

*Gospodyni*  
*Słownik języka*  
*mieszkańców powiatu kolskiego*

W serii *Wielkopolskie słowniki regionalne*  
ukazały się:

- *Gospodarz. Słownik języka mieszkańców powiatu kolskiego*, pod red. B. Osowskiego, Wydawnictwo Poznańskiego Towarzystwa Przyjaciół Nauk, Poznań 2018.
- *Słownik języka mieszkańców okolic Czarniejewa. Praca na roli i w gospodarstwie*, pod red. J. Kobus i M. Stępień, Wydawnictwo „Poznańskie Studia Polonistyczne”, Poznań 2018.
- *Słownik języka mieszkańców okolic Gniezna. Święta, wierzenia, przesady*, pod red. J. Kobus i T. Gniazdowskiego, Wydawnictwo „Poznańskie Studia Polonistyczne”, Poznań 2018.
- W przygotowaniu: słownik języka mieszkańców ziemi łukowskiej w woj. lubelskim autorstwa J. Sierociuka.

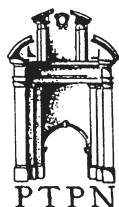
POZNAŃSKIE TOWARZYSTWO PRZYJACIÓŁ NAUK

# *Gospodyni*

*Słownik języka  
mieszkańców powiatu kolskiego*

pod redakcją

Błażeja Osowskiego



POZNAŃ 2018

WYDAWNICTWO POZNAŃSKIEGO TOWARZYSTWA PRZYJACIÓŁ NAUK

POZNAŃSKIE TOWARZYSTWO PRZYJACIÓŁ NAUK  
www.ptpn.poznan.pl

dystrybucja@ptpn.poznan.pl

**Główny Redaktor wydawnictw PTPN**  
Tomasz Sobieraj

**Recenzent**  
Anna Kostecka-Sadowa

**Redakcja językowa wstępu**  
Paulina Michalska-Górecka

**Korekta wewnętrzna *Słownika***  
Michalina Jusik, Katarzyna Mikołajczewska, Katarzyna Zagłoba

**Projekt okładki, skład**  
Scriptor s.c.

Publikacja z serii *Wielkopolskie słowniki regionalne*

Wydanie publikacji dofinansowano ze środków Wydziału Filologii Polskiej  
i Klasycznej Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Copyright © Błażej Osowski & Poznańskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk,  
Poznań 2018

ISBN 978-83-7654-359-8

# Słowo wstępu

## DLACZEGO POWSTAŁ TEN SŁOWNIK?

Najkrócej odpowiadając na postawione pytanie – ponieważ nadarzyła się okazja. Okazją był projekt *Cool-Tour. Młodzi badacze regionu 2.0* realizowany między 1 lutego 2017 a 31 lipca 2018 roku przez Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu i Starostwo Powiatowe w Kole. W jego ramach funkcjonowały trzy moduły: *Geografia kulturowa*, *Humanistyka cyfrowa*, *Język w regionie*, których zadaniem było rozwinięcie kompetencji uczestników w zakresie współpracy i myślenia krytycznego, rozbudzenie ciekawości oraz pogłębianie wiedzy o swoim regionie – ziemiach powiatu kolskiego. Namacalnym efektem tych działań jest mapa (z elementami interaktywnymi) kulturalna wspomnianego powiatu.

W czasie prac nad projektem uczniowie Liceum Ogólnokształcącego im. Kazimierza Wielkiego w Kole, Zespołu Szkół Ekonomiczno-Administracyjnych im. St. i Wł. Grabskich w Kole, Zespołu Szkół Rolniczego Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Stanisława Staszica w Kościelcu oraz Zespołu Szkół Technicznych w Kole niejako przy jego okazji, dodatkowo, zebrali materiały gwarowe<sup>1</sup>. Są nimi nagrania rozmów na podstawie dostarczonych kwestionariuszy odnoszących się do kultury materialnej (zajęć gospodini i gospodarza) oraz niematerialnej (zwyczaje, obrzędowość związana z chrztem, weselem itd.)<sup>2</sup>. W niniejszym słowniku (liczącym 1452 hasła) wykorzystano jedynie nagrania dotyczące gospodini, np. jej zajęcia w domu, ubrania kobiece,

---

<sup>1</sup> Ściśle rzecz ujmując, zebrany materiał językowy obejmuje w dużej mierze tradycyjne gwary, ale także słownictwo nowsze. Z naukowego punktu widzenia można więc mówić o języku mieszkańców wsi (i innych miejscowości), nie tylko zaś o gwarze – por.: J. Sierociuk, *Założenia metodologiczne badań języka wsi*, „Poznańskie Spotkania Językoznawcze” 2003, t. XI, red. Z. Krążyńska i Z. Zagórski, s. 131-136; tenże, *Język mieszkańców wsi czy gwara? Problem nie tylko teoretyczny*, „Prace Filologiczne” 2007, t. 53, s. 527-534.

<sup>2</sup> Kwestionariusze autorstwa J. Sierociuka, opracowane przez B. Osowskiego udostępnione zostały uczniom na stronie: [dialektologia.amu.edu.pl/gwaranaszakochana.htm](http://dialektologia.amu.edu.pl/gwaranaszakochana.htm). Każdy uczestnik nagrywał jeden kwestionariusz na temat kultury materialnej i jeden niematerialnej.

opieka nad dziećmi, chów krów i drobiu, obróbka mięsa, zwierzęta domowe, warzywa uprawiane w ogrodzie, rośliny ozdobne, wyposażenie domu (w tym meble)<sup>3</sup>. Pozostałe tematy oraz opis systemu językowego zostaną opracowane w późniejszym czasie.

W ramach projektu uczniowie zapoznali się z historią języka polskiego i znaczeniem gwar dla jego rozwoju, słuchali nagrań i poznali podstawowe cechy gwary (ze szczególnym uwzględnieniem tych występujących na ziemiach powiatu kolskiego), zwiedzili Pracownię Dialektologiczną UAM i muzeum poświęcone tradycyjnej kulturze Bambrów.

Po przeprowadzeniu nagrań młodzież stwierdziła, że dowiedziała się nowych rzeczy od swoich babć, dziadków, bliskich, że poznała wcześniej nieznanie słownictwo i że rozmówcy chętnie poświęcili swój czas na porównywanie dawnych oraz obecnych czasów. Potwierdzają się zatem słowa Barbary Falińskiej, że „poza Internetem może być jeszcze dostępne nieocenione, niepowtarzalne źródło wiedzy, jakim jest pamięć najstarszych mieszkańców”<sup>4</sup>.

Mimo dzisiejszego postępu technicznego i wielu ułatwień w codziennym życiu nie zawsze jednak współczesność wypada lepiej w zestawieniu z przeszłością. Wielokrotnie powracał temat zmieniających się, słabnących relacji międzyludzkich i wygasania działań wspólnotowych.

Celem włączenia młodzieży w prace nad słownikiem było pokazanie, że kultura wsi to naturalne środowisko życia wielu starszych osób i że nie jest ona gorsza, lecz inna niż miejska, a gwara jako cenny składnik tej kultury zasługuje na szacunek, zainteresowanie i ochronę.

#### SKĄD POCHODZI MATERIAŁ?

Zawartość słownika opracowano na podstawie nagrań dostarczonych przez młodzież czterech szkół ponadgimnazjalnych z terenu powiatu kolskiego. Wykorzystane w tym słowniku rozmowy obracały się wokół tematów związanych z kulturą materialną wsi i dały w rezultacie 15 godzin 27 minut nagrań.

Pracownicy Pracowni Dialektologicznej UAM spisali nagrania zgodnie z zasadami przyjętymi w tej jednostce, co dało 244 strony komputeropisu A4. Następnie na podstawie tak przygotowanych transkrypcji opracowali hasła słownikowe.

---

<sup>3</sup> Ponadto do słownika włączono część słownictwa spoza wymienionej listy tematów, ale związane z kulturą dawnej i współczesnej wsi.

<sup>4</sup> B. Falińska, *Słowo wstępne*, [w:] *Dialog pokoleń. Warmia i Mazury. Powiat Olecko*, red. B. Falińska, Olecko 2013, s. 8.

Odpowiedzi na pytania zawarte w kwestionariuszach zarejestrowano w 28 miejscowościach z udziałem 46 rozmówców, tzw. informatorów. Słownik swym zasięgiem wykracza poza granice powiatu kolskiego, ponieważ młodzież przeprowadzająca nagrania pochodzi z różnych miejscowości. Dlatego do słownika włączono trzy wsie leżące tuż za granicą pow. kolskiego, w pow. łęczyckim – Goszczędzę, Grabów, Pruchenic<sup>5</sup>; natomiast materiał z miejscowości leżących w innych niż kolski powiatach wielkopolskich będzie można w przyszłości wykorzystać w Pracowni Dialektologicznej UAM do opracowania odpowiednich słowników.

Informatorzy biorący udział w nagraniach to przede wszystkim kobiety. Jeśli chodzi o przynależność pokoleniową rozmówców, to kierując się podziałem Jerzego Sierociuka<sup>6</sup>, należy stwierdzić, że największa grupa (29 osób) to członkowie pokolenia III (urodzeni w latach 1946-1970), następnie starsi od nich z pokolenia II (1921-1945, 13 osób) oraz młodszy z pokolenia IV (1971-1995, 4 osoby). Szczegółowe informacje o miejscowościach (por. mapa 1) i informatorach przedstawia tabela 1:

Tabela 1. Zestawienie miejscowości i informatorów

Numer na mapie	Miejscowość	Informatorzy
1	Adamin	kobieta 1945 II
2	Babiak	mężczyzna 1947 III
		kobieta 1954 III
3	Barłogi	kobieta 1938 II
4	Bogusławice	kobieta 1975 IV
5	Borki	kobieta 1934 II
6	Dąbie	kobieta 1960 III
7	Dąbrowa	mężczyzna 1945 II, kobieta 1951 III
8	Dęby Szlacheckie	kobieta 1951 III
9	Drzewce	kobieta 1938 II
10	Dzierawy	kobieta 1952 III
11	Felicjanów	kobieta 1950 III, mężczyzna 1951 III, kobieta 1973 IV

<sup>5</sup> Obecnie jest to ulica w Grabowie.

<sup>6</sup> Badacz poza wymienionymi wyróżnił jeszcze dwa pokolenia: I – urodzeni przed rokiem 1920, V – urodzeni w roku 1996 lub później (J. Sierociuk, *Założenia metodologiczne badań języka wsi*, s. 133).

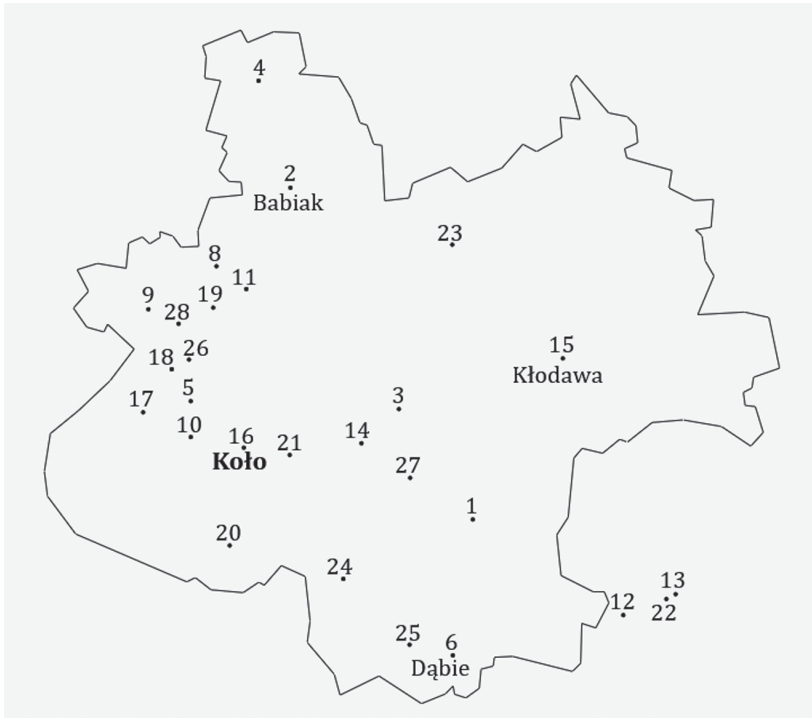
Tabela 1. cd.

Numer na mapie	Miejscowość	Informatorzy
12	Goszczędza	kobieta 1950 III
13	Grabów	kobieta 1933 II
14	Grzegorzew	kobieta 1931 II, kobieta 1950 III
		kobieta 1970 III
		kobieta 1955 III, mężczyzna 1949 III
15	Kłodawa	kobieta 1943 II
16	Koło	mężczyzna 1950 III
		kobieta 1953 III
		kobieta 1964 III, mężczyzna 1969 III
		kobieta 1969 III
		kobieta 1970 III
		mężczyzna 1975 IV, kobieta 1979 IV
		kobieta 1948 III
17	Lubiny	mężczyzna 1957 III
18	Nowe Budki	kobieta 1956 III
19	Osiek Mały	kobieta 1964 III
20	Police Średnie	mężczyzna 1956 III, mężczyzna 1956 III
21	Powiercie	kobieta 1967 III
22	Pruchenic	mężczyzna 1937 II
23	Rysiny	kobieta 1950 III
24	Rzuchów	kobieta 1943 II
25	Sobótka	mężczyzna 1941 II
26	Stary Budziszław	kobieta 1947 III
27	Tarnówka	kobieta 1950 III
28	Witowo	kobieta 1943 II, kobieta 1943 II

Powiat kolski należy umiejscowić w ramach dialektu wielkopolskiego (ściślej: w Wielkopolsce wschodniej<sup>7</sup>) lub na pograniczu wielkopolsko-małopolskim.

<sup>7</sup> Wcześniej ta część dialektu bywała nazywana także pograniczem Kujaw, Wielkopolską południowo-wschodnią, Kujawami borowymi (południowymi) – por. B. Osowski, *Projekt zbioru tekstów*





**Mapa 1.** Punkty badawcze

Nazwy miejscowości przypisane do odpowiednich numerów należy odczytać z tabeli 1.

Charakter przejściowy tych ziem uwydatniają ponadto pojawiające się tu cechy mazowieckie<sup>8</sup>, co czyni ten teren tym ciekawszym dla badań dialektalnych.

Dzięki tak licznemu gronu informatorów – o zróżnicowanym wieku, zatrudnieniu (większość jednak była związana z zawodami rolniczymi), miejscu zamieszkania – możliwe jest stworzenie leksykalnego obrazu dawnej i współczesnej kultury materialnej wsi kolskiej. Z tego względu w niniejszym słowniku znalazły się nie tylko hasła tradycyjnie związane z gwarą, lecz także słownictwo nowsze, by nie tworzyć wrażenia, że współczesna wieś żyje w izolacji od otaczającego świata, w warunkach sprzed stu lat, które widzimy w najrozmaitszych skansenach.

gwarowych ze wschodniej Wielkopolski – część północna, [w:] *Dialog pokoleń w języku potocznym, w języku wsi i miasta, w literaturze, w publicystyce, w tekstach kultur*, red. E. Wierzbicka-Piotrowska, Warszawa 2015, s. 358-362.

<sup>8</sup> Por.: H. Karaś, *Zasięg i podziały dialektu wielkopolskiego* (<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=opis-dialektow&l2=dialekt-wielkopolski&l3=zasięg-terytorialny-i-podziały-dialektu>), B. Osowski, *Gwara regionu – Wielkopolska wschodnia* (<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=opis-dialektow&l2=dialekt-wielkopolski&l3=wielkopolska-wschodnia&l4=wielkopolska-wsch-gwara-regionu-mwr>).

## JAK KORZYSTAĆ ZE SŁOWNIKA?

Artykuł hasłowy zbudowany jest z następujących elementów:

- |  |  |                                     |
|--|--|-------------------------------------|
| 1) Hasło – zapisane pogrubioną czcionką, wielkimi literami.  | 2) Znaczenie lub ponumerowane podznaczenia ujęte w pojedynczy, górny cudzysłów.      | 3) Cytat zapisany pochyłą czcionką. |
| ↓  | ↓  | ↓                                   |
| <p><b>BARSZ, BARSZCZ, BASZCZ</b> – 1. ‘kwaśna zupa, która może występować w różnych postaciach, np. na zakwasie żytnim, pszennym lub burakach ćwikłowych’: [R1:] <i>szary barszcz to bydzie chyba taki barszcz jag my gotuimy ... na zakwasie taki ... szary ...</i> [R2:] <i>żurek to ... żurek kwa... [R1:] no ... [R2:] to żurek może ... no no ... a to ż czego? ... jakie jes pytanie? ... ż czego sie gotuje? ... [...] no to ... z mo... na zakwasie ... z zakwasu z mo<sup>o</sup>ki żytni ...</i> (Koło); <i>krupnik ... pomidorówka ... baszcz czerwony ... barszcz biały ... no ... takie zupy ...</i> (Adamin); 2. ‘zakwas’: <i>no drożdże i zakis sie dawalo ... w barsz tak sie nazywalo ... sie kisilo i sie dawalo i z drożdżami sie ... mieszało i ... i sie zagniatalo ... i solilo sie ... i takie byly no ... byly ta... chlebek sie ... nieraz to i sie dawalo tyz inne ... różnie i na mleku ... sie i na na ... maslance sie robilo chlebek tyz ... no różnie ...</i> (Borki). → <b>BARSZCZ BIAŁY, BARSZCZ CZERWONY, SZARY BARSZCZ.</b></p> |  |                                     |
| 4) Lokalizacja (miejsowość, z której pochodzi cytaty, forma) ujęta w nawias okrągły.   | 5) Odsyłacze do stałych połączeń wyrazowych zapisane wielkimi literami po symbolu →. |                                     |

1) Hasło słownikowe zapisano czcionką pogrubioną, wielkimi literami. Rzeczowniki występują w mianowniku liczby pojedynczej (chyba że w materiale używano tylko liczby mnogiej lub nie można ustalić formy pojedynczej – np. **ASTRY**), przymiotniki – w mianowniku liczby pojedynczej, w rodzaju męskim, czasowniki – w bezokoliczniku.

Hasło podane jest w postaci fonetycznej, tj. tak jak zostało wymówione w czasie nagrania. Jeśli podczas badań wystąpiły różne warianty fonetyczne wyrazu o tym samym znaczeniu, zebrano je w jednym hasle i uporządkowano w kolejności alfabetycznej, np. **BARSZ, BARSZCZ, BASZCZ**. Przy formach dalszych, np. **BARSZCZ** i **BASZCZ**, znajdują się odsyłacze do hasła głównego, tj. **BARSZ**, np.

**BARSZCZ** → **BARSZ**.

**BASZCZ** → **BARSZ**.

Zmiany dźwięczności na końcu wyrazu (np. *dosypać soli i czszepadź aż krew nie wystygnie ...*), które mają charakter regularny, nie wpływają na postać hasła.

W wymienionym przykładzie należy zatem szukać **CZSZEPAĆ**. Nie uwzględniano w haśle cech fonetycznych, które pojawiają się w końcówkach odmianowych, chyba że zmiany mają charakter morfologiczny, np. **SIEDZIĆ**.

Czasowniki różniące się aspektem zebrano w jednym haśle tak, że najpierw podano formę czasownika niedokonanego, a po pauzie – dokonanego, np. **CEROWAĆ – SCEROWAĆ – ZACEROWAĆ**. Jeśli w zgromadzonym materiale nie wystąpiła forma niedokonana, sygnalizowane jest to ujęciem jej w haśle w nawias, np. (**CE-DZIĆ**) – **ODCYDZIĆ – PRZECEDZIĆ**. Ułatwia to wyszukiwanie zgodnie z przyjętym systemem, a jednocześnie nie fałszuje materiału. Jako osobne hasła potraktowano czasowniki dokonane od nieistniejącego czasownika dokonanego, np. **DOGOTOWYWAĆ** (brak **GOTOWYWAĆ**), oraz takie, które mimo podobieństwa formalnego nie łączy więź znaczeniowa, np. **SMAŻYĆ** ‘przygotowywać produkt do jedzenia poprzez poddawanie go działaniu gorącego tłuszczu’ i **WYSMAŻYĆ** ‘wytopić tłuszcz’.

Czasowniki różniące się krotnością są natomiast osobnymi hasłami, np. **DO-DAĆ** i **DODAWAĆ**. Rozwiązanie takie przyjęto m.in. ze względu na fakt, że w wielu przypadkach nie istnieje forma podstawowa, od której zostały utworzone formy pochodne, np. **UCINAĆ** i **WYCINAĆ**, ale brak **CINAĆ**.

Regularne imiesłowy ujęte są w odpowiednim haśle czasownikowym, np. *gotujo<sup>n</sup>cy* znajdziemy pod **GOTOWAĆ** itd. Osobnymi hasłami są formy typu **GORO<sup>n</sup>CY**, **WRZO<sup>n</sup>CY**, w których dochodzi do leksykalizacji.

Formy stopnia wyższego i najwyższego (np. *cińciejszy*) należy szukać w haśle o formie podstawowej: **CINKI**. Formy zaprzeczone przymiotników odnotowane są pod formą niezaprzeczoną, np. *nieduży* pod **DUŻY**.

2) Znaczenie podawane jest w pojedynczym, górnym cudzysłowie w postaci definicji opisowej, rzadziej – synonimicznej. Podznaczenia są numerowane, przechodząc od ogólnego do konkretnego, od bardziej znanego do mniej, od użycia osobowego do nieosobowego, zgodnie z następstwem czasowym; niekiedy jednak dochodzi do kolizji między tymi zasadami. Przy wyrazach pochodnych starano się zachować kolejność podznaczeń z wyrazu podstawowego, ale nie zawsze było to możliwe.

3) Cytat zapisano fonetycznie przy pomocy czcionki pochyłej. Cytaty ciekawsze podawane są w pierwszej kolejności; jeśli z danej miejscowości pochodzą jedynie potwierdzenia występowania wyrazu lub jego formy fonetycznej (bez szerszego cytatu), umieszczono je pod koniec artykułu hasłowego. Pozostawienie tej części artykułu hasłowego niewypełnionej oznacza najczęściej cytaty jedno-wyrazowy lub w formie ogólnopolskiej.

Ze względu na brak tekstów gwarowych i języka mówionego z tej części Wielkopolski starano się w miarę możliwości wykorzystywać cytaty długie, po-

kazujące nie tylko funkcjonowanie wyrazu w języku, ale i desygnatu w kulturze. Z tego też powodu część cytatów powtarza się.

Zapis w nawiasie kwadratowym, bez kursywy, zgodnie z konwencją ortograficzną polszczyzny ogólnopolskiej ma uczynić cytowany fragment jaśniejszym, komunikatywniejszym i sygnalizuje:

- dwóch lub więcej rozmówców (R1, R2, R3), np. [R1:] *na pewno nie wóz drabiniasty ... na pewno nie bo by te pyry wyleciały ...* [R2:] *wóz w helach ... no ... jo bym tak powiedział ...*;
- kwestie eksploratora: [A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczki?] *tak ... tylko potem sie przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej kaczki ...*;
- uzupełnienie wyrazów i części wyrazowych pochodzące nie od osób nagrywanych, lecz od redakcji, np. *no [kasza] perlowa sie mówi z jy<sup>n</sup>czmiynia ...*; *młode świnki jak chce sie doprowadzić żeby właśnie ... mieć maciórki żeby sie mogły wyprosić z prosio<sup>n</sup>[t]*;
- wyjaśnienia dodane od redakcji, np. *najpirw czeba było jo<sup>m</sup> [=kosę] porzo<sup>n</sup>dnie naklepać ...*;
- tekst opuszczony ze względu na jego nieistotność dla zrozumienia całej wypowiedzi (np. *kokoszka ... [...] młoda kura ... która jeszcze nie znosi jaj ...*).

Zasady zapisu fonetycznego zostały oparte na rozstrzygnięciach przyjętych w Pracowni Dialektologicznej UAM, która stawia sobie za cel udostępnienie słownika jak najszerszemu gronu odbiorców. Z tego względu zrezygnowano ze stosowania alfabetu fonetycznego znanego tylko specjalistom-językoznawcom na rzecz zapisu wykorzystującego ogólnopolską ortografię dla oddania wymowy charakterystycznej dla danej gwary<sup>9</sup>. Najważniejsze zasady dotyczące tego zapisu są następujące<sup>10</sup>:

- podniesiona wymowa *a* lub *o* zapisywana jest przez *ó* (*móm*, *wiadómo*), zaś przejście połączeń *yl*, *il* sygnalizuje się przez *u*, np. *kupiul*;
- nosowość samogłosek sygnalizowana jest zapisem litery *n* lub *m* w indeksie górnym, np. *so<sup>m</sup>*, *obowio<sup>n</sup>zkowy*; wyjątek stanowią formy z samogłoską nosową przed *l*, *ł*, w których stosuje się ortograficzne znaki *ą*, *ę*, np. *przecią<sup>ł</sup>ęs* (w innych przypadkach *ą*, *ę* oznaczają tzw. wymowę synchroniczną);

<sup>9</sup> J. Sierociuk, *Założenia metodologiczne regionalnych słowników gwarowych powstających przy współudziale środowisk lokalnych*, „Studia Dialektologiczne IV”, red. H. Kurek, A. Tyrpa, J. Wronicz, Kraków 2010, s. 135-143. Zgodnie z tymi zasadami opracowano dwie publikacje autorstwa Justyny Kobus: *Słownik języka mieszkańców okolic Czarniejewa. Praca na roli i w gospodarstwie* (Poznań 2018) i *Słownik języka mieszkańców okolic Gniezna. Święta, wierzenia, przesady* (Poznań 2018).


<sup>10</sup> Częściowe omówienie tych zasad por. J. Kobus, *Kierunki i dynamika zmian w języku mieszkańców wielkopolskich wsi na przełomie wieków XX i XXI*, Poznań 2015, s. 38-39.

- indeksem górnym oznaczane są również labializacja („owijali – u w indeksie górnym to tzw. u niezgłoskotwórcze) oraz pośrednia barwa samogłosek (*re<sup>n</sup>cznie*);
- zaznaczanie udźwięcznień międzywyrazowych związanych z wymową krakowsko-poznańską, np. *jag jaka*, i niezaznaczanie udźwięcznień czy ubezdźwięcznień wynikających z właściwości fonotaktycznych polszczyzny, np. *boczek żebra, na przykład ...*;
- znak *v* oznacza dźwięczną wymowę (np. *śvinia*) w przeciwieństwie do bezdźwięcznej *w* (*świnia*); zapis typu *zapah i* oddaje wymowę dźwięczną w przeciwieństwie do bezdźwięcznej (*zapach i*), natomiast zapis *paczszyrz a* oznacza udźwięcznienie międzywyrazowe, a zapis *paczszysz a* – jego brak;
- łącznik używany jest dla oznaczenia wymowy rozdzielnej (*s-ilos, zmar-zły*) lub elementów opuszczonych przy szybkiej wymowie dwóch lub więcej wyrazów połączonych w jeden (*łopatka-s = łopatka jest*);
- wielokropek oddzielony z obu stron spacjami to pauza w wypowiedzi rozmówcy (np. *torfianka jes to ... dół po wykopaniu torfy ... który został zapelniony ... wodo<sup>m</sup> ...*), wielokropek następujący bezpośrednio po literach (bez spacji) to formy urwane, niedokończone (np. *i odrobine wysypujemy mle... mo<sup>n</sup>ki ...*), zaś wielokropek znajdujący się wewnątrz wyrazu sygnalizuje pauzę w czasie jego wymowy.

4) Lokalizacja. Nazwa miejscowości, z której pochodzi cytat, podana jest w nawiasie okrągłym. Lokalizacje bez cytatów oznaczają formy zgodne z postacią hasłową lub (najczęściej) ogólnopolską.

5) Odsyłacze poprzedzone symbolem → i zapisane wielkimi literami znajdują się na końcu całego artykułu hasłowego (nie zaś po poszczególnych podznaczeniach) i odsyłają do haseł w postaci stałych połączeń wyrazowych, ważnych dla kultury wsi, których całość znaczenia najczęściej nie wynika z sumy znaczeń składników, np. **CZARNA ZUPA, ŻELAZNE KLUSKI**. Przy połączeniach takich starano się zachować naturalny szyk wyrazów. Ponadto odsyłacze poprzedzone symbolem → używane są do odsyłania od wariantów fonetycznych do hasła głównego oraz do podstawowej formy czasownikowej (w aspekcie niedokonanym).

\*) Fakultatywnie mogą pojawiać się:

- odesłania do materiału graficznego – oznaczone symbolem  z podaniem numeru zdjęcia; fotografie znajdują się na końcu książki,
- kwalifikatory gramatyczne, jeśli występują homonimy lub formy trudne do określenia (np. *czas.* – czasownik, *przym.* – przymiotnik, *przysł.* – przysłówek, *rzecz.* – rzeczownik),
- kwalifikatory stylistyczne, np. *pieszcz.* – pieszczotliwie, *zdr.* – zdrobniale, *zgrub.* – zgrubiale, *żart.* – żartobliwie.



**ABLEGIERKA, APLEGIERKA** – ‘sadzonka powstała z ukorzonego bocznego pędu rośliny’: [Ablegierka to] *szczepka z bocznego pe<sup>n</sup>du ...* (Babiak); [Kwiaty domowe rozmnażano] *za pomocom ... szczepienia ... aplegierki takie ... odkrywano oćcinano i usadzano w ziemi ...* (Stary Budziszław); *ablegierka to same słowo co znaczy szczepka ... za pomocom ws... usa... ukorzenia jej w ziemi ...* (Stary Budziszław); [Ablegierka] *czyli inaczej właśnie szczypka ...* (Koło); [R1:] *no od ... od kwiatu taki ... tak nazy...* [R2:] *no właśnie to sie to ... urywa i ... sie ... wsadza żeby ...* [R3:] *żeby rosło to sie nazywa ablegierka ...* (Grabów); 1.

**AGREST** – ‘drobne, zielono-żółte owoce krzewu o kolczastych pędach’: *rosno<sup>n</sup>ce na krzakach ... typu porzeczeki agrest ... wiśnie ... śliwki ...* (Powiercie).

**ALKIERZ** – ‘mały pokoik znajdujący się obok pokoju głównego’: (Koło).

**ANANAS** – ‘owoc egzotyczny o soczystym, słodkim, żółtym miąższu’: (Powiercie).

**ANGIELSKI** → ZIELE ANGIELSKIE.

**ANGLOTOKS, AZOTOKS** – ‘właściwie Azotox – związek chemiczny stosowany jako środek owadobójczy’: *ja pami<sup>m</sup>tam że jak miałam [wszy] w szkole bo przecież każdy przechodził no teraz już może nie ...*

*ale od czasu do czasu jeszcze sie o wszawicy słyszy ... a ... ja ... jak miałam wszy ... w szkole nabyłam od kogoś Pam Bóg wie nie wiem ... no ... każdy zapal gdzieś tam w którymś momencie ... to ... jo już byłam w okresie wychowywana kiedy był tak zwany anglotoks ... wie<sup>n</sup>c mi głowę zsypano azotoksem ... zawinie<sup>n</sup>to chustko<sup>m</sup> ... no i one sie tam miały dusić w tym azotoksym ... [A nie niszczyło włosów?] a jo wiem ... może i niszczyło ale ... wiesz ... nie było innego wyjścia ... potem włosy sie myło ... no ale pewnie czszeba było to powtórzyć bo ... jak były gnidy to te gnidy może ... od azotoksu ś... nie wim nie zdychały ... no ... po jakimś czasie czszeba było ... do skutku ... tym azotoksym ...* (Dęby Szlacheckie).

**APLEGIERKA** → ABLEGIERKA.

**A SIO!** – ‘okrzyk wydawany, by odgonić kury, gęsi, kaczki’: *so<sup>m</sup> dźwi ... i naganie sie [kury] ... i mówi sie a sio do kurnika! ...* (Rzuchów); *no jak sie odgania? ... no ... jak sie woła na ... na przykład ... nie? ... na kure to a sio! ... nie? ... a na kaczke? ... no to ... mi sie wydaje że to samo ... ni? ...* (Rysiny); (Babiak); (Koło); (Grabów).

**ASPIRYNA** – ‘związek chemiczny, popularny jako środek przeciwbólowy’: (Borki).

**ASTRY** – ‘roślina ozdobna, najczęściej o fioletowych, niebieskich lub białych płat-

## AZOTOKS

kach i żółtym lub różowym środku': *astry* ... *pie<sup>n</sup>knie* ... *mamy w ogródku* ... *różne kolory* ... *fiolet* ... *czerwony różowe białe* ... *cie<sup>n</sup>te* ... *w kształcie chryzantym* ... *bardzo pie<sup>n</sup>kny kolor astr* ... (Stary Budziszław); [W ogrodzie rosły] *róże* ... *mieczyki* ... *fioł-*

*ki* ... *astry* ... (Stary Budziszław); [Kwiaty rosące w ogródku] *róże* ... [...] *astry begonie* [...] *stokrotki* ... *mieczyki tulipany* ... (Koło).

**AZOTOKS** → ANGLOTOKS.



**BALIA** – ‘duże naczynie klepkowe służące do prania’: *takie drewniane były ... z deszczków takich kłapeczków balie okrągłe ... (Barłogi); na takij tartce [prano] ... to jes tara sie nazywo ... [...] to tak wygło<sup>n</sup>dało że ... tak jakby była ... i na tym były takie pro<sup>n</sup>żki ... wgł<sup>m</sup>bieenie i wywyższenie i to ... sie tak tarło ry<sup>n</sup>cami ... pomydliło sie ... bo ... kołnierzyki sie prało w re<sup>n</sup>cach ... a tu zaś tak sie ... pomydliło i sie na tym tarło ... to sie w balie włożyło ... to było doś duże to wystawało z bali ... i sie tu otwirało ... i w ty wannie sie chochlowało ... (Barłogi); dawniej była albo pralki re<sup>n</sup>czne ... który nazywały sie tara ... miały takie haczyki zahaczało sie je o balie ... i pocierało sie praniem o ... o to<sup>m</sup> tare ... najpierw sie mydliło pranie a potem sie pocierało o tare ... (Grzegorzew); no ta balia była ... nie? ... i była ta pralka ry<sup>n</sup>czna taka ... no sie namyndliło tam te te ... ciuchy ... późni sie płucza... płukało jak i w ty chwili ... sie wyszało ... (Rysiny); (Kłodawa); 2.*

**BALKONIK** – zdr., ‘element architektoniczny w postaci płyty wysuniętej na zewnątrz budynku’: (Grabów).

**BALAĞAN** – 1. ‘nieporządek’: *barłóg? ... no to bałagan ... a... barłó... ale barłóg jez no ... ale ty masz barłóg ... nie? ... no nawed ide do somsiadki ... młoda ... jez i też mówi ... ale pani mam taki bar... bałagan ... ni? ... bałagan albo barłóg ... niy? ... no bo bar-*

*łóg ... to jes ... to jes pochodzynie wi<sup>n</sup>cy ku-jawskie ... (Rysiny); w to pudełko właśnie żeby nie robić bałaganu na całym mieszkaniu ... w tym pudełku właśnie było ... [...] czszymano ... i we<sup>n</sup>giel i ... i dźrzewo ... i właśnie ten torf... (Tarnówka); (Adamin); (Barłogi); (Kłodawa); 2. ‘śmieci, odpadki’: *do bakomy sie śnieci a śmietnisko to jes na polu taki ... no ... wszyskie bałagany sie wyrzuczo ... (Adamin).**

**BALAĞANIĆ** – ‘robić bałagan’: (Barłogi).

**BANAN** – ‘owoc egzotyczny o podługim, wygiętym kształcie i słodkim, białym mięszu pod żółtą skórką’: (Powiercie).

**BANIA** – ‘warzywo z rodziny dyniowatych pokryte pomarańczową, grubą skórką, o żółtym mięszu’: (Grzegorzew).

**BARANINA** – ‘mięso baranie’: *ano kielbasy sie robi z ... mi<sup>n</sup>sa świńskiego wołowiny ... ż ciele<sup>n</sup>ciny z baraniny ... mieli sie i podaje różne ... potrawy ... i przyprawia je do smaku ... (Rzuchów).*

**BARŁÓG** – 1. ‘bałagan, nieporządek’: [Co to jest barłóg?] *no to brud jakiz jes ... jakież nielad ... wszystko nie na swoim miescsu taki barłóg jes zmieszane wszysko jes ... (Barłogi); barłóg? ... no to bałagan ... a... barłó... ale barłóg jez no ... ale ty masz barłóg ... nie? ... no nawed ide do somsiadki ...*

*młoda ... jez i też mówi ... ale pani mam taki bar... bałagan ... ni? ... bałagan albo barłóg ... niy? ... no bo barłóg ... to jes ... to jes pochodzynie wiy<sup>m</sup>cy kujawskie ... (Rysiny); 2. 'śmieci, odpadki': *barłóg? ... barłóg to śmieci ... (Adamin); 3. 'pocięta słoma, którą rozścielano na podłódze': barłóg jes to ... rzut... rzucona słoma na ... kiedyś były ... polepy z gliny ... kiedyś były takie drewniane podłogi ... białe ... i żeby sie nie kurzyło to ... najcze<sup>n</sup>ściej gospodarze rzucali ... na to tako<sup>m</sup> drobno<sup>m</sup> słome ... i to sie nazywało barłóg ... (Grzegorzew).**

**BARSZ, BARSZCZ, BASZCZ – 1.** 'kwaśna zupa, która może występować w różnych postaciach, np. na zakwasie żytnim, pszennym lub burakach ćwikłowych': [R1:] *szary barszcz to bydzie chyba taki barszcz jag my gotuimy ... na zakwasie taki ... szary ... [R2:] żurek to ... żurek kwa... [R1:] no ... [R2:] to żurek może ... no no ... a to ż czego? ... jakie jes pytanie? ... ż czego sie gotuje? ... [...] no to ... z mo... na zakwasie ... z zakwasu z mo<sup>n</sup>ki żytni ... (Koło); krupnik ... pomidorówka ... baszcz czerwony ... barszcz biały ... no ... takie zupy ... (Adamin); 2. 'zakwas': no drożdże i zakis sie dawało ... w barsz tak sie nazywało ... sie kisiło i sie dawało i z drożdżami sie ... mieszało i ... i sie zagniatało ... i soliło sie ... i takie były no ... były ta... chlebek sie ... nieraz to i sie dawało tyż inne ... różnie i na mleku ... sie i na na ... maślance sie robiło chlebek tyż ... no różnie ... (Borki). → BARSZCZ BIAŁY, BASZCZ CZERWONY, SZARY BARSZCZ.*

**BARSZCZ → BARSZ.**

**BARSZCZ BIAŁY** – 'zupa przygotowywana na zakwasie z mąki pszennej': *krupnik ... pomidorówka ... baszcz czerwony ... barszcz biały ... no ... takie zupy ... (Adamin).*

**BARSZCZYK → BIAŁY BARSZCZYK.**

**BARWNICZEK** – pieszcz., 'dodatek nadający lub przywracający kolor produktom spożywczym': [R1:] *niektórzy ... marchew przeważnie dokłodali [do masła] ... żeby było żółte ... [R2:] no ... marchewke ... albo było ... był taki barwniczek też ... [R1:] nie nie nie wim ... ale właśnie mówili że sok z marchwi jak bo ... bo nie z każdego mleka sie robiło żółte masło ... [R2:] tak tak ... [R1:] a jak ... a żółte masło było pokupniejsze ... [R2:] pokupniejsze ... miało lepszy po... [R1:] popyt ... (Witowo).*

**BASZCZ → BARSZ.**

**BASZCZ CZERWONY** – 'zupa z buraków ćwikłowych': *krupnik ... pomidorówka ... baszcz czerwony ... barszcz biały ... no ... takie zupy ... (Adamin).*

**BAZA** – 'podstawa, składnik niezmienny, który można modyfikować': *bo głównie jak som jak som warzywa i woda to to som wywary ... to som takie bazy zup ... (Koło); zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... załóżmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... nastę<sup>m</sup>pnie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupe pomidorowo<sup>m</sup> ... (Koło).*

**BECIK** – 'długa, wąska pierzynka, którą okrywa się niemowlę': *czym przykrywano*

się małe dziecko w kołysce? ... pierzynka ... becik ... mógł być ... (Dzierawy); becik ... zrobiono z pierza ... był robiony ... (Dzierawy); becik to był taki ma... taki ... córka ... taki był szary mój wi<sup>n</sup>cy ... no ile? ... z pół metra? ... no może sześćdziesiąt cyntometrów ... a długi z met coś ... tak że jak dziecioka położyłaś ... wiesz na tego to ... to<sup>m</sup> drugó<sup>m</sup> czy<sup>n</sup>ście<sup>m</sup> żeś przykryła ... i były takie ... [...] troczki do zawio<sup>n</sup>zania żeby dzieciok ... no ... ani sie nie wykopał ani nic ... (Grzegorzew); takie prostoko<sup>n</sup>t ... prostoko<sup>n</sup>tna taka ... taka malut... kołderka ... wypełniona go<sup>m</sup>bko<sup>m</sup> puchem czy jakimś takim innym delikatnym mate... mate... takim ... wypełnieniem ... i zawijało sie w to ... po prostu tak ... no umieje<sup>n</sup>nie w nie dziecko bo to czszeba też umieć zam... za... zawino<sup>n</sup>ć dziecko w becik ... (Koło); becik to była długa ... długa poduszka ... no ja wiem ile ona mogła mieć? ... ponad półtora metra ... no tak ... no bo to żeby dziecko spało ... i znowu je przykryć tutaj [...] ... no i poszewke miało ... (Tarnówka).

**BECZKA** – ‘naczynie w kształcie walca o dwóch dnach, dawniej drewniane, dziś z tworzyw sztucznych’: we<sup>n</sup>dzarka to jes tak ... można jo<sup>m</sup> spo... na różne sposoby zrobić ... albo jo<sup>m</sup> uspawać ... z jakiejś blachy tako ... czworoko<sup>n</sup>tna ... albo z jakiejś beczi okro<sup>n</sup>gła ... przykrydź na wierzku ... jaki... jakiejś tam położyć kołki ... i na to rzucidź jakó<sup>m</sup> ... jakiś koc czy co i dym przez to wychodzi ... (Stary Budziszław); [Sposoby przechowywania mięsa] były w becze i w lodzie ... (Babiak); [Mięso było] kładzione ... w beczi ... i solone ... w beczkach było solone jak ... nie było jeszcze lodówek ... i było gdzieś wkopywane albo ... gdzie... chowali gdzieś w jakichś piwnicach ... albo tak żeby było chłodno ... no ... a ... bywało tak że były takie studnie ... duże co tam

nie były używane ... a ... wiesz ... to tam wpuszczali tam było chłodno ... na takich linach ... i w ty wodzie ... jak w wiadrach czy coś óno se tam stało ... i mogło być ... no ... różnie było przedtym ... no ... a teraz to jes ... no ... co innego ... (Koło); kiedyż no to były ... w beczi ... w beczkach ... i sie solilo ... w tej chwili to w zamrażarkach ... nie? ... a kiedyś to w beczkach ... a moja mama jednocześnie żeby ... uwe<sup>n</sup>dziła ... oczło... te ... szynki ... to zakopywaa to w ziemi ... nie samo mie<sup>n</sup>so tylko w becze ... to ono tam przeleżało bo to muchy sie tam nie dostawały i ... i to było takie inne ... (Rysiny); kiedyś to [się wędziło] w tych beczkach takich ... metalowych ... a teraz to jes ... so<sup>m</sup> we<sup>n</sup>dzarnie ... (Rysiny); zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ść ... zapasów zrobić w słoikach ... [...] a cze<sup>n</sup>ść ... warzyw ... przerabiało sie kap... zawsze była becza kapusty kiszzonej ... zawsze była becza kiszzonej ogórków albo i ze dwie ... no i w słoikach ... no i jeszcze ... stała becza ... z mie<sup>n</sup>sem ... z zabitego świniaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... mi<sup>n</sup>so czszeba było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby sie nie zepsuło ... czyli mie<sup>n</sup>so było nasolone ... ciasno ułożone w becze ... na wierzchu przycisnie<sup>n</sup>te jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie sie zawsze przechowywało ... (Dęby Szlacheckie); a no ... to [o] przechowywaniu [mięsa] to ... nie było ... to były ... solilo sie ... beczi były takie de<sup>m</sup>bowe ... albo sie zakopywało do ziemi sie tak zakrywało na zime albo tak ... bo żeby ... no bo jak ... w to<sup>m</sup> to ... albo becze ... i bardzo dużo sie solilo ... a ja[k] chciało sie zjeż na drugi dzień czy tam kiedy ... a jak było takie za bardzo ... zapeklowane to sie moczyło bo

za słone by było jakbyż ugotowała ... (Grabów); no czszeba gromadzić [gnójówkę] ... przechowywać w szczelnych ... i zamkniętych zbiornikach ... pojemnikach czy jakiś beczkach ... o! ... (Osiek Mały).

**BECZUŁKA** – zdr., ‘drewniane naczynie w kształcie walca o dwóch dnach’: [R1:] [Kierzynka jest] *taka jak ... jak mała beczuszka ... i miała jeszcze taki ...* [R2:] *z drewna ta... z takich klepek dżewianych ...* [...] *i taka taka ... jak kanka ...* [R1:] *stożkowata ...* [...] *taka bardziej stożkowata ... i tu miała ...* [...] [R1:] *w środku taki ubijok ...* [R2:] *tluczek sie nazywoł ...* [...] *i sie ... wlało śmietane do te... do ty beczułki i tym tłuczkiem sie tak długo po... czszepało że aż sie zrobiło masło ...* (Witowo); *kierzynka była do robienia masła ... dziś sie nie robi tego masła ... a dawniej to było ... okro<sup>n</sup>gła taka drewniana beczułka ... w tej beczulce był ... kij okro<sup>n</sup>gły taki jak do szczotek zamiatania ... i na dole była ta taka kłapeczka na krzyża przybite ... i i ... wkładało sie to a potem nasadzało sie taki ... tako<sup>m</sup> nasadke na ... na te ... beczulke ... i tym kijem unosiło sie od góry do dołu ... a ta śmietana tam bełtała w tej ... w tej beczulce ...* (Stary Budziszław).

**BECZUSZKA** – zdr., ‘drewniane naczynie w kształcie walca o dwóch dnach’: [R1:] [Kierzynka jest] *taka jak ... jak mała beczuszka ... i miała jeszcze taki ...* [R2:] *z drewna ta... z takich klepek dżewianych ...* [...] *i taka taka ... jak kanka ...* [R1:] *stożkowata ...* [...] *taka bardziej stożkowata ... i tu miała ...* [...] [R1:] *w środku taki ubijok ...* [R2:] *tluczek sie nazywoł ...* [...] *i sie ... wlało śmietane do te... do ty beczułki i tym tłuczkiem sie tak długo po... czszepało że aż sie zrobiło masło ...* (Witowo).

**BEGONIE** – ‘roślina o ozdobnych kwiatkach i liściach’: [Kwiaty rosnące w ogródku] *róże*

*... [...] astry begonie [...] stokrotki ... mieczyki tulipany ...* (Kolo); 3.

**BEŁTAĆ** – ‘mieszać’: *kierzynka była do robienia masła ... dziś sie nie robi tego masła ... a dawniej to było ... okro<sup>n</sup>gła taka drewniana beczułka ... w tej beczulce był ... kij okro<sup>n</sup>gły taki jak do szczotek zamiatania ... i na dole była ta taka kłapeczka na krzyża przybite ... i i ... wkładało sie to a potem nasadzało sie taki ... tako<sup>m</sup> nasadke na ... na te ... beczulke ... i tym kijem unosiło sie od góry do dołu ... a ta śmietana tam bełtała w tej ... w tej beczulce ... i wtedy był ... jag już było czuć że tag jakby tam jaki kamień był ... to sie otwierało a tam już było zrobione masło ... i sie wyjmowało to masło potem ... wy... ładnie sie przepłukało we wodzie w garku ... oddzieliło pie<sup>n</sup>kne ładne żółte wychodziło masło ...* (Stary Budziszław).

**BEZUŻYTECZNY** – ‘mający małą wartość, nienadający się do wykorzystania’: [Ziemiak bez oczka] *był bezużyteczny i szed na spalenie ale czy w ogóle jakó<sup>m</sup>ż nazwe miały to ja wim? ...* (Police Średnie).

**BIAŁKO** – ‘bezbarwna część ptasiego jaja znajdująca się pod skorupką, po ugotowaniu – biała’: *to to jest żółtko ... a białe to jes białko ... po prostu ... nazywane ... jes białkiem ...* (Kolo); (Babiak); (Rysiny); (Grabów).

**BIAŁY** – ‘będący koloru świeżego śniegu’: [Gęsie pióra] *no białe i długie ... puszysty ...* (Rysiny); [Pióro kaczki wygląda tak samo jak gęsie?] *tak ... tak samo ... bo tak ... juz kolorowe tam so<sup>m</sup> niktóre ... kaczki ... to ... tag a tak to só<sup>m</sup> białe ... i to puchu ... ge<sup>n</sup>ś ma wie<sup>n</sup>cyj puchu ...* (Rysiny); *bo przy jajku jes taki zarodek biały ... jak tego nie ma to sie kurczag nie wyle<sup>n</sup>że ...* (Gra-

bów); dlatego że biała zrobiona nie b... nie jes we<sup>n</sup>dzona ... a taka ... potem sie ustawia tako<sup>m</sup> beccke okro<sup>n</sup>gło<sup>m</sup> podpala sie na dole ... i sie tym dymem ona we<sup>n</sup>dzi ... robi sie bro<sup>n</sup>zowa ... potem jo<sup>m</sup> sie wkłada do wody ... i jo<sup>m</sup> sie w goro<sup>n</sup>cy wodzie pare minut tak ... nazywa sie parzenie ... i potem to<sup>m</sup> kielbase sie wyjmuje na takich ... patykach długich albo na pre<sup>n</sup>tach drucianych ... i ... potem ta kielbaska wystygnie i jes taka lekko bro<sup>n</sup>zowa ... a biała to już jednolicie biała od zrobienia ... (Stary Budziszław); ge<sup>n</sup>sie pióra so<sup>m</sup> sztywne białe ... a kacze ... kacze też so<sup>m</sup> białe i szare ... i so<sup>m</sup> delikatniejsze ... (Rzuchów); [Ultramaryna] to farba jes ... taka ... kolorowe ... to sie dosypywało ... żeby było bielsze pranie ... to jes taki proszek ... i to to jest ... tako farbka niebiesko ... [...] ale jak w wodzie sie rozpuści to ... miała wybielać pranie ... (Barłogi); barłóg jes to ... rzut... rzucona słoma na ... kiedyś były ... polepy z gliny ... kiedyś były takie drewniane podłogi ... białe ... i żeby sie nie kurzyło to ... najcze<sup>n</sup>ściej gospodarze rzucali ... na to tako<sup>m</sup> drobno<sup>m</sup> słome ... i to sie nazywało barłóg ... (Grzegorzew); malowało sie kiedyś [ściany] ... nie było tapet tylko sie malowało ... przeważnie na biało ... kiedyś to tylko białe ściany były ... i to takim wapnem ... [...] nie farbo<sup>m</sup> ... tylko było wapno ... lasowane pozrywajo<sup>n</sup>c ... (Rysiny); [R1:] krzemień ... [R2:] no to ... jeszcze sie nawet bawilim w to ... przeważnie na wieczór a jag nie ... a jak było widno to ... buch na łeb ... [R1:] wiesz co? ... nam nieroz iskry nie chciały lecić a on od tego to był specjalista ... to wiesz co? ... tak wiedział jak te kamienie dobrać że ... ty to normalnie byś [...] górajke byś podpolił od tego ... nie? ... [...] no ale wiesz co? ... ciebie to takie ... nieroz znalazłeś bo ... niektóre nie dawały takich iskier a niektóre no to normalnie ... [R2:] ale no to ... to już był charakterystyczne ...

to już poznać było te kamiń ... [R1:] no ... nie ... on już w ogle ... no i ... no i taki bielsze barzy były ... (Police Średnie); to to jest żółtko ... a białe to jes białko ... po prostu ... nazywane ... jes białkiem ... (Koło); [Gęsie pióro] po prostu było długie ... białe długie ... dłuższe niż kaczk i kury ... (Koło).  
→ BARSZCZ BIAŁY, BIAŁY BARSZCZYK, BIAŁY JELEŃ.

**BIAŁY BARSZCZYK** – ‘kwaśna zupa przyrządzana na bazie mąki pszennej’: [R1:] [Gotuje się zupy] ogórkowo<sup>m</sup> ... kapuśniak ... grochowo<sup>m</sup> ... szczawiowo<sup>m</sup> ... buraczkowo<sup>m</sup> ... biały barszczyk ... żurek ... [R2:] grochowa ... [R1:] już ... [R3:] prażuchy ... [R1:] o! prażuchy ... z kwaszono<sup>m</sup> kapusto<sup>m</sup> ... kluski przycirane z czarnino<sup>m</sup> ... (Grzegorzew).

**BIAŁY JELEŃ** – ‘szare mydło znanej marki’: kiedyś sie nazywało „Biały Jeleń” mydło ... [...] szare ... tak ... i sie nazywało „Biały Jeleń” ... to był ... [...] to był ... super ... już nie jes taki jak był kiedyś ... bo mój mo<sup>n</sup>ż musi robić duży piany z mydła takiego ... właśnie tego szarego ... bo ma stawy chore ... no to ... już jez inny ... ale to „Biały Jeleń” ... i w dalszym cio<sup>n</sup>gu ten „Biały Jeleń” ... i szare też jeszcze mydło ale przeważnie ... jes mydło ... kiedyś sie myło mydłem ... (Rysiny).

**BIEGUNY** – ‘wygięte półokrągło płozy, np. przy kołysce’: kołyszka na biegunach była ... z desek ... boki tak ... były z desek ... tyłeczki były wyrzeźbione ... i bieguny były ... [...] półokro<sup>n</sup>głe ... (Grzegorzew); kołyska ... no to jes wzorem znowu tak jag i dorosłego łóżko ... w głowie wyżej ... troszeczke niżej w nóżkach ... i też to korytko zrobione na sia... na ten sieńnik ... materac właśnie ... ze słomy czy ze siana ... i z... były ... na

nózkach to były znowu te ... dwa bieguny ... przy każ... na każdym tyłku były dwa bieguny... po... pod każdym tyłkiem były dwa bieguny takie ... zatego ... tak że to ... dziecko jak ... leżało ... na tym sińniku ... tam w tym łóżeczku ... no to było możliwość go ... huśtania ... (Tarnówka).

**BIELIZNA** – ‘część ubrania noszona bezpośrednio na ciele’: można podzielić na odzież ... damsko<sup>m</sup> me<sup>n</sup>sko<sup>m</sup> dziecie<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... jest bielizna ... jest odzież letnia zimowa ... spodnie swetry kurtki ... (Bogusławice); rozdaje [ubrania] ... bielizna ... czyli ... czyli ubrania które leżą przy ciele ... przylegają do ciała ... odzież taka wywrzchnia która jest zakładana na bielizne ... i potym wszystkie palta płaszcze kożuchy które zakładamy kiedy jest bardzo zimno myślę że to tak cezba by podzielić ... (Dęby Szlacheckie).

**BIGOS** – ‘popularna w Polsce potrawa z długo duszonej kapusty i mięsa’: to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potym takie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisilo ... kapuste ukisilo ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... powstało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka).

**BIUSTONOSZ** – ‘część damskiej bielizny służąca do przykrycia i podtrzymywania piersi’: (Dęby Szlacheckie).

**BLACHA** – 1. ‘metalowy arkusz’: [R1:] kalenka? ... nie wiem ... a kalen to chyba jes

kalonka na na budynku ... [R2:] kiedyż jak były słóm<sup>m</sup> po... czy ćino<sup>m</sup> poszywane to była kalónka ... [R1:] no tero tyż jes kalónka tam jes blachó<sup>m</sup> ... pokryto ... kalenica ... a co to jesczy to drugie? ... (Felicjanów); we<sup>n</sup>dzarka to jes tak ... można jo<sup>m</sup> spo... na różne sposoby zrobić ... albo jo<sup>m</sup> uspawać ... z jakiejś blachy tako ... czworoko<sup>n</sup>tna ... albo z jakiejś beczki okro<sup>n</sup>gła ... przykrydż na wierzku ... jaki... jakiejś tam położyć kołki ... i na to rzucidż jakó<sup>m</sup> ... jakiś koc czy co i dym przez to wychodzi ... gdzie tam so<sup>m</sup> na dro<sup>n</sup>żkach powieszona we<sup>n</sup>dlna ... a ... albo też robio<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> już zamykano<sup>m</sup> na ... na dźwiki ... tako<sup>m</sup> szafe ... (Stary Budzisław); [R1:] czym sie [pług] oczyszczało? ... no nie wiem ... ale co kto miał ... kawalek ... czy jakiejś cegły czy butem ... [R2:] butem ... nawed i ... albo albo jakimś takim szpadelkiem małym ... [R1:] czy jakó<sup>m</sup>s de-seczko<sup>m</sup> ... czy czymkolwiek ... co kto miał pod re<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... [...] ja to tam przy pługu mó<sup>m</sup> na przykład ... wypawane mam kawalek tego ... rureczki takij ... i kawalek blachy w to ... ładnie przeci<sup>n</sup>te ... o! ... przy tym mam ... no jak to sie nazywa? ... szpadelek mały ... (Lubiny); 2. ‘płaska forma do pieczenia ciast’: sie zarabiało zagnietło sie i sie chleby robiło i sie wyruszały i sie piekło wtedy ... w koszyczki taki jesczy sie kładło takie były specjalne koszyczki ... uplecione takie okro<sup>n</sup>głe i sie zawsze taki ... bochynek a późni to kładliśmy w blache takó<sup>m</sup> co sie ciasto piekło i tez piekliśmy w piecyku bo jag nie było pieca ... to w taki kuchni sie piekło ... bo jak ... dawni były te kuchnie ... teraz to już ni[e] ma tych kuchni ... (Borki); [W piecu] no musiało być wypalony dobrze ... żeby było tako temperatura żeby sie chleb upik ... ale tylko dżrzewym sie wypalało i ... i potym sie piekło ... a tero no to sie piecze w piecykach ... elektrycznych tero ... chleby ... dawniejsze to takie były mody że czsze-

*ba polić było ... a tero to chleb ile razy na blasze to sie piekło ... w takim tym jak ... jak placki sie piecze ... w ty blasze ... taki ... (Borki).*

**BLADOBRO<sup>N</sup>ZOWY** – ‘mający jasny odcień koloru brązowego’: *kuropatwa taka skromna kureczka ... bladobro<sup>n</sup>zowa ... nie ma takiego pie<sup>n</sup>knego upierzenia ... i taka jes ... ponura ... wie<sup>n</sup>cej stale taka powolna ... (Stary Budziszław).*

**BLADY** – ‘mający mało intensywną barwę, zbliżoną do koloru białego’: *to było masło ... masło ... no takie ... zaprawiane ... sokiem z marchwi ... kiedyś tak ... robili ... jak było masło blade ... ak... a wie<sup>n</sup>cy ludzie chcieli żeby było ... no żółte żeby tego ... kolor poprawić ... masło ... to ... wyciskali sok z marchwi ... [...] z marchwi tylko ... bo inne no to sie nie nadaje ... (Drzewce).*

**BLASZANY** – ‘zrobiony z blachy’: *no kierzynka jes z drewna ... i ma takie ... blaszane wzmacz... które wzmacz... wzmacniają<sup>m</sup> te ... te drewniane ... deseczki ... blaszane kro<sup>n</sup>żki któ... (Drzewce); blaszane kuchnie były ... szamotowe ... później dopiero to już lat... po latach ... siedemdziesio<sup>n</sup>tych ... no to ... były te grudzio<sup>n</sup>dzkie kuchnie blaszane ładne takie ... tak ... (Tarnówka); to jes koło dźrzewiane ... to to so<sup>m</sup> te ... śprychy takie ... nie? ... a jak sie óny nazywają<sup>m</sup> no nie wim ... takie śprychy to były ... tu było tyż dźrzewo ... a tu w środku to było ... tyż tako tako ... nie było na przykład jak tero na kulki te ... powiedz no ... tych łożysków ... tylko było tako tako ... tyż było takie łożysko ale to tako ... normalno ... takie normalno ... jakby rurka ... w środku i w smarze była i sie kry<sup>n</sup>ciła tam ... jak to koło sie kry<sup>n</sup>ciło ... nie? ... a tu na wierzku to była ta ... blaszane ... a to sie nazywało ... czekej no ...*

*to blaszane sie nazywało ... ach kurde mole ... nie tarcze ani nic ... "obre<sup>n</sup>cz ... obry<sup>n</sup>cz te blaszane ... to co na wierzku było właśnie ... to obre<sup>n</sup>cz ... blaszano była ... żelazno no ... nie blaszano ... żelazno ... no i te ... i mówie ... te ... szprychy były dźrzewiane i ... (Goszczęda).*

**BLASZKA** – 1. zdr., ‘metalowy arkusz’: *praska ... [...] ma dziureczki taka ... blaszka z dziureczkami ... i dwie ro<sup>n</sup>czki jak sie ściśnie ... to ... masa ... to ziemniak po prostu ... wyciska sie przez te dziureczki ... (Dęby Szlacheckie); 2. ‘płaska forma do pieczenia ciast’: *jablęcznik? ... "o luksus ... ciasto sie piecze ... jabłuszka sie ściera ... ciasto sie robi kruche ... na blaszke sie kładzie ... jabłuszka sie ściera ... przeciska troche bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa sie ciastem ... i sie piecze ... no ... jablęcznik ... luks ... (Grabów).**

**BLAT** – ‘wierzchnia płyta stołu, kuchni’: *no to kuchnia gazowa a kiedyś była kuchnia we<sup>n</sup>głowa ... [...] stawiaaś garnek na kuchni wy<sup>n</sup>głowy ... na blacie ... i ... sie wtedy gotowało ... czea było sypać wy<sup>n</sup>gła ... no ... (Grzegorzew); [R1:] no ... no to [w kuchence] był ... popielnik ... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło sie we<sup>n</sup>giel ... były fajery ... [...] [R2:] i kafle ... [R1:] przykrywało sie fajeramy ... były kafłowe kuchnie ... [...] był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>głowym ... piecyku sie normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko ... [R2:] w wy<sup>n</sup>głowy kuchni ... (Grzegorzew); dawniej żelazko jak wygło<sup>n</sup>dało? ... takie żelazko dawniej ... nagrzewało sie ... kładło sie na goro<sup>n</sup>cy blat ... bo nie miało sznura ... nie podło<sup>n</sup>czało sie go do kontaktu ... tylko kładło sie na goro<sup>n</sup>cy blat żelazko sie nagrzewało i ... żeby nic nie przypalić to te żelazko kładło sie ... na tale-*

rzyku ... odwróconym do ... spodem do góry ... (Grzegorzew); (Dzierawy); (Tarnówka); 4.

**BLOK** – ‘wielorodzinny budynek mieszkalny’: *ale u nos tu nie było robaków takich ... pluskwy różne ... ludzie mieli bo ... tera nawet wywiad słyszałam jak w blokach nawet pluskwy mają<sup>m</sup> ... no ... ale u nos na wsiach nie było tego ... żeby pluskwy były gdzieś i ... po ścianach chodziły ... to tego nie było ... roz kiedyż no to ... muchy ... sie ... tam jak sie ... kiedyż ale to sie ty<sup>m</sup>piło te muchy nie było tak że muchów pełno jes ... (Borki).*

**BLUZKA** – ‘górną część ubrania kobiet’: [Części ubrania] *bluzka spodnie ... czapka ... re<sup>n</sup>kawiczki ... kurtka płaszcz ... (Dąbie); [Części ubrania] to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszystko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedzieć i majtki tyż ... bo tak sie wyrażo ... nie? ... i czszea ubradż rajstopy ... czy jakies spodnie bo tera to kobity chodzó<sup>m</sup> w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to sie tak czszea ubradż i ... i rajstopy przeci na nogi zalożyć ... i co? ... i ocieplanie ... i swed jakież jeszcze na siebie czy jakó<sup>m</sup>ś bluzke ... nó wszystko ... (Borki); (Bogusławice).*

**BOBER** – ‘warzywo o zwisających, obłych strąkach, w których znajdują się jasnozielone nasiona; bób’: [Najczęściej uprawiane warzywa] *marchew ... pietruszka ... buraczek ... fasola ... bober ... (Goszczędza).*

**BOCHENEK, BOCHYNEK** – ‘uformowana bryła chleba’: *do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); jag my*

*piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>n</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebow ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałeczek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałeczek dodawało sie do ... nowe<sup>n</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to sie dzieliło na poszczególne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemności pieca po prostu ... my piekliśmy sześ czy siedem takich dużych sporawych bochenków ... mama jeszcze jak podzieliła te ... bochenki ... te te to całe ciasto na bochenki ... to chyba smarowała czymś na wierzchu ... może wodą po prostu ... i sypała makiem albo mieliśmy jeszcze tak zwaną czarnuszkę ... to so<sup>m</sup> takie nasionka czarne ... ładnie pachno<sup>n</sup>ce ... i tyż posypywaliśm tym ... no i te sześ czy siedym bochenków na tej łopacie właśnie ... wsuwało sie do pieca który był najpirw ... porzo<sup>n</sup>nie ogrzany czyli najpierw tam sie ... drewno wsuwało do tego pieca a jak już sie to drewno spaliło ten piec sie ... nagrzał to sie ... usuwało to ... te spalone drewna ... żeby w piecu było czysto ... i na łopacie wsuwało sie bochenki chleba do tego pieca ... (Dęby Szlacheckie); aha jeszcze zapomniałam powiedzieć że te bochenki chleba ... to sie co prawda na łopacie wkładało do pieca ale one nie były tak bezpośrednio na tej łopacie ... tylko do chleba były sporo<sup>n</sup>dzone specjalne koszyczki ... i nasze koszyczki były ... ze słomy ... skre<sup>n</sup>cone tak ładnie ...*



dookoła ... przeplatane takie koszyczki ... wielkości bochenka takie dużej miednicy no ... powiedzmy ... i te koszyczki nie wiem czy były czymś wyścielone czy bezpośrednio do tych koszyczków nie pamie<sup>n</sup>tam ... w każdej razie wkładało się te bochenki te ... te ... cze<sup>n</sup>s tego ciasta które ma stanowić bochenek do tego koszyczka ... i z koszyczkami wjeżdżały do pieca ... [I ten koszyczek się nie spalił?] no nie bo tam już ... nie paliło się nic ... tylko goro<sup>n</sup>co było a od samego goro<sup>n</sup>ca to już ... (Dęby Szlacheckie); sie zarabiała zagnietło się i sie chleby robiło i sie wyruszały i sie piekło wtedy ... w koszyczki taki jeszczy się kładło takie były specjalne koszyczki ... uplecione takie okro<sup>n</sup>głe i sie zawsze taki ... bochynek a późni to kładliśmy w blache takó<sup>m</sup> co sie ciasto piekło i tez piekliśmy w piecyku bo jag nie było pieca ... to w taki kuchni sie piekło ... bo jak ... dawni były te kuchnie ... teraz to już ni[e] ma tych kuchni ... (Borki); tyko sie piekło co tydzień czy co dwa tygodnie n[o] a chleba sie upiekło a dawni duże rodziny były to tak piekli ... a teraz to ... co dzień możesz mieć świeży chlebek ... a kiedyś to co tydzień najmni ... to tag jak cztery bochyńki czy ile upiekła ... zależy na ile ludzi to starczyło czy na cztery dni ... czy na tydzień i ... i znów sie ... robili dawniejsze ludzie tak ... (Borki).

**BOCHYNEK** → **BOCHENEK**.

**BODZICHA** – ‘krowa, która kopie’: (Witowo).

**BOLIEREK** – ‘kura rasy mięsnej, intensywnie tuczona, przeznaczona na ubój’: lenieje ... wyle... ale wyleniwała kura ... wyleniwała to to ... bo to ji [=kurze] wylatujó<sup>m</sup> [pióra] ... nieraz to gołe tyłki widać ... nie? ... a przeważnie ... te te ... bolierki jak teraz pozywajó<sup>m</sup> ... to gołe py... tyłkami ... (Rysiny).

**BÓN** – ‘warzywo o zwisających, obłych strąkach, w których znajdują się jasnozielone nasiona; bób’: (Grzegorzew).

**BORÓWKA** – ‘owoc leśny podobny wielkością do jagody, ale czerwony’: to jagody ... ale czerwony to jes ... ten ... ojeny ... borówka ... [Co to jest: borówka?] to jes czerwóno jagoda ... (Babiak); [Co to jest: borówka?] [R1:]; no tyż taki krzok ... jak ... jak podobny coś do jagód ... ino wi<sup>n</sup>kszo troche ... [R2:]; no czorn[e] ... (Felicjanów); borówka ... [...] owoc podobny do jagody ... tylko czerwony ... (Koło); [borówka] to jes ... taka duża jagoda ... (Koło); [Owoce leśne] no to so<sup>m</sup> takie ... maliny poziomki ... czarne jagody ... borówki ... (Rzuchów).

**BOTEK** – ‘wysoki but kobiecy’: [Ubiór kobiety] garsonka ... na głowe kapelusz ... botki na nogi ... trepy na nogi ... przy obejściu przy domu ... (Dąbie).

**BÓB** – ‘warzywo o zwisających, obłych strąkach, w których znajdują się jasnozielone nasiona’: no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pami<sup>n</sup>tam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak sie tam to nazywa ... dynie ... natomias nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pamie<sup>n</sup>tam żeby u nas była ... nawet chyba nie wiem czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie).

**BÓDKA** – ‘krowa, która kopie’: [Krowa] która bodzie ... no krowa bódka ... (Drzewce).

**BÓŚĆ** – ‘uderzać czymś ostrym, szpiczastym’: [Krowa] *która bodzie ... no krowa bódka ...* (Drzewce).

**BRATEK** – ‘niska roślina ozdobna z kwiatami o pięciu płatkach występująca w wielu kolorach, najczęściej wykorzystywana do obsadzania rabat czy skrzynek balkonowych’: [W ogrodzie były] *przeważnie bratki ... róże ... pe... nie pelargonie tylko te ... te duże wysokie ... jak się nazywały? ... no różne i... kwiaty były takie ... przeważnie ... takie polne wie<sup>n</sup>cy były ... nie jak teraz takie różności ...* (Rysiny); [Kwiaty rosnące w ogrodzie] *bytki ... róże ... dzikie ... bratki ...* (Grabów); 📖 5.

**BRO<sup>N</sup>ZOWY** – ‘mający kolor kasztana’: *dlatego że biała zrobiona nie b... nie jest we<sup>n</sup>dzona ... a taka ... potem się ustawiła takom<sup>m</sup> beczkę okro<sup>n</sup>głom<sup>m</sup> podpala się na dole ... i się tym dymem ona we<sup>n</sup>dzi ... robi się bro<sup>n</sup>zowa ...* (Stary Budziszław).

**BRUD** – ‘zanieczyszczenie, nieczystości’: *zimom<sup>m</sup> się darło to pierze na drobniejsze ... czszeba było je przesiać przez przetak ... przez takie sitko zwane przetakiem ... i ... czyściutkie wtedy było ... bo tak to ... z tego odsiania ... z tego przetaka ... no to tam wtedy było brudu tego wszystkiego no bo jednak ptaki latają różnie ... różnie wszystko się przyczepiło ...* (Tarnówka); [Co to jest barłóg?] *no to brud jakież jes ... jakież nieład ... wszystko nie na swoim miejscu taki barłóg jes zmieszane wszystko jes ...* (Barłogi); [R1:] *sposobów było kilka zależy jak tam ... jakie było dojście do piwnicy bo niektórzy prosto z woza zrzucali [ziemiaki] gablami niektórzy sobie robili takie ... [...] takie koryto było ... [R2:] loda ... [...] jo to miałem lode i ... i od... normalnie ... od sieczki ... [R1:] no się wstawiało do ty ... no tam do*

*dziury gdzie wpadywały i z woza prosto sobie leciały ... ale nie ... ni[e] tak specjalnie właściwie lody ... co-ne były na spodzie były te druty że óny jeszcze wyczyściły się wszystkie z piasku obleciały ... z tych ... z tych brudów różnych ...* (Police Średnie).

**BRUDNY** – ‘zanieczyszczony’: *dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzię<sup>n</sup>ś ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyścić to wymie ...* (Stary Budziszław); *brudne rzeczy ...* (Adamin); *brudne rzeczy do prania so<sup>m</sup> ...* (Barłogi); *no brudne ubrania ... no jak jes? ... ale mam ... ale jes brudnych tych ... ciuch do prania ... no brudne ... no to się mówiło brudne bo jak się inaczej mówiło ...* (Rysiny).

**BRUDY** – ‘zanieczyszczona odzież przeznaczona do prania’: (Grzegorzew).

**BRYKIET** – ‘bryła sprasowanego materiału służąca jako środek do palenia’: *jes to tak zwana torfa i na ten temat mogę powiedzieć wie<sup>n</sup>cej ponieważ sama pracowałam przy tym torfie i wiem jak się to wykonywało ... żdzierało się najpierw ... bo to przeważnie ta torfa to była na ł<sup>n</sup>kach ... żdzierało się ... ł<sup>n</sup>ke ... to<sup>m</sup> de... dar... darnine się żdzierało ... pod tym ... wykopywało się ... wlewało się do tego wody ... i ... nogami żeśmy wchodzili ... ugniatli to błoto wychodziło tak zwane błoto ... później było to kładzone na taczke ... i była taka specjalna forma ... zrobiona ... żeby wychodziły ... po prostu ... torfa ... żeby wyszła taka takie ... brykiety ...* (Nowe Budki).

