosításuk	6
1/3.	A terményfölösleg és értékesítése	7
1/4.	Egyéb kereseti források	7
2.	A közbirtokok és hasznosításuk	8
2/1.	A községi erdő és a fával való gazdálkodás	8
2/2.	A közlegelő és hasznosítása. (Az állattenyésztés)	8
3.	A mezőgazdálkodás rendje	9
3/1.	A föld pihentetése	9
3/2.	A pallag	9
3/3.	A külterjes állattartás	10
	A nyomás	10
	A tolló	11
	A kaszáló	11
4.	A mező	12
4/1.	A főd	12
	A láb	13
	A mezei út	13
	A tag és a darab	13
4/2.	A talajnemek	13
	A feketefőd	13
	A szikányos főd	14
	A füvényes főd	14
	A suvadós főd	14
	A sován főd	14
	A kövér főd	14
	A hideg főd	14
	Az élő főd	14
5.	A lakhely, a jószág és a borozda	14
5/1.	A lakhely	14
5/2.	A jószágok	15
5/3.	A kert	15
5/4.	A borozda	15
6.	A trágya előállítás, kezelése, kihordása. Szétterítése és a föld- be való bekeverése	16
6/1.	Az ajazat	16

6/2.	A ganyé	— — — — — — — — — — — —	17
6/3.	A ganyé elhelyezése	— — — — — — — — — — — —	18
6/4.	A ganyé kezelése	— — — — — — — — — — — —	19
6/5.	A ganyéfélék	— — — — — — — — — — — —	20
	Az érett ganyé	— — — — — — — — — — — —	20
	A szalmás ganyé	— — — — — — — — — — — —	20
	A szároz ganyé	— — — — — — — — — — — —	20
	A pinészes tüzes ganyé	— — — — — — — — — — — —	20
	A hideg és a vizes ganyé	— — — — — — — — — — — —	21
6/6.	A ganyé fajtái	— — — — — — — — — — — —	21
6/7.	A ganyé szerepe a tapasztásban	— — — — — — — — — — — —	21
6/8.	A ganyézás	— — — — — — — — — — — —	22
6/9.	A ganyéhoncsok	— — — — — — — — — — — —	23
6/10.	A ganyé szétterítése és belészántása	— — — — — — — — — — — —	23
6/11.	Az őszi és a tavaszi ganyézás	— — — — — — — — — — — —	24
6/12.	A ganyézó kaláka	— — — — — — — — — — — —	24
6/13.	A kalákások megvendégelése	— — — — — — — — — — — —	25
6/14.	Az aklyozás	— — — — — — — — — — — —	25
6/15.	Az akóly és összeállítása	— — — — — — — — — — — —	26
6/16.	Az akóly és résznevei	— — — — — — — — — — — —	27
7.	A talaj előkészítése a vetéshez	— — — — — — — — — — — —	27
7/1.	A szántás módjai és eszközei	— — — — — — — — — — — —	27
	Az eke	— — — — — — — — — — — —	27
	Az andrásfalvi eke részei	— — — — — — — — — — — —	29
	A talyiga	— — — — — — — — — — — —	30
7/2.	Az eke és a talyiga alkatrészeinek részletes bemutatása	— — — — — — — — — — — —	32
	Az eke részei	— — — — — — — — — — — —	32
	A fatalyiga részei	— — — — — — — — — — — —	32
	A talyigakerek részei	— — — — — — — — — — — —	32
8.	A szántás és körülményei	— — — — — — — — — — — —	34
	Előkészület a szántásra	— — — — — — — — — — — —	34
8/1.	Az eke előkészítése, kiélezése	— — — — — — — — — — — —	35
8/2.	Az eszteke	— — — — — — — — — — — —	35
8/3.	Az eke szántófüldre történő kiszállítása	— — — — — — — — — — — —	36
9.	A lószerszám	— — — — — — — — — — — —	37
9/1.	A besztercei, a zsidós és a kenderhám	— — — — — — — — — — — —	37
	A besztercei hám	— — — — — — — — — — — —	37
	A zsidós hám	— — — — — — — — — — — —	38
	A kenderhám	— — — — — — — — — — — —	39
9/2.	Az istráng és a hámfa	— — — — — — — — — — — —	39
9/3.	A gyeplő	— — — — — — — — — — — —	40
9/4.	A fék	— — — — — — — — — — — —	40
9/5.	A zabala	— — — — — — — — — — — —	40
9/6.	A lószerszám részletes bemutatása	— — — — — — — — — — — —	41
	A besztercei és a zsidós hám részei	— — — — — — — — — — — —	41
	A fék, a zabala és a gyeplő részei	— — — — — — — — — — — —	44
9/7.	A szíjostor	— — — — — — — — — — — —	44

