

A fazekasok az agyagot a határban szerzik be, az "Agyagos" nevű határrésről. Leásnak 1.20 m. átmérőjű lépcsővel allátott gödröt 10 méterre is. Az agyagvermet gyükerkapával vagy csákánnyal ássák fel. Agyagfajták: "veres agyag és "mellétei fehér".

Az agyagvermekhez társulnak 4-5-en, 20-30 kocsi agyag is kijön egy veremből. Egyszerre csak egy agyagvermet használnak, ez rendszerint 2 évig tart, azután betömik.

Az agyagot kassal ellátott kocsiban hordják haza, onnan "kosarazák" be az "agyagtartó hely"-re általánosan ismert kosárral. EA.000427.

Az áztatást a mihely egyik sarkában végzik. 1 méter mély 1.20 m. hosszú és 1 m. széles verem ez. Az agyagot beleteszik: "egy csatába" öntözik. 25-30 veder kell egy veremre, közben míg öntözik szurkálóval /1,2 m. hosszú hegyes bot/ szurkálják. A vizes agyagot lapáttal kimeregetik egy deszkára és eltápossák kétszer, hogy a csomók eltűnjenek. Ha finomabbra akarják, akkor agyaghengerre viszik, vagy elkaparják a kaparóval /fenyőfa deszka 3/10 cm./ . Előbb vályogba szaggatják - 50 cm. átmérőjű, 30 cm. vastag agyagtömb ez - azután meggyurják, kitapsikolják az egyes rögeket. Az agyag egy része lehet homokos vagy tal agyagos. Az igen agyagosból a kemencében az edény romlik, de abból könnyebb a csinálása. A homokosnál nenezebb a fazék készítése, mert ül jobban, jobban roskad, nem lehet olyan finomra csinálni az edényt. A korongra egy-egy röget tesznek és a korongot lábbal hajtják.

Festékanyagok: dereski szivós /sárgás-fehérre ég, budai föld vagy pataki homok/, kabátér /Miglésről hordják, vérpirosra ég/, fekete föld /a falu határából való, kávébarnára ég/, brustyin /kő, meg kell őrölni, üzletbe veszik feketére ég/, Kéket, zöldet, glétot /smolka/ üzletben veszik. - A festékanyagokat glétörlő kövön őrlik meg, vízzel keverik vigyázva, hogy fel ne pattanjon, sűrű ne legyen, se ritka, mert akkor veszi a színát. A korongról levett edényt napon vagy levegőn megszikkasztják, agyagfestékekkel leöntik, megint szikkasztják addig amíg a víz ki nem jön belőle, ezután irják szarvacskával és vickával. Minták: róza, sikolás, babozás /pontozás/

Bánya : égető kemence. Vörösföldből maguk készítik, derekába abroncsot építenek bele, feneke vörösföld. A berakott edény közé nem tesznek semmit. A tüzelés hajalt nyárfával történik / a haját azért szedik le, mert füstöl s porozza a mázas edényt/. Először kizsengélik, utána gléttel bemázolják és mégegyszer égetik.

Lice.Gömör megye.

Égés közben az edény gőzölődik a tulégtől szintelen lesz és akkor is szintelen marad, ha kevés tüzet kap és akkor szurós is lesz, mert a glét nem olvadt el tökéletesen.

Edényformák: tejesrátó, korsó, szilke / egy emberes-, kétemberes nagy szilke/ leveses fazék, fehér fazék, virágcserep, cserépalj, emberes tálka

Festőszerszámok: festőkanál, evvel öntik az edényre a festéket. szarvacska a minták irására, cicka ecset a festésre, minden festéknek külön ~~ecsetje~~ ecsetje van.

Szállítás: a kocsira előbb ~~xxxx~~ fonást tesznek s erre teszik az ernyős gyékényt. Licéről lejárnak Zemplén, Ung, Bereg, Szabolcs megyékbe. A mel- léteiek közelebb Borsodba és Abaujba viszik edényeiket. EA.000427.

/Az adatokat Gregor János műhelyében irtam le/

Lice.Gömöri megye.