**BRZYDKI** – ‘niepodobający się pod względem estetyki’: (Grabów).

**BUJAĆ** – ‘kołysać’: *kołyska to też jes tym ... tak ... teraz nie ... też ... prostoko<sup>n</sup>tne ... też prostoko<sup>n</sup>t taki jakby pudeleczo ... z ... taki ... i ... z ale zamias ... zamias nówek ma po prostu zaokro<sup>n</sup>glono<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> to<sup>m</sup> podstawie ... takie jakby ... kojarzy mi sie to z saniami ... takie płozy ... i po prostu żeby dziecko ... można było ... bując ... żeby mogło ... mogło sobie zasno<sup>ć</sup> ... [...] no to ja to tak nazwałam jak od sań ... że płozy ... ale takij pewności do końca nie mam ... (Koło).*

**BUŁECZKA** – zdr., ‘rodzaj pieczywa o niewielkim, okrągłym lub podłużnym kształcie’: *kajzerka to jes taka bułeczka upieczona ... (Stary Budziszław); [Mały chlebek z resztek ciasta] bułeczka ... albo kukielka ... albo placuszek ... albo makielka jag mama jeszcze posypywała miał... makim żeby były lepsze ... (Dęby Szlacheckie); [Kukielka] ano to właśnie chyba taka bułeczka z ... chleba ... z ciasta chlebowego ... ale nie daje głowy ... (Dęby Szlacheckie); (Dąbie); (Witowo).*

**BUŁKA** – ‘rodzaj pieczywa o niewielkim, okrągłym lub podłużnym kształcie’: *no to jes bułka kajzerka ... (Drzewce); czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniatą sie normalnie ... kisiło sie najprzód taki za... zarodek ... takó<sup>m</sup> bułke ... a potym ... z ty bułki taki z tegó ... co sie zarobiło na kiszynie to sie zarabiało chlebek ... dopiro ... to na to ... i sie piekło ... na drugi dzień chleb ... (Borki); (Witowo).*

**BURZYNY** – ‘szara piana powstająca w czasie gotowania niektórych potraw’: *so<sup>m</sup> to szumowiny lub burzyny ... ja to nazywam i tag i tak ... zależnie co mi przyjdzie do głowy ... (Koło); ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda*

*... zimna woda ... naste<sup>m</sup>pnie ... nastem... naste<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło).*

**BUT** – ‘wierzchnie okrycie stopy’: *wiecie dziewczyny co to jes globin? ... [Absolutnie nie] no właśnie ... no ... to jes ... pasta do butów ... to kiedyś pozywajo<sup>n</sup>c ... ja jeszcze pracowałam ... w sklepie ... no to ... nig nie mówił ... że aha poprosze paste ... poprosze globin do butów ... (Rysiny); [Części ubrania] buty spodnie ... bluza kurtka czapka ... (Powiercie); [Zakładane na nogi] skarpety ... a za dawnych czasów onuce ... [...] no ... żołnierze w onucach chodzili ... [...] to jes ... kwadratowy kawałek ... flaneli przeważnie ... który w zaste<sup>m</sup>pstwie skarpety ... kładło sie napierw onuce zakładało sie jedno drugie i zawijało sie dookoła i kładło sie w but ... podobno było bardzo ... [...] bardzo ciepło i ... i bardzo dobrze sie ni... nie dostawało sie żadnych odgniotków ... ni... odparzeń ... nicego ... no ... (Dęby Szlacheckie); [R1:] czym sie [pług] oczyszczało? ... no nie wiem ... ale co kto miał ... kawałek ... czy jakiejś cegły czy butem ... [R2:] butem ... nawed i ... albo albo jakimś takim szpadelkiem małym ... [R1:]*

## BYTKA

*czy jakóś deseczko<sup>m</sup> ... czy czymkolwiek  
... co kto miał pod re<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... [...] ja to tam  
przy pługu móm na przykład ... wyspawane  
mam kawałek tego ... rureczki takij ... i ka-  
wałek blachy w to ... ładnie przeci<sup>m</sup>te ... o!  
... przy tym mam ... no jak to sie nazywa?*

*... szpadelek mały ... (Lubiny); (Bogusławi-  
ce); (Borki).*

**BYTKA** – ‘niezidentyfikowana roślina ozdobna’: [Kwiaty rosnące w ogrodzie] *bytki ... róże ... dzikie ... bratki ... (Grabów).*

**CAŁY** – ‘niepodzielony, obejmujący coś od początku do końca’: *to tamte czasy ... sie paliło torfo<sup>m</sup> ... torfa ... [to jest] błoto robione na ło<sup>n</sup>ce kopane ... i w koziołki ustawiane ... i tak że to była całe ... całe lato czszeba było ... poczczas najwie<sup>n</sup>kszych goro<sup>n</sup>czek właśnie robić torf ... i spieszyć sie żeby nie zmokło nie tego ... no a cze<sup>n</sup>sto deszcze padały ... wie<sup>n</sup>c ... ludzie na wsi mieli dużo ... bardzo dużo roboty z tym ... samym opałem ... (Tarnówka); no ciasto kruche ... i na to jabka ... tarte na tarce ... czy takie całe wkładane ... to jabłecznik taki jes ... albo mus jabkowy sie wkłada tez na jabłeczni<sup>g</sup> ... niy? ... (Rysiny); jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>n</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawaleczek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawaleczek dodawało sie do ... nowe<sup>y</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... (Dęby Szlacheckie); [Kopanie ziemniaków] dawno ... najpierw było graczkó<sup>m</sup> ... to był taki ... czszy ... takie ... oszczsza na trzanku drewnianym to była graczka ... późni była ... no późni to była kopaczka ... tylko najpierw były te kopaczki jeszcze takie te wirnik ... jak to to można wirnikowe nazwać czy jak sie to nazywa ...*

[R2:] *konnowirnikowe ... [R1:] wirnikowe ... późni były kopaczki ... elewatorowe ... i późni były kómbajny ... i to już wszystko ... cało historia ... (Police Średnie); (Koło); (Babiak).*

**CEBULA** – ‘warzywo o podziemnym, jadalnym pędzie, ostrym smaku i zapachu, podczas krojenia może powodować łzawienie oczu’: *o! najcze<sup>n</sup>ściej to [...] warzywa wiadomo ... tak ... ta... co ja robie ... cebula koper ... sałata ... buraczki ... marchew pietrucha ... seler por ... (Police Średnie).*

**CEBULKA** – pieszcz., ‘warzywo o podziemnym, jadalnym pędzie, ostrym smaku i zapachu, podczas krojenia może powodować łzawienie oczu’: *późnij twarożek robili no to to ... cebulke czy szczypiorek ale ... (Witowo); no jesce można dodać ziemniaki do ... do farszu do pierogów na przykład robiliśmy ... pie... gotowane ziemniaki z cebulko<sup>m</sup> smażoną ... i na przykład kapusta albo kto tam ... sobie życzył z czym ... no ... (Dęby Szlacheckie).*

**CEDZAKOWY** – ‘o łyżce: służąca do odsączania wody’: *ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... naste<sup>m</sup>pnie ... nastem... naste<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy*

szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>mś</sup> tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło).

**(CEDZIĆ) – ODCYDZIĆ – PRZECEDZIĆ** – ‘odsączyć wodę od innych produktów’: no można ... precedzić [grudki masła z maślanki] przez ... jak sito czy jakiś durszlak ... i to maselko zużyć ... (Drzewce); [R1:] no normalnie mówili ... woda od ziemniaków ... te... no bo i jag inaczy? ... [R2:] późni czea odcydzić ... to<sup>m</sup> wode ... [R1:] odcydzałaś te wode ... z tych ... z tych ... no to normalnie mówili ... ano kartofle sie czsza odcydzić ... nie? ... (Grzegorzew).

**CEROWAĆ – SCEROWAĆ – ZACEROWAĆ** – ‘naprawiać dziury w tkaninie, stosując igłę i nitkę’: najcze<sup>nś</sup>ściej sie je cerowało podszywało sie od spodu łatki ... podo[b]nego koloru ... tak żeby nie było widać tej dziury ... jeżeli dała sie zszyć ta dziura ... to sie ją zszywało a jeżeli była duża ... to sie podkładało od spodułaty i sie tatało ... (Grzegorzew); jeżeli sie cerowało ... jako<sup>mś</sup> mniejszo<sup>m</sup> dziurke to była to ... igła z nitko<sup>m</sup> nakładało sie ... [...] na jako<sup>mś</sup> szklanke ... albo literatke ... i tak sie cerowało ... (Grzegorzew); no igło<sup>m</sup> sie cerowało nitko<sup>m</sup> ... (Adamin); no scerować ... (Barłogi); no wkładało sie taki grzybek pod to<sup>m</sup> ... to sie taki były ... no grzybek taki ż dźrzewa ... i to ... wkładało sie pod te dziure ... i sie ce-

rowało normalnie ... jedno<sup>m</sup> nitke w te jedno<sup>m</sup> w te i tak sie przekładało przeplatankó<sup>m</sup> takó<sup>m</sup> ... [...] można było też używać ... naparstek był naparstek ... (Barłogi); no też zacerować ... (Rysiny); był zrobiony drewniany grzybek ... i sie wkładało w dany ... przedmiot ... czy to w ... w skarpetki czy rajstopy czy jakieś coś ... wkładało sie ten pod tym ... i sie cerowało ... to grzybek drewniany pozywajo<sup>nc</sup> taki był ... (Rysiny).

**CHABER** – ‘chwast polny o niebieskich płatkach i czarnym środku’: kwiaty polne no to mak chaber ... (Felicjanów); [Chwasty w zbożu] [R1:] ko<sup>n</sup>kol ... [R2:] ko<sup>n</sup>kól ... teraz te niebieskie kwiatki ja wiedziałam ... [R1:] jo tyż wiedziałam tero już nie pami<sup>n</sup>tóm ... nie ... modrak czy jakoś ... [R2:] nie ... ko<sup>n</sup>kol ... i i ... wino kiedyś z tego sie robiło ... [...] chabry ... (Grzegorzew); (Koło); ❧ 6.

**CHAŁUPA** – ‘dom mieszkalny’: malowało sie chałupe ... (Adamin).

**CHLEB** – ‘podstawowe pieczywo zjadane przez ludzi, w kształcie bochenka’: jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>nś</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałeczek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałeczek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); no wi<sup>nc</sup> najpierw tyn zaczyn ... czyli ... ta cze<sup>nś</sup>

poprzedniego chleba ... dodana do porcji mo<sup>n</sup>ki ... i wody ... która ma być zaczynem ciasta obecnego ... do tego celu służyła dzieża tak zwana ... u nas przynajmniej tak było czyli specjalne naczynie zrobione ... chyba ... z drewna ... tak mi się wydaje ... mieszało się to wszystkie składniki ale co jeszcze to ... nie pamiętam ... na pewno ten kawałek ... ciasta z poprzedniego ... i na pewno mo<sup>n</sup>ke ... i na pewno wodę ale co jeszcze to nie wiem ... tłuszczu na pewno nie ... to było chyba tylko to ... i jak się to wszystko wymieszało to się zostawiało do wyrośnięcia ... jak widać było że ciasto urosło ... to się dzieliło na poszczególne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemności pieca po prostu ... my piekliśmy sześć czy siedem takich dużych sporawych bochenków ... mama jeszcze jak podzieliła te ... bochenki ... te te to całe ciasto na bochenki ... to chyba smarowała czymś na wierzchu ... może wodą po prostu ... i sypała makiem albo mieliśmy jeszcze tak zwaną czarnuszkę ... to so<sup>m</sup> takie nasionka czarne ... ładnie pachno<sup>ce</sup> ... i tyż posypywaliśmy tym ... no i te sześć czy siedem bochenków na tej łopacie właśnie ... wsuwało się do pieca który był najpirw ... porzo<sup>n</sup>dnie ogrzany czyli najpierw tam się ... drewno wsuwało do tego pieca a jak już się to drewno spaliło ten piec się ... nagrzał to się ... usuwało to ... te spalone drewna ... żeby w piecu było czysto ... i na łopacie wsuwało się bochenki chleba do tego pieca ... zamykało się na jakiś czas nie wiem jak długo się piekło godzinę może ... nie pamię<sup>n</sup>tam ... no i potem jak już ... stwierdziliśmy ... bazujo<sup>n</sup>c na dotychczasowym doświadczeniu że ... ten chleb już może być upieczony ... to się go na tej łopacie z powrotem wyjmowało ... no ... i taki chleb był ... na tyle odporny że mama piekła chyba ... raz w tygodniu ... na pewno nie cze<sup>n</sup>ściej ... i on ...

nie był stary ... on nie czerstwiał ... [...] on zawsze był ... zawsze był taki jak ... zjadliwy krótko mówio<sup>n</sup>c ... ani nie pleśniał ... no ... (Dęby Szlacheckie); piec chlebowy ... no to był ... u nas było w tak zwanej sieni ... wydzielona cze<sup>n</sup>ść ... była to jakby taka komora ... wybudowana mie<sup>n</sup>dzy ... mie<sup>n</sup>dzy jedną cze<sup>n</sup>ścią domu a drugo<sup>m</sup> była sień ... i cze<sup>n</sup>ś tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... były tam dźrzwiczkki ... do wkładania ... chleba ... i bydź może pod tymi dźrzwiczkami do wkładania chleba były dźrzwiczkki mniejsze do regulowania ale tego nie pamię<sup>n</sup>tam ... no i był porzo<sup>n</sup>dnie opalony drewnem ... i tak jak mówiłam jak już się napaliło w tym ... piecu ... no i miał ujście ... do komina ... żeby tam ten dym był jak się paliło w tym piecu żeby ... dym mógł wychodzić przez komin ... no i paliło się tak długo aż się porzo<sup>n</sup>dnie nagrzał do takiej temperatury żeby chleb mógł się upiec ... to ... już mówie ... polegało na ... na długiej taktyce ... bo jakby mi dzisiaj przyszło upiec chleb to ja nie wiem jak długo by się musiało palić w tym piecu i czy ja bym była pewna że to już jeź upieczone czy nie ... ale rodzice jak piekli tyn chleb co tydzień to wreszcie nabyli takiej praktyki że wiesz ... już wiedzieli ... ile tego chleba ... ile ... ile ... ile drewna i jak długo ... ma ci się to drewno palidź i jak długo się to tam chleb ma piec w tym ... piecu ... (Dęby Szlacheckie); jak się napaliło [w piecu chlebowym] ... byliśmy pewni że temperatura jest wystarczajo<sup>n</sup>co wysoka ... wygarnialiśmy te niedopalone ... kawałki drewna czy co tam jeszcze zostało żeby ... piec był czysty ... i ... kładliśmy chleb ... aha jeszcze zapomniałam powiedzieć że te bochenki chleba ... to się co prawda na łopacie wkładało do pieca ale one nie były tak bezpośrednio na tej łopacie ... tylko do chleba były sporzo<sup>n</sup>dzone specjalne koszyczki ... i nasze koszyczki były

... ze słomy ... skre<sup>n</sup>cone tak ładnie ... dookoła ... przeplatane takie koszyczki ... wielkości bochenka takie dużej miednicy no ... powiedzmy ... i te koszyczki nie wim czy były czymś wyścielone czy bezpośrednio do tych koszyczków nie pamie<sup>n</sup>tam ... w każdy razie wkładało się te bochenki te ... te ... cze<sup>n</sup>s tego ciasta które ma stanowić bochenek do tego koszyczka ... i z koszyczkami wjeżdżały do pieca ... [I ten koszyczek się nie spalił?] no nie bo tam już ... nie paliło się nic ... tylko goro<sup>n</sup>co było a od samego gor<sup>n</sup>ca to już ... (Dęby Szlacheckie); na kolacje? ... to przeważnie ... te ... no ... kawa z mlekim ... i chleb z dżżemym to jes najlepsze ... (Adamin); na kolacje to już tak ... rozmaicie ... tyż była ... albo zupa jag jaka została ... albo ... normalnie chleb herbata chleb tam smarowany ... i herbata czy kawa ... (Barłogi); u nos to jes chleb ... no to te przylepki mówilim dupka [...] (Police Średnie); na śniadanie najcze<sup>n</sup>ściej ... jadano żurek ... żur żurek ... była to ... można było wkruszyć sobie do tego żurku ... chleba ... można było sobie wkruszyć do tego żuru kaszanke ale to już była<sup>n</sup> uzależnione od ... no od kieszeni gospodarza ... (Grzegorzew); ano żelazko było tak ... na dusze ... mam tako<sup>m</sup> ... mam kominek przy kominku jes ... dusza ... albo na we<sup>n</sup>giel ... dźrzewo jak w piecach kiedyś chleb piekli ... i to wysuwały te te u... wypalone dźrzewo ... i rzucalo się do tego żelazka ... no i sie tam rozgrzewał ... to mam nawet to na kominku stoi ... (Rysiny); dla świń można szy... przygotowywać w różnych postaciach żarcie ... można dawać takie wszystkie odpady domowe jak sie tam ma ... różne sosy chleby ... niepoczszebne ziemniaki ... (Stary Budzisław); i wtedy był ser można było kroić plastry sobie na chleb posolidz i ... i to właśnie taki był od... tak ... a serwatke no dawniej to używano do wypicia ... gotowano polewke

ze serwatki a ... w dzisiejszych czasach sie tego nie robi ... (Stary Budzisław); do duzego naczynia ... to znaczy nazywano to kpanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); [Piec chlebowy] był duży żeby sie pomieściło kilka chlebów ... [...] z gliny ... (Dąbie); [Kołacz to] rodzaj chleba ... (Powiercie); czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniatalo sie normalnie ... kisiło sie najprzód taki za... zarodek ... tak<sup>m</sup> bulke ... a potym ... z ty bulki taki z tegó ... co sie zarobiło na kiszynie to sie zarabialo chlebek ... dopiro ... to na to ... i sie piekło ... na drugi dzień chleb ... sie zarabialo zagnietło sie i sie chleby robiło i sie wyruszały i sie piekło wtedy ... w koszyczki taki jeszcze sie kładło takie były specjalne koszyczki ... uplecione takie okro<sup>n</sup>głe i sie zawsze taki ... bochynek a późni to kładliśmy w blache tak<sup>m</sup> co sie ciasto piekło i tez piekliśmy w piecyku bo jag nie było pieca ... to w taki kuchni sie piekło ... bo jak ... dawni były te kuchnie ... teraz to już ni[e] ma tych kuchni ... (Borki); no ciemny [chleb] to ze żytni ... niby ... to była żytnia mo<sup>n</sup>ka ... ze żyta to była ... i do tegó można dawać było troche pszynny i ... i taki to był chleb a ... (Borki); do przygotowania chleba? ... no mówiłam ci ... jak sie kisi ... kisiło sie najprzód żurek ... na na chleb ... późni sie zarabialo na bulke tak<sup>m</sup> ... na noc ... i ono wyrosło ... i sie na drugi dzień dopiro zarabialo chleb ... no ... takie były ... a tera to ... no ale tyż zacze... zacier to sie nazywa właściwie ... wiesz? ... to tag jak ... jak tero piekarze to oni zostowiaj<sup>m</sup> na nodz jakiś taki zacier tak<sup>m</sup> bulke ... i oni z tegó rozrobiaj<sup>m</sup> i ... drożdży dodawaj<sup>m</sup> ... i chlebek ... a dawni ... to my żur kisilim ... a tera to oni zacieri takie maj<sup>m</sup> ... tak sie



nazywa ale jo już tero nie ... nie piekłam ile lat chleba ... mój Jezu! jeszcze byłam młodo to piekłam ... (Borki); no to w kuchni jak sie piekło [chleb] ... był taki piedz ubudowany z cegieł ... kiedyś mył ... tak<sup>o</sup>m kuchnie mieli ... i był piec ... a na wirzku kuchnia była postawiono ... z cegły był ... piec ... wymurowany ... normalny i zamykany był ... i podpalało sie dźrzewym ... i sie wypalało sie chleb wsadzało ... dźrzewym sie paliło ... wypalało ... i sie tako ... była ... haka ... wygarniało sie i na łopacie sie chleb wsadzało i sie zamykało ... taki był ... taki piec ... (Borki); tyko sie piekło co tydziń czy co dwa tygodnie n[o] a chleba sie upiekło a dawni duże rodziny były to tak piekli ... a teraz to ... co dziń możesz mieć świeży chlebek ... a kiedyś to co tydziń najmni ... to tag jak cztery bochynki czy ile upiekła ... zależy na ile ludzi to starczyło czy na cztery dni ... czy na tydziń i ... i znów sie ... robili dawniejsze ludzie tak ... (Borki); potrawy [z ziemniaków]? ... no różnie placki kartoflane ... kluski przycirane ... no różne ... i do chleba dodwa... dodawali zimniaki ... takie gotowane i ... i no różnie sie to ... to korzystało ... tłuczone ... (Borki).

**CHLEBEK** – pieszcz., ‘podstawowe pieczywo zjadane przez ludzi, w kształcie bochenka’: czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniało sie normalnie ... kisiło sie najprzód taki za... zarodek ... tak<sup>o</sup>m bułke ... a potym ... z ty bułki taki z tegó ... co sie zarobiło na kiszynie to sie zarabiało chlebek ... dopiro ... to na to ... i sie piekło ... na drugi dziń chleb ... (Borki); no drożdże i zakis sie dawało ... w barsz tak sie nazywało ... sie kisiło i sie dawało i z drożdżami sie ... mieszało i ... i sie zagniało ... i soliło sie ... i takie były no ... były ta... chlebek sie ... nieraz to i sie dawało tyż inne ... różnie i na mleku ... sie

i na na ... maślance sie robiło chlebek tyż ... no różnie ... (Borki).

**CHLEBOWY** – ‘przeznaczony na chleb’: [Kukielka] ano to właśnie chyba taka bułeczka z ... chleba ... z ciasta chlebowego ... ale nie daje głowy ... (Dęby Szlacheckie).  
→ PIEC CHLEBOWY.

**CHŁODNO** – ‘tak jak, gdy jest nieco zimno’: [Mięso było] kładzione ... w beczki ... i solone ... w beczkach było solone jak ... nie było jeszcze lodówek ... i było gdzieś wkopywane albo ... gdzie... chowali gdzieś w jakichś piwnicach ... albo tak żeby było chłodno ... no ... a ... bywało tak że były takie studnie ... duże co tam nie były używane ... a ... wiesz ... to tam wpuszczali tam było chłodno ... na takich linach ... i w ty wodzie ... jak w wiadrach czy coś óno se tam stało ... i mogło być ... no ... różnie było przedtym ... no ... a teraz to jes ... no ... co innego ... (Koło).

**CHŁODNY** – ‘mający niską temperaturę’: zapasy na zime? ... no wi<sup>m</sup>c można cze<sup>n</sup>ść ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>ść ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czszymać w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... żeby produkty zimniaki marchew pietruszka te wszystkie korzeniowe takie ... buraczki czerwone ... żeby to wszystko przeleżało do wiosny do tak zwanego jeszcze przez cały przednówek aż sie urodzo<sup>m</sup> nast<sup>e</sup>m<sup>pne</sup> ... (Dęby Szlacheckie); (Drzewce).

(CHŁODZIĆ) – WYCHŁODZIĆ – ‘zmniejszyć temperaturę czegoś’: (Witowo).

**CHŁÓD** – ‘dość niska temperatura’: *no czszymane było [masło] ... w chłodzie ... ale ... jak kiedyś dawno nie było lodówek to ... kładzono do wiadra i wpuszczano do studni do wody ... (Drzewce); babcia miała ... taką ... taką piwnice ... wykopano<sup>m</sup> ... w ziemi ... inaczej to też nazywano tako<sup>m</sup> ziemianko<sup>m</sup> ... w której panował zawsze chłód ... (Koło).*

**CHOCHLOWAĆ** – ‘mieszać chochłą’: *no namoczyło sie we wannie i sie prało na tarze ... [...] tako tara była i ry<sup>n</sup>czno sie chochlowało i mydłyło ... (Adamin); na takij tartce [prano] ... to jes tara sie nazywo ... [...] to tak wygło<sup>n</sup>dało że ... tak jakby była ... i na tym były takie pro<sup>n</sup>żki ... wgl<sup>m</sup>bieńie i wywyższenie i to ... sie tak tarło ry<sup>n</sup>cami ... pomydliło sie ... bo ... kołnierzyki sie prało w re<sup>n</sup>cach ... a tu zaś tak sie ... pomydliło i sie na tym tarło ... to sie w balie włożyło ... to było doś duże to wystawało z bali ... i sie tu otwirało ... i w ty wannie sie chochlowało ... (Barłogi).*

**CHODZIĆ – PRZYCHODZIĆ** – ‘poruszać się na nogach’: *chodź krasula! ... (Drzewce); [Jak uczono dzieci chodzić?] przedtym chodzików nie było ... no pieluche podwijalaż i chodziło ... wpierv było na pielusze ... uczyłam tutej ... córka ... pod te... pod piersi ... pod te ... i z tyłu ... to przeważnie tak ... albo za ro<sup>n</sup>czki i chodziłaś bo kiedyś tam nie było tych ... (Grzegorzew); [Kura] prowadzi je [=kurczęta] ... gdacze ... zbiera różne wiesz ... no ... pokazuje im jak ... jak nieraz chodz<sup>m</sup> to pokazuje ... tu dziobie ... tam tegó żeby óne chodziły i to robiły co ona ... (Koło); no kwoka jes ... z kurcze<sup>n</sup>tami chodzi ... (Rysiny); [Zakładane na nogi] skarpety ... a za dawnych czasów onuce ... [...] no ... żołnierze w onucach chodzili ... (Dęby Szlacheckie); manyż? ... [...] no to jes taki ... takie koło ... z takimy ze<sup>m</sup>batymi ...*

*tako<sup>m</sup> ... przekładnió<sup>m</sup> zembato<sup>m</sup> ... nie? ... i taki duży ... dro<sup>n</sup>g ... i z jedny stróny sie zaczepia konie i tam jes taki ... obczyk ... konie ... i konie i... dookoła chodz<sup>m</sup> ta przekładnia sie obraca i ... i nape<sup>n</sup>dza maszynę ... (Goszczędza); i kopaczka była późni wiesz ... cio<sup>n</sup>gnikowa i dopiro wolko ... ja jeszcze jak chodziłam na ... kopanie graczko<sup>m</sup> ... jeszcze sie kopało graczko<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> jag my chodzimy ... wykopywać wiesz ... nieroz na obiad kartofle to tako<sup>m</sup> graczko<sup>m</sup> ... ludzie chodziły ... w koszyki ... kopały ... a późni no to mówie były już takie konne kopaczki ... w kónie sie kopało kopaczko<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> ... śmigłowo<sup>m</sup> była kopaczka ... (Goszczędza); [R1:] manyż ... to był ... to było takie urzo<sup>n</sup>dzenie które ... koń cio<sup>n</sup>gnyl ... chodził w kółko sobie ... [...] napy<sup>n</sup>dzał ... [R2:] napy<sup>n</sup>dzany tym ... nape<sup>n</sup>dem owsianym ... to znaczy sie koniem ... [R1:] no ... chodził se tak w kółko ... (Police Średnie); bo my na przykład jak bylim tak tyn na tych ... jak w wojsku chodzili na ... na wykopki ... to tam nie było koszyków ... tam nik koszyka ni miał tylko mielim wszyscy takie kipy właśnie i po dwóch szło na redline ... (Police Średnie); [R1:] nie tylko kartofle [trzymano w piwnicy] i buraki pastewne zależy co kto miał i warzywa i buraki pastewne i wszystko co tam to weszło ... [R2:] bimber tyż można było schować ... [R1:] jak kontrole chodziły ... [R2:] to bimber do piwnicy ... abo aparature ... no nie? ... (Police Średnie).*

**CHODZIK** – ‘urządzenie służące do nauki chodzenia dzieci’: [Jak uczono dzieci chodzić?] *przedtym chodzików nie było ... no pieluche podwijalaż i chodziło ... wpierv było na pielusze ... uczyłam tutej ... córka ... pod te... pod piersi ... pod te ... i z tyłu ... to przeważnie tak ... albo za ro<sup>n</sup>czki i chodziłaś bo kiedyś tam nie było tych ... (Grzegorzew); (Koło); (Tarnówka); 51.*

**CHORY** – ‘niedomagający na zdrowiu’: *kiedys sie nazywało „Biały Jeleń” mydło ... [...] szare ... tak ... i sie nazywało „Biały Jeleń” ... to był ... [...] to był ... super ... już nie jes taki jak był kiedys ... bo mój mo<sup>n</sup>ż musi robić duży piany z mydła takiego ... właśnie tego szarego ... bo ma stawy chore ... no to ... już jez inny ... ale to „Biały Jeleń” ... i w dalszym cio<sup>n</sup>gu ten „Biały Jeleń” ... i szare też jeszcze mydło ale przeważnie ... jes mydło ... kiedys sie myło mydłem ...* (Rysiny).

**CHRYZANTYMA** – ‘roślina ozdobna o różnych kolorach i kształtach, kwitnąca jesienią, popularna jako przybranie grobów’: *astrы ... pie<sup>n</sup>knie ... mamy w ogródku ... różne kolory ... fiolet ... czerwony różowe białe ... cie<sup>n</sup>te ... w kształcie chryzantym ... bardzo pie<sup>n</sup>kny kolor astr ...* (Stary Budziszław); *jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakies przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rosło? ... żonkile ...* (Koło).

**CHRZAN** – ‘warzywo o dużych liściach i grubym, mięsistym korzeniu, wykorzystywane w postaci tartej, o ostrym smaku i zapachu’: *a! to masło robione na takó<sup>m</sup> oselke ... tak ... tak ... taka ... robiono tak ... jak było wygło<sup>n</sup>da...to jakby półksie<sup>n</sup>-życ take ... takie takie coś z takó<sup>m</sup> oto... to robiono oselke ... jeszcze kiedys dawniej dawniej to tam babcie prababce robiły ... na liściu chrzanu ... kładły takó<sup>m</sup> oselke kładły do koszyczka ... i szły do miasta ...*

*i te oselki miały poukładane w koszyczku ... takim ładnym w... białym jak kiedys były takie koszyczki ... nie takie od zbierania ziemniaków ... i ludzie w mieście kupowali takie oselki ... dawniej nie był tak torebek foliowych jak teraz tyko ... na liściu ... jeden liż od chrzanu umyty przykryty a drugi oc spodu położony i tam masełko na tym ... chrzanie ... liś taki zielony ładny ...* (Stary Budziszław).

**CHRZANOWY** – ‘pochodzący z chrzanu’: *[Żeby masło dłużej wytrzymało] ludzie w liście chrzanowe ludzie owijali ...* (Witowo).

**CHUDY** – ‘bez tłuszczu lub z małą zawartością tłuszczu’: *no salseson kłado<sup>m</sup> ... w żoło<sup>n</sup>dko ... ozorki uszy ... chude miy<sup>n</sup>so ... gotuje sie ... kładzie sie ... tak aby ... aby ... no ... kładzie sie<sup>m</sup> ... do ... do tego żoło<sup>n</sup>dka ... i tam ... ten ... jeszcze rosół żeby sie to wszystko wymiyszało i przyciska sie<sup>m</sup> ... żeby sie spłaszczyl ...* (Rzuchów).

**CHUSTKA** – ‘kawałek tkaniny noszony na głowie’: *ja pami<sup>n</sup>tam że jak miałam [wszy] w szkole bo przeciez każdy przechodził no teraz już może nie ... ale od czasu do czasu jeszcze sie o wszawicy słyszy ... a ... ja ... jak miałam wszy ... w szkole nabyłam od kogoś Pam Bóg wie nie wiem ... no ... każdy zapał gdzieś tam w którymś momencie ... to ... jo już byłam w okresie wychowywana kiedy był tak zwany anglotoks ... wie<sup>n</sup>c mi głowe zsypano azotoksem ... zawinie<sup>n</sup>to chustko<sup>m</sup> ... no i one sie tam miały dusić w tym azotoksym ...* (Dęby Szlacheckie).

**CIAPKA** – ‘gęsta, półpłynna masa’: *a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowujo<sup>m</sup> to sie sypie do tego*

porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekiem na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie).

**CIASTKO** – ‘słodki wyrób cukierniczy składający się z jednej porcji’: (Dąbie).

**CIASTO** – 1. ‘masa powstała ze zmieszania mąki i wody lub mleka, niekiedy też drożdży, jaj, tłuszczu lub przypraw’: do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>ś</sup>ć ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup> ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); [R1:] kamionka no to taka była... [R2:] taki garnek ... [...] kamińkowe garki to były takie do ucierania ... [...] no ... takie były jak z gliny ... jak z czegoś ... to były takie tego ... [R1:] kamińka ... garnek taki po prostu ... do ucierania no te babcie starsze to tak se ucirały tam ... tam ... ciasto na placek czy ... [R2:] na serniczek ... kiedyś w takich garkach nie ucierała ani w niczym ... tylko musiał być garnek ...

typowo taki jak z gliny ... z czegoś ... [R1:] tero to kupi sobie robota i bzz! ... i mo utarte a przedtym połke i w ty... (Police Średnie); 2. ‘wypiek, placek’: [Jabłecznik to] mus jabkowy ... i ciasto ... (Babiak); jabłecznik to robiono takie kruche ciasto na to muz jabkowy ... potem kratke albo kruszonke robiono i pieczono ... (Stary Budziszław); jabłecznik kojarzy mi sie ... po prostu z ciastem ... na kruchym cieście ... z jabkami smażonymi ... po prostu pieczone ciasto ... z jabkami ... (Koło); te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło); no ciasto kruche ... i na to jabka ... tarte na tarce ... czy takie całe wkładane ... to jabłecznik taki jes ... albo mus jabkowy sie wkłada tez na jabłecznic ... niy? ... (Rysiny); [Kołacz] okro<sup>n</sup>gły ... okro<sup>n</sup>głe ciasto ... pieczone głównie na wesela ... (Bogusławice); jabłecznik? ... “o luksus ... ciasto sie piecze ... jabłuszka sie ściera ... ciasto sie robi kruche ... na blaszke sie kładzie ... jabłuszka sie ściera ... przeciska troche bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa sie ciastem ... i sie piecze ... no ... jabłecznik ... luks ... (Grabów); sie zarabiało zagnietło sie i sie chleby robiło i sie wyruszały i sie piekło wtedy ... w koszycki taki jeszcze sie kładło takie były specjalne koszycki ... uplecione takie okro<sup>n</sup>głe i sie zawsze taki ... bochynek a późni to kładliśmy w blache takó<sup>m</sup> co sie ciasto piekło i tez piekliśmy w piecyku bo jag nie było pieca ... to w taki kuchni sie piekło ... bo jak ... dawni były te kuchnie ... teraz to już ni[e] ma tych kuchni ... (Borki); [R1:] no ... no to [w kuchence] był ... popielnik

... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło się we<sup>n</sup>giel ... były fajery ... [...] [R2:] i kafle ... [R1:] przykrywało się fajeramy ... były kaflowe kuchnie ... [...] był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku się normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko ... [R2:] w wy<sup>n</sup>glowy kuchni ... (Grzegorzew); a kruszonka to jes ... i ... jak się na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzio<sup>n</sup>s tak samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na takó<sup>m</sup> kule ... tylko między palcami tak kruszyć ... i wtedy wyjdzie taki ... takie ... takie kuleczki wyjdó<sup>m</sup> ... i to się nazywa kruszanka ... do tego można dać zapach na przykład cukier wanieliowy czy jaki odrobinkę olejku to wtedy jez lepszy zapach ... posypadź na ciasto ... (Stary Budziśław). → KRUCHE CIASTO.

**CIELAK** – ‘młode krowy, jakiś czas po urodzeniu’: jak krowa się ociełiła i była siara to ... sie dawało ... ci... cielakowi żeby wypić ... albo sie ... wyszał to z matki z krowy ... to<sup>m</sup> siare ... a jeżeli było za dużo no to ... no to sie tam dawało zwierze<sup>n</sup>tom ... czy jak były ... wiesz ... kotki czy pieski ... (Drzewce); [R1:] ciele to jes takie ... bardziej młodziutkie ... [R2:] młodziutkie ... zaraz po <sup>u</sup>ocie-  
le... ociełeniu a cielak to już taki który już co ... co już mo może z tydziń ... czy ze dwa ... [R1:] tak ... czy nawet ... ze dwa miesió<sup>n</sup>-  
ce ... to jeszcze mówio<sup>m</sup> cielak ... (Witowo);  
☞ 52.

**CIELE** – ‘młode krowy, krótko po urodzeniu’: [R1:] ciele to jes takie ... bardziej młodziutkie ... [R2:] młodziutkie ... zaraz po <sup>u</sup>ocie-  
le... ociełeniu a cielak to już taki który już co ... co już mo może z tydziń ...

czy ze dwa ... [R1:] tak ... czy nawet ... ze dwa miesió<sup>n</sup>ce ... to jeszcze mówio<sup>m</sup> cielak ... (Witowo); (Drzewce).

**CIELE<sup>N</sup>CINA** – ‘mięso z cielęcía’: ano kiełbasy się robi z ... mi<sup>n</sup>sa świńskiego wołowiny ... z ciele<sup>n</sup>ciny z baraniny ... mieli się i podaje różne ... potrawy ... i przyprawia je do smaku ... (Rzuchów).

**(CIELIĆ SIĘ) – OCIELIĆ SIĘ** – ‘o krowie: wydać na świat potomstwo’: jak krowa się ociełiła i była siara to ... sie dawało ... ci... cielakowi żeby wypić ... albo sie ... wyszał to z matki z krowy ... to<sup>m</sup> siare ... a jeżeli było za dużo no to ... no to sie tam dawało zwierze<sup>n</sup>tom ... czy jak były ... wiesz ... kotki czy pieski ... (Drzewce); [R1:] czszeba karmić [krowę] ... [R2:] dobrze odżywiać ... [R1:] dobrze odżywiać ... no i po prostu wtedy kiedy się ociełi daje mleko trzeba jó<sup>m</sup> wydoić ... [R2:] jaka karma ... tak... takie i mleko też ... [R1:] no ... czszeba doić żeby miedź mleko żeby ... korzystać z ni ... (Witowo).

**CIEMNY, CIMNY** – 1. ‘mający kolor zbliżony do czarnego’: dym ... no co to? ... ciemny ob[ł]ok ... nie ... to ... powstają<sup>n</sup>cy przy paleniu się we<sup>n</sup>gla ... no żar chyba ... nie im ... co to ... (Dzierawy); no na łóżku ... kładły się kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ... a to lalka była na środku była ustawiono ... no kiedyś tak było ... serwetki jakież ładne bo jak były tam cimne te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia ... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew); 2. ‘o chlebie: zrobiony z mąki żytniej lub razowej’: no ciemny [chleb] to ze żytni ... niby ... to była żytnia mo<sup>n</sup>ka ... ze żyta to była ... i do tego można dawać było trochę pszynny i ... i taki to był chleb a ... (Borki).

**CIENIUTKI** – ‘bardzo cienki’: *bo przy starych ziemniakach no to już jes ta skóra ... gruba ... i jednocześnie już kielki mają<sup>m</sup> stare ziemniaki ... a młode no to so<sup>m</sup> młode maj... jes kruchutka ... skórka cieniutka ... taka bardzo ... że to sie mówi ... wprost palcem by obrał ... a nie poczszeba by było za wiele noża ... (Tarnówka).*

**CIEPŁO** – przysł., ‘tak jak, gdy temperatura jest wysoka’: *no żeby ona [kasza] po prostu ... doszła ... żeby zmien... była ... mie<sup>n</sup>ka ... no to ... to sie po prostu jeszcze zostawia na chwile żeby ona ... żeby ono to ciepło przeszło ... (Bogusławice); [Zakładane na nogi] skarpety ... a za dawnych czasów onuce ... [...] no ... żołnierze w onucach chodzili ... [...] to jes ... kwadratowy kawałek ... flaneli przeważnie ... który w zast<sup>m</sup>pstwie skarpety ... kładło sie napierw onuce zakładało sie jedno drugie i zawijało sie dookoła i kładło sie w but ... podobno było bardzo ... [...] bardzo ciepło i ... i bardzo dobrze sie ni... nie dostawało sie żadnych odgniotków ... ni... odparzeń ... nicego ... no ... (Dęby Szlacheckie).*

**CIEPŁO** – rzecz., ‘wysoka temperatura’: *no żeby ona [kasza] po prostu ... doszła ... żeby zmien... była ... mie<sup>n</sup>ka ... no to ... to sie po prostu jeszcze zostawia na chwile żeby ona ... żeby ono to ciepło przeszło ... (Bogusławice).*

**CIEPŁY** – ‘mający wysoką temperaturę’: *po udojeniu ono [=mleko] jes ciepłe ... (Drzewce); [Mleko zaraz po udojeniu jest] ciepłe ... [...] z pianó<sup>m</sup> ... (Witowo); pierzyna to jes taka kołdra tylko że w środku ma pierze ... jes on... jes ona robiona ... jes ona robiona z dartego pierza to kiedyś tam ... właśnie ... jeszcze ... zanikło to troszke ale kiedyś właśnie gospodynie ... zbierały sie ... darły pierze ... i z tego robiły albo właśnie poduszki albo pierzyny ... pierzyny no takie*

*... dosyć cie... bardzo ciepłe były ... (Koło); robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało sie ... wysypywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wode ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszczeczke pszennej ... no i tak to było ... kiśło ... wyrobiło sie ... oczywiście czszea było roszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postało ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz sie kupuje ... (Tarnówka); albo można było jak sie mał... mało<sup>m</sup> iloś świni miało dwa czszy św... prosie<sup>an</sup>ta były od małego to sie ... mały taki ... miał pojemnik ... kociel sie nazywał taki pojemnik ... i sie tam sypało dwa czszy koszyki ziemniaków ... parowało sie codziennie ... i te ciepłe ziemniakami tam dolewało sie wode pasze ... i dawało sie ... świniom ... (Stary Budziszław); ciepła odzież ... (Bogusławice).*

**CIMNY** → **CIEMNY**.

**CINKI** – ‘płaski, mający niewielki przekrój poprzeczny’: [R1:] *poduszczczko<sup>m</sup> [przykrywało się dziecko w kołysce] ... [R2:] poduszko<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> cinko<sup>m</sup> pierzynko<sup>m</sup> przeważnie ... (Grzegorzew); z przodu [wozu] zawsze był tyłek taki ... zrobiony ... cińciejszy ... a z tyłu był jeszcze roz taki gruby bo ... mocniejszy był zawsze ... bo z tyłu no to zawsze może ... ktoś sie uderzyć czy coś to zawsze był silniejszy ... taki pami<sup>n</sup>tóm ... (Goszczędzka).*

**CIP CIP!** – ‘okrzyk wydawany, by przywołać kury i kurczęta’: *moja babcia zawsze wołała cip cip cip cip cip cip... (Koło); (Babiak).*

**CIPCZA!** – ‘okrzyk wydawany, by przywołać kury i kurczęta’: (Grabów).

**CIU CIU CIU!** – okrzyk wydawany, by przywołać kury i kurczęta: (Stary Budziszław); (Koło); (Rysiny).

**CIUCH – 1.** ‘ubranie’: *no brudne ubrania ... no jak jes? ... ale mam ... ale jes brudnych tych ... ciuch do prania ... no brudne ... no to sie mówiło brudne bo jak sie inaczzej mówiło ...* (Rysiny); *no ta balia była ... nie? ... i była ta pralka ry<sup>n</sup>czna taka ... no sie namyndliło tam te te ... ciuchy ... późni sie płucza... płukało jak i w ty chwili ... sie wiyszało ...* (Rysiny); **2.** ‘stare, podniszczzone ubranie’: *stare ciuchy ...* (Barłogi).

**CIUMLĄĆ** – ‘ssać’: *jak tego to brali znowu cukier kładli w kawałek szmatki ... w gaze ... no i ... dziecko ... zwiliżyli wodó<sup>m</sup> ... no i tak sało ciumlało ... i ciumlało ... taki o ciumla ...* (Tarnówka).

**COSNEK, CZOSNEK** – ‘roślina o charakterystycznym zapachu i ostrym smaku, zebrana w główki, wykorzystywana w kuchni’: *to zależy wszystko od fachowca ... jak fachowiedz robi ... od rodzaju dźrzewa od ... we<sup>n</sup>dzenia ... czy wie<sup>n</sup>cej czy mniej ... [...] no ... we<sup>n</sup>dzynie ... od tego rodzaju dźrzewa ... i tam musi być sól cosnek przyprawami ... no żeby ... smakowało ...* (Rzuchów); [Na rosół] *no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ...* (Tarnówka); *kielbase [jak się robi?] ... no to ... pokroi sie mie<sup>n</sup>so*

*... potem sie doprawia różnymi przyprawami ... zostawia sie je na drugi dzień ... żeby ono tak doszło troche takim zapachem tych przypraw ... i na drugi dzień ... wła<sup>n</sup>cza sie maszynke albo tako<sup>m</sup> zwykło<sup>m</sup> ... kre<sup>n</sup>cono<sup>m</sup> albo na p... pro<sup>n</sup>d ... i sie kre<sup>n</sup>ciło ... potem sie wyra... przyprawiało i pieprz i sól i tam ... różne jeszcze czosnek ... wymieszano dobrze to mie<sup>n</sup>so ...* (Stary Budziszław).

**CUDOWACZ** – ‘udziwnienie, coś niepotrzebnego’: *jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>n</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałeczek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałeczek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ...* (Dęby Szlacheckie).

**CUKIER, KRUKIER** – ‘słodka, sypka przyprawa’: *no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczki ... czsz... jak sie zabijają kaczke to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słojka nalać ... wode sól ocet ... a potym podstawić pod zarznię<sup>n</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepke jeszcze sie robiło ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepke wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi*

albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); *mojda* ... [...] *to było ... materiał ... w ... cukier sypał w materiał zawio<sup>n</sup>zane było i kładł do buzi i jak ssoł [dzieciak] ... bo słodkie było i spokojny był ... no ... to mojde to nazywali ... (Grzegorzew); myśle że smoczek [dawano dziecku] ale też ... tak też mi sie kojarzy właśnie jak dawniej ktoś mi mówił ... że dawalo sie ... coś słodkiego krukier [cukier] zawinie<sup>n</sup>ty w jako<sup>m</sup>s tako<sup>m</sup> szmatke ... tako<sup>m</sup> oczywiście czysto<sup>m</sup> ... i dziecko to ssalo ... tak ... właśnie jak nie było jeszcze smoczka no bo też smoczki no to ... gu... so<sup>m</sup> gumowe czy teraz s-ilikonowe ... (Koło); *jak tego to brali znowu cukier kładli w kawałek szmatki ... w gaze ... no i ... dziecko ... zwiliżyli wodó<sup>m</sup> ... no i tak sało ciumlało ... i ciumlało ... taki o ciumla ... (Tarnówka); a kruszonka to jes ... i ... *jak sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzio<sup>n</sup>s tak samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na takó<sup>m</sup> kule ... tylko między palcami tak kruszyć ... i wtedy wyjdzie taki ... takie ... takie kuleczki wyjdó<sup>m</sup> ... i to sie nazywa kruszanka ... do tego można dać zapach na przykład cukier wanieliowy czy jaki odrobinke olejku to wtedy jez lepszy zapach ... posypadź na ciasto ... (Stary Budziśław); dawniej ... no to najcze<sup>n</sup>ściej gotowano muchomory w mleku ... wywar wlewano do ... małych naczyń ... i gdzieś ustawiano ... z boku ... posypywano to cukrem ... no muchy to wiadomo że do cukru idó<sup>m</sup> i ... i przylatywały do ... do tych naczyń i sie topiły po prostu w tym wywarze ... (Bogusławice); [R1:] a u tych ... tam za ojczyzno<sup>m</sup> jag jo byłym robić to mieli takó<sup>m</sup> normalnie haczke [do buraków] tylko była nie tag na dół ... była normalnie w poziomie***

... i takie były pał<sup>n</sup>ki dwa ... i jag jo<sup>m</sup> przeciąłeś to liście zostawały w tych pał<sup>n</sup>kach ... i odzrzucóeś ... na przykład szedłeś to nie robieź jeden redliny tylko z jeden stróny wózka mioeś czszy z drugi czszy ... szedłeś środkiem ... wszystkie liście ukłodoeś na ty... [R2:] *tasak ... tasak tyż był ... to był taki długi nóż ... ale ... z tegó co jo pami<sup>n</sup>tóm to były takie na kiju ... tyż ... noże ... [...] wyrwało sie z zimi ... tasakim sie obciło i ... liście na bok ... a to na kupe ... nie? ... a te co już mieli ... no na cukier zakontraktowane ... no to oni już musieli niży obcinać ... [R1:] niży obcinali no i zbirali te liście na kisonki ... (Police Średnie).*

**CYGANKA** – ‘niezidentyfikowana roślina ozdobna’: w domu ... *przeważnie pelargonie ... paprotki ... [...] przeważnie te pelargonie paprocie najwie<sup>n</sup>cy było ... i cyganki pozywajo<sup>n</sup>c kwiaty dawniejsze ... (Rysiny).*

**CYNTECZKA** – zdr., ‘drobne, podłużne wgłębienie’: [R1:] *osełka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wisz ... w te ... tam .. w takie ... kopystkó<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów).*

**CZARNA ZUPA** – ‘zupa z krwi kaczki’: [Zupa z krwi kaczki] *no to jes czarnina ... albo mówio<sup>m</sup> czarna zupa ... (Barłogi);* ☞ 53.

**CZARNINA** – ‘zupa z krwi kaczki’: *a kluski normalne ... sie krojone do ni[j] [=czarniny] podaje ... a jó<sup>m</sup> sie zaklepuje ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> ... i w to ... wody sie leje do ty krwi mó<sup>n</sup>ki kładzie sie tyżke ... i sie zaklepuje ... i wy-*



chodzi czarnina ... z ty krwi ... (Adamin); [Na obiad jadano] no zupe ... rosół na przykład ... czarnine ... no i drugie danie było mie<sup>n</sup>so ziemniaki ... (Barłogi); [A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczki?] tak ... tylko potym się przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej kaczki ... robi się zaprawe tako<sup>m</sup> i sie to zacio<sup>n</sup>gnie ... i do smaku sie doprawia octem pieprzem a ... a do rosolu to już sie octu nie daje ... (Barłogi); [Zupa z krwi kaczki] no to jes czarnina ... albo mówio<sup>m</sup> czarna zupa ... (Barłogi); [Do czarniny] najlepsze so<sup>m</sup> przecierane [kluski] ... mówio<sup>m</sup> żelazne ... rozmaicie na to mówio<sup>m</sup> ale przecierane z ziemniaków takie ... [...] no i ziemniaki sie ... struże czsze na tartce ... i potem sie sypie mo<sup>n</sup>ke sól ... wymiesza sie i na gotuj<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wode sie wrzuca w garnek ... i sie gotuje ... (Barłogi); no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczki ... czsz... jak sie zabijało kaczke to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potym podstawić pod zarżni<sup>n</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepke jeszcze sie robilo ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepke wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); [Poza piórami z kaczki ma się też ...] no mie<sup>n</sup>so krew na zupe ... na czarnine ... (Kłodawa); teraz to wymysłunki so<sup>m</sup> różne ... a przedtem to było ... grochówke tak samo sie gotowało ... teraz czarnine ... no czarnine sie kaczke zabijało ... krew sie spuszczało ... no i była ta czarnina cała ... nie? ... też sie zaprawiaa woda z... z tym ... sie lało wode do krwi ... mo<sup>n</sup>ka ... rozrabiało sie i sie zalewało ten wywar z rosó

... z tej kaczki co sie ugotował tyn rosół ... (Rysiny); to czarnina ... [...] sie wygotuje mi<sup>n</sup>so ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo duzo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczki ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>n</sup>ki ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>n</sup>cej z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecirane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...] tak ... przecierane te kluski były ... (Rysiny); [R1:] [Gotuje się zupy] ogórkowo<sup>m</sup> ... kapuśniak ... grochowo<sup>m</sup> ... szczawiowo<sup>m</sup> ... buraczkowo<sup>m</sup> ... biały barszczyk ... żurek ... [R2:] grochowa ... [R1:] już ... [R3:] prażuchy ... [R1:] o! prażuchy ... z kwaszono<sup>m</sup> kapusto<sup>m</sup> ... kluski przycirane z czarnino<sup>m</sup> ... (Grzegorzew); o z ge<sup>n</sup>si przyda... bardzo sie przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>n</sup>cidz na mielone ... piersi robidź na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine takó<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszymy Polsce bardzo ... ludzie uważajo<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>sie bardzo zdrowe jes ... (Stary Budziszlaw); 53.

**CZARNUSZKA** – ‘roślina o czarnych, aromatycznych nasionach wykorzystywanych jako dodatek do pieczywa’: jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to sie dzieliło na poszczególne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemności pieca po prostu ... my piekliśmy sześć czy siedem takich dużych sporawych bochenków ... mama jeszcze jak podzieliła te ... bochenki ... te te to całe ciasto na bochenki ... to chyba smarowała czymś na wierzchu ... może wodą po prostu ... i sypała makiem albo mieliśmy jeszcze tak zwaną czarnuszkę ... to so<sup>m</sup> takie nasionka

*czarne ... ładnie pachno<sup>n</sup>ce ... i tyż posypywaliśmy tym ... (Dęby Szlacheckie).*

**CZARNY, CZORNY** – ‘będący koloru węgla kamiennego’: *jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to sie dzieliło na poszczególne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemności pieca po prostu ... my piekliśmy sześ czy siedem takich dużych sporawych bochenków ... mama jeszcze jak podzieliła te ... bochenki ... te te to całe ciasto na bochenki ... to chyba smarowała czymś na wierzchu ... może wodą po prostu ... i sypała makiem albo mieliśmy jeszcze tak zwaną czarnuszkę ... to so<sup>m</sup> takie nasionka czarne ... ładnie pachno<sup>n</sup>ce ... i tyż posypywaliśmy tym ... (Dęby Szlacheckie); *pojechaam do dziadka ... to nabyłam wszów jag jechałam do domu to miałam pełno wszów ... bo tam u ty pani tak było że [j]ak ... miałam czarno<sup>m</sup> suknie to nawy... tu my wyszła ... wyszły ... tak sie spłoszyłam że ... gdzieś szłam to myślałam że już wsza na mnie siedzi ... takie było to życie ... kiedyż ... ludzie nieczyste to mieli ... kiedyż a ... jedno od drugigó sie zaraziło tyż ... (Borki); [Co to jest: borówka?] [R1:] *no tyż taki krzok ... jak ... jak podobny coś do jagód ... ino wi<sup>n</sup>kszo troche ... [R2:] no czorn[e] ... (Felicjanów); [Owoce leśne] no to so<sup>m</sup> takie ... maliny poziomki ... czarne jagody ... borówki ... (Rzuchów). → CZARNA ZUPA.***

**CZEPACĆ, CZSZEPACĆ, TRZEPACĆ – ROSZCZEPACĆ, ROSZCZSZEPACĆ** – ‘poruszać czymś energicznie, by coś rozprowadzić’: *taki jest ... jak gdyby tłuczek ... na takim kołeczku ... na takim dro<sup>n</sup>żku ... i tak czszeba czszepać ... nie? ... i to maselko sie z ty śmietany zrobi ... (Drzewce); [R1:] [Kierzynka jest] *taka jak ... jak mała beczuszka ... i miała jeszcze taki ... [R2:] z drewna**

*ta... z takich klepek dzewianych ... [...] i taka taka ... jak kanka ... [R1:] stożkowa-ta ... [...] taka bardziej stożkowata ... i tu miała ... [...] [R1:] w środku taki ubijok ... [R2:] tłuczek sie nazywoł ... [...] i sie ... wlało śmietane do te... do ty beczulki i tym tłuczkiem sie tak długo po... czszepało że aż sie zrobiło masło ... (Witowo); *robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało sie ... wsypywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wode ... niego-ro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszeczkę pszennej ... no i tak to było ... kiśło ... wyrobiło sie ... oczywiście czszea było roszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postało ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz sie kupuje ... (Tarnówka); [R1:] *upuszczano [krew świni] ... żgano nożem do ... do te<sup>n</sup>tnicy ... [R2:] no i czea było miyszać ... czszepaczkó<sup>m</sup> ... [...] [R1:] czszea było mieszać ... [R2:] mieszać ... [R3:] czszepaczkó<sup>m</sup> ... czepać ... szybko czszepać ... żeby już ... [R2:] żeby wystygło ... [R1:] czszepaczkó<sup>m</sup> lub koziołkim ... (Felicjanów); *żeby zabezpieczyć krew przed krzepnie<sup>n</sup>ciem w celach dalszej przeróbki no to czea było ... dosypać soli i czszepadź aż krew nie wystygnie ... (Koło); *czszeba je [=świeże pokosy] dobrze było ... roszczszezać żeby ... wyszła ta trawa ... (Nowe Budki).*****

**CZERSTWIEĆ** – ‘o chlebie: tracić świeżość’: *i taki chleb był ... na tyle odporny że mama piekła chyba ... raz w tygodniu ... na pewno nie cze<sup>n</sup>ściej ... i on ... nie był stary ... on nie czerstwiał ... [...] on zawsze był ... zawsze był taki jak ... zjadliwy krótko mówio<sup>n</sup>c ... ani nie pleśniał ... no ... (Dęby Szlacheckie).*

**CZERWONY, CZERWÓNY** – ‘będący kolorem krwi’: [Co to jest: borówka?] *to jes czerwono jagoda ... (Babiak); borówka ... [...]* owoc podobny do jagody ... tylko czerwony ... (Koło); *była wsypa ... to sie nazywało wsypa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczała pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup> sie ... i potym ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w tom wsypie żeś ... wkładała zaszywała ... i powłoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no <sup>u</sup>osimdziesiąt na dziewię<sup>n</sup>dziesiąt ... siedemdziesiąt na siedemdziesiąt każdy miół swoj<sup>o</sup> ... (Grzegorzew); to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potym takie jeszcze było nawet że ... jak ... na t<sup>o</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisiło ... kapuste ukisiło ... i ocedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... powstało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); *pe-lasie to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe ... pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...]* różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>o</sup>ce kwiaty ... o prostych odygach stojo<sup>n</sup>ce ... (Stary Budziszław); *kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... dużego ... i nie ma takiego ... jak sie nazywa ... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duży czerwony już taki ... grzebień na głowie to już wygło<sup>n</sup>da kura która niesie jajka ... a kokoszka ma takie ... bardzo niziutki ten grzebyszczek przy skórce przy ... od dzióbka wyrośnie<sup>n</sup>ty ... (Stary Budziszław); *piec chlebowy był ... budowany głównie z czerwonej cegły ... miał duże palenisko na które ... do***

*którego wkładano drewno i podpalano ... (Bogusławice); zapasy na zime? ... no wi<sup>c</sup> można cze<sup>n</sup>ś ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>s ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czszymać w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... żeby produkty ziemniaki marchew pietruszka te wszystkie korzeniowe takie ... buraczki czerwone ... żeby to wszystko przeleżało do wiosny do tak zwanego jeszcze przez cały przednówek aż sie urodzo<sup>m</sup> nastę<sup>m</sup>pne ... (Dęby Szlachec-kie). → BASZCZ CZERWONY.*

**CZERWÓNY** → CZERWONY.

**CZORNY** → CZARNY.

**CZOSNEK** → COSNEK.

**CZSZEĆ, TRZEĆ** – ‘naciskając, przesuwając coś po czymś’: *z wanny położyłam łacha na tarze ... i tam pomydliłam ... i tarłam ... tako tara była re<sup>n</sup>czno ... na ty tarze ... (Adamin); na takij tartce [prano] ... to jes tara sie nazywo ... [...]* to tak wygło<sup>n</sup>dało że ... tak jakby była ... i na tym były takie pro<sup>n</sup>żki ... wgle<sup>m</sup>bienie i wywyższenie i to ... sie tak tarło ry<sup>n</sup>cami ... pomydliło sie ... bo ... kołnierzyki sie prało w re<sup>n</sup>cach ... a tu zaś tak sie ... pomydliło i sie na tym tarło ... to sie w balie włożyło ... to było doś duże to wystawało z bali ... i sie tu otwirało ... i w ty wannie sie chochlowało ... (Barłogi); [Do czarniny] najlepsze so<sup>m</sup> przecierane [kluski] ... mówio<sup>m</sup> żelazne ... rozmaicie na to mówio<sup>m</sup> ale przecierane z ziemniaków takie ... [...] no i ziemniaki sie ... struże czsze na tartce ... i potem sie sypie mo<sup>n</sup>ke sól ... wymiesza sie i na gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wode sie wrzuca

w garnek ... i sie gotuje ... (Barłogi); no na tarce tak sie ... tarło ... (Kłodawa); no ciasto kruche ... i na to jabka ... tarte na tarce ... czy takie całe wkładane ... to jabłecznik taki jes ... albo mus jabkowy sie wkłada tez na jabłecznig ... niy? ... (Rysiny); to była z marchewkó<sup>m</sup> ... kapusta na zime ubijano była ... i troche soli ... i z różnymi ... i ludzie ... i listki sie rzucalo takie te zapachowe ... niektórzy to z marchwió<sup>m</sup> sie tarło marchew i sie wsypywało ... i naet buraki cukrowe kładli do kiszynio tyż to były bardzo dobre kiedyś kapusta ... [...] jak sie nazywała kapusta? ... kwaszono kapusta sie nazywaa ... (Borki); praska ... a jag nie to tartka ... co sie tarło ... i praska jes do wyciskania zimniaków ... i sit... je jes ten duślak jes wszystko jez różne rzeczy só<sup>m</sup> ... (Borki).

**CZSZEPACZKA** – ‘narzędzie kuchenne do ubijania lub rozmącania płynów’: [R1:] upuszczano [krew świni] ... żgano nożem do ... do te<sup>n</sup>tnicy ... [R2:] no i czea było miyszac ... czszepaczko<sup>m</sup> ... [...] [R1:] czszea było mieszać ... [R2:] mieszać ... [R3:] czszepaczko<sup>m</sup> ... czepać ... szybko czszepać ... żeby już ... [R2:] żeby wystygło ... [R1:] czszepaczko<sup>m</sup> lub koziołkim ... [R3:] koziołkim ... [R1:] koziołki rob... mieli ... czszepaczków nie było ... no ... (Felicjanów); nawarka to jes tak ... woda sie gotuje ... wsypuje sie do niej mo<sup>n</sup>ke pszenno<sup>m</sup> ... i potem ... czszepaczko<sup>m</sup> sie roszcyszepuje na tej wodzie gotowanej ... i właśnie wychodzi taka ... taka ta zupa ... taka worka ... tak ... zaprawia sie mlekiem i to dawniej było bardzo ... spożywane ... w dzisiejszych czasach sie nie robi takich zup ... (Stary Budziszlaw); 8.

**CZSZEPAC** → **CZEPAC**.

**CZSZEWIA, TRZEWIA** – ‘narządy wewnętrzne człowieka lub zwierzęcia’: trze-

wia ... (Koło); czea [kurę] zabić ... oskubać ... czszewia wycio<sup>n</sup>gno<sup>n</sup>ć flaki to wszystko ... (Koło).

**CZSZYKROTKA** – ‘bylina o płożących się pędach i jajowatych, niekiedy barwnych liściach’: [W domu hodowano] pelargonie paprocie ... czszykrotki ... (Koło).

**CZYSTO** – ‘tak jak, gdy nie ma brudu’: pokarmy przygotowuje sie ... no na pewno w kuchni ... czszeba umyć re<sup>n</sup>ce ... żeby było wszystko w porzo<sup>n</sup>dku i czysto ... no i tyle ... (Grzegorzew); no i te sześ czy siedym bochenków na tej łopacie właśnie ... wsuwało sie do pieca który był najpirw ... porzo<sup>n</sup>dnie ogrzany czyli najpierw tam sie ... drewno wsuwało do tego pieca a jak już sie to drewno spaliło ten piec sie ... nagrzał to sie ... usuwało to ... te spalone drewna ... żeby w piecu było czysto ... i na łopacie wsuwało sie bochenki chleba do tego pieca ... (Dęby Szlacheckie); czszea było pryskać zawsze żeby much nie było i czysto żeby było ... tag jag u nos to muchów nie było ... mało kiedy były muchy ... (Borki).

**CZYSTY** – ‘pozbawiony brudu’: [Żeby usunąć mydło z pranej bielizny należy ją] kilka razy wy... sptukać ... wypłukać w wodzie czystej ... (Rysiny); [Dobre mleko] no jag jes ... mleko tłuste ... i czyste ... (Drzewce); masło sie wybirało a maślanka zostawaa... masło sie wybirało ... były takie donice ... przeważnie ... i w tó<sup>m</sup> donice sie wybirało masło no i sie wyjęło ... czy ... wodo<sup>m</sup> ... przepłukiwało żeby już tó<sup>m</sup> maślanke oddzielić żeby było czyste ładne masełko ... (Witowo); myślę że smoczek [dawano dziecku] ale też ... tak też mi sie kojarzy właśnie jak dawniej ktoś mi mówił ... że dawalo sie ... coś słodkiego krukier [cukier] zawinie<sup>n</sup>ty w jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> szmatke

... tako<sup>m</sup> oczywiście czysto<sup>m</sup> ... i dziecko to ssalo ... tak ... właśnie jak nie było jeszcze smoczka no bo też smoczki no to ... gu... so<sup>m</sup> gumowe czy teraz s- silikonowe ... (Kolo); dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzio<sup>ś</sup> ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyszyć to wymie ... no i wtedy czyste wiaderko re<sup>ce</sup> obtarte umyte ... po ... po tym umyciu tej krowy ... i wtedy siadało się pod to<sup>m</sup> krowe ... (Stary Budziszław); na długim kiju haczko<sup>m</sup> wygarniano cały ... popiół ... i piec [chlebowy] potem żeby był czysty czyszczono jeszcze szcztoko<sup>m</sup> ... (Bogusławice); jak się napaliło [w piecu chlebowym] ... byliśmy pewni że temperatura jest wystarczająco wysoka ... wygarnialiśmy te niedopalone ... kawałki drewna czy co tam jeszcze zostało żeby ... piec był czysty ... i ... kładliśmy chleb ... (Dęby Szlacheckie); pojechaam do dziadka ... to nabyłam wszów jag jechałam do domu to miałam pełno wszów ... bo tam u ty pani tak było że [j]ak ... miałam czarno<sup>m</sup> suknie to nawy... tu my wyszła ... wyszły ... tak się spłoszyłam że ... gdzieś szłam to myślałam że już wsza na mnie siedzi ... takie było to życie ... kiedyż ... ludzie nieczyste to mieli ... kiedyż a ... jedno od drugigo sie zaraziło tyż ... (Borki); (Adamin); (Barłogi); (Grzegorzew).

**CZYŚCIĆ – DOCZYŚCIĆ – OCZYŚCIĆ – SZCZYŚCIĆ – WYCZYŚCIĆ** – ‘pozbyć się zabrudzeń: kielbase [jak się robi?] ... no to ... pokroi się mie<sup>n</sup>so ... potem się doprawia różnymi przyprawami ... zostawia się je na drugi dzień ... żeby ono tak doszło trochę takim zapachem tych przypraw ... i na drugi dzień ... wł<sup>a</sup>cz<sup>a</sup> się maszynke albo tako<sup>m</sup> zwykło<sup>m</sup> ... kre<sup>n</sup>cono<sup>m</sup> albo na p... pro<sup>n</sup>d ...

i się kre<sup>n</sup>cilo ... potem się wyra... przyprawiło i pieprz i sól i tam ... różne jeszcze czosnek ... wymieszano dobrze to mie<sup>n</sup>so ... mielone ... no i ustawiało się maszynke ... wkładało się taki lej ... i nacio<sup>n</sup>gało się na te jel... lej jelita ... które były wyczyszczone ... i ... kre<sup>n</sup>cilo się to<sup>m</sup> maszynko<sup>m</sup> ... to mie<sup>n</sup>so się ... wkładało do tej maszyny a tym lejem wychodziło to mie<sup>n</sup>so ... i robiło się albo długó<sup>m</sup> kielbaske takó<sup>m</sup> po dwaście centymetrów ... albo jak się kciało takie króciutkie ... małe kielbaski się ... co kawałek zawinęło ... flak ... i wtedy wychodziły małe okro<sup>n</sup>głe kielbaski ... (Stary Budziszław); [Trzeba] pokroić kure ... umydz mie<sup>n</sup>so ... i wrzucić wtedy dopiyo ... zabić ... no oczyścić ... z piór ... (Stary Budziszław); na długim kiju haczko<sup>m</sup> wygarniano cały ... popiół ... i piec [chlebowy] potem żeby był czysty czyszczono jeszcze szcztoko<sup>m</sup> ... (Bogusławice); [Co należy zrobić z wnętrzościami wyjętymi ze świni?] oczyścić i wykorzystać do wyrobu ... (Kolo); czszeba to [=wnętrzości świni] ... wyczyści[ć] dobrze czyścić ... w soli wodzie ... żeby ... nie miały zapachu ... (Rzuchów); ucina się [kurze] ... łeb ... oparza ... skubie ... opala ... czyści i ćwiartkuje ... (Rzuchów); no to się je [=naczynia] czyści tym płynym się myje ... czyści ... ścirkó<sup>m</sup> wyciro i ... só<sup>m</sup> ładne ... (Adamin); wyprać ... wyczyścić ... (Barłogi); wyprać szczyścić ... (Grzegorzew); kiedyś to ... naczynia czyścili ... moja mama bo one to były cie<sup>n</sup>żkie ... to na szmatke brała popiół ... nie? ... i wyszorowaa porzonnie ... przeważnie na Wielkano[c] i Boże Narodzenie ... [...] kiedyś popiołem czyścili bo nie było tych płynów ... nie było takich pas[t] ... ni? ... jedyne pasty były co pamie<sup>n</sup>tam do ro<sup>n</sup>k ... takie ... nie? ... i mydło ... a naczynia nie było ... tylko ... mama moja po... popiołem zawsze ... tam leko popiół tam wzięła ... i ... i się czyściło ... [...] bo kiedyś to nie było ta-

## CZYŚCIUTKI

ki[ch] kolorowych ... tyko były takie fajne miedziane te garnki ... to-ak sie doczyściło ... a przeważnie na Wielkano[c] ... a później jeszcze taki miała słonine ... i po tym ... i jeszcze ... porzonnie je tak żeby tak ładnie świeciły sie te garnki ... to tag jak do dziś pamiętam ... (Rysiny); [R1:] stary pług to złom ... [R2:] to czszea wyminićz lemiesz bo lemiesz najpry<sup>n</sup>dzy sie ... r-za ... no ... a tam reszte no to można oczyścićz odrdze-wiaczym ... tam reszte cieci [=części] a pu [=pług] ... lemiesz czszea wymienić żeby był naoszczszony i ... i orał ... (Dąbrowa); odwiać [ziarno] ... od plewy oczyścić ... (Prucheniec); [R1:] sposobów było kilka zależy jak tam ... jakie było dojście do piwnicy bo niktórzy prosto z woza zrzucali [ziemiaki] gablami niktórzy sobie robili takie ... [...] takie koryto było ... [R2:] loda ... [...] jo to miołem lode i ... i od... normalnie ... od sieczki ... [R1:] no sie wstawiało do ty ... no tam do dziury gdzie wpadywały i z woza prosto sobie leciały ... ale nie ... ni[e] tak specjalnie właściwie lody ... co-ne były na spodzie były te druty że óny jeszcze wyczyściły sie wszystkie z piosku obleciały ... z tych ... z tych brudów różnych ... (Police Średnie); [Podkuwanie konia] no sie oczy-

ści ... najpirw ... i kował to robił ... przeważnie kowale robiły ... no bo nig inny tyko kował ... nie? ... robił podkowe ... wziół na miare ... zrobić ... miara do ... do każdygó kónia była in... inna podkowa ... (Koło).

**CZYŚCIUTKI** – ‘bardzo czysty’: zimó<sup>m</sup> sie darło to pierze na drobniejsze ... czszeba było je przesiać przez przetak ... przez takie sitko zwane przetakiem ... i ... czyściutkie wtedy było ... bo tak to ... z tego odsiania ... z tego przetaka ... no to tam wtedy było brudu tego wszystkiego no bo jednak ptaki latają różnie ... różnie wszystko sie przyczepiło ... (Tarnówka).

**ĆWIARTKA** – ‘czwarta część czegoś lub jakiejś miary, np. kilograma, litra itd.’: [R1:] osełka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wisz ... w te ... tam ... w takie ... kopystkó<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to “owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów); pótusza albo ćwiartki ... (Koło); (Babiak); (Rzuchów).

# D

**DAKTYL** – ‘owoc egzotyczny, w Polsce dostępny przede wszystkim w postaci suszonej, o brązowej skórce i słodkim miąższu’: (Powiercie).

**DAMSKI** – ‘przeznaczony dla kobiet’: *można podzielić na odzież ... damsko<sup>m</sup> me<sup>n</sup>sko<sup>m</sup> dziecko<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... jest bielizna ... jest odzież letnia zimowa ... spodnie swetry kurtki ...* (Bogusławice).

**DANIE** – ‘potrawa’: *no obiad jes z dwóch dań ...* (Barłogi); *danie obiadowe? ... [...]* *no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówkę ... to ... kiedyś sie rzuciło kawałek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie soliło pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ...* (Rysiny). → DRUGIE DANIE.

**DARCIE** – ‘oddzielanie części pierza przydatnej do sporządzania pierzyn itp. od części do tego celu nieprzydatnych’: *wyrywanie pi... no to ... darcie pierza to jes ... nie ... wyrywanie jes co inne ... i darcie jes co inne ... no skubanie ... skubanie od kaczkki ...* (Rysiny).

**DAWAĆ** – ‘o krowie: dostarczać mleka’: [R1:] *niektóra krowa dawała takie gorzka-we mleko nie wszystkie krowy ...* [R2:] *zależy*

*co jadła ... [...] mleko zależało ... smak zależał od jedzynia ...* [R1:] *ale mleko krowie to przeważnie dobre było ...* [R2:] *słodkie ... no ...* (Witowo).