9/8.	Az ostornyél — — — — — — — — — —	45
9/9.	A font ostornyél — — — — — — — — — —	45
10.	A lovak indítása és szavakkal történő irányítása — — —	45
11.	Az ökör és tehén bevonása a házi és a mezei munkába — —	46
11/1.	A járom — — — — — — — — — —	46
	A járom részeinek részletes bemutatása — — — — —	47
11/2.	Az ökör vagy a tehén befogása az ekébe — — — — —	48
11/3.	Az ökrök, tehenek indítása és szavakkal történő irányítása —	48
12.	A késefa — — — — — — — — — —	48
13.	A lovak befogása az ekébe és a szántás megkezdése — — —	49
13/1.	Az esszefogás — — — — — — — — — —	50
14.	A szántás — — — — — — — — — —	51
14/1.	Az őszi mélyszántás — — — — — — — — — —	53
14/2.	A borozdolás, az esszevettetés, és a kétfelé vettetés — — —	54
14/3.	A szántás műveletének kérdései — — — — — — — — — —	55
	A magház — — — — — — — — — —	55
	A vétek — — — — — — — — — —	55
14/4.	A szántó kaláka — — — — — — — — — —	56
14/5.	Munkaruha és élelmezés a szántásnál — — — — — — — — — —	56
14/6.	Fohások a szántás megkezdése és befejezésekor — — — — —	57
15.	A borona és a boronálás — — — — — — — — — —	57
15/1.	A borona — — — — — — — — — —	57
15/2.	A boronálás — — — — — — — — — —	59
16.	A tönörgő és a tönörgetés — — — — — — — — — —	59
	A tönörgő és részei — — — — — — — — — —	60

MÁSODIK RÉSZ

VETÉS, ARATÁS, HORDÁS ÉS CSÉPLÉS

3.	A feje gabona vetése — — — — — — — — — —	66
3/1.	Előkészület a vetésre — — — — — — — — — —	66
3/2.	A kékkövezés — — — — — — — — — —	66
3/3.	A kézzel való vetés — — — — — — — — — —	67
3/4.	A rendes vetés — — — — — — — — — —	67
3/5.	Röviden értelmezve — — — — — — — — — —	68
3/6.	A tollóra vetés — — — — — — — — — —	69
3/7.	Még néhány szó a vetésről — — — — — — — — — —	69
3/9.	A vetés gondozása, védeése — — — — — — — — — —	69
3/10.	A gyomlálás — Csipkés — — — — — — — — — —	70
3/11.	Gyomlálás — csipkés — kalákában — — — — — — — — — —	70
3/12.	Törsökszedés — — — — — — — — — —	70
3/13.	Jóslások a termés minőségére — — — — — — — — — —	71
3/14.	Búzaszentelő — — — — — — — — — —	71
4.	A feje gabona Andrásfalván levő fajtái — — — — — — — — — —	75
4/1.	A búza — — — — — — — — — —	76