Az agyagot most Losoncra hozták, először Osgyánban próbálták lyukasztani, de nem sikerült. 8-12 mázsát hoz egyszerre. Azelőtt Zsaluzsányból, Pongyelokról, Szuhányból hozták. Veremből veszik az agyagot, régen 40-50 krajár volt kocsija, ma 5 pengő. Komrában kádban áztatják. Az agyagot ki kell készíteni: megvagdossák karddal. A kádból vasasóval hányják ki fatőkére és ott fabunkóval megmunkálják. Vaskéssel, faragókéssel lefaragják és csak egy-egy csomót raknak a tőkére. Ott előbb vaskarddal, azután fabunkóval megmunkálják, meggyurják, csomósan kiverik. Festékanyaguk: gléd sárgára ég, régen Selmezbányáról szerezték be a festéket. Rekete bostyánból volt, megörölték örlőn. zöld: rézporból, hozzákeverik a glédhoz, a piros vasporból való, amit a kovács lekalapál összesöprik, megszitálják és úgy keverik a glédhez.

A bányába, égetőkemencébe belemegy 300 cserép is.

készítenek vászonkorsót, tejesrátót, vászonfazekat 1-30 literig a nagy lakodalmas fazekakat 2-3 rögből csinálták.

A cserepekkel eljártak vásározni Szoboszlóig, Debrecen, Nyiregyháza, Szikszó, Mezőkövesd és Mezőcsát vásárain is megjelentek minden alkalommal.

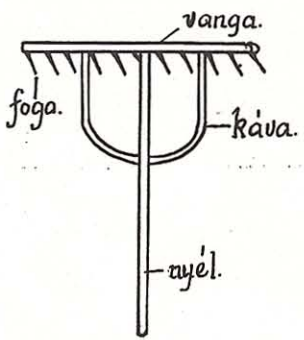
A pádári edény ugyaniolyan mint a rimaszombati, így nevezték mindenütt. Sohasem festették, mindig a maga színében volt az edény.

Pádár.Gömöri megye.

1 [Szent János napkor, június 8-12 között kaszálják az anya-

szénát, agusztus második felében a sarnyut. A férfiak kaszáltak, a nők takartak. Takarás a lekaszált szénának összegyűjtése. Zabfü, rozsfü, perje a legjobb széna. Perjét a marha szereti, a rozsfüvet a ló. Egy és fél méteres rendet vágnak, Süvetén csak simrikolnak, egy méteres rendet vágnak. ] A nők takarógereblyével takarnak. - A vágott rendeket kisebb petrencébe rakják, ha füves, ha száraz boglyába. A petrencét két rudon viszik, aládugják /szükség esetén a gereblyenyél is jó. A rudak 3 métereseek. Egy boglyába 2-5 petrence megy. A boglya tetejére összekötött karónehezéket, pacókot tesznek keresztbe /ugyanaz a csür tetején: kalába/. Háton a szénát parókos lepedőben hozzák haza /Abodon Borsodban trakos/ 120x120 cm. nagyságu, a sallangja 50 cm. A boglya alá szalmát raknak, lapályos helyen árkot ásnek körülötte, hogy ne menjen alá a víz. Kazalba is rakják. Padlásan a szénát rakodóba tartják, ami nem fér el boglyába. ] A széna pernyéjét forrázva párgolásra használják. EA.000427.

Gice. Gömör megye.



Takarógereblyét juharfából készítik, foga és kávája somfa ill. somfavessző. Az ilyen faeszközök készítésével általában a migléciek foglalkoznak. A tarlógereblye részeinek elnevezése: nyél, káva, vanga, fogak.

Gice. Gömör megye

Hordáskor nyomtatórudat Gicén nem használnak csak Süvetén Miglécen, rapolcsányban, általában tót helyeken. Gicén a megrakott kocsit rudalókötéllal kötik le.

Gice. Gömör megye.

A trágyát tavasszal kompisokba hordják /kis kupacokba/ ezeket szántás előtt való nap szórják szét. Szokták kazalba is rakni a trágyát. Buzánál kocsihosszára /2.5 - 3 m./ kell egy-egy kompis. Egy kocsiból 5-7 kompis van, egy holdra 27-28 kocsival kell kivinni.

Gice. Gömör megye.

A vetés abroszból történik, két végét megkötik a nyakba és a jobb hónaj alá veszik, másik vége a bal karra van vetve. Jobbkézrel vetik mindkétlábra.

Gice. Gömör megye.