**DAWNO** – ‘tak, jak działo się coś lub wyglądało dużą ilość czasu temu’: *dawni to była nie na ció<sup>n</sup>gniki tyko na kónie były kosiarki i takie ... żniwowe były tyż co ... takie sie... siedziół faced na ... na takim siedzynie ... i takim sie ... kijim <sup>u</sup>odgarniół na garści kiedyś dawni ... i tak było ... [...] a tam jedyn kierowca jechał w kónia ... dawni tak było ... a późni były ció<sup>n</sup>gniki no to już były inne maszyny ...* (Borki); *a mie<sup>n</sup>so [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to mie<sup>n</sup>so kładziono a potem rozbierano tam ... osobno słonine osobno żeberka osobno nogi ... głowe ... no i ... z tego przerabiano albo kaszanke albo kiełbase mielono ... albo zostawiano mie<sup>n</sup>so do spożywania ... i dawniej nie były zamrażalki to były mie<sup>n</sup>sa gotowane w słoikach ... przechowywane w słoikach żeby ... były do spożywania ... a dziś to już só<sup>m</sup> zamrażalki ... lodówki to to mie<sup>n</sup>so jes przechowywane w innej pozycji ...* (Stary Budziszław); *a! to masło robione na takó<sup>m</sup> osetke ... tak ... tak ... taka ... robiono tak ... jak było wygło<sup>n</sup>da...ło jakby półksie<sup>n</sup>życ take ... takie takie coś z takó<sup>m</sup> oto... to robiono osetke ... jeszcze kiedyś dawniej dawniej to tam babcie prababcie robiły ... na liściu chrzanu ... kładły takó<sup>m</sup>*

oselke kładły do koszyczka ... i szły do miasta ... i te oselki miały poukładane w koszyczku ... takim ładnym w... białym jak kiedyś były takie koszyczki ... nie takie od zbierania ziemniaków ... i ludzie w mieście kupowali takie oselki ... dawniej nie był tak torebek foliowych jak teraz tyko ... na liściu ... jeden liź od chrzaniu umyty przykryty a drugi oc spodu położony i tam maselko na tym ... chrzanie ... liź taki zielony ładny ... (Stary Budziszław); dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzię<sup>ś</sup> ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyścić to wymie ... no i wtedy czyste wiaderko re<sup>ce</sup> obtarte umyte ... po ... po tym umyciu tej krowy ... i wtedy siadało się pod to<sup>m</sup> krowe ... naciskało się na te ... wymie na te d... no dydki tak dawno było mówione n[o] [t]ak ... i za te ... cio<sup>g</sup>ło się tak ... po ... po dwa ... jed... raz od przodu raz od tyłu ... no i wtedy na... jak się naciskało leciało mleko ... no i się zdoiło do końca ... i odchodziło się od krowy ... tak ... a dzisiaj so<sup>m</sup> dojarki i maszyny własnia takie dojo<sup>m</sup> ... krowy ... ludzie na wsi nie chowają<sup>m</sup> już krów ... mało kiedy kto ma jednó<sup>m</sup> krowe ... (Stary Budziszław); a wierzeje no to ... dwuskrzydłowa brama ... zbita z desek ... no to też ta[k] jak wrota ino kiedyś się nazy... kiedyż mówiono na wrota wierzeje ... kiedyś dawniej dawniej ... (Osiek Mały); dawniej to ... w dawnych czasach to siali ... tak zwany ... żyto czy pszenice ... czekaj jak to się nazywało? ... no ... mo<sup>n</sup>ka ... orkisz ... orkisz ... który dzisiaj ... jes bardzo zalecany ... w żywieniu człowieka ... (Pruchaniec); [R1:] [Kopanie ziemniaków] dawno ... najpierw było graczko<sup>m</sup> ... to był taki ... czszy ... takie ... oszczsza na trzanku drewnianym to była graczka ... późni była ... no

późni to była kopaczka ... tylko najpierw były te kopaczki jeszcze takie te wirnik ... jak to to można wirnikowe nazwać czy jak się to nazywa ... [R2:] konnowirnikowe ... [R1:] wirnikowe ... późni były kopaczki ... elewatorowe ... i późni były kómbajny ... i to już wszystko ... cała historia ... (Police Średnie); dawnij dawnij to kosili jeszcze dawno dawno to sierpami późni nastaly kosy i kosili kosami ... (Grzegorzew).

**DAWNY** – ‘taki, który istniał dużą ilość czasu temu’: w domu ... przeważnie pelargonie ... paprotki ... [...] przeważnie te pelargonie paprocie najwie<sup>n</sup>cy było ... i cyganki pozywajo<sup>c</sup> kwiaty dawniejsze ... (Rysiny); zapasy na zime? ... no wi<sup>c</sup> można cze<sup>ś</sup>ć ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>ś</sup>ć ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czszyać w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>ce</sup> podłogi ... żeby produkty ziemniaki marchew pietruszka te wszystkie korzeniowe takie ... buraczki czerwone ... żeby to wszystko przeleżało do wiosny do tak zwanego jeszcze przez cały przednówek aż się urodzo<sup>m</sup> nastę<sup>pne</sup> ... no ... (Dęby Szlachecckie); no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pami<sup>n</sup>tam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak się tam to nazywa ... dynie ... natomiast nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pami<sup>n</sup>tam żeby u nas była ... nawet chyba nie wim czy sałaty ... sioliśmy ... raczej ta-



kie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie); a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak się dogotowują<sup>m</sup> to się sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to się razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i się robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to się skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekiem na przykład się to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie); [W piecu] no musiało być wypalony dobrze ... żeby było taka temperatura żeby się chleb upiekł ... ale tylko dźrzewem się wypalało i ... i potem się piekło ... a tero no to się piecze w piecykach ... elektrycznych tero ... chleby ... dawniejsze to takie były mody że czszeba polić było ... a tero to chleb ile razy na blasze to się piekło ... w takim tym jak ... jak placki się piecze ... w ty blasze ... taki ... (Borki); dawny tyb maszyny no to była ... [...] która kosi to była ... "o Jezus! ... tu chodziła i kosiła no ... nie ... kosiar... maszyna kosiarka tako chyba była do zbirania zbóż ... co óna wió<sup>n</sup>zała snopki i kosiła ... i na gości takie rozkładała ... tak była ... (Borki); świniobicie w dawniejszych czasach było inne ... dzisiaj to jeźdźcy nowoczesność maszyny zabijają<sup>m</sup> albo rzeźnie tam przetwarzają<sup>m</sup> i to ... się zawozi oczyszczają się gotowy wyrób ... a dzi... dawniej to ... się brało rzeźnika ... zabijało się ... takiego ... tako<sup>m</sup> świnie ... potem jo<sup>m</sup> się kładło na takich deskach ... grzało się wodę goroco<sup>m</sup> ... jo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> polewano ... tam w małych ilościach takim garczkiem ... i zeszkrobano to<sup>m</sup> sierś z niej ... potem się jo<sup>m</sup> obmywało ... i zam... na taki[ch] powrozach powieszano pod ... wysokie pomieszczenie gdzie to tam ... była zabijana ta sztuka ... no i potem ... rozpołowiono mie<sup>n</sup>so na pół ... wywo... wyjmowano wne<sup>n</sup>czności ... i te wne<sup>n</sup>czności jak ktoś chciał no to tam sobie wyczyścił i ... wykorzystał ... a jag nie

to były zakopywane ... a mie<sup>n</sup>so rozkłada na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to mie<sup>n</sup>so kładziono a potem rozbierano tam ... osobno słoninę osobno żeberka osobno nogi ... głowy ... no i ... z tego przerabiano albo kaszanke albo kielbase mielono ... albo zostawiano mie<sup>n</sup>so do spożywania ... i dawniej nie były zamrażalki to były mie<sup>n</sup>sa gotowane w słoikach ... przechowywane w słoikach żeby ... były do spożywania ... a dziś to już só<sup>m</sup> zamrażalki ... lodówki to to mie<sup>n</sup>so jeźdźcy przechowywane w innej pozycji ... (Stary Budziszów); wcześniej cep ... potem maszyny ... na konie ... które kieratem cio<sup>n</sup>gły ... a maszyna była na ... na takim ... metalowym dro<sup>n</sup>gu podło<sup>n</sup>czona na mufy ... i to się obracała i się wrzucała tako<sup>m</sup> ... my mamy maszynę tako<sup>m</sup> jeszcze dawno<sup>m</sup> przedwojenno<sup>m</sup> ale u kogoż u ludzi jest ... groch ostatnio młócili ... to<sup>m</sup> maszyno<sup>m</sup> ... to się nie kruszył ... bo w innych maszynach się kruszył groch ... tak ... (Pruchenic).

**DBAĆ** – ‘troszczyć się o coś’: no pierzyna ... pierzyna to najpierw czszeba było uhodować ... sporą ilość ... czy kaczek ... czy ge<sup>n</sup>si ... czy jag mniejsza ilość kaczek czy ge<sup>n</sup>si no to się jo<sup>m</sup> składało te pierze z dwóch ład jeszcze czszeba było o nie dbać żeby się nie wkre<sup>n</sup>ciły mole ... bo jak się ... mole wkre<sup>n</sup>ciły no to było wtedy kurzu nie z tej ziemi i zniszczone pierze ... (Tarnówka).

**DEKIELEK** – ‘przykrycie czegoś’: [R1:] no taki jak ... dekielek był ... [R2:] podchlyb... podchlybek czy jakoś to nazywali ... [...] czy przyklibek ... tak jakoś to nazywali ... (Witowo); 7.

**DEKORACJA** – ‘ozdoba’: poduszczyki ... to jasiczki małe były na dekoracje ... na łóżku ... (Dzierawy).

**DEKOROWAĆ** – ‘ozdabiać’: *by[ł]y te kufry te skrzynie to takie właśnie były posagowe właśnie ... dziewczyna dostawała w posagu takó<sup>m</sup> skrzynie ... no to tak że one tak były ładnie tam dekorowane na... kwiaty ... wzory kwiatów ... y to właśnie było ... to to wiano swoje właśnie ... z tej skrzyni miała ... ten swój posag w tej skrzyni sie jej mieścił ...* (Tarnówka).

**DELIKATNIE** – ‘tak, jak trzeba obchodzić się z czymś kruchym’: *i te cegielki [z torfu] zostały ... te cegielki potem tak ... przy słoneczku ładnym ... słońca to piekły wtedy nie tag jak dzisiaj ... tylko skromne słońce mamy ... bo pierw to było słońce ... tak że czyszy dni i to słoń... to już czszeba było to<sup>m</sup> cegle ... cegielke to<sup>m</sup> torfe przewrócidź na drugó<sup>m</sup> strone bo ona już ... podeschła ... i ją delikatnie ... no i tak ... to była na drugi dzień przerzucona ... no ... a na ... znowu zrobiło sie dzień przerwy ... i znowu w takie koziołki sie je stawiało ... dwie ... w te strone ... dwie w te strone ... i to takie ...* (Tarnówka).

**DELIKATNY** – ‘odznaczający się kruchą budową’: *ge<sup>n</sup>się pióra so<sup>m</sup> sztywne białe ... a kacze ... kacze też so<sup>m</sup> białe i szare ... i so<sup>m</sup> delikatniejsze ...* (Rzuchów); *takie prostoko<sup>t</sup>... prostoko<sup>t</sup>na taka ... taka malut... kołderka ... wypełniona go<sup>m</sup>bko<sup>m</sup> puchem czy jakimś takim innym delikatnym mate... mate... takim ... wypełnieniem ... i zawijało sie w to ... po prostu tak ... no umieje<sup>n</sup>tnie w nie dziecko bo to czszeba też umieć zam... za... zawino<sup>n</sup>ć dziecko w becik ...* (Koło).

**DLA JAJ** – ‘dla żartu’: [R1:] [...] *jak tero byłem w któryś dzień w sklepie ... normalnie ... kamiń był w tym ... w tych kartoflach ...* [R2:] *nie no ... no przecież ... kómbajn przeleciał ... z kómbajnu z taśmy ktoż nie zebroł*

*koo tego to przecież wiadomo że poleciał do ziem... [R1:] a jo jag jo zaro ... kaminia wisz tego w ry<sup>n</sup>ke wzięłym do kierownicki ... jo mówie co to za odmiana? ... dla jaj ... nie? ... [...] [R2:] nie no przecież jak z kómbajnu nie wybierzeż ry<sup>n</sup>cznie to óny ... bo niktóre wisz niktóre leto<sup>m</sup> na bok ... [R1:] ale taki był normalnie ... podłużny jag jak zim... [R2:] no ja wim ... kształłym był taki sam no to ... [R1:] niczym sie nie różnił ... od ... tylko że po prostu wagó<sup>m</sup> ... nie? ... jak wzięłym w re<sup>n</sup>ke mówie no co kaminie? ... no ...* (Police Średnie).

**DŁUGI** – ‘mający znaczny wymiar wzdłuż’: *żeby nie fruwały ... bo ge<sup>n</sup>si potrafiły fruwać ... i gospodynia ... gospodynie celowo wy-cio<sup>n</sup>galy ge<sup>n</sup>siom ... te długie pióra ze skrzydeł ... tak zwane lotki ... żeby one nie fruwały ... żeby właśnie nie uciekały z zagrody ...* (Koło); [Gęsie pióra] *no białe i długie ... puszysty ...* (Rysiny); *na długim kiju haczo<sup>m</sup> wygarniano cały ... popiół ... i piec [chlebowy] potem żeby był czysty czyszczono jeszcze szczotko<sup>m</sup> ...* (Bogusławice); *szatkownica ale te szatkownice były ... chyba różne ... my mieliśmy tako<sup>m</sup> na korbke ... tako<sup>m</sup> jak maszynke do mi<sup>n</sup>sa mniej wi<sup>n</sup>cej ... ale były też takie szatkownice które ... które ... wyglo<sup>n</sup>dały jak deska ... w któro<sup>m</sup> było wmontowane ostrze ... i to już był takie unowocześnione ... dlatego że jak sie główke położyło na takie długie ostrze to szybko ciutko ciach ciach ciach ciach ... i kapusta leciaa do ... do ... pojimnika ... do którego tam potem były ... do... dodawane różne dodatki ... i wkładana do beczi ...* (Dęby Szlacheckie); *becik to był taki ma... taki ... córka ... taki był szaryki mniej wi<sup>n</sup>cy ... no ile? ... z pół metra? ... no może sześćdziesió<sup>n</sup> cyntometrów ... a długi z met coś ... tak że jak dziecioka położyłaś ... wisz na tego to ... to<sup>m</sup> drugó<sup>m</sup> czy<sup>n</sup>ścio<sup>m</sup> żeś przykryła ... i były*

takie ... [...] troczki do zawio<sup>n</sup>zanie żeby dzieciok ... no ... ani sie nie wykopał ani nic ... (Grzegorzew); becik to była długa ... długa poduszka ... no ja wiem ile ona mogła mieć? ... ponad półtora metra ... no tak ... no bo to żeby dziecko spało ... i znowu je przykryć tutej [...] ... no i poszewke miało ... (Tarnówka); bażant to je... ma bardzo pie<sup>n</sup>kne upierzenia pióra w ogonie ... bardzo kulturalne ... z długim ... długim takim ogonem ... bażant jes takie ... ptak dziki ... no ... mało przechowywane w gospodarstwach wie<sup>n</sup>cyj tag na ... na luzie jes wychowywany ... w samotności ... (Stary Budziśław); [R1:] dwa takie ze<sup>m</sup>by mo ... i ćsionek ... i sie ścio<sup>n</sup>gło ... [R2:] no to jes hak ... no i hak ... [R1:] widły só<sup>m</sup> prosto ... a hak to jes tak ... [R2:] a hak jes taki długi ... i też czszonek jes dźrzewiany i tego ... [R1:] no ... i sie ścio<sup>n</sup>go ... [R2:] sie ścio<sup>n</sup>go z woza na tego ... jak sie wywozi ... (Dąbrowa); widły ... składajo<sup>m</sup> sie z drzewa ... oraz metalowej końcówki ... z długimi lekko zakrzywionymi ... do przodu ze<sup>m</sup>bami ... (Osiek Mały); [Podczas kopania torfu] co używano? ... no używano ... szpadli sztychów ... sztych to jes taki wo<sup>n</sup>ski długi szpadel ... i teraz ... używano jescze form ... (Prucheniec); [Widły do podawania snopków] długie widły o dwóch ze<sup>m</sup>bach ... (Sobótka); hakało sie [ziemiaki] graczko<sup>m</sup> re<sup>n</sup>czno<sup>m</sup> ... no sadziło sie re<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... kopało ... te ... dziabało ... redliło sie w konia ... redłym ... takim ... i późni sie ... te ... hakało graczko<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> ... na kiju długim ... haczko<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> ... jak mamy tero do pylynia na tym małym tylko to była na długim kiju na stojo<sup>n</sup>co ... sie hakało ... (Goszczędza); były nożyki do ścinanie liści [buraków] ... na takim długim czszonku i sie szło ... i ciach ciach ciach ... (Goszczędza); [R1:] do roźcio<sup>n</sup>gania wozu to kawałek rury ... [R2:] to rozwora to była tako pod spodym ... pomi<sup>n</sup>dzy ... to

był taki ło<sup>n</sup>cznik pomi<sup>n</sup>dzy tyłym ... tylnio<sup>m</sup> "ośko<sup>m</sup> a przednio<sup>m</sup> ... no ... [R1:] a ogólnie rzecz bioro<sup>n</sup>c to ta rozwora służyła do tego ... ta[k] jak siano sie jechało wozić ... [R2:] można było roźcio<sup>n</sup>gać tyn wóz po prostu na dłuższy i tego ... [R1:] to sie roźcio<sup>n</sup>gło go ... zakładało sie takie ... dro<sup>n</sup>gi do siana ... (Police Średnie); (Dąbie).

**DNO** – ‘dolna ścianka naczyńia’: [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] jajko opa-da na dno ... na dno garka z wodó<sup>m</sup> ... [...] a jajko które jes nieświeże po prostu wypły-wa na wierzch ... ono pływa ... po prostu ... (Koło).

**DOBRY** – I. ‘taki, jak należy’: dobra dójka ... (Drzewce); [R1:] od ogrzania ... od mle-ka [zależał smak sera] ... [R2:] jak było do-brze ogrzany to sie dobrze zrobił ser ... [R1:] nie zawsze sie udoł ... [R2:] nie był taki kaszkowaty ... tylko był dobry ser ... (Wito-wo); [R1:] niektórzy ... marchew przewaź-nie dokłodali [do masła] ... żeby było żółte ... [R2:] no ... marchewke ... albo było ... był taki barwniczek też ... [R1:] nie nie nie wim ... ale właśnie mówili że sok z marchwi jak bo ... bo nie z każdego mleka sie robiło żółte masło ... [R2:] tak tak ... [R1:] a jak ... a żółte masło było pokupniejsze ... [R2:] pokupniejsze ... miało lepszy po... [R1:] po-pyt ... (Witowo); tu nie poczszeba oglo<sup>n</sup>dać czy mie<sup>n</sup>sko jes mie<sup>n</sup>kie czy jak tego tylko już ten zapach ... z tego rosołu właśnie nam ... mówi że to już jes to dobre na stół ... (Tar-nówka); był [popiół] z torfy ... czy ż dźrze-wa ... no to był dobrym nawozem na pole ... (Tarnówka); do we<sup>n</sup>dzenia śliwka mó-wio<sup>m</sup> ... olszyna ... olcha ... dobra jes ... do do we<sup>n</sup>dzenia ... brzoza ... bo ... jabłonka jescze ... że to taki ma specyiczny zapah i ... i dlatego takie dźrzewa dawniej używa-li ... a teraz so<sup>m</sup> takie środki we<sup>n</sup>dzenia ...

w zakładach ... (Stary Budziszław); kołacz to chyba jes lepsze ciasto mi sie kołacz kojarzy z ciastym takim weselnym ... z dodatkami z rodzynkami nie wim co tam sie dodawało ale w każdym razie nie był to zwykły ... taki codzinny chleb tylko jakiś ciasto lepsze ... (Dęby Szlacheckie); 2. 'smaczny': a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowuj<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekiem na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie); [R1:] niektóra krowa dawała takie gorzkawe mleko nie wszystkie krowy ... [R2:] zależy co jadła ... [...] mleko zależało ... smak zależał od jedzynie ... [R1:] ale mleko krowie to przeważnie dobre było ... [R2:] słodkie ... no ... (Witowo); [R1:] na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ... [R2:] mówiła że dobre było ... (Witowo); no kury ... kury sie got... hoduje żeby ... na ... na dobry rosół ... żeby niosły jajka ... żeby był pożytek z nich ... (Rzuchów); zupa jarzynowa ... zupa ogórkowa ... jes to zupa kwaskowa ... kapuśniak też jes zupo<sup>m</sup> kwaskowo<sup>m</sup> ... kalafiorowa jes bardzo dobra zupa jes to zupa ... smag ma łagodny i słdkawy ... (Grzegorzew).

**DOBRZE** – 'tak, jak należy': żeby mieć śmietane mleko czszeba schło... dobrze schłodzić ... (Drzewce); [R1:] od ogrzania ... od mleka [zależał smak sera] ... [R2:] jak

było dobrze ogrzany to sie dobrze zrobił ser ... [R1:] nie zawsze sie udoł ... [R2:] nie był taki kaszkowaty ... tylko był dobry ser ... (Witowo).

### DOCZYŚCIĆ → CZYŚCIĆ.

**DODAC** – 'dolożyć coś do czegoś': ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nast<sup>m</sup>pnie ... nastem... nast<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli założmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); [Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka).

**DODATEK** – 'to, co się dokłada do elementów podstawowych': szatkownica ale te szatkownice były ... chyba różne ... my mieliśmy tako<sup>m</sup> na korbke ... tako<sup>m</sup> jak maszynke do mi<sup>n</sup>sa mniej wi<sup>n</sup>cej ... ale były też takie szatkownice które ... które ... wyglo<sup>n</sup>-

dały jak deska ... w któro<sup>m</sup> było wmontowane ostrze ... i to już był takie unowocześnione ... dlatego że jak sie główke położyło na takie długie ostrze to szybcituko ciach ciach ciach ciach ... i kapusta leciaa do ... do ... pojimnika ... do którego tam potem były ... do... dodawane różne dodatki ... i wkładana do beczki ... (Dęby Szlacheckie); no ugnieczone [ziemniaki] albo pire może ... ale pire to już jes z dodatkami chyba ... no ugnieciono tak ... (Dęby Szlacheckie).

**DODAWAĆ** – ‘dokładać coś do czegoś’: do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wod<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdzy tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>n</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałeczek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałeczek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszaczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie).

**DOGOTOWYWAĆ** – ‘zblizać się do stanu ugotowania (gdy potrawa przestaje być już surowa)’: a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowujo<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to

sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekim na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie).

**DOIĆ – WYDOIĆ – ZDOIĆ** – ‘pozyskiwać mleko od samicy niektórych zwierząt, np. krowy’: [R1:] czszeba karmić [krowę] ... [R2:] dobrze odżywiać ... [R1:] dobrze odżywiać ... no i po prostu wtedy kiedy sie ocieli daje mleko trzeba jó<sup>m</sup> wydoić ... [R2:] jaka karma ... tak... takie i mleko też ... [R1:] no ... czszeba doić żeby miedz mleko żeby ... korzystać z ni ... (Witowo); [R1:] no ... mówi sie kozie mleko czy owcze mleko ... [R2:] ale ... w nasych stronach to ... kozy ... kóz ... bardzo mało jes ... kozów i ... a owiec to nik nie ... [R1:] nik nie doił ... nigdy ... (Witowo); [R1:] były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybij sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustała sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebralo wazówko<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo); no za te sutki ... no ... czy cio<sup>n</sup>gnie czy nacisko zależy jak kto doi ... jo to naciskałam ... (Witowo); dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzio<sup>n</sup>s ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od

obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyszczyć to wymie ... no i wtedy czyste wiaderko re<sup>n</sup>ce obtarte umyte ... po ... po tym umyciu tej krowy ... i wtedy siadało się pod to<sup>m</sup> krowe ... naciskało się na te ... wymie na te d... no dydki tak dawno było mówione n[o] [t]ak ... i za te ... cio<sup>n</sup>gło się tak ... po ... po dwa ... jed... raz od przodu raz od tyłu ... no i wtedy na... jak się naciskało leciało mleko ... no i się zdoiło do końca ... i odchodziło się od krowy ... tak ... a dzisiaj so<sup>m</sup> dojarki i maszyny właśnie takie dojo<sup>m</sup> ... krowy ... ludzie na wsi nie chowajo<sup>m</sup> już krów ... mało kiedy kto ma jednó<sup>m</sup> krowe ... (Stary Budziszław).

**DOINIE, DOJENIE** – ‘pozyskiwanie mleka od samicy niektórych zwierząt, np. krowy’: [R1:] *no to zależało przeważnie takie były dzieci<sup>n</sup>ciolitrowe ... wiaderka ... nie ... nie-cynkowane tylko emaliowane ... takie no ... [R2:] emaliowane ... co to były do krów doinio ... [R1:] dużo ludzi miało cynkowe bo dlatego że ... się nie odbiło ... a jak krowa czasym krowa kopła ... tyż bywało że krowa kopła ... [R2:] a jak! ... [R1:] takie które było poemaliowane to się odbiło i późni dziura się robiła ... to ... dużo ludzi w cynkowe doiło ... (Witowo); dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzię<sup>n</sup>ś ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyszczyć to wymie ... no i wtedy czyste wiaderko re<sup>n</sup>ce obtarte umyte ... po ... po tym umyciu tej krowy ... i wtedy siadało się pod to<sup>m</sup> krowe ... naciskało się na te ... wymie na te d... no dydki tak dawno było mówione n[o] [t]ak ... i za te ... cio<sup>n</sup>gło się tak ... po ... po dwa ... jed... raz od przodu raz od tyłu ... no i wtedy na... jak się naciskało leciało mleko*

*... no i się zdoiło do końca ... i odchodziło się od krowy ... tak ... a dzisiaj so<sup>m</sup> dojarki i maszyny właśnie takie dojo<sup>m</sup> ... krowy ... ludzie na wsi nie chowajo<sup>m</sup> już krów ... mało kiedy kto ma jednó<sup>m</sup> krowe ... (Stary Budziszław).*

**DOJARKA** – 1. ‘kobieta dojąca krowę’: (Drzewce); (Witowo); 2. ‘maszyna dojąca krowę’: *dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzię<sup>n</sup>ś ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyszczyć to wymie ... no i wtedy czyste wiaderko re<sup>n</sup>ce obtarte umyte ... po ... po tym umyciu tej krowy ... i wtedy siadało się pod to<sup>m</sup> krowe ... naciskało się na te ... wymie na te d... no dydki tak dawno było mówione n[o] [t]ak ... i za te ... cio<sup>n</sup>gło się tak ... po ... po dwa ... jed... raz od przodu raz od tyłu ... no i wtedy na... jak się naciskało leciało mleko ... no i się zdoiło do końca ... i odchodziło się od krowy ... tak ... a dzisiaj so<sup>m</sup> dojarki i maszyny właśnie takie dojo<sup>m</sup> ... krowy ... ludzie na wsi nie chowajo<sup>m</sup> już krów ... mało kiedy kto ma jednó<sup>m</sup> krowe ... (Stary Budziszław); 54.*

**DOJENIE** → DOINIE.

**DOJŚĆ** – ‘ugotować się, zakończyć proces gotowania’: *no żeby ona [kasza] po prostu ... doszła ... żeby zmien... była ... mie<sup>n</sup>ka ... no to ... to się po prostu jeszcze zostawia na chwile żeby ona ... żeby ono to ciepło przeszło ... (Bogusławice).*

**DOKŁODAĆ** – ‘dodawać coś do czegoś’: [R1:] *niektórzy ... marchew przeważnie dokładali [do masła] ... żeby było żółte ... [R2:] no ... marchewke ... albo było ... był*

taki barwniczek też ... [R1:] nie nie nie wim ... ale właśnie mówili że sok z marchwi jak bo ... bo nie z każdego mleka sie robiło żółte masło ... [R2:] tak tak ... [R1:] a jak ... a żółte masło było pokupniejsze ... [R2:] pokupniejsze ... miało lepszy po... [R1:] popyt ... (Witowo).

**DOLEWAĆ** – ‘dodawać jakiegoś płynu’: to czarnina ... [...] sie wygotuje mi<sup>so</sup> ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczki ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>ki</sup> ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>cej</sup> z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecirane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...] tak ... przecierane te kluski były ... (Rysiny).

**DOM, DÓM** – ‘budynek mieszkalny’: co jadano na obiad? ... na pewno w bogaczszych domach jadano kurcze<sup>ta</sup> kacze<sup>ta</sup> ... w biedniejszych domach ... w biedniejszych domach był to na pewno jakiś biedniejszych posiłek ... (Grzegorzew); wychodzo<sup>c</sup> z domu do pracy w pole należało ten dom ... zamkno<sup>ć</sup> ... zamknóć na kłódke ... kiedyś dawniej ... (Dzierawy); [Urządzenia do spania] wersalka ... tapczan ... sofa ... kozetka ... też też można ... mieć narożnik w domu ten narożnik rozkładać ... no teraz so<sup>m</sup> różne też takie ... urzo<sup>dzenia</sup> ... (Koło); były zamki były ... kłódki jak tego no to właśnie były te zawiasy robione i ... i właśnie zamykane ... albo ewentualnie było ... zamykane to od ... nie od zewno<sup>cz</sup> ... tylko od środka ... bo raczej to ... były budynki ... razem ... dom mieszkalny w jednym końcu a w drugim ... końcu była obora ... no i tak że przez ... jak tego ... to ... dom

był od środka za... na... zamknie<sup>ty</sup> no na co tam mieli no to wtedy zamknęli a tu ... przeskoczyli przez obore i ... i wtedy wyszli ... (Tarnówka); w domu ... przeważnie pelargonie ... paprotki ... [...] przeważnie te pelargonie paprocie najwie<sup>cy</sup> było ... i cyganki pozywajo<sup>c</sup> kwiaty dawniejsze ... (Rysiny); pyle pyle go<sup>ski</sup> do domu ... (Rysiny); [Ubiór kobiety] garsonka ... na głowe kapelusze ... botki na nogi ... trepy na nogi ... przy obejściu przy domu ... (Dąbie); piec chlebowy ... no to był ... u nas było w tak zwanej sieni ... wydzielona cze<sup>ś</sup> ... była to jakby taka komora ... wybudowana mie<sup>dzy</sup> ... mie<sup>dzy</sup> jedną cze<sup>ścią</sup> domu a drugo<sup>m</sup> była sień ... i cze<sup>ś</sup> tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... (Dęby Szlacheckie); no jaki to mógł być chleb w sklepie? ... w domu był pieczony a tam tyż był pieczony w piekarni chyba ... nie? ... (Borki); do tych piwnic w domu no to ... to wrzucało sie [ziemniaki] ... koszykami nosiło workami ... a ... a jak były piwnice osobne ... no to tam sie nosiło ... już gotowe we workach i w skrzynkach ... (Goszczędza).

**DOMOWY** – 1. ‘odbywający się w domu’: domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasiło dzień dwa skwasiło sie ... późni sie na małym ogniu postawiło garnek ... i od czasu do czasu sie mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wyływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tylko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widać że tyn ... ser już go ... wtedy sie wykladało pomatu ... na ... na jakież naczynie ... które tam była położona albo ściereczka albo jakieś siteczko ... i to ładnie op... obsio<sup>n</sup>czyło to ... to ten to<sup>m</sup> ten ser ... no i wtedy wyszła jakaś kulka czy podłużne zależy w jakim pomie... było włożone ... czy w jakimś podłużnym sitku czy w jakimś podłużnym tam naczyniu ... i wte-

dy był ser można było kroić plastry sobie na chleb posolidź i ... i to właśnie taki był od... tak ... a serwatke no dawniej to używano do wypicia ... gotowano polewke ze serwatki a ... w dzisiejszych czasach sie tego nie robi ... (Stary Budziszław); 2. 'pochodzący z domu': dla świń można szy... przygotowować w różnych postaciach żarcie ... można dawać takie wszystkie odpady domowe jak sie tam ma ... różne sosy chleby ... niepo-czeszbe ziemniaki ... (Stary Budziszław).

**DONICA** – 1. 'gliniana misa': masło sie wybirało a maślanka zostawaa... masło sie wybirało ... były takie donice ... prze-ważnie ... i w tó<sup>m</sup> donice sie wybirało ma-sło no i sie wyjęło ... czy ... wodo<sup>m</sup> ... prze-płukiwało żeby już tó<sup>m</sup> maślankę oddzielić żeby było czyste ładne masełko ... (Wito-wo); 2. 'naczynie, w którym rosną rośliny ozdobne': kiedyś były po prostu ... gliniane donice ... przez garncarzy wyrabiane ... z gliny ... (Koło); 9.

**DONICZKA, DONIĆKA** – 'naczynie, w którym rosną rośliny ozdobne': doniczka ... (Babiak); przez sadzonki [rozmnażano kwiaty] ... [...] rozsadzanie czy wsadzanie kwiatów no ... bo to ... niektóre jag masz takie ... w jednym donice tak jak tu widzisz ten ... no to ... urywasz i rozsadasz go ... w drugo<sup>m</sup> donicze so<sup>m</sup> różne ... (Koło); [W domu kwiaty rosną] w doniczkach ... w korytkach w doniczkach ... (Koło); no po-cstawke tako<sup>m</sup> plastikowa ... a kiedyż no to była taka jag i ... była doniczka to i ... takie ... to było ... takie gliniane wie<sup>n</sup>cej ... nie? ... (Rysiny); no to teraz kiedyś były [gliniane] a teraz nie robió<sup>m</sup> tylko plastiki ... no ... nowocześnie wszystko ... [...] doniczki ... (Grabów); 9.

**DONIĆKA** → **DONICZKA**.

**DOPAROWAĆ** – 'osiągać gotowość do spo-życia pod wpływem działania pary': bo ziemniaki gotuje sie w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno sie ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesio<sup>n</sup>t procent ... to sie ją ... nie wiem czy odlewało sie nadmiar wody ... czy ona sie już zdo<sup>n</sup>żyła wygotować w każdym razie ... nie gotowało sie już jej dalej tylko przykrywało sie pokrywką ... i chyba ... można było ją zawino<sup>n</sup>ć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w re<sup>n</sup>cznik żeby ona ... sie doparowała że tak po-wiem czyli żeby wcio<sup>n</sup>gnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje sie mie<sup>n</sup>ka ... (Dęby Szlacheckie).

**DOPRAWIAĆ** – 'dodawać przypraw do po-trawy': [R1:] no ... w maszynie sie miesza ... gatunku mie<sup>n</sup>sa tam sie wybiero miesza ... doprawia sie i sie ... na... napycha w je-lito ... [R2:] mieli sie najpirw to mi<sup>n</sup>so ... [R1:] no ... mieli sie ... i czy tam porcuje jeszcze na grubsze drobniejsze siatki i sie napycha zaś w cienkie jelita ... i sie we<sup>n</sup>dzi ... i jest kielbacha ... (Felicjanów); [Jak się robi rosół?] no gotuje sie wode ... wkłada sie my<sup>n</sup>so ... wkłada sie wo... włoszczyzne ... doprawia sie do smaku ... (Barłogi); kielbase [jak się robi?] ... no to ... pokroi sie mie<sup>n</sup>so ... potem sie doprawia różnymi przyprawami ... (Stary Budziszław).

**DOPRAWIĆ** – 'dodać przypraw do potra-wy': [R1:] kotlet to jez mi<sup>n</sup>so mielone i ... [R2:] i doprawione i ... [R1:] i op... obsma-żone ... i jes kotlet ... mielony ... (Felicja-nów); z surowego mie<sup>n</sup>sa [robi się kielbasy] ... pokrojonego lub zmielonego na grubych oczkach maszynki doprawionego i nabitego na flak ... we flak ... (Koło).

**DOSYPAC** → **SYPAC**.



**DOSYPYWAĆ** – ‘dodawać czegoś sypkiego’: [Ultramaryna] *to farba jes ... taka ... kolorowe ... to sie dosypywało ... żeby było bielsze pranie ... to jes taki proszek ... i to to jest ... tako farbka niebiesko ... [...] ale jak w wodzie sie rozpuści to ... miała wybielać pranie ...* (Barłogi); *a jeszcze był tak zwany ... pyrzok ... to też jes postawa tylko chyba z ... ziemniaków tylko chyba z ... surowych startych ziemniaków ... i do tego sie dosypywało mo<sup>n</sup>ki i to sie piekło w piekarniku ... ale już tak dawno było że ja tego nie pam<sup>i</sup>-tam ...* (Dęby Szlacheckie).

**DÓJKA** – ‘krowa dająca dużo mleka’: *do-bra dójka ...* (Drzewce); *dobra dójka ...* (Witowo).

**DÓM** → DOM.

**DRAPĄĆ – ROZDRAPĄĆ** – ‘przeciągać po czymś paznokciami lub pazurami, powodując powstanie rys, bruzd’: *no kurze nogi majo<sup>m</sup> ... drapcie jak sie dostały do grzo<sup>n</sup>dków to rozdrapały ... rozdrapały po prostu ... rozdrapały ...* (Rzuchów); [Kura] *po prostu uczy je [=kurczęta] wszystkiego ... uczy ... no ... sukania ... ich pokarmu robaków ... w ziemi ... pokazuj<sup>n</sup>c im ... po prostu ... sama drapie łapami w ziemi ...* (Koło); *no [kura] szuka im [=kurczętom] pożywienia ... drapie w ziemi ... nie? ... żeby te pożywienia były jakieś tam te te ... kamyczki ... czy robaszki jakież ... nie? ...* (Rysiny).

**DRAPAK, DRAPOK** – ‘stara, zdarta miotła’: *to je drapak ...* (Adamin), *drapak ...* (Barłogi); *drapak ...* (Grzegorzew); 10.

**DRAPAKA** – ‘stara, zdarta miotła’: (Rysiny); 10.

**DRAPCIE** – ‘część stopy kury lub koguta z pazurami’: [Kurę, kurczaka dzieli się na:]

[R1:] *udo ...* [R2:] *udka ...* [R3:] *piersi ... skrzydełka ...* [R1:] *no tak ... stopki? ...* [R3:] *stopki ...* [R2:] *stopki ... tero jesz...* [R3:] *drapcie ...* (Felicjanów); *no [kogut] ma ... ma łeb tak samo jak kura y skrzydła ogon ... no i drapki ... no i drapcie i pieje ...* (Rzuchów); *no kurze nogi majo<sup>m</sup> ... drapcie jak sie dostały do grzo<sup>n</sup>dków to rozdrapały ... rozdrapały po prostu ... rozdrapały ...* (Rzuchów); 15.

**DRAPKI** – ‘część stopy kury lub koguta z pazurami’: *no [kogut] ma ... ma łeb tak samo jak kura y skrzydła ogon ... no i drapki ... no i drapcie i pieje ...* (Rzuchów); 15.

**DRAPOK** → DRAPAK.

**DROBNIOWY** – ‘zrobiony z wykorzystaniem mięsa drobiowego’: [R1:] *stopki ... óny majó<sup>m</sup> dużo ... ż... czego? ... że... żelatyny ...* [R2:] *i można z nich robić zimne nóżki ...* [R1:] *no ...* [R2:] *takie drobiowe ...* (Felicjanów).

**DROBNIUSIEŃKO** – ‘tak jak, gdy coś ma bardzo małe rozmiary’: *a salsesón to robi sie w inny sposób ... kroi sie se... gotuje sie ... do garka sie kładzie ... serca ozory świńskie sie kładzie ... uszy sie kładzie ... wszystkie oczyszczone ... tak ... i ... kładzie sie ... można włożyć ... głowe świńsiaka ... powydłubuje sie oczy wszystko sie ładnie powyczyszcza ... poobiera sie to mio<sup>n</sup>ska ... nie kroi sie na tak drobnusieńko na grubsze te kroi sie ...* (Stary Budziszwał).

**DROBNY** – ‘mający małe elementy’: *zimó<sup>m</sup> sie darło to pierze na drobniejsze ... czszeba było je przesiał przez przetak ... przez takie sitko zwane przetakiem ... i ... czyściutkie wtedy było ... bo tak to ... z tego odsiania*

... z tego przetaka ... no to tam wtedy było brudu tego wszystkiego no bo jednak ptaki latają różnie ... różnie wszysko sie przycze-piło ... (Tarnówka).

**DROŻDŻE** – ‘masa wykorzystywana do pieczenia, która w sprzyjających warunkach powoduje zwiększenie objętości ciasta’: był to zakwas ... robiony z ge<sup>n</sup>stego żuru ... i odrobine drożdży sie dodawało ... (Bogusławice); jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>n</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniatła sie normalnie ... kisiło sie najprzód taki za... zarodek ... tak<sup>o</sup>m bulke ... a potem ... z ty bulki taki z tegó ... co sie zarobiło na kiszynie to sie zarabiało chlebek ... dopiro ... to na to ... i sie piekło ... na drugi dzień chleb ... (Borki); no drożdże i zakis sie dawało ... w barsz tak sie nazywało ... sie kisiło i sie dawało i z drożdżami sie ... mieszało i ... i sie zagniatła ... i solilo sie ... i takie były no ... były ta... chlebek sie ... nieraz to i sie dawało tyż inne ... różnie i na mleku ... sie i na na ... maślance sie robiło chlebek tyż ... no różnie ... (Borki); (Dąbie); (Powiercie).

**DRÓB** – ‘ogólne określenie ptactwa domowego’: popularnymi zupami so<sup>m</sup> ... zupa

pomidorowa ogórkowa ... zupa dookoła ogródka ... na drugie danie ... no na pewno schabowe ... no ... i to nie wieprzowe tylko ... z drobiu ... bo młodzież teraz schabowych z wieprzowe... z wieprzowiny nie lubi ... no co jeszcze? ... (Grzegorzew); poślad ... [...] do karmienia zwierzó<sup>t</sup> drobiu ... (Prucheniec); (Babiak); (Grabów).

**DRUCIAK** – ‘druciany zmywak służący do czyszczenia naczyń i garnków przez silniejsze ich tarcie’: jes go<sup>m</sup>bka ... jes ... druciak so<sup>m</sup> rozmaite ... przeważnie go<sup>m</sup>bkó<sup>m</sup> sie myje [naczynia] ... (Barłogi); 13.

**DRUCIANY** – ‘zrobiony z drutu’: dlatego że biała zrobiona nie b... nie jes we<sup>n</sup>dzona ... a taka ... potem sie ustawia tako<sup>m</sup> becške okro<sup>n</sup>głó<sup>m</sup> podpala sie na dole ... i sie tym dymem ona we<sup>n</sup>dzi ... robi sie bro<sup>n</sup>zowa ... potem jo<sup>m</sup> sie wkłada do wody ... i jo<sup>m</sup> sie w goro<sup>n</sup>cy wodzie pare minut tak ... nazywa sie parzenie ... i potem to<sup>m</sup> kielbase sie wyjmuje na takich ... patykach długich albo na pre<sup>n</sup>tach drucianych ... i ... potem ta kielbaska wystygnie i jes taka lekko bro<sup>n</sup>zowa ... a biała to już jednolicie biała od zrobienia ... (Stary Budziszław); takó<sup>m</sup> pałkó<sup>m</sup> tó<sup>m</sup> drucianó<sup>m</sup> takie ... takó<sup>m</sup> drucianó<sup>m</sup> tera ... a kiedyś to były ... toczóno takie pałki ... drewniane ... to jeszcze tyż mam ale tera już só<sup>m</sup> takie metalowe ż dziurkami i sie utłuka zimniaki ... (Borki).

**DRUGI** → DRUGIE DANIE, DRUGIE ŚNIADANIE.

**DRUGIE DANIE** – ‘potrawa podawana na obiad po zupie’: [Na obiad jadano] no zupe ... rosół na przykład ... czarnine ... no i drugie danie było mie<sup>n</sup>so ziemniaki ... (Barłogi); popularnymi zupami so<sup>m</sup> ... zupa pomidorowa ogórkowa ... zupa do-

okoła ogródka ... na drugie danie ... no na pewno schabowe ... no ... i to nie wieprzowe tylko ... z drobiu ... bo młodzież teraz schabowych z wieprzowe... z wieprzowiny nie lubi ... no co jeszcze? ... (Grzegorzew); nie było tyle ... poczszeba naczyń ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz nie-poczszebowali używać bo ... (Tarnówka).

**DRUGIE ŚNIADANIE** – ‘posilek pomiędzy śniadaniem a obiadem’: to jes drugie śniadanie przed obiadem ... (Adamin); (Grzegorzew).

**DRUT** – ‘cienki pręt metalowy dający się giąć’: [Miotły robiono] z ... z gał<sup>n</sup>zi ... brzozy ... układało sie i skry<sup>n</sup>cało sie drutym ... (Babiak); [R1:] no czszeba było iś do lasu nacio<sup>n</sup>ć ... brzozowych gał<sup>n</sup>zków i skre<sup>n</sup>cidź je ... [R2:] drutym ... [R1:] drutym i ... urychtowadź i była miotła ... (Felicjanów); [R1:] ja miotły nie robiłam ... tata robił też miotłę to powiedz ... [R2:] czszeba nacio<sup>n</sup>ć różeg z brzozy ... [R1:] witki ... tak? ... sie to nazywa? ... [R2:] chyba ... nie wiem ... poukladadź ładnie ... ścio<sup>n</sup>-gno<sup>n</sup>ć drutem ... i wszystko ... (Koło); [R1:] miotły? ... no to ... [R2:] z wi... [R1:] z witek ... [R2:] z gał<sup>n</sup>zi wierzby ... abo bzozy ... z brzozowych tych i sie ... cięło ... i ... w kształcie mietły sie ... utego ... i drutem sie ścio<sup>n</sup>gało ... (Koło); [R1:] sposobów było kilka zależy jak tam ... jakie było dojście do piwnicy bo niktórzy prosto z woza zrzucali [ziemiaki] gabłami niktórzy sobie robili takie ... [...] takie koryto było ... [R2:] loda ... [...] jo to miotłem lode i ... i od... normalnie ... od sieczki ... [R1:] no sie wstawiało do ty ... no tam do dziury gdzie wpadywały i z woza prosto sobie leciały ... ale nie ... ni[e] tak specjalnie właściwie lody ... co-ne

były na spodzie były te druty że óny jeszcze wyczyściły sie wszystkie z piosku obleciały ... z tych ... z tych brudów różnych ... (Police Średnie).

**DRZEĆ – PRZEDRZEĆ** – ‘rozrywać na kawałki’: była wsypa ... to sie nazywało wsypa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczala pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup>sie ... i potym ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w tom wsype żeś ... wkładała zaszywała ... i powłoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no "osimdzieśi<sup>n</sup> na dziewi<sup>n</sup>dziesi<sup>n</sup>t ... siedemdziesi<sup>n</sup> na siedemdziesi<sup>n</sup>t każdy miol swojo<sup>m</sup> ... (Grzegorzew); pierzyna to jes taka kołdra tylko że w środku ma pierze ... jes on... jes ona robiona ... jes ona robiona z dartego pierza to kiedyś tam ... właśnie ... jeszcze ... zanikło to troszke ale kiedyś właśnie gospodynie ... zbierały sie ... darty pierze ... i z tego robiły albo właśnie poduszki albo pierzyny ... pierzyny no takie ... dosyc cie... bardzo ciepłe były ... (Koło); zim<sup>o</sup> sie darło to pierze na drobniejsze ... czszeba było je przesiać przez przetak ... przez takie sitko zwane przetakiem ... i ... czyściutkie wtedy było ... bo tak to ... z tego odsiania ... z tego przetaka ... no to tam wtedy było brudu tego wszystkiego no bo jednak ptaki latają różnie ... różnie wszystko sie przyczepiło ... (Tarnówka); y tak że wyczszepane to ... na tym si... przetaku to pierze ... przedarte ... było wsypywane w poszew ... [...] we wsype ... wsypa ... wsypa sie nazywało ... i w tą sype ... wsype ... wsypane było ... i no ... no i ... i to całe było ... i było ciepłe i fajnie i ... (Tarnówka).

**DUPKA** – ‘krańcowa, zaokrąglona część bochenka chleba’: u nos to jes chleb ... no to te przylepki mówilim dupka [...] (Police Średnie).

**DURSZLAK, DUSZLAK, DUŚLAK** – ‘naczynie z dziurkami służące do odcedzania’: *no można ... precedzić [grudki masy z maślanki] przez ... jak sito czy jakiś durszlak ... i to maselko zużyć ...* (Drzewce); [R1:] *żeby zrobić się ser to w tym samym garnku w którym się ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby się zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym się ...* [R2:] *no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś siteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ...* [R1:] *a późni to się ... późnij to duszlak ... przeważnie ...* [R2:] *no ... czy na durszłaku ... czy...* [R1:] *durszlak nazywali najwie<sup>n</sup>cy ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszlak się wylewa ...* [R2:] *ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>z</sup> ...* (Witowo); *praska ... a jag nie to tartka ... co się tarło ... i praska jes do wyciskania ziemniaków ... i sit... je jes ten duślak jes wszystko jest różne rzeczy só<sup>m</sup> ...* (Borki); 14.

**DUSIĆ** – 1. ‘gotować coś na niewielkim ogniu w niewielkiej ilości wody lub tłuszczu pod przykryciem’: [Jakie potrawy można przyrządzić z kury, kurczaka?] *różne ... rosół ... pieczony może być ... duszony ...* (Koło); 2. ‘niszczyć coś, ograniczając dostęp powietrza’: *ja pami<sup>n</sup> tam że jak miałam [wszy] w szkole bo przecież każdy przechodził no teraz już może nie ... ale od czasu do czasu jeszcze się o wszawicy słyszy ... a ... ja ... jak miałam wszy ... w szkole nabyłam od kogoś Pam Bóg wie nie wiem ... no ... każdy zapal gdzieś tam w którymś momencie ... to ... jo już byłam w okresie wychowywana kiedy był tak zwany anglotoks ... wie<sup>n</sup>c mi głowę zsypano azotoksem ... zawinie<sup>n</sup>to chustko<sup>m</sup> ... no i one się tam miały dusić w tym azotoksym ... [A nie niszczyło włosów?] a jo wiem ... może i niszczyło ale ... wiesz ... nie było innego wyjścia ... potem*

*włosy się myło ... no ale pewnie czszeba było to powtórzyć bo ... jak były gnidy to te gnidy może ... od azotoksu ś... nie wiem nie zdychały ... no ... po jakimś czasie czszeba było ... do skutku ... tym azotoksym ...* (Dęby Szlacheckie).

**DUSZA** – ‘metalowy wkład (w postaci sztabki) do dawnych żelazek’: *żelazko to było że ... kładlim nawet ... żuźle rozpalone do żelazka ... a najprzód się kładło te żuźle i to się żelazko nagrywało a potem były dusze ... i te dusze się grzało w piecu ... jak były gor<sup>n</sup>ce ... w kuchni na ogniu ... to się kładło do żelazka i tym się prasowało ...* [A dusza to było takie metalowe?] *wkład taki ... do żelazka ...* (Barłogi); *ano żelazko było tak ... na dusze ... mam tako<sup>m</sup> ... mam kominek przy kominku jes ... dusza ... albo na we<sup>n</sup>giel ... drzewo jak w piecach kiedyś chleb piekli ... i to wysuwali te te u... wypalone drzewa ... i rzucało się do tego żelazka ... no i się tam rozgrzewał ... to mam nawet to na kominku stoi ...* (Rysiny).

**DUSZLAK** → DURSZLAK.

**DUŚLAK** → DURSZLAK.

**DUŻY** – ‘wyróżniający się pod względem wielkości, większy od innych’: *kogud jes taki ... się prezentuje ... ni... ma duże pióra ... zwiszajo<sup>n</sup>ce z... na ogonie ... i duży grzebiń ... z piórami i ... pieje ...* (Rzuchów); [O maglowaniu] *takiś była dużo ława długa ... no i był wałek ... na tyn wałek się odzie... owijało pościel ... i taka była ... no nie wiem ... taka długa była z takim ... wyrzynaniami ... i tym się po tym wałku wałkowało ... to się wałkowało wszystko ...* (Barłogi); *jak duży to sagan jag mniejszy to garnek ...* (Barłogi); *najcze<sup>n</sup>ściej się je cerowało podszycywało się od spodu łatki ... podo[b]nego*

koloru ... tak żeby nie było widać tej dziury ... jeżeli dała się zszyć ta dziura ... to sie ją zszywało a jeżeli była duża ... to sie podkładało od spodułaty i sie latało ... (Grzegorzew); indyki ludzie hodujom ... kaczkki ... [...] ge<sup>n</sup>si ... te ... te duże te ... różne strusie tam jakieś jeszcze coś ... no to to ... różne hodowle majom ... (Koło); [W ogrodzie były] przeważnie bratki ... róże ... pe... nie pelargonie tylko te ... te duże wysokie ... jak sie nazywały? ... no różne i... kwiaty były takie ... przeważnie ... takie polne wie<sup>n</sup>cy były ... nie jak teraz takie różności ... (Rysiny); do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodom ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); piec chlebowy był ... budowany głównie z czerwonej cegły ... miał duże palenisko na które ... do którego wkładano drewno i podpalano ... (Bogusławice); [Piec chlebowy] był duży żeby sie pomieściło kilka chlebów ... [...] z gliny ... (Dąbie); jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to sie dzieliło na poszczególne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemności pieca po prostu ... my piekliśmy sześć czy siedem takich dużych sporawych bochenków ... (Dęby Szlacheckie); aha jeszcze zapomniałam powiedzieć że te bochenki chleba ... to sie po prawda na łopacie wkładało do pieca ale one nie były tak bezpośrednio na tej łopacie ... tylko do chleba były sporzodzzone specjalne koszyczki ... i nasze koszyczki były ... ze słomy ... skre<sup>n</sup>cone tak ładnie ... dookoła ... przeplatane takie koszyczki ... wielkości bochenka takie dużej miednicy no ... powiedzmy ... (Dęby Szlacheckie); [Pomieszczenie dla gęsi] no to jakież musi być ... stodoła pusta albo obora duża jakaś ... albo w zagrodzeniu so<sup>m</sup> też na powieczszu

... (Grabów); tyko sie piekło co tydzień czy co dwa tygodnie n[o] a chleba sie upiekło a dawni duże rodziny były to tak piekli ... (Borki); no kiedyż robiono masło w takich specjalnych kierzynkach ... albo z... niek... jak któż nie miał to w b... w butlach dużych i ... tak sie ... czea było poruszać ... tymi butlami żeby sie to w końcu no to ma... masełko ... wydzieliło z tej śmietany ... (Drzewce); [Po wyjęciu z kopca ziemniaki] sortuje sie ... [R2:] sortuje ... na mniejsze duże małe ... [R1:] abo só<sup>m</sup> te ... sadzeniaki ... (Grzegorzew); drewniane ... szopy [do przechowywania drewna] takie ... budo... przyklejane takie ... były ... do ... do stodoły tam czy do budynku jakiegoś tego ... nie? ... bo ludzie nie mieli takich ... nie było ... takich budynków jak są dzisiaj budynki duże ... (Tarnówka); no kurcze to malutkie które wyjdzie z jajka ... i wtedy to takie takie piskle jes ... a kurczak ... no to już taki ... duży który można go z... zużyć na ... przetwórnice mie<sup>n</sup>sa do ... gotowania ... (Stary Budziszław); perliczka takie ma upierzynie pstre nieduża ... mniejsza od kury ... bardzo żywa ... frukajo<sup>n</sup>ca ... bardzo wysoko fruka po dachach ... gdzie ... po dźrzewach ... piszczy bardzo taka złośliwa jes perliczka ... (Stary Budziszław); to sie brało i układało sie z tego takie kominy [z torfu] ... małe najpierw sie układało kominy ... żeby by... był wiatr ... i żeby to przewiew był ... żeby to dobrze z każdej strony ... wyszło ... a później z tych małych kominów robiło sie znowu wie<sup>n</sup>ksze kominy do odpowiedniego wyschnie<sup>n</sup>cia ... no najgorzej jak tak zaraz ... po ... na ... na pierszy rzut popadał desz ... no cze<sup>n</sup>sto tak było ... że na ł<sup>n</sup>ce ... torfa została ... rozmyta przez ... deszcz ... (Nowe Budki); [R1:] [W maneżu] no było koło e... były koła zy<sup>m</sup>bate po prostu i ... i napy<sup>n</sup>dzany ... i za póm... wałym przenoszony na młockarnie ... [R2:] duże koło na-

*py<sup>n</sup>dzało małe ... poprzez zy<sup>m</sup>batki skośne ... [R1:] duży ... poprzez zy<sup>m</sup>batki tyż były ... poprzez zy<sup>m</sup>batki napy<sup>n</sup>dzały ... [R2:] przenosiły nape<sup>n</sup>d z dużego koła na ... [R1:] na wałek ... i wałek napy<sup>n</sup>dzał młockarnie ... (Police Średnie); no kipa była wi<sup>n</sup>kszo ... koszyk był mniejszy ... (Police Średnie).*

**DYDEK** – ‘część wymienia, z której leci mleko’: *dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzio<sup>n</sup>ś ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyszczyć to wymie ... no i wtedy czyste wiaderko re<sup>n</sup>ce obtarte umyte ... po ... po tym umyciu tej krowy ... i wtedy siadało się pod to<sup>m</sup> krowe ... naciskało się na te ... wymie na te d... no dydki tak dawno było mówione n[o] [t]ak ... i za te ... cio<sup>n</sup>gło się tak ... po ... po dwa ... jed... raz od przodu raz od tyłu ... no i wtedy na... jak się naciskało leciało mleko ... (Stary Budziszów).*

**DYNIA** – ‘warzywo pokryte pomarańczową, grubą skórką, o żółtym miąższu’: *no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pamiętam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak się tam to nazywa ... dynie ... natomiast nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pamiętam żeby u nas była ... nawet chyba nie wiem czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie).*

**DZBAN** – ‘baniaste naczynie zwężone u góry, z dzióbkiem z jednej strony,

a uchem – z drugiej’: [Na święty Jan ... dzban] [R1:] *malin ... [R2:] malin ... nie ... jagód ... [R1:] jagód ... pełen dzban ... tak? ... (Koło); na świe<sup>n</sup>ty Jan jagón... jagód w lesie dzban ... (Rzuchów).*

**DZBANEK** – ‘baniaste naczynie zwężone u góry, z dzióbkiem z jednej strony, a uchem – z drugiej’: *robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało się ... wsypywało się na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wodę ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało się mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszczeczke pszennej ... no i tak to było ... kisko ... wyrobiło się ... oczywiście czszea było rozszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni powstało ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz się kupuje ... (Tarnówka).*

**DZIABAĆ – NADZIABAĆ** – ‘uderzać (niekiedy przecinając coś) ostrym narzędziem’: *dawniej ... wpierv była graczka ... graczka i ... do przodu nió<sup>m</sup> ... jó<sup>m</sup> ... i to czszea było umieje<sup>n</sup>tnie jeszcze kopać ... umieć kopać ... żeby nie nadziabać tych kartofli żeby były to ... kartofle wykopać je ... żeby były całe ... a nie podziabane bo ... no z podziabanych no to co? ... no to jes ... strata ... [...] no a dzisiaj? ... no dzisiaj no to ... się wykopuje kombajnym ... a ... a po drugie już teraz to ... rzadko kto je sadi ... (Tarnówka); hakało się [ziemniaki] graczko<sup>m</sup> re<sup>n</sup>czno<sup>m</sup> ... no sadziło się re<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... kopało ... te ... dziabalo ... redliło się w konia ... redłym ... takim ... i późni się ... te ... hakało graczko<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> ... na kiju długim ... haczko<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> ... jak mamy tero do pylnia na tym małym tylko to była na długim kiju na stojo<sup>n</sup>co ... sie hakało ... no i późni się graczkó<sup>m</sup> ko-*

pało ... to jeszcze były a późni no no ... to sie już kopaczko<sup>m</sup> kopało ... my już późni to kopaczko<sup>m</sup> kopalim jeszcze pami<sup>m</sup>tóm ... tag może miałam ze szesnaście lat czy sied... z piętnaście to jeszcze chodziłam ... graczko<sup>m</sup> kopać ... a późnie[j] już nie ... później już właśnie ta ... kopaczka gwiazdowo była ... (Goszczędza).

**DZIABANIE** – ‘uderzanie (niekiedy przecinanie) czegoś ostrym narzędziem’: do pielienia ... no haczka ... przeważnie w re<sup>n</sup>-kawiczkach sie pieli żeby ... nie zanieszczyściły sie re<sup>n</sup>ce ... przeważnie haczko<sup>m</sup> takie ... taka taka ... do dziabania ... w ogrodzie ziemi ... (Stary Budziszlaw).

**DZIAD** – ‘potrawa z gotowanych ziemniaków z dodatkiem mąki w formie klusek’: [Potrawy z gotowanych ziemniaków] klu-ski ślo<sup>n</sup>skie ... pyzy ... prażuchy ... nazwane też ... dziadami ... (Bogusławice); a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowujo<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekiem na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie).

**DZIADOSKI** – ‘charakterystyczny dla dziada; skromny, prosty’: a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowujo<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekiem na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie).

**DZIECIAK, DZIECIOK** – ‘człowiek po urodzeniu do okresu młodzieńczego’: be-cik to był taki ma... taki ... córka ... taki był szYROKI mnij wi<sup>n</sup>cy ... no ile? ... z pół me-tra? ... no może sześćdziesią<sup>n</sup> cyntometrów ... a długi z met coś ... tak że jak dziecio-ka położyłaś ... wiesz na tego to ... to<sup>m</sup> dru-gó<sup>m</sup> czy<sup>n</sup>ścio<sup>m</sup> żeś przykryła ... i były takie ... [...] troczki do zawio<sup>n</sup>zania żeby dzieciok ... no ... ani sie nie wykopół ani nic ... (Grzegorzew); ty gadzino ... na człowieka nieraz mówió<sup>m</sup> ... nie? ... przeważnie na dzieciaka ... mama nieraz moja krzyczała ... wy gadziny ... wy takie ... nie? ... no to to tak teraz to inne słowa używajo<sup>m</sup> jeszcze wulgarn-a teraz to ... kiedyż nie było tak ... (Rysiny); no to wsza ... by była ... tag jak kiedyś ... w... za Nimców były ... bo tera to nik tegó ni mo chyba ... w życiu ... no ... bo kiedyś to ... mieli ludzie i dziecioki mieli i do szkoly jak ... (Borki).

**DZIECIE<sup>N</sup>CY** – 1. ‘istniejący w czasie dzieciństwa’: jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwo-nie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rośło? ... żonkile ... (Koło); 2. ‘przeznaczony dla dzieci’: moż-na podzielić na odzież ... damsko<sup>m</sup> me<sup>n</sup>sko<sup>m</sup> dziecie<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... jest bielizna ... jest odzież letnia zimowa ... spodnie swetry kurtki ... (Bogusławice).

**DZIECINNY** – ‘istniejący w czasie dzieciństwa’: jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwo-

nie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rośło? ... żonkile ... (Koło).

#### DZIECIOK → DZIECIAK.

**DZIECKO** – ‘człowiek po urodzeniu do okresu młodzieńczego’: czym przykrywało się małe dziecko w kołysce? ... pierzynka ... becik ... mógł być ... (Dzierawy); takie prostoko<sup>t</sup> ... prostoko<sup>tna</sup> taka ... taka malut... kołderka ... wypełniona go<sup>m</sup>bko<sup>m</sup> puchem czy jakimś takim innym delikatnym mate... mate... takim ... wypełnieniem ... i zawijało się w to ... po prostu tak ... no umie<sup>n</sup>nie w nie dziecko bo to czszeba też umieć zam... za... zawino<sup>n</sup>ć dziecko w becik ... (Koło); myśle że smoczek [dawano dziecku] ale też ... tak też mi sie kojarzy właśnie jak dawniej ktoś mi mówił ... że dawano sie ... coś słodkiego krukier [cukier] zawinie<sup>n</sup>ty w jako<sup>m</sup>s tako<sup>m</sup> szmatke ... tako<sup>m</sup> oczywiście czysto<sup>m</sup> ... i dziecko to ssało ... tak ... właśnie jak nie było jeszcze smoczka no bo też smoczki no to ... gu... so<sup>m</sup> gumowe czy teraz s-ilikonowe ... (Koło); pod każdym tyłkiem były dwa bieguny takie ... zatego ... tak że to ... dziecko jak ... leżało ... na tym sińniku ... tam w tym łóżeczku ... no to było możliwości go ... huśtania ... a jednocześnie były przy ... w tej kołysce ... były po... takie ... powbijane po prostu galeczki takie porobione ... żeby było można za... przecio<sup>n</sup>gno<sup>n</sup>ć ... od jednego ... od jednej gałki do drugiej gałki po... z drugiej strony deseczki ... żeby jo<sup>m</sup> można przecio<sup>n</sup>gno<sup>n</sup>ć było jak<sup>o</sup>m taśme żeby to dziecko nie wypadło ... nie wygrzebało sie ... i tego ... i ono jak było przymocowane

no to ... cie<sup>n</sup>żkie życie miało ... no bo ni sie nie ruszyło ... nie ... ruszy... nie wypadło ... (Tarnówka); becik to była długa ... długa poduszka ... no ja wiem ile ona mogła mieć? ... ponad półtora metra ... no tak ... no bo to żeby dziecko spało ... i znowu je przykryć tutej [...] ... no i poszewke miało ... (Tarnówka); jak tego to brali znowu cukier kładli w kawałek szmatki ... w gaze ... no i ... dziecko ... zwiliżyli wod<sup>o</sup>m ... no i tak sało ciumlało ... i ciumlało ... taki o ciumla ... (Tarnówka); przeszukiwanie [włosów] no to grzebinim sie grzebało i ... [wszy] szukało i sie ... smarowało ... różni kiedyś to ... różnymi naftamy nawet sie te<sup>m</sup>piło to ... tag jag ja pami<sup>n</sup>tóm ... my to ni[e] ... nie pami<sup>n</sup>tóm żeby mieli wszy ... jak bylim ale ... mieli dzieci nawet do szkoły sie chodziło no to sie wszów nabyło ... (Borki); a jeszcze ja pami<sup>n</sup>tam jak zbirałim stonke ... z kartofli ... na polach ... sie zbierało we wiaderka w butelki ... bo było maso stonki ... dzieci ze szkoły na przykład chodziły do szkoły ... to ... był taki dzień ... i slim dzisiaj do tego na ... na zbieranie stonki ... dzieci chodziły ze szkoły nawet chodziłim ... ze szkoły i zbierałim stonke w ziemniakach po redlinach chodziłim każdy ... pozbirałim ... no ... (Goszczędza).

**DZIELENIE** – ‘podział zabitej świni na części’: [R1:] jak dzielenie świni? ... [R2:] rozbieranie ... [R3:] porcjowanie ... [R2:] rozbieranie ... czszeba rozebrać półtusze na przykład ... (Koło).

**DZIELIĆ – PODZIELIĆ – 1.** ‘dokonywać podziału fizycznego’: jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to sie dzieliło na poszczególne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemności pieca po prostu ... my piekliśmy sześć czy siedem takich dużych sporawych



bochenków ... (Dęby Szlacheckie); *no to sie dzieliło [świnie] najpirw na pół a potym ... słonina osobno ten ... schab osobno ... szyneczki ... nóżki ... łeppek ... wszystko było ... (Grabów); 2. 'klasyfikować': rodzaje [ubrania] ... bielizna ... czyli ... czyli ubrania które leżo<sup>m</sup> przy cieie ... przylegajo<sup>m</sup> do ciała ... odzież taka wyrzchnia która jes zakładana na bielizne ... i potym wszystkie palta płaszczce kożuchy które zakładamy kiedy jes bardzo zimno myślę że to tak czeba by podzielić ... (Dęby Szlacheckie); 3. 'zbierać zboże w określoną porcję': *no [kobieta za kosiarzem] podbiera ... zboże u nas sie mówiło ... czyli ... to skoszone zboże sie ... dzieli na ... kupki ... które potym sie zwió<sup>n</sup>-zuje i z tego wychodzi snopek ... (Dęby Szlacheckie).**

**DZIEWCZYNA** – 'młoda (najczęściej niezamężna) kobieta': *by[ł]y te kufry te skrzynie to takie właśnie były posagowe właśnie ... dziewczyna dostawała w posagu takó<sup>m</sup> skrzynie ... no to tak że one tak były ładnie tam dekorowane na... kwiaty ... wzory kwiatów ... y to właśnie było ... to to wiano swoje właśnie ... z tej skrzyni miała ... ten swój posag w tej skrzyni sie jej mieścił ... (Tarnówka).*

**DZIEŹA** – 'drewniane naczynie w kształcie niecki, w którym można było zarabiać ciasto na chleb': *no wi<sup>n</sup>c najpierw tyn zaczyn ... czyli ... ta cze<sup>n</sup>s poprzedniego chleba ... dodana do porcji mo<sup>n</sup>ki ... i wody ... która ma być zaczynem ciasta obecnego ... do tego celu służyła dzieża tak zwana ... u nas przynajmniej tak było czyli specjalne naczynie zrobione ... chyba ... z drewna ... tak mi sie wydaje ... (Dęby Szlacheckie).*

**DZIOBAĆ** – 'jeść coś, chwytając to dziobem': [Kura] *prowadza je [=kurczęta] ...*

*gdacze ... zbiera różne wiesz ... no ... pokazuje im jak ... jak nieraz chodzó<sup>m</sup> to pokazuje ... tu dziobie ... tam tego żeby óne chodziły i to robiły co ona ... (Koło).*

**DZIÓB** – 'wydłużona, przednia część głowy ptaków służąca do chwytania pokarmu': [Części kury, kurczaka] [R1:] *dziób ... [R2:] szyja ... skrzydła ... noga ... [R1:] i grzebień ... tak ... (Koło).*

**DZIÓBEK** – zdr., 'wydłużona, przednia część głowy ptaków służąca do chwytania pokarmu': *kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... dużego ... i nie ma takiego ... jak sie nazywa ... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duży czerwony już taki ... grzebień na głowie to już wyglo<sup>n</sup>da kura która niesie jajka ... a kokoszka ma takie ... bardzo niziutki ten grzebyszczek przy skórze przy ... od dzióbka wyrosnie<sup>n</sup>ty ... (Stary Budziszław).*

**DŹŻEM, D-ŻEM, DŹŻEM** – 'dodatek do pieczywa w postaci masy otrzymanej z owoców gotowanych z dodatkiem cukru': *na kolacje? ... to przeważnie ... te ... no ... kawa z mlekiem ... i chleb z dżżemym to jes najlepsze ... (Adamin); na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z serem czy z dżżemem sie jadło ... ni? ... (Rysiny); [Owoce] to smażydż na d-żem najwyży ... (Borki).*

**D-ŻEM** → **DŹŻEM**.

**DŹŻEM** → **DŹŻEM**.

# F

**FAJERA** – ‘obręcz żeliwna na otworze w płycie kuchennej’: [R1:] *no ... no to [w kuchence] był ... popielnik ... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło się we<sup>n</sup>giel ... były fajery ... [...]* [R2:] *i kaflę ... [R1:] przykrywało się fajerami ... były kaflowe kuchnie ... [...]* *był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku się normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko ... [R2:] w wy<sup>n</sup>glowy kuchni ...* (Grzegorzew); ☞ 16.

**FAJERKA** – ‘obręcz żeliwna na otworze w płycie kuchennej’: *to so<sup>m</sup> takie takie fajerki ... one majo<sup>m</sup> różne ... różne wielkości ...* (Koło); ☞ 16.

**FAJNIE** – ‘dobrze, ładnie’: *y tak że wyczszepane to ... na tym si... przetaku to pierze ... przedarte ... było wsypany w poszew ... [...]* *we wsypę ... wsypa ... wsypa się nazywało ... i w tą sypę ... wsypę ... wsypane było ... i no ... no i ... i to całe było ... i było ciepłe i fajnie i ...* (Tarnówka).

**FARSZ** – ‘nadzienie’: *no jeszcze można dodać ziemniaki do ... do farszu do pierogów na przykład robiliśmy ... pie... gotowane ziemniaki z cebulko<sup>m</sup> smażoną ... i na przykład kapusta albo kto tam ... sobie życzył z czym ... no ...* (Dęby Szlacheckie).

**FASOLA** – ‘warzywo, którego nasiona (białe, czarne, marmurkowe) zebrane są w strąki’: [Jakie warzywa można przechowywać

na zimę?] *marchew fasole kapuste grzyby ogórki ...* (Dąbie); [Uprawiano warzywa] *wszystkie korzenne ... pomidory ogórki ... ziemniaki kapuste ... fasole ... groch ...* (Powiercie); *no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zimę konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pami<sup>n</sup>tam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak się tam to nazywa ... dynie ... natomias nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pamię<sup>n</sup>tam żeby u nas była ... nawet chyba nie wiem czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ...* (Dęby Szlacheckie); [Uprawiano] *wszystkie warzywa fasole ... różne ziemniaki ... różne kapusty się sadziło siało się ... to były takie no warzywa wszystkie pietruszka marchew sałata ... różne takie przyprawy co poczszebne i to to były ... na na takim rzo<sup>n</sup>dku się ... sadi ...* (Borki); [Najczęściej uprawiane warzywa] *marchew ... pietruszka ... buraczek ... fasola ... bober ...* (Goszczędza); (Grzegorzew); ☞ 20.

**FASZEROWAĆ** – ‘napełniać coś czymś’: *z kury albo z kurczaka? ... no to rosół ... można ... nie wiem ... pieczone udka ... skrzydełka faszerowane ...* (Koło).

**FIKAĆ** – ‘o krowie: kopać’: *ta krowa fika ...* (Drzewce).

**FILET** – ‘przednia, górna część kury, kurczaka wykorzystywana w celach spożywczych’: [Kurę, kurczaka dzieli się na:] *udo podudzie ... pierś bo<sup>n</sup>dź filet to różnie nazywane i ... korpus czyli cały grzbiet ...* (Koło).


**FIOLET** – ‘kolor jagód, jeżyn, śliwek węgerek’: *astrы ... pie<sup>n</sup>kie ... mamy w ogródku ... różne kolory ... fiolet ... czerwony różowe białe ... cie<sup>n</sup>te ... w kształcie chryzantym ... bardzo pie<sup>n</sup>ky kolor astr ...* (Stary Budziszław).

**FIOŁEK** – ‘roślina ozdobna, zwykle o fioletowych kwiatach’: [Kwiaty hodowane w domu] *fiołki ... kaktusy ... pelargonie ...* (Stary Budziszław); [W ogrodzie rosły] *róże ... mieczyki ... fiołki ... astrы ...* (Stary Budziszław); [Kwiaty hodowane w domu] *paprocie ... juki ... te ... storczyki ... te ... no jeszcze tam czekej i... jes tych nazwów ... i ... fiołki ...* (Koło); *fiołki to nie lubió<sup>m</sup> żeby podlewadź na wierzku ... tylko od spodu ...* (Rysiny).

**FIRANA** – ‘przejrzysta tkanina wieszana w oknie’: *kiedyś sie ... wsypywao wie<sup>n</sup>-cyj moja mama takie sodke sypała ... żeby było i mie<sup>n</sup>kie czy do firan to sodke lub soly dużo wsypywała ... żeby óne były sztywne ...* (Rysiny).

**FIRANKA** – ‘to, co wisi w oknie, zasłaniając widok wnętrza mieszkania’: *i sie*

*nakładało te szablony [na ścianę] i innym kolorem można było podmalowywać ... teraz też so<sup>m</sup> takie te szablony ... nie? ... też ... ale kiedyś to też bo moja mama to nawet wycinała różne tam ... takie coś ... nawed i firanki z papieru robiła ... nakładała to ... i to umalowało na te takie żeby ozdoby były na ścianach ...* (Rysiny).

**FLANCA** – ‘młoda roślina przeznaczona do sadzenia’: *rosada flanca ...* (Bogusławice); *flanca ... rosada ...* (Dąbie); (Koło);  1.

**FLANCOWAĆ** – ‘sadzić młode rośliny’: *kapusta sie wsodzo ... wsodzoż i kwiaty ... flancujeż różne i ... no różnie takie ... różne to są ... a siejesz selere ... flancujesz przeci pore flancujeż i siejeż różne ... rzeczy i późni sie przeflancowuje ... nie? ...* (Borki); *no to chwasty só<sup>m</sup> najwyży ... có może być? ... pomi<sup>n</sup>dzy zimniakamy najwyży to można ... flancować kapuste brukiew ... różności takie co dawni ... tak sie sadziło a tera no to ... chwasty najwyży mogo<sup>m</sup> być ...* (Borki).