4/2.	A rozs	— — — — — — — — — — — — — —	78
4/3.	A keverék	— — — — — — — — — — — — — —	78
4/4.	Az árpa	— — — — — — — — — — — — — —	79
4/5.	A zab	— — — — — — — — — — — — — —	81
4/6.	A köles	— — — — — — — — — — — — — —	82
4/7.	A haricska — vagy hajdina	— — — — — — — — — — — — — —	82
5.	A fejérgabona részei	— — — — — — — — — — — — — —	86
6.	Mondák a búzáról	— — — — — — — — — — — — — —	90
7.	Aratás — Harábkálás	— — — — — — — — — — — — — —	92
7/1.	Az aratás időpontjának a megállapítása	— — — — — — — — — — — — — —	92
8.	Felkészülés az aratásra	— — — — — — — — — — — — — —	96
9.	A sarlós aratás szerszámai és munkamenete	— — — — — — — — — — — — — —	98
9/1.	A solló	— — — — — — — — — — — — — —	98
9/2.	A sollóval való aratás	— — — — — — — — — — — — — —	100
10.	A harábkálás szerszámai és munkamenete	— — — — — — — — — — — — — —	106
10/1.	A kasza	— — — — — — — — — — — — — —	106
10/2.	A kasza megvásárlása	— — — — — — — — — — — — — —	106
10/3.	A kasza nyele	— — — — — — — — — — — — — —	107
10/4.	Az andrásfalvi kasza részei	— — — — — — — — — — — — — —	109
10/5.	A kasza felütése a nyélre és beállítása	— — — — — — — — — — — — — —	111
10/6.	A harábka kankó	— — — — — — — — — — — — — —	111
11.	A kasza élesítésének eszközei, módjai	— — — — — — — — — — — — — —	114
11/1.	A kaszaverő üllő	— — — — — — — — — — — — — —	114
11/2.	Az üllőagy	— — — — — — — — — — — — — —	114
11/3.	A kaszaverő kalapács	— — — — — — — — — — — — — —	115
11/4.	A kaszaverés menete	— — — — — — — — — — — — — —	116
11/5.	A kaszafenés menete	— — — — — — — — — — — — — —	117
11/6.	A fénkőkupa	— — — — — — — — — — — — — —	117
11/7.	A kasza fenése	— — — — — — — — — — — — — —	118
11/8.	A kasza és a kasza közötti különbség	— — — — — — — — — — — — — —	119
12.	A kaszával való aratás munkamenete	— — — — — — — — — — — — — —	122
12/1.	A harábkálás	— — — — — — — — — — — — — —	122
12/2.	Az aratómunka mozdulatai	— — — — — — — — — — — — — —	122
12/3.	A rend és a rendhely	— — — — — — — — — — — — — —	124
12/4.	A pásztánkénti harábkálás	— — — — — — — — — — — — — —	124
12/5.	A rejavágás munkamenete a módos gazdáknál	— — — — — — — — — — — — — —	124
12/6.	A családon belüli rejavágás munkamenete	— — — — — — — — — — — — — —	126
12/7.	A rejavágott gabona elszedése	— — — — — — — — — — — — — —	126
12/8.	Az elszedő kankó	— — — — — — — — — — — — — —	127
12/9.	A gabona ledőjtése	— — — — — — — — — — — — — —	128
12/10.	A bandában való aratás	— — — — — — — — — — — — — —	129
12/11.	A ledőjtött gabona esszegyűjtése	— — — — — — — — — — — — — —	130
12/12.	A learatott és összeszedett gabona kisebb egységei és munkamenete	— — — — — — — — — — — — — —	132