Gula: A krumplit husórlőn megörlik, belé hust, fokhagymát, borsot tesznek, gombóccá gyurják és forró vízbe rakják. Gice. Gömör megye

A csűr szerkezete. Talpfába vésik az oszlopot, erre kerül a borítógerenda, erre a kötőgerenda, szarufatartány, szarufa. A szarufa tetején gerbe van kötve /egyik egész gerenda, másik félcsap/, a másik forma a files, ennél az egyik gerenda teljesen át van vésve. Szék: a szarufa alatt megy a borító, hogy a szarufa meg ne görbüljön, a borítóba és kötőgerendába van vésve az oszlop és a frém. A dülött székbe csak borító van meg az oszlop. Alaprajza: Középső rész a szérű, tőle jobbra és balra a fiók, a fiókok végében a kiscsűr vagy törekes, Licén zuglyának nevezik.

EA.000427.

A régi házak is a csűrhez hasonló fedélszerkezettel készültek s csak ujabban jönnek divatba a vakgerendák /vége nem látszik ki/. Ami a csűrnél borító, a háznál majorpang, sárgerenda, szék csak a nagyobb épületeknél van meg, a kisebbeknél csak dülött széket találunk.

Gice. Gömör megye.

Részletrajzok:

Cséplés: Cséplés előtt kitapasztják a szérőt és beeresztik, hogy ne porzsoljon, 2-4-6 ember csépel egyszerre, ütemesen. Ha valaki nem jól csépel rákiáltottak: "Sántitol te!". A csép részei: nyél /mogyorófából/, hadaró /somfából/, kapica /két bőrrész, egyik a nyélen, másik a hadarón forog, a kettőt guzs-zsal kötik össze.

50 év előtt még nyomtattak Gicén. Itt is mint a cséplésnél kalászával szemben négy sorba fektették le az élést.

Gice. Gömör megye.

Gombák: Tinóra, uri, kozák, csirke, tyukcsa, pencil, keserő, galamb, kékcsé. Szárítani napon meg kemencében szokták. Kemencébe különösen kenyér után jó szárítani.

Gice. Gömör megye.

Aszaló: köből vagy vályogból építenek 80 cm. magas falat, erre fűzfából fonott rácsot tesznek és erre rakják a szilvát. Alatta 40 cm. mély gödörben ég a tűz. Félhajás tetőt is huznak föléje eső ellen.

Gice. Gömör megye

Fogóly ra, fenyőmadárra lószórból készült tórt raknak ki

Vagy 5 szál lószórt összesodornak 40 cm. hosszúra, mindkét végét bekötik hurokra. 60-70 cm.-es spárgára négyet is kikötnek egymásmellé. Alul székes van, arra száll rá a madár. A székes mogyorófavesszőből készül. A székes és a tör között 3 ujnyi távolság van..

EA.000427.

Gice. Gömör megye.

A Murány folyón kishalászat van. Ismerik a meritő és farkashalót, vastag spárgából maguk kötik. Licén dinamitolták a halat, meg maszlaggal is pusztítják. Ismerik a méhhalat, pénzes halat, pisztrángot, csikot.

Gice. Gömör megye.

A rákot parázsba teszik és úgy sütik.

Gice. Gömör megye.

Cserepcsik: Mogyorófavessző végét kétfelé behasítják, ebbe fogják meg a kígyót. "Fogd meg a cserepcsikba!" - mondják.

Almaszedő ugyanilyen, csak a vége négy felé van bevágva.

Gice. Gömör megye.

Trágyakordásra négyágu vasvillát vagy saroglyát használnak.

Gice. Gömör megye.

Allathivogatók és zavarók: csikó: csina ne... liba: papi, papi...; gá ne!.. csirke: csiru, csiru...; hess.. Tyuk: ci..., ci..., ci...; hess!..

Gice. Gömör megye.

Van fogas henger és sima is. A két hengert egymásután is káttik, az a kettősfogat. 60 éve már ismerték.

Gice. Gömör megye.

A giceiek régen jártak a licei fazekasokhoz eladni. A giceieknek kitűnő agyagjuk van a Dobrában /vörös agyag, meg fehér is/

Gice. Gömör megye.

Dülőnevek: Dobra, Alacskötél, Feketeföld, kertalja, Kenderföld, Káposztáskert, Szarka, nösszuk, Csákány, nársashegyoldal, Ritka. Nagyrét, Kistrét, Kereg-rét, Lác, Szálhegy, Sáspart, Köveshegy, Szárhegy, nárdasnegy, navaszluk, Köleskert, Pecsényesütő, Rózsáspallag, vadalmásyölgy, Patakoldal, Bányákoldal, Matoha.

Források: Semlyék, Beke kut, Ribnyik, Csertova, ltató kut,

Gice. Gömör megye.

Az izéket összeszedték télire az állatnak takarmánynak.

Gice. Gömör megye.