**FLANCOWANIE** – ‘sadzenie młodych roślin’: *a jak gdzieś sie na przykład ... wyrwało przy hakaniu czy tam za dużo sie wyrwało to sie nazywało flancowanie ... nie wim czy takie ma<sup>o</sup>sz tam pytanie ... ale to sie nazywało flancowanie ... nie? ... czyli brało sie tego co sie wyrwało ... i czeba było wsadzić ...* (Police Średnie).

# G

**GADZINA** – 1. ‘zwierzęta niewielkich rozmiarów’: [Gadzina to] zwierze pęłzajo<sup>nc</sup>e ... (Babiak); 2. ‘drób’: (Grabów); 3. ‘wyzwisko używane w odniesieniu do człowieka’: a pacz wiedziałam ... wiedziałam bo to ... babka jeszcze mówiła nieraz ... ale co to ... co to było? ... ty gadzino ty ... ale ... (Koło); gadzina ... ty gadzino sie nieraz przysłowie ... a gadzina nie wim co to znaczy ... wim że tak ... nieraz ... tam sie krzykło ty gadzino ty ... (Rysiny); ty gadzino ... na człowieka nieraz mówió<sup>m</sup> ... nie? ... przeważnie na dzieciaka ... mama nieraz moja krzyczała ... wy gadziny ... wy takie ... nie? ... no to to tak teraz to inne słowa używajo<sup>m</sup> jeszcze wulgarn-a teraz to ... kiedyż nie było tak ... (Rysiny).

**GALARETA** – ‘zastygła, półstała masa powstająca w wyniku gotowania kości’: a salsesón to robi sie w inny sposób ... [...] przygotowia sie pieprzem majeranko<sup>m</sup> wymiesza sie ... i nabija sie albo w długie flaki ... albo sie nabija w taki ... właśnie ten toból co nazywana jes żoło<sup>ndek</sup> ... tak ... w ten żoło<sup>ndek</sup> ... i wtedy ... go sie zaszyje ... no i kładzie sie do wody go sie gotuje ... po ugotowaniu ciepły wyjmuje sie ... pozostawia sie do wystudnie<sup>nc</sup>cia ... a potem ... go go sie kroi ... jest z takó<sup>m</sup> galaretó<sup>m</sup> bo to mie<sup>nc</sup>so wypuści takó<sup>m</sup> galarete w środku ... i to właśnie tak jes wychodzi salseson ... (Stary Budziszław).

**GAŁECZKA** – zdr., ‘mały, kulisty przedmiot’: a jednocześnie były przy ... w tej koły-

sce ... były po... takie ... powbijane po prostu gałeczki takie porobione ... żeby było można za... przecio<sup>ngno<sup>nc</sup></sup>ć ... od jednego ... od jednej gałki do drugiej gałki po... z drugiej strony deseczki ... żeby jo<sup>m</sup> można przecio<sup>ngno<sup>nc</sup></sup>ć było jakó<sup>m</sup> taśme żeby to dziecko nie wypadło ... nie wygrzebało sie ... i tego ... i ono jak było przymocowane no to ... cie<sup>nc</sup>żkie życie miało ... no bo ni sie nie ruszyło ... nie ... ruszy... nie wypadło ... (Tarnówka).

**GAŁKA** – ‘mały, kulisty przedmiot’: a jednocześnie były przy .. w tej kołyse ... były po... takie ... powbijane po prostu gałeczki takie porobione ... żeby było można za... przecio<sup>ngno<sup>nc</sup></sup>ć ... od jednego ... od jednej gałki do drugiej gałki po... z drugiej strony deseczki ... żeby jo<sup>m</sup> można przecio<sup>ngno<sup>nc</sup></sup>ć było jakó<sup>m</sup> taśme żeby to dziecko nie wypadło ... nie wygrzebało sie ... i tego ... i ono jak było przymocowane no to ... cie<sup>nc</sup>żkie życie miało ... no bo ni sie nie ruszyło ... nie ... ruszy... nie wypadło ... (Tarnówka).

**GAR** – ‘duży garnek’: o! kaszanke sie robi w inny sposób ... kaszanke to wo<sup>ntroba</sup> ... sie kładzie to lekkie ... to znaczy te płuca ... no i wtedy ... kawałki mie<sup>nc</sup>sa ... [...] wkłada sie do dużego pojemnika czy do jakiejś tam ... dużego garka czy ... czegoś ... i później ... kładzie sie to wszystko mie<sup>nc</sup>so kładzie sie to ... te ... to ... te ... to<sup>m</sup> kasze uparowano<sup>m</sup> ... i wlewa sie to<sup>m</sup> krew któro<sup>m</sup> oczyszczaliśmy w wiaderku ... jak była spuszczone od

razu od świniaka ... no i doprawia sie solo<sup>m</sup> pieprzem ... i ... potem ... bierze sie i nabija we flaki jak kiełbase ... i sie go ... kładzie do gara ale nie dopuszcza sie do gotowania ... boby jelita pope<sup>n</sup>kały ... (Stary Budziszław); (Grzegorzew).

**GARCZEK, GARNCZEK** – ‘mały garnek’: w garku ... garczek ... (Adamin); w garczku sie ziemniaki gotuje ... (Adamin); świniobicie w dawniejszych czasach było inne ... dzisiaj to jez nowoczesnoź maszyny zabijajo<sup>m</sup> albo rzeźnie tam przerabijajo<sup>m</sup> i to ... sie zawozi oczyszczuje sie gotowy wyrób ... a dzi... dawniej to ... sie brało rzeźnika ... zabijało sie ... takiego ... tako<sup>m</sup> świnie ... potem jo<sup>m</sup> sie kładło na takich deskach ... grzało sie wode goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... jo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> polewano ... tam w małych ilościach takim garczkiem ... i zeszkrobywano to<sup>m</sup> siersz z niej ... potem sie jo<sup>m</sup> obmywało ... (Stary Budziszław).

**GARDZIEL** – ‘rozszerzona górna część przelyku ptaków umożliwiająca m.in. magazynowanie i częściowe przetrwanie pokarmu’: w gardzieli ... (Koło).

**GARNCARZ** – ‘osoba wyrabiająca produkty z gliny’: kiedyś były po prostu ... gliniarne donice ... przez garncarzy wyrabiane ... z gliny ... (Koło).

**GARNCZEK** → **GARCZEK**.

**GARNEK** – ‘naczynie służące do gotowania’: przygotowuje sie garnek ... nalewa sie ... wode ... kładzie sie mie<sup>n</sup>so ... no jak sie miy<sup>n</sup>so podgrzeje ... wychodzi piana ... to czeba zszymować to<sup>m</sup> piane ... i wtedy kładzie sie warzywa ... (Drzewce); [Naczynie, w którym zostawia się mleko, żeby się zsiadło] [R1:] to zależy ... to i w słoju ... i były

takie ... [R2:] kaminiaki nazywali ... [R1:] takie były ... [R2:] garnki ... czy w tym zwykłym garnku ... (Witowo); [R1:] żeby zrobić sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym sie ... [R2:] no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś sieteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ... [R1:] a późni to sie ... późnij to duszłak ... przeważnie ... [R2:] no ... czy na durszłaku ... czy... [R1:] durszłak nazywali najwie<sup>n</sup>cy ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszłak sie wylewa ... [R2:] ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>ż</sup> ... (Witowo); no to kuchnia gazowa a kiedyś była kuchnia we<sup>n</sup>głowa ... [...] stawiaas garnek na kuchni wy<sup>n</sup>głowy ... na blacie ... i ... sie wtedy gotowało ... czea było sypać wy<sup>n</sup>gła ... no ... (Grzegorzew); piwnice gdzie kartofle przechowywali no to tam były półki porobione i tam stały w tym ... te garki ... (Tarnówka); o! kaszanka sie robi w inny sposób ... kaszanka to wo<sup>n</sup>troba ... sie kładzie to lekkie ... to znaczy te płuca ... no i wtedy ... kawalki mie<sup>n</sup>sa ... czy nawed o! jak sie nie robi salsesonu to ta głowa idzie na ... i wszystko sie gotuje ... [...] wkłada sie do dużego pojemnika czy do jakiejś tam ... dużego garka czy ... czegoś ... i później ... kładzie sie to wszystko mie<sup>n</sup>so kładzie sie to ... te ... to ... te ... to<sup>m</sup> kasze uparowano<sup>m</sup> ... i wlewa sie to<sup>m</sup> krew któro<sup>m</sup> oczyszczaliśmy w wiaderku ... (Stary Budziszław); [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] jajko opada na dno ... na dno garka z wodó<sup>m</sup> ... [...] a jajko które jes nieświeże po prostu wypływa na wierzch ... ono pływa ... po prostu ... (Koło); no kasze to jo najlepi paruje sie w jakiś foliowy torebce ... do wody sie ... i tego ... a jag nie ... to w garku tyz i ... pod przykrywkó<sup>m</sup> i w piecyku jakimż można parować ... w jakiś ... czy w prodiżu nawet

tyż był parowoł ale by czszeba podliwoć kasze bo ... bo kasza poczschebuje wody ... na sucho sie nie uparuje ... (Borki); w garku ... garczek ... (Adamin); no to był tyn krochmal ... [...] no to ... nawed robili z mo<sup>n</sup>ki ... pszennej gotowali ... z kartoflanej ... [...] no normalnie rozrobiłeś w garnuszku i jak sie woda gotowała to wlołęż i zagotowałeś ... [...] to było do wrzo<sup>n</sup>tku sie loło ... a żeby nie było grudków to sie w zimny wodzie rozrobiło [Aha, czyli najpierw w zimniej?] ale troche ... sie zimnej wody a tam sie garnek gotowoł na krochmal ... jak sie woda gotowała to sie wtedy wloło pomiszało ... zamiyszało ... (Barłogi); jak duży to sagan jag mniejszy to garnek ... (Barłogi); no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczki ... czsz... jak sie zabijało kaczke to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potom podstawić pod zarzni<sup>m</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepkę jeszcze sie robiło ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>-ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepkę wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); ale rondle to só<sup>m</sup> co inne ... ni? ... garneg jez inny i rondel ... rondel to jes ... na ... na na tym uchwycie ... niy? ... [...] na jednym ... tag a garnek to ma dwa ... ta ... dwie uszy só<sup>m</sup> ... no ... aha złap za uszy garnka ... nie? ... i garki kiedyż nie były takie zwykłe tylko te były ... takie te ... miedziane takie porzonne duże g... cie<sup>n</sup>żkie garnki ... (Rysiny); kiedyś popiołem czyścili bo nie było tych płynów ... nie było takich pas[t] ... ni? ... jedyne pasty były co pamie<sup>n</sup>tam do ro<sup>n</sup>k ... takie ... nie? ... i mydło ... a naczynia nie było ... tylko ... mama

moja po... popiołem zawsze ... tam leko popiół tam wzięła ... i ... i sie czyściło ... [...] bo kiedyś to nie było taki[ch] kolorowych ... tylko były takie fajne miedziane te garnki ... to-ak sie doczyściło ... a przeważnie na Wielkano[c] ... a później jeszcze taki miała słonine ... i po tym ... i jeszcze ... porzonnie je tak żeby tak ładnie świeciły sie te garnki ... to tag jak do dziś pamie<sup>n</sup>tam ... (Rysiny); [R1:] kamionka no to taka była... [R2:] taki garnek ... [...] kamiónekowe garki to były takie do ucierania ... [...] no ... takie były jak z gliny ... jak z czegoś ... to były takie tego ... [R1:] kamiónek ... garnek taki po prostu ... do ucierania no te babcie starsze to tak se ucirały tam ... tam ... ciasto na placek czy ... [R2:] na serniczek ... kiedyś w takich garkach nie ucierała ani w niczym ... tylko musioł być garnek ... typowo taki jak z gliny ... z czegoś ... [R1:] tero to kupi sobie robota i bzz! ... i mo utarte a przedtym polke i w ty ... (Police Średnie); (Dzierawy).

**GARNUSZEK** – ‘małe naczynie, z którego można pić lub w którym można podgrzewać niewielkie ilości cieczy; kubek’: no to był tyn krochmal ... [...] no to ... nawed robili z mo<sup>n</sup>ki ... pszennej gotowali ... z kartoflanej ... [...] no normalnie rozrobiłeś w garnuszku i jak sie woda gotowała to wlołęż i zagotowałeś ... [...] to było do wrzo<sup>n</sup>tku sie loło ... a żeby nie było grudków to sie w zimny wodzie rozrobiło [Aha, czyli najpierw w zimniej?] ale troche ... sie zimnej wody a tam sie garnek gotowoł na krochmal ... jak sie woda gotowała to sie wtedy wloło pomiszało ... zamiyszało ... (Barłogi); śmietana jes żółta ... i jak sie włoży mleko naleje sie do garka włoży sie do ... na przykład do zamrażalki ... śmietana sie wybija na wierzk ... i wtedy ... można albo łyżko<sup>m</sup> ... albo tako<sup>m</sup> wazóweczko<sup>m</sup> zebrać do garnuszka ... i od razu widać śmietana żółta

*a mleko poc spodym zostaje białe ...* (Stary Budziszław).

**GARSONKA** – ‘spódnica i żakiet damski’: [Ubiór kobiety] *garsonka ... na głowę kapelusza ... botki na nogi ... trepy na nogi ... przy obejściu przy domu ...* (Dąbie).

**GAŚ GAŚ GAŚ!** – ‘odganie gęsi’: (Stary Budziszław).

**GAZ** – ‘substancja opałowa w postaci lotnej’: *pali się "ogień no to gaz ... czy kuchnia ...* (Dzierawy).

**GAZA** – ‘rzadka tkanina’: [Świeże masło zawijano] *w pergamin ... albo ... w gaze ... też ... kiedyś dawno ...* (Drzewce); *jak tego to brali znowu cukier kładli w kawałek szmatki ... w gaze ... no i ... dziecko ... zwiliżyli wodó<sup>m</sup> ... no i tak sało ciumlalo ... i ciumlalo ... taki o ciumla ...* (Tarnówka); [R1:] *oselka ... [...]* *no tak gdzieś ...* [R2:] *no takie małe kostki masła ...* [R1:] *koski masła i to robili ... wisz ... w te ... tam ... w takie ... kopystkó<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to "owijali ...* [R3:] *dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ...* [R1:] *ćwiartki ...* [R2:] *w gaze owijali ...* [R1:] *w gaze czy tam ...* [R2:] *pergamin ...* (Felicjanów).

**GAZOWY** – ‘wykorzystujący gaz’: *no to kuchnia gazowa a kiedyś była kuchnia węglowa ... [...]* *stawiaaś garnek na kuchni wy<sup>n</sup>głowy ... na blacie ... i ... sie wtedy gotowało ... czea było sypać wy<sup>n</sup>gla ... no ...* (Grzegorzew); *po to sie opala kure bo ... takie owłosienie ma kura ... wie<sup>n</sup>c sie bierze albo denaturat ... wylewo sie na wie... jakieś pomiesz... pojemnik ... i sie zapala to<sup>m</sup> denature ... i opala sie to<sup>m</sup> kure ... albo można też ... no palnikiem gazowym ... opalić kure ...* (Stary Budziszław).

**GĄSIOR, GE<sup>N</sup>SIOR, GO<sup>N</sup>SIOR, GO<sup>N</sup>SIÓR** – ‘samiec gęsi’: *ge<sup>n</sup>sior ...* (Rysiny); *go<sup>n</sup>sior ...* (Babiak); *go<sup>n</sup>sior ...* (Stary Budziszław); *go<sup>n</sup>sior ...* (Koło); *gąsior ...* (Koło); *go<sup>n</sup>siór ...* (Grabów).

**GĄSKA, GO<sup>N</sup>SKA** – 1. ‘duży ptak hodowany dla mięsa i pierza’: [Ptactwo hodowane w okolicy] [R1:] *go<sup>n</sup>ski ... kaczuszeki ... kurczaczki ...* [R2:] *jak to te co ksio<sup>n</sup>dz ma? ...* [R1:] *perliczki ... no takie pospolite ...* (Grabów); 2. ‘młode gęsi’: *to go<sup>n</sup>ski ...* (Babiak); *gąski ...* (Koło); *młode od ge<sup>n</sup>si ... go<sup>n</sup>ska ...* (Rysiny); *pyle pyle go<sup>n</sup>ski do domu ...* (Rysiny).

**GDAKAĆ** – ‘o kurach: wydawać głośny, charakterystyczny odgłos’: [kura] *gdacze ...* (Babiak); *gdacze ...* (Felicjanów); *bo* [kura] *gdacze i oznajmia że zniosła* [jajka] ... (Koło); [Skąd wiadomo, że kura zniosła jajko?] [R1:] *bo krzyczy ...* [R2:] *gdacze ...* (Koło); *no to* [kura po zniesieniu jajka] *bardzo sie cieszy ... i gdacze ... bardzo głośno ...* (Rzuchów); [Kura] *gdacze ...* (Babiak); [Kura] *prowadza je [=kurczęta] ... gdacze ... zbiera różne wiesz ... no ... pokazuje im jak ... jak nieraz chodzó<sup>m</sup> to pokazuje ... tu dziobie ... tam tegó żeby óne chodziły i to robiły co ona ...* (Koło); *krzyczy ko ko ko ko ko ... no ... bo ona ... kura gdacze ... o! ... gdacze kura bo zniosła jajka ...* (Rysiny); *kura gdacze ...* (Grabów); (Stary Budziszław).

**GE<sup>N</sup>GAĆ** – ‘o gęsiach: wydawać charakterystyczny odgłos’: *nie pami<sup>n</sup>tóm ... jak to sie mówiło ... bo óny [=gęsi] ge<sup>n</sup>gały tak ... ale jak ... jak sie je przywoływało to ...* (Koło).

**GE<sup>N</sup>SI, GY<sup>N</sup>SI** – ‘pochodzący od gęsi’: *ge<sup>n</sup>sie pióra so<sup>m</sup> sztywne białe ... a kacze ... kacze też so<sup>m</sup> białe i szare ... i so<sup>m</sup> delikat-*

niejsze ... (Rzuchów); była wyspa ... to sie nazywało wyspa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczala pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup>sie ... i potem ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w tom wsype żeś ... wkładała zaszywała ... i powtoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no <sup>u</sup>osimdziesió<sup>n</sup> na dziewi<sup>n</sup>dziesió<sup>n</sup>t ... siedemdziesió<sup>n</sup> na siedemdziesió<sup>n</sup>t każdy miał swojo<sup>m</sup> ... (Grzegorzew); pierzyna była z ... puchu ... ge<sup>n</sup>-siego kaczego ... y to właśnie ... było ... nie było ... nik tam nie rzucal sie na kołdry ... jak są dzisiaj ... [Czy kiedyś były w ogóle kołdry?] no nie wiem ... ja tam za moich lat nie było ... (Tarnówka); o z ge<sup>n</sup>si przyda... bardzo sie przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>n</sup>cidz na mielone ... pier-si robidz na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine takó<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszym Polsce bardzo ... ludzie uważajo<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>sie bardzo zdrowe jes ... (Stary Budziszław).

GE<sup>N</sup>SINA – ‘mięso gęsi’: to ge<sup>n</sup>sina ... (Babiak); no mi<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>si ... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>si ... ge<sup>n</sup>-sina ... (Rysiny); (Stary Budziszław); (Koło).

GE<sup>N</sup>SIOR → GAŚIOR.

GE<sup>N</sup>S, GE<sup>N</sup>S, GY<sup>N</sup>S – ‘duży ptak hodowany przede wszystkim dla pierza i mięsa’: [W okolicy] były kury kaczkki ge<sup>n</sup>si indyki ... (Babiak); [Ptactwo hodowane w okolicy] kaczkki indyki ... ge<sup>n</sup>si ... kury ... (Stary Budziszław); indyki ludzie hodujo<sup>m</sup> ... kaczkki ... [...] ge<sup>n</sup>si ... te ... te duże te ... różne strusie tam jakies jeszcze coś ... no to to ... różne hodowle majo<sup>m</sup> ... (Koło); bo ge<sup>n</sup>si potrafiły fruwać ... i gospodynia ... gospodynie celowo wycio<sup>n</sup>gały ge<sup>n</sup>sio<sup>m</sup> ... te długie pióra ze skrzydeł ... tak zwane lotki ... żeby

one nie fruwały ... żeby właśnie nie uciekały z zagrody ... (Koło); u nas ... to tag jagmy to kiedyś mieliśmy ... kaczkki ... ge<sup>n</sup>si ... indyki ... (Rysiny); młode od ge<sup>n</sup>si ... go<sup>n</sup>ska ... (Rysiny); [Pióro kaczkki wygląda tak samo jak gęsie?] tak ... tak samo ... bo tak ... juz kolorowe tam so<sup>m</sup> niktóre ... kaczkki ... to ... tag a tak to só<sup>m</sup> białe ... i to puchu ... ge<sup>n</sup>s ma wie<sup>n</sup>cyj puchu ... (Rysiny); no mi<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>si ... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>si ... ge<sup>n</sup>sina ... (Rysiny); [R1:] no bo ge<sup>n</sup>s gubi jag już do... dochodzi do jakiegoś czasu ... to gubio<sup>m</sup> ... wtedy ... pocskubujo<sup>m</sup> te ge<sup>n</sup>si ... i pióra nadajo<sup>m</sup> sie na ... [R2:] pierzyny ... [R1:] na pierzynki ... na poduszczeni ... kiedyś tak było ... (Grabów); i to właśnie dzisiaj ... so<sup>m</sup> te wielkie ... na lo<sup>n</sup>kach takie wielkie wielkie ... rozlewiska ... no dzisiaj zarośnie<sup>n</sup> te już só<sup>m</sup> po tylu latach ... ale przedtym to ś... tylko lśniły sie lustra wody wielkie ... bo tam była właśnie wyg... wybrana ... torf ... i była dziura ... a ile ryb a ile ... tych kaczek ... ge<sup>n</sup>si labe<sup>n</sup>dzi tego wszyskiego ... miało co ... być ... życie ... miało tam życie wszysko ... (Tarnówka); no pierzyna ... pierzyna to najpierw czszeba było uhodować ... sporą ilość ... czy kaczek ... czy ge<sup>n</sup>si ... czy jag mniejsza ilość kaczek czy ge<sup>n</sup>si no to sie jo<sup>m</sup> składało te pierze z dwóch lad jeszcze czszeba było o nie dbać żeby sie nie wkre<sup>n</sup>ciły mole ... bo jak sie ... mole wkre<sup>n</sup>ciły no to było wtedy kurzu nie z tej ziemi i zniszczone pierze ... (Tarnówka); o z ge<sup>n</sup>si przyda... bardzo sie przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>n</sup>cidz na mielone ... pier-si robidz na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine takó<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszym Polsce bardzo ... ludzie uważajo<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>sie bardzo zdrowe jes ... (Stary Budziszław); ge<sup>n</sup>si skubano jak ... zaczęły gubić pióra ... a kaczkki nie wiem ... (Babiak); [Jakie są rodzaje piór



u kury?) [R1:] *dłuż... skrzydłoki lot... lota ... [R2:] i pierze ... [R3:] puch tyż ma ... o! ... kaczką ... [R1:] kaczką ... g<sup>h</sup>si to majo<sup>m</sup> puch ale nie kura ... [R2:] ale loty to ma ... [R1:] loty to majo<sup>m</sup> ... [R2:] i pióro ... no i pióra takie normalne ... [R1:] a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>n</sup>cóne ... w ógónie ... (Felicjanów); [R1:] skubano no ... [R2:] g<sup>h</sup>si to chyba podskubywano ... [R1:] pocskubywano ... [R3:] pocskubywano ... [R2:] żeby nie gubiły piór ... ale kiedy to nie wim ... [R1:] kaczkę g<sup>h</sup>si ... (Felicjanów); kaczkę to sie skubało właściwie po zabiciu ... tak? ... sie nie parzyło tylko sie przykrywało i pod paro<sup>m</sup> żeby odchodziło pierze żeby nie było mokre ... sie wykorzystywało później na poduszki ... a g<sup>h</sup>si no to sie pocskubywało puch ... ale w jakim okresie to nie wiem nie mam poje<sup>n</sup>cia ... czy na wiosne czy na ź... czy na jesieni nie wiem ... (Koło); g<sup>h</sup>si dwa razy skubano ... (Koło); no g<sup>h</sup>si skubano ... skubano ... g<sup>h</sup>si skubano gdy porosno<sup>m</sup> ... to dopiero je podskubano ... (Rzuchów).*

GE<sup>Y</sup>ŃŚ → GE<sup>N</sup>Ś.

**GETRY** – ‘obciste spodnie kobiece’: (Dąbie); (Dęby Szlacheckie).

**GŁADKI** – ‘pozbawiony zagniecen’: jeżeli dobrze pamie<sup>n</sup>tam to magłownica ... miała dwa takie ... jak gdyby dwie okro<sup>n</sup>głe ... bel... rolki ... i wkładało sie ... brzeg pościeli ... czy prześcira<sup>n</sup>da ... mie<sup>n</sup>dzy te rolki ... i kre<sup>n</sup>ciło sie ... korbko<sup>m</sup> ... i z jednej strony sie wkładało ... to<sup>m</sup> pościel ... a z drugiej strony ona już wychodziła przemagłowana gładka ... (Grzegorzew).

**GŁADZIĆ** – ‘czynić gładkim, usuwać nierówności’: cygły szamotowe ... i szamot w proszku który rozrabiał zdun i ... i rów-

nał ściany ... gładził właśnie ścianki które to właśnie tam ... tyn piec budował ... [...] no przewód kominowy no to już jes przewód kominowy to już jes komin ale to jest ... no ... to ... to między kuchnią a kominem no to właśnie była rura ... kawałek rury ... i któro<sup>m</sup> sie tam ten dym przedostawał do kominu ... (Tarnówka).

**(GŁASKAĆ) – POGŁASKAĆ** – ‘delikatnie przesuwac po czymś dłonią’: no pogłaskało sie [krowę] i ... mecia mecia mecia ... (Witowo).

**GŁE<sup>M</sup>BOKI, GŁY<sup>M</sup>BOKI** – ‘posiadający znaczną odległość między powierzchnią a dnem’: [Sposoby orki] [R1:] podorywka ... [...] g<sup>l</sup>e<sup>m</sup>boka orka ... [R2:] no na zime orka ... (Dąbrowa); [R1:] to ... razówka to znaczy ... nie ... nie g<sup>l</sup>ym... nie tak bardzo g<sup>l</sup>ym<sup>b</sup>oko ... miałka ... [R2:] taka średnia orka ... [R1:] mie... mielsza ... (Dąbrowa); no przed orko<sup>m</sup> g<sup>l</sup>e<sup>m</sup>boko<sup>m</sup> to czszeba najprzód zrobić podorywkę ... (Osiek Mały); bronki to so<sup>m</sup> lekkie ... bronki to so<sup>m</sup> po ... po siewie na przykład sie używa ... zbóż ... używało sie ... a brona to jes do rozbijania brył ... takich właśnie grud ziemi ... po tym ... nawet po ... oraniu ... takim już g<sup>l</sup>e<sup>m</sup>b-szym ... żeby zwłóczyć dobrze no to ... to sie używa brony ... cie<sup>n</sup>żkiej ... (Lubiny); w zależności ... jaki ... pokład g<sup>l</sup>e<sup>m</sup>boki ziemi ... tego torfu był na tej ło<sup>n</sup>ce ... bo ... tak jak u nas na Tarnówce ... to był g<sup>l</sup>e<sup>m</sup>boki pokład ... to ... maszyny ... maszynami cio<sup>n</sup>gli ... to maszyna była ... taka specjalna koparka ... jak dzisiaj ... i ... cio<sup>n</sup>gła błoto z bardzo g<sup>l</sup>e<sup>m</sup>boka ... (Tarnówka); zjedli z g<sup>l</sup>e<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z g<sup>l</sup>e<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczebowali używać bo ... (Tarnówka).

**GLYM BOKI → GLE<sup>M</sup>BOKI.**

**GNIAZDKO** – pieszcz., ‘schronienie z gałęzi, traw, gliny itp. przygotowane przez ptaki’: [Kura] szuka sobie gniazdko i niesie ... (Grabów);

**GNIAZDO** – ‘schronienie z gałęzi, traw, gliny itp. przygotowane przez ptaki’: [Kura] chce siedzieć na tych jajkach ... chce siedzieć na tym ... no ... na tym gnieździe i wysiadują po prostu ... te jajka ... (Koło); ale cze<sup>n</sup>sto sie zdarzało że ... kura sobie gdzieś tam ... znalazła miejsce i poza ... kurnikiem gdzieś tam ... w obejściach sobie ... uwiła gniazdo i ... i tam ... wysiadowała ... po prostu jajka ... swoje młode ... (Koło); [Kura] to siedzi na gnieździe bez przerwy ... i nie chce zejść ... i sie człowiek czuje że ona chce ... jaja sobie znosić ... i potem na nich siada ... (Grabów); (Felicjanów).

**GNIDA** – ‘larwa wszy’: wszawica ... była bardzo popularna ... tak że albo obcinano włosy albo ... te wszy z włosów i gnidy wyjmowano ... [...] iskanie ... (Bogusławice); ja pami<sup>m</sup>tam że jak miałam [wszy] w szkole bo przecież każdy przechodził no teraz już może nie ... ale od czasu do czasu jeszcze sie o wszawicy słyszy ... a ... ja ... jak miałam wszy ... w szkole nabyłam od kogoś Pam Bóg wie nie wiem ... no ... każdy zapal gdzieś tam w którymś momencie ... to ... jo już byłam w okresie wychowywana kiedy był tak zwany anglotoks ... wie<sup>n</sup>c mi głowe zsypano azotoksem ... zawinie<sup>n</sup>to chustko<sup>m</sup> ... no i one sie tam miały dusić w tym azotoksym ... [A nie niszczyło włosów?] a jo wiem ... może i niszczyło ale ... wiesz ... nie było innego wyjścia ... potem włosy sie myło ... no ale pewnie czszeba było to powtórzyć bo ... jak były gnidy to te gnidy może ... od azotoksu ś... nie wim nie zdychały ... no ... po jakimś czasie czszeba było ... do skutku ... tym azotoksym ... (Dęby Szlacheckie); gnidy to nie

wszy tylko gnidy to sie li<sup>n</sup>gły ... z wszów gnidy takie były i tak sie nazywały ... (Borki); (Dąbie); (Powiercie).

(**GNIEŚĆ**) – **ZGNIEŚ** – ‘ściskać’: a kruszonka to jes ... i ... jak sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzię<sup>n</sup>ś tak samo dwajścia deko cukru ... i potem dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... (Stary Budziszew).

**GNIEŹDZIĆ SIE** – ‘mieszkać w za małym w stosunku do liczby lokatorów mieszkaniu’: no to dzisiaj sypialnia ... no ... [...] no-a pier[w] ... no był jedyn pokój co ... tam sie gnieździła cała rodzina i ... to zależy ... [...] bo ludzie nie mieli ... nie mieli ... nig nie miał swojego pokoiku ... nig nie miał swojego pokoiku tylko był ... jeden pokój dla całej rodziny ... [...] wieleżytko... wielożytko[wy] ... (Tarnówka).

**GOŁY** – ‘niemający upierzenia’: lenieje ... wyle... ale wyleniała kura ... wyleniała to ... bo to ji [=kurze] wylatuj<sup>m</sup> [pióra] ... nieraz to gołe tyłki widać ... nie? ... a przeważnie ... te te ... bolierki jak teraz pozywajo<sup>m</sup> ... to gołe py... tyłkami ... (Rysiny); (Babiak).

**GO<sup>M</sup>BKA** – 1. ‘poduszczeńka wchłaniająca wodę, służąca do mycia’: jes go<sup>m</sup>bka ... jes ... druciak so<sup>m</sup> rozmaite ... przeważnie go<sup>m</sup>bkó<sup>m</sup> sie myje [naczynia] ... (Barłogi); [Do czyszczenia naczyń potrzebne są] woda ... płyn do mycia naczyń i go<sup>m</sup>bka ... (Grzegorzew); go<sup>m</sup>bka szmatka ścierka ... (Grzegorzew); 2. ‘rodzaj materiału wypełnieniowego’: takie prostoko<sup>n</sup>t ... prostoko<sup>n</sup>t-na taka ... taka malut... kołderka ... wypełniona go<sup>m</sup>bkó<sup>m</sup> puchem czy jakimś takim innym delikatnym mate... mate... takim ...

wypełnieniem ... i zawijało sie w to ... po prostu tak ... no umiej<sup>n</sup>tnie w nie dziecko bo to czszeba też umieć zam... za... zawin<sup>n</sup>ć dziecko w becik ... (Koło).

**GOMÓŁKA** – 1. ‘uformowana mała partia sera’: *gomółka to jest ... okro... to jest ... podłużny wyciskany ser ... (Babiak); gomółka no to tag mówio<sup>m</sup> ... rodzaj masła i ... i kształt ... masła ... no gomółka czy ... czy oselka ... (Rzuchów)*; 2. ‘mała partia ciasta chlebowego (np. w kształcie bułki), mogła służyć jako zaczyn do zarobienia następnej partii ciasta chlebowego’: [R1:] *gomółka to była taka ... bułka ... do do ... wypieku chleba ... takó<sup>m</sup> gomulke robili i ... [R2:] taki zakwas czy coś ... nie? ... (Koło).*

**GO<sup>N</sup>SKA** → GĄSKA.

**GO<sup>N</sup>SIE** – ‘młode gęsi’: *go<sup>n</sup>sie<sup>n</sup>ta ... (Koło).*

**GO<sup>N</sup>SIO<sup>N</sup>TKO** – ‘młode gęsi’: *go<sup>n</sup>sio<sup>n</sup>tka ... (Grabów).*

**GO<sup>N</sup>SIOR** → GĄSIOR.

**GO<sup>N</sup>SIÓR** → GĄSIOR.

**GORO<sup>N</sup>C** – ‘bardzo wysoka temperatura’: *w każdy razie wkładało sie te bochenki te ... te ... cze<sup>n</sup>ś tego ciasta które ma stanowić bochenek do tego koszyczka ... i z koszyczkami wjeżdżały do pieca ... [I ten koszyczek się nie spalił?] no nie bo tam już ... nie paliło sie nic ... tylko goro<sup>n</sup>co było a od samego goro<sup>n</sup>ca to już ... (Dęby Szlacheckie)*

**GORO<sup>N</sup>CY, GORÓ<sup>N</sup>CY** – ‘mający bardzo wysoką temperaturę’: [R1:] *wstawić [zsiadłe mleko na ser] albo w goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wode albo gdzieś przy... na... [R2:] dawniej to były kuchnie we<sup>n</sup>glowe to na kuchni we-*

*glowej to najlepiej sie jeszcze na we<sup>n</sup>glowej kuchni ogrzało ... [R1:] nie ... najłepi we wodzie ... [R2:] we wodzie? ... [R1:] w garku wode zagotował i wstawił w goro<sup>n</sup>com wode to ci wtedy sie tak ładnie ogrzało że ... (Witowo); świniobicie w dawniejszych czasach było inne ... dzisiaj to jez nowoczesnoź maszyny zabijajo<sup>m</sup> albo rzeźnie tam przerabiajo<sup>m</sup> i to ... sie zawozi oczyszczuje sie gotowy wyrób ... a dzi... dawniej to ... sie brało rzeźnika ... zabijało sie ... takiego ... tako<sup>m</sup> świnie ... potem jo<sup>m</sup> sie kładło na takich deskach ... grzało sie wode goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... jo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> polewano ... tam w małych ilościach takim garnczkiem ... i zeszkrobywano to<sup>m</sup> siersz z niej ... potem sie jo<sup>m</sup> obmywało ... (Stary Budziszław); no jo<sup>m</sup> [kurę] zabić ... oprawić ... obskubać ... nie? ... w wodzie goro<sup>n</sup>cej ... no i wypaproszyć ... [...] opalić ... tak ... te te ... jeszcze só<sup>m</sup> takie ... małe te piórka niewyrośni<sup>n</sup>te ... [...] pypcie ... tak ... (Rysiny); [R1:] i skrobali ... [R2:] tak ... polewali goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... jag już zdechła to polewali goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... i później skrobali ... [R1:] no ... [R2:] jak oskrobali to myli ... pomy... wymyli całó<sup>m</sup> tó<sup>m</sup> świnie ... później ... (Felicjanów); [Siersz z zabitej świni usuwano] nożym albo z... tym ... goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> i nozym ... (Koło); [siersz zabitej świni] przez gotowanie goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... i oblewano ... i potym ... tak zwanie oparzanie ... (Rzuchów); żelazko to było że ... kładlim nawet ... żużle rozpalone do żelazka ... a najprzód sie kładło te żużle i to sie żelazko nagrzywało a potym były dusze ... i te dusze sie grzało w piecu ... jak były goro<sup>n</sup>ce ... w kuchni na ogniu ... to sie kładło do żelazka i tym sie prasowało ... [A dusza to było takie metalowe?] wkład taki ... do żelazka ... (Barłogi); dawniej żelazko jak wygło<sup>n</sup>dało? ... takie żelazko dawniej ... nagrzewało sie ... kładło sie na goro<sup>n</sup>cy blat ... bo nie miało sznura ... nie podło<sup>n</sup>czało sie*

go do kontaktu ... tylko kładło się na goro<sup>n</sup>-cy blat żelazko się nagrzewało i ... żeby nie przypalić to te żelazko kładło się ... na talerzyku ... odwróconym do ... spodem do góry ... (Grzegorzew).

**GORO<sup>N</sup>CZKA** – ‘pogoda z bardzo wysoką temperaturą’: *to tamte czasy ... się paliło torfo<sup>m</sup> ... torfa ... [to jest] błoto robione na ło<sup>n</sup>ce kopane ... i w koziołki ustawiane ... i tak że to była całe ... całe lato czszeba było ... poczczas najwie<sup>n</sup>kszych goro<sup>n</sup>czek właśnie robić torf ... i spieszyć się żeby nie zmokło nie tego ... no a cze<sup>n</sup>sto deszcze padały ... wie<sup>n</sup>c ... ludzie na wsi mieli dużo ... bardzo dużo roboty z tym ... samym opalem ... (Tarnówka).*

**GORÓ<sup>N</sup>CY** → GORO<sup>N</sup>CY.

**GORZKAWY** – ‘mający nieco ostry, nieprzyjemny smak, mało słodki’: [R1:] *niektóra krowa dawała takie gorzkawe mleko nie wszystkie krowy ... [R2:] zależy co jadła ... [...] mleko zależało ... smak zależał od jedzenia ... [R1:] ale mleko krowie to przeważnie dobre było ... [R2:] słodkie ... no ... (Witowo).*

**GOSPODYNI** – ‘kobieta prowadząca gospodarstwo, zajmująca się domem’: *to jest takie podbieranie ... kiedyś tam panie mówiły że ido<sup>m</sup> ... panie no tam gospodyni jak miały swojo<sup>m</sup> ziemie ... że ido<sup>m</sup> podebrać ... młode ziemniaki ... (Koło); pierzyna to jes taka kołdra tylko że w środku ma pierze ... jes on... jes ona robiona ... jes ona robiona z dartego pierza to kiedyś tam ... właśnie ... jeszcze ... zanikło to troszke ale kiedyś właśnie gospodynie ... zbierały się ... darły pierze ... i z tego robiły albo właśnie poduszki albo pierzyny ... pierzyny no takie ... dosyć cie... bardzo ciepłe były ... (Koło); żeby nie*

*frwały ... bo ge<sup>n</sup>si potrafiły fruwać ... i gospodynia ... gospodynie celowo wycio<sup>n</sup>gały ge<sup>n</sup>siom ... te długie pióra ze skrzydeł ... tak zwane lotki ... żeby one nie fruwały ... żeby właśnie nie uciekały z zagrody ... (Koło); (Rysiny); (Dąbie).*

**GOSPOSIA** – ‘kobieta, która zmywa naczynia’: (Adamin).

**GOTOWAĆ – UGOTOWAĆ – WYGOTOWAĆ – ZAGOTOWAĆ** – ‘poddawać coś działaniu wysokiej temperatury wody lub innego płynu’: [Kurę trzeba] *wypatroszyć ... pokroić ... umyć ... i ugotować ... (Babiak); koryto ... a jedzenie ... to jes ... pasza ... przeważnie to teraz pasze ... i wodę do-wajó<sup>m</sup> [świniom] ... tak się tero ... tego ... to nie jes to co kiedyś ... że się tam zielsko rwało ... ziemniaki się gotowało ... i to dostały ... (Koło); no trzeba jo<sup>m</sup> [=kurę] po prostu ... zabić ... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... no ... wyskubać z pierza ... ro-ścio<sup>n</sup>ć ... usuno<sup>n</sup>ć wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjować ... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ... no a nastempnie przygotować do ... cze<sup>n</sup>ści ... już ... gotowania ... przygotowywania jakiejś danej potrawy z kurczaka ... (Koło); kasze żeby ugotować ... no to ... potrzebna jes woda ... i się sypie albo ... wsypie się bezpośrednio ... kasze do wody ... albo wkłada się tak jak teraz jest ... w torebkach takich małych ... torebke z kaszoz<sup>m</sup> do ... do wody żeby się ugotowaa ... (Bogusławice); dawniej ... no to najcze<sup>n</sup>ściej gotowano muchomory w mleku ... wywar wlewano do ... małych naczyń ... i gdzieś ustawiano ... z boku ... posypywano to cukrem ... no muchy to wiadomo że do cukru ido<sup>m</sup> i ... i przylatywały do ... do tych naczyń i się topiły po prostu w tym wywarze ... (Bogusławice); [Ziemniaki dla zwierząt] gotuje się w mundurkach i krycha ... (Po-*

wiercie); bo ziemniaki gotuje się w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno się ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesiąt procent ... to się ją ... nie wiem czy odlewało się nadmiar wody ... czy ona się już zdołała wygotować w każdym razie ... nie gotowało się już jej dalej tylko przykrywało się pokrywką ... i chyba ... można było ją zawinąć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w reńcznik żeby ona ... się doparowała że tak powiem czyli żeby wciągnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje się miękka ... (Dęby Szlacheckie); no jeszcze można dodać ziemniaki do ... do farszu do pierogów na przykład robiliśmy ... pie... gotowane ziemniaki z cebulką smażoną ... i na przykład kapusta albo kto tam ... sobie zyczył z czym ... no ... (Dęby Szlacheckie); a no ... to [o] przechowywaniu [mięsa] to ... nie było ... to były ... solilo się ... beczki były takie debowe ... albo się zakopywało do ziemi się tak zakrywało na zime albo tak ... bo żeby ... no bo jak ... w to to ... albo beczke ... i bardzo dużo się solilo ... a ja[k] chciało się zjeść na drugi dzień czy tam kiedy ... a jak było takie za bardzo ... zapeklowane to się moczyło bo za słone by było jakbyż ugotowała ... (Grabów); potrawy [z ziemniaków]? ... no różnie placki kartoflane ... kluski przycirane ... no różne ... i do chleba dodawali zimniaki ... takie gotowane i ... i no różnie się to ... to korzystało ... tłuczone ... (Borki); [R1:] wstawić [zsiadłe mleko na ser] albo w gorąco wode albo gdzieś przy... na... [R2:] dawniej to były kuchnie weńgłowe to na kuchni weńgłowej to najlepiej się jeszcze na weńgłowej kuchni ogrzało ... [R1:] nie ... najlepší we wodzie ... [R2:] we wodzie? ... [R1:] w garnku wode zagotował i wstawił w gorąco wode to ci wtedy się tak ładnie ogrzało że ... (Witowo); wstawiam miśo do wody [na ro-

sół] ... zagotowuje się ... zszymuje ... kładę warzywa sole ... i się to gotuje ... pod przykryciem bez przykrycia może być przykryty może być nieprzykryty ... warzywa niewarzywa sole ... no tam ... [...] ziele angielskie ... tam takie ... wiesz ... a to wegete się sypie a to ... (Grzegorzew); ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... następnie ... następnie ... następnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżką albo jakoś tak łyż... so takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało cało włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jest ugotowane ... (Koło); jak się gotuje owoce ... tak ... no to ... no to się robi kompot ... (Koło); no ... za moich młodych ład i ... i w ogóle już późni tego ... no to tak był ... gotowało się żur ... gotowało się polewki owocowe ... z ziemniakami ... (Tarnówka); robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało się ... wsypywało się na ... na tak ciepło wode ... niegorąco nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało się moke żytnio troszeczkę pszennej ... no i tak to było ... kisto ... wyrobiło się ... oczywiście czesza było rozszepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy cztery dni postać ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajkę czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie

kupowałam go nigdy jak teraz się kupuje ... (Tarnówka); polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>n</sup>dź razie ... no owoce ... no jak się ... śliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to się gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>u</sup>odzie ... weki ... tylko się suszyło w piecu chlebowym ... suszyło się ... śliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); to się z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potem takie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak się kisiło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> się do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało się znowu ... zasypywało się znowu te ... suszone owoce ... gotowało się ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... powstało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); o z ge<sup>n</sup>si przyda... bardzo się przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>n</sup>cidz na mielone ... pierśi robidz na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine takó<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszymy Polsce bardzo ... ludzie uważajo<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>si bardzo zdrowe jes ... (Stary Budzi-sław); zacierka to takie ... taka kruszonka ... zrobiona ... i ugotowana ... można na mleku ugotować ... właśnie można do jakiejś zupy sobie takó<sup>m</sup> zacierkę zrobić ... to tak ... mo<sup>n</sup>ka jajko ... i ... i niezagniecione tylko tak pokruszone i na wodę gotowano<sup>m</sup> rzucone i to się ugotuje na sitko i do ... do jakiegoś posiłku dołożone ... (Stary Budzi-sław); [Co należy zrobić z wnętrzościami wyjętymi ze świni?] [R1:] ugotować i robić ... prze... kaszanki ... [R2:] ż cienkich jeli-tów robili kielbase a z grubszych robili kaszanki ... no ... [R1:] z kałduna robili salse-

són ... (Felicjanów); [R1:] to-s wó<sup>n</sup>troba ... letkie się myli ... [R2:] gotuje się najpierw ... [R1:] gotuje się a potem się myli ... to przez maszynkę ... i się wkłodo w kasze ... [R2:] krew ... [R3:] [...] krew i się znowu napycha ... [R2:] i może być kasza...anka ... ta z tyj zwykłej kaszy i ... [R3:] taterczy ... (Felicjanów); [Jak robi się salceson?] [R1:] o! ... z ryja świnioka ... i ze serca ... tyż czszeba gotować ... [R2:] z głowy ... nie ryja ... [R3:] no ryj mo ... świnią mo ryj ... no ... czeą tyż ugotowadź i ... obrać ... [R1:] no ... [R3:] a t... to się mieli? ... nie? ... [R1:] nie ... kroi się ... i skórki ze ... jak się <sup>u</sup>ob... <sup>u</sup>od słóniny <sup>u</sup>od-rzyno te skórki no to się kładzie w salse-són czy<sup>n</sup>ś troszke ... (Felicjanów); [R1:] to się brało mo<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mo<sup>n</sup>ki ... i się zarobiało ... w takim żurowniku ... i sypało się mó<sup>n</sup>ke wodę i się tam ... w tym żuro... w tym ... kozioł-kim kry<sup>n</sup>ciało ... i się przykrywało ... stowiało się na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów); kiedyś to gotowało się ziemniaki ... i mieszało ze śrutó<sup>m</sup> ... wlewało wody mie... i się dawało [świniom] ... (Koło); [R1:] szary barszcz to bydzie chyba taki barszcz jag my gotuimy ... na zakwasie taki ... szary ... [R2:] żurek to ... żurek kwa... [R1:] no ... [R2:] to żurek może ... no no ... a to ż czego? ... jakie jes pytanie? ... ż czego się gotuje? ... [...] no to ... z mo... na zakwasie ... z zakwasu z mo<sup>n</sup>ki żytni ... (Koło); no salseson kłado<sup>m</sup> ... w żoło<sup>n</sup>dko ... ozorki uszy ... chude miy<sup>n</sup>so ... gotuje się ... kładzie się ... tak aby ... aby ... no ... kładzie się<sup>m</sup> ... do ... do tego żoło<sup>n</sup>dka ... i tam ... ten ... jeszcze rosół żeby się to wszystko wymiyszało i przyciska się<sup>m</sup> ... żeby się spłaszczyl ... (Rzuchów); no tak ... gotowano go [=świński ogon] ... i kładziono ... na talerzu przed młodym ... (Rzuchów); teraz [na śniadanie] to się je kanapeczki ... elegancko ... a kiedyś to prze-

ważnie żurek sie gotowało ... te ... no ... za-  
lywajke ... (Adamin); pokarmy? ... no  
normalnie sie przygotowuje ... chleb sie kła-  
dzie smaruje i ... i kakao sie ugotuje czy  
kawę z mlekiem ... (Adamin); była taka soda  
... i to sie dowalo ... gotowało sie pranie ...  
pościel sie jak sie ... najprzód sie na noc  
zmozyło ... potem sie prało ... i gotowało  
sie jeszcze ... pościel ... to<sup>m</sup> ... w takich ko-  
tłach ... sie gotowało ... i sie znowu płukało  
... ze dwa razy i ... krochmal ... (Barłogi);  
no to był tyn krochmal ... [...] no to ... na-  
wed robili z mo<sup>n</sup>ki ... pszennej gotowali ...  
z kartoflanej ... [...] no normalnie rozrobi-  
łeś w garnuszku i jak sie woda gotowała to  
wlołeż i zagotowałeś ... [...] to było do  
wrzo<sup>n</sup>tku sie loło ... a żeby nie było grudek  
to sie w zimny wodzie rozrobiło [Aha, czyli  
najpierw w zimniej?] ale troche ... sie zim-  
nej wody a tam sie garnek gotował na kroch-  
mal ... jak sie woda gotowała to sie wtedy  
wloło pomiszalo ... zamiyszało ... (Barłogi);  
przeważnie jadało sie jakieś zupy ... żureg  
na przykład ... może i ... gotowali ... zacier-  
ki na śniadanie ... takie zupy rozmaite zupy  
... (Barłogi); no czarnina to jes zupa która  
zawiera krew kaczkki ... czsz... jak sie zabija-  
ło kaczkke to sie upuszczalo ... krew do słojka  
... gdzie najpierw czsza było do tego słoika  
nalać ... wode sól ocet ... a potem podstawić  
pod zarzni<sup>n</sup>to<sup>m</sup> kaczkke słoik ... krew nalecia-  
ła ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało  
z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> wła-  
śnie zaklepke jeszcze sie robiło ... do tej krwi  
dodawalo sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ...  
i tako<sup>m</sup> zaklepke wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>-  
sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie  
jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna  
... podaje sie to z kluskami krojonymi albo  
z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew);  
gotowało [się] krochmal ... z mo<sup>n</sup>ki ziem-  
niaczanej ... (Rysiny); no tyż zupy mleczne  
[jadano na kolację] różne jag i ... ja pamie<sup>n</sup>-

tam to zupa ... mleczna ... to pozywajo<sup>n</sup>c  
tak ... na to żeśmy mówili ... zacierki ... na  
jajku ... albo ta ... jag już mówiłam ... zupa  
... no tyż żurek mama tam cze<sup>n</sup>sto gotowaa  
ale wie<sup>n</sup>cy to takie takie na mo<sup>n</sup>ce ... sypała  
czy na jajku ... nie? ... albo te ... takie ...  
worka ... ja... u nas worka na to wołali ...  
nie? ... jak przyjydzdżali kuzyni ze wsi to mó-  
wili ... ciociu co be<sup>n</sup>dziesz worke znowu dziś  
gotowaa? ... to była woda mleko i posypy-  
wana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka  
zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ...  
tak? ... nig nie wiy co to jes ... (Rysiny); da-  
nie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to  
... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali  
grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawa-  
łek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy prze-  
ważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzy-  
wa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ...  
z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ...  
kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie  
solilo pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup>  
kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ... (Ry-  
siny). → ZAGOTOWAĆ.

**GOTOWANIE** – ‘poddawanie produktu  
działaniu wysokiej temperatury wody lub  
innego płynu’: [sierść zabitej świni] przez  
gotowanie goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... i oblewano ...  
i potem ... tak zwanie oparzanie ... (Rzu-  
chów).

**GOTOWY** – ‘stworzony przez kogoś in-  
nego’: to koryto sie nazywało do świń ...  
a kiedyś to sie ziemniaki ... ospe i wodo<sup>m</sup> ...  
a w tej chwili to jes gotowa ... pasze i wode  
... [...] i łupiny tak ... a teraz no to pasze ...  
i wode sie leje ... nie? ... (Rysiny).

**GOŹDZIK** – ‘roślina ozdobna o kwiatach  
z postrzępionymi płatkami na długiej ło-  
dydze’: [Kwiaty w ogrodzie] róże lilie tuli-  
pany goździki ... (Babiak).

**GRANATOWY** – ‘mający kolor ciemnoniebieski’: *mieczyki so<sup>m</sup> o wysokich nóżkach ... różne kolory białe czerwone różowe nawet i granatowe ... pie<sup>n</sup>knie wyglo<sup>n</sup>dajom ...* (Stary Budziszław).

**GROCH** – ‘roślina o ziarnach zebranych w strąki; ziarna tej rośliny’: *wcześniej cep ... potem maszyny ... na konie ... które kieratem cio<sup>n</sup>gły ... a maszyna była na ... na takim ... metalowym dro<sup>n</sup>gu podło<sup>n</sup>czona na mufy ... i to sie obracała i sie wrzucało tako<sup>m</sup> ... my mamy maszyne tako<sup>m</sup> jeszcze dawno<sup>m</sup> przedwojenno<sup>m</sup> ale u kogoż u ludzi jest ... groch ostatnio młócili ... to<sup>m</sup> maszyno<sup>m</sup> ... to sie nie kruszył ... bo w innych maszynach sie kruszył groch ... tak ...* (Prucheniec); *danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawałek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie soliło pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ...* (Rysiny); [Uprawiano warzywa] *wszystkie korzenne ... pomidory ogórki ... ziemniaki kapuste ... fasole ... groch ...* (Powiercie); *no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pami<sup>n</sup>tam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak sie tam to nazywa ... dynie ... natomias nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pamie<sup>n</sup>tam żeby u nas była ... nawet chyba nie wim czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... trady-*

*cyjne ...* (Dęby Szlacheckie); (Koło); (Grzegorzew).

**GROCHOWY** – ‘zawierający groch’: [R1:] [Gotuje się zupy] *ogórkowo<sup>m</sup> ... kapuśniak ... grochowo<sup>m</sup> ... szczawiowo<sup>m</sup> ... buraczko<sup>m</sup> ... biały barszczyk ... żurek ...* [R2:] *grochowa ...* [R1:] *już ...* [R3:] *prażuchy ...* [R1:] *o! prażuchy ... z kwaszono<sup>m</sup> kapusto<sup>m</sup> ... kluski przycirane z czarnino<sup>m</sup> ...* (Grzegorzew).

**GROCHÓWKA** – ‘zupa zawierająca groch’: *no przeważnie zupy [jadano na obiad] ... zupa pomidorowa ... ż... zupa grzybowa ... zupa jarzynowa ... zupa tam jakaś grochówka ... pozywajo<sup>n</sup>c grochówke ... kasze ... kiedyś to sie mówiło ... teraz to krupni<sup>n</sup>g a kiedyś sie mówiło kasza z kartoflami ... no ... bo to tak sie mówiło kiedyś ... niy? ...* (Rysiny); *danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawałek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie soliło pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ...* (Rysiny); *teraz to wymyślunki so<sup>m</sup> różne ... a przedtem to było ... grochówke tak samo sie gotowało ... teraz czarnine ... no czarnine sie kaczke zabijało ... krew sie spuszczało ... no i była ta czarnina cała ... nie? ... też sie zaprawiaa woda z... z tym ... sie lało wode do krwi ... mo<sup>n</sup>ka ... rozrabiał sie i sie zalewało ten wywar z rosó ... z tej kaczki co sie ugotował tyn rosół ...* (Rysiny).

**GRUBY** – 1. ‘mający duży przekrój poprzeczny’: *bo przy starych ziemniakach no*



to już jes ta skóra ... gruba ... (Tarnówka); [R1:] a blo<sup>n</sup>g to jes ... jak kle<sup>a</sup>pisko było to takie było ... belka ... tako belka szeroko ... i była no wyżej ... no ... no doś wysoko to było ... nie? ... [...] [R1:] no ... poczszymuje to ... nie? ... poczszymuje takie cie<sup>n</sup>zary ... [...] [R2:] odździela so<sup>m</sup>sieg od klepiska ... [R1:] takie jakby kwadratowe czy były ... te ... gu... grube ... ż dźrzewa ... (Dąbrowa); z przodu [wozu] zawsze był tyłek taki ... zrobiony ... cińciejszy ... a z tyłu był jeszcze roz taki gruby bo ... mocniejszy był zawsze ... bo z tyłu no to zawsze może ... ktoś sie uderzyć czy coś to zawsze był silniejszy ... taki pami<sup>n</sup>tóm ... (Goszczędzia); 2. 'mający duże ziarna': [Kasza] je<sup>n</sup>czmienna ... gryczana ... jaglana ... pe<sup>n</sup>czak może ale pe<sup>n</sup>czak to chyba jest ... tyż kasza je<sup>n</sup>czmienna tylko ... gruba ... (Dęby Szlacheckie); 3. 'o mące: zawierający dużą ilość zmielonej okrywy ziarna': u nas worka na to wołali ... nie? ... jak przyżydzali kuzyni ze wsi to mówili ... ciociu co be<sup>n</sup>diesz worka znowu dziś gotowaa? ... to była woda mleko i posypywana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ... tak? ... nig nie wiy co to jes ... (Rysiny).

**GRUDZIO<sup>N</sup>DZKI** → KUCHNIA GRUDZIO<sup>N</sup>DZKA.

**GRUSZA** – 'drzewo, na którym rosną gruszki': (Koło).

**GRUSZKA** – 'słodki, jajowato-kulisty owoc pokryty skórką w kolorze od żółtego po jasnozielony': zupa z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśnia ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek tyż nie gotowaam ... chyba że z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo

śliwkowa ... (Rysiny); polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>n</sup>dź razie ... no owoce ... no jak sie ... śliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to sie gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>o</sup>dzie ... weki ... tylko sie suszyło w piecu chlebowym ... suszyło sie ... śliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>galki s... (Tarnówka); 17.

**GRUSZKOWY** – 'zrobiony z gruszek': zupa z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśnia ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek tyż nie gotowaam ... chyba że z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo śliwkowa ... (Rysiny).

**GRZAĆ – NAGRZAĆ – OGRZAĆ** – 'czynić coś ciepłym': żelazko to było że ... kładlim nawet ... żuźle rozpalone do żelazka ... a najprzód sie kładło te żuźle i to sie żelazko nagrzywało a potym były dusze ... i te dusze sie grzało w piecu ... jak były goro<sup>n</sup>ce ... w kuchni na ogniu ... to sie kładło do żelazka i tym sie prasowało ... [A dusza to było takie metalowe?] wkład taki ... do żelazka ... (Barłogi); grzało sie wode goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... jo<sup>m</sup> [=zabitą świnię] to<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> polewano ... tam w małych ilościach takim garnczkiem ... i zeszkrobywano to<sup>m</sup> siersz z niej ... potem sie jo<sup>m</sup> obmywało ... (Stary Budziszów); [R1:] wstawić [zsiadłe mleko na ser] albo w goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wode albo gdzieś przy... na... [R2:] dawniej to były kuchnie we<sup>n</sup>głowe to na kuchni we<sup>n</sup>głowej to najlepiej sie jeszcze na we<sup>n</sup>głowej kuchni ogrzało ... [R1:] nie ... najłepi we wodzie ... [R2:] we wodzie? ... [R1:] w garku wode zagotował i wstawił w goro<sup>n</sup>com wode to ci wtedy sie tak ładnie ogrzoło że ... (Witowo); no i te sześ czy siedym bochenków na tej łopacie

właŝnie ... wsuwało sie do pieca który był najpirw ... porzo<sup>n</sup>dnie ogrzany czyli najpierw tam sie ... drewno wsuwało do tego pieca a jak juŝ sie to drewno spaliło ten piec sie ... nagrzał to sie ... usuwało to ... te spalone drewna ... ŝeby w piecu było czysto ... i na łopacie wsuwało sie bochenki chleba do tego pieca ... (Dęby Szlacheckie).

**GRZEBĄĆ** – ‘dokładnie coś przeszukiwać’: przeszukiwanie [włosów] no to grzebinim sie grzebało i ... [wszy] szukało i sie ... (Borki); [Kura] no prowadza je [=kurczęta] i ... grzebie im ... w piasku czy ŝarka czy co ... (Grabów).

**GRZEBADŁO** – ‘zagięty na końcu pręt słuŝący do poruszania węgla lub drewna w palenisku’: [R1:] haczyg inaczy ... [R2:] haczyki takie były ... specjalne ... [R1:] albo grzebadło ... pogrzebiacz ... mówili ... no ... no godali ... [R2:] tak ... no ... [R3:] pogrzebacz ... (Grzegorzew).

**GRZEBIEŃ, GRZEBIŃ, GRZYBIEŃ** – 1. ‘czerwony fałd skóry na głowie kury (mniejszy) lub koguta (większy)’: kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... duŝego ... i nie ma takiego ... jak sie nazywa ... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duŝy czerwony juŝ taki ... grzebień na głowie to juŝ wygło<sup>n</sup>da kura która niesie jajka ... a kokoszka ma takie ... bardzo niziutki ten grzebyszczek przy skórze przy ... od dzióbka wyroŝnie<sup>n</sup>ty ... (Stary Budziszław); [R1:] [Kogut od kury różni się] grzebieniem i ogonem ... ogon mo taki ładny ... [R2:] no i jaj nie niesie ... (Felicjanów); [Części kury, kurczaka] [R1:] dziób ... [R2:] szyja ... skrzydła ... noga ... [R1:] i grzebień ... tak ... (Koło); [Kogut od kury różni się] ogonem ... i grzybieniem ... (Koło); kogud jes taki ... sie prezentuje ... ni... ma duŝe pióra

... zwiszajo<sup>n</sup>ce z... na ogonie ... i duŝy grzebiń ... z piórami i ... pieje ... (Rzuchów); 18; 2. ‘przyrząd z wyciętymi zębami, słuŝący do czesania włosów’: przeszukiwanie [włosów] no to grzebinim sie grzebało i ... [wszy] szukało i sie ... (Borki).

**GRZEBIŃ** → **GRZEBIEŃ**.

**GRZEBYSZCZEK** – zdr., ‘czerwony fałd skóry na głowie kury’: kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... duŝego ... i nie ma takiego ... jak sie nazywa ... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duŝy czerwony juŝ taki ... grzebień na głowie to juŝ wygło<sup>n</sup>da kura która niesie jajka ... a kokoszka ma takie ... bardzo niziutki ten grzebyszczek przy skórze przy ... od dzióbka wyroŝnie<sup>n</sup>ty ... (Stary Budziszław).

**GRZE<sup>n</sup>DA** – ‘draŝek w kurniku, na którym siedzą kury’: na grze<sup>n</sup>dzie ... (Babiak); grze<sup>n</sup>dy ... (Babiak), (Felicjanów); grze<sup>n</sup>dy ... (Koło); w kurniku só<sup>m</sup> ... grze<sup>n</sup>dy ... które kury siadajo<sup>m</sup> ... (Rzuchów); (Stary Budziszław); (Koło); (Rysiny); (Grabów); 56.

**GRZO<sup>n</sup>DKA** – ‘wydzielony rowkami pas ziemi w ogrodzie, słuŝący do uprawy roślin ozdobnych lub warzyw’: no kurze nogi majo<sup>m</sup> ... drapcie jak sie dostały do grzo<sup>n</sup>dków to rozdrapały ... rozdrapały po prostu ... rozdrapały ... (Rzuchów); grzo<sup>n</sup>dki ... (Bogusławice); marchew ... na grzo<sup>n</sup>dkach zasiewano ... marchew pietruszke ... buraczki ... rzodkiewke sałate ... ziemniaki ... (Dąbie); zagonki ... grzo<sup>n</sup>dki rabatki ... (Powiercie); na zagónku ... sie sadzi ... albo na grzo<sup>n</sup>dce ... (Dęby Szlacheckie).

**GRZYB** – ‘pasożytniczy organizm, rosnący głównie w lasach, ceniony ze względów

smakowych, produkt spożywczy': [Jakie warzywa można przechowywać na zimę?] *marchew fasole kapuste grzyby ogórki ... (Dąbie).*

**GRZYBEK** – 'przedmiot w kształcie grzyba': *no wkładało się taki grzybek pod to<sup>m</sup> ... to się taki były ... no grzybek taki z drzewa ... i to ... wkładało się pod te dziure ... i się cerowało normalnie ... jedno<sup>m</sup> nitkę w te jedno<sup>m</sup> w te i tak się przekładało przeplatankó<sup>m</sup> takó<sup>m</sup> ... [...] można było też używać ... naparstek był naparstek ... (Barłogi); był zrobiony drewniany grzybek ... i się wkładało w dany ... przedmiot ... czy to w ... w skarpetki czy rajstopy czy jakieś coś ... wkładało się ten pod tym ... i się cerowało ... to grzybek drewniany pozywają<sup>c</sup> taki był ... (Rysiny).*

**GRZYBIEŃ** → GRZEBIEŃ.

**GRZYBOWY** – 'zrobiony z grzybów': *no przeważnie zupy [jadano na obiad] ... zupa pomidorowa ... ż... zupa grzybowa ... zupa jarzynowa ... zupa tam jakaś grochówka*

*... pozywają<sup>c</sup> grochówkę ... kasze ... kiedyś to się mówiło ... teraz to krupnię a kiedyś się mówiło kasza z kartoflami ... no ... bo to tak się mówiło kiedyś ... niy? ... (Rysiny).*

**GUBIĆ – POGUBIĆ** – 'tracić coś': *to się maca ... pozywali tego tego ... w tej chwili nie ... a kiedyś to ... macanie ile kur zniesie jajek żeby nie pogubiły ... nie? ... (Rysiny); [R1:] no bo ge<sup>Ń</sup>si gubi jag już do... dochodzi do jakiegoś czasu ... to gubio<sup>m</sup> ... wtedy ... pocskubują<sup>m</sup> te ge<sup>Ń</sup>si ... i pióra nadają<sup>m</sup> się na ... [R2:] pierzyny ... [R1:] na pierzynki ... na poduszczeni ... kiedyś tak było ... (Grabów); [R1:] skubano no ... [R2:] gy<sup>Ń</sup>si to chyba podskubywano ... [R1:] pocskubywano ... [R3:] pocskubywano ... [R2:] żeby nie gubiły piór ... ale kiedy to nie wim ... [R1:] kaczki gy<sup>Ń</sup>si ... (Felicjanów).*

**GUSI GUSI!** – 'okrzyk wydawany, by przywołać gęsi': *gusi gusi! ... (Grabów).*

**GY<sup>Ń</sup>SI** → GE<sup>Ń</sup>SI.

**GY<sup>Ń</sup>Ś** → GE<sup>Ń</sup>Ś.

# H

**HERBATA** – ‘aromatyczny napój z suszonych liści niektórych roślin’: *i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś krede... znaczy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło); na kolacje to już tak ... rozmaicie ... tyż była ... albo zupa jag jaka została ... albo ... normalnie chleb herbata chleb tam smarowany ... i herbata czy kawa ... (Barłogi); na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie ser-*

*wisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie <sup>u</sup>o ... to jes wszystko do jedzynia ... (Barłogi); (Borki).*

**HUŚTANIE** – ‘kołysanie’: *kołyska ... no to jes wzorem znowu tak jag i dorosłego łóżko ... w głowie wyżej ... troszeczkę niżej w nóżkach ... i też to korytko zrobione na sia... na ten sieńnik ... materac właśnie ... ze słomy czy ze siana ... i z... były ... na nóżkach to były znowu te ... dwa bieguny ... przy każ... na każdym tyłku były dwa biegu... po... pod każdym tyłkiem były dwa bieguny takie ... zatego ... tak że to ... dziecko jak ... leżało ... na tym sińniku ... tam w tym łózcisku ... no to było możliwoś go ... huśtania ... (Tarnówka).*

**IGŁA** – ‘ostro zakończony stalowy pręcik z dziurką do przewlekania nici, służący do szycia’: *no igłó<sup>m</sup> sie cerowało nitkó<sup>m</sup> ...* (Adamin); *jeżeli sie cerowało ... jako<sup>m</sup>ś mniejszo<sup>m</sup> dziurke to była to ... igła z nitko<sup>m</sup> nakładało sie ... [...] na jako<sup>m</sup>ś szklanke ... albo literatke ... i tak sie cerowało ...* (Grzegorzew).

**INDOL, INDOR** – ‘samiec dużego ptaka o czerwonych naroślach na głowie, hodowanego dla mięsa’: *indor ...* (Stary Budziszów); *indol ...* (Koło); *indor ... indyczka ...* (Koło); *indor ... to jes samiec...* (Grabów).

**INDOR** → **INDOL**.

**INDYCZE** – ‘młode indyczki’: (Babiak).

**INDYCZKA** – 1. ‘samica indyka’: *indor ... indyczka ...* (Koło); (Babiak); (Stary Budziszów); (Koło); (Grabów); 2. ‘młode indyczki’: *indyczki ...* (Rysiny); (Stary Budziszów).

**INDYK** – ‘duży ptak o czerwonych naroślach na głowie, hodowany dla mięsa’: [W okolicy] *były kury kaczkki ge<sup>n</sup>si indyki ...* (Babiak); [Ptactwo hodowane w okolicy] *kaczkki indyki ... ge<sup>n</sup>si ... kury ...* (Stary Budziszów); *indyki ludzie hodujó<sup>m</sup> ... kaczkki ... [...] ge<sup>n</sup>si ... te ... te duże te ... różne strusie tam jakies jeszcze coś ... no to to ... różne hodowle majó<sup>m</sup> ...* (Koło); *wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczkki ...*

*kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ...* (Koło); *u nas ... to tag jag my to kiedyż mieliśmy ... kaczkki ... ge<sup>n</sup>si ... indyki ...* (Rysiny).

**INDYKA** – ‘samica indyka’: (Stary Budziszów); (Grabów).

**INNY** – ‘nie taki sam, odmienny, różny; następny, kolejny’: [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] *po pierwsze że jes skorupka inna ... taka świeża ...* (Koło); *ty gadzino ... na człowieka nieraz mówió<sup>m</sup> ... nie? ... przeważnie na dzieciaka ... mama nieraz moja krzyczała ... wy gadziny ... wy takie ... nie? ... no to to tak teraz to inne słowa używajo<sup>m</sup> jeszcze wulgarn-a teraz to ... kiedyż nie było tak ...* (Rysiny); [Chwasty] *perz ... łopucha ... oset ... pokrzywa kamosa ... rdest ... ojej i tysio<sup>n</sup>c jeszcze innych na pewno a których nie jestem w stanie wymie-*

nić ... to już zielsko zawsze jest szybsze od gospodarza ... i w pierwszej kolejności sie pojawia zawsze na świecie ... (Dęby Szlacheckie); <sup>u</sup>o mo<sup>n</sup>ków só<sup>m</sup> ale jo ... już mó<sup>n</sup>-ków żytnió<sup>m</sup> jo ino i pszynno<sup>m</sup> a tero to ile różnych só<sup>m</sup> ... [...] mo<sup>n</sup>ka jes ... krupczatka ... jes pszynno mo<sup>n</sup>ka poznańska jez i takich innych ... mó<sup>n</sup>ków jez ale wszystkich nazwów wrocławska jez różne ... żytnia jez o! ... do razowych to jakieś tyż dodawali jakieś tam ... tak pszynne <sup>u</sup>otry<sup>m</sup>by nawet dodawali kiedyś ... to właśnie były te ciśniejsze chleby takie ... (Borki); to było masło ... masło ... no takie ... zaprawiane ... sokiem z marchwi ... kiedyś tak ... robili ... jak było masło blade ... ak... a wie<sup>n</sup>cy ludzie chcieli żeby było ... no żółte żeby tego ... kolor poprawić ... masło ... to ... wyciskali sok z marchwi ... [...] z marchwi tylko ... bo inne no to sie nie nadaje ... (Drzewce); ale to była kiedyś kuchnia to ... to zaste<sup>m</sup>powalo ... dużo dużo rzeczy ... co dzisiaj sie nazywa ... jes co innego ... bo nieraz nawet kuchnia była niby że kuchnia ale i było sypialnio<sup>m</sup> bo ... ludzie nie mieli takich ... tyle mieszkań co dzisiaj jes ... że każdy ma swoje mieszkanie ... swój pokój ... (Tarnówka); świniobicie w dawniejszych czasach było inne ... dzisiaj to jez nowoczesnoź maszyny zabijajo<sup>m</sup> albo rzeźnie tam przerabiao<sup>m</sup> i to ... (Stary Budziszlaw); [Czy kogut ma takie same pióra jak kura?] [R1:] ładniejsze ... [R2:] inne inne ładniejsze ... (Felicjanów); wrywanie pi... no to ... darcie pierza to jes ... nie ...

wrywanie jes co inne ... i darcie jes co inne ... no skubanie ... skubanie od kaczki ... (Rysiny); [Kultywowanie gleby] [R1]: no to in... sie sieje raz takie zboże za któryż rog inne ... nie? ... bo to ... musisz te ... zmiana ... płodu ... [R2:] kultywacja ... zruszanie gleby ... (Dąbrowa); wcześniej cep ... potem maszyny ... na konie ... które kieratem cio<sup>n</sup>gły ... a maszyna była na ... na takim ... metalowym dro<sup>n</sup>gu podło<sup>n</sup>czona na mufy ... i to sie obracała i sie wrzucalo tako<sup>m</sup> ... my mamy maszynne tako<sup>m</sup> jeszcze dawno<sup>m</sup> przedwojenno<sup>m</sup> ale u kogoż u ludzi jest ... groch ostatnio młóćili ... to<sup>m</sup> maszyno<sup>m</sup> ... to sie nie kruszył ... bo w innych maszynach sie kruszył groch ... tak ... (Prucheniec); (Grabów).

**ISKANIE** – ‘szukanie wszy (i gnid) we włosach i ich ręczne zabijanie’: wszawica ... była bardzo popularna ... tak że albo obcinano włosy albo ... te wszy z włosów i gnidy wyjmowano ... [...] iskanie ... (Bogusławice); iskanie ... o! to jes bogata literatura na tyn temat ... za dawnych czasów ... posiadanie w głowie ... że tak powiem ... wszy ... czy jak? ... nie było niczym wstydlwym ... i jeszcze pamie<sup>n</sup>tam że moja mama opowiadała że jak była ... młoda ... to ... na przykład ... z dziewczynami siadały sobie ... w niedzielne ... popołudnie na ... przewróconym dźrzewie gdzieś tam ... przy drodze ... i nawzajem sobie ogló<sup>n</sup>dały ... włosy czy nie majó<sup>m</sup> ... wszów ... (Dęby Szlacheckie).