12/13.	A kéve békötése	— — — — — — — — — —	133
12/14.	A kalangyalás és papolás	— — — — — — — — — —	133
12/15.	A félkalangya és a pap	— — — — — — — — — —	134
13.	Az elhullott szálak összegyűjtése	— — — — — — — — — —	138
13/1.	A felgereblyélés munkamenete	— — — — — — — — — —	138
14.	Néhány adalék az andrásfalvi aratáshoz	— — — — — — — — — —	142
14/1.	A fiúgyermek számbavétele a harábkálásban	— — — — — — — — — —	142
14/2.	A lányok és gyermekek segédkezése a harábkálásban	— — — — — — — — — —	142
14/3.	A kötelhányó	— — — — — — — — — —	142
14/4.	A napszamos	— — — — — — — — — —	142
14/5.	Az arató kaláka	— — — — — — — — — —	143
14/6.	Az aratók öltözete	— — — — — — — — — —	143
14/7.	Az aratók felszerelése	— — — — — — — — — —	144
14/8.	Az aratás befejezése	— — — — — — — — — —	145
14/9.	A szitár-rész	— — — — — — — — — —	145
14/10.	Világi énekek aratás idején	— — — — — — — — — —	145
15.	Summás aratás Móduvában	— — — — — — — — — —	150
16.	Hordás, bétakarodás	— — — — — — — — — —	156
16/1.	A hordás eszközei és munkamenete	— — — — — — — — — —	156
16/2.	Az ódalrúd, reszkój és a keresztül való fa	— — — — — — — — — —	156
16/3.	A rakodás	— — — — — — — — — —	156
16/4.	A béhordott gabona tárolása	— — — — — — — — — —	158
17.	A cséplés, a szemnyerés eljárásai	— — — — — — — — — —	162
17/1.	A káfolás	— — — — — — — — — —	162
17/2.	A tapottatás — nyomtatás	— — — — — — — — — —	162
17/3.	A szérű	— — — — — — — — — —	166
17/4.	A csépvel való cséplés	— — — — — — — — — —	166
17/5.	A csépvel való cséplés eszközei	— — — — — — — — — —	167
17/6.	A cséplés munkájának munkamenete	— — — — — — — — — —	169
17/7.	A részibe való cséplés	— — — — — — — — — —	170
17/8.	Szórás, szeelés	— — — — — — — — — —	171
17/9.	A móriskálás	— — — — — — — — — —	172
17/10.	A részelés	— — — — — — — — — —	172
17/11.	A masinálás	— — — — — — — — — —	173
17/12.	A termények tárolása	— — — — — — — — — —	174
17/13.	A szalma és a pólyva tárolása	— — — — — — — — — —	175
17/14.	A masinálás befejezése	— — — — — — — — — —	175

HARMADIK RÉSZ

A KAPÁS, A ROSTOS NÖVÉNYEK ÉS A SZÉNAFÉLÉK TERMESZTÉSE

1.	A terebúza (kukorica) és közteseknek termesztése	— — — — — — — — — —	181
1.	A terebúza termesztése	— — — — — — — — — —	181
1/1.	A terebúza	— — — — — — — — — —	181
1/2.	A terebúza fajtái	— — — — — — — — — —	181

