

Az állattenyésztés

Majzik Istvánné (65) visszaemlékezése:

Az emberek itt Ongán sokféle állatot tartottak. Ha valaki szarvasmarhát tartott, az általában ennek a tejét saját házánál, vagy a tejszarnokba juttatva értékesítette. Régebben a csorda kijárt a legelőre, és kizárólag csak kézzel fejték.

Mészáros Sándorné (75) visszaemlékezése:

A tejkezelésről: A tejet kézzel fejték, köcsögökbe szűrték, majd hideg vízbe rakták hűlni. Amikor jól lehűlt a kamrába rakták az asztalra és hagyták aludni három napig. A tejfölt ez alatt rendszeresen leszedték róla, és egy részéből vajat köpültek. A megaludt tejet felrakták lassú tűzre. Amikor megfordult a savóban és összetúrósodott ritka szövésű kendőbe szűrték, majd felakasztották valahova lecsöpögni. Így készült a túró.

Brunóczki Istvánné (72) visszaemlékezése:

Az aratásnál és a cséplésnél keletkezett hulladékot, vagyis a pelyvát és a töreket a szarvasmarhákkal és a lovakkal etették meg. A korpát pedig, a sertések mellett szintén a tehenek kapták.

Juhász Ferencné (87) visszaemlékezése:

A falusi pásztorok régebben télen-nyáron kint legeltették az állatokat. A pásztorok nagy szűrben jártak és mindig bottal jártak.

Mészáros Sándorné (75) visszaemlékezése:

A libák tartásáról: Ha a libának keresztbe ért a szárnya, akkor letépték a tollát és a pelyhét is. A tollából párnát készítettek, a pehelyből pedig, dunnát. Nyáron át akár háromszor is lehetett a libát tépni. Ősszel pedig a kacsákkal együtt befogták tömni a libákat is. Áztatott kukoricával napi kétszer tömték őket. Mindezt hat héten keresztül. Ha már kövérek lettek levágták őket.

Valánszki Istvánné (é.n.) visszaemlékezése:

A disznóölésről: A disznóvágás a sok munka mellett valóságos ünnepnek számított. A férfiak ölték meg a disznót és dolgozták fel. Az asszonyok a vért fogták fel, a rizst főzték, mosták a beleket. Disznóöléskor szokás volt a maskara járás is. Akik ezt csinálták belenyúltak mindenbe, nekik a nyakukba szokás volt hurkát és kolbászt akasztani.

Brunóczki ÁIstvánné (72) visszaemlékezése:

A disznóölésről: A leszúrt sertés véréát az asszonyok fogták fel, majd vízzel elkeverve főzték meg hagymával. Ezt ették reggelire. A feldolgozás során a férfiak először a nagy sonkát szedték ki, majd csak azután a belsőségeket. Ezeket egy üstben főzték meg. A gyerekek is segítettek hordani a főzővizet. A disznót akkoriban szalmával perzselték, hogy szép tiszta legyen. A szalonna egy részét kockára felvagdálva zsírnak kisütötték, de ebből lett a tepertő is. A sonkát és a szalonna másik részét egy teknőbe tették, alaposan besózták, majd 12 napig a saját sós levéllel locsolgatva tartották. Utána ment a füstölőbe, ahol négy napig füstölték. Így zajlott a tartósításuk. A hurkatöltés az asszonyok által kimosott bélbe történt. Ebbe töltötték bele az előzőleg megfőzött belsőségeket fűszerezve és rizzsel elkeverve.

Kocsis Istvánné (37) visszaemlékezése:

Mivel nem minden tojásból lehetett kicsisírkét keltetni, ezért régen esténként gyertya vagy petróleumlámpa fényénél nézték meg, hogy melyik tojásban van „szem”. Azt tették csak a tyúk alá.