**JABKO, JABŁKO** – ‘popularny, kulisty owoc o soczystym, chrupkim miąższu skrytym pod skórką w różnych kolorach’: *jabłecznik kojarzy mi sie ... po prostu z ciastem ... na kruchym cieście ... z jabkami smażonymi ... po prostu pieczone ciasto ... z jabkami ... (Koło); no ciasto kruche ... i na to jabka ... tarte na tarce ... czy takie całe wkładane ... to jabłecznik taki jes ... albo mus jabkowy sie wkłada tez na jabłecznic ... niy? ... (Rysiny); polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>u</sup>dź razie ... no owoce ... no jak sie ... śliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to sie gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>o</sup>dzie ... weki ... tylko sie suszyło w piecu chlebowym ... suszyło sie ... śliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); [Co znaczy: iść na szaber?] no to jes ... iś komuś podprowadzić jabka ... (Babiak); zupa z jabłek to jest ... no zupa jabkowo zaklepano jes tym ... no mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> i śmietano<sup>m</sup> ... (Adamin); zupa z jabłek? ... jes to zupa owocowa na pewno ... (Grzegorzew); zupa z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśnia ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek tyż nie gotowaam ... chyba że z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo śliwkowa ... (Rysiny); słoiki tam ... to ... w ty piwnicy gdzie kartofle to ... my nie przechowywalim ale ... na przykład warzywa ... jabka ... to przechowywalim tak ... (Goszczędza).*

**JABKOWY** – ‘zawierający jabłka, zrobiony z jabłek’: [*Jabłecznik to*] *mus jabkowy ... i ciasto ... (Babiak); jabłecznik to robiono takie kruche ciasto na to muz jabkowy ... potem kratke albo kruszonke robiono i pieczono ... (Stary Budziszław); zupa z jabłek to jest ... no zupa jabkowo zaklepano jes tym ... no mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> i śmietano<sup>m</sup> ... (Adamin); [Zupa z jabłek?] jabkowa no bo jako zupa? ... (Barłogi); no zupa jab... owocowa ... jabkowa ... owocowa ... (Kłodawa); zupa z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśnia ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek tyż nie gotowaam ... chyba że z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo śliwkowa ... (Rysiny).*

**JABŁECZNIK** – ‘ciasto, którego niezbędnym składnikiem są jabłka lub mus jabłkowy’: [*Jabłecznik to*] *mus jabkowy ... i ciasto ... (Babiak); jabłecznik to robiono takie kruche ciasto na to muz jabkowy ... potem kratke albo kruszonke robiono i pieczono ... (Stary Budziszław); z tych drzew ... zerwiesz [jabłka] to dopiyo przerobisz i zrobisz jabłecznic ... (Koło); jabłecznic kojarzy mi sie ... po prostu z ciastem ... na kruchym cieście ... z jabkami smażonymi ... po prostu pieczone ciasto ... z jabkami ... (Koło); no ciasto kruche ... i na to jabka ... tarte na tarce ... czy takie całe wkładane*

... to jabłecznik taki jes ... albo mus jabkowy sie wkłada tez na jabłecznig ... niy? ... (Rysiny); jabłecznik? ... <sup>u</sup>o luksus ... ciasto sie piecze ... jabłuszka sie ściera ... ciasto sie robi kruche ... na blaszke sie kładzie ... jabłuszka sie ściera ... przeciska troche bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa sie ciastem ... i sie piecze ... no ... jabłecznik ... luks ... (Grabów).

**JABŁKO** → **JABKO**.

**JABŁONKA** – ‘drzewo, na którym rosną jabłka’: do we<sup>n</sup>dzenia śliwka mówio<sup>m</sup> ... olszyna ... olcha ... dobra jes ... do do we<sup>n</sup>dzenia ... brzoza ... bo ... jabłonka jeszcze ... że to taki ma specyficzny zapach i ... i dlatego takie drzewa dawniej używali ... a teraz so<sup>m</sup> takie środki we<sup>n</sup>dzenia ... w zakładach ... (Stary Budziszław); [Do wędzenia używana] brzezina była i ... i z ... tego ... z takich ... owocowych drzewa ... z ... przeważnie z jabłunki ... [...] różnice było ... bo wtedy ... był zapach taki inny ... no bo ... nie ... nie ... sosnowe ... sosnowe też ale wie<sup>n</sup>cej było takich ... z owocowych lub brzeziny było ... brzezina najładniejsza bo faktycznie ... nieraz jag robimy tutaj ognisko ... czy robimy w... tego ... to też z brzeziny ... (Rysiny).

**JABŁOŃ** – ‘drzewo, na którym rosną jabłka’: (Koło).

**JABŁUSZKO** – pieszcz., ‘popularny, kulisty owoc o soczystym, chrupkim miąższu skrytym pod skórką w różnych kolorach’: na kolacje ... no co jadano? ... we<sup>n</sup>dline? ... a teraz? ... teraz na kolacje najlepiej zjes coś letkiego ... jakiś ... jakieś jabłuszko ... jakiś serek ... jakiś jogurcik ... (Grzegorzew); jabłecznik? ... <sup>u</sup>o luksus ... ciasto sie piecze ... jabłuszka sie ściera ... ciasto sie robi kruche ... na blaszke sie kładzie ... jabłuszka

... sie ściera ... przeciska troche bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa sie ciastem ... i sie piecze ... no ... jabłecznik ... luks ... (Grabów).

**JADAĆ** – **ZJADAĆ** – ‘spożywać pokarmy’: [Ziemniak może być wykorzystany] albo do celów spożywczych ... dla ludzi ... albo jako ... pasza dla zwierzo<sup>n</sup>t ... jako pasza dla zwierzo<sup>n</sup>t ... no kiedyś jak nie było tych suchych granulatów ... i różnych cudów to ziemniaki były ... pocstawo<sup>m</sup> do karmienia ... świń na przykład w gospodarstwie ... kur kaczek ... to wszystko zjadały ... jadało ziemniaki ... (Dęby Szlacheckie); to mam jeden pokój to w kuchni jadam ... bo sama jestem to z kim bede jeś ... (Grabów); albo można było jak sie mał... mało<sup>m</sup> ilość świńni miało dwa czszy św... prosie<sup>an</sup>ta były od małego to sie ... mały taki ... miał pojemnik ... kociel sie nazywał taki pojemnik ... i sie tam sypało dwa czszy koszyki ziemniaków ... parowało sie codziennie ... i te ciepłe ziemniakami tam dolewało sie wode pasze ... i dawało sie ... świniom ... najpierw małym prosian... prosie<sup>o</sup>tom ... a potem coraz wie<sup>n</sup>ksze jak rosły ... to to właśnie zjadały ... (Stary Budziszław); na obiad to ... sie jada rosółek kluski ... (Adamin); przeważnie jadało sie jakieś zupy ... żurek na przykład ... może i ... gotowali ... zacierki na śniadanie ... takie zupy rozmaite zupy ... (Barłogi); na śniadanie najcze<sup>n</sup>ściej ... jadano żurek ... żur żurek ... była to ... można było wkruszyć sobie do tego żurku ... chleba ... można było sobie wkruszyć do tego żuru kaszanke ale to już była<sup>o</sup> uzależnione od ... no od kieszeni gospodarza ... (Grzegorzew); co jadano na obiad? ... na pewno w bogaczszych domach jadano kurcze<sup>n</sup>ta kacz<sup>n</sup>ta ... w biedniejszych domach ... w biedniejszych domach był to na pewno jakiś biedniejszych posiłek ... (Grzegorzew); na kolacje ... no



*co jadano? ... we<sup>n</sup>dline? ... a teraz? ... teraz na kolacje najlepiej zjesz coś letkiego ... jakiś ... jakieś jabłuszko ... jakiś serek ... jakież jogurcik ... (Grzegorzew).*

**JADALNIA** – ‘pomieszczenie służące do spożywania pokarmów’: (Koło); (Babiak); (Stary Budziszław).

**JADALNY** – ‘nadający się do spożycia przez ludzi’: *wieszano taką świnie na takim haku ... rościnano ją ... rościnano jej ... po prostu brzuch ... wyjmowano ... wszelkie wne<sup>n</sup>trzości ... te które nie były jadalne ... usuwano ... (Koło).*

**JAGLANY** – ‘o kaszy: wytworzona z ziarna prosa’: *kasze jaglano<sup>m</sup> w dzieciństwie gotowaliśmy ... tata siał proso i mieliśmy ... tak zwano<sup>m</sup> ste<sup>m</sup>pe ... w szopie ... czyli ... czyli wydłubano<sup>m</sup> w pnii ... drzewa dziure ... że tak powiem ... i do tego był taki ubijak ... sie łapało dwoma re<sup>n</sup>kami ... i tam sie sypało proso i sie robiło tak ... o! ... i sie ubijało to proso ... na na ... i potem chyba przesiewało sie nie wim przez sito ... może nie pamiętam już tego ... ale w każdym razie mieliśmy kasze jaglano<sup>m</sup> które<sup>m</sup> mama nam w dzieciństwie gotowała ... (Dęby Szlachec-  
kie); *kasza je<sup>n</sup>czmienna gryczana jaglana ... manna ... perlowa ... (Bogusławice); [Kasza] jaglana gryczana je<sup>n</sup>czmienna ... kuskus ... (Powiercie); (Koło).**

**JAGŁY** – ‘kasza z ziarna prosa’: *kasa z prosa to jez jagły ... (Grzegorzew).*

**JAGODA** – ‘krzewinka o czarno-granatowych owocach; też: owoc tej rośliny’: *no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucało do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie też zaprawiało ... ale nigdy nie śmie-*

*tano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no makaronem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ... zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy czy tam owocowe ... to sie wszystko zaprawiało mlekiem ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym ... tym no czym można było? ... o! jedynie zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o! ... no to wtedy tłusz ... i sie zasmażało ... mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny); [Co to jest: jagodzina?] to jes krzew jagód ... (Babiak); [Co to jest: borówka?] to jes czerwono jagoda ... (Babiak); [R1:] jagodzina ... [R2:] jagodzina no ... [...] [R1:] to jes krzóg jagód ... to so<sup>m</sup> jagody ... (Felicjanów); [Co to jest: borówka?] [R1:] no tyż taki krzok ... jak ... jak podobny coś do jagód ... ino wi<sup>n</sup>kszo troche ... [R2:] no czorn[e] ... (Felicjanów); borówka ... [...] owoc podobny do jagody ... tylko czerwony ... (Koło); [Na święty Jan ... dzban] [R1:] malin ... [R2:] malin ... nie ... jagód ... [R1:] jagód ... pełen dzban ... tak? ... (Koło); [borówka] to jes ... taka duża jagoda ... (Koło); *na świe<sup>n</sup>ty Jan jagón... jagód w lesie dzban ... (Rzuchów); [Owoce leśne] no to so<sup>m</sup> takie ... maliny poziomki ... czarne jagody ... borówki ... (Rzuchów); [Jagodzina] no to sie mówi ... inaczej na jagody ... zielone jagody a na ... na krzakach to so<sup>m</sup> jagodziny ... (Rzuchów); zupa z jagód to jest zupa z jagód tyż sie tak zaklepuje i do klusek ... (Adamin); (Borki).**

**JAGODNIKI** – ‘krzew jagody’: [R1:] *jagodzina albo jagodniki to jes ... [R2:] no to só<sup>m</sup> ... [krzewy] jagód ... (Koło).*

**JAGODOWY** – ‘zrobiony z jagód’: *zupa jagodowa ... (Barłogi); no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucało do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie też zaprawiało ...*

*ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no makaronem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ... zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy czy tam owocowe ... to sie wszystko zaprawiało mlekiem ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym ... tym no czym można było? ... o! jedynie zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o! ... no to wtedy tłuszcz ... i sie zasmażało ... mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny).*

**JAGODZINA – 1.** ‘krzew jagód’: [Co to jest: jagodzina?] to jes krzew jagód ... (Babiak); [R1:] jagodzina ... [R2:] jagodzina no ... [...] [R1:] to jes krzóg jagód ... to so<sup>m</sup> jagody ... (Felicjanów); [R1:] jagodzina albo jagodniki to jes ... [R2:] no to só<sup>m</sup> ... [krzewy] jagód ... (Koło); **2.** ‘owoc tego krzewu’: [Jagodzina] no to sie mówi ... inaczej na jagody ... zielone jagody a na ... na krzakach to so<sup>m</sup> jagodziny ... (Rzuchów).

**JAJECZKO** – zdr., ‘to, co jest znoszone przez ptaki’: wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczkki ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).

**JAJKO** – ‘to, co jest znoszone przez ptaki’: [W jakim celu hoduje się kury?] na jajka

*... i do konsumpcji (Babiak); [Młode kury wylęgają się ...] z jajek (Babiak); [W jakim celu hoduje się kury?] [R1:] żeby byy jajka i mie<sup>n</sup>so ... [R2:] rosół żeby był dobry ... (Felicjanów); [R1:] to była solanka ... przygotowywano z soli ... [R2:] było chyba ... już tak długo sie solila aż wypływało ... [R1:] aż jajko wypłynęło ... ale to jak sie chciało ... [R2:] jajko albo kartofel ... óna ... [R1:] nie ... ale to jak sie chciało żeby mie<sup>n</sup>so dłużej dłużej ... długo leżało ... tak? ... a późni czszea było to mie<sup>n</sup>so znowu wymoczyć wie<sup>n</sup>c ... woda no to solanka ... (Koło); [Kury hoduje się] na jajka ... na miy<sup>n</sup>so (Koło); [kura] znosi jajka ... (Koło); no kury ... kury sie got... hoduje żeby ... na ... na dobry rosół ... żeby niosły jajka ... żeby był pożytek z nich ... (Rzuchów); dużo jajek ... (Rzuchów); no to jes młoda kokoszka ... bo jeszcze nie nie ... nie znosi jajka ... (Rzuchów); no tyż zupy mleczne [jadano na kolację] różne jag i ... ja pamie<sup>n</sup>tam to zupa ... mleczna ... to pozywajo<sup>n</sup>c tak ... na to żeśmy mówili ... zacierki ... na jajku ... albo ta ... jag już mówiłam ... zupa ... no tyż żurek mama tam cze<sup>n</sup>sto gotowaa ale wie<sup>n</sup>cy to takie takie na mo<sup>n</sup>ce ... sypała czy na jajku ... nie? ... albo te ... takie ... worka ... ja... u nas worka na to wołali ... nie? ... jak przyjeżdżali kuzyni ze wsi to mówili ... ciociu co be<sup>n</sup>dziesz worke znowu dziś gotowaa? ... to była woda mleko i posypywana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ... tak? ... nig nie wiy co to jes ... (Rysiny); lane kluski pozywajo<sup>n</sup>c kiedyś ... jag na jajku ... niy? ... [...] jajko mo<sup>n</sup>ka ... to lane kluski ... to jag u ... u nas tak sie mówi ... (Rysiny); [Kura] znosi jajka no ... (Koło); że kura bydzie miaa kurcze<sup>n</sup>ta no to siedzi na jajkach ... kura ... kura ... i bydo<sup>m</sup> jaj... jajka ... [...] siedzi ileś tam tygodni na jajkach ... tylko nie wim ile ... czszy czy cztery tygodnie ... (Koło); no*

to jes zale<sup>n</sup>żone jajko ... (Koło); [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] po pierwsze że jes skorupka inna ... taka świeża ... a po drugie sie bierze ... [...] przy uchu ... i jak sie tam ... lata w tym to znaczy że już stare jajko jest ... już sie nie nadaje do zjedzenia bo óno już takie wszystko ma te ... ale p... przeważnie pierwsze co sie paczszy po skorupkach bo jes ... taka skorupka ... no ... taka świeżutka widać ... no ... (Koło); wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczki ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło); krzyczy ko ko ko ko ko ... no ... bo ona ... kura gdacze ... o! ... gdacze kura bo zniosła jajka ... (Rysiny); to sie maca ... pozywali tego tego ... w tej chwili nie ... a kiedyś to ... macanie ile kur zniesie jajek żeby nie pogubiły ... nie? ... (Rysiny); n-ona [=kura] to ... jak to pozywajo<sup>n</sup>c ... kwocze czy siada ... chce usio<sup>n</sup>ś na jajkach ... nie? ... aha ... kura tam kwacze inaczej bo takie ... pozywanie ... (Rysiny); ja w tej chwili mam perlice ... czszy perlice ... rano niesamowicie krzyczom<sup>m</sup> ... jag one wrzeszczom<sup>m</sup> ... już sie rozwidnieje to już te perlice krzyczom<sup>m</sup> ... ale czszymam dla wnuczek bo tylko ... babciu bo dostaam jajka ... nie wiedziałam że to perlice ... te jajka ... i mi wysiadły sie czszy ... i ony tu były latym bo u mnie som<sup>m</sup> całe lato ... nie? ...

to tego ... to mówi babciu tylko naszych perliczek nie wyrzucaj ... albo nie zabijaj czasami ... nie? ... bo ja im tam nie pokazuje że zabijam kurczaki ... czy tam coś ... (Rysiny); [Kura] no cieszy sie że jajek zniosła ... (Grabów); bo przy jajku jes taki zarodek biały ... jak tego nie ma to sie kurczag nie wyle<sup>n</sup>że ... (Grabów); to jak by [jajko] było popsute to bydzie pływać ... pami<sup>n</sup>tosz jak sie ... sprawdzało kurczaki czy ... som<sup>m</sup> żywe czy nie w jajkach na wodę ciepłom<sup>m</sup> sie kładło ... i to jajko które było ... z kurczaczkiem to tak sie przechylało ... (Grabów); dawniej macało sie kury ... no żeby sprawdzidź ile kur codziennie niesie jaj ... w obecnych czasach ... nie maca sie kur ... ile jajek jest ... w koszach ... gdzie kury znoszo<sup>m</sup> ... tyle sie przynosi ... (Stary Budziszlaw); kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... dużego ... i nie ma takiego ... jak sie nazywa ... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duży czerwony już taki ... grzebień na głowie to już wyglo<sup>n</sup>da kura która niesie jajka ... a kokoszka ma takie ... bardzo niziutki ten grzebyszczyk przy skórze przy ... od dzióbka wyrośnie<sup>n</sup>ty ... (Stary Budziszlaw); no kurcze to malutkie które wyjdzie z jajka ... i wtedy to takie takie piskle jes ... a kurczak ... no to już taki ... duży który można go z... zużyć na ... przetwórnice mie<sup>n</sup>sa do ... gotowania ... (Stary Budziszlaw).

**JAJO** – ‘to, co jest znoszone przez ptaki’: ale kwoka to siedzi ... [...] no to ... może bydź nioska jak dużo jaj ... (Koło); [Kura] to siedzi na gnieździe bez przerwy ... i nie chce zejś ... i sie człowiek czuje że ona chce ... jaja sobie znosić ... i potem na nich siada ... (Grabów); dawniej macało sie kury ... no żeby sprawdzidź ile kur codziennie niesie jaj ... w obecnych czasach ... nie maca sie kur ... ile jajek jest ... w koszach ... gdzie kury znoszo<sup>m</sup> ... tyle sie przynosi ... (Stary

Budzisław); [R1:] [kogut od kury różni się] grzebieniem i ogonem ... ogon mo taki ładny ... [R2:] no i jaj nie niesie ... (Felicjanów); [Czym kogut różni się od kury?] [R1:] nie znosi jaj ... [R2:] jes wie<sup>n</sup>[kszy] ... (Koło); kokoszka ... [...] młoda kura ... która jeszcze nie znosi jaj ... (Koło); no so<sup>m</sup> takie ... takie przegrody znaczy ... siedliska ... czy korytka ... i tam jes wyścielone słom<sup>o</sup> ... żeby ... sie ... [kury] siedziały ... niosły jaja ... (Rzuchów). → DLA JAJ.

**JARZYNOWY** – ‘zrobiony z warzyw’: zupa jarzynowa ... zupa ogórkowa ... jes to zupa kwaskowa ... kapuśniak też jes zupo<sup>m</sup> kwasowo<sup>m</sup> ... kalafiorowa jes bardzo dobra zupa jes to zupa ... smag ma łagodny i słodkawy ... (Grzegorzew); no przeważnie zupy [jadano na obiad] ... zupa pomidorowa ... ż... zupa grzybowa ... zupa jarzynowa ... zupa tam jakaś grochówka ... pozywajo<sup>n</sup>c grochówkę ... kasze ... kiedyś to sie mówiło ... teraz to krupnig a kiedyś sie mówiło kasza z kartoflami ... no ... bo to tak sie mówiło kiedyś ... niy? ... (Rysiny); no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucalo do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie też zaprawiało ... ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no makaronem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ... zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy czy tam owocowe ... to sie wszystko zaprawiało mlekiem ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym ... tym no czym można było? ... o! jedynie zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o! ... no to wtedy tłusz ... i sie zasmażało ... mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny).

**JASIECZEK** – zdr., ‘mała poduszka’: poduszeczki ... to jasiczki małe były na dekoracje ... na łóżku ... (Dzierawy).

**JASIEK** – ‘mała poduszka’: jest poszewka na koldre ... powłoczka na poduszke ... prześcieradło ... no i też ... jes taka mała poduszka ja nazywam jasiek ... i to jes poszewka też na jaśka ... (Koło).

**JEDZENIE, JEDZYNIE** – ‘pożywienie, strawa, pokarm’: później sie ... skrobie ... czy opala ... no później sie wycio<sup>n</sup>ga wny<sup>n</sup>czności i rozbiera całego świniaka na cze<sup>n</sup>ści ... które so<sup>m</sup> później do jedzenia ... (Babiak); na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie <sup>o</sup> ... to jes wszystko do jedzynie ... (Barłogi); [R1:] niekótora krowa dawała takie gorzka-we mleko nie wszystkie krowy ... [R2:] zależy co jadła ... [...] mleko zależało ... smak zależał od jedzynie ... [R1:] ale mleko krowie to przeważnie dobre było ... [R2:] słodkie ... no ... (Witowo); koryto ... a jedzenie ... to jes ... pasza ... przeważnie to teraz pasze ... i wode dowają<sup>m</sup> [świniom] ... tak sie tero ... tego ... to nie jes to co kiedyś ... że sie tam zielsko rwało ... ziemniaki sie gotowało ... i to dostały ... (Koło); [R1:] młode były ziemniaczki a stary ... stare były ... [R2:] a niktóre zgniły ... po prostu ich nie było a niktóre sie uczszymały normalnie twarde ... [R1:] można nawet ... my to na to mówilim kapcie ... bo to już były takie nagnite to stare kapcie ... ale tak sie mówiło? ... [R2:] ale niktóre były normalnie zdrowe ... nie? ... [R1:] jo wim ale niktóry były takie ... [R2:] ale to sie nie nadawały już do do jedzenia ... [R1:] ani do jedzynie ani do spasyניה ... (Police Średnie).

**JEDZYNIE** → **JEDZENIE**.

**JELEŃ** → **BIAŁY JELEŃ**.

**(JEŁCZEĆ) – ZJEŁCZEĆ** – ‘o maśle: tracić świeżość i przydatność do spożycia’: *masło na słońcu sie zjełczeje ... (Drzewce); tag jak stare [masło] to zjełczeje a na... jakby na słońcu to sie roztopi nawet ... (Witowo).*

**JEŚ, JEŚĆ – ZJEŚĆ** – ‘spożywać pokarm’: [R1:] *niektóra krowa dawała takie gorzka-we mleko nie wszystkie krowy ... [R2:] zależy co jadła ... [...] mleko zależało ... smak zależał od jedzyna ... [R1:] ale mleko krowie to poważnie dobre było ... [R2:] słodkie ... no ... (Witowo); krowa żre ... [R2:] no g... nie mówisz ... mówili że krowa tyż jy [...] i przeżuwa potym ... (Witowo); no to taka woda w zależności ... no jak była ... kiszka była no to sie mówi ... to sie zalało żurkim ... i człowiek sam zjad ... czy czy ... pieski jeszcze ... dopomogły co reszta została ... bo im przecie częsza było im też dać jeść ... no ... a ... czy z owoców no jak coś tego ... no to co sie było ... co było możliwe do picia no to do picia ... co do no tego no to wiesz ... zwierzo<sup>n</sup>tka zjadły ... świnie ... czy ... czy kaczki ... czy jak ... czy ge<sup>n</sup>si co kto miał ... no ... (Tarnówka); kwiczy i krzów<sup>n</sup>ko ... jag ji [=świni] sie coś dzieje to kwiczy ... jak ... jeść sie ji chce to kwiczy ... (Koło); [Świnie] bardzo kwiczo<sup>m</sup> bo jak im sie żreć ... nie ... jag im sie chce jeść to mówio<sup>m</sup> ale też kwiczo<sup>m</sup> te świniy ... (Rysiny); a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dzia-doska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowujo<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje*

*mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekim na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlachec-kie); to mam jeden pokój to w kuchni jadam ... bo sama jestem to z kim bede jeść ... (Grabów); no to obiad ... woła sie ludzi na obiad i ... i tego ... i samemu sie ji obiad ... (Adamin); no kolacje sie mówi ... i sie je kolacje ... (Adamin); na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z serem czy z dżemem sie jadło ... ni? ... (Rysiny); no zupa jagodowa ... [...] i to sie jadło z klu-skami takimi ... no makaronem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ... (Rysiny).*

**JEŚĆ** → **JEŚ**.

**JOGURCIK** – pieszcz., ‘napój o gęstej kon-systencji otrzymywany z mleka’: *na kolacje ... no co jadano? ... we<sup>n</sup>dline? ... a teraz? ... teraz na kolacje najlepiej zjeś coś letkiego ... jakiś ... jakieś jabłuszko ... jakiś serek ... ja-kiż jogurcik ... (Grzegorzew).*

**JUKA** – ‘popularna roślina doniczkowa o krótkim pniu i wydłużonych liściach’: [Kwiaty hodowane w domu] *paprocie ... juki ... te ... storczyki ... te ... no jeszcze tam czekej i... jes tych nazwów ... i ... fiołki ... (Koło).*

# K

**KABACZEK** – ‘warzywo będące odmianą dyni zwyczajnej, o podłużnym kształcie’: *no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pamiętam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak sie tam to nazywa ... dynie ... natomias nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pamiętam żeby u nas była ... nawet chyba nie wim czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie).*

**KACZ KACZ!** – ‘odgłos wydawany, by przywołać kaczkę’: *kaczuszki kacz kacz kacz ... (Barłogi); (Rysiny).*

**KACZE** – ‘małe kaczki’: *co jadano na obiad? ... na pewno w bogaczszych domach jadano kurcze<sup>nta</sup> kacz<sup>nta</sup> ... w biedniejszych domach ... w biedniejszych domach był to na pewno jakiś biedniejszych posiłek ... (Grzegorzew).*

**KACZKA** – ‘ptak hodowany dla mięsa i jaj, o spłaszczonym dziobie, krótkich nogach zakończonych palcami spiętymi błoną’: [W okolicy] *były kury kaczki ge<sup>si</sup> indyki ... (Babiak); [Ptactwo hodowane w okolicy] kaczki indyki ... ge<sup>si</sup> ... kury ... (Stary Bu-*

*dzisław); wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>si</sup> kaczki ... kury ... kurki rajskie ... (Koło); [Gęsie pióro] po prostu było długie ... białe długie ... dłuższe niż kaczki i kury ... (Koło); u nas ... to tag jag my to kiedyż mieliśmy ... kaczki ... ge<sup>si</sup> ... indyki ... (Rysiny); [Pióro kaczki wygląda tak samo jak gęsie?] tak ... tak samo ... bo tak ... juz kolorowe tam so<sup>m</sup> niktóre ... kaczki ... to ... tag a tak to so<sup>m</sup> białe ... i to puchu ... ge<sup>ś</sup> ma wie<sup>ncyj</sup> puchu ... (Rysiny); no jak sie odp<sup>n</sup>dza? ... ta jak kury ... a sio! ... ge<sup>ś</sup> kaczki a ... też sie mówi ... (Rysiny); [Ziemniak może być wykorzystany] albo do celów spożywczych ... dla ludzi ... albo jako ... pasza dla zwierz<sup>nt</sup> ... jako pasza dla zwierz<sup>nt</sup> ... no kiedyś jak nie było tych suchych granulatów ... i różnych cudów to ziemniaki były ... pocstawo<sup>m</sup> do karmienia ... świń na przykład w gospodarstwie ... kur kaczek ... to wszystko zjadały ... jadało ziemniaki ... (Dęby Szlacheckie); no to taka woda w zależności ... no jak była ... kiszka była no to sie mówi ... to sie zalało żurkim ... i człowiek sam zjad ... czy czy ... pieski jeszcze ... dopomogły co reszta została ... bo im przecie czszea było im też dać jeść ... no ... a ... czy z owoców no jak coś tego ... no to co sie było ... co było możliwe do picia no to do picia ... co do no tego no to wiesz ... zwierz<sup>ntka</sup> zjadły ... swinie ... czy ... czy kaczki ... czy jak ... czy ge<sup>si</sup> co kto miał ... no ... (Tarnówka); no pierzyna ... pierzyna to najpierw czszeba było uhodować ... sporą ilość*

... czy kaczek ... czy ge<sup>si</sup> ... czy jag mniejsza ilość kaczek czy ge<sup>si</sup> no to sie jo<sup>m</sup> składało te pierze z dwóch ład jeszcze czszeba było o nie dbać żeby sie nie wkre<sup>ci</sup>ły mole ... bo jak sie ... mole wkre<sup>ci</sup>ły no to było wtedy kurzu nie z tej ziemi i zniszczone pierze ... (Tarnówka); [Jakie są rodzaje piór u kury?] [R1:] dłuż... skrzydłoki lot... lota ... [R2:] i pierze ... [R3:] puch tyż ma ... o! ... kaczką ... [R1:] kaczką ... gy<sup>si</sup> to majo<sup>m</sup> puch ale nie kura ... [R2:] ale loty to ma ... [R1:] loty to majo<sup>m</sup> ... [R2:] i pióro ... no i pióra takie normalne ... [R1:] a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>c</sup>one ... w ógonie ... (Felicjanów); [R1:] skubano no ... [R2:] gy<sup>si</sup> to chyba podskubywano ... [R1:] pocskubywano ... [R3:] pocskubywano ... [R2:] żeby nie gubiły piór ... ale kiedy to nie wim ... [R1:] kaczkę gy<sup>si</sup> ... (Felicjanów); kaczkę to sie skubało właściwie po zabiciu ... tak? ... sie nie parzyło tylko sie przykrywało i pod paro<sup>m</sup> żeby odchodziło pierze żeby nie było mokre ... sie wykorzystywało później na poduszki ... a ge<sup>si</sup> no to sie pocskubywało puch ... ale w jakim okresie to nie wim nie mam poje<sup>ci</sup>a ... czy na wiosne czy na ż... czy na jesieni nie wim ... (Koło); tłusz z kaczkę? ... smalec ... (Adamin); [A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczkę?] tak ... tylko potem sie przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej kaczkę ... robi sie zaprawe tako<sup>m</sup> i sie to zacio<sup>gnie</sup> ... i do smaku sie doprawia octem pieprzem a ... a do rosółu to już sie octu nie daje ... (Barłogi); no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczkę ... czsz... jak sie zabijało kaczkę to sie upuszczalo ... krew do słoika ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potem podstawić pod zarżni<sup>to<sup>m</sup></sup> kaczkę słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepkę jeszcze sie robiło ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>ki</sup> ... dodaje sie mo<sup>ki</sup> ... i tako<sup>m</sup> zaklepkę wle-

wa sie do garka z mie<sup>sem</sup> i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); wyrwanie pi... no to ... darcie pierza to jes ... nie ... wyrwanie jes co inne ... i darcie jes co inne ... no skubanie ... skubanie od kaczkę ... (Rysiny); bo kaczkę ma normalne takie [pióra] ... przy kup... kuperze jak i wszy<sup>dzie</sup> ... przy skrzydłach jakby wsze<sup>dzie</sup> były ... nie? ... (Rysiny); teraz to wymysłunki so<sup>m</sup> różne ... a przedtem to było ... grochówkę tak samo sie gotowało ... teraz czarnine ... no czarnine sie kaczkę zabijało ... krew sie spuszczało ... no i była ta czarnina cała ... nie? ... też sie zaprawiaa woda z... z tym ... sie lało wode do krwi ... mo<sup>nka</sup> ... rozrabiał sie i sie zalewało ten wywar z rosół ... z tej kaczkę co sie ugotował tyn rosół ... (Rysiny); to czarnina ... [...] sie wygotuje mi<sup>so</sup> ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczkę ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>nki</sup> ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>cej</sup> z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecirane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...] tak ... przecierane te kluski były ... (Rysiny). → KACZKA POLSKA.

**KACZKA POLSKA** – ‘gatunek kaczkę’: [Kaczkę polskie] te białe ... te takie ... te dzikie pozywajo<sup>m</sup> te szare i ... (Rysiny).

**KACZOR** – ‘samiec kaczkę’: (Adamin); (Barłogi); (Grzegorzew); (Kłodawa); (Rysiny).

**KACZO<sup>N</sup>TKO** – ‘młode kaczkę’: kaczo<sup>n</sup>tka ... (Kłodawa); to różnicy to nie było

[w przywoływaniu młodych i dorosłych kaczek] ... *bo jeśli sie przywoływa matke ... to i kaczonka też te małe piskle<sup>n</sup>ta przyszły ...* (Rysiny).

**KACZUSZKA** – ‘młode kaczkę’: [Ptactwo hodowane w okolicy] [R1:] *go<sup>n</sup>ski ... kaczuszki ... kurczaczki ...* [R2:] *jak to te co kso<sup>n</sup>dz ma? ...* [R1:] *perliczki ... no takie pospolite ...* (Grabów); *kaczuszki ...* (Adamin); *kaczuszki kacz kacz kacz ...* (Barłogi).

**KACZY** – ‘pochodzący z kaczkę’: *była wsypa ... to sie nazywało wsypa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczała pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup>sie ... i potym ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w tom wsype żeś ... wkładała zaszywała ... i powłoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no osimdziesio<sup>n</sup> na dziewię<sup>n</sup>dziesio<sup>n</sup>t ... siedemdziesio<sup>n</sup> na siedemdziesio<sup>n</sup>t każdy miół swojo<sup>m</sup> ...* (Grzegorzew); *pierzyna była z ... puchu ... ge<sup>n</sup>siego kaczego ... y to właśnie ... było ... nie było ... nik tam nie rzucał sie na kołdry ... jak są dzisiaj ...* [Czy kiedyś były w ogóle kołdry?] *no nie wiem ... ja tam za moich lat nie było ...* (Tarnówka); *ge<sup>n</sup>sie pióra so<sup>m</sup> sztywne białe ... a kacze ... kacze też so<sup>m</sup> białe i szare ... i so<sup>m</sup> delikatniejsze ...* (Rzuchów).

**KAFLE** – ‘ceramiczne płytki służące do obkładania ścian pieców’: [R1:] *no ... no to [w kuchence] był ... popielnik ... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło sie we<sup>n</sup>giel ... były fajery ...* [...] [R2:] *i kafle ...* [R1:] *przykrywało sie fajeramy ... były kaflowe kuchnie ...* [...] *był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku sie normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko ...* [R2:] *w wy<sup>n</sup>glowy kuchni ...* (Grzegorzew); *piecz jest zbudowany z cegły obłożony kafłami*

*... ma też palenisko ... dźrzwiczkę ... i te dźzwiczki też mogo<sup>m</sup> być metalowe lub też ... lub też szklane czyli tako<sup>m</sup> szybę ... mogo<sup>m</sup> posiadać ...* (Koło).

**KAFLOWY** – ‘obłożony kafłami’: [R1:] *no ... no to [w kuchence] był ... popielnik ... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło sie we<sup>n</sup>giel ... były fajery ...* [...] [R2:] *i kafle ...* [R1:] *przykrywało sie fajeramy ... były kaflowe kuchnie ...* [...] *był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku sie normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko ...* [R2:] *w wy<sup>n</sup>glowy kuchni ...* (Grzegorzew).

**KAJZERKA** – ‘mała, okrągła bułka z pięcioma łukowatymi bruzdami na wierzchu’: *no to jes bułka kajzerka ...* (Drzewce); *kajzerka to jes taka bułeczka upieczona ...* (Stary Budziszław).

**KAKAO** – ‘napój ze specjalnego proszku przygotowywany na mleku lub na wodzie’: *pokarmy? ... no normalnie sie przygotowuje ... chleb sie kładzie smaruje i ... i kakao sie ugotuje czy kawę z mlekiem ...* (Adamin).

**KAKTUS** – ‘roślina o grubych łodygach pokrytych kolcami, w Polsce uprawiana w doniczkach’: [Kwiaty hodowane w domu] *fiołki ... kaktusy ... pelargonie ...* (Stary Budziszław).

**KALAFIOROWY** – ‘zrobiony z kalafiora’: *zupa jarzynowa ... zupa ogórkowa ... jes to zupa kwaskowa ... kapuśniak też jes zupo<sup>m</sup> kwaskowo<sup>m</sup> ... kalafiorowa jes bardzo dobra zupa jes to.*

**KAMIENIASTY** – ‘taki, na którym jest wiele kamieni’: (Goszczędza).

**KAMIENNY** – ‘o garnku: zrobiony z mocno wypalanej gliny odpornej na wysokie



ciśnieniu': (Koło); *najlepiej to [żeby mleko się zsiadło] ... w stoik ... w naczyniu szklanym ... albo kamiynnym ... (Drzewce).*

**KAMIEŃ, KAMIŃ** – 'niewielka bryła skalna': *stała beczka ... z mie<sup>n</sup>sem ... z zabitego świniaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... mi<sup>n</sup>so czszeba było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby sie nie zepsuło ... czyli mie<sup>n</sup>so było nasolone ... ciasno ułożone w beczce ... na wierzchu przyciśnie<sup>n</sup>te jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrzywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie sie zawsze przechowywało ... (Dęby Szlacheckie); [R1:] *kaminim sie pukało [pług] ... i sie oczyszczało a... [...]* [R2:] *albo cegłó<sup>m</sup> ... (Dąbrowa); no na polu no to [pług się oczyszczało] ... kamieniem ... (Osiek Mały); kamienie ... (Goszczędza); R1:] [...]* *jak tero bytym w któryś dziń w sklepie ... normalnie ... kamiń był w tym ... w tych kartoflach ... [R2:] nie no ... no przecież ... kómbajn przeleciał ... z kómbajnu z taśmy ktoż nie zebroł koo tego to przecież wiadomo że poleciał do ziem...* [R1:] *a jo jag jo zaro ... kaminia wisz tego w ry<sup>n</sup>ke wzięłym do kierownicki ... jo mówie co to za odmiana? ... dla jaj ... nie? ... [...]* [R2:] *nie no przecież jak z kómbajnu nie wybierzeż ry<sup>n</sup>cznie to óny ... bo niktóre wisz niktóre letó<sup>m</sup> na bok ... [R1:] ale taki był normalnie ... podłużny jag jak zim...* [R2:] *no ja wim ... kształtym był taki sam no to ... [R1:] niczym sie nie różnił ... od ... tylko że po prostu wagó<sup>m</sup> ... nie? ... jak wzięłym w re<sup>n</sup>ke mówie no co kaminie? ... no ... (Police Średnie); kupa kamini [na polu] no ... (Police Średnie); [R1:] *ale ... to słychać to było ... kawoł ... [R2:] no ... [R1:] bo to żelaźniok ... po ty drodzy jak to dudniło ... [R2:] jag jeszcze ... no tam w piosku to***

*nie było słychać ... jak kaminie gdzieś były to było słychać ... [R1:] było słychać ... jeszcze jak kónie były ukute ... [R2:] po asfalcie tak ... (Police Średnie).*

**KAMINIAK, KAMINIOK** – 'naczynie, w którym zostawia się mleko, żeby się zsiadło': [Naczynie, w którym zostawia się mleko, żeby się zsiadło] [R1:] *to zależy ... to i w słojku ... i były takie ... [R2:] kaminiaki nazywali ... [R1:] takie były ... [R2:] garnki ... czy w tym zwykłym garnku ... (Witowo). takie były nazwane [garnki] kaminia... kaminioki ... (Grzegorzew).*

**KAMINIOK** → **KAMINIAK**.

**KAMIŃ** → **KAMIEŃ**.

**KAMIONKA, KAMIÓNKA** – 'garnek z mocno wypalanej gliny odpornej na wysokie ciśnienie': [R1:] *kamionka no to taka była... [R2:] taki garnek ... [...]* *kamiómkowe garki to były takie do ucierania ... [...]* *no ... takie były jak z gliny ... jak z czegoś ... to były takie tego ... [R1:] kamióнка ... garnek taki po prostu ... do ucierania no te babcie starsze to tak se ucirały tam ... tam ... ciasto na placek czy ... [R2:] na serniczek ... kiedyś w takich garkach nie ucierała ani w niczym ... tylko musioł być garnek ... typowo taki jak z gliny ... z czegoś ... [R1:] tero to kupi sobie robota i bzz! ... i mo utarte a przedtym polke i w ty ... (Police Średnie).*

**KAMIONKOWY, KAMIÓNKOWY** – 'o garnku: zrobiony z mocno wypalanej gliny odpornej na wysokie ciśnienie': [R1:] *kamionka no to taka była... [R2:] taki garnek ... [...]* *kamiómkowe garki to były takie do ucierania ... [...]* *no ... takie były jak z gliny ... jak z czegoś ... to były takie tego ... [R1:] kamióнка ... garnek taki po prostu*

... do ucirania no te babcie starsze to tak se ucirały tam ... tam ... ciasto na placek czy ... [R2:] na serniczek ... kiedyś w takich garkach nie ucierała ani w niczym ... tylko musiał być garnek ... typowo taki jak z gliny ... z czegoś ... [R1:] tero to kupi sobie robota i bzz! ... i mo utarte a przedtym połke i w ty ... (Police Średnie); (Koło).

**KAMIÓNKA** → **KAMIONKA**.

**KAMIÓNKOWY** → **KAMIONKOWY**.

**KAMYCZEK** – zdr., ‘niewielka bryła skalna’: no [kura] szuka im [=kurczętom] pożywienia ... drapie w ziemi ... nie? ... żeby te pożywienia były jakieś tam te te ... kamyczki ... czy robaszki jakież ... nie? ... (Rysiny); kamyk ... kamyczek ... (Police Średnie).

**KAMYK** – zdr., ‘niewielka bryła skalna’: kamyk ... kamyczek ... (Police Średnie); (Goszczędza).

**KANAPA** – ‘mebel z oparciem pod plecy i ręce, służący do siedzenia lub leżenia’: wersalki kanapy to tak ... bo sobie ludzie ... no ... no ... w dzisiejszej modzie ... no ... a kiedyś to ty... były tylko ... tylko i wyło<sup>n</sup>cznie łóżka wypchane słom... materacem ... y... z sieńnikiem ... (Tarnówka).

**KANAPECZKA** – pieszcz., ‘pieczywo z dodatkami (serem, wędliną itp.)’: teraz [na śniadanie] to sie je kanapeczki ... elegancko ... a kiedyś to przeważnie żurek sie gotowała ... te ... no ... zalywajke ... (Adamin).

**KANAPKA** – ‘pieczywo z dodatkami (serem, wędliną itp.)’: na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z se-

rem czy z dżemem sie jadło ... ni? ... (Rysiny).

**KANECZKA** – pieszcz., ‘blaszane naczynie służące do przechowywania i przenoszenia płynów’: [R1:] były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybi-ja sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustala sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebralo wazówkó<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo).

**KANKA** – ‘blaszane naczynie służące do przechowywania i przenoszenia płynów’: [R1:] [Kierzyńska jest] taka jak ... jak mała beczuszka ... i miała jeszcze taki ... [R2:] z drewna ta... z takich klepek dzewianych ... [...] i taka taka ... jak kanka ... [R1:] stożkowata ... [...] taka bardziej stożkowata ... i tu miała ... [...] [R1:] w środku taki ubijok ... [R2:] tłuczek sie nazywoł ... [...] i sie ... wlało śmietane do te... do ty beczulki i tym tłuczkiem sie tak długo po... czszepało że aż sie zrobiło masło ... (Witowo); (Grzegorzew); 11.

**KAPA** – ‘nakrycie na łóżko’: no na łóżku ... kładły sie kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ... a to lalka była na środku była ustawiono ... no

*kiedys tak bylo ... serwetki jakiez ladne bo jak byly tam cimne te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia ... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew); [Łóżko przykrywa się] narzuto<sup>m</sup> albo kapo<sup>m</sup> ... (Koło); (Tarnówka);*  
 12.

**KAPELUSZ** – ‘nakrycie głowy z rondem’: [Ubiór kobiety] *garsonka ... na głowe kapelusza ... botki na nogi ... trepy na nogi ... przy obejściu przy domu ... (Dąbie).*

**KARALUCH** – ‘duży, czarny owad, gnieżdżący się np. w kuchni’: [Robaki w domu] *karaluchy pluskwy ... pchły wszy ... (Bogusławice); [Robaki w domu] karaluchy ... pluskwy ... co tam jeszcze może być? ... no głównie głównie karaluchy ... to były ... a pchły ... (Dęby Szlacheckie); (Powiercie).*

**KASA, KASZA** – ‘rozdrobnione ziarno zbóż, wykorzystywane w kuchni’: [Siano] *wszystkie zboża ... począwszy od żyta ... pszenicy je<sup>n</sup>czmienna owsa gryki ... no prosa ... ale u nas rzadkością sie sieje proso ... gryke niektórzy rolnicy ... sieją ... ponieważ na ... kasze gryczano<sup>m</sup> ... (Pruchenic); kasa z prosa to jez jagły ... (Grzegorzew); kasza je<sup>n</sup>czmienna gryczana jagłana ... manna ... perlowa ... (Bogusławice); kasze żeby ugotować ... no to ... potrzebna jes woda ... i sie sypie albo ... wsypie sie bezpośrednio ... kasze do wody ... albo wkłada sie tak jak teraz jest ... w torebkach takich małych ... torebke z kaszo<sup>m</sup> do ... do wody żeby sie ugotowaa ... (Bogusławice); [Krupy] *jes to potrawa z kaszy ... (Bogusławice); u nas do kaszy sie dokłada ... troche masła ... (Dąbie); [Kasza] jagłana gryczana je<sup>n</sup>czmienna ... kuskus ... (Powiercie); [Kasza] je<sup>n</sup>czmienna ... gryczana ... jagłana ... pe<sup>n</sup>czak może ale pe<sup>n</sup>czak to chyba jest ... tyż kasza**

*je<sup>n</sup>czmienna tylko ... gruba ... (Dęby Szlacheckie); bo ziemniaki gotuje sie w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno sie ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesio<sup>t</sup> procent ... to sie ją ... nie wiem czy odlewało sie nadmiar wody ... czy ona sie już zdo<sup>n</sup>żyła wygotować w każdym razie ... nie gotowało sie już jej dalej tylko przykrywało sie pokrywką ... i chyba ... można było ją zawino<sup>n</sup>ć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w re<sup>n</sup>cznik żeby ona ... sie doparowała że tak powiem czyli żeby wcio<sup>n</sup>gnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje sie mie<sup>n</sup>ka ... (Dęby Szlacheckie); ano właśnie to chyba jes to parowanie ... to mówie że nie gotuje sie do samego końca jak kaszy ... tylko sie ją ... zdejmuje z ognia ... kiedy ona jes jeszcze niedogotowana ... i sie jó<sup>m</sup> paruje ... do końca ... żeby zmie<sup>n</sup>kła żeby była ugotowana na mi<sup>n</sup>ko ... (Dęby Szlacheckie); kasze jagłano<sup>m</sup> w dzieciństwie gotowaliśmy ... tata siał proso i mieliśmy ... tak zwano<sup>m</sup> ste<sup>m</sup>pe ... w szopie ... czyli ... czyli wydłubano<sup>m</sup> w pniu ... drzewa dziure ... że tak powiem ... i do tego był taki ubijak ... sie łapało dwoma re<sup>n</sup>kami ... i tam sie sypało proso i sie robiło tak ... o! ... i sie ubijało to proso ... na na ... i potem chyba przesiewało sie nie wim przez sito ... może nie pamie<sup>n</sup>-tam już tego ... ale w każdym razie mieliśmy kasze jagłano<sup>m</sup> któro<sup>m</sup> mama nam w dzieciństwie gotowała ... (Dęby Szlacheckie); no gryczano kasza to gryczano ... ciemna no to perlowa i zwykła kasza tako ... (Borki); no kasze to jo najlepi paruje sie w jakiś foliowy torebce ... do wody sie ... i tego ... a jag nie ... to w garku tyż i ... pod przykrywkó<sup>m</sup> i w piecyku jakimż można parować ... w jakiś ... czy w prodiżu nawet tyż był parowół ale by czszeba podliwoć kasze bo ... bo kasza poczszebuje wody ... na sucho sie nie*

uparuje ... (Borki); jakby to czszeba zrobić żeby to kasze ... uczszymać w ciepłe? ... no to czea przykrydź jóm i w garku ... i ona ... sie nie stygnie przecież ... jag jóm sie <sup>u</sup>odczydzi i jak ... to kasza długo ciepło czszymo ... w garek... w garku i przykryta a ... (Borki); kasze to na mleku można gotować ... wszystkie kasze chyba jak ... no te kasze manne gryczanóm można ... i takóm kasze zależy jak kto lubi ... (Borki); taterka biało kwitnie ... i na gryczanóm kasze to jes ... wiesz? ... to jes z tatarki ... taterka sie nazywo ... tak ... (Borki); o! kaszanke sie robi w inny sposób ... kaszanke to wo<sup>n</sup>troba ... sie kładzie to lekkie ... to znaczy te płuca ... no i wtedy ... kawałki mie<sup>n</sup>sa ... czy nawed o! jak sie nie robi salsesonu to ta głowa idzie na ... i wszystko sie gotuje ... ale potem sie obiera to mio<sup>n</sup>ska ... i to mie<sup>n</sup>so jes krojone na grubej siatecce w maszynce ... a osobno sie paruje kasze ... wkłada sie do dużego pojemnika czy do jakiejś tam ... dużego garka czy ... czegoś ... i później ... kładzie sie to wszystko mie<sup>n</sup>so kładzie sie to ... te ... to ... te ... to<sup>m</sup> kasze uparowano<sup>m</sup> ... i wlewa sie to<sup>m</sup> krew któró<sup>m</sup> oczszymaliśmy w wiaderku ... jak była spuszczone od razu od swiniaka ... no i doprawia sie solo<sup>m</sup> pieprzem ... i ... potem ... bierze sie i nabija we flaki jak kielbase ... i sie go ... kładzie do gara ale nie dopuszcza sie do gotowania ... boby jelita pope<sup>n</sup>kały ... tylko do goro<sup>n</sup>cej wody tam ... dziesi<sup>n</sup>ć pietnaście minut ... wyjmuje sie ... na dro<sup>n</sup>żki ... wystygnie ... i to jes właśnie kaszanke ... (Stary Budzislaw); [Jak robi się kaszanke?] z krwi kaszy ... wo<sup>n</sup>tróbki ... no ... to wszystko ... (Babiak); [R1:] to-s wo<sup>n</sup>troba ... letkie sie myli ... [R2:] gotuje sie najpierw ... [R1:] gotuje sie a potem sie myli ... to przez maszynke ... i sie wkłodo w kasze ... [R2:] krew ... [R3:] [...] krew i sie znowu napycha ... [R2:] i może być kasza...anka ... ta z tyj zwykłej kaszy i ... [R3:] taterczy

... (Felicjanów); [Jak robi się kaszanke?] no ... gotuje sie te ... łepok ... skórki ... podroby i ... kasze ... dodaje sie przyprawy to sie razem miesza i sie ... te ... flaki daje i ... sie parzy ... (Koło); kaszanke ... [robi się] z kaszy ... z wo<sup>n</sup>troby dodaje sie<sup>m</sup> ... juszke ... to znaczy krew ... świńsko<sup>m</sup> ... przyprawy gotuje sie<sup>m</sup> ... kładzie sie ... kładzie sie w jelita i potem sie gotuje ... (Rzuchów); no przeważnie zupy [jadano na obiad] ... zupa pomidorowa ... ż... zupa grzybowa ... zupa jarzynowa ... zupa tam jakaś grochówka ... pozywajo<sup>n</sup>c grochówke ... kasze ... kiedyś to sie mówiło ... teraz to krupni<sup>n</sup>g a kiedyś sie mówiło kasza z kartoflami ... no ... bo to tak sie mówiło kiedyś ... niy? ... (Rysiny).  
→ KASZA MANNA.

**KASZA** → KASA.

**KASZA MANNA** – ‘drobna kasza otrzymana z ziarna pszenicy’: kasza je<sup>n</sup>czmienna gryczana jagłana ... manna ... perłowa ... (Bogusławice); kasza [gotowana na mleku] ... manna ... owsiana ... (Powiercie); kasze to na mleku można gotować ... wszystkie kasze chyba jak ... no te kasze manne gryczanóm można ... i takóm kasze zależy jak kto lubi ... (Borki); (Dąbie).

**KASZANKA** – ‘wyrób wędliniarski sporządzany z kaszy, krwi i podrobów’: krew świni to jez na kaszanke ... (Koło); płuca to ... wiym że z wo<sup>n</sup>troby to były do kaszanke dawali ... ale płuca ... tam ... niektórzy też dawali przerabiali ... (Koło); płuca to do niczego sie nie na... nie ... no kaszanke to to robili ... płuca były do kaszanke używane ... krew też do kaszanke ... (Rysiny); a mie<sup>n</sup>so [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to mie<sup>n</sup>so kładziono a potem rozbierano tam ... osobno słonine

osobno żeberka osobno nogi ... głowe ... no i ... z tego przerabiano albo kaszanke albo kielbase mielono ... albo zostawiano mie<sup>n</sup>so do spożywania ... (Stary Budziszław); o! kaszanke sie robi w inny sposób ... kaszanka to wo<sup>n</sup>troba ... sie kładzie to lekkie ... to znaczy te płuca ... no i wtedy ... kawałki mie<sup>n</sup>sa ... czy nawed o! jak sie nie robi salsesonu to ta głowa idzie na ... i wszystko sie gotuje ... ale potem sie obiera to mio<sup>n</sup>ska ... i to mie<sup>n</sup>so jes krojone na grubej siatecce w maszyncie ... a osobno sie paruje kasze ... wkłada sie do dużego pojemnika czy do jakiejś tam ... dużego garka czy ... czegoś ... i później ... kładzie sie to wszystko mie<sup>n</sup>so kładzie sie to ... te ... to ... te ... to<sup>m</sup> kasze uparowano<sup>m</sup> ... i wlewa sie to<sup>m</sup> krew któro<sup>m</sup> oczyszczaliśmy w wiaderku ... jak była spuszczone od razu od świniaka ... no i doprawia sie solo<sup>m</sup> pieprzem ... i ... potem ... bierze sie i nabija we flaki jak kielbase ... i sie go ... kładzie do gara ale nie dopuszcza sie do gotowania ... boby jelita pope<sup>n</sup>kały ... tylko do goro<sup>n</sup>-cej wody tam ... dziesi<sup>n</sup>ć pietnaście minut ... wyjmuje sie ... na dro<sup>n</sup>żki ... wystygnie ... i to jes właśnie kaszanka ... (Stary Budziszław); z grubych jelid robiono kaszanki pasztetowe ... a z cienkich jelid robiono kielbasy ... (Babiak); [R1:] to-s wo<sup>n</sup>troba ... letkie sie myli ... [R2:] gotuje sie najpierw ... [R1:] gotuje sie a potem sie myli ... to przez maszynke ... i sie wkłodo w kasze ... [R2:] krew ... [R3:] [...] krew i sie znowu napycha ... [R2:] i może być kasza...anka ... ta z tyj zwykłej kaszy i ... [R3:] taterczy ... (Felicjanów); kaszanke robi sie z mie<sup>n</sup>sa ... znaczy z podrobów ... tak? ... gotowanych ... czyli mogo<sup>m</sup> być płuca skóry ... serce ... podgardle ... i kasza ... przyprawa ... i krew ... i nabija sie we flak ... (Koło); kaszanke ... [robi się] z kaszy ... z wo<sup>n</sup>troby dodaje sie<sup>m</sup> ... juszke ... to znaczy krew ... świńsko<sup>m</sup> ... przyprawy gotuje sie<sup>m</sup> ... kładzie sie ... kładzie sie

w jelita i potym sie gotuje ... (Rzuchów); na śniadanie najcze<sup>n</sup>ściej ... jadano żurek ... żur żurek ... była to ... można było wkruszyć sobie do tego żurku ... chleba ... można było sobie wkruszyć do tego żuru kaszanke ale to już była<sup>o</sup> uzależnione od ... no od kie-szeni gospodarza ... (Grzegorzew).

**KASZKA** – ‘masa o półpłynnej konsystencji, w której można wyróżnić grudki’: [R1:] żeby zrobił sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... (Witowo).

**KASZKOWATY** – ‘mający konsystencję płynną z grudkami’: [R1:] żeby zrobił sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym sie ... [R2:] no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś siteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ... [R1:] a późni to sie ... późnij to duszłak ... przeważnie ... [R2:] no ... czy na durszłaku ... czy... [R1:] durszłak nazywali najwie<sup>n</sup>cy ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszłak sie wylewa ... [R2:] ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>o</sup>ż ... (Witowo); [R1:] od ogrzania ... od mleka [zależał smak sera] ... [R2:] jak było dobrze ogrzany to sie dobrze zrobił ser ... [R1:] nie zawsze sie udoł ... [R2:] nie był taki kaszkowaty ... tylko był dobry ser ... (Witowo).

**KAWA** – ‘napój parzony z ziaren kawowca’: na kolacje? ... to przeważnie ... te ... no ... kawa z mlekiem ... i chleb z dżżemym to jes najlepsze ... (Adamin); na kolacje to już tak ... rozmaicie ... tyż była ... albo zupa jag jaka została ... albo ... normalnie chleb herbata chleb tam smarowany ... i herbata

czy kawa ... (Barłogi); i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś kredy... znaczy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło).

**KAWAŁECZEK** – zdr., ‘niewielka część czegoś’: jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>ń</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepsza czy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); [Torf] wykopywano ... sie rozrabiano ... i zalewano w formy ... późni jeżeli to wyschło na słońcu to ... ustawiano w takie ... słupki ... po dziesię<sup>ń</sup>ć sztuk ... i po kawałeczku ... i sie ... suszyło na słońcu ... (Sobótka).

**KAWAŁEK, KAWOŁEK** – ‘niewielka część czegoś’: [R1:] rozebrać [świnie] ... porcjować ... [R2:] porcjowa[ć] no ... [R1:] na kawałki ... no brakowało tego słowa ... (Felicjanów); [R1:] ro<sup>m</sup>banka ... [...] no kawałki mie<sup>n</sup>sa ... [R2:] mie<sup>n</sup>sa ... no ... poro<sup>m</sup>bane ... [R1:] jak tam gospodyni pasuje ... duże mniejsze ... (Felicjanów); kotlet ... no może być ze schabu ... tak? ... kotlet ... [...] kawałek mie<sup>n</sup>sa ... (Koło); z pótuszy sie odró<sup>m</sup>bu-

je kawałki to jez ró<sup>m</sup>banka ... (Koło); sal-sesón robi sie z kalduna ... to jez ozorek ... wo<sup>n</sup>tróbką ... kawałki mie<sup>n</sup>sa gotowanego ... zależa sie ... zalewó<sup>m</sup> takó<sup>m</sup> ... rosoly ... (Koło); no na pewno krochmal ... już po praniu ... ale co dodawano do prania? ... no mydło ... szare mydło ... kroilo sie w ... jakieś kawałki ... i sie je wrzucało do pralki ... (Grzegorzew); danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówkę ... to ... kiedyś sie rzuciło kawałek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostki ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie soliło pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ... (Rysiny); patyk? ... no to jes kawałek dźrzewa ... (Koło); mieszało sie to wszystkie składniki [ciasta chlebowego] ale co jeszcze to ... nie pamientam ... na pewno ten kawałek ... ciasta z poprzedniego ... i na pewno mo<sup>n</sup>ke ... i na pewno wode ale co jeszcze to nie wim ... tłuszczu na pewno nie ... to było chyba tylko to ... i jak sie to wszystko wymiyszało to sie zostawiało do wyrośnięcia ... (Dęby Szlacheckie); [Zakładane na nogi] skarpety ... a za dawnych czasów onuce ... [...] no ... żołnierze w onucach chodzili ... [...] to jes ... kwadratowy kawałek ... flaneli przeważnie ... który w zaste<sup>m</sup>pstwie skarpety ... kładło sie napierw onuce zakładało sie jedno drugie i zawijało sie dookoła i kładło sie w but ... podobno było bardzo ... [...] bardzo ciepło i ... i bardzo dobrze sie ni... nie dostawało sie żadnych odgniotków ... ni... odparzeń ... nicego ... no ... (Dęby Szlacheckie); cygły szamotowe ... i szamot w proszku który rozrabiał zdun i ... i równał ściany ... gładził właśnie ścianki które to właśnie tam ... tyn piec budował ... [...] no przewód kominowy no to już jes przewód

kominowy to już jes komin ale to jest ... no ... to ... to między kuchnią a kominem no to właśnie była rura ... kawałek rury ... i któryś tam ten dym przedostawał do kominu ... (Tarnówka); [R1:] a blo<sup>n</sup>g to jes ... jak kle<sup>n</sup>pisko było to takie było ... belka ... tako belka szeroko ... i była no wyżej ... no ... no doś wysoko to było ... nie? ... [...] [R1:] no ... poczzymuje to ... nie? ... poczzymuje takie cie<sup>n</sup>żary ... [...] [R2:] odździela so<sup>m</sup>-sieg od klepiska ... [R1:] takie jakby kwadratowe czy były ... te ... gu... grube ... ż dźrzewa ... [R2:] słupy to so<sup>m</sup> ... słupy te ... [R1:] o! słupy ... to niby słupy taki o! kwadratowy czy pr... tego ... i wysokie ... i no szerokie ... i to właśnie było co ... co kawałek ... tak ... (Dąbrowa); długi wo<sup>n</sup>ski kawałek pola ... to jes zagon ... (Osiek Mały); tej ziemi wierzch ... był ładnie zebrany ... w dar<sup>n</sup> takó<sup>m</sup> dar<sup>n</sup> ... kawałki ziem... tej ło<sup>n</sup>ki ... a ... spodnia cze<sup>n</sup>ść była ... mieszana ... i to w formie sie układało ... suszyło ... i to były takie ... kwadraty ... czworoko... czworoboki ... i to sie suszyło i to był ... torf ... tylko to były odpowiednie ... po... podłoża u ło<sup>n</sup>k torfowych ... nie wsze<sup>n</sup>dzie były te ło<sup>n</sup>ki torfowe ... (Pruchenic).

**KAWOŁEK** → **KAWAŁEK**.

**KĄSUMOWAĆ** – ‘jeść, spożywać’: kąsumuje obiad ... (Grzegorzew).

**KIEŁBACHA** – ‘wyrób wedliniarski ze zmielonego mięsa, doprawiony przyprawami, umieszczony we flaku lub innej osłonce’: [R1:] a wozili jeszcze chyba dawali do ... [R2:] do weterynarza ... [R1:] do weterynarza czy jes dobre mi<sup>n</sup>so późni ... i jak ... weterynarz sie zgodził to to dalej ... [R3:] robili ... robili te ... no ... [R2:] kielbacy ... szynki ... [R1:] znaczy no ... to co było poczebne tam ... albo na rosół albo ... (Felicja-

nów); [R1:] no ... w maszynie sie miesza ... gatunku mie<sup>n</sup>sa tam sie wybiero miesza ... doprawia sie i sie ... na... napycha w jelito ... [R2:] mieli sie najpirw to mi<sup>n</sup>so ... [R1:] no ... mieli sie ... i czy tam porcuje jeszcze na grubsze drobniejsze siatki i sie napycha zaś w cienkie jelita ... i sie we<sup>n</sup>dzi ... i jest kielbacha ... (Felicjanów).

**KIEŁBASA** – ‘wyrób wedliniarski ze zmielonego mięsa, doprawiony przyprawami, umieszczony we flaku lub innej osłonce’: z grubych jelid robiono kaszanki pasztetowe ... a z cienkich jelid robiono kielbasy ... (Babiak); [R2:] ż cienkich jelitów robili kielbase a z grubszych robili kaszanki ... no ... [R1:] z kałduna robili salsesón ... (Felicjanów); [R1:] kielbasy kładli ... no i to mi<sup>n</sup>so ... [R2:] w... zasoloło sie rozmaite żeby to na na... [R1:] solanki ... (Felicjanów); ano kielbasy sie robi z ... mi<sup>n</sup>sa świńskiego wołowiny ... ż ciele<sup>n</sup>ciny z baraniny ... mieli sie i podaje różne ... potrawy ... i przyprawia je do smaku ... (Rzuchów); a mie<sup>n</sup>so [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to mie<sup>n</sup>so kładziono a potem rozbierano tam ... osobno słonine osobno żeberka osobno nogi ... głowe ... no i ... z tego przera-biano albo kaszanke albo kielbase mielono ... albo zostawiano mie<sup>n</sup>so do spożywania ... i dawniej nie były zamrażalki to były mie<sup>n</sup>sa gotowane w słoikach ... przechowywane w słoikach żeby ... były do spożywania ... a dziś to już só<sup>m</sup> zamrażalki ... lodówki to to mie<sup>n</sup>so jes przechowywane w innej pozycji ... (Stary Budziszław); kielbase [jak się robi?] ... no to ... pokroi sie mie<sup>n</sup>so ... potem sie doprawia różnymi przyprawami ... zostawia sie je na drugi dzień ... żeby ono tak doszło troche takim zapachem tych przypraw ... i na drugi dzień ... wła<sup>n</sup>cza sie maszynke albo tako<sup>m</sup> zwykło<sup>m</sup> ... kre<sup>n</sup>cono<sup>m</sup>

albo na p... pro<sup>n</sup>d ... i sie kre<sup>n</sup>ciło ... potem sie wyra... przyprawiało i pieprz i sól i tam ... różne jeszcze czosnek ... wymieszano do-  
brze to mie<sup>n</sup>so ... mielone ... no i ustawia-  
ło sie maszynke ... wkładało sie taki lej ...  
i nacio<sup>n</sup>gało sie na te jel... lej jelita ... które  
były wyczyszczone ... i ... kre<sup>n</sup>ciło sie to<sup>m</sup>  
maszynko<sup>m</sup> ... to mie<sup>n</sup>so sie ... wkładało  
do tej maszyny a tym lejem wychodziło to  
mie<sup>n</sup>so ... i robiło sie albo długó<sup>m</sup> kiełbaske  
takó<sup>m</sup> po dwaćścia centymetrów ... albo jak  
sie kciało takie króciutkie ... małe kiełbaski  
sie ... co kawałek zawinęło ... flak ... i wtedy  
wychodziły małe okro<sup>n</sup>głe kiełbaski ... (Sta-  
ry Budziszław).

**KIEŁBASKA** – zdr., ‘wyrób wedliniarski  
ze zmielonego mięsa, doprawiony przy-  
prawami, umieszczony we flaku lub innej  
osłonce’: i robiło sie albo długó<sup>m</sup> kiełbaske  
takó<sup>m</sup> po dwaćścia centymetrów ... albo jak  
sie kciało takie króciutkie ... małe kiełbaski  
sie ... co kawałek zawinęło ... flak ... i wtedy  
wychodziły małe okro<sup>n</sup>głe kiełbaski ... (Sta-  
ry Budziszław).

**KIEROWNICKA** – ‘kobieta zarządzająca  
jakimś obiektem, przedsiębiorstwem, tu:  
sklepem’: [R1:] [...] jak tero byłem w któ-  
ryś dzień w sklepie ... normalnie ... kamin  
był w tym ... w tych kartoflach ... [R2:] nie  
no ... no przecież ... kómbajnu przeleciał ...  
z kómbajnu z taśmy któż nie zebroł koo tego  
to przecież wiadomo że poleciał do ziem...  
[R1:] a jo jag jo zaro ... kaminia wisz tego  
w ry<sup>n</sup>ke wzięłym do kierownicki ... jo mó-  
wie co to za odmiana? ... dla jaj ... nie? ...  
(Police Średnie).

**KIERZANKA, KIERZENKA, KIERZYN-  
KA** – ‘drewniane urządzenie do ubijania  
masła ze śmietany’: kierzynka była do ro-  
bienia masła ... dziś sie nie robi tego masła

... a dawniej to było ... okro<sup>n</sup>gła taka drew-  
niana beczulka ... w tej beczulce był ... kij  
okro<sup>n</sup>gły taki jak do szczotek zamiatania ...  
i na dole była ta taka kłapeczka na krzyża  
przybite ... i i ... wkładało sie to a potem  
nasadzało sie taki ... tako<sup>m</sup> nasadke na ...  
na te ... beczulke ... i tym kijem unosiło sie  
od góry do dołu ... a ta śmietana tam beł-  
tała w tej ... w tej beczulce ... i wtedy był  
... jag już było czuć że tag jakby tam jaki  
kamień był ... to sie otwierało a tam już  
było zrobione masło ... i sie wyjmowało to  
masło potem ... wy... ładnie sie przepłuka-  
ło we wodzie w garku ... oddzieliło pie<sup>n</sup>kne  
ładne żółte wychodziło masło ... (Stary Bu-  
dziszław); [Masło robiło się] w kierzence ...  
łało sie śmietane ... i ubijało ... (Babiak);  
[Masło robiło się] w kierzynce ... ano śmie-  
tane ... csa było na... naloć ... (Felicjanów);  
[Masło robiono] w kierzance ... w kierzyn-  
ce kierzynce ... (Koło); o! ... masło ... już  
teroz ... to nie ... to zrobili ze śmietany ...  
taka była kierzynka ... i sie robiło tłuczkiem  
... tłuczkiem długo długo aż sie zrobiło ma-  
sło ... (Rzuchów); no kiedyż robiono masło  
w takich specjalnych kierzynkach ... albo  
z... niek... jak któż nie miał to w b... w bu-  
tlach dużych i ... tak sie ... czea było poru-  
szać ... tymi butlami żeby sie to w końcu no  
to ma... masełko ... wydzielilo z tej śmiete-  
ny ... (Drzewce); no kierzynka jes z drewna  
... i ma takie ... blaszane wzmacz... które  
wzmacz... wzmacniajó<sup>m</sup> te ... te drewnia-  
ne ... deseczki ... blaszane kro<sup>n</sup>żki któ...  
(Drzewce); [R1:] [Kierzynka jest] taka jak  
... jak mała beczuszka ... i miała jeszcze taki  
... [R2:] z drewna ta... z takich klepek dze-  
wianych ... [...] i taka taka ... jak kanka ...  
[R1:] stożkowata ... [...] taka bardziej stoż-  
kowata ... i tu miała ... [...] [R1:] w środ-  
ku taki ubijok ... [R2:] tłuczek sie nazywoł  
... [...] i sie ... wlało śmietane do te... do ty  
beczulki i tym tłuczkiem sie tak długo po...



czszepało że aż się zrobiło masło ... (Witowo); 19.

**KIERZENKA** → KIERZANKA.

**KIERZYNKA** → KIERZANKA.

**KISIĆ – UKISIĆ** – ‘poddawać fermentacji’: to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potym takie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak się kisiło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało się znowu ... zasypywało się znowu te ... suszone owoce ... gotowało się ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... powstało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniało się normalnie ... kisiło się najprzód taki za... zarodek ... takó<sup>m</sup> bulke ... a potym ... z ty bulki taki z tegó ... co się zarobiło na kiszynie to się zarabiało chlebek ... dopiro ... to na to ... i się piekło ... na drugi dzień chleb ... (Borki); no drożdże i zakis sie dawało ... w barsz tak się nazywało ... się kisiło i się dawało i z drożdżami się ... mieszało i ... i się zagniało ... i solilo się ... i takie były no ... były ta... chlebek się ... nieraz to i się dawało tyż inne ... różnie i na mleku ... się i na na ... maślanke się robiło chlebek tyż ... no różnie ... (Borki).

**KISNO<sup>Ń</sup>Ć – ZAKISNO<sup>Ń</sup>Ć** – ‘kwaśnieć, fermentować’: robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało się ... wsypywało się na... na tako<sup>m</sup> ciepłó<sup>m</sup> wodę ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało się mo<sup>n</sup>ke żyt-

nio<sup>m</sup> troszeczke pszennej ... no i tak to było ... kisiło ... wyrobiło się ... oczywiście czszeba było roszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni powstało ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz się kupuje ... (Tarnówka); to się brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i się zarabiało ... w takim żurowniku ... i sypało się mó<sup>n</sup>ke wodę i się tam ... w tym żuro... w tym ... koziołkiem kry<sup>h</sup>ciało ... i się przykrywało ... stawiało się na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisiło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów).

**KISZCZONKA** – ‘woda po ugotowaniu kaszanki’: (Dzierawy).

**KISZKA** – ‘wyrób wędliniarski sporządzany z kaszy, krwi i podrobów’: no to taka woda w zależności ... no jak była ... kiszka była no to się mówi ... to się zalało żurkim ... i człowiek sam zjad ... czy czy ... pieski jeszcze ... dopomogły co reszta została ... bo im przecie czszeba było im też dać jeść ... no ... a ... czy z owoców no jak coś tego ... no to co się było ... co było możliwe do picia no to do picia ... co do no tego no to wiesz ... zwierzo<sup>n</sup>tka zjadły ... świnie ... czy ... czy kaczkę ... czy jak ... czy ge<sup>n</sup>si co kto miał ... no ... (Tarnówka).

**KISZONKA – 1.** ‘warzywa kiszone, by dłużej nadawały się do spożycia’: no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do końca ...

w tych warunkach wiejskich by przeczeszynał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie); 2. 'zakiszone rośliny wykorzystywane jako pasza dla zwierząt': [R1:] *tasakim sie obciło i ... liście na bok ... a to na kupe ... nie? ... a te co już mieli ... no na cukier zakontraktowane ... no to oni już musieli niży obcinać ...* [R2:] *niży obcinali no i zbierali te liście na kiszonki ...* (Police Średnie).

**KISZONY** – 'o warzywach: poddany fermentacji': *zapasy na zime? ... no wi<sup>c</sup> można cze<sup>h</sup>ść ... zapasów zrobić w słoikach ... [...] a cze<sup>h</sup>ść ... warzyw ... przerabiało sie kap... zawsze była beczka kapusty kiszonej ... zawsze była beczka kiszonych ogórków albo i ze dwie ...* (Dęby Szlacheckie); *kapuste tak<sup>m</sup> surow<sup>m</sup> kiszon<sup>m</sup> tyż sie nierozna patelce smażyło do ... do jedzynio do do ... mi<sup>n</sup>ska ...* (Borki); *z ogórkowo<sup>m</sup> [zupą] jest w ten sposób że też ... czyli już mam ... jest to ... doszłam do momentu wywaru ... biore ogórki kiszone ... ścieram je na tartce ... i też jeszcze dodaje też jeszcze dodaje starto<sup>m</sup> na tartce ... marchewke ... i ... ważne jes to że najpierw marchewka ... musi być włożona ... nastę<sup>m</sup>pnie ogórki bo jeżeli by było odwrotnie to ta marchewka cały czas by była twar... jak włoże te składniki i nastę<sup>m</sup>pnie też zaklepuje to śmietan<sup>m</sup> ... i praktycznie to już jes wszystko ...* (Koło); (Bogusławice); (Dąbie); (Powiercie).

**KISZYNIE** – 'poddawanie warzyw fermentacji': *czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniatalo sie normalnie ... kisiło sie najprzód taki za... zarodek ... tak<sup>m</sup> bułke ... a potym ... z ty bułki taki z tego ... co sie zarobiło na kiszynie to sie zarabialo chlebek ... dopiro ... to na to ... i sie piekło ... na drugi dzień chleb ...* (Borki); *to była z marchewk<sup>m</sup> ... kapu-*

*sta na zime ubijano była ... i troche soli ... i z różnymy ... i ludzie ... i listki sie rzucalo takie te zapachowe ... niektórzy to z marchwi<sup>m</sup> sie tarło marchew i sie wsypywało ... i naet buraki cukrowe kładli do kiszynio tyż to były bardzo dobre kiedyś kapusta ... [...] jak sie nazywała kapusta? ... kwaszono kapusta sie nazywaa ...* (Borki).

**KLAPKI** – 'rodzaj obuwia składający się z podeszwy i pasków utrzymujących ją na stopie, noszony w ciepłych porach roku': [Rodzaje obuwia] *póbuty ... sandały klapki ... tenisówki ... gumiały ...* (Powiercie).

**KLITKA** – 'mały pokój': (Grzegorzew).

**KLOMB** – 'owalne lub okrągłe wydzielone miejsce w ogrodzie, które obsadzono kwiatami': (Babiak).

**KLUĆ SIE** – 'o pisklętach: wylęgać się': *kluje sie ...* (Grabów).

**KLUSKI** – 'potrawa z ciasta podawana do zup jako dodatek do drugiego dnia, o różnych formach': *z ziemniaków można zrobić kluski jako ... ziemniaki służą jako dodatek do zrobinia na przykład klusek ślo<sup>n</sup>skich ... klusek jakich tam? ... takie ... ziemniaczane ... kładzione z pokrywki jak za dawnych czasów ...* (Dęby Szlacheckie); [R1:] *na obiad to ... sie jada rosółek kluski ...* (Adamin); *kluski i ... te polywo sie te ... te kluski tym mi<sup>n</sup>sem ... szpagetki ...* (Adamin); *zupa z jagód to jest zupa z jagód tyż sie tak zaklepuje i do klusek ...* (Adamin); *no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucalo do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie też zaprawiało ... ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no makaro-*

*nem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ...* (Rysiny).  
→ KLUSKI PRZECIERANE (PRZECIRANE, PRZYCIRANE), KLUSKI ŚLO<sup>N</sup>SKIE, LANE KLUSKI, ŻELAZNE KLUSKI.

**KLUSKI PRZECIERANE, PRZECIRANE, PRZYCIRANE** – ‘rodzaj klusek o nieregularnych kształtach z tartych ziemniaków z dodatkiem jajka i mąki’: *potrawy [z ziemniaków]? ... no różnie placki kartoflane ... kluski przycirane ... no różne ... i do chleba dodwa... dodawali zimniaki ... takie gotowane i ... i no różnie sie to ... to korzystalo ... tłuczone ...* (Borki); [R1:] [Gotuje się zupy] *ogórkowo<sup>m</sup> ... kapuśniak ... grochowo<sup>m</sup> ... szczawiowo<sup>m</sup> ... buraczkowo<sup>m</sup> ... biały barszczyk ... żurek ...* [R2:] *grochowa ...* [R1:] *już ...* [R3:] *prażuchy ...* [R1:] *o! prażuchy ... z kwaszono<sup>m</sup> kapusto<sup>m</sup> ... kluski przycirane z czarnino<sup>m</sup> ...* (Grzegorzew); [Do czarniny] *najlepsze so<sup>m</sup> przecierane [kluski] ... mówio<sup>m</sup> żelazne ... rozmaicie na to mówio<sup>m</sup> ale przecierane z ziemniaków takie ... [...]* *no i ziemniaki sie ... struże czsze na tartce ... i potem sie sypie mo<sup>n</sup>ke sól ... wymiesza sie i na gotuj<sup>o</sup>co<sup>m</sup> wode sie wrzuca w garnek ... i sie gotuje ...* (Barłogi); *podaje sie to [=czarninę] z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ...* (Grzegorzew); *to czarnina ... [...]* *sie wygotuje mi<sup>n</sup>so ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczkki ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>n</sup>ki ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>n</sup>cej z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecirane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...]* *tak ... przecierane te kluski były ...* (Rysiny).

**KLUSKI ŚLO<sup>N</sup>SKIE** – ‘rodzaj okrągłych klusek z wgłębieniem z gotowanych, zgniecionych ziemniaków z dodatkiem jajka i mąki’: [Potrawy z gotowanych ziemniaków] *kluski ślo<sup>n</sup>skie ... pyzy ... prażuchy ... nazwane też ... dziadami ...* (Bogusławice); [Potrawy z gotowanych ziemniaków] *pire kopytka ... ślo<sup>n</sup>skie kluski ...* (Dąbie); *z ziemniaków można zrobić kluski jako ... ziemniaki służą jako dodatek do zrobinia na przykład klusek ślo<sup>n</sup>skich ... klusek jakich tam? ... takie ... ziemniaczane ... kładzione z pokrywki jak za dawnych czasów ...* (Dęby Szlacheckie); (Powiercie).

**KLUSZCZONKA** – ‘woda po ugotowanych kluskach’: (Dzierawy); (Grzegorzew).

**KOBIETA, KOBITA** – ‘dorosła osoba płci żeńskiej’: [Do zawijania masła] *przeważnie kiedyś to takie szmatki kobity miały czyste takie tam ...* (Witowo); *kobieta która wykopuje ziemniaki re<sup>m</sup>cznie? ... hako<sup>m</sup> ... haczk... kopało sie haczk<sup>o</sup>m ale ja nie wim ...* (Dzierawy); [Części ubrania] *to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszystko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedzić i majtki tyż ... bo tak sie wyrażo ... nie? ... i czsze ubradź rajstopy ... czy jakies spodnie bo tera to kobity chodz<sup>o</sup>m w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to sie tak czsze ubradź i ... i rajstopy przeci na nogi zalożyć ... i co? ... i ocieplanie ... i swed jakiz jeszcze na siebie czy jak<sup>o</sup>s bluzke ... nó wszystko ...* (Borki); *kobiety to przeważnie ... grabiły siano ponieważ były to ... lżejsza praca ... a me<sup>n</sup>żczyźni ustawiali kupki ...* (Nowe Budki).

**KOBITA** → **KOBIETA**.

**KOC** – ‘gruba tkanina służąca jako przykrycie’: *no koce jak ktoż miał ale nie ... to*

były tak ... z materiału właśnie tak ... z takiego ... z takiego ... ciężk... cie<sup>n</sup>żkie takie było że ... nie było tam ... ze ślizgich nie było tego ... tylko było to cie<sup>n</sup>żkie okrycie ... okrywało się właśnie ... to ... ładnie do kantu zaścielone łóżko ... i wtedy ono pie<sup>n</sup>knie wygło<sup>n</sup>dało ... (Tarnówka); we<sup>n</sup>dzarka to jes tak ... można jo<sup>m</sup> spo... na różne sposoby zrobić ... albo jo<sup>m</sup> uspawać ... z jakiejś blachy tako ... czworoko<sup>n</sup>tna ... albo z jakiejś beczki okro<sup>n</sup>gła ... przykrydź na wierzku ... jaki... jakiejś tam położyć kotki ... i na to rzucidź jakó<sup>m</sup> ... jakiś koc czy co i dym przez to wychodzi ... gdzie tam so<sup>m</sup> na dro<sup>n</sup>żkach powieszona we<sup>n</sup>dłina ... a ... albo też robio<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> już zamykano<sup>m</sup> na ... na dźwięki ... tako<sup>m</sup> szafe ... (Stary Budziszław); bo ziemniaki gotuje się w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno się ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesio<sup>n</sup>t procent ... to się ją ... nie wiem czy odlewało się nadmiar wody ... czy ona się już zdo<sup>n</sup>żyła wygotować w każdym razie ... nie gotowało się już jej dalej tylko przykrywało się pokrywką ... i chyba ... można było ją zawino<sup>n</sup>ć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w re<sup>n</sup>cznik żeby ona ... się doparowała że tak powiem czyli żeby wcio<sup>n</sup>gnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje się mie<sup>n</sup>ka ... (Dęby Szlacheckie).

**KOGUCIK** – ‘samiec kury’: [R1:] kogut ... [R2:] kogucik ... (Grabów). → KOGUCIK RAJSKI.

**KOGUCIK RAJSKI** – ‘samiec ptactwa domowego o niewielkich rozmiarach i barwnym upierzeniu’: kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajocym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne

... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły się od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makaronu z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).

**KOGUT** – ‘samiec kury’: pada chyba koń krowa ... a zdycha świnia kogut ... kura ... pies ... (Babiak); [Jakie są rodzaje piór u kury?] [R1:] dłuż... skrzydłoki lot... lota ... [R2:] i pierze ... [R3:] puch tyż ma ... o! ... kaczką ... [R1:] kaczką ... gy<sup>n</sup>si to majo<sup>m</sup> puch ale nie kura ... [R2:] ale loty to ma ... [R1:] loty to majo<sup>m</sup> ... [R2:] i pióro ... no i pióra takie normalne ... [R1:] a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>n</sup>cóne ... w ógonie ... (Felicjanów); kogud jes taki ... się prezentuje ... ni... ma duże pióra ... zwiszajocze z... na ogonie ... i duży grzebiń ... z piórami i ... pieje ... (Rzuchów); [R1:] kogut ... [R2:] kogucik ... (Grabów); (Stary Budziszław); (Koło); (Rysiny).

**KO KO KO** – ‘charakterystyczny odgłos wydawany przez kurę’: krzyczy ko ko ko ko ... no ... bo ona ... kura gdacze ... o! ... gdacze kura bo zniosła jajka ... (Rysiny); (Koło).

**KOKOSZKA** – ‘młoda kura, która jeszcze nie znosi jajek’: [Co to jest: kokoszka?] no to jez młoda ... młoda kura ... (Babiak); [Co to jest: kokoszka?] no młoda tako [kura] ... sześ siedmiotygodniowe co nie niosó<sup>m</sup> jeszcze ... (Felicjanów); kokoszka ... [...] młoda kura ... która jeszcze nie znosi jaj ... (Koło); [Co to jest: kokoszka?]

no to jes to samo co kura ... (Koło); no to jes młoda kokoszka ... bo jeszcze nie nie ... nie znosi jajka ... (Rzuchów). kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... dużego ... i nie ma takiego ... jak sie nazywa ... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duży czerwony już taki ... grzebień na głowie to już wygło<sup>da</sup> kura która niesie jajka ... a kokoszka ma takie ... bardzo niziułki ten grzebyszczyk przy skórce przy ... od dzióbka wyrośnie<sup>ty</sup> ... (Stary Budziszław); (Koło); (Rysiny); (Grabów).

**KOLACJA** – ‘ostatni posiłek w ciągu dnia zjadany wieczorem’: *posiłek wieczorny?* ... kolacja ... (Adamin); *na kolacje?* ... to przeważnie ... te ... no ... kawa z mlekiem ... i chleb z dżemem to jes najlepsze ... (Adamin); *na kolacje to już tak ... rozmaicie ... tyż była ... albo zupa jag jaka została ... albo ... normalnie chleb herbata chleb tam smarowany ... i herbata czy kawa ... (Barłogi); na kolacje ... no co jadano? ... we<sup>n</sup>dline? ... a teraz? ... teraz na kolacje najlepiej zjes coś letkiego ... jakiś ... jakies jabłuszko ... jakiś serek ... jakiz jogurcik ... (Grzegorzew); (Rysiny).*

**KOLOR** – ‘barwa’: *malowało sie szerokim pe<sup>n</sup>dzlem ... zdobiło sie ... wałkami które miały na ... sobie wzorek ... i ten wałek ... moczyło sie ... w farbie ... o jakimś innym kolorze ... ciemniejszym bodź jaśniejszym od ścian ... i wałek przy wałku sie kładło od góry do dołu ... i powstawał wzór ... (Grzegorzew); to było masło ... masło ... no takie ... zaprawiane ... sokiem z marchwi ... kiedyś tak ... robili ... jak było masło blade ... ak... a wie<sup>cy</sup> ludzie chcieli żeby było ... no żółte żeby tego ... kolor poprawić ... masło ... to ... wyciskali sok z marchwi ... [...] z marchwi tylko ... bo inne no to sie nie nadaje ... (Drzewce); *pelasie to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe**

*... pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>o</sup>ce kwiaty ... o prostych odygach sto<sup>o</sup>ce ... (Stary Budziszław).*

**KOLOROWY** – 1. ‘posiadający kolor inny niż biały, czarny, szary’: [Ultramaryna] *to farba jes ... taka ... kolorowe ... to sie dosypywało ... żeby było bielsze pranie ... to jes taki proszek ... i to to jest ... tako farbka niebiesko ... [...] ale jak w wodzie sie rozpusci to ... miała wybielać pranie ... (Barłogi); no przeważnie to było na biało malowane wapnym ... później to za[ś] zasto<sup>m</sup>piły te wałki ... i sie la [=na] to cio<sup>ga</sup>ły wałki to były kolorowe ściany ... [Takie ozdoby były?] ozdoby tak ... od wałka ... [To były na wałku wycinane?] tak ... na wałku były tam i kwiatki rozmaite wzory ... i to sie moczyło w farbie i sie po tych ścianach ... świeżo bielonych ... malowało ... (Barłogi); [Pióro kaczkki wygląda tak samo jak gęsie?] tak ... tak samo ... bo tak ... juz kolorowe tam so<sup>m</sup> niktóre ... kaczkki ... to ... tag a tak to so<sup>m</sup> białe ... i to puchu ... ge<sup>n</sup>s ma wie<sup>cyj</sup> puchu ... (Rysiny); 2. ‘różnobarwny, pstry’: *kiedyś popiołem czyścili bo nie było tych płynów ... nie było takich pas[t] ... ni? ... jedyne pasty były co pamie<sup>n</sup>tam do ro<sup>n</sup>k ... takie ... nie? ... i mydło ... a naczynia nie było ... tylko ... mama moja po... popiołem zawsze ... tam leko popiół tam wzięła ... i ... i sie czyściło ... [...] bo kiedyś to nie było taki[ch] kolorowych ... tylko były takie fajne miedziane te garnki ... to-ak sie doczyściło ... a przeważnie na Wielkano[c] ... a później jeszcze taki miała słonine ... i po tym ... i jeszcze ... porzownie je tak żeby tak ładnie świeciły sie te garnki ... to tag jak do dziś pamie<sup>n</sup>-tam ... (Rysiny); *wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczkki ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe***

kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły się od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).

**KOŁDERKA** – zdr., ‘rodzaj przykrycia’: no ja bym przykryła [dziecko w kołysce] tako<sup>m</sup> malutko<sup>m</sup> kołderko<sup>m</sup> ... (Koło); takie prostoko<sup>t</sup> ... prostoko<sup>n</sup>tna taka ... taka malut... kołderka ... wypełniona go<sup>m</sup>bko<sup>m</sup> puchem czy jakimś takim innym delikatnym mate... mate... takim ... wypełnieniem ... i zawijało się w to ... po prostu tak ... no umieje<sup>n</sup>tnie w nie dziecko bo to czszeba też umieć zam... za... zawino<sup>ć</sup> dziecko w becik ... (Koło).

**KOŁDRA** – ‘rodzaj przykrycia’: elementy pościeli ... no masz ... poduszka ... prześcieradło ... kołdra ... (Dzierawy); no na łóżku ... kładły się kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ... a to lalka była na środku była ustawiono ... no kiedyś tak było ... serwetki jakież ładne bo jak były tam cimirne te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia ... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew); pierzyna to jes taka kołdra tylko że w środku ma pierze ... jes on... jes ona robiona ... jes ona robiona z dartego pierza to kiedyś tam ... właśnie ... jeszcze ... zanikło to troszke ale kiedyś właśnie gospodynie ... zbierały się ... darty pierze ... i z tego robiły albo właśnie poduszki albo

pierzyny ... pierzyny no takie ... dosyć cie... bardzo ciepłe były ... (Koło); jest poszewka na kołdre ... powłoczka na poduszke ... prześcieradło ... no i też ... jes taka mała poduszka ja nazywam jasiak ... i to jes poszewka też na jaśka ... (Koło); pierzyna była z ... puchu ... ge<sup>n</sup>siego kaczego ... y to właśnie ... było ... nie było ... nik tam nie rzucał się na kołdry ... jak są dzisiaj ... [Czy kiedyś były w ogóle kołdry?] no nie wiem ... ja tam za moich lat nie było ... (Tarnówka).

**KOŁNIERZYK** – ‘część odzieży osłaniająca szyję’: na takij tartce [prano] ... to jes tara sie nazywo ... [...] to tak wyglo<sup>n</sup>dało że ... tak jakby była ... i na tym były takie pro<sup>n</sup>żki ... wgle<sup>m</sup>bienie i wywyższenie i to ... sie tak tarło ry<sup>n</sup>cami ... pomydliło się ... bo ... kołnierzyki sie prało w re<sup>n</sup>cach ... a tu zaś tak sie ... pomydliło i sie na tym tarło ... to sie w balie włożyło ... to było doś duże to wystawało z bali ... i sie tu otwirało ... i w ty wannie sie chochlowało ... (Barłogi).

**KOŁYSECZKA** – pieszcz., ‘łóżeczko dla dzieci, na biegunach’: no to [małe dziecko] spało w kołyseczce a teraz no to w łóżeczku śpi ... (Tarnówka).

**KOŁYSKA, KOŁYSZKA** – ‘łóżeczko dla dzieci, na biegunach’: czym przykrywano się małe dziecko w kołysce? ... pierzynka ... becik ... mógł być ... (Dzierawy); łóżeczko ... [...] albo kołyska ... (Grzegorzew); kołyszka na biegunach była ... z desek ... boki tak ... były z desek ... tyleczki były wyrzeźbione ... i bieguny były ... [...] półokro<sup>n</sup>głe ... (Grzegorzew); [Małe dziecko spi] w łóżeczku albo w kołysce ... (Koło); kołyska to też jes tym ... tak ... teraz nie ... też ... prostoko<sup>n</sup>tnie ... też prostoko<sup>t</sup>t taki jakby pudełeczko ... z ... taki ... i ... z ale zamias ... zamias nóżek ma po prostu zaokro<sup>n</sup>głono<sup>m</sup>

tako<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> to<sup>m</sup> podstawie ... takie jakby ... kojarzy mi się to z saniami ... takie płozy ... i po prostu żeby dziecko ... można było ... bujać ... żeby mogło ... mogło sobie zasno<sup>ć</sup> ... [...] no to ja to tak nazwałam jak od sań ... że płozy ... ale takiej pewności do końca nie mam ... (Koło); kołyska ... no to jest wzorem znowu tak jag i dorosłego łóżko ... w głowie wyżej ... troszeczkę niżej w nóżkach ... i też to korytko zrobione na sia... na ten sieńnik ... materac właśnie ... ze słomy czy ze siana ... i z... były ... na nóżkach to były znowu te ... dwa bieguny ... przy każ... na każdym tyłku były dwa bieguny... po... pod każdym tyłkiem były dwa bieguny takie ... zatego ... tak że to ... dziecko jak ... leżało ... na tym sińniku ... tam w tym łóżeczku ... no to było możliwość go ... huśtania ... a jednocześnie były przy ... w tej kołysce ... były po... takie ... powbijane po prostu gałeczki takie porobione ... żeby było można za... przeciw<sup>o</sup>gno<sup>ć</sup> ... od jednego ... od jednej gałki do drugiej gałki po... z drugiej strony deseczki ... żeby jo<sup>m</sup> można przeciw<sup>o</sup>gno<sup>ć</sup> było jakó<sup>m</sup> taśme żeby to dziecko nie wypadło ... nie wygrzebało się ... i tego ... i ono jak było przymocowane no to ... cie<sup>n</sup>skie życie miało ... no bo ni się nie ruszyło ... nie ... ruszy... nie wypadło ... (Tarnówka); 21.

**KOŁYSZKA** → KOŁYSKA.

**KOMORA** – ‘pomieszczenie’: serwantka ... takie były ... kredynsy kiedyś w ścianach ... córka ... normalnie w ścianach ... i tam były za szkłym wszysko i tam ... kładzione było ... a ... w sumie jak takie schowanko było ... no ta-ak my tam nazywamy schowanko ... a kiedyś to była tako ... [Komory nie były?] komory nieko... komórki ... o! ... komory takie ... takie pozwane ... (Grzegorzew); piec chlebowy ... no to był ... u nas było w tak zwanej sieni ... wydzielona cze<sup>ś</sup>ć ...

była to jakby taka komora ... wybudowana mie<sup>n</sup>dzy ... mie<sup>n</sup>dzy jedną cze<sup>ś</sup>cią domu a drugo<sup>m</sup> była sień ... i cze<sup>ś</sup> tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... (Dęby Szlacheckie); (Tarnówka).

**KOMÓRKA** – zdr., ‘pomieszczenie’: serwantka ... takie były ... kredynsy kiedyś w ścianach ... córka ... normalnie w ścianach ... i tam były za szkłym wszysko i tam ... kładzione było ... a ... w sumie jak takie schowanko było ... no ta-ak my tam nazywamy schowanko ... a kiedyś to była tako ... [Komory nie były?] komory nieko... komórki ... o! ... komory takie ... takie pozwane ... (Grzegorzew); (Dęby Szlacheckie).

**KOMPOT, KÓMPOT** – ‘napój z ugotowanych owoców’: no jag owoce czy co no to mosz kompot ... (Grzegorzew); jak się gotuje owoce ... tak ... no to ... no to się robi kompot ... (Koło); [Woda po ugotowanych kluskach] no to była wykorzystywana znowu do ... dawało się no ... m... hodowane świnki były ... no to ... che<sup>n</sup>tnie wypity ... tak że się nie wylewało ... żadnych wód ... żadnych kómpotów żadnego tam niczego się nie [wylewało] ... (Tarnówka); używo się ... tak ... jako susz ... owocowy że tak powiemy bo na wigilie na przykład dodawało się do ... no na wigilie był obowio<sup>n</sup>zkowy kompot z suszonych owoców ... (Dęby Szlacheckie).

**KONCENTRAT** – ‘zagęszczona masa pomidorowa, z której częściowo usunięto wodę, stosowana do sporządzania zup, sosów itp.?’: zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jest tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... załóżmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ...

do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... nastę<sup>m</sup>pnie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupe pomidorowo<sup>m</sup> ... (Koło).

**KONFITURY** – ‘smażone owoce’: (Bogusławice); (Dęby Szlacheckie).

**KONSUMPCJA** – ‘jedzenie, spożywanie czegoś’: [W jakim celu hoduje się kury?] na jajka ... i do konsumpcji (Babiak).

**KONWALIA** – ‘roślina o białych kwiatach w kształcie małych dzwoneczków, wytwarzających intensywny zapach’: jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rosło? ... żonkile ... (Koło).

**KOPANKA** – ‘drewniane naczynie w formie niecki służące do wyrabiania ciasta’: do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); ☞ 22.

**KOPER** – ‘roślina o długich, pierzastych liściach, stosowana jako przyprawa’: [Potrawy z gotowanych ziemniaków] zimniaki pire ... takie pocstawowe ... albo zwykłe

ugotowane posypane ... jakó<sup>m</sup>s posypko<sup>m</sup> specjalno<sup>m</sup> z ziemniaków albo koprem ... (Dęby Szlacheckie); o! najcze<sup>n</sup>ściej to [...] warzywa wiadomo ... tak ... ta... co ja robie ... cebula koper ... sałata ... buraczki ... marchew pietrucha ... seler por ... (Police Średnie).

**KOPYSTKA** – ‘drewniany przyrząd kuchenny w kształcie łopatki lub łyżki na długim trzonku’: [R1:] osełka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wisz ... w te ... tam .. w takie ... kopystkó<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów); ☞ 25.

**KOPYTKA** – ‘rodzaj klusek z ugotowanych i zgniecionych ziemniaków z dodatkiem jajka i mąki, powstałych z krojonego skóśnie wałeczka ciasta’: pire można zrobić [z ziemniaków] ... można zrobić kopytka ... i przeczszymać [ziemniaki] na zime ... w piwnicy ... (Dąbie); [Potrawy z gotowanych ziemniaków] pire kopytka ... sło<sup>n</sup>skie kluski ... (Dąbie); (Powiercie).

**KORBKA** – ‘zgięty pręt, którym kręcąc, można wprawić w ruch jakiś mechanizm’: jeżeli dobrze pamie<sup>n</sup>tam to magłownica ... miała dwa takie ... jak gdyby dwie okro<sup>n</sup>głe ... bel... rolki ... i wkładało sie ... brzeg pościeli ... czy prześcira<sup>n</sup>dra ... mie<sup>n</sup>dzy te rolki ... i kre<sup>n</sup>ciło sie ... korbko<sup>m</sup> ... i z jednej strony sie wkładało ... to<sup>m</sup> pościel ... a z drugiej strony ona już wychodziła prze<sup>n</sup>magłowana gładka ... (Grzegorzew); szatkownica ale te szatkownice były ... chyba różne ... my mieliśmy tako<sup>m</sup> na korbke ... tako<sup>m</sup> jak maszynke do mi<sup>n</sup>sa mniej wi<sup>n</sup>cej



... ale były też takie szatkownice które ... które ... wygło<sup>n</sup>dały jak deska ... w któro<sup>m</sup> było wmontowane ostrze ... i to już był takie unowocześnione ... dlatego że jak sie główke położyło na takie długie ostrze to szybcitko ciach ciach ciach ciach ... i kapusta leciaa do ... do ... pojemnika ... do którego tam potem były ... do... dodawane różne dodatki ... i wkładana do beczki ... (Dęby Szlacheckie); 27.

**KORZENIOWY** – ‘o warzywach: rozwijający się w postaci korzenia rosnącego pod ziemią’: zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ść ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>ś ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czszymać w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... żeby produkty ziemniaki marchew pietruszka te wszystkie korzeniowe takie ... buraczki czerwone ... żeby to wszystko przeleżało do wiosny do tak zwanego jeszcze przez cały przednówek aż sie urodzo<sup>m</sup> nastę<sup>m</sup>pne ... (Dęby Szlacheckie); no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do końca ... w tych warunkach więkskich by przeczszymał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie).

**KORZENNY** – ‘o warzywach: rozwijający się w postaci korzenia rosnącego pod ziemią’: [Uprawiano warzywa] wszystkie

korzenne ... pomidory ogórki ... ziemniaki kapuste ... fasole ... groch ... (Powiercie).

**KORZONKI** – zdr., ‘część rośliny rosnąca pod ziemią’: szczypkami [rozmnaża się kwiaty] albo ... urywało sie bo kwiat wypuszcza ... takie niby ... korzonki nie korzonki no to sie różdziela to ... i sie sadzi do ziemi i rosno<sup>m</sup> ... (Grabów).

**KOSKA, KOSTKA** – ‘przedmiot mający kształt prostopadłościanu’: [R1:] osełka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wiesz ... w te ... tam .. w takie ... kopystkó<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to “owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów); danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawałek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie solilo pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ... (Rysiny); jak układa sie posciel? ... no to w kostke ... no ... (Dzierawy).

**KOSTKA** → **KOSKA**.

**KOT** – ‘zwierzę domowe o miękkiej sierści, długim ogonie; trzymane, by polowało na gryzonie, zwłaszcza myszy’: zdychają ... kot pies ... a padajo<sup>m</sup> ... nie wim świnia krowa ... (Koło).

**KOTEK** – pieszcz., ‘zwierzę domowe o miękkiej sierści, długim ogonie; trzyma-

ne, by polowało na gryzonia, zwłaszcza myszy': *jak krowa sie ociełiła i była siara to ... sie dawalo ... ci... cielakowi żeby wypić ... albo sie ... wyszał to z matki z krowy ... to<sup>m</sup> siare ... a jeżeli było za dużo no to ... no to sie tam dawalo zwierze<sup>n</sup>tom ... czy jak były ... wiesz ... kotki czy pieski ... (Drzewce).*

**KOTLET** – 1. 'rozbite mięso, opanierowane i usmażone na tłuszczu': *kotled no to jes kawałek kawałek ... mie<sup>n</sup>sa ... opanierowany i usmażony ... (Babiak); kotlet ... no może być ze schabu ... tak? ... kotlet ... [...] kawałek mie<sup>n</sup>sa ... (Koło); no kotlet ... może być schabowy ... mielony ... jes ... jes z mie<sup>n</sup>sa ... (Rzuchów); o z ge<sup>n</sup>si przyda... bardzo sie przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>n</sup>cidz na mielone ... piersi robidz na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine tak<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszym Polsce bardzo ... ludzie uważajo<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>si bardzo zdrowe jes ... (Stary Budziśław); 2. 'mięso mielone odpowiednio uformowane i usmażone na tłuszczu': [R1:] *kotlet to jez mi<sup>n</sup>so mielone i ... [R2:] i doprawione i ... [R1:] i op... obsmażone ... i jes kotlet ... mielony ... (Felicjanów); no kotlet ... może być schabowy ... mielony ... jes ... jes z mie<sup>n</sup>sa ... (Rzuchów).**

**KOZA** – 'zwierzę o krótkiej sierści i charakterystycznej brodzie, rogach zagiętych do tyłu; hodowane głównie dla mleka': [R1:] *no ... mówi sie kozie mleko czy owcze mleko ... [R2:] ale ... w naszych stronach to ... kozy ... kóz ... bardzo mało jes ... kozów i ... a owiec to nik nie ... [R1:] nik nie doł ... nigdy ... (Witowo); [R1:] na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ...*

*czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ... [R2:] mówiła że dobre było ... (Witowo).*

**KOZAK** – 'rodzaj buta z wysokimi cholewami': [Obuwie] *zimowe ... i letnie ... sandałki ... kozaki ... półbuty ... [...] pepegi ... (Dąbie); (Borki).*

**KOZETKA** – 'mebel bez oparcia przeznaczony do leżenia': [Urządzenia do spania] *wersalka ... tapczan ... sofa ... kozetka ... też też można ... mieć narożnik w domu ten narożnik rozkładać ... no teraz so<sup>m</sup> różne też takie ... urzo<sup>n</sup>dzenia ... (Koło).*

**KOZI** – 'pochodzący od kozy': [R1:] *no ... mówi sie kozie mleko czy owcze mleko ... [R2:] ale ... w naszych stronach to ... kozy ... kóz ... bardzo mało jes ... kozów i ... a owiec to nik nie ... [R1:] nik nie doł ... nigdy ... (Witowo); [R1:] na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ... [R2:] mówiła że dobre było ... (Witowo); to mleko kozie ... (Drzewce).*

**KOZIOŁEK** – 'narzędzie kuchenne (dawniej drewniane, dziś często plastikowe) rozgałęzione lub w kształcie gwiazdki na końcu, służące do mieszania płynów': [R1:] *upuszczano [krew świni] ... żgano nożem do ... do te<sup>n</sup>tnicy ... [R2:] no i czea było miyszać ... czszepaczkó<sup>m</sup> ... [...] [R1:] czszea*

było mieszać ... [R2:] mieszać ... [R3:] cieszpaczkó<sup>m</sup> ... czezać ... szybko cieszpac ... żeby już ... [R2:] żeby wystygło ... [R1:] cieszpaczkó<sup>m</sup> lub koziołkim ... [R3:] koziołkim ... [R1:] koziołki rob... mieli ... cieszpaczków nie było ... no ... (Felicjanów); [R1:] to sie brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarobialo ... w takim żurowniku ... i sypało sie mó<sup>n</sup>ke wode i sie tam ... w tym żuro... w tym ... koziołkim kry<sup>n</sup>ciało ... i sie przykrywało ... stowiało sie na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów); no przebijano tchawicze ... tutej ... i rozklepowano jo<sup>m</sup> [=krew] koziołkim żeby sie niy ... zgy<sup>n</sup>sła ... (Rzuchów); robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało sie ... wsyppywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepł<sup>m</sup> wode ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszczekie pszennej ... no i tak to było ... kisło ... wyrobiło sie ... oczywiście czszea było roszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postalo ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz sie kupuje ... (Tarnówka); 23.

**KOŻUCH** – 1. ‘zastygła warstwa tłuszczu tworząca się na ogrzanym mleku’: (Drzewce); (Witowo); 2. ‘warstwa tłuszczu tworząca się na na mleku zsiadłym’: *no to sie taki zbiera ... tłuszcz [z mleka zsiadłego] ... kożuch ... taki tłuszcz ...* (Drzewce); 3. ‘rodzaj ciepłego ubrania z owczej skóry’: *rodzaje [ubrania] ... bielizna ... czyli ... czyli ubrania które leżo<sup>m</sup> przy cieie ... przylegajo<sup>m</sup> do ciała ... odzież taka wyrzchnia która jes zakładana na bielizne ... i potym wszystkie palta płaszczce kożuchy które zakładamy*

*kiedy jes bardzo zimno myślę że to tak czeba by podzielić ...* (Dęby Szlacheckie).

**KOŻUSZEK** – piesscz., ‘zastygła warstwa tłuszczu tworząca się na ogrzanym mleku’: (Witowo).

**KÓMPOT** → KOMPOT.

**KRANIK** – zdr., ‘urządzenie zamykające i otwierające dopływ cieczy’: [R1:] *były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wygło<sup>n</sup>dały ...* [R2:] *to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ...* [R1:] *szklane ...* [R2:] *i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...]* *wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ...* [R1:] *ustala sie śmietana ... wyszła na wierzch ...* [R2:] *było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebrało wazówko<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ...* [R1:] *albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...]* [R1:] *tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ...* (Witowo).

**KRASULA** – ‘krowa’: *chodź krasula ...* (Drzewce); 29.

**KRATKA** – ‘wzór powstały przez prostopadłe nałożenie pasków z pozostawieniem wolnego miejsca między nimi’: *jablecznik to robiono takie kruche ciasto na to muz jabkowy ... potem kratke albo kruszonke robiono i pieczono ...* (Stary Budziszlaw).

**KREDENS, KREDYNS** – ‘szafa w kuchni służąca do przechowywania naczyń i pro-

duktów spożywczych: w pokoju też kredens był ... (Dzierawy); serwantka ... takie były ... kredynsy kiedyś w ścianach ... córka ... normalnie w ścianach ... i tam były za szkłym wszystko i tam ... kładzione było ... a ... w sumie jak takie schowanko było ... no ta-ak my tam nazywamy schowanko ... a kiedyś to była tako ... [Komory nie były?] komory nieko... komórki ... o! ... komory takie ... takie pozwane ... (Grzegorzew); w kuchni ... kredyns tylko taki był nieduży córka i ... i co tam? ... stół był ... przy stole stolki ... jedyn był długi ... "o czterech nogach albo takie normalne zbite tam z desek z czegoś stolki kiedyś tam nie było taboretów krzesła to już było wielkie świ<sup>m</sup>to jak było ... u kogoś ... przeważnie stolki ... (Grzegorzew); i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś krede... znaczy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło); kredens ... (Tarnówka); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko sie jak ... jak sie tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybko<sup>m</sup> troszeczkę był taką za... no trochę tag ozdobiene troche tag jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ... nie było tyle ... poczscheba naczyn ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczebowali używać bo ... (Tar-

nówka); no w kredensie ... (Adamin); so<sup>m</sup> szafki kuchenne ... dawniej były to kredensy ... (Grzegorzew); no w szafkach takich specjalnych [przechowywano naczynia] ... kiedyś to w kredensach ... kredensy to były ... właśnie ... jeszcze takie miały ... każdy talerz miał poszczególne te [przegródki] ... i wkładało ... kubki sie wieszalo ... taki ka... kiedyś kredens był ... jeszcze u mnie pami<sup>m</sup>tam ... [...] no bo to niby suszarka ... no ... m... ale to co inne jes suszarka ... a co inne tyn kredens ... [...] był u nas taki stolarz ... tu mieszkał i robił nam te [meble] ... a kubki były wieszane wszystkie ... na tym ... nie w środku tylko na wirzchu było ... (Rysiny); ☞ 30.

#### KREDYNS → KREDENS.

**KRE<sup>Ń</sup>CIC, KRY<sup>Ń</sup>CIC – 1.** 'mieszać': [R1:] to sie brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarobialo ... w takim żurowniku ... i sypało sie mó<sup>n</sup>ke wode i sie tam ... w tym żuro... w tym ... koziołkim kry<sup>n</sup>ciało ... i sie przykrywało ... stowiało sie na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów); 2. 'obracać coś, poruszać czymś w koło': jeżeli dobrze pamie<sup>m</sup>tam to magłownica ... miała dwa takie ... jak gdyby dwie okro<sup>n</sup>głe ... bel... rolki ... i wkładało sie ... brzeg pościeli ... czy prześcirałta ... mie<sup>n</sup>dzy te rolki ... i kre<sup>n</sup>ciło sie ... korbko<sup>m</sup> ... i z jednej strony sie wkładało ... to<sup>m</sup> pościel ... a z drugiej strony ona już wychodziła przemagłowana gładka ... (Grzegorzew).

**KROCHMAL** – 'roztwór zagotowanej wody i mąki ziemniaczanej służący do usztywniania tkanin': była taka soda ... i to sie dowalo ... gotowalo sie pranie ... pościel sie jak sie ... najprzód sie na noc zmoczyło ... potym sie prało ... i gotowalo sie jeszcze

... pościel ... tó<sup>m</sup> ... w takich kotłach ... sie gotowało ... i sie znowu płukało ... ze dwa razy i ... krochmal ... (Barłogi); no to był tyn krochmal ... [...] no to ... nawed robili z mo<sup>n</sup>ki ... pszennej gotowali ... z kartoflanej ... [...] no normalnie rozrobileś w garnuszku i jak sie woda gotowała to wloleż i zagotowałeś ... [...] to było do wrzo<sup>n</sup>tku sie loło ... a żeby nie było grudek to sie w zimny wodzie rozrobiło [Aha, czyli najpierw w zimniej?] ale troche ... sie zimnej wody a tam sie garnek gotował na krochmal ... jak sie woda gotowała to sie wtedy wloło pomiszało ... zamiyszało ... (Barłogi); no na pewno krochmal ... już po praniu ... ale co dodawano do prania? ... no mydło ... szare mydło ... kroilo sie w ... jakies kawalki ... i sie je wrzucało do pralki ... (Grzegorzew); [Krochmal robiono] z mo<sup>n</sup>ki ziemniaczanej ... i wody ... (Grzegorzew); gotowało [się] krochmal ... z mo<sup>n</sup>ki ziemniaczanej ... (Rysiny); (Adamin).

**KROCHMALIĆ – WYKROCHMALIĆ** – ‘używać krochmalu’: wykrochmalić ... (Adamin); też wykrochmalić ... (Barłogi); no to kiedyś to [=koszule] krochmalili i prasowali ... (Barłogi); krochmalić ... (Grzegorzew); wykrochmali[ć] też ... (Rysiny).

**KROIĆ – POKROIĆ** – ‘ciąć ostrym narzędziem (najczęściej nożem) na mniejsze kawalki’: ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nastem<sup>pn</sup>ie ... nastem<sup>pn</sup>ie ... nastem<sup>pn</sup>ie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten

... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóźmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); kielbase [jak się robi?] ... no to ... pokroi sie mie<sup>n</sup>so ... potem sie doprawia różnymi przyprawami ... (Stary Budziszław); a salsesón to robi sie w inny sposób ... kroi sie se... gotuje sie ... do garka sie kładzie ... serca ozory świńskie sie kładzie ... uszy sie kładzie ... wszystkie oczyszczone ... tak ... i ... kładzie sie ... można włożyć ... głowe świniaka ... powydłubuje sie oczy wszystko sie ładnie powyczyszcza ... poobiera sie to mio<sup>n</sup>ska ... nie kroi sie na tak drobniusieńko na grubsze te kroi sie ... przyprawia sie pieprzem majeranko<sup>m</sup> wymiesza sie ... i nabija sie albo w długie flaki ... albo sie nabija w taki ... właśnie ten toból co nazywana jes żoło<sup>n</sup>dek ... tak ... w ten żoło<sup>n</sup>dek ... i wtedy ... go sie zaszyje ... no i kładzie sie do wody go sie gotuje ... po ugotowaniu ciepły wyjmuje sie ... pozostawia sie do wystudnie<sup>n</sup>cia ... a potem ... go go sie kroi ... jest z takó<sup>m</sup> galaretó<sup>m</sup> bo to mie<sup>n</sup>so wypuści takó<sup>m</sup> galarete w środku ... i to właśnie tak jes wychodzi salseson ... (Stary Budziszław); o! kaszanke sie robi w inny sposób ... kaszanka to wo<sup>n</sup>troba ... sie kładzie to lekkie ... to znaczy te płuca ... no i wtedy ... kawalki mie<sup>n</sup>sa ... czy nawed o! jak sie nie robi salsesonu to ta głowa idzie na ... i wszystko sie gotuje ... ale potem sie obiera to mio<sup>n</sup>ska ... i to mie<sup>n</sup>so jes krojone na grubej siatecce w maszynie ... (Stary Budziszław); [Trzeba] [Kurę trzeba] wypatroszyć ... pokroić ... umyć ... i ugotować ... (Babiak); to może być hebel albo nożem krojono [kapustę] też ... (Bogusławice); [Jak robi się salceson?]

[R1:] o! ... z ryja świnioka ... i ze serca ... tyż czszeba gotować ... [R2:] z głowy ... nie ryja ... [R3:] no ryj mo ... świnią mo ryj ... no ... czeą tyż ugotowadź i ... obrać ... [R1:] no ... [R3:] a t... to sie mieli? ... nie? ... [R1:] nie ... kroi sie ... i skórki ze ... jak sie "ob... "od słóniny "od-rzyno te skórki no to sie kładzie w salsesón czy<sup>n</sup>ś troszke ... (Felicjanów); a kluski normalne ... sie krojone do ni[j] [=czarniny] podaje ... a jó<sup>m</sup> sie zaklepuje ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> ... i w to ... wody sie leje do ty krwi mó<sup>n</sup>ki kładzie sie tyżke ... i sie zaklepuje ... i wychodzi czarnina ... z ty krwi ... (Adamin); no na pewno krochmal ... już po praniu ... ale co dodawano do prania? ... no mydło ... szare mydło ... kroilo sie w ... jakieś kawalki ... i sie je wrzucało do pralki ... (Grzegorzew); kroilo sie [ziemniaka] ... [...] na dwie czę<sup>n</sup>ści ... czy na czszy ... w zależności ile tam oczków było ... [...] oczka to só<sup>m</sup> kielki ... które tam ... no wypuszczająóm ... puszczająóm kielki ... (Police Średnie).

**KRO<sup>N</sup>ŻEK** – 1. 'część kierzynki przykrywająca ją od góry': (Drzewce); 2. 'obręcz': no kierzynka jes z drewna ... i ma takie ... blaszane wzmacz... które wzmacz... wzmacniająóm te ... te drewniane ... deseczki ... blaszane kro<sup>n</sup>żki któ... (Drzewce).

**KROWA** – 'samica bydła domowego hodowana głównie dla pozyskiwania mleka, ma krępą budowę ciała, małe rogi i krótką sierść': pada chyba koń krowa ... a zdycha świnią kogut ... kura ... pies ... (Babiak); zdychają ... kot pies ... a padająóm ... nie wiem świnią krowa ... (Koło); jak krowa sie ocieliła i była siara to ... sie dawało ... ci... cielakowi żeby wypić ... albo sie ... wyszał to z matki z krowy ... to<sup>m</sup> siare ... a jeżeli było za dużo no to ... no to sie tam dawało zwierze<sup>n</sup>tom ... czy jak były ... wiesz ... kotki czy pieski ... (Drzewce); od razu krowa

nie polyka pokarmu ... krowa musi przeżuć ... (Drzewce); [Krowa] która bodzie ... no krowa bódka ... (Drzewce); [Krowa, która pierwszy raz się ocieliła] krowa ... ojeja ... ja wiedziałam ... boże jak to już ... krowa ... pier... pierwiastka ... to było ... (Drzewce); [R1:] no to zależało przeważnie takie były dzieci<sup>n</sup>ciolitrowe ... wiaderka ... nie ... niecynkowane tylko emaliowane ... takie no ... [R2:] emaliowane ... co to były do krów doinio ... [R1:] dużo ludzi miało cynkowe bo dlatego że ... sie nie odbiło ... a jak krowa czasym krowa kopła ... tyż bywało że krowa kopła ... [R2:] a jak! ... [R1:] takie które było poemaliowane to sie odbiło i późni dziura sie robiła ... to ... dużo ludzi w cynkowe doilo ... (Witowo); [R1:] stoleczek taki ... [...] cztery nogi ... [R2:] deseczka ... [R1:] deseczka i cztery nogi do tegó ... [R2:] i sie siadało pod krowó<sup>m</sup> ... (Witowo); [R1:] niekótora krowa dawała takie gorzkawe mleko nie wszystkie krowy ... [R2:] zależy co jadła ... [...] mleko zależało ... smak zależał od jedzynie ... [R1:] ale mleko krowie to przeważnie dobre było ... [R2:] słodkie ... no ... (Witowo); [R1:] były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustała sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebrało wazó<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana

... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo); [R1:] na naszym terenie to nie było ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasami ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka też zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ... [R2:] mówiła że dobre było ... (Witowo); [R1:] krowa żre ... [R2:] no g... nie mówisz ... mówili że krowa też ją [...] i przeżuwa potem ... (Witowo); od opróżnienia krów [zależał smak sera] ... jak też krowa dostała dobro<sup>m</sup> zielonke czy zimniaki czy marchew czy ... czy buraczki nawet czy liście kapusty czy ... kończyne żarła na... na trawa taka kończyzna zielona ... to naprawdę było smaczne czy dobre siano wysuszone ... a jak też takie jakieś z... zgniłe jakieś zielone tam trawsko miała czy jakieś ... zniszczone le<sup>nty</sup> od ziemniaków wysuszone ... nie miała takiego przyzwoitego jedzienia to potem tyn smak mleka też był taki nie...prawidłowy no i tyn smak sera też taki potem wychodził ... (Stary Budziszław); dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzio<sup>ńs</sup> ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyszczyć to wymie ... no i wtedy czyste wiaderko re<sup>nce</sup> obtarte umyte ... po ... po tym umyciu tej krowy ... i wtedy siadało się pod to<sup>m</sup> krowe ... naciskało się na te ... wymie na te d... no dydki tak dawno było mówione n[o] [t]ak ... i za te ... cio<sup>ngło</sup> się tak ... po ... po dwa ... jed... raz od przodu raz od tyłu ... no i wtedy na... jak się naciskało leciało mleko ... no i się zdołało do końca ... i odchodziło się od krowy ... tak ... a dzisiaj so<sup>m</sup> dojarki i maszyny własn<sup>a</sup> takie dojo<sup>m</sup> ... kro-

wy ... ludzie na wsi nie chowajo<sup>m</sup> już krów ... mało kiedy kto ma jedno<sup>m</sup> krowe ... (Stary Budziszław); [R1:] wygon to jes ... [R2:] miejsce gdzie się pasło ... [...] miejsce gdzie się paso<sup>m</sup> krowy ... ło<sup>nka</sup> ... (Koło); 29.

**KROWI** – ‘pochodzący od krowy’: [R1:] niekótora krowa dawała takie gorzkawe mleko nie wszystkie krowy ... [R2:] zależy co jadła ... [...] mleko zależało ... smak zależał od jedzienia ... [R1:] ale mleko krowie to przeważnie dobre było ... [R2:] słodkie ... no ... (Witowo); (Osiek Mały); krowi gnój ... (Dąbrowa).

**KRÓCIUTKI** – ‘bardzo krótki’: i robiło się albo długó<sup>m</sup> kiełbaske takó<sup>m</sup> po dwaścicia centymetrów ... albo jak się kciało takie króciutkie ... małe kiełbaski się ... co kawałek zawinęło ... flak ... i wtedy wychodziły małe okro<sup>n</sup>głe kiełbaski ... (Stary Budziszław).

**KRÓTKI** – ‘mający niewielką długość’: [R1:] kiedyś tylko z drewna budowali [stodoły] ... [R2:] jeżeli chodzi o drewno no to ... słupy ... [R1:] słupy ... stolec ... [R2:] pionowe boczne ... teraz co tam jeszcze? ... późni już te krokwie ... jeszcze pod tymi krokwiami były takie takie ... słupki krótkie co ... wchodziły te ... krokwie ... późni łąty ... no i pokrycie dachowe ... z czegoś tam ... mógł być eternik można było coś inne zależy co ... no ... papa może być ... (Lubiny).

**KRUCHE CIASTO** – ‘ciasto powstające przede wszystkim z mąki pszennej, dużej ilości tłuszczu, cukru i żółtek’: jabłecznik to robiono takie kruche ciasto na to muz jabkowy ... potem kratke albo kruszonke robiono i pieczono ... (Stary Budziszław); jabłecznik kojarzy mi się ... po prostu z ciastem ... na kruchym cieście ... z jabkami smażonymi ... po prostu pieczone ciasto ... z jabkami ...

(Koło); *no ciasto kruche ... i na to jabka ... tarte na tarce ... czy takie całe wkładane ... to jabłecznik taki jes ... albo mus jabkowy się wkłada też na jabłeczni<sup>g</sup> ... niy? ... (Rysiny); jabłecznik? ... "o luksus ... ciasto się piecze ... jabłuszka się ściera ... ciasto się robi kruche ... na blaszke się kładzie ... jabłuszka się ściera ... przeciska trochę bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa się ciastem ... i się piecze ... no ... jabłecznik ... luks ... (Grabów).*

**KRUCHUTKI** – ‘mogący bardzo łatwo ulec zniszczeniu, przerwaniu’: *bo przy starych ziemniakach no to już jes ta skóra ... gruba ... i jednocześnie już kielki mają<sup>m</sup> stare ziemniaki ... a młode no to so<sup>m</sup> młode mają... jes kruchutka ... skórka cieniutka ... taka bardzo ... że to się mówi ... wprost palcem by obrał ... a nie poczeszeba by było za wiele noża ... (Tarnówka).*

**KRUCHY** → KRUCHE CIASTO.

**KRUKIER** → CUKIER.

**KRUPCZATKA** – ‘mąka pszenna grubo zmielona’: [Mąka] *może być pszenna żytnia krupczatka ziemniaczana ... (Bogusławice); mo<sup>n</sup>ka pszenna żytnia ... [...] krupczatka ... ziemniaczana ... (Dąbie); "o mo<sup>n</sup>ków só<sup>m</sup> ale jo ... już mó<sup>n</sup>ków żytnió<sup>m</sup> jo ino i pszynno<sup>m</sup> a tero to ile różnych só<sup>m</sup> ... [...] mo<sup>n</sup>ka jes ... krupczatka ... jes pszynno mo<sup>n</sup>ka poznańska jez i takich innych ... mó<sup>n</sup>ków jez ale wszystkich nazwów wrocławska jez różne ... żytnia jez o! ... do razowych to jakieś tyż dodawali jakieś tam ... tak pszynne "otry<sup>m</sup>-by nawet dodawali kiedyś ... to właśnie były te ciemniejsze chleby takie ... (Borki).*

**KRUPNIK** – ‘zupa na wywarze z warzyw i mięsa, podawana z kaszą’: *krupnik ... pomidorówka ... baszcz czerwonny ... barszcz*

*biały ... no ... takie zupy ... (Adamin); no przeważnie zupy [jadano na obiad] ... zupa pomidorowa ... ż... zupa grzybowa ... zupa jarzynowa ... zupa tam jakaś grochówka ... pozywajo<sup>n</sup>c grochówke ... kasze ... kiedyś to się mówiło ... teraz to krupni<sup>g</sup> a kiedyś się mówiło kasza z kartoflami ... no ... bo to tak się mówiło kiedyś ... niy? ... (Rysiny).*

**KRUPY** – 1. ‘rodzaj kaszy’: [Krupy] *to jes taka kasza ... (Dąbie); 2. ‘zupa na wywarze z warzyw i mięsa, podawana z kaszą’: [Krupy] jes to potrawa z kaszy ... (Bogusławice).*

**KRUSZANKA, KRUSZONKA** – ‘grudki ciasta powstałe ze zmieszania mąki, masła i cukru’: *a kruszonka to jes ... i ... jak się na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzię<sup>n</sup>s tak samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na takó<sup>m</sup> kule ... tylko między palcami tak kruszyć ... i wtedy wyjdzie taki ... takie ... takie kuleczki wyjdó<sup>m</sup> ... i to się nazywa kruszanka ... do tego można dać zapach na przykład cukier waniliowy czy jaki odrobinke olejku to wtedy jez lepszy zapach ... posypadź na ciasto ... (Stary Budziszław); zacierka to takie ... taka kruszonka ... zrobiona ... i ugotowana ... można na mleku ugotować ... właśnie można do jakiejś zupy sobie takó<sup>m</sup> zacierke zrobić ... to tak ... mo<sup>n</sup>-ka jajko ... i ... i niezagniecione tyko tak pokruszone i na wodę gotowano<sup>m</sup> rzucone i to się ugotuje na sitko i do ... do jakiegoś posiłku dołożone ... (Stary Budziszław); jabłecznik to robiono takie kruche ciasto na to muz jabkowy ... potem kratke albo kruszonke robiono i pieczono ... (Stary Budziszław).*

**KRUSZONKA** → KRUSZANKA.



**KRUSZYĆ** – ‘rozdrabniać, rozłamywać coś na mniejsze kawałki’: *a kruszonka to jes ... i ... jak sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzio<sup>n</sup>ś tak samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na takó<sup>m</sup> kule ... tylko między palcami tak kruszyć ... i wtedy wyjdzie taki ... takie ... takie kuleczki wyjdó<sup>m</sup> ... i to sie nazywa kruszanka ... do tego można dać zapach na przykład cukier wanieliowy czy jaki odrobinke olejku to wtedy jez lepszy zapach ... posypadź na ciasto ... (Stary Budziszław); wcześniej cep ... potem maszyny ... na konie ... które kieratem cio<sup>n</sup>gły ... a maszyna była na ... na takim ... metalowym dro<sup>n</sup>gu podło<sup>n</sup>czona na mufy ... i to sie obracała i sie wrzucało tako<sup>m</sup> ... my mamy maszyny tako<sup>m</sup> jeszcze dawno<sup>m</sup> przedwojenno<sup>m</sup> ale u kogoż u ludzi jest ... groch ostatnio młócili ... to<sup>m</sup> maszyno<sup>m</sup> ... to sie nie kruszył ... bo w innych maszynach sie kruszył groch ... tak ... (Prucheniec).*

**KRYCHACZKA** – ‘przyrząd kuchenny z grubego drutu służący do rozbijania ziemniaków’: (Dąbie); ☞ 24.

**KRYCHAĆ** – ‘rozdrabniać, zamieniać w miazgę: *no w takim dużym parowniku parowało sie [ziemniaki] potym sie ... je tłuczono ... no krychano czy tam siekano ... nim ... im sie podawano ... (Rzuchów); no so<sup>m</sup> to tak zwane ziemniaki krychane ... (Bogusławice); [Ziemniaki dla zwierząt] gotuje sie w mundrykach i krycha ... (Powiercie); (Dąbie).*

**KRY<sup>Ń</sup>CIĆ** → **KRE<sup>Ń</sup>CIĆ**.

**KRZEPNIE<sup>Ń</sup>CIE** – ‘zmiana stanu z ciekłego na stały’: *żeby zabezpieczyć krew przed krzepnie<sup>Ń</sup>ciem w celach dalszej przeróbki no*

*to czea było ... dosypać soli i czszepadź aż krew nie wystygnie ... (Koło).*

**KRZESŁO** – ‘mebel z oparciem pod plecy, służący do siedzenia jednej osoby’: *w kuchni ... kredyns tylko taki był nieduży córka i ... i co tam? ... stół był ... przy stole stołki ... jedyn był długi ... “o czterech nogach albo takie normalne zbite tam z desek z czegoś stołki kiedyś tam nie było taboretów krzesła to już było wielkie świ<sup>n</sup>to jak było ... u kogoś ... przeważnie stołki ... (Grzegorzew); i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś krede... znaczy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło); no z oparciem to już było krzesło ... (Tarnówka).*

**KUBEK** – ‘małe naczynie o grubych ściankach, z którego można pić’: *no w szafkach takich specjalnych [przechowywano naczynia] ... kiedyś to w kredensach ... kredensy to były ... właśnie ... jeszcze takie miały ... każdy talerz miał poszczególne te [przegródki] ... i wkładało ... kubki sie wieszalo ... taki ka... kiedyś kredens był ... jeszcze u mnie pami<sup>n</sup>tam ... [...] no bo to niby suszarka ... no ... m... ale to co inne jes suszarka ... a co inne tyn kredens ... [...] był u nas taki stolarz ... tu mieszkał i robił nam te [meble] ... a kubki były wieszane wszyskie ... na tym ... nie w środku tylko na wirzchu było ... (Rysiny).*

**KUCHENNY** – ‘znajdujący się w kuchni’: *so<sup>m</sup> szafki kuchenne ... dawniej były to kredensy ... (Grzegorzew).*

**KUCHNIA** – 1. ‘pomieszczenie w domu, w którym przygotowuje się i często też zja-

da posiłki': pokarmy przygotowuje sie ... no na pewno w kuchni ... (Grzegorzew); w kuchni ... kredyns tylko taki był nieduży córka i ... i co tam? ... stół był ... przy stole stołki ... jedyn był długi ... "o czterech nogach albo takie normalne zbite tam z desek z czegoś stołki kiedyś tam nie było taboretów krzesła to już było wielkie świ<sup>m</sup>to jak było ... u kogoś ... przeważnie stołki ... (Grzegorzew); zimniaki to w piwnicy były pod podłog<sup>m</sup> w kuchni ... no ... dziura była w podłodze ... tak ... dziura była w podłodze wycie<sup>te</sup> z dźrzwiczkami ... sie otwierało dźrzwiczki i tam były ... o! właśnie ... no tam były ziemniaki zawsze ale też inne warzywa też można bo tam było zimno po prostu ... no ... (Dęby Szlacheckie); to mam jeden pokój to w kuchni jadam ... bo sama jestem to z kim bede jeś ... (Grabów); i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś krede... znaczcy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... (Koło); ale to była kiedyś kuchnia to ... to zast<sup>m</sup>powowało ... dużo dużo rzeczy ... co dzisiaj sie nazywa ... jes co innego ... bo nieraz nawet kuchnia była niby że kuchnia ale i było sypialni<sup>m</sup> bo ... ludzie nie mieli takich ... tyle mieszkań co dzisiaj jes ... że każdy ma swoje mieszkanie ... swój pokój ... (Tarnówka); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko sie jak ... jak sie tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybkó<sup>m</sup> troszeczke był taką za... no trochę tag ozdobione troche tag jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ... nie było tyle ...

poczszeba naczyń ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gł<sup>m</sup>-bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebowali używać bo ... (Tarnówka); (Dzierawy); 2. 'urządzenie do przygotowywania potraw (gotowania, smażenia, pieczenia)': [R1:] to sie brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarobialo ... w takim żurowniku ... i sypało sie mó<sup>n</sup>ke wode i sie tam ... w tym żuro... w tym ... koziołkim kry<sup>n</sup>ciało ... i sie przykrywało ... stowiało sie na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów); żelazko to było że ... kładlim nawet ... żuźle rozpalone do żelazka ... a najprzód sie kładło te żuźle i to sie żelazko nagrzywało a potym były dusze ... i te dusze sie grzało w piecu ... jak były goro<sup>n</sup>ce ... w kuchni na ogniu ... to sie kładło do żelazka i tym sie prasowało ... [A dusza to było takie metalowe?] wkład taki ... do żelazka ... (Barłogi); [R1:] wstać [zsiadłe mleko na ser] albo w goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wode albo gdzieś przy... na... [R2:] dawniej to były kuchnie we<sup>n</sup>glowe to na kuchni we<sup>n</sup>glowej to najlepiej sie jeszcze na we<sup>n</sup>glowej kuchni ogrzało ... [R1:] nie ... najłepi we wodzie ... [R2:] we wodzie? ... [R1:] w garku wode zagotował i wstawił w goro<sup>n</sup>com wode to ci wtedy sie tak ładnie ogrzoło że ... (Witowo); pali się "ogień no to gaz ... czy kuchnia ... (Dzierawy); no to kuchnia gazowa a kiedyś była kuchnia we<sup>n</sup>glowa ... [...] stawiaaś garnek na kuchni wy<sup>n</sup>glowy ... na blacie ... i ... sie wtedy gotowało ... czea było sypać wy<sup>n</sup>gla ... no ... (Grzegorzew); [R1:] no ... no to [w kuchence] był ... popielnik ... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło sie we<sup>n</sup>giel ... były fajery ... [...] [R2:] i kafle ... [R1:] przykrywało sie fajeramy ... były kafłowe kuchnie ... [...] był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku sie normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa

... wszystko ... [R2:] w wy<sup>n</sup>głowy kuchni ... (Grzegorzew); *jes taka szufladka w kuchni ... i nazywa sie to popielnik ... (Koło); blaszane kuchnie były ... szamotowe ... (Tarnówka); cygły szamotowe ... i szamot w proszku który rozrabiał zdun i ... i równał ściany ... gładził właśnie ścianki które to właśnie tam ... tyn piec budował ... [...] no przewód kominowy no to już jes przewód kominowy to już jes komin ale to jest ... no ... to ... to między kuchnią a kominem no to właśnie była rura ... kawalek rury ... i któro<sup>m</sup> sie tam ten dym przedostawał do komina ... (Tarnówka); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... (Tarnówka); sie zarabiała zagnietło sie i sie chleby robiło i sie wyruszały i sie piekło wtedy ... w koszyczki taki jeszcze sie kładło takie były specjalne koszyczki ... uplecione takie okro<sup>n</sup>głe i sie zawsze taki ... bochynek a późni to kładliśmy w blache takó<sup>m</sup> co sie ciasto piekło i tez piekliśmy w piecyku bo jag nie było pieca ... to w taki kuchni sie piekło ... bo jak ... dawni były te kuchnie ... teraz to już ni[e] ma tych kuchni ... (Borki).*  
→ KUCHNIA GRUDZIO<sup>N</sup>DZKA.

**KUCHNIA GRUDZIO<sup>N</sup>DZKA** – ‘kuchnia węglowa na nóżkach wyposażona w płytę grzejną, palenisko, popielnik, piekarnik’: *blaszane kuchnie były ... szamotowe ... późnij dopiero to już lat... po latach ... siedemdziesio<sup>n</sup>tych ... no to ... były te grudzio<sup>n</sup>dzkie kuchnie blaszane ładne takie ... tak ... (Tarnówka); 55.*

**KUFER** – ‘skrzynia do przechowywania odzieży’: *to jes skrzynia [do ubrań] ... skrzy... w skrzynie lub kufer ... (Koło); w szafach było ... szafy były czyszdzrzwiove i wtedy ... tam cała rodzina musiała sie zmieścić i tego ... no czy tam ... jak jakies*

*tam kufry mieli no to ... o ile ... jakis tam kufer ... no u nas kufra nie było ... była szafa i ... w szafie mieliśmy wszystko ... (Tarnówka); by[ł]y te kufry te skrzynie to takie właśnie były posagowe właśnie ... dziewczyna dostawała w posagu takó<sup>m</sup> skrzynie ... no to tak że one tak były ładnie tam dekorowane na... kwiaty ... wzory kwiatów ... y to właśnie było ... to to wiano swoje właśnie ... z tej skrzyni miała ... ten swój posag w tej skrzyni sie jej mieścił ... (Tarnówka).*

**KUKIEŁKA** – ‘mała bułka’: [Kukielka] *to jest lalka zrobiona z ciasta ... (Bogusławice); [Mały chlebek z resztek ciasta] bułeczka ... albo kukielka ... albo placuszek ... albo makielka jag mama jeszcze posypywała miał... makim żeby były lepsze ... (Dęby Szlacheckie); [Kukielka] ano to właśnie chyba taka bułeczka z ... chleba ... z ciasta chlebowego ... ale nie daje głowy ... (Dęby Szlacheckie); kukielki ... no to só<sup>m</sup> takie ... kiedyż robili kukielki z ciasta czy tam jakież no ... (Borki).*

**KULA** – ‘bryła, której wszystkie punkty są jednakowo odległe od środka’: *a kruszonka to jes ... i ... jak sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzię<sup>n</sup>s tak samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadż na takó<sup>m</sup> kule ... tylko między palcami tak kruszyć ... (Stary Budziszław); bo były drożdże i w naczyniu ... czea było zagnis chlebek ... i urobić takó<sup>m</sup> kule i włożyć w taki koszyczek i óno sie wyruszało i dopiero sie piekło ... (Borki).*

**KULECZKA** – zdr., ‘bryła, której wszystkie punkty są niemal jednakowo odległe od środka’: *a kruszonka to jes ... i ... jak*

sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzię<sup>n</sup>s tak samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na takó<sup>m</sup> kule ... tylko między palcami tak kruszyć ... i wtedy wyjdzie taki ... takie ... takie kuleczki wyjdó<sup>m</sup> ... i to sie nazywa kruszanka ... do tego można dać zapach na przykład cukier waniliowy czy jaki odrobinke olejku to wtedy jez lepszy zapach ... posypadź na ciasto ... (Stary Budziszław).

**KULKA** – zdr., ‘bryła, której wszystkie punkty są jednakowo odległe od środka’: to jes koło dźrzewiane ... to to so<sup>m</sup> te ... śprychy takie ... nie? ... a jak sie óny nazywajó<sup>m</sup> no nie wim ... takie śprychy to były ... tu było tyż dźrzewo ... a tu w środku to było ... tyż tako tako ... nie było na przykład jak tero na kulki te ... powiedz no ... tych łożysków ... tylko było tako tako ... tyż było takie łożysko ale to tako ... normalno ... takie normalno ... jakby rurka ... w środku i w smarze była i sie kry<sup>n</sup>ciła tam ... jak to koło sie kry<sup>n</sup>ciło ... nie? ... (Goszczędzia); [R1:] gable ... to sie nazywały gable ... które miały takie czubki ... nie... niespiczaste tylko takie kulki ... [R2:] chodzi o to żeby nie przebjały pyrów ... (Police Średnie); domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasiło dzień dwa skwasiło sie ... późni sie na małym ogniu postawiło garnek ... i od czasu do czasu sie mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wypływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tylko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widaż że tyn ... ser już go ... wtedy sie wykładało pomału ... na ... na jakież naczynie ... które tam była położona albo ściereczka albo jakies siteczko ...

i to ładnie op... obsio<sup>n</sup>czyło to ... to ten to<sup>m</sup> ten ser ... no i wtedy wyszła jakaś kulka czy podłużne zależy w jakim pomie... było włożone ... czy w jakimś podłużnym sitku czy w jakimś podłużnym tam naczyniu ... (Stary Budziszław).

**KULTURALNY** – ‘elegancki, szlachetny, wykwintny’: o z ge<sup>n</sup>si przyda... bardzo sie przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>n</sup>cidź na mielone ... piersi robidź na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine takó<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszy Polsce bardzo ... ludzie uważajo<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>sie bardzo zdrowe jes ... (Stary Budziszław); bażant to je... ma bardzo pie<sup>n</sup>kne upierzenia pióra w ogonie ... bardzo kulturalne ... z długim ... długim takim ogonem ... bażant jes takie ... ptak dziki ... no ... mało przechowywane w gospodarstwach wie<sup>n</sup>cyj tag na ... na luzie jes wychowywany ... w samotności ... (Stary Budziszław).

**KUPER** – ‘tylna część tułowia ptaków, z której wyrasta ogon’: só<sup>m</sup> porcje ... rosółowe czy czy ... na pierś ... udko ... skrzydełka ... szyjka ... kuper ... (Koło); no pióra ... w kuprze ... (Adamin); bo kaczka ma normalne takie [pióra] ... przy kup... kuperze jak i wszy<sup>n</sup>dzie ... przy skrzydłach jakby wsze<sup>n</sup>dzie były ... nie? ... (Rysiny); (Barłogi); (Grzegorzew).

**KURA** – ‘samica ptactwa domowego, hodowana głównie ze względu na jaja’: dawniej macało sie kury ... no żeby sprawdzidź ile kur codziennie niesie jaj ... w obecnych czasach ... nie maca sie kur ... ile jajeg jest ... w koszach ... gdzie kury znoszo<sup>m</sup> ... tyle sie przynosi ... (Stary Budziszław); kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... dużego ... i nie ma takiego ... jak sie nazywa

... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duży czerwony już taki ... grzebień na głowie to już wygło<sup>n</sup>da kura która niesie jajka ... a kokoszka ma takie ... bardzo niziutki ten grzebyszczyk przy skórze przy ... od dzióbka wyrośnie<sup>n</sup>ty ... (Stary Budziszław); mie<sup>n</sup>sa z kury to może bydó<sup>m</sup> ... mogó<sup>m</sup> być tak ... skrzydełka ... piersi ... udka ... korpus ... który używa się na rosół ... wo<sup>n</sup>troba żół<sup>n</sup>-dek ... szyjka nóżki ... (Stary Budziszław); po to się opala kure bo ... takie owłosienie ma kura ... wie<sup>n</sup>c się bierze albo denaturat ... wylewo się na wie... jakieś pomiesz... pojemnik ... i się zapala to<sup>m</sup> denature ... i opala się to<sup>m</sup> kure ... albo można też ... no palnikiem gazowym ... opalić kure ... (Stary Budziszław); [W okolicy] były kury kaczkę ge<sup>n</sup>si indyki ... (Babiak); wyliniało kura ... (Koło); ale cze<sup>n</sup>sto się zdarzało że ... kura sobie gdzieś tam ... znalazła miejsce i poza ... kurnikiem gdzieś tam ... w obejściach sobie ... uwiła gniazdo i ... i tam ... wysiadawała ... po prostu jajka ... swoje młode ... (Koło); [Gęsie pióro] po prostu było długie ... białe długie ... dłuższe niż kaczkę i kury ... (Koło); krzyczy ko ko ko ko ... no ... bo ona ... kura gdacze ... o! ... gdacze kura bo zniosła jajka ... (Rysiny); lenieje ... wyle... ale wyleniała kura ... wyleniała to to ... bo to ji [=kurze] wylatujó<sup>m</sup> [pióra] ... nieraz to gołe tyłki widać ... nie? ... a przeważnie ... te te ... bolierki jak teraz pozywajo<sup>m</sup> ... to gołe py... tyłkami ... (Rysiny); to się maca ... pozywali tego tego ... w tej chwili nie ... a kiedyś to ... macanie ile kur zniesie jajek żeby nie pogubiły ... nie? ... (Rysiny); n-ona [=kura] to ... jak to pozywajo<sup>n</sup>c ... kwocze czy siada ... chce usio<sup>n</sup>ś na jajkach ... nie? ... aha ... kura tam kwacze inaczej bo takie ... pozywanie ... (Rysiny); no to kurczak ... młoda kura ... to inaczej ... (Rysiny); to taki gnojownik taki jes ... nie? ... od kur to się podaje pod warzywa od kur przeważnie ...

(Rysiny); no jak się odpy<sup>n</sup>dza? ... ta jak kury ... a sio! ... ge<sup>n</sup>s kaczkę a ... też się mówi ... (Rysiny); [Ziemniak może być wykorzystany] albo do celów spożywczych ... dla ludzi ... albo jako ... pasza dla zwierzo<sup>n</sup>t ... jako pasza dla zwierzo<sup>n</sup>t ... no kiedyś jak nie było tych suchych granulatów ... i różnych cudów to ziemniaki były ... pocstawo<sup>m</sup> do karmienia ... świń na przykład w gospodarstwie ... kur kaczkę ... to wszystko zjadały ... jadały ziemniaki ... (Dęby Szlacheckie); kura gdacze ... (Grabów); pada chyba koń krowa ... a zdycha świnia kogut ... kura ... pies ... (Babiak); [Jakie są rodzaje piór u kury?] [R1:] dłuż... skrzydłoki lot... lota ... [R2:] i pierze ... [R3:] puch tyż ma ... o! ... kaczkę ... [R1:] kaczkę ... gy<sup>n</sup>si to majo<sup>m</sup> puch ale nie kura ... [R2:] ale loty to ma ... [R1:] loty to majo<sup>m</sup> ... [R2:] i pióro ... no i pióra takie normalne ... [R1:] a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>n</sup>cóne ... w ógónie ... (Felicjanów); [Jakie potrawy można przyrządzić z kury?] [R1:] rosółek ... [R2:] rosółek ... no i pieczóne ... a nie z kury to pieczóne to nie bardzo ... rosół ... [R3:] a ż czego robimy jag nie z kur...? rosół i pieczóne ... [R2:] no ale z ku... [R1:] no jag już jes kura staro to się robi tylko rosół ... i mie<sup>n</sup>so białe ... (Felicjanów); z kury albo z kurczaka? ... no to rosół ... można ... nie wiem ... pieczone udka ... skrzydełka faszzerowane ... (Koło); kokoszka ... [...] młoda kura ... która jeszcze nie znosi jaj ... (Koło); no kury ... kury się got... hoduje żeby ... na ... na dobry rosół ... żeby niosły jajka ... żeby był pożytek z nich ... (Rzuchów); teraz ... nie ... po prostu nie siedzo<sup>m</sup> kury ... jak kiedyś dawno dawno ... tylko się kupuje we wylin<sup>n</sup>garni małe kurczaczki ... (Rzuchów); 18.

**KURCZACZEK, KURCZOCZEK** – zdr., ‘młode kury’: to jak by [jajko] było popsute to bydzie pływać ... pami<sup>n</sup>tosz jak się ...

sprawdzało kurczaki czy ... so<sup>m</sup> żywe czy nie w jajkach na wodę ciepł<sup>m</sup> się kładło ... i to jajko które było ... z kurczaczkiem to tak się przechylało ... (Grabów); [P:two hodowane w okolicy] [R1:] go<sup>n</sup>ski ... kaczuśki ... kurczaczki ... [R2:] jak to te co kśio<sup>n</sup>dz ma? ... [R1:] perliczki ... no takie pospolite ... (Grabów); [R1:] kurczaczek? ... [R2:] kurczoczek ... (Felicjanów); teraz ... nie ... po prostu nie siedzo<sup>m</sup> kury ... jak kiedyś dawno dawno ... tylko się kupuje we wyl<sup>m</sup>-garni małe kurczaczki ... (Rzuchów).

**KURCZAK** – ‘młode kury, które już trochę podrosło’: no kurcze to malutkie które wyjdzie z jajka ... i wtedy to takie takie piskle jes ... a kurczak ... no to już taki ... duży który można go z... zużyć na ... przetwórn<sup>m</sup>ie mie<sup>n</sup>sa do ... gotowania ... (Stary Budziszław); bo przy jajku jes taki zarodek biały ... jak tego nie ma to się kurczag nie wyle<sup>n</sup>że ... (Grabów); to jak by [jajko] było popsute to bydzie pływać ... pami<sup>n</sup>tosz jak się ... sprawdzało kurczaki czy ... so<sup>m</sup> żywe czy nie w jajkach na wodę ciepł<sup>m</sup> się kładło ... i to jajko które było ... z kurczaczkiem to tak się przechylało ... (Grabów); z kury albo z kurczaka? ... no to rosół ... można ... nie wim ... pieczone udka ... skrzydełka faszerowane ... (Koło); [R1:] no czszea najpierw “oskubać [kurę] ... [R2:] najpierw czszeba jej głowę ścio<sup>n</sup>ć ... żeby krew odeszła ... zaś sparzyć oskubać ... i podrobni<sup>n</sup>dź i już jest ... [R1:] roz... wy... wybebeszyć ... [R3:] wymy<sup>n</sup>dź i w zależno<sup>n</sup>ści od tego co ma być ... jag rosół to ... do wody ... zago... no jedni gotujo<sup>m</sup> wodę drudzy wkładajo<sup>m</sup> w zimno<sup>m</sup> ... no tego ... warzywa ... tegó kurczaka a jag ma być pieczone no to na tłuszczu czea ... opic i oprużyć ... no ... (Felicjanów); ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... naste<sup>m</sup>pnie ... nastem... naste<sup>m</sup>pnie wkładam

pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>s tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wodę w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... załóżmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... naste<sup>m</sup>pnie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupę pomidorowo<sup>m</sup> ... (Koło); no trzeba jo<sup>m</sup> [=kurę] po prostu ... zabić ... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodę ... no ... wyskubać z pierza ... rościo<sup>n</sup>ć ... usuno<sup>n</sup>ć wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjować ... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ... no a naste<sup>m</sup>pnie przygotować do ... cze<sup>n</sup>ści ... już ... gotowania ... przygotowywania jakiejś danej potrawy z kurczaka ... (Koło); no to kurczak ... młoda kura ... to inaczy ... (Rysiny); czsza iś zabić kurczaka na rosół ... (Rysiny); to [wnuczka] mówi babciu tylko naszych perliczek nie wyrzucaj ... albo nie zabijaj czasami ... nie? ... bo ja

*im tam nie pokazuje że zabijam kurczaki ... czy tam coś ... (Rysiny).*

**KURCZE, KURCZĘ** – ‘młode kury, krótko po wykluciu’: *no kurcze to malutkie które wyjdzie z jajka ... i wtedy to takie takie piskle jes ... a kurczak ... no to już taki ... duży który można go z... zużyć na ... przetwórnice mie<sup>n</sup>sa do ... gotowania ... (Stary Budziszław); że kura bydzie miaa kurcze<sup>n</sup>ta no to siedzi na jajkach ... kura ... kura ... i bydo<sup>m</sup> jaj... jajka ... [...] siedzi ileś tam tygodni na jajkach ... tylko nie wim ile ... czszy czy cztery tygodnie ... (Koło); kurczę ... (Koło); no kwoka jes ... z kurcze<sup>n</sup>tami chodzi ... (Rysiny); przeważnie takie kury co poza kurnikiem nioso<sup>m</sup> ... gdzieś tam sobie upaczszo<sup>m</sup> to późni na... nioso<sup>m</sup> i siadajo<sup>m</sup> ... nie? ... na nich ... i wyle<sup>n</sup>gajo<sup>m</sup> sie kurcze<sup>n</sup>ta ... piskle<sup>n</sup>ta ... (Rysiny); co jadano na obiad? ... na pewno w bogaczszych domach jadano kurcze<sup>n</sup>ta kacze<sup>n</sup>ta ... w biedniejszych domach ... w biedniejszych domach był to na pewno jakiś biedniejszych posiłek ... (Grzegorzew); (Babiak).*

**KURCZĘ** → **KURCZE**.

**KURCZOCZEK** → **KURCZACZEK**.

**KURECZEK** – zdr., ‘urządzenie zamykające i otwierające dopływ cieczy’: [R1:] *były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wygło<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustała sie śmietana ... wyszła na*

*wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebralo wazówko<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo).*

**KURECZKA** – pieszcz., ‘samica kuropatwy’: *kuropatwa taka skromna kureczka ... bladobro<sup>n</sup>zowa ... nie ma takiego pie<sup>n</sup>knego upierzenia ... i taka jes ... ponura ... wie<sup>n</sup>cej stale taka powolna ... (Stary Budziszław).*

**KUREK** – ‘urządzenie zamykające i otwierające dopływ cieczy’: *albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo).*

**KURKA** – zdr., ‘samica ptactwa domowego, hodowana głównie ze względu na jaja’: *wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczkki ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło). → **KURKA RAJSKA**.*

**KURKA RAJSKA** – ‘rasa kur o niewielkich rozmiarach i barwnym upierzeniu’: *wszel-*

kie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczkę ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły się od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).

**KURNICZEK** – zdr., ‘budynek, pomieszczenie, w którym trzyma się kury’: (Grabów).

**KURNIK** – ‘budynek, pomieszczenie, w którym trzyma się kury’: *ale cze<sup>n</sup>sto się zdarzało że ... kura sobie gdzieś tam ... znalazła miejsce i poza ... kurnikiem gdzieś tam ... w obejściach sobie ... uwiła gniazdo i ... i tam ... wysiadywała ... po prostu jajka ... swoje młode ... (Koło); przeważnie takie kury co poza kurnikiem nioso<sup>m</sup> ... gdzieś tam sobie upaczso<sup>m</sup> to późni na... nioso<sup>m</sup> i siadajo<sup>m</sup> ... nie? ... na nich ... i wyle<sup>n</sup>gajo<sup>m</sup> się kurcze<sup>n</sup>ta ... piskle<sup>n</sup>ta ... (Rysiny); [w] jaki sposób kury dostają się do kurnika? ... no nie wiem ... (Babiak); w kurniku s<sup>o</sup>m ... grze<sup>n</sup>dy ... które kury siadajo<sup>m</sup> ... (Rzuchów); so<sup>m</sup> dźwi ... i nagania się [kury] ... i mówi się a sio do kurnika! ... (Rzuchów); (Felicjanów); (Stary Budziszław); (Koło); (Grabów); 56.*

**KURZ** – ‘to, co osiada na meblach, co należy ścierać ścierką’: *no pierzyna ... pierzyna to najpierw czszeba było uhadować ... spo-*

*rać ilość ... czy kaczek ... czy ge<sup>n</sup>si ... czy jag mniejsza ilość kaczek czy ge<sup>n</sup>si no to się jo<sup>m</sup> składało te pierze z dwóch ład jeszcze czszeba było o nie dbać żeby się nie wkre<sup>n</sup>ciły mole ... bo jak się ... mole wkre<sup>n</sup>ciły no to było wtedy kurzu nie z tej ziemi i zniszczone pierze ... (Tarnówka); (Adamin); (Barłogi); (Grzegorzew); (Rysiny).*

**KURZAK, KURZOK** – ‘kurzy obornik’: (Lubiny).

**KURZOK** → **KURZAK**.

**KURZY** – 1. ‘będący częścią kury’: *no kurze nogi majo<sup>m</sup> ... drapcie jak się dostały do grzo<sup>n</sup>dków to rozdrapały ... rozdrapały po prostu ... rozdrapały ... (Rzuchów); 2. ‘pochodzący od kur’: *kurzy gnój ... (Dąbrowa); to be<sup>n</sup>dzie gnój kurzy ... (Osiek Mały).**

**KURZYĆ SIE** – ‘o kurzu lub pyle: wznosić się’: *barłóg jes to ... rzut... rzucona słoma na ... kiedyś były ... polepy z gliny ... kiedyś były takie drewniane podłogi ... białe ... i żeby się nie kurzyło to ... najcze<sup>n</sup>ściej gospodarze rzucali ... na to tako<sup>m</sup> drobno<sup>m</sup> słome ... i to się nazywało barłóg ... (Grzegorzew).*

**KUSKUS** – ‘drobna kasza z ziarna pszenicy’: [Kasza] *jaglana gryczana je<sup>n</sup>czmienna ... kuskus ... (Powiercie).*

**KWAKAĆ, KWOKAĆ** – ‘o kurze na jajkach: wydawać charakterystyczny odgłos’: *n-ona [=kura] to ... jak to pozywajo<sup>n</sup>c ... kwocze czy siada ... chce usio<sup>n</sup>ś na jajkach ... nie? ... aha ... kura tam kwacze inaczej bo takie ... pozywanie ... (Rysiny); [Kura] kwocze ... kwoko tak ... (Stary Budziszław).*

**KWAS** – ‘kwaśny, gazujący od fermentacji płyn’: *to się z tych suszonych ... owoców*



robiło polewki ... tak ... no ... i potym takie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisiło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... postało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka).

**KWASKOWY** – ‘nieco kwaśny’: zupa jarzynowa ... zupa ogórkowa ... jes to zupa kwaskowa ... kapuśniak też jes zupo<sup>m</sup> kwasowo<sup>m</sup> ... kalafiorowa jes bardzo dobra zupa jes to zupa ... smag ma łagodny i słodkawy ... (Grzegorzew); smaka [sera] ... na ... jak ... zależy jak ... mleko jest ... bardzo skwaszone be<sup>n</sup>dzie ... ser ... kwaskowy ... a ze słodkiego mleka ... też sie robi sery ... i be<sup>n</sup>dzie ser ... słoczszy ... smaczniejszy jes taki ... łagodniejszy ... no ... mniej ... mniej kwaśny ... (Drzewce).

**KWASZONY** – ‘o warzywach: poddany fermentacji’: to była z marchewkó<sup>m</sup> ... kapusta na zime ubijano była ... i troche soli ... i z różnymi ... i ludzie ... i listki sie rzucalo takie te zapachowe ... niektórzy to z marchwió<sup>m</sup> sie tarło marchew i sie wsypywało ... i naet buraki cukrowe kładli do kiszynio tyż to były bardzo dobre kiedyś kapusta ... [...] jak sie nazywała kapusta? ... kwaszono kapusta sie nazywaa ... (Borki); [R1:] [Gotuje się zupy] ogórkowo<sup>m</sup> ... kapuśniak ... grochowo<sup>m</sup> ... szczawioowo<sup>m</sup> ... buraczkowo<sup>m</sup> ... biały barszczyk ... żurek ... [R2:] grochowa ... [R1:] już ... [R3:] prażuchy ... [R1:] o! prażuchy ... z kwaszono<sup>m</sup> kapusto<sup>m</sup> ... kluški przycirane z czarnino<sup>m</sup> ... (Grzegorzew).

**KWAŚNIEĆ – SKWAŚNIEĆ** – ‘o mleku: fermentować’: jak sie nie zagotuje [mleka] no to jes podgrzane tylko ... [R2:] jak długo postoi to skwaśnieje ... (Witowo); no no kwaśnieje mleko ... [...] robi sie ... siadłe mówili ... kwaśne czy ... czy siadłe mleko ... (Witowo); (Drzewce).

**KWAŚNY** – ‘o mleku, śmietanie: poddany fermentacji, o niesłodkim smaku’: robi sie kwaśne mleko no ... jag nieświeże ... no ... takie jes ... (Drzewce); smaka [sera] ... na ... jak ... zależy jak ... mleko jest ... bardzo skwaszone be<sup>n</sup>dzie ... ser ... kwaskowy ... a ze słodkiego mleka ... też sie robi sery ... i be<sup>n</sup>dzie ser ... słoczszy ... smaczniejszy jes taki ... łagodniejszy ... no ... mniej ... mniej kwaśny ... (Drzewce); no no kwaśnieje mleko ... [...] robi sie ... siadłe mówili ... kwaśne czy ... czy siadłe mleko ... (Witowo); no szłodka śmietana ... bo jes słodka śmietana i jez i kwaśna śmietana ... (Witowo); z kwaśnego mleka to zbierali łyżko<sup>m</sup> juz bo sie lepiej oddzielała nawet ... bo z kwaśnego juz nie szło oddzielić ... inaczej tylko łyżko<sup>m</sup> ... czy waz... wazówko<sup>m</sup> ... (Witowo); a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowuju<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekiem na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie).

**KWIAT** – 1. ‘część rośliny mająca barwne płatki lub cała roślina’: pelasie to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe ... pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>n</sup>ce kwiaty ... o prostych odygach stojo<sup>n</sup>ce ... (Stary Budziszław); po prostu on [chwast]

*się rozkłada ... na ziemi ... czy rośnie wy-  
 soko ... i wtedy te kwiaty robio<sup>m</sup> się takie ...  
 dzikie ... no take ... tak nazwane ... takie ...  
 mało słońca majo<sup>m</sup> nie mogo<sup>m</sup> się rozwijać  
 i wtedy czszeba usuno<sup>ć</sup> te chwast ... żeby te  
 kwiaty pie<sup>n</sup>kie się rozwijały ... te swoje ...  
 kierz ... no ... krze rozkładały liście ... (Sta-  
 ry Budziszław); jakie kwiaty rosły w ogro-  
 dzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych  
 ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno pi-  
 wonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ...  
 to były szarotki ... to były konwalie jakieś  
 przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ...  
 paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ...  
 ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te  
 co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka  
 ... co jeszcze? ... co jeszcze rosło? ... żonki-  
 le ... (Koło); to był kwietnik pod kwiaty ...  
 (Koło); w domu ... przeważnie pelargonie  
 ... paprotki ... [...] przeważnie te pelar-  
 gonie paprocie najwie<sup>n</sup>cy było ... i cyganki  
 pozywajo<sup>c</sup> kwiaty dawniejsze ... (Rysiny);  
 [W ogrodzie były] przeważnie bratki  
 ... róże ... pe... nie pelargonie tylko te ...  
 te duże wysokie ... jak się nazywały? ... no  
 różne i ... kwiaty były takie ... przeważnie  
 ... takie polne wie<sup>n</sup>cy były ... nie jak teraz  
 takie różności ... (Rysiny); [R1:] no od ... od  
 kwiatu taki ... tak nazy... [R2:] no właśnie  
 to się to ... urywa i ... się ... wsadza żeby ...  
 [R3:] żeby rosło to się nazywa ablegierka ...  
 (Grabów); kapusta się wsodzo ... wsodzoż  
 i kwiaty ... flancujeż różne i ... no różnie ta-  
 kie ... różne to są ... a siejesz selere ... flan-  
 cujesz przeci pore flancujeż i siejeż różne ...  
 rzeczy i późni się przeflancowuje ... nie? ...  
 (Borki); kwiaty polne no to mak chaber ...  
 (Felicjanów); 2. ‘wzór naśladowy rzeczy-  
 wiste kwiaty’: wałkim się jeżdżiło po ścianie  
 ... i kwiaty wychodziły ... (Adamin); by[1]y  
 te kufry te skrzynie to takie właśnie były po-  
 sagowe właśnie ... dziewczyna dostawała  
 w posagu takó<sup>m</sup> skrzynie ... no to tak że one*

*tak były ładnie tam dekorowane na... kwia-  
 ty ... wzory kwiatów ... y to właśnie było ...  
 to to wiano swoje właśnie ... z tej skrzyni  
 miała ... ten swój posag w tej skrzyni się jej  
 mieścił ... (Tarnówka).*

**KWIATEK** – zdr., 1. ‘część rośliny mająca  
 barwne płatki’: [Chwasty w zbożu] [R1:]  
 ko<sup>n</sup>kol ... [R2:] ko<sup>n</sup>kól ... teraz te niebie-  
 skie kwiatki ja wiedziałam ... [R1:] jo tyż  
 wiedziałam tero już nie pami<sup>t</sup>tóm ... nie ...  
 modrak czy jakoś ... [R2:] nie ... ko<sup>n</sup>kol ...  
 i i ... wino kiedyś z tego się robiło ... [...]  
 chabry ... (Grzegorzew); 2. ‘wzór naślado-  
 wający rzeczywiste kwiaty’: no przeważnie to  
 było na biało malowane wapnym ... później  
 to za[ś] zasto<sup>m</sup>piły te wałki ... i sie la [=na]  
 to cio<sup>n</sup>gały wałki to były kolorowe ściany ...  
 [Takie ozdoby były?] ozdoby tak ... od wał-  
 ka ... [To były na wałku wycinane?] tak ...  
 na wałku były tam i kwiatki rozmaite wzory  
 ... i to się moczło w farbie i się po tych  
 ścianach ... świeżo bielonych ... malowało  
 ... (Barłogi).

**KWIETNIK** – ‘stojak na kwiaty w mieszka-  
 niu’: to był kwietnik pod kwiaty ... (Koło);  
 no stojak się nazywał ... inaczy no co? ...  
 kwietnik ... (Rysiny); (Babiak); (Stary Bu-  
 dziszław).

**KWILIC** – ‘o niemowlętach: płakać cicho  
 i żałośnie’: mieli takie ... takie nosidełka no  
 po prostu z materiału zwió<sup>n</sup>zane ... dzie-  
 cio<sup>n</sup>tko na plecach ... no jak widzimy dzi-  
 siaj w Afryce pokazują<sup>m</sup> ... no i zawio<sup>n</sup>zane  
 i już ... no albo matka na re<sup>n</sup>ku nosiła ... no  
 bo przecież któż by jo<sup>m</sup> wyre<sup>n</sup>czył? ... no ja  
 tam ... ułożyła coś gdzieś tego ... no i pod  
 miedzo<sup>m</sup> siedziało i ... i kwiliło ... i ... jag  
 umiało się przesuwać to się przesuwało a jag  
 nie to nie ... najadło się ziemi ... umorusało  
 się ... (Tarnówka).

**KWITNOŚĆ** – ‘o pąkach roślin: rozwijać się w kwiat’: *pelasie to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe ... pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>n</sup>ce kwiaty ... o prostych odygach stojo<sup>n</sup>ce ... (Stary Budziszław); taterka biało kwitnie ... i na gryczanó<sup>m</sup> kasze to jes ... wiesz? ... to jes z tatarki ... taterka sie nazywo ... tak ... (Borki).*

**KWOCZKA** – pieszcz., ‘kura, która ma młode’: (Rysiny).

**KWOKA** – ‘kura, która ma młode’: *kwoka ... która wysiada<sup>je</sup> piskly<sup>n</sup>ta ... (Rzuchów); no wykuwajo<sup>m</sup> sie [piskłeta] z ... z skorupki ... który wysiada<sup>je</sup> kwoka ... (Rzuchów); ale kwoka to siedzi ... [...] no to ... może bydź nioska jak dużo jaj ... (Koło); no kwoka jes ... z kurcze<sup>n</sup>tami chodzi ... (Rysiny); (Felicjanów); (Babiak); (Stary Budziszław); (Grabów).*

**KWOKAĆ** → KWAKAĆ.

# L

**LAĆ – NALAĆ, NALOĆ – WLAĆ** – ‘umieszczać w czymś płyn’: *no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczkki ... czsz... jak sie zabijało kaczkze to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potym podstawić pod zarznięto<sup>m</sup> kaczkze słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepke jeszcze sie robiło ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepke wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); śmietana jes żółta ... i jak sie włoży mleko naleje sie do garka włoży sie do ... na przykład do zamrażalki ... śmietana sie wybija na wierzk ... i wtedy ... można albo łyżko<sup>m</sup> ... albo tako<sup>m</sup> wazóweczko<sup>m</sup> zebrać do garnuszka ... i od razu widać śmietana żółta a mleko poc spodym zostaje białe ... (Stary Budziszław); [R1:] [Kierzynka jest] taka jak ... jak mała beczuszka ... i miała jeszcze taki ... [R2:] z drewna ta... z takich klepek dzewianych ... [...] i taka taka ... jak kanka ... [R1:] stożkowata ... [...] taka bardziej stożkowata ... i tu miała ... [...] [R1:] w środku taki ubijok ... [R2:] tłuczek sie nazywoł ... [...] i sie ... wlało śmietane do te... do ty beczutki i tym tłuczkiem sie tak długo po... czszepało że aż sie zrobiło masło ... (Witowo); to koryto sie nazywało do świń*

*... a kiedyś to sie ziemniaki ... ospe i wo- do<sup>m</sup> ... a w tej chwili to jes gotowa ... pasze i wode ... [...] i lupiny tak ... a teraz no to pasze ... i wode sie leje ... nie? ... (Rysiny); a kluski normalne ... sie krojone do ni[j] [=czarniny] podaje ... a jó<sup>m</sup> sie zaklepuje ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> ... i w to ... wody sie leje do ty krwi mó<sup>n</sup>ki kładzie sie łyżke ... i sie zaklepuje ... i wychodzi czarnina ... z ty krwi ... (Adamini); [Masło robiło się] w kierzyncie ... ano śmietane ... csa było na... naloć ... (Felicjanów). → LANE KLUSKI.*

**LALKA** – ‘zabawka dziecięca w kształcie postaci ludzkiej’: *no na łóżku ... kładły sie kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ... a to lalka była na środku była ustawiono ... no kiedyś tak było ... serwetki jakież ładne bo jak były tam cimne te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia ... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew); [Kukielka] to jest lalka zrobiona z ciasta ... (Bogusławice).*

**LANE KLUSKI** – ‘kluski z płynnego ciasta (z jajek, mąki, wody lub mleka) wlewanego do gotującej się zupy’: *lane kluski pozywajo<sup>n</sup>c kiedyś ... jag na jajku ... niy? ... [...] jajko mo<sup>n</sup>ka ... to lane kluski ... to jag u ... u nas tak sie mówi ... (Rysiny).*

**LAUROWY** → LISTEK LAUROWY, LIŚĆ LAUROWY.

**LECIUTKI** – ‘bardzo lekkie’: (Tarnówka).

**LECZNICZY** – ‘będący elementem leczenia’: [Rodzaje obuwia] *na pewno zimowe i letnie ... myśle ... ale mogo<sup>m</sup> być jeszcze przeciwdeszczowe ... mogo<sup>m</sup> być sportowe ... no i co jeszcze może być? ... może mogo<sup>m</sup> być jakieś ... lecznicze jak ktoś ma zdeformowane nogi na przykład albo jakieś obolałe ... ortopedyczne ...* (Dęby Szlacheckie).

**LEJ** – ‘przyrząd w kształcie odwróconego stożka zakończonego wąską rurką’: *kielbase [jak się robi?] ... no to ... pokroi się mie<sup>n</sup>so ... potem się doprawia różnymi przyprawami ... zostawia się je na drugi dzień ... żeby ono tak doszło trochę takim zapachem tych przypraw ... i na drugi dzień ... wla<sup>n</sup>cza się maszynke albo tako<sup>m</sup> zwykło<sup>m</sup> ... kre<sup>n</sup>cono<sup>m</sup> albo na p... pro<sup>n</sup>d ... i się kre<sup>n</sup>ciło ... potem się wyra... przyprawiało i pieprz i sól i tam ... różne jeszcze czosnek ... wymieszano dobrze to mie<sup>n</sup>so ... mielone ... no i ustawiało się maszynke ... wkładało się taki lej ... i nacio<sup>n</sup>-gało się na te jel... lej jelita ... które były wyczyszczone ... i ... kre<sup>n</sup>ciło się to<sup>m</sup> maszynko<sup>m</sup> ... to mie<sup>n</sup>so się ... wkładało do tej maszynki a tym lejem wychodziło to mie<sup>n</sup>so ... i robiło się albo długó<sup>m</sup> kielbaskę takó<sup>m</sup> po dwaście centymetrów ... albo jak się kciało takie króciutkie ... małe kielbaski się ... co kawatek zawinęło ... flak ... i wtedy wychodziły małe okro<sup>n</sup>głe kielbaski ...* (Stary Budziszław).

**LE<sup>n</sup>GNO<sup>n</sup>Ć SIE, LI<sup>n</sup>GNO<sup>n</sup>Ć SIE** – ‘wykluwać się’: *gnidy to nie wszy tylko gnidy to się li<sup>n</sup>gły ... z wszów gnidy takie były i tak się nazywały ...* (Borki); *le<sup>n</sup>gnie się ...* (Stary Budziszław); *le<sup>n</sup>że się ...* (Koło); *le<sup>n</sup>gno<sup>m</sup> się ...* (Rysiny).

**LEN** – ‘roślina o oleistych nasionach, siana dawniej dla wytworzenia przędzy’: *siemie jes z lenu ...* (Koło).

**LENIEĆ, LENIEĆ, LINIEĆ** – ‘o kurze: tracić pióra’: *lenieje ... wyle... ale wyleniata kura ... wyleniata to to ... bo to ji [=kurze] wylatujó<sup>m</sup> [pióra] ... nieraz to gołe tyłki widać ... nie? ... a przeważnie ... te te ... bolierki jak teraz pozywajo<sup>m</sup> ... to gołe py... tyłkami ...* (Rysiny); *linieje ...* (Babiak); [Kura] *linieje ...* (Grabów).

**LENIEĆ** → **LENIEĆ**.

**LEPSZY** → **DOBRY**.

**LETNI** – ‘lekko ciepły’: *robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucalo się ... wypywało się na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wodę ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało się mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszeczkę pszennej ... no i tak to było ... kisko ... wyrobiło się ... oczywiście czszea było rozszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postalo ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz się kupuje ...* (Tarnówka).

**LEŻANKA** – ‘wąski tapczan’: [R1:] *no to [do spania] so<sup>m</sup> tapczany ... no no wersalki ...* [R2:] *wersalki ... leżanki ...* (Grzegorzew).

**LEŻEĆ** – 1. ‘o ludziach i zwierzętach: przebywać na czymś, kładąc na tym swój brzuch, plecy lub bok’: *kołyska ... no to jes wzorem znowu tak jag i dorosłego łózko ... w głowie wyżej ... troszeczkę niżej w nóżkach ... i też to korytko zrobione na sia... na ten siennik ... materac właśnie ... ze słomy czy ze siana ... i z... były ... na nóżkach to były znowu te ... dwa bieguny ... przy każ... na każdym tyłku były dwa biegu... po... pod każdym tyłkiem były dwa bieguny takie ...*

zatego ... tak że to ... dziecko jak ... leżało ... na tym sińniku ... tam w tym łóżeczku ... (Tarnówka); dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzio<sup>n</sup>s ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczszyć to wymie ... (Stary Budziszław); 2. 'zachowywać świeżość, przydatność do spożycia': [R1:] to była solanka ... przygotowywano z soli ... [R2:] było chyba ... już tak długo sie soliła aż wypływało ... [R1:] aż jajko wypłynęło ... ale to jak sie chciało ... [R2:] jajko albo kartofel ... ona ... [R1:] nie ... ale to jak sie chciało żeby mie<sup>n</sup>-so dłużej dłużej ... długo leżało ... tak? ... a późni czszea było to mie<sup>n</sup>so znowu wymoczyć wie<sup>n</sup>c ... woda no to solanka ... (Koło).

**LIJEK** – 'przyrząd w kształcie odwróconego stożka zakończony wąską rurką': [R1:] no s... parzono je [=kopyta świni] w...e wodzie ... wrzo<sup>n</sup>cy ... i ścio<sup>n</sup>gano je nożym ... albo haczykim jakim ... [R2:] takim haczyki były ... takie takie ... taki lijeg mio... był do skrobano i ... na końcu takie zagi<sup>n</sup>cie było ... (Felicjanów).

**LILIA** – 'roślina ozdobna, silnie pachnąca, o kielichowatych kwiatach': [Kwiaty w ogrodzie] róże lilie tulipany goździki ... (Babiak).

**LI<sup>n</sup>GNO<sup>n</sup>Ć SIE** → **LE<sup>n</sup>GNO<sup>n</sup>Ć SIE**.

**LINIEĆ** → **LENIĆ**.

**LISTEK** → **LISTEK LAUROWY**.

**LISTEK LAUROWY** – 'suszony liść wawrzynu szlachetnego, stosowany jako przyprawa': to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potym ta-

kie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisiło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... powstało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); to była z marchewkó<sup>m</sup> ... kapusta na zime ubijano była ... i troche soli ... i z różnymi ... i ludzie ... i listki sie rzucalo takie te zapachowe ... niektórzy to z marchwió<sup>m</sup> sie tarło marchew i sie wysypywało ... i naet buraki cukrowe kładli do kiszynio tyż to były bardzo dobre kiedyś kapusta ... [...] jak sie nazywała kapusta? ... kwaszono kapusta sie nazywaa ... (Borki).

**LIŚ, LIŚĆ** – 'zielona, spłaszczona część rośliny wyrastająca z gałęzi lub łodygi': jeszcze kiedyś dawniej dawniej to tam babcie prababcie robiły ... na liściu chrznanu ... kładły takó<sup>m</sup> oselke kładły do koszyczka ... i szły do miasta ... i te oselki miały pokładane w koszyczku ... takim ładnym w... białym jak kiedyś były takie koszyczki ... nie takie od zbierania ziemniaków ... i ludzie w mieście kupowali takie oselki ... dawniej nie był tak torebek foliowych jak teraz tyko ... na liściu ... jeden liż od chrznanu umyty przykryty a drugi oc spodu położony i tam maselko na tym ... chrzanie ... liś taki zielony ładny ... (Stary Budziszław); od oprzó<sup>n</sup>tania krów [zależał smak sera] ... jak tyż krowa dostała dobro<sup>m</sup> zielonke czy zimniaki czy marchew czy ... czy buraczki nawet czy liście kapusty czy ... kończyne żarla na... na trawa taka kończyzna zielona ... to naprawdę było smaczne czy dobre siano wysuszone ... (Stary Budziszław); [Żeby masło dłużej wy-

trzymało] ludzie w liście chrzanowe ludzie owijali ... (Witowo); siało się ... siewnikiem ... później się ... pielilo ... nie? ... później się tego ... ścinało liście ... bo to cukrowy burak ... pielilo ... to że dwa razy się pielilo nie raz ... ścinało się liście liście się zwoziło i potem się ... wykopywało burak ... (Goszczędza); jak się rwało liście to zawsze ... mama mówiła moja ... tylko nie wyrwyj serca ... bo wiesz ... żeby te boczne liście obrywać ... a co rośnie ... w buraku ... tak ... do góry ... to jes serce zawsze ... w środku jes serce ... (Goszczędza); no kompost to ... to można na przykład jakieś ... liście śmieci zgrabić ... nie? ... i przycisnąć na przykład ... ziemi trochę przeproszyć ... i jes ... i przegnije i robi się kompos ... no ... (Goszczędza); [R1:] bo niektórzy mówili kopiec niektórzy mogiła ... no ... my tutaj na przykład ... wszyscy mieliśmy kopce ... a u naszych dziewczuchów tam nig nie wiedział co to jes kopiec ... tam mieli wszyscy mogiły ... [R2:] no to my też tag mówiłem ... no mogiła kopiec ... nie? ... kopiec ... no to czyli ... dołek wykopany ... w zimi i ... tam kartofle się sypało ... przykryło się słomą później zimiom i ... a jag na mrozy szły to nagrabilim liści i liściami przykrylim żeby nie zmarz ... [R1:] i jeszcze za liście czszeba było odrobiac ... [...] [R2:] jak chodziłem to z workim przeskoczyłem przez ... przez ... no ... ty kanał i tak po... żeby nie widział to tak po trochu pograbilim ... i ... no bo nie było czym przykryć ... nie? ... (Police Średnie). → LIŚĆ LAUROWY.

**LIŚCIASTY** – ‘o drzewie: mający liście’: (Babiak).

**LIŚĆ** → LIŚ, LIŚĆ LAUROWY.

**LIŚĆ LAUROWY** – ‘suszony liść wawrzynu szlachetnego, stosowany jako przyprawa’: [Na rosół] no to ... w ugotowano wodę

... wrzucamy mięso ... no spora ilość mięsa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli się ... i się gotuje ... (Tarnówka).

**LITERATKA** – ‘mała szklanka’: jeżeli się cerowało ... jakoś<sup>m</sup> mniejszo<sup>m</sup> dziurka to była to ... igła z nitko<sup>m</sup> nakładało się ... [...] na jakoś<sup>m</sup> szklanke ... albo literatke ... i tak się cerowało ... (Grzegorzew).

**LNIANY** – ‘zrobiony z lnu’: [Żeby ser miał określony kształt] no czszeba ... uszyć ... z materiału ... najlepiej lnianego ... w kształcie ... w kształcie serca taki woreczek ... (Drzewce); [Ser robiono] w woreczkach lnianych (Drzewce).

**LODÓWKA** – ‘urządzenie utrzymujące stale niską temperaturę, w którym można przechowywać żywność’: no czszymane było [masło] ... w chłodzie ... ale ... jak kiedyś dawno nie było lodówek to ... kładzono do wiadra i wpuszczano do studni do wody ... (Drzewce); a mię<sup>n</sup>so [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to mię<sup>n</sup>so kładzono a potem rozbierano tam ... osobno słonine osobno żeberka osobno nogi ... głowe ... no i ... z tego przerabiano albo kaszanke albo kiełbase mielono ... albo zostawiano mię<sup>n</sup>so do spożywania ... i dawniej nie były zamrażalki to były mię<sup>n</sup>sa gotowane w słoikach ... przechowywane w słoikach żeby ... były do spożywania ... a dziś to już só<sup>m</sup> zamrażalki ... lodówki to to mię<sup>n</sup>so jes przechowywane w innej pozycji ... (Stary Budziszław); [Mięso było] kładzione ... w beczki ... i solone ... w beczkach

było solone jak ... nie było jeszcze lodówek ... i było gdzieś wkopywane albo ... gdzie... chowali gdzieś w jakichś piwnicach ... albo tak żeby było chłodno ... no ... a ... bywało tak że były takie studnie ... duże co tam nie były używane ... a ... wiesz ... to tam wpuszczali tam było chłodno ... na takich linach ... i w ty wodzie ... jak w wiadrach czy coś óno se tam stało ... i mogło być ... no ... różnie było przedtym ... no ... a teraz to jes ... no ... co innego ... (Koło); za moich czasów kiedy ja byłam dzieckiem pamiętam jak ... moja babcia ... mięso ... wtedy ... nie ... na wsiach posiadali lodówki ... a już tym bardziej zamrażarki ta-jak w dzisiejszych czasach ... babcia miała ... taką ... taką piwnice ... wykopano<sup>m</sup> ... w ziemi ... inaczej to też nazywano tako<sup>m</sup> ziemianko<sup>m</sup> ... w której panował zawsze chłód ... latem ... i sposób przechowywania tego mięsa był naste<sup>m</sup>pujo<sup>n</sup>cy ... dużo po prostu tego mięsa ... przechowywano w taki sposób że ... solono to mięso bardzo dużo<sup>m</sup> ilości<sup>m</sup> soli ... w ten sposób zabezpieczali ... peklowan... było takie peklowanie po prostu mięsa ... zabezpieczano je przed psuciem ... i po prostu przeczyszmywano w jakiś dużych naczyniach właśnie ... takich glinianych ... i to mięso długo leżało ... leżało po prostu ... albo ... albo było po prostu też we<sup>n</sup>dzone ta-ak szynki właśnie boczki ... były po prostu we<sup>n</sup>dzone ... w jakimś ... ja pamiętam mój dziadzius to zawsze we<sup>n</sup>dził właśnie ... dźrzewem jakimś owocowym ... prawda? ... no ... używał do tego ... do ... do we<sup>m</sup>dzenia właśnie dźrzewa ... dźrzewa owocowego ... (Koło); zapasy na zimę? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ść ... zapasów zrobić w słoikach ... [...] a cze<sup>n</sup>ść ... warzyw ... przerabiało sie kap... zawsze była beczka kapusty kiszonyj ... zawsze była beczka kiszonych ogórków albo i ze dwie ... no i w słoikach ... no i jeszcze ... stała beczka ... z mie<sup>n</sup>sem ... z zabi-

tego świniaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... mi<sup>n</sup>so czszeba było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby sie nie zepsuło ... czyli mie<sup>n</sup>so było nasolone ... ciasno ułożone w beczce ... na wierzchu przyciśnie<sup>n</sup>te jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrzywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie sie zawsze przechowywało ... (Dęby Szlacheckie).

**LOTA** – ‘duże pióro w skrzydłach ptaków, umożliwiające im latanie’: [Jakie są rodzaje piór u kury?] [R1:] dłuż... skrzydłoki lot... lota ... [R2:] i pierze ... [R3:] puch tyż ma ... o! ... kaczką ... [R1:] kaczką ... gy<sup>n</sup>si to majo<sup>m</sup> puch ale nie kura ... [R2:] ale loty to ma ... [R1:] loty to majo<sup>m</sup> ... [R2:] i pióro ... no i pióra takie normalne ... [R1:] a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>n</sup>cóne ... w ógónie ... (Felicjanów).

**LOTKA** – ‘duże pióro w skrzydłach ptaków, umożliwiające im latanie’: żeby nie fruwały ... bo ge<sup>n</sup>si potrafiły fruwać ... i gospodynia ... gospodynie celowo wycio<sup>n</sup>gały ge<sup>n</sup>siom ... te długie pióra ze skrzydeł ... tak zwane lotki ... żeby one nie fruwały ... żeby właśnie nie uciekały z zagrody ... (Koło); u kury? ... [jest] pierze i ... i lotki ... (Babiak); [Jakie są rodzaje piór u kury?] [R1:] dłuż... skrzydłoki lot... lota ... [R2:] i pierze ... [R3:] puch tyż ma ... o! ... kaczką ... [R1:] kaczką ... gy<sup>n</sup>si to majo<sup>m</sup> puch ale nie kura ... [R2:] ale loty to ma ... [R1:] loty to majo<sup>m</sup> ... [R2:] i pióro ... no i pióra takie normalne ... [R1:] a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>n</sup>cóne ... w ógónie ... (Felicjanów); [Jakie są rodzaje piór u kury?] puchowe i lotki ... (Koło).

**LUKS** – przym., ‘wyśmienity, pyszny, wyjątkowy’: jabłecznik? ... “o luksus ... ciasto



*się piecze ... jabłuszka się ściera ... ciasto się robi kruche ... na blaszke się kładzie ... jabłuszka się ściera ... przeciska trochę bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa się ciastem ... i się piecze ... no ... jabłecznik ... luks ... (Grabów).*

**LUKSUS** – ‘specjał, coś wyśmienitego, wyjątkowego’: *to się z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potem takie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak się kisiło ... kapuste ukisiło ... i ocedzało jo<sup>m</sup> się do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało się znowu ... zasypywało się znowu te ... suszone owoce ... gotowało się ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... powstało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupo-*

*wał witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); jabłecznik? ... "o luksus ... ciasto się piecze ... jabłuszka się ściera ... ciasto się robi kruche ... na blaszke się kładzie ... jabłuszka się ściera ... przeciska trochę bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa się ciastem ... i się piecze ... no ... jabłecznik ... luks ... (Grabów).*

**LUSTRO** – ‘powierzchnia wody’: *i to właśnie dzisiaj ... so<sup>m</sup> te wielkie ... na ło<sup>n</sup>kach takie wielkie wielkie ... rozlewiska ... no dzisiaj zarośnie<sup>n</sup>te już só<sup>m</sup> po tylu latach ... ale przedtym to ś... tylko lśniły się lustra wody wielkie ... bo tam była właśnie wyg... wybrana ... torf ... i była dziura ... a ile ryb a ile ... tych kaczek ... ge<sup>y<sup>n</sup></sup>si łabe<sup>n</sup>dzi tego wszystkiego ... miało co ... być ... życie ... miało tam życie wszystko ... (Tarnówka).*

# L

**ŁACH** – ‘ubranie’: *z wanny położyłam ła-cha na tarze ... i tam pomydliłam ... i tarłam ... tako tara była re<sup>n</sup>czno ... na ty tarze ...* (Adamin).

**ŁACHMAN** – ‘stare, nieużywane już ubranie’: *szmaty łachmany ...* (Grzegorzew).

**ŁAD** – ‘porządek’: (Barłogi); (Grzegorzew).

**ŁADNIE** – 1. ‘tak, że podoba się pod względem estetycznym’: *by[ł]y te kufry te skrzynie to takie właśnie były posagowe właśnie ... dziewczyna dostawała w posagu tak<sup>m</sup> skrzynie ... no to tak że one tak były ładnie tam dekorowane na... kwiaty... wzory kwiatów ... y to właśnie było ... to to wiano swoje właśnie ... z tej skrzyni miała ... ten swój posag w tej skrzyni sie jej mieścił ...* (Tarnówka); [R1:] *ja miotły nie robiłam ... tata robił też miotły to powiedz ...* [R2:] *czszeba nacio<sup>n</sup>ć różeg z brzozy ...* [R1:] *witki ... tak? ... sie to nazywa? ...* [R2:] *chyba ... nie wiem ... poukładadź ładnie ... ścio<sup>n</sup>gno<sup>n</sup>ć drutem ... i wszystko ...* (Koło); 2. ‘porządnie, jak trzeba’: *a jak nie było takiej piwnicy ... to ... kopało sie również w ziemi na dworze ... tak<sup>m</sup> ziemianke tak zwano<sup>m</sup> ... [...] ma tak<sup>m</sup> ziemianke ... jeszcze ... wykopano<sup>m</sup> ... samodzielnie ... [...] na podwórku ... naprawde ... wchodzi sie dźrzwiczkami po stopińkach na ... do ... na dół ... i tam stojó<sup>m</sup> wszystkie zapasy elegancko ... [...] w ziemi wykopana ale to jez ładnie zrobione ... w środku ... wy-*

*łożone deskami ...* (Dęby Szlacheckie); [R1:] *wstawić [zsiadłe mleko na ser] albo w goro<sup>n</sup>-co<sup>m</sup> wode albo gdzieś przy... na... [R2:] dawniej to były kuchnie we<sup>n</sup>glowe to na kuchni we<sup>n</sup>glowej to najlepiej sie jeszcze na we<sup>n</sup>glowej kuchni ogrzało ... [R1:] nie ... najłepi we wodzie ... [R2:] we wodzie? ... [R1:] w garku wode zagotował i wstawił w goro<sup>n</sup>com wode to ci wtedy sie tak ładnie ogrzało że ...* (Witowo); *no koce jak ktoś miał ale nie ... to były tak ... z materiału właśnie tak ... z takigo ... z takiego ... ciężk... cie<sup>n</sup>żkie takie było że ... nie było tam ... ze ślizgich nie było tego ... tylko było to cie<sup>n</sup>żkie okrycie ... okrywało sie właśnie ... to ... ładnie do kantu zaścielone łóżko ... i wtedy ono pie<sup>n</sup>knie wygło<sup>n</sup>dało ...* (Tarnówka); *tej ziemi wierzch ... był ładnie zebrany ... w darń takó<sup>m</sup> darń ... kawałki ziem... tej ło<sup>n</sup>ki ... a ... spodnia cze<sup>n</sup>ść była ... mieszana ... i to w forme sie układało ... suszyło ... i to były takie ... kwadraty ... czworoko... czworoboki ... i to sie suszyło i to był ... torf ... tylko to były odpowiednie ... po... podłoża u ło<sup>n</sup>k torfowych ... nie wsze<sup>n</sup>-dzie były te ło<sup>n</sup>ki torfowe ...* (Pruchenic); [Kowal] *no to musiał kuć ... odkuwać ... na goro<sup>n</sup>co wszystko ładnie odkuwać ... [...] pod konie ... pod każdego konia była inna podkowa ... nie? ... [...] nie hartowało sie ... boby pe<sup>n</sup>kł ...* (Koło).

**ŁADNY** – 1. ‘podobający się pod względem estetycznym’: *no na łóżku ... kładły sie kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane*

rozmaite tam były ... a to lalka była na środ-  
ku była ustawiono ... no kiedyś tak było ...  
serwetki jakież ładne bo jak były tam ciemne  
te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazy-  
wali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia  
... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew);  
blaszane kuchnie były ... szamotowe ... póź-  
nij dopiero to już lat... po latach ... siedem-  
dziesio<sup>n</sup>tych ... no to ... były te grudzio<sup>n</sup>dz-  
kie kuchnie blaszane ładne takie ... tak ...  
(Tarnówka); [Czy kogut ma takie same  
pióra jak kura?] [R1:] ładniejsze ... [R2:]  
inne inne ładniejsze ... (Felicjanów); [R1:]  
[kogut od kury różni się] grzebieniem i ogo-  
nem ... ogon mo taki ładny ... [R2:] no i jaj  
nie niesie ... (Felicjanów); [kogut] ma ład-  
niejsze [pióra od kury] ... (Koło); no to sie  
je [=naczynia] czyści tym płynym sie myje  
... czyści ... ścirkó<sup>m</sup> wyciro i ... só<sup>m</sup> ładne  
... (Adamin); (Grabów); 2. 'dobry, taki, jak  
trzeba, porządny': masło sie wybirało a ma-  
ślanka zostawaa... masło sie wybirało ...  
były takie donice ... przeważnie ... i w tó<sup>m</sup>  
donice sie wybirało masło no i sie wyję-  
ło ... czy ... wodo<sup>m</sup> ... przepłukiwało żeby  
już tó<sup>m</sup> masłanke oddzielić żeby było czyste  
ładne masełko ... (Witowo); i te cegielki  
[z torfu] zostały ... te cegielki potem tak ...  
przy słończku ładnym ... słońca to piekły  
wtedy nie tag jak dzisiaj ... tylko skromne  
słońce mamy ... bo pierw to było słońce ...  
(Tarnówka); jag już było czuć że tag jak-  
by tam jaki kamień był ... to sie otwierało  
[kierzynkę] a tam już było zrobione masło  
... i sie wyjmowało to masło potem ... wy...  
ładnie sie przepłukało we wodzie w garku ...  
oddzieliło pie<sup>n</sup>kne ładne żółte wychodziło  
masło ... (Stary Budziszław); te te właśnie  
kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różni-  
ły sie od takiego ptactwa ... domowego tym  
że właśnie te jajeczka miały takie ... zno-  
siły bardzo małe ... ale właśnie ... były ...  
były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka

ich były bardzo takie żółte ... ciasta maka-  
rony z tych jajek były bardzo takie właśnie  
... wychodziły bardzo takie ładne udane ...  
(Koło); [Do wędzenia używana] brzezina  
była i ... i z ... tego ... z takich ... owoco-  
wych dźrzewa ... z ... przeważnie z jabłon-  
ki ... [...] różnice było ... bo wtedy ... był  
zapach taki inny ... no bo ... nie ... nie ...  
sosnowe ... sosnowe też ale wie<sup>n</sup>cej było  
takich ... z owocowych lub brzeziny było  
... brzezina najładniejsza bo faktycznie ...  
nieraz jag robimy tutaj ognisko ... czy robi-  
my w... tego ... to też z brzeziny ... (Rysi-  
ny); i wlewało sie ... to błoto [torfiane] w...  
we forme ... później to<sup>m</sup> forme podnosiło sie  
do góry ... i ... po prostu ... były takie ...  
ładne wychodziły torfy ... (Nowe Budki).

**ŁAGODNY** – 'pozbawiony ostrych skład-  
ników': zupa jarzynowa ... zupa ogórko-  
wa ... jes to zupa kwaskowa ... kapuśniak  
też jes zupo<sup>m</sup> kwaskowo<sup>m</sup> ... kalafiorowa  
jes bardzo dobra zupa jes to zupa ... smag  
ma łagodny i słodkawy ... (Grzegorzew);  
smaka [sera] ... na ... jak ... zależy jak ...  
mleko jest ... bardzo skwaszone be<sup>n</sup>dzie ...  
ser ... kwaskowy ... a ze słodkiego mleka ...  
też sie robi sery ... i be<sup>n</sup>dzie ser ... słoczszy  
... smaczniejszy jes taki ... łagodniejszy ...  
no ... mniej ... mniej kwaśny ... (Drzewce).

**ŁATA** – 1. 'materiał naszywany na dziurę  
w ubraniu': najcze<sup>n</sup>ściej sie je cerowało pod-  
szywało sie od spodu łatki ... podo[b]nego  
koloru ... tak żeby nie było widać tej dziury  
... jeżeli dała sie zszyć ta dziura ... to sie ją  
zszywało a jeżeli była duża ... to sie podkła-  
dało od spodułaty i sie latało ... (Grzego-  
rzew); łatka ... lata no ... (Adamin); [Co  
należało zrobić, jeżeli w ubraniu zrobiła się  
większa dziura?] no to już wtedy czszeba  
było late przyszywać ... (Barłogi); (Kłoda-  
wa); (Rysiny); 2. 'listwy, które poprzecznie

mocowano do krokwi, na których z kolei montowano pokrycie dachowe: [R1:] *kiedyś tylko z drewna budowali [stodoły] ... [R2:] jeżeli chodzi o drewno no to ... słupy ... [R1:] słupy ... stolec ... [R2:] pionowe boczne ... teraz co tam jeszcze? ... późni już te krokwie ... jeszcze pod tymi krokwiami były takie takie ... słupki krótkie co ... wchodziły te ... krokwie ... późni łąty ... no i pokrycie dachowe ... z czegoś tam ... mógł być eternik można było coś inne zależy co ... no ... papa może być ... (Lubiny).*

**ŁATAĆ** – ‘naprawiać dziurawe ubranie, przyszywając łątę’: *najczę<sup>n</sup>ściej sie je cero wało podszywało sie od spodu łątki ... poddo[b]nego koloru ... tak żeby nie było widać tej dziury ... jeżeli dała sie zszyć ta dziura ... to sie ją zszywało a jeżeli była duża ... to sie podkładało od spodu łąty i sie łątało ... (Grzegorzew).*

**ŁATKA** – zdr., ‘materiał naszywany na dziurę w ubraniu’: [w] *wi<sup>n</sup>kszo<sup>m</sup> dziure to sie łątkę wstawiało ... i sie za...tego ... zaszyło ... (Adamin); najczę<sup>n</sup>ściej sie je cero wało podszywało sie od spodu łątki ... poddo[b]nego koloru ... tak żeby nie było widać tej dziury ... jeżeli dała sie zszyć ta dziura ... to sie ją zszywało a jeżeli była duża ... to sie podkładało od spodu łąty i sie łątało ... (Grzegorzew).*

**ŁAWA** – ‘podłużna deska opierająca się na nogach, służąca do siedzenia’: [O maglowaniu] *takiś była dużo łąwa długa ... no i był wałek ... na tyn wałek sie odzie... owijało pościel ... i takia była ... no nie wim ... taka długa była z takim ... wyrzynaniami ... i tym sie po tym wałku wałkowało ... to sie wałkowało wszystko ... (Barłogi); i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś krede... znaczy ... w kuch-*

*ni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś łąwy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło).*

**ŁAWKA** – ‘podłużna deska opierająca się na nogach, służąca do siedzenia’: *no to taka łąwka była zrobiona z jednej deski i ... [...] nóżki miało ... tak ... tak ... i potem jak tego to nawet ... były takie łąwki porobione ... i na tych łąwkach potem było maglowanie pościeli ... robione ... to tak wiesz ... było wykorzystywane i do maglowania pościeli ... obrusów tego wszystkiego co takie proste tam tego no to ... się maglowało na desce ... i ... jednocześnie siedzieli ... służyło do tego i do tego ... (Tarnówka); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednic<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... łąwki ... były ... (Tarnówka).*

**ŁODYGA, ODYGA** – ‘część rośliny ponad ziemią, z której wyrastają liście’: *pelasie to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe ... pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>n</sup>ce kwiaty ... o prostych odygach stoj<sup>n</sup>ce ... (Stary Budziszław).*

**ŁODYŻKA** – zdr., ‘część rośliny ponad ziemią, z której wyrastają liście’: (Grabów).

**ŁÓJ** – ‘tłuszcz z kaczki’: (Grzegorzew).

**ŁÓŻECZKO** – ‘mebel służący dzieciom do spania i leżenia’: *łóżeczko ... [...] albo ko-*

łyska ... (Grzegorzew); [Małe dziecko spi] w łóżeczku albo w kołysce ... (Koło); no to [małe dziecko] spało w kołysce a teraz no to w łóżeczku spi ... (Tarnówka); kołyska ... no to jes wzorem znowu tak jag i dorosłego łóżko ... w głowie wyżej ... troszeczkę niżej w nóżkach ... i też to korytko zrobione na sia... na ten sieńnik ... materac właśnie ... ze słomy czy ze siana ... i z... były ... na nóżkach to były znowu te ... dwa bieguny ... przy każ... na każdym tyłku były dwa bieguny... po... pod każdym tyłkiem były dwa bieguny takie ... zatego ... tak że to ... dziecko jak ... leżało ... na tym sińniku ... tam w tym łóżeczku ... no to było możliwości go ... huśtania ... a jednocześnie były przy ... w tej kołysce ... były po... takie ... powbijane po prostu gałeczki takie porobione ... żeby było można za... przeciw<sup>no</sup>ć ... od jednego ... od jednej gałki do drugiej gałki po... z drugiej strony deseczki ... żeby jo<sup>m</sup> można przeciw<sup>no</sup>ć było jakó<sup>m</sup> taśme żeby to dziecko nie wypadło ... nie wygrzebało sie ... i tego ... i ono jak było przymocowane no to ... cie<sup>n</sup>żkie życie miało ... no bo ni sie nie ruszyło ... nie ... ruszy... nie wypadło ... (Tarnówka).

**ŁÓŻKO** – ‘mebel służący do spania lub leżenia’: łóżko? ... rama ... ram... no zależy tyż jakie łóżko teraz so<sup>m</sup> różne budowle ... ale ja bym to nazwaa że to jest rama lub stelaż ... na to kładzie sie materac ... no to jes ... to jes chyba całość ... (Koło); w łózkach ... kładło sie ... sińnik a potym... sińnik było na...kładzione słomy ... przeważnie żytnio ... [...] i nie prosto ino targano bo prosto<sup>m</sup> to nie ... [...] nie ułożyłaż jak sie należy ... i owsianke kładli tyż ... do tegó ... dwa razy do roku była wyjmo... te... [...] wyjmowano i świezo nakładz... kładziono ... nie? ... (Grzegorzew); ano to mówili i łóżko i wyrko i ... (Grzegorzew); [R1:] no na łózk

... kładły sie kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ... a to lalka była na środku była ustawiono ... no kiedyś tak było ... serwetki jakież ładne bo jak były tam cimne te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia ... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew); no ... pościel to normalnie ścieliłaś łóżka na wirzku ... a ubrania no to do szafy kładłaś ... szafa wiszalno była i tam wiszoki ... (Grzegorzew); no koce jak ktoż miał ale nie ... to były tak ... z materiału właśnie tak ... z takigo ... z takiego ... ciężk... cie<sup>n</sup>żkie takie było że ... nie było tam ... ze ślizgich nie było tego ... tyko było to cie<sup>n</sup>żkie okrycie ... okrywało sie właśnie ... to ... ładnie do kantu zaścielone łóżko ... i wtedy ono pie<sup>n</sup>kanie wygło<sup>n</sup>dało ... (Tarnówka); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko sie jak ... jak sie tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybko<sup>m</sup> troszeczkę był taką za... no trochę tag ozdobione trochę tag jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ... nie było tyle ... poczszeba naczyń ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z gło<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gło<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebowali używać bo ... (Tarnówka); no to na łózk [można spać] ... na łóżko wersali no ... tam teraz no to ... no pierw było łóżko ... i ... i sieńnik ... który napchany było słomó<sup>m</sup> sianym ... no ... żytnio<sup>m</sup> słomó<sup>m</sup> ... bo ... na pszennej sie przecież nie spi ... bo w pszen... pszenica to jako ... jest ... opłatek ... wie<sup>n</sup>c ... robiony wie<sup>n</sup>c ... nie tego ... no a tak że ...

żytnia ... słoma ... no i siano to tak ... to takie sieńniki były napychane ... no i wtedy na tych sieńnikach się ... spało ... (Tarnówka); wersalki kanapy to tak ... bo sobie ludzie ... no ... no ... w dzisiejszej modzie ... no ... a kiedyś to ty... były tylko ... tylko i wył<sup>m</sup>cznie łóżka wypchane słom... materacem ... y... z sieńnikiem ... (Tarnówka); poduszczeni ... to jasieczki małe były na dekoracje ... na łóżku ... (Dzierawy).

**ŁUPINA** – ‘skórka ziemniaka lub innych warzyw i owoców’: łupiny no takie ... co się ostruguje zimniaki no ... (Borki); [R1:] łupinki ... [R2:] łupina ... [R1:] obierka ... (Grzegorzew); obierki łupiny obierki ... (Koło); to koryto się nazywało do świń ... a kiedyś to się ziemniaki ... ospe i wodo<sup>m</sup> ... a w tej chwili to jest gotowa ... pasze i wodę ... [...] i łupiny tak ... a teraz no to pasze ... i wodę się leje ... nie? ... (Rysiny); łupiny obierki ... (Bogusławice); łupiny albo obierki ... (Dęby Szlacheckie); 🍷 26.

**ŁUPINKA** – ‘skórka ziemniaka lub innych warzyw i owoców’: [R1:] łupinki ... [R2:] łupina ... [R1:] obierka ... (Grzegorzew); to w łupinkach só<sup>m</sup> ziemniaki ... łupinki mają<sup>m</sup> to nieobierane só<sup>m</sup> ... (Borki).

**ŁYŻKA** – ‘jeden ze sztuców, służący do nabierania płynów’: z kwaśnego mleka to zbierali łyżko<sup>m</sup> już bo się lepiej oddzielała

nawet ... bo z kwaśnego już nie szło oddzielić ... inaczej tylko łyżko<sup>m</sup> ... czy waz... wazówko<sup>m</sup> ... (Witowo); ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nastę<sup>m</sup>pnie ... nastę<sup>m</sup>pnie... nastę<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... (Koło); śmietana jest żółta ... i jak się włoży mleko należy się do garka włożyć się do ... na przykład do zamrażalki ... śmietana się wybija na wierzch ... i wtedy ... można albo łyżko<sup>m</sup> ... albo tako<sup>m</sup> wazóweczko<sup>m</sup> zebrać do garnuszka ... i od razu widać śmietana żółta a mleko pod spodem zostaje białe ... (Stary Budziszów); a kluski normalne ... się krojne do ni[j] [=czarniny] podaje ... a jóm się zaklepuje ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> ... i w to ... wody się leje do ty krwi mó<sup>n</sup>ki kładzie się łyżkę ... i się zaklepuje ... i wychodzi czarnina ... z ty krwi ... (Adamin); na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jest przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczorek jest ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie “o ... to jest wszystko do jedzenia ... (Barłogi).

**MACAĆ** – ‘dotykając, sprawdzać, czy kura będzie znosić jajka’: *dawniej macało sie kury ... no żeby sprawdzidź ile kur codzien- nie niesie jaj ... w obecnych czasach ... nie maca sie kur ... ile jajeg jest ... w koszach ... gdzie kury znoszo<sup>m</sup> ... tyle sie przynosi ...* (Stary Budziszław); [Jak sprawdzić, że kura będzie miała jajko] *maca jo<sup>m</sup> po prostu ...* (Koło); *to sie maca ... pozywali tego tego ... w tej chwili nie ... a kiedyś to ... macanie ile kur zniesie jajek żeby nie pogubiły ... nie?* ... (Rysiny); (Babiak).

**MACANIE** – ‘sprawdzanie, czy kura będzie znosić jajka’: *to sie maca ... pozywali tego tego ... w tej chwili nie ... a kiedyś to ... ma- canie ile kur zniesie jajek żeby nie pogubiły ... nie?* ... (Rysiny).

**MACHAĆ** – ‘wykonywać czymś szybko, wahadłowe ruchy’: [Jak odgania się kaczkę?] *no to sie macho re<sup>n</sup>cami ...* (Barłogi).

**MACIEJKA** – ‘silnie pachnąca ozdobna roślina o niewielkich, liliowych kwiatach’: *jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipa- ny ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rosto? ... żonkile ...* (Koło).

**MACOCHA** – ‘niska roślina ozdobna z kwiatami o pięciu płatkach występująca w wielu kolorach, najczęściej wykorzysty- wana do obsadzania rabat czy skrzynek balkonowych; bratek’: [W domu hodowa- no] *paprocie ... macochy ... pelargonie ...* (Babiak); (Grabów); 5.

**MAGIEL** – ‘urządzenie służące do wygła- dzania wypranej pościeli’: [Jak wyglądała magłownica?] *walek ... taki ... no i zrobio- ny taki był drugi jak by to pozywajo<sup>n</sup>c ... nie? ... doś szerokie taki ... takie były ... na- cie<sup>n</sup>te ... takie ... jakby to ze<sup>m</sup>by były ... i to sie przesuwało tym wałkiem ... w te i z po- wrotem ... i to taki magiel był ...* (Rysiny).

**MAGŁOWAĆ – PRZEMAGŁOWAĆ** – ‘uży- wać magła do wygładzania pościeli’: *jeżeli dobrze pamie<sup>n</sup>tam to magłownica ... mia- ła dwa takie ... jak gdyby dwie okro<sup>n</sup>głe ... bel... rolki ... i wkładało sie ... brzeg pościeli ... czy prześcirałta ... mie<sup>n</sup>dzy te rolki ... i kre<sup>n</sup>ciło sie ... korbko<sup>m</sup> ... i z jednej stro- ny sie wkładało ... to<sup>m</sup> pościel ... a z drugiej strony ona już wychodziła przemagłowana gładka ...* (Grzegorzew); *magłowano jo<sup>m</sup> [=pościel] ...* (Grzegorzew); *no sie praso- wało magłowało [pościel] ... no ... jeden magłował drugi ... prasował ... no ... jak kogo stać było ...* (Adamin); *no magłowało sie ... no ta[k] jak ci mówie ... "owijało sie na taki ... na taki walek i sie o tak robiło ... tym ... i sie magłowało ... pościel ...* (Ada-

min); *no magłownica ... okro<sup>n</sup>gły był wałek był ... i ... i takie w zo<sup>m</sup>bki tako była ta deska ... i sie tak maglowało ...* (Adamin); *a to to już była magłownic[a] ... re<sup>n</sup>czna ... a moja mama to miaa tako<sup>m</sup> re<sup>n</sup>czno<sup>m</sup> ... wałek taki był ... zawijało sie ... dajmy tak ... to<sup>m</sup> pościel ... i taka była druga ... taki ... rzeźbione coś i to tak ... maglowało sie ... [...] z dźrzewa to było robione ...* (Rysiny); *no to taka ławka była zrobiona z jednej deski i ... [...] nóżki miało ... tak ... tak ... i potem jak tego to nawet ... były takie ławki porobione ... i na tych ławkach potem było maglowanie pościeli ... robione ... to tak wiesz ... było wykorzystywane i do maglowania pościeli ... obrusów tego wszystkiego co takie proste tam tego no to ... się maglowało na desce ... i ... jednocześnie siedzieli ... służyło do tego i do tego ...* (Tarnówka).

**MAGLOWANIE** – ‘wygladzanie wypranej pościeli specjalnym urządzeniem’: *no taka ławka była zrobiona z jednej deski i ... [...] nóżki miało ... tak ... tak ... i potem jak tego to nawet ... były takie ławki porobione ... i na tych ławkach potem było maglowanie pościeli ... robione ... to tak wiesz ... było wykorzystywane i do maglowania pościeli ... obrusów tego wszystkiego co takie proste tam tego no to ... się maglowało na desce ... i ... jednocześnie siedzieli ... służyło do tego i do tego ...* (Tarnówka); (Barłogi).

**MAGLOWNICA** – ‘urządzenie służące do wygladzania wypranej pościeli’: *no magłownica ... okro<sup>n</sup>gły był wałek był ... i ... i takie w zo<sup>m</sup>bki tako była ta deska ... i sie tak maglowało ...* (Adamin); *jeżeli dobrze pamie<sup>n</sup>tam to magłownica ... miała dwa takie ... jak gdyby dwie okro<sup>n</sup>głe ... bel... rolki ... i wkładało sie ... brzeg pościeli ... czy prześcirałta ... mie<sup>n</sup>dzy te rolki ... i kre<sup>ł</sup>ciło sie ... korbko<sup>m</sup> ... i z jednej strony sie wkła-*

*dało ... to<sup>m</sup> pościel ... a z drugiej strony ona już wychodziła przemagłowana gładka ...* (Grzegorzew); *a to to już była magłownic[a] ... re<sup>n</sup>czna ... a moja mama to miaa tako<sup>m</sup> re<sup>n</sup>czno<sup>m</sup> ... wałek taki był ... zawijało sie ... dajmy tak ... to<sup>m</sup> pościel ... i taka była druga ... taki ... rzeźbione coś i to tak ... maglowało sie ... [...] z dźrzewa to było robione ...* (Rysiny); *[Jak wyglądała magłownica?] wałek ... taki ... no i zrobiony taki był drugi jak by to pozywajo<sup>n</sup>c ... nie? ... dość szerokie taki ... takie były ... nacie<sup>n</sup>te ... takie ... jakby to ze<sup>m</sup>by były ... i to sie przesuwało tym wałkiem ... w te i z powrotem ... i to taki magiel był ...* (Rysiny).

**MAJERANKA** – ‘przyprawa o intensywnym zapachu powstała z suszonych, ciętych łodyżek i liści (szaro omszonych) rośliny o tej samej nazwie’: *a salsesón to robi sie w inny sposób ... [...] przyprawia sie pieprzem majeranko<sup>m</sup> wymiesza sie ... i nabija sie albo w długie flaki ... albo sie nabija w taki ... właśnie ten toból co nazywana jes żoło<sup>n</sup>dek ... tak ... w ten żoło<sup>n</sup>dek ... i wtedy ... go sie zaszyje ... no i kładzie sie do wody go sie gotuje ... po ugotowaniu ciepły wyjmuje sie ... pozostawia sie do wystudnie<sup>n</sup>cia ... a potem ... go go sie kroi ... jest z takó<sup>m</sup> galaretó<sup>m</sup> bo to mie<sup>n</sup>so wypuści takó<sup>m</sup> galarete w środku ... i to właśnie tak jes wychodzi salseson ...* (Stary Budziszław).

**MAJTki** – ‘część bielizny okrywająca biodra, zakładana przez nogi’: *[Części ubrania] to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszystko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedziđ i majtki tyż ... bo tak sie wyrażo ... nie? ... i czszea ubradż rajstopy ... czy jakieś spodnie bo tera to kobity chodzó<sup>m</sup> w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to sie tak czszea ubradż i ... i rajstopy przeci na nogi*



założyć ... i co? ... i ocieplanie ... i swed ja-  
kiż jeszcze na siebie czy jako<sup>m</sup>s bluzke ... no  
wszystko ... (Borki); (Dęby Szlacheckie).

**MAKARON** – ‘produkt żywnościowy o róż-  
nym kształcie wytwarzany z mąki, wody  
i jajek, dodawany np. do zup i sosów’: *no  
zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak  
samo jagody ... sie rzucalo do wody ... osło-  
dziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie  
też zaprawiało ... ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup>  
... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ...  
i to sie jadło z kluskami takimi ... no ma-  
karonem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... klu-  
ski były wszystkie ... teraz jez makaron ...  
zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy czy  
tam owocowe ... to sie wszystko zaprawiało  
mlekim ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym  
... tym no czym można było? ... o! jedynie  
zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o!  
... no to wtedy tłuszcz ... i sie zasmażało ...  
mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny); wszelkie ptactwo ... były  
to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczkci ... kury ...  
kurki rajskie ... to były takie małe ... małe  
kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ...  
kolorowym upierzeniem ... podobnym do ...  
przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie  
ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie  
właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek  
... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki  
rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ...  
domowego tym że właśnie te jajeczka miały  
takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie  
... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka  
... jajka ich były bardzo takie żółte ... cia-  
sta makarony z tych jajek były bardzo takie  
właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne  
udane ... (Koło).*

**MAKIEŁKA** – ‘bulka posypana makiem  
przed wypieczeniem’: [Mały chlebek  
z resztek ciasta] *bułeczka ... albo kukieł-  
ka ... albo placuszek ... albo makiełka jag*

*mama jeszcze posypywała miał... makim  
żeby były lepsze ... (Dęby Szlacheckie).*

**MALINA** – ‘krzew o drobnych, różowo-  
czerwonych owocach; też: owoc tej roślin-  
ny’: (Babiak); [Na święty Jan ... dzban]  
[R1:] *malin ... [R2:] malin ... nie ... jagód  
... [R1:] jagód ... pełen dzban ... tak? ...*  
(Koło); [Owoce leśne] *no to so<sup>m</sup> takie ...  
maliny poziomki ... czarne jagody ... bo-  
rówki ... (Rzuchów).*

**MALUTKI** – ‘bardzo mały’: *stare ziemnia-  
ki sie struże ... struże lub obiera ... młode  
... no to ... no to raczej sie tak skrobie bo  
... bo majo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> skórke tako<sup>m</sup> malutko<sup>m</sup> ...*  
(Koło); *no ja bym przykryła [dziecko w ko-  
łysce] tako<sup>m</sup> malutko<sup>m</sup> kołderko<sup>m</sup> ... (Koło);  
no kurcze to malutkie które wyjdzie z jajka  
... i wtedy to takie takie piskle jes ... a kur-  
czak ... no to już taki ... duży który można  
go z... zużyć na ... przetwórnice mie<sup>n</sup>sa do ...  
gotowania ... (Stary Budziszew).*

**MAŁY** – ‘będący niewielkich rozmiarów’:  
*kurki rajskie ... to były takie małe ... małe  
kurki ... ozdobne ... (Koło); małe świni no  
to prosiak ... (Koło); to taka ... mała cze<sup>n</sup>ż  
metalowa ... która miała oszczysze i tym  
oszczysze<sup>m</sup> była wbijana w pień ... i na  
tej babce ustawiano kosisko żeby młotkiem  
klepać ... (Nowe Budki); [Kierzynka jest]  
taka jak ... jak mała beczuszka (Witowo);  
poduszeczki ... to jasiczki małe były na de-  
koracje ... na łóżku ... (Dzierawy); [Po wy-  
jęciu z kopca ziemniaki] sortuje sie ... [R2:]  
sortuje ... na mniejsze duże małe ... [R1:]  
abo só<sup>m</sup> te ... sadzeniaki ... (Grzegorzew);  
perliczka takie ma upierzynie pstre nieduża  
... mniejsza od kury ... bardzo żywa ... fru-  
kajo<sup>n</sup>ca ... bardzo wysoko fruka po dachach  
... gdzie ... po drzewach ... piszczy bardzo  
taka złośliwa jes perliczka ... (Stary Budzi-*

sław); przecie one [prosięta] same przychodzo<sup>m</sup> ... zreszto<sup>m</sup> małe ś... te ... to one przy matce ... so<sup>m</sup> ... (Koło); no jo<sup>m</sup> [kurę] zabić ... oprawić ... obskubać ... nie? ... w wodzie goró<sup>n</sup>cej ... no i wypaproszyć ... [...] opalić ... tak ... te te ... jeszcze só<sup>m</sup> takie ... małe te piórka niewyrośni<sup>m</sup>te ... [...] pypcie ... tak ... (Rysiny); kasze żeby ugotować ... no to ... potrzebna jes woda ... i sie sypie albo ... wsypie sie bezpośrednio ... kasze do wody ... albo wkłada sie tak jak teraz jest ... w torebkach takich małych ... torebke z kaszo<sup>m</sup> do ... do wody żeby sie ugotowaa ... (Bogusławice); małe kupki [gnoju] późni sie rozrzucalo widłamy ... równo na całe pole ... (Dąbrowa); gumowiec kupił sobie ... z gumowymi kołami ... były takie koła balonowe no to ... też takie mniejsze koła ... balonówki to były ... balonówki sie nazywoł taki ... (Goszczędza); [R1:] [W maneużu] no było koło e... były koła zy<sup>m</sup>bate po prostu i ... i napy<sup>n</sup>dzany ... i za póm... wałym przenoszony na młockarnie ... [R2:] duże koło napy<sup>n</sup>dzało małe ... poprzez zy<sup>m</sup>batki skośne ... (Police Średnie); no kipa była wi<sup>n</sup>kszo ... koszyk był mniejszy ... (Police Średnie).

**MARCHEW** – ‘warzywo o pomarańczowym, podłużnym, jadalnym korzeniu’: to była z marchewkó<sup>m</sup> ... kapusta na zime ubijano była ... i troche soli ... i z różnymy ... i ludzie ... i listki sie rzucalo takie te zapachowe ... niektórzy to z marchwió<sup>m</sup> sie tarło marchew i sie wsypywało ... i naet buraki cukrowe kładli do kiszynio tyż to były bardzo dobre kiedyś kapusta ... [...] jak sie nazywała kapusta? ... kwaszono kapusta sie nazywaa ... (Borki); to było masło ... masło ... no takie ... zaprawiane ... sokiem z marchwi ... kiedyś tak ... robili ... jak było masło blade ... ak... a wie<sup>n</sup>cy ludzie chcieli żeby było ... no żółte żeby tego ... kolor poprawić

... masło ... to ... wyciskali sok z marchwi ... [...] z marchwi tylko ... bo inne no to sie nie nadaje ... (Drzewce); [R1:] niektórzy ... marchew przeważnie dokłotali [do masła] ... żeby było żółte ... [R2:] no ... marchewke ... albo było ... był taki barwniczek też ... [R1:] nie nie nie wim ... ale właśnie mówili że sok z marchwi jak bo ... bo nie z każdego mleka sie robiło żółte masło ... [R2:] tak tak ... [R1:] a jak ... a żółte masło było pokupniejsze ... [R2:] pokupniejsze ... miało lepszy po... [R1:] popyt ... (Witowo); [Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wodę ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka); od oprzó<sup>n</sup>tania krów [zależał smak sera] ... jak tyż krowa dostała dobro<sup>m</sup> zielonke czy ziemniaki czy marchew czy ... czy buraczki nawet czy liście kapusty czy ... kończyne żarła na... na trawa taka kończyzna zielona ... to naprawde było smaczne czy dobre siano wysuszone ... (Stary Budziszław); [Jakie warzywa można przechowywać na zimę?] marchew pietruszke ... buraki ... ziemniaki ... (Bogusławice); marchew ... na grzo<sup>n</sup>dkach zasiewano ... marchew pietruszke ... buraczki ... rzodkiewke sałata ... ziemniaki ... (Dąbie); [Warzywa przechowywane na zimę] pietruszka marchew ... seler ... ziemniaki ... kapusta ... (Powiercie); no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do koń-

ca ... w tych warunkach wiejskich by przeczeszynał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie); no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pami<sup>m</sup>tam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak sie tam to nazywa ... dynie ... natomiast nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pami<sup>m</sup>tam żeby u nas była ... nawet chyba nie wim czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie); to czarnina ... [...] sie wygotuje mi<sup>m</sup>so ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczki ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>m</sup>ki ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>m</sup>cej z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecirane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...] tak ... przecierane te kluski były ... (Rysiny); [Najczęściej uprawiane warzywa] marchew ... pietruszka ... buraczek ... fasola ... bober ... (Goszczędzka); o! najcze<sup>n</sup>ściej to [...] warzywa wiadomo ... tak ... ta... co ja robie ... cebula koper ... sałata ... buraczki ... marchew pietrucha ... seler por ... (Police Średnie); [Najczęściej uprawiane warzywa] [R1:] marchew pietruszka selera pora ... [R2:] pomidor ogórek ... (Koło).

**MARCHEWKA** – zdr., ‘warzywo o pomarańczowym, podługim, jadalnym korzeniu’: [R1:] niektórzy ... marchew przeważnie dokładali [do masła] ... żeby było żółte ... [R2:] no ... marchewke ... albo było ...

był taki barwniczek też ... [R1:] nie nie nie wim ... ale właśnie mówili że sok z marchwi jak bo ... bo nie z każdego mleka sie robiło żółte masło ... [R2:] tak tak ... [R1:] a jak ... a żółte masło było pokupniejsze ... [R2:] pokupniejsze ... miało lepszy po... [R1:] popyt ... (Witowo); z ogórkowo<sup>m</sup> [zupą] jest w ten sposób że też ... czyli już mam ... jes to ... doszłam do momentu wywaru ... biore ogórki kiszone ... ścieram je na tartce ... i też jeszcze dodaje też jeszcze dodaje starto<sup>m</sup> na tartce ... marchewke ... i ... ważne jes to że najpierw marchewka ... musi być włożona ... nastę<sup>m</sup>pnie ogórki bo jeżeli by było odwrotnie to ta marchewka cały czas by była twar... jak włoży te składniki i nastę<sup>m</sup>pnie też zaklepuje to śmietanó<sup>m</sup> ... i praktycznie to już jes wszystko ... (Koło); to była z marchewkó<sup>m</sup> ... kapusta na zime ubijano była ... i troche soli ... i z różnymi ... i ludzie ... i listki sie rzucalo takie te zapachowe ... niektórzy to z marchwió<sup>m</sup> sie tarło marchew i sie wsypywało ... i naet buraki cukrowe kładli do kiszynio tyż to były bardzo dobre kiedyś kapusta ... [...] jak sie nazywała kapusta? ... kwaszono kapusta sie nazywaa ... (Borki).

**MARGARYNA** – ‘tłuszcz spożywczy wytwarzany z olejów roślinnych, mający konsystencję masła’: a kruszonka to jes ... i ... jak sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzię<sup>n</sup>ś tak samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na takó<sup>m</sup> kule ... tylko między palcami tak kruszyć ... i wtedy wyjdzie taki ... takie ... takie kuleczki wyjdó<sup>m</sup> ... i to sie nazywa kruszanka ... do tego można dać zapach na przykład cukier waniliowy czy jaki odrobinke olejku to wtedy jez lep-

*szy zapach ... posypadź na ciasto ...* (Stary Budziszław).

**MASA** – ‘bezsztalna substancja’: *praska ... [...] ma dziureczki taka ... blaszka z dziureczkami ... i dwie ro<sup>n</sup>czki jak sie ściśnie ... to ... masa ... to ziemniak po prostu ... wyciska sie przez te dziureczki ...* (Dęby Szlacheckie).

**MASEŁKO** – *pieszcz., ‘tłuszcz otrzymywany prze ubijanie śmietany zebranej z mleka’: masło sie wybirało a maślanka zostawaa... masło sie wybirało ... były takie donice ... przeważnie ... i w tó<sup>m</sup> donice sie wybirało masło no i sie wyjęło ... czy ... wodo<sup>m</sup> ... przepłukiwało żeby już tó<sup>m</sup> maślanke oddzielić żeby było czyste ładne masełko ...* (Witowo); *no kiedyż robiono masło w takich specjalnych kierzynkach ... albo z... niek... jak ktoś nie miał to w b... w butlach dużych i ... tak sie ... czea było poruszać ... tymi butlami żeby sie to w końcu no to ma... masełko ... wydzieliło z tej śmietany ...* (Drzewce); *taki jest ... jak gdyby tłuczek ... na takim kołeczku ... na takim dro<sup>n</sup>żku ... i tak czszeba czszepać ... nie? ... i to masełko sie z ty śmietany robi ...* (Drzewce); *no można ... precedzić [grudki masła z maślanki] przez ... jak sito czy jakiś durszlak ... i to masełko zużyć ...* (Drzewce); *jeden liź od chrzanu umyty przykryty a drugi oc spodu położony i tam masełko na tym ... chrzanie ... liś taki zielony ładny ...* (Stary Budziszław).

**MASIELNICA** – ‘naczynie, w którym przechowywano masło’: (Drzewce).

**MASIELNICZKA** – ‘naczynie, w którym podawano masło na stół’: (Drzewce); (Witowo).

**MASŁO** – ‘tłuszcz otrzymywany prze ubijanie śmietany zebranej z mleka’: *kierzynka*

*była do robienia masła ... dziś sie nie robi tego masła ... a dawniej to było ... okro<sup>n</sup>gła taka drewniana beczulka ... w tej beczulce był ... kij okro<sup>n</sup>gły taki jak do szczotek zamiatania ... i na dole była ta taka kłapeczka na krzyża przybite ... i i ... wkładało sie to a potem nasadzało sie taki ... tako<sup>m</sup> nasadke na ... na te ... beczulke ... i tym kijem unosiło sie od góry do dołu ... a ta śmietana tam bełtała w tej ... w tej beczulce ... i wtedy był ... jag już było czuć że tag jakby tam jaki kamień był ... to sie otwierało a tam już było zrobione masło ... i sie wyjmowało to masło potem ... wy... ładnie sie przepłukało we wodzie w garku ... oddzieliło pie<sup>n</sup>kne ładne żółte wychodziło masło ...* (Stary Budziszław); *a! to masło robione na takó<sup>m</sup> oselke ... tak ... tak ... taka ... robiono tak ... jak było wyglo<sup>n</sup>da... to jakby półksie<sup>n</sup>życ take ... takie takie coś z takó<sup>m</sup> oto... to robiono oselke ... jeszcze kiedyś dawniej dawniej to tam babcie prababce robiły ... na liściu chrzanu ... kładły takó<sup>m</sup> oselke kładły do koszyczka ... i szły do miasta ... i te oselki miały pokładane w koszyczku ... takim ładnym w... białym jak kiedyś były takie koszyczki ... nie takie od zbierania ziemniaków ... i ludzie w mieście kupowali takie oselki ... dawniej nie był tak torebek foliowych jak teraz tyko ... na liściu ... jeden liź od chrzanu umyty przykryty a drugi oc spodu położony i tam masełko na tym ... chrzanie ... liś taki zielony ładny ...* (Stary Budziszław); *zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ś ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>ś ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czszymać w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... żeby produkty zimniaki marchew pietruszka te*

wszystkie korzeniowe takie ... buraczki czerwone ... żeby to wszystko przeleżało do wiosny do tak zwanego jeszcze przez cały przednówek aż się urodzono następnne ... (Dęby Szlacheckie); ze śmietany robimy masło ... [...] no ze śmietany słodkiej ... (Drzewce); no kiedyś robiono masło w takich specjalnych kierzynkach ... albo z... niek... jak ktoś nie miał to w b... w butlach dużych i ... tak się ... czea było poruszać ... tymi butlami żeby się to w końcu no to ma... masełko ... wydzieliło z tej śmietany ... (Drzewce); osełka masła ... (Drzewce); to było masło ... masło ... no takie ... zaprawiane ... sokiem z marchwi ... kiedyś tak ... robili ... jak było masło blade ... ak... a wie<sup>n</sup>cy ludzie chcieli żeby było ... no żółte żeby tego ... kolor poprawić ... masło ... to ... wyciskali sok z marchwi ... [...] z marchwi tylko ... bo inne no to się nie nadaje ... (Drzewce); masło na słońcu się zjełczeje ... (Drzewce); [R1:] [Kierzynka jest] taka jak ... jak mała beczuszka ... i miała jeszcze taki ... [R2:] z drewna ta... z takich klepek dzewianych ... [...] i taka taka ... jak kanka ... [R1:] stożkowata ... [...] taka bardziej stożkowata ... i tu miała ... [...] [R1:] w środku taki ubijok ... [R2:] tłuczek się nazywał ... [...] i się ... wlało śmietane do te... do ty beczułki i tym tłuczkiem się tak długo po... czszepało że aż się zrobiło masło ... (Witowo); masło się wybierało a maślanka zostawa... masło się wybierało ... były takie donice ... przeważnie ... i w tó<sup>m</sup> donice się wybierało masło no i się wyjęło ... czy ... wodo<sup>m</sup> ... przepłukiwało żeby już tó<sup>m</sup> maślankę oddzielić żeby było czyste ładne masełko ... (Witowo); u nas do kaszy się dokłada ... troche masła ... (Dąbie); [R1:] osełka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wisz ... w te ... tam .. w takie ... kopystkó<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś

to "owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów); o! ... masło ... już teraz ... to nie ... to zrobili ze śmietany ... taka była kierzynka ... i się robiło tłuczkiem ... tłuczkiem długo długo aż się zrobiło masło ... (Rzuchów); gomółka no to tag mówio<sup>m</sup> ... rodzaj masła i ... i kształt ... masła ... no gomółka czy ... czy osełka ... (Rzuchów); na śniadanie się [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to się zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wi<sup>n</sup>cy te kanapki się ... z masłem czy z serem czy z dżemem się jadło ... ni? ... (Rysiny).

**MAŚLANKA** – ‘ciecz pozostająca w naczyniu po zrobieniu masła’: masło się wybierało a maślanka zostawa... masło się wybierało ... były takie donice ... przeważnie ... i w tó<sup>m</sup> donice się wybierało masło no i się wyjęło ... czy ... wodo<sup>m</sup> ... przepłukiwało żeby już tó<sup>m</sup> maślankę oddzielić żeby było czyste ładne masełko ... (Witowo); maślanka to jes właśnie ... od ... to mleko oddzielone od masła ... (Stary Budziszław); no drożdże i zakis się dawało ... w barsz tak się nazywało ... się kisiło i się dawało i z drożdżami się ... mieszało i ... i się zagniałało ... i solilo się ... i takie były no ... były ta... chlebek się ... nieraz to i się dawało tyż inne ... różnie i na mleku ... się i na na ... maślance się robiło chlebek tyż ... no różnie ... (Borki); (Drzewce).

**MATERAC** – ‘rodzaj worka wypełnionego gąbką, sprężynami itp., który układało się na łóżku’: łóżko? ... rama ... ram... no zależy tyż jakie łóżko teraz so<sup>m</sup> różne budowle ... ale ja bym to nazwa... że to jest rama lub stelaż ... na to kładzie się materac ... no to jes ... to jes chyba całość ... (Koło); [Łóż-

ko to] dwa tylki ... jeden wysoki w głowie ... niższy w nogach ... [...] no i poło<sup>n</sup>czone deski ... i ... deskami dwoma ... no i ... i ... deski w środku jeszcze były żeby to ... sie... [...] wzmocnić konstrukcje no i żeby sie ten materac ... cały czyszywał ... sieńnik ... (Tarnówka); wersalki kanapy to tak ... bo sobie ludzie ... no ... no ... w dzisiejszej modzie ... no ... a kiedyś to ty... były tylko ... tylko i wyło<sup>n</sup>cznie łóżka wypchane słom... materacem ... y... z sieńnikiem ... (Tarnówka); kołyska ... no to jes wzorem znowu tak jag i dorosłego łóżko ... w głowie wyżej ... troszeczke niżej w nóżkach ... i też to korytka zrobione na sia... na ten sieńnik ... materac właśnie ... ze słomy czy ze siana ... i z... były ... na nóżkach to były znowu te ... dwa bieguny ... przy każ... na każdym tyłku były dwa bieguny... po... pod każdym tyłkiem były dwa bieguny takie ... zatego ... tak że to ... dziecko jak ... leżało ... na tym sińniku ... tam w tym łóżeczku ... no to było możliwości go ... huśtania ... a jednocześnie były przy .. w tej kołysce ... były po... takie ... powbijane po prostu gałeczki takie porobione ... żeby było można za... przeciw<sup>n</sup>gno<sup>ć</sup> ... od jednego ... od jednej gałki do drugiej gałki po... z drugiej strony deseczki ... żeby jo<sup>m</sup> można przeciw<sup>n</sup>gno<sup>ć</sup> było jak<sup>o</sup>m taśme żeby to dziecko nie wypadło ... nie wygrzebało sie ... i tego ... i ono jak było przymocowane no to ... cie<sup>n</sup>żkie życie miało ... no bo ni sie nie ruszyło ... nie ... ruszy... nie wypadło ... (Tarnówka).

**MATERIAŁ – 1.** ‘tkanina’: [Żeby ser miał określony kształt] no czszeba ... uszyć ... z materiału ... najlepiej lnianego ... w kształcie ... w kształcie serca taki woreczek ... (Drzewce); mojda ... [...] to było ... materiał ... w ... cukier sypał w materiał zawio<sup>n</sup>zane było i kładłaś do buzi i jak ssoł [dzieciak] ... bo słodkie było i spokojny był

... no ... to mojda to nazywali ... (Grzegorzew); no koce jak ktoś miał ale nie ... to były tak ... z materiału właśnie tak ... z takiego ... z takiego ... ciężk... cie<sup>n</sup>żkie takie było że ... nie było tam ... ze ślizgich nie było tego ... tylko było to cie<sup>n</sup>żkie okrycie ... okrywało sie właśnie ... to ... ładnie do kantu zaścielone łóżko ... i wtedy ono pie<sup>n</sup>knie wygło<sup>n</sup>dało ... (Tarnówka); jak kupi-am ... materiał ... bo szylałam sama ... no to uszyłam sobie takie poduszke żeby była ... od brzoza do brzoza ... żeby nie uciekała spod głowy [...] ... (Tarnówka); mieli takie ... takie nosidelka no po prostu z materiału zwi<sup>o</sup>zane ... dziecio<sup>n</sup>tka na plecach ... no jak widzimy dzisiaj w Afryce pokazuj<sup>o</sup>m ... no i zawio<sup>n</sup>zane i już ... no albo matka na re<sup>n</sup>ku nosiła ... no bo przecież któż by jo<sup>m</sup> wyre<sup>n</sup>czył? ... (Tarnówka); 2. ‘substancja, z której coś jest zbudowane’: [Rękojeść wideł] no to jes wykonana z tego samego materiału co czszonek ... co czszonek ... (Osiek Mały).

**MATKA** – ‘ta, która urodziła potomstwo’: to różnicy to nie było [w przywoływaniu młodych i dorosłych kaczek] ... bo jeśli sie przywoływa matke ... to i kaczo<sup>n</sup>tka też te małe piskle<sup>n</sup>ta przyszły ... (Rysiny); jak krowa sie ocielila i była siara to ... sie dawało ... ci... cielakowi żeby wypil ... albo sie ... wyszał to z matki z krowy ... to<sup>m</sup> siare ... a jeżeli było za dużo no to ... no to sie tam dawało zwierze<sup>n</sup>tom ... czy jak były ... wiesz ... kotki czy pieski ... (Drzewce); a wieprz to jes win... taki że jag jez małe prosie ... które już sie ocsadza od matki to ... sie wzywa lekarza ... i lekarz mu te jo<sup>n</sup>dra wyrzyna ... i potem on ... ta skóra zarośnie ... i wtedy on sie już nie nadaja na takiego hodowlanego ... tylko na ubój idzie ... (Stary Budziszlaw); przecież one [prosięta] same przychodzo<sup>m</sup> ... zreszto<sup>m</sup> małe ś... te ... to one przy matce ... so<sup>m</sup> ... (Koło).

**MAŻ** – ‘gęsta, kleista masa’: *to [=torf] czszeba było jeszcze ... deptać go ... żeby to tak go ... mazie rozrobić ... tak ... ży to dzisiaj ... no dzisiaj ... dzisiaj to już tych ludzi nie ma co ... co deptali pierw to<sup>m</sup> ... to błoto zimne ... i ... ale bardzo cierpieli na reumatyz potem bo to ... z gł<sup>m</sup>bi ziemi sie ... było to błocisko bardzo zimne ... i potem ... [...]* *potem brano ... brano ... formy takie były zrobione takie jak dzisiaj jes ... duża ... jak cegła ... jes ... takie właśnie była forma ... i ... taczkami to błoto urobione które tam musiała deptać cała rodzina ... tak ... przewozili na tó<sup>m</sup> forme ... i rzucali na forme ubijał ... uklepy... urównywali ... i ... to<sup>m</sup> ... forme potem ... z jednej i z drugiej strony ... dwóch me<sup>n</sup>żczyzn wyció<sup>n</sup>gało i cegielka zostawała ... i obok stawiali i znowu drugi podjeżdżał taczko<sup>m</sup> i znowu bach! ... ułożyli rozłożyli ładnie pie<sup>n</sup>knie już ... no i to pozostało ... (Tarnówka).*

**MECIA MECIA** – ‘słowa wypowiedane, by uspokoić krowę’: *no pogłaskało sie [krowę] i ... mecia mecia mecia ... (Witowo).*

**MIAŁKI** – ‘płytki’: [R1:] *to ... razówka to znaczy ... nie ... nie głym... nie tak bardzo gły<sup>m</sup>boko ... miałka ... [R2:] taka średnia orka ... [R1:] mie... mielsza ... (Dąbrowa);* 32.

**MIECZYK** – ‘roślina ozdobna o wydłużonych liściach i barwnych, kielichowatych kwiatach zebranych na końcu łodygi’: [W ogrodzie rosły] *róże ... mieczyki ... fiołki ... astry ... (Stary Budziszów); mieczyki so<sup>m</sup> o wysokich nóżkach ... różne kolory białe czerwone różowe nawet i granatowe ... pie<sup>n</sup>knie wygło<sup>n</sup>dajom ... (Stary Budziszów); [Kwiaty rosnące w ogródku] *róże ... [...]* *astry begonie [...]* *stokrotki ... mieczyki tulipany ... (Koło).**

**MIEDNICA** – ‘naczynie w kształcie dużej misy’: *no można sie umyć w umywalce ... we wannie można sie wykó<sup>m</sup>pać ... a kiedyś to sie myło ... w wanienkach ... kó<sup>m</sup>pało sie ... albo i takie duże miski só<sup>m</sup> ... te tyż só<sup>m</sup> ... miednica mówili na to ... tyż sie myło kiedyś ... (Barłogi); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... (Tarnówka); aha jeszcze zapomniałam powiedzieć że te bochenki chleba ... to sie co prawda na łopacie wkładało do pieca ale one nie były tak bezpośrednio na tej łopacie ... tylko do chleba były sporzo<sup>n</sup>dzone specjalne koszyczki ... i nasze koszyczki były ... ze słomy ... skre<sup>n</sup>cone tak ładnie ... dookoła ... przeplatane takie koszyczki ... wielkości bochenka takie dużej miednicy no ... powiedzmy ... i te koszyczki nie wim czy były czymś wyscielone czy bezpośrednio do tych koszyczków nie pamie<sup>n</sup>tam ... w każdy razie wkładało sie te bochenki te ... te ... cze<sup>n</sup>s tego ciasta które ma stanowić bochenek do tego koszyczka ... i z koszyczkami wjeżdżały do pieca ... [I ten koszyczek się nie spalił?] *no nie bo tam już ... nie paliło sie nic ... tylko goro<sup>n</sup>co było a od samego goro<sup>n</sup>ca to już ... (Dęby Szlacheckie).**

**MIEDZIANY** – ‘wykonany z miedzi’: *ale rondle to só<sup>m</sup> co inne ... ni? ... garnek jez inny i rondel ... rondel to jes ... na ... na na tym uchwycie ... niy? ... [...]* *na jednym ... tag a garnek to ma dwa ... ta ... dwie uszy só<sup>m</sup> ... no ... aha złap za uszy garnka ... nie? ... i garki kiedyż nie były takie zwykłe tylko te były ... takie te ... miedziane takie porzonne duże g... cie<sup>n</sup>żkie garnki ... (Rysiny).*

**MIEŃKI** – ‘dający się kształtować dotykem, nietwardy’: *bo ziemniaki gotuje sie*

w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno się ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesiąt procent ... to się ją ... nie wiem czy odlewało się nadmiar wody ... czy ona się już zdo<sup>n</sup>żyła wygotować w każdym razie ... nie gotowało się już jej dalej tylko przykrywało się pokrywką ... i chyba ... można było ją zawino<sup>n</sup>ć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w re<sup>n</sup>cznik żeby ona ... się doparowała że tak powiem czyli żeby wocio<sup>n</sup>gnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje się mie<sup>n</sup>ka ... (Dęby Szlacheckie); kiedyś się ... wsypywało wie<sup>n</sup>cyj moja mama takie sodke sypała ... żeby było i mie<sup>n</sup>kie czy do firan to sodke lub soly dużo wsypywała ... żeby óne były sztywne ... (Rysiny); tu nie poczszeba ogło<sup>n</sup>dać czy mie<sup>n</sup>ska jes mie<sup>n</sup>kie czy jak tego tylko już ten zapach ... z tego rosółu właśnie nam ... mówi że to już jes to dobre na stół ... (Tarnówka); no żeby ona [kasza] po prostu ... doszła ... żeby zmien... była ... mie<sup>n</sup>ka ... no to ... to się po prostu jeszcze zostawia na chwile żeby ona ... żeby ono to ciepło przeszło ... (Bogusławice).

(MIE<sup>N</sup>KNO<sup>N</sup>Ć) – ZMIE<sup>N</sup>KNO<sup>N</sup>Ć – ‘sta- wać się miękkim’: ano właśnie to chyba jest to parowanie ... to mówię że nie gotuje się do samego końca jak kaszy ... tylko się ją ... zdejmuję z ognia ... kiedy ona jest jeszcze niedogotowana ... i się jó<sup>m</sup> paruje ... do końca ... żeby zmie<sup>n</sup>kła żeby była ugotowana na mi<sup>n</sup>ko ... (Dęby Szlacheckie).

**MIE<sup>N</sup>SKO, MIĘSKO, MI<sup>N</sup>SKO, MIO<sup>N</sup>SKO** – pieszcz., ‘część zwierząt, która po odpowiedniej obróbce (najczęściej termicznej) staje się jadalna’: tu nie poczszeba ogło<sup>n</sup>dać czy mie<sup>n</sup>ska jes mie<sup>n</sup>kie czy jak tego tylko już ten zapach ... z tego rosółu właśnie nam ... mówi że to już jes to dobre na stół ... (Tarnówka); kapuste takó<sup>m</sup> surowó<sup>m</sup> kiszono<sup>m</sup>

tyż się nieroz na patelce smażyło do ... do jedzynio do do ... mi<sup>n</sup>ska ... (Borki); no czar- nina to jest zupa która zawiera krew kaczki ... czsz... jak się zabijało kaczke to się upusz- czało ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wodę sól ocet ... a potem podstawić pod zarżni<sup>n</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak się ... mięsko ugotowało z wodą w garku to się wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepkę jeszcze się robiło ... do tej krwi dodawało się mo<sup>n</sup>- ki ... dodaje się mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepkę wlewa się do garka z mie<sup>n</sup>sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie się cukier ... dodaje się jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje się to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); a salsesón to robi się w inny sposób ... kroi się se... go- tuje się ... do garka się kładzie ... serca ozo- ry świńskie się kładzie ... uszy się kładzie ... wszystkie oczyszczone ... tak ... i ... kładzie się ... można włożyć ... głowę świniaka ... powydłubuje się oczy wszystko się ładnie po- wyczyszcza ... poobiera się to mio<sup>n</sup>ska ... nie kroi się na tak drobnusieńko na grubsze te kroi się ... (Stary Budziszław); o! kaszanke się robi w inny sposób ... kaszanke to wo<sup>n</sup>troba ... się kładzie to lekkie ... to znaczy te płuca ... no i wtedy ... kawałki mie<sup>n</sup>sa ... czy na- wed o! jak się nie robi salsesonu to ta głowa idzie na ... i wszystko się gotuje ... ale potem się obiera to mio<sup>n</sup>ska ... (Stary Budziszław).

**MIE<sup>N</sup>SO, MIĘSO, MI<sup>N</sup>SO, MIY<sup>N</sup>SO, MY<sup>N</sup>- SO** – ‘część zwierząt, która po odpowied- niej obróbce (najczęściej termicznej) staje się jadalna’: za moich czasów kiedy ja byłam dzieckiem pamie<sup>n</sup>tam jak ... moja babcia ... mięso ... wtedy ... nie ... na wsiach posiada- li lodówki ... a już tym bardziej zamrażarki ta- jak w dzisiejszych czasach ... babcia mia- ła ... taką ... taką piwnice ... wykopano<sup>m</sup> ... w ziemi ... inaczej to też nazywano tako<sup>m</sup>



ziemianko<sup>m</sup> ... w której panował zawsze chłód ... latem ... i sposób przechowywania tego mięsa był nastę<sup>m</sup>pujo<sup>n</sup>cy ... dużo po prostu tego mięsa ... przechowywano w taki sposób że ... solono to mięso bardzo dużo<sup>m</sup> ilości<sup>m</sup> soli ... w ten sposób zabezpieczali ... peklowan... było takie peklowanie po prostu mięsa ... zabezpieczano je przed psuciem ... i po prostu przeczyszmywano w jakiś dużych naczyniach właśnie ... takich glinianych ... i to mięso długo leżało ... leżało po prostu ... albo ... albo było po prostu też we<sup>n</sup>dzone ta-ak szynki właśnie boczki ... były po prostu we<sup>n</sup>dzone ... w jakimś ... ja pamiętam mój dziadzius to zawsze we<sup>n</sup>dził właśnie ... dźrzewem jakimś owocowym ... prawda? ... no ... używał do tego ... do ... do we<sup>n</sup>dzienia właśnie dźrzewa ... dźrzewa owocowego ... (Koło); zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ść ... zapasów zrobić w słoikach ... [...] a cze<sup>n</sup>ść ... warzyw ... przerabiała się kap... zawsze była beczka kapusty kiszonej ... zawsze była beczka kiszonych ogórków albo i ze dwie ... no i w słoikach ... no i jeszcze ... stała beczka ... z mie<sup>n</sup>sem ... z zabitego świniaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... mi<sup>n</sup>so czszeba było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby się nie zepsuło ... czyli mie<sup>n</sup>so było nasolone ... ciasno ułożone w beczce ... na wierzchu przyciśnięte jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrzywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie się zawsze przechowywało ... (Dęby Szlachec-  
kie); mie<sup>n</sup>sa z kury to może byd<sup>o</sup>m ... mog<sup>o</sup>m być tak ... skrzydełka ... piersi ... udka ... korpus ... który używa się na rosół ... wo<sup>n</sup>-troba zoła<sup>n</sup>dek ... szyjka nóżki ... (Stary Budziszław); a mie<sup>n</sup>so [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to

mie<sup>n</sup>so kładziono a potem rozbierano tam ... osobno słonine osobno żeberka osobno nogi ... głowe ... no i ... z tego przerabiano albo kaszanke albo kiełbase mielono ... albo zostawiano mie<sup>n</sup>so do spożywania ... i dawniej nie były zamrażalki to były mie<sup>n</sup>sa gotowane w słoikach ... przechowywane w słoikach żeby ... były do spożywania ... a dziś to już só<sup>m</sup> zamrażalki ... lodówki to to mie<sup>n</sup>-so jes przechowywane w innej pozycji ... (Stary Budziszław); [Mięso] peklowano ... robiono zalewe ze solo<sup>m</sup> ... i mie<sup>n</sup>so ... w to chowano ... albo ... zamrażano ... (Stary Budziszław); no mi<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>si ... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>si ... ge<sup>n</sup>sina ... (Rysiny); kiedyż no to były ... w beczki ... w beczkach ... i się solilo ... w tej chwili to w zamrażarkach ... nie? ... a kiedyś to w beczkach ... a moja mama jednocześnie żeby ... uwe<sup>n</sup>dziła ... ocsto... te ... szynki ... to zakopywaaa to w ziemi ... nie samo mie<sup>n</sup>so tylko w beczce ... to ono tam przeleżało bo to muchy się tam nie dostawały i ... i to było takie inne ... (Rysiny); przygotowuje się garnek ... nalewa się ... wodę ... kładzie się mie<sup>n</sup>so ... no jak się miy<sup>n</sup>so podgrzeje ... wychodzi piana ... to czeba zszymować tó<sup>m</sup> piane ... i wtedy kładzie się warzywa ... (Drzewce); wstawiam mi<sup>n</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje się ... zszymuje ... kładę warzywa sole ... i się to gotuje ... pod przykryciem bez przykrycio może być przykryty może być nieprzykryty ... warzywa niewarzywa sole ... no tam ... [...] ziele angielskie ... tam takie ... wiesz ... a to wegete się sypie a to ... (Grzegorzew); zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... załóżmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ...

z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to to to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... nastę<sup>m</sup>nie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupe pomidorowo<sup>m</sup> ... (Koło); [Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka); kotled no to jes kawalek kawalek ... mie<sup>n</sup>sa ... opanierowany i usmażony ... (Babiak); [R1:] a wozili jeszcze chyba dawali do ... [R2:] do weterynarza ... [R1:] do weterynarza czy jes dobre mi<sup>n</sup>so późni ... i jak ... weterynarz sie zgodził to dalej ... [R3:] robili ... robili te ... no ... [R2:] kielbasy ... szynki ... [R1:] znaczy no ... to co było poczebne tam ... albo na rosół albo ... (Felicjanów); lekkie ... mie<sup>n</sup>so letkie czy jakos ... letkie ... płuca to letkie ... (Felicjanów); [R1:] ro<sup>m</sup>banka ... [...] no kawalki mie<sup>n</sup>sa ... [R2:] mie<sup>n</sup>sa ... no ... poro<sup>m</sup>bane ... [R1:] jak tam gospodyni pasuje ... duże mniejsze ... (Felicjanów); [R1:] no ... mi<sup>n</sup>so ... jak świniog noge złamoł czy tam ... [R2:] był chory ... no to mi<sup>n</sup>sem poza klaso<sup>m</sup> ... tak? ... [R1:] klaso<sup>m</sup> ... no ... [R3:] no ... tania jatka była ... (Felicjanów); [R1:] no ... w maszynie sie miesza ... gatunku mie<sup>n</sup>sa tam sie wybiero miesza ... doprawia sie i sie ... na... napycha w jelito ... [R2:] mieli sie najpirw to mi<sup>n</sup>so ... [R1:] no ... mieli sie ... i czy tam porcuje jeszcze na grubsze drobniejsze siatki i sie napycha zaś w cienkie jelita ... i sie we<sup>n</sup>dzi ... i jest kielbacha ... (Felicjanów); z surowego mie<sup>n</sup>sa [robi się kielbasy] ... pokrojonego lub zmielonego na

grubych oczkach maszynki doprawionego i nabitego na flak ... we flak ... (Koło); kaszanke robi sie z mie<sup>n</sup>sa ... znaczy z podrobów ... tak? ... gotowanych ... czyli mogo<sup>m</sup> być płuca skóry ... serce ... podgardle ... i kasza ... przyprawa ... i krew ... i nabija sie we flak ... (Koło); [R1:] salceson robi sie z mie<sup>n</sup>sa gotowanego ... i nabija sie w ... kałdun? ... dobrze mówie? ... tak ... i w grubie ... [R2:] grube jelita można też? ... [R1:] można ... no zależy jak kto tam ... robi ... i przyciska sie później ... czymś cie<sup>n</sup>żkim żeby ... [R3:] wystygło ... [R1:] żeby zastygło tak ... (Koło); [Jak robi się szynkę?] wcześniej mi<sup>n</sup>so ... z szynki czszeba zapeklować ... i późni sie wkłada w siatki bo<sup>n</sup>dź wió<sup>n</sup>że i we<sup>n</sup>dzi ... (Koło); [R1:] to była solanka ... przygotowywano z soli ... [R2:] było chyba ... już tak długo sie soliła aż wypływało ... [R1:] aż jajko wypłynęło ... ale to jak sie chciało ... [R2:] jajko albo kartofel ... óna ... [R1:] nie ... ale to jak sie chciało żeby mie<sup>n</sup>so dłużej dłużej ... długo leżało ... tak? ... a późni czszea było to mie<sup>n</sup>so znowu wymoczyć wie<sup>n</sup>c ... woda no to solanka ... (Koło); no rodzaje ze ś... mie<sup>n</sup>sa ze świni cie choroba to jes tak szynka ... boczek żebra golonki nóżki ogon schab ... (Rzuchów); [Jatka] no to jes znaczy ... drugi gatunek mi<sup>n</sup>sa ... który jes gorszy ... (Rzuchów); kluski i ... te polywo sie te ... te kluski tym mi<sup>n</sup>sem ... szpagetki ... (Adamin); [Na obiad jadano] no zupe ... rosół na przykład ... czarnine ... no i drugie danie było mie<sup>n</sup>so ziemniaki ... (Barłogi); [Poza piórami z kaczki ma się też ...] no mie<sup>n</sup>so krew na zupe ... na czarnine ... (Kłodawa); danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawalek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ...

z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie solilo pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ... (Rysiny); to czarnina ... [...] sie wygotuje mi<sup>n</sup>so ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczki ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>n</sup>ki ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>n</sup>cej z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecirane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...] tak ... przecierane te kluski były ... (Rysiny).

**MIESZKAĆ** – ‘zajmować jakieś pomieszczenie, traktując je jako miejsce stałego pobytu’: no w szafkach takich specjalnych [przechowywano naczynia] ... kiedyś to w kredensach ... kredensy to były ... właśnie ... jeszcze takie miały ... każdy talerz miał poszczególne te [przegródki] ... i wkładało ... kubki sie wieszalo ... taki ka... kiedyś kredens był ... jeszcze u mnie pami<sup>n</sup>tam ... [...] no bo to niby suszarka ... no ... m... ale to co inne jes suszarka ... a co inne tyn kredens ... [...] był u nas taki stolarz ... tu mieszkał i robił nam te [meble] ... a kubki były wieszane wszyskie ... na tym ... nie w środku tylko na wirzchu było ... (Rysiny); [R1:] na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ... [R2:] mówiła że dobre było ... (Witowo); [R1:] ojcip w prawo a ... a ... [R2:] ksewie w lewo ... [R1:] ksebie ... czy

jak ... [R2:] a jag ja mieszkałam tam w Oli nie to była hejta wišta ... hejta wišta wio ... no wio! to do przodu ... nie? ... (Lubiny).

**MIESZKALNY** – ‘przeznaczony do mieszkania’: były zamki były ... kłódki jak tego no to właśnie były te zawiasy robione i ... i właśnie zamykane ... albo ewentualnie było ... zamykane to od ... nie od zewno<sup>n</sup>cz ... tylko od środka ... bo raczej to ... były budynki ... razem ... dom mieszkalny w jednym końcu a w drugim ... końcu była obora ... no i tak że przez ... jak tego ... to ... dom był od środka za... na... zamknie<sup>n</sup>ty no na co tam mieli no to wtedy zamknęli a tu ... przeskoczyli przez obore i ... i wtedy wyszli ... (Tarnówka).

**MIESZKANIE** – ‘pomieszczenie przeznaczone do mieszkania’: ale to była kiedyś kuchnia to ... to zaste<sup>m</sup>powalo ... dużo dużo rzeczy ... co dzisiaj sie nazywa ... jes co innego ... bo nieraz nawet kuchnia była niby że kuchnia ale i było sypialnio<sup>m</sup> bo ... ludzie nie mieli takich ... tyle mieszkań co dzisiaj jes ... że każdy ma swoje mieszkanie ... swój pokój ... (Tarnówka); w to pudełko właśnie żeby nie robić bałaganu na całym mieszkaniu ... w tym pudełku właśnie było ... [...] czszymano ... i we<sup>n</sup>giel i ... i dźrzewo ... i właśnie ten torf ... (Tarnówka); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko sie jak ... jak sie tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybko<sup>m</sup> troszczeczke był taką za... no trochę tag ozdobione troche tag jakoś ... no i ... to

... nie było ... nie było ... nie było tyle ... poczszeba naczyń ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebowali używać bo ... (Tarnówka).

**MIĘŚCIC** – ‘zawierać w swoim wnętrzu’: *by[ł]y te kufry te skrzynie to takie właśnie były posagowe właśnie ... dziewczyna dostawała w posagu tak<sup>m</sup> skrzynie ... no to tak że one tak były ładnie tam dekorowane na... kwiaty ... wzory kwiatów ... y to właśnie było ... to to wiano swoje właśnie ... z tej skrzyni miała ... ten swój posag w tej skrzyni sie jej mieścił ... (Tarnówka).*

**MIĘŚCIC SIE – ZMIĘŚCIC SIE – 1.** ‘zajmować jakąś przestrzeń’: *w szafach było ... szafy były czyszdzrziwowe i wtedy ... tam cała rodzina musiała sie zmieścić i tego ... no czy tam ... jak jakieś tam kufry mieli no to ... o ile ... jakiś tam kufer ... no u nas kufra nie było ... była szafa i ... w szafie mieliśmy wszystko ... (Tarnówka); 2.* ‘mieć dostateczną przestrzeń’: *w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednic<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko sie jak ... jak sie tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybko<sup>m</sup> troszeczke był taką za... no trochę tag ozdobione trochę tag jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ... nie było tyle ... poczszeba naczyń ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebowali używać bo ... (Tarnówka).*

**MIETŁA, MIOTŁA – 1.** ‘pęk różg (może być przymocowany do trzonka), służący do oczyszczania podłogi’: [R1:] *no czszeba było iś do lasu nacio<sup>ń</sup>ć ... brzożowych gał<sup>n</sup>zków i skre<sup>n</sup>cidź je ... [R2:] drutym ... [R1:] drutym i ... urychtowadź i była miotła ... (Felicjanów); [R1:] ja miotły nie robiłam ... tata robileż miotle to powiedz ... [R2:] czszeba nacio<sup>ń</sup>ć różeg z brzozy ... [R1:] witki ... tak? ... sie to nazywa? ... [R2:] chyba ... nie wiem ... poukladadź ładnie ... ścio<sup>n</sup>gno<sup>ń</sup>ć drutem ... i wszystko ... (Koło); [R1:] miotły? ... no to ... [R2:] z wi... [R1:] z witek ... [R2:] z gał<sup>n</sup>zi wierzby ... abo bzozy ... z brzożowych tych i sie ... cięło ... i ... w kształcie miety sie ... utego ... i drutem sie ścio<sup>n</sup>gało ... (Koło); a miotły robiono ... z gał<sup>n</sup>zi brzozy ... (Rzuchów); miotł<sup>m</sup> [zamiata się podwórko] ... (Adamin); miotła ... (Barłogi); miotł<sup>m</sup> ... (Grzegorzew); miotł<sup>m</sup> [się zamiata] ... (Rysiny); 2.* ‘chwasty najczęściej spotykane w zbożu’: (Koło).

**MIĘSKO** → MIE<sup>N</sup>SKO.

**MIĘSO** → MIE<sup>N</sup>SO

**MIŁY** – ‘przyjemny, sprawiający radość’: (Grabów).

**MI<sup>N</sup>SKO** → MIE<sup>N</sup>SKO.

**MI<sup>N</sup>SO** → MIE<sup>N</sup>SO.

**MIO<sup>N</sup>SKO** → MIE<sup>N</sup>SKO.

**MIOTŁA** → MIETŁA.

**MISECZKA** – zdr., ‘naczynie w postaci spłaszczonej półkuli’: *talerze ... miseczki ... miski ... (Grzegorzew); później twarożek robili no to to ... cebulke czy szczypiorek ale*

... [...] twarożek to był robióny na miseczce czy na czymż a ... (Witowo).

**MISKA** – ‘naczynie w postaci spłaszczonej półkuli’: w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko sie jak ... jak sie tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybko<sup>m</sup> troszeczke był taką za... no trochę tag ozdobione troche tag jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ... nie było tyle ... poczszeba naczyń ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebowali używać bo ... (Tarnówka); no wie<sup>n</sup>c czszymano miske przy tej szy... szyji i ta świ- nia jak była przewa... przewróciła sie i leża- ła ... no to jag ukłuto nożem to czszymano nisko miske tako<sup>m</sup> ... i ... mało<sup>m</sup> ... i ... co naleciała w te miske ta krew to wylewano do wiadra ... i w wiaderku czszepaczko<sup>m</sup> czszepało sie żeby nie zgrupio... pogrupiła sie ... a w małych ilościach odbierano ... to<sup>m</sup> krew ... tu ze szyi ... (Stary Budziszław); no można sie umyć w umywalce ... we wannie można sie wykó<sup>m</sup>pać ... a kiedyś to sie myło ... w wanienkach ... kó<sup>m</sup>pało sie ... albo i ta- kie duże miski só<sup>m</sup> ... te tyż só<sup>m</sup> ... mied- nica mówili na to ... tyż sie myło kiedyś ... (Barłogi); talerze ... miseczki ... miski ... (Grzegorzew); no w wodzie i mydle [można się umyć] ... czy ... w misce kiedyś ... w mi- sce ... w tej chwili ... tego ... w umywalce czy czy w tym ... (Rysiny); talerze ... albo miski ... miski ... kiedyś to miski to na to wołali ... bo nie było talerzy takich ... tyko

to każdy miał swój<sup>m</sup> miske ... nie? ... (Ry- siny); [Ręcznie siano] z płachty lub z miski ... (Sobótka).

**MIY<sup>N</sup>SO** → **MIE<sup>N</sup>SO**.

**MLECZARNIA** – ‘zakład przerabiający mleko’: jag oddziela sie [mleko od tłuszczu] ... no to w mleczarni ... (Drzewce).

**MLECZNY** – ‘zawierający mleko’: no tyż zupy mleczne [jadano na kolację] różne jag i ... ja pamie<sup>n</sup>tam to zupa ... mleczna ... to pozywajo<sup>n</sup>c tak ... na to żeśmy mówili ... za- cierki ... na jajku ... albo ta ... jag już mó- wiłam ... zupa ... no tyż żurek mama tam cze<sup>n</sup>sto gotowaa ale wie<sup>n</sup>cy to takie takie na mo<sup>n</sup>ce ... sypała czy na jajku ... nie? ... albo te ... takie ... worka ... ja... u nas worka na to wołali ... nie? ... jak przyjyżdżali kuzyni ze wsi to mówili ... ciociu co be<sup>n</sup>dziesz worke znowu dziś gotowaa? ... to była woda mle- ko i posypywana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ... tak? ... nig nie wiy co to jes ... (Rysiny).

**MLEKO** – ‘biały płyn wydzielony przez gruczoły mleczne młodych matek, stano- wiący pokarm potomstwa lub taki płyn pochodzący od krów i innych zwierząt wykorzystywany przez ludzi jako pożywie- nie’: dawniej ... no to najcze<sup>n</sup>ściej gotowano muchomory w mleku ... wywar wlewano do ... małych naczyń ... i gdzieś ustawiano ... z boku ... posypywano to cukrem ... no muchy to wiadomo że do cukru idó<sup>m</sup> i ... i przylatywały do ... do tych naczyń i sie topiły po prostu w tym wywarze ... (Bogu- sławice); a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowujo<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka

... *ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekiem na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ...* (Dęby Szlacheckie); [R1:] *czszeba karmić [krowę] ... [R2:] dobrze odżywiać ... [R1:] dobrze odżywiać ... no i po prostu wtedy kiedy sie ocieli daje mleko trzeba jó<sup>m</sup> wydoić ... [R2:] jaka karma ... tak... takie i mleko też ... [R1:] no ... czszeba doić żeby miedź mleko żeby ... korzystać z ni ...* (Witowo); [R1:] *no ... mówi sie kozie mleko czy owcze mleko ... [R2:] ale ... w nasych stronach to ... kozy ... kóz ... bardzo mało jes ... kozów i ... a owiec to nik nie ... [R1:] nik nie doił ... nigdy ...* (Witowo); [R1:] *niektóra krowa dawała takie gorzkawe mleko nie wszystkie krowy ... [R2:] zależy co jadła ... [...] mleko zależało ... smak zależał od jedzynie ... [R1:] ale mleko krowie to przeważnie dobre było ... [R2:] słodkie ... no ...* (Witowo); *no no kwaśniej mleko ... [...] robi sie ... siadłe mówili ... kwaśne czy ... czy siadłe mleko ...* (Witowo); *z zsiadłego mleka [robi się ser] ...* (Witowo); [R1:] *na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ... [R2:] mówiła że dobre było ...* (Witowo); *śmietana jes żółta ... i jak sie włoży mleko naleje sie do garka włoży sie do ... na przykład do zamrażalki ... śmietana sie wybija na wierzk ... i wtedy ... można albo łyżko<sup>m</sup> ... albo tako<sup>m</sup> wazóweczko<sup>m</sup> zebrać do garnuszka ... i od razu widać śmietana żółta a mleko poc spodym zostaje białe ...* (Stary Budziszław); *domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasiło dzień dwa skwasiło sie ...* (Stary Budziszław); *od*

*oprzó<sup>n</sup>tania krów [zależał smak sera] ... jak tyż krowa dostała dobro<sup>m</sup> zielonke czy zimniaki czy marchew czy ... czy buraczki nawet czy liście kapusty czy ... kończyne żarła na... na trawa taka kończyzna zielona ... to naprawdę było smaczne czy dobre siano wysuszone ... a jak też takie jakieś z... zgnile jakieś zielone tam trawsko miała czy jakieś ... zniszczone ło<sup>n</sup>ty od ziemniaków wysuszone ... nie miała takiego przyzwoitego jedzynie to potem tyn smak mleka też był taki nie... prawidłowy no i tyn smak sera tyż taki potem wychodził ...* (Stary Budziszław); *nawarka to jes tak ... woda sie gotuje ... wysypuje sie do niej mo<sup>n</sup>ke pszenno<sup>m</sup> ... i potem ... czszepaczko<sup>m</sup> sie roszczzepuje na tej wodzie gotowanej ... i właśnie wychodzi taka ... taka ta zupa ... taka worka ... tak ... zaprawia sie mlekiem i to dawniej było bardzo ... spożywane ... w dzisiejszych czasach sie nie robi takich zup ...* (Stary Budziszław); *odsadzić ... żeby nie ... [prosięta] nie ssaty już mleko bo ju[ż] só<sup>m</sup> wi<sup>n</sup>ksze ...* (Rzuchów); *na kolacje? ... to przeważnie ... te ... no ... kawa z mlekiem ... i chleb z dżżemym to jes najlepsze ...* (Adamin); *no tyż zupy mleczne [jadano na kolację] różne jag i ... ja pamie<sup>n</sup>tam to zupa ... mleczna ... to pozywajo<sup>n</sup>c tak ... na to żeśmy mówili ... zacierki ... na jajku ... albo ta ... jag już mówiłam ... zupa ... no tyż żurek mama tam cze<sup>n</sup>sto gotowaa ale wie<sup>n</sup>cy to takie takie na mo<sup>n</sup>ce ... sypała czy na jajku ... nie? ... albo te ... takie ... worka ... ja... u nas worka na to wołali ... nie? ... jak przyjyżdżali kuzyni ze wsi to mówili ... ciociu co be<sup>n</sup>dziesz worke znowu dziś gotowaa? ... to była woda mleko i posypywana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ... tak? ... nig nie wiy co to jes ...* (Rysiny); *no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucało do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie też za-*

prawiało ... ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no makaronem pozrywajo<sup>c</sup> ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ... zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy czy tam owocowe ... to sie wszystko zaprawiało mlekiem ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym ... tym no czym można było? ... o! jedynie zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o! ... no to wtedy tłuszcz ... i sie zasmażało ... mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny); no drożdże i zakis sie dawało ... w barsz tak sie nazywało ... sie kisilo i sie dawało i z drożdżami sie ... mieszało i ... i sie zagniałało ... i solilo sie ... i takie były no ... były ta... chlebek sie ... nieraz to i sie dawało tyż inne ... różnie i na mleku ... sie i na na ... maślanca sie robiło chlebek tyż ... no różnie ... (Borki); kasze to na mleku można gotować ... wszystkie kasze chyba jak ... no te kasze manne gryczano<sup>m</sup> można ... i tak<sup>m</sup> kasze zależy jak kto lubi ... (Borki); [Dobre mleko] no jag jes ... mleko tłuste ... i czyste ... (Drzewce); jag oddziela sie [mleko od tłuszczu] ... no to w mleczarńi ... (Drzewce); no jak kiedyś to sie zbirało [śmietanę] ... wazówko<sup>m</sup> do ... jak sie mleko ustalo ... schłodziło ... to sie zbirało wazówko<sup>m</sup> ... (Drzewce); podgrzać je [=zsiadłe mleko] ... tylko nie zagotować ... podgrzadz je żeby ... żeby sie ... no ... żeby zrobić ser ... czszeba zsiadłe mleko podgrzać ... a nastep<sup>m</sup>nie wystudzić ... (Drzewce); smaka [sera] ... na ... jak ... zależy jak ... mleko jest ... bardzo skwaszone be<sup>n</sup>dzie ... ser ... kwaszkowy ... a ze słodkiego mleka ... też sie robi sery ... i be<sup>n</sup>dzie ser ... słoczszy ... smaczniejszy jes taki ... łagodniejszy ... no ... mniej ... mniej kwaśny ... (Drzewce); na śmietane z mleka świeżego? ... śmietanka słodka ... (Drzewce); żeby mieć śmietane mleko czszeba schło... dobrze schłodzić ... (Drzewce); gdzie jes mleko? ... [...] no wymie cheba ... (Drzewce).

**MOCZYĆ – NAMOCZYĆ – ZMOCZYĆ** – ‘umieścić coś w wodzie lub innym płynie, by tym nasiąkło’: a no ... to [o] przechowywaniu [mięsa] to ... nie było ... to były ... solilo sie ... beczki były takie de<sup>m</sup>bowe ... albo sie zakopywało do ziemi sie tak zakrywało na zime albo tak ... bo żeby ... no bo jak ... w to<sup>m</sup> to ... albo beczke ... i bardzo duzo sie solilo ... a ja[k] chciało sie zjeż na drugi dzień czy tam kiedy ... a jak było takie za bardzo ... zapeklowane to sie moczyło bo za słone by było jakbyż ugotowała ... (Grabów); bierze sie czszonek dopasowuje do otworu siekiery i zabija sie klinem ... można jeszczy namoczyć w wodzie żeby lepiej czszymało ... (Koło); no namoczyło sie we wannie i sie prało na tarze ... (Admin); była taka soda ... i to sie dowalo ... gotowało sie pranie ... pościel sie jak sie ... najprzód sie na noc zmoczyło ... potem sie prało ... i gotowało sie jeszczce ... pościel ... tó<sup>m</sup> ... w takich kotlach ... sie gotowało ... i sie znowu płukało ... ze dwa razy i ... krochmal ... (Barłogi); no przewaźnie to było na bialo malowane wapnym ... później to za[ś] zasto<sup>m</sup>piły te wałki ... i sie la [=na] to cio<sup>n</sup>gały wałki to były kolorowe ściany ... [Takie ozdoby były?] ozdoby tak ... od wałka ... [To były na wałku wycinane?] tak ... na wałku były tam i kwiatki rozmaite wzory ... i to sie moczoło w farbie i sie po tych ścianach ... świeżo bielonych ... malowało ... (Barłogi); malowało sie szerokim pe<sup>n</sup>dzlem ... zdobiło sie ... wałkami które miały na ... sobie wzorek ... i ten wałek ... moczyło sie ... w farbie ... o jakimś innym kolorze ... ciemniejszym bodż jaśniejszym od ścian ... i wałek przy wałku sie kładło od góry do dołu ... i powstawał wzór ... (Grzegorzew).

**MODA, M<sup>U</sup>ODA** – ‘popularność czegoś w jakiejś dziedzinie’: polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>n</sup>dź razie ... no owoce

... no jak sie ... śliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to sie gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>o</sup>dzie ... weki ... tylko sie suszyło w piecu chlebowym ... suszyło sie ... śliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); wersalki kanapy to tak ... bo sobie ludzie ... no ... no ... w dzisiejszej modzie ... no ... a kiedyś to ty... były tylko ... tylko i wyło<sup>n</sup>cznie łóżka wypchane słom... materacem ... y... z sieńnikiem ... (Tarnówka).

**MODRAK** – ‘chwast polny o niebieskich płatkach i czarnym środku’: [Chwasty w zbożu] [R1:] ko<sup>n</sup>kol ... [R2:] ko<sup>n</sup>kól ... teraz te niebieskie kwiatki ja wiedziałam ... [R1:] jo tyż wiedziałam tero już nie pamie<sup>n</sup>tóm ... nie ... modrak czy jakoś ... [R2:] nie ... ko<sup>n</sup>kol ... i i ... wino kiedyś z tego sie robiło ... [...] chabry ... (Grzegorzew); 6.

**MODRY** – ‘będący koloru nieba; niebieski lub ciemnoniebieski’: modry kwiat ... modre ... modry kolor jakiegoś ... s... tworzywa ... (Rysiny).

**MOJDA** – ‘kawałek materiału wypełniony cukrem podawany dziecku do ssania’: mojda ... [...] to było ... materiał ... w ... cukier sypałaż w materiał zawio<sup>n</sup>zane było i kładłaś do buzi i jak soś [dzieciak] ... bo słodkie było i spokojny był ... no ... to moje to nazywali ... (Grzegorzew).

**(MOKNO<sup>Ń</sup>Ć) – ZAMOKNO<sup>Ń</sup>Ć – ZMOKNO<sup>Ń</sup>Ć** – ‘stawać się mokrym od deszczu’: [Baba] to inaczej takie zadaszanie ... sto-gu ... żeby ... w razie deszczu żeby ... [nie] zamók ten stóg ... (Nowe Budki); to tamte czasy ... sie paliło torfo<sup>m</sup> ... torfa ... [to jest] błoto robione na lo<sup>n</sup>ce kopane ... i w koziołki ustawiane ... i tak że to była całe ... całe lato czszeba było ... poczczas najwie<sup>n</sup>kszych

goro<sup>n</sup>czek właśnie robić torf ... i spieszyć sie żeby nie zmokło nie tego ... no a cze<sup>n</sup>sto deszcze padały ... wie<sup>n</sup>c ... ludzie na wsi mieli dużo ... bardzo dużo roboty z tym ... samym opałem ... (Tarnówka).

**MOKRY** – ‘nasiąknięty wodą lub innym płynem’: (Babiak); (Stary Budziszław); (Koło); (Rysiny); (Grabów).

**MO<sup>N</sup>KA, MO<sup>N</sup>KA** – ‘syпки produkt otrzymywany ze zmielonych ziaren zbóż’: no ciemny [chleb] to ze żytni ... niby ... to była żytnia mo<sup>n</sup>ka ... ze żyta to była ... i do tego można dawać było troche pszynny i ... i taki to był chleb a ... (Borki); <sup>u</sup>o mo<sup>n</sup>ków só<sup>m</sup> ale jo ... już mó<sup>n</sup>ków żytnio<sup>m</sup> jo ino i pszynno<sup>m</sup> a tero to ile różnych só<sup>m</sup> ... [...] mo<sup>n</sup>ka jes ... krupczatka ... jes pszynno mo<sup>n</sup>ka poznaińska jez i takich innych ... mó<sup>n</sup>ków jez ale wszystkich nazwów wrocławska jez różne ... żytnia jez o! ... do razowych to jakieś tyż dodawali jakieś tam ... tak pszynne <sup>u</sup>otry<sup>m</sup>-by nawet dodawali kiedyś ... to właśnie były te ciemniejsze chleby takie ... (Borki); zupa z jabłek to jest ... no zupa jabkowo zaklepano jes tym ... no mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> i śmietano<sup>m</sup> ... (Adamin); [Krochmal robiono] z mo<sup>n</sup>ki ziemniaczanej ... i wody ... (Grzegorzew); do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); mo<sup>n</sup>ka pszenna żytnia ... [...] krupczatka ... ziemniaczana ... (Dąbie); [Mąka] żytnia orkiszowa ... pszena ... pszenno-żytnia ... kukurydziana ... (Powiercie); no wi<sup>n</sup>c najpierw tyn zaczyn ... czyli ... ta cze<sup>n</sup>ś poprzedniego chleba ... dodana do porcji mo<sup>n</sup>ki ... i wody ... która ma być zaczynem ciasta obecnego ... (Dęby Szlacheckie); a jeszcze był tak zwany ... py-



rzok ... to też jes postawa tylko chyba z ... ziemniaków tylko chyba z ... surowych star- tych ziemniaków ... i do tego sie dosypywało mo<sup>n</sup>ki i to sie piekło w piekarniku ... ale już tak dawno było że ja tego nie pami<sup>n</sup>tam ... (Dęby Szlacheckie); robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinia- nym dzbanku rzucało sie ... wsypywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wodę ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszeczkę pszennej ... no i tak to było ... kisto ... wyrobiło sie ... oczy- wiście częściej było rozszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy cztery dni postać ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajkę czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie ku- powałam go nigdy jak teraz sie kupuje ... (Tarnówka); a kruszonka to jes ... i ... jak sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smal- cu ... to częściej wzię<sup>ś</sup> tak samo dwajścia deko cukru ... i potem dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na takó<sup>m</sup> kule ... tylko mie- dzy palcami tak kruszyć ... i wtedy wyjdzie taki ... takie ... takie kuleczki wyjdó<sup>m</sup> ... i to sie nazywa kruszanka ... do tego można dać zapach na przykład cukier wanieliowy czy jaki odrobinkę olejku to wtedy jez lepszy za- pach ... posypadź na ciasto ... (Stary Budzi- sław); nawarka to jes tak ... woda sie gotuje ... wsypuje sie do niej mo<sup>n</sup>ke pszenno<sup>m</sup> ... i potem ... czszepaczko<sup>m</sup> sie rozszczepuje na tej wodzie gotowanej ... i właśnie wychodzi taka ... taka ta zupa ... taka worka ... tak ... zaprawia sie mlekiem i to dawniej było bar- dzo ... spożywane ... w dzisiejszych czasach sie nie robi takich zup ... (Stary Budzislaw); zakleпка to jes ... jak zaprawiamy zupe czy zaprawiamy pomidorowo<sup>m</sup> czy zaprawiamy

buraczkowo<sup>m</sup> czy jako<sup>m</sup> tam uważamy to<sup>m</sup> zupe ... czy sos zacio<sup>n</sup>gamy ... to bierzemy ... czy mleko czy wodę ... i odrobine wsypu- jemy mle... mo<sup>n</sup>ki ... rozszczepujemy i ... zalewamy do takiej ilości jak poczszepujemy zage<sup>n</sup>szczono<sup>m</sup> zupe ... (Stary Budzislaw); [R1:] to sie brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żyt- nió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarabiało ... w takim żurowniku ... i sypało sie mo<sup>n</sup>ke wodę i sie tam ... w tym żuro... w tym ... ko- ziołkim kry<sup>n</sup>ciało ... i sie przykrywało ... sto- wiało sie na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... dopiero gotowano żur ... (Feli- cjanów); [Co to za potrawa: szary barszcz?] żurek? ... [...] kiedy no ... w okresie zimo- wym i jesiennym i z mo<sup>n</sup>ki żytniej ... na ... z zakwasu mo<sup>n</sup>ki żytniej ... (Koło); [R1:] szary barszcz to bydzie chyba taki barszcz jag my gotuimy ... na zakwasie taki ... szary ... [R2:] żurek to ... żurek kwa... [R1:] no ... [R2:] to żurek może ... no no ... a to z cze- go? ... jakie jes pytanie? ... z czego sie gotu- je? ... [...] no to ... z mo... na zakwasie ... z zakwasu z mo<sup>n</sup>ki żytni ... (Koło); no to był tyn krochmal ... [...] no to ... nawed robili z mo<sup>n</sup>ki ... pszennej gotowali ... z kartofla- nej ... [...] no normalnie rozrobiłeś w gar- nuszku i jak sie woda gotowała to wloleż i zagotowałeś ... [...] to było do wrzo<sup>n</sup>tku sie loło ... a żeby nie było grudków to sie w zim- ny wodzie rozrobiło [Aha, czyli najpierw w zimniej?] ale troche ... sie zimniej wody a tam sie garnek gotował na krochmal ... jak sie woda gotowała to sie wtedy wloło pomi- szalo ... zamiyszało ... (Barłogi); do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zakleпка wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>- sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); gotowało [się] krochmal ... z mo<sup>n</sup>ki ziem- niaczanej ... (Rysiny); no tyż zupy mleczne

[jadano na kolację] różne jag i ... ja pamie<sup>n</sup>-tam to zupa ... mleczna ... to pozywajo<sup>n</sup>c tak ... na to żeśmy mówili ... zacierki ... na jajku ... albo ta ... jag już mówiłam ... zupa ... no tyż żurek mama tam cze<sup>n</sup>sto gotowaa ale wie<sup>n</sup>cy to takie takie na mo<sup>n</sup>ce ... sypała czy na jajku ... nie? ... albo te ... takie ... worka ... ja... u nas worka na to wołali ... nie? ... jak przyjydzdżali kuzyni ze wsi to mówili ... ciociu co be<sup>n</sup>dziesz worke znowu dziś gotowaa? ... to była woda mleko i posypywana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ... tak? ... nig nie wiy co to jes ... (Rysiny); dawniej to ... w dawnych czasach to siali ... tak zwany ... żyto czy pszenice ... czekaj jak to sie nazywało? ... no ... mo<sup>n</sup>ka ... orkisz ... orkisz ... który dzisiaj ... jes bardzo zalecany ... w żywieniu człowieka ... (Prucheniec).

**MÓJ** – ‘odnoszący się do osoby mówiącej’: pierzyna była z ... puchu ... ge<sup>n</sup>siego kacze-go ... y to właśnie ... było ... nie było ... nik tam nie rzucał sie na kołdry ... jak są dzisiaj ... [Czy kiedyś były w ogóle kołdry?] no nie wiem ... ja tam za moich lat nie było ... (Tarnówka); za moich czasów kiedy ja byłam dzieckiem pamie<sup>n</sup>tam jak ... moja babcia ... mięso ... wtedy ... nie ... na wsiach posiadali lodówki ... a już tym bardziej zamrażarki ta-jak w dzisiejszych czasach ... babcia miała ... taką ... taką piwnice ... wykopano<sup>m</sup> ... w ziemi ... inaczej to też nazywano tako<sup>m</sup> ziemianko<sup>m</sup> ... w której panował zawsze chłód ... latem ... i sposób przechowywania tego mięsa był naste<sup>m</sup>pujo<sup>n</sup>cy ... dużo po prostu tego mięsa ... przechowywano w taki sposób że ... solono to mięso bardzo dużo<sup>m</sup> ilości<sup>m</sup> soli ... w ten sposób zabezpieczali ... peklowan... było takie peklowanie po prostu mięsa ... zabezpieczano je przed psuciem ... i po prostu przeczszymywano w jakiś dużych naczyniach właśnie ... takich glinianych ... i to

mięso długo leżało ... leżało po prostu ... albo ... albo było po prostu też we<sup>n</sup>dzzone ta-ak szynki właśnie boczki ... były po prostu we<sup>n</sup>-dzone ... w jakimś ... ja pamie<sup>n</sup>tam mój dziadzius to zawsze we<sup>n</sup>dził właśnie ... dźrzewem jakimś owocowym ... prawda? ... no ... używał do tego ... do ... do we<sup>n</sup>dzenia właśnie dźrzewa ... dźrzewa owocowego ... (Koło).

**MÓL** – ‘mały motyl, którego gąsienice niszczą wełnę, pierze itp.’: no pierzyna ... pierzyna to najpierw czszeba było uhadować ... sporą ilość ... czy kaczek ... czy ge<sup>n</sup>si ... czy jag mniejsza ilość kaczek czy ge<sup>n</sup>si no to sie jo<sup>m</sup> składało te pierze z dwóch ład jeszcze czszeba było o nie dbać żeby sie nie wkre<sup>n</sup>ciły mole ... bo jak sie ... mole wkre<sup>n</sup>ciły no to było wtedy kurzu nie z tej ziemi i zniszczone pierze ... (Tarnówka).

**MÓ<sup>N</sup>KA** → MO<sup>N</sup>KA.

**MRÓZ** – ‘niska temperatura powietrza (poniżej 0°C)’: no to najpierw czszeba ... podorywke zrobić ... na polu ... i tó<sup>m</sup> ziemie ... spulchnioną ... na ... jak ... szykuje sie to<sup>m</sup> mogiele tako<sup>m</sup> na ... sie mówi na półtora dwa metry szerokości ... no zależy jako<sup>m</sup> tego no ale ... tag mniej wie<sup>n</sup>cej dwa metry czszeba uszykować tego ... szerokości tego ... [...] kopca ... że to podłoże czszeba tu wzio<sup>n</sup>s i wyrzucić ... wyrzucić żeby jó<sup>m</sup> trochę w to<sup>m</sup> ... [...] potem jak te ... ziemniaki sie przywoziło z pola to tag ukośnie wjezdżali i ... zsypywały sie ładnie ... na mogiele ... i potym poodsybywane były ... ziemniaki i ... to<sup>m</sup> ... gablami ... i wtedy prosto<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> czy ... czy targano<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> to tak było ładnie czszeba ... ułożyć ... grabiami układało sie ... i na krzyża sie układało ... raz wzdłuż ... tego ... tego zgarnie<sup>n</sup>cia ... tej słomy ... a ... i ... a innym .... drugim razem na ... tag układać ... i ... i wtedy ziemio<sup>m</sup>

... *tó<sup>m</sup>* co sie wywaliło ... z tego podłoża ... [...] wtedy sie przykrywało ... [...] kopiec powstał i potem już jag na zime to czszeba było jeszcze raz je okrywać ... [...] tymi *le<sup>n</sup>-cinami* ... a nieraz jak tegó ... no czy obornikiem jak kto miał no to ... *wie<sup>n</sup>cej* ... no to obornikiem bo ... zimy były nie takie przecież ... jak dzisiaj *so<sup>m</sup>* ... bo to były mrozy ... (Tarnówka); [R1:] bo nichtórzy mówili kopiec nichtórzy mogiła ... no ... my tutej na przykład ... *wszy[scy]* mielim kopice ... a u naszych dziewuchów tam nig nie wiedziol co to jes kopiec ... tam mieli wszyscy mogliły ... [R2:] no to my tyż tag mówilim ... no mogiła kopiec ... nie? ... kopiec ... no to czyli ... dołek wykopany ... w zimi i ... tam kartofle sie sypało ... przykryło sie *stomó<sup>m</sup>* późnij *zimió<sup>m</sup>* i ... a jag na mrozy szły to nagrabilim liści i liściami przykrylim żeby nie zmarz ... (Police Średnie).

**MUCHA** – ‘mały, uciążliwy owad, wydający odgłos bzyczenia’: kiedyż no to były ... w beczki ... w beczkach ... i sie solilo ... w tej chwili to w zamrażarkach ... nie? ... a kiedyś to w beczkach ... a moja mama jednocześnie żeby ... *uwe<sup>n</sup>dziła* ... *ocšlo...* te ... szynki ... to zakopywaa to w ziemi ... nie samo *mie<sup>n</sup>so* tylko w beczce ... to ono tam przeleżało bo to muchy sie tam nie dostawały i ... i to było takie inne ... (Rysiny); dawniej ... no to najcze<sup>n</sup>ściej gotowano muchomory w mleku ... wywar wlewano do ... małych naczyń ... i gdzieś ustawiano ... z boku ... posypywano to cukrem ... no muchy to wiadomo że do cukru *idó<sup>m</sup>* i ... i przylatywały do ... do tych naczyń i sie topiły po prostu w tym wywarze ... (Bogusławice); zapasy na zime? ... no *wi<sup>n</sup>c* można *cze<sup>n</sup>ść* ... zapasów zrobić w słoikach ... [...] a *cze<sup>n</sup>ść* ... warzyw ... przerabialo sie *kap...* zawsze była beczka kapusty kiszzonej ... zawsze była beczka kiszonych ogórków albo i ze dwie ...

no i w słoikach ... no i jeszcze ... stała beczka ... z *mie<sup>n</sup>sem* ... z zabitego świniaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... *mi<sup>n</sup>-so* czszeba było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby sie nie zepsuło ... czyli *mie<sup>n</sup>so* było nasolone ... ciasno ułożone w beczce ... na wierzchu przycisnie<sup>n</sup>te jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrzywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie sie zawsze przechowywało ... (Dęby Szlacheckie); nie było chyba takich trucizn jak teraz ... że sie tam psiknie i sie muchy wytrujo<sup>m</sup> ... u nas na wsi ... moja mama to miała własne sposoby że tak powiem ... czyli otwieraliśmy szeroko drzwi ... gasilimy światło ... w tej *cze<sup>n</sup>ści* z której chcieliśmy wygonić muchy ... zapalaliśmy światło w tak zwanej *sini* ... i sie ganiało [...] muchy tak długo aż ... aż do tego światła poleciały ... może nie poleciały wszystkie ale na pewno zdrowo sie przerzedziło ... potem zamykało sie drzwi do ... do pomieszczenia z którego wyganialiśmy ... otwierało sie drzwi na dwór i sie wyganiało muchy z sieni ... no ... (Dęby Szlacheckie); czszea było pryskać zawsze żeby much nie było i czysto żeby było ... tag jag u nos to muchów nie było ... mało kiedy były muchy ... (Borki); ale u nos tu nie było robaków takich ... pluskwy różne ... ludzie mieli bo ... tera nawet wywiad słyszałam jak w blokach nawet pluskwy *majó<sup>m</sup>* ... no ... ale u nos na wsiach nie było tego ... żeby pluskwy były gdzieś i ... po ścianach chodziły ... to tegó nie było ... roz kiedyż no to ... muchy ... sie ... tam jak sie ... kiedyż ale to sie *ty<sup>m</sup>* piło te muchy nie było tak że muchów pełno jes ... (Borki); [Robaki w domu] *pchły* ... muchy ... mrówki ... (Dąbie); (Rzuchów).

**MUCHOMÓR** – ‘gatunek grzyba z czerwonym kapeluszem i białymi plamkami’:

dawniej ... no to najczę<sup>ś</sup>ściej gotowano mu-  
chomory w mleku ... wywar wlewano do  
... małych naczyń ... i gdzieś ustawiano ...  
z boku ... posypywano to cukrem ... no mu-  
chy to wiadomo że do cukru idó<sup>m</sup> i ... i przy-  
latywały do ... do tych naczyń i sie topiły  
po prostu w tym wywarze ... (Bogusławice).

**MUNDUREK** → W MUNDURKACH.

**M<sup>U</sup>ODA** → MODA.

**MUS** – ‘przetarte owoce (z dodatkiem cu-  
kru)’: [Jabłecznik to] *mus jabkowy ... i cia-  
sto ...* (Babiak); *jabłecznik to robiono takie  
kruche ciasto na to muz jabkowy ... potem  
kratke albo kruszonke robiono i pieczono ...*  
(Stary Budziszław); *no ciasto kruche ... i na  
to jabka ... tarte na tarce ... czy takie całe  
wkładane ... to jabłecznik taki jes ... albo  
mus jabkowy sie wkłada tez na jabłecznig ...  
niy? ...* (Rysiny).

**MYCIE** – ‘usuwanie brudu za pomocą  
wody i innych środków’: [Do czyszczenia  
naczeyń potrzebne są] *woda ... płyn do my-  
cia naczeyń i go<sup>m</sup>bka ...* (Grzegorzew).

**MYĆ – UMYĆ – WYMYĆ** – ‘usuwać brud  
za pomocą wody i innych środków’: *ja go-  
tuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze  
tak ... woda ... woda ... zimna woda ...  
naste<sup>m</sup>pnie ... nastem... naste<sup>m</sup>pnie wkła-  
dam pokrojonego umytego kurczaka ... i na  
wolnym ogniu sobie go gotuje ...* (Koło);  
*w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu  
stała kuchnia ... obok ... niej znowu ...  
skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... mi-  
ska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ...  
żeby było myć ... naczynia ... bo przecież  
zlewów nie było jak dzisiaj ...* (Tarnówka);  
*dojenie krowy w dzisiejszych czasach do<sup>o</sup>  
maszyny ... dawniej ... to czsza było wzię<sup>ś</sup>*

*... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie  
było to to wymie brudne od piasku czy ...  
nawet ... ubrudzone ... tag od obornika  
czy jag leżała na brudnej ściółce ...* (Stary  
Budziszław); [Kurę trzeba] *wypatroszyć ...  
pokroić ... umyć ... i ugotować ...* (Babiak);  
*no trzeba jo<sup>m</sup> [=kurę] po prostu ... zabić ...  
czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... no  
... wyskubać z pierza ... rościo<sup>ś</sup>ć ... usuno<sup>ś</sup>ć  
wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjować  
... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ... no  
a naste<sup>m</sup>pnie przygotować do ... cze<sup>ś</sup>ści ...  
już ... gotowania ... przygotowywania ja-  
kiejś danej potrawy z kurczaka ...* (Koło);  
*no prze[ci]e czszeba jo<sup>m</sup> [=kurę] oskubać ...  
umyć ... wypaproszyć ...* (Grabów); [R1:]  
*jak oskrobali to myli ... pomy... wymyli ca-  
łó<sup>m</sup> tó<sup>m</sup> świnie ... później ... [R2:] powiesi-  
li ... [R1:] no ... [R2:] powiesili w “oborze  
na takim ... [R1:] hakach ... [R2:] haku ...  
umyli jó<sup>m</sup> tam ... rozpruli ... wyjęli jelita ...  
(Felicjanów); najpierw czszeba jo<sup>m</sup> [=kure]  
zabić ... później oskubać ... wypatroszyć ...  
wymyć ... wymoczyć ... i ugotować zupe ...  
bo<sup>ś</sup>dź upiec ...* (Koło); *no to sie je [=naczy-  
nia] czyści tym płynym sie myje ... czyści ...  
ścirkó<sup>m</sup> wyciro i ... só<sup>m</sup> ładne ...* (Adamin);  
*no można sie umyć w umywalce ... we wan-  
nie można sie wykó<sup>m</sup>pać ... a kiedyś to sie  
myło ... w wanienkach ... kó<sup>m</sup>pało sie ...  
albo i