2.	A terebúza vetése	—	—	—	—	—	—	—	—	—	182
2/1.	A marker és annak használatbavétele a terebúzavetésnél	—	—	—	—	—	—	—	—	—	182
	A marker részei	—	—	—	—	—	—	—	—	—	183
	A cirkalom	—	—	—	—	—	—	—	—	—	185
3.	A terebúza ápolása	—	—	—	—	—	—	—	—	—	186
3/1.	A kapálás	—	—	—	—	—	—	—	—	—	186
4.	A kapáló eke és használata	—	—	—	—	—	—	—	—	—	187
4/1.	A kapálóeke	—	—	—	—	—	—	—	—	—	188
	A kapálóeke	—	—	—	—	—	—	—	—	—	189
5.	A terebúza szedése	—	—	—	—	—	—	—	—	—	189
6.	A terebúza tisztítása	—	—	—	—	—	—	—	—	—	191
7.	A terebúza tárolása	—	—	—	—	—	—	—	—	—	192
8.	A kocsán levágása és betakarítása	—	—	—	—	—	—	—	—	—	193
9.	A feles és harmados terebúza-művelés	—	—	—	—	—	—	—	—	—	194
10.	A terebúza felhasználása	—	—	—	—	—	—	—	—	—	195
11.	Receptek: A málé, a pitán és az álivánka recept szerinti leírása	—	—	—	—	—	—	—	—	—	198
	A málé (puliszka)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	198
	A pitán	—	—	—	—	—	—	—	—	—	199
	Az álivánka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	199
12.	Köztések	—	—	—	—	—	—	—	—	—	199
12/1.	A bosztán (tök)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	199
12/2.	A cékla (takarmányrépa)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	200
12/3.	A faszulyka (bab)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	201
12/4.	A halándor	—	—	—	—	—	—	—	—	—	202
	A kender és a len termesztése	—	—	—	—	—	—	—	—	—	203
13.	A kender termesztése	—	—	—	—	—	—	—	—	—	205
13/1.	A kender elvetése	—	—	—	—	—	—	—	—	—	205
13/2.	A kenderszedés	—	—	—	—	—	—	—	—	—	206
13/3.	A kender áztatása	—	—	—	—	—	—	—	—	—	207
13/4.	A kender felhasználása	—	—	—	—	—	—	—	—	—	208
14.	A len	—	—	—	—	—	—	—	—	—	209
15.	A pityóka termesztése	—	—	—	—	—	—	—	—	—	213
15/1.	A pityóka fajtái	—	—	—	—	—	—	—	—	—	213
	A rózsapityóka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	213
	A kékpityóka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	213
	A zsemlepityóka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	213
	A pálandris pityóka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	214
	Az Eizen pityóka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	214
	A sárgabélű pityóka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	214
	A pálinkapityóka	—	—	—	—	—	—	—	—	—	214
16.	A pityókaföld előkészítése	—	—	—	—	—	—	—	—	—	215
17.	A pityóka előkészítése az ültetéshez	—	—	—	—	—	—	—	—	—	215
18.	A pityóka ültetése	—	—	—	—	—	—	—	—	—	216

19.	A pityóka ápolása — — — — —	217
	A kapálás — — — — —	217
20.	A pityóka feltöltése — — — — —	218
21.	A pityókaásás — — — — —	220
22.	A pityóka felhasználása — — — — —	221
	A palanéca — — — — —	222
	A pityókagaluska — — — — —	222
	A núrldi vagy angyalbegyellő — — — — —	223
	A pityókasaláta — — — — —	223
24.	A hagyma termesztése — — — — —	227
25.	A hagymatermesztés módszere — — — — —	228
26.	A hagyma Andrásfalván ismert fajtái — — — — —	229
	1. A veres hagyma — — — — —	229
	2. A sárga hagyma — — — — —	229
	3. A fejér hagyma — — — — —	229
	4. A hápáros hagyma — — — — —	229
27.	A hagymamag termesztése — — — — —	230
28.	A hagymaföld előkészítése — — — — —	231
29.	A hagymamag elvetése és a palánta növelése — — — — —	232
30.	A hagymaültetés — — — — —	235
31.	A hagyma ápolása — — — — —	237
32.	A hagyma kiszedése, tárolása és feldolgozása — — — — —	237
33.	A hagyma értékesítése — — — — —	239
34.	A hagyma csere útján történő értékesítése — — — — —	240
34/a	A hagyma felhasználása — — — — —	242
35.	Szénafélék — — — — —	247
35/1.	A fűszéna — — — — —	247
35/2.	A szántóföldi szénák — — — — —	247
35/3.	A here és a matyusz — — — — —	247
35/4.	A fekete bórsó — — — — —	249
36.	A szénatakarás — — — — —	250
36/1.	A forgatás — — — — —	250
36/2.	A felbuglyálás — — — — —	251
37.	A cselhe és a cselhézés — — — — —	251
37/1.	A cselhe — — — — —	251
37/2.	A cselhézés — — — — —	252
38.	Szénahordás — — — — —	254
39.	A rákla — — — — —	258
40.	Szekértípusok szerepe a hordásban — — — — —	261
40/1.	A fűrgentyűs szekér és a rekk résznevei — — — — —	261
	A rekk részei — — — — —	267
41.	Adatközlők — — — — —	268
42.	Jegyzetek — — — — —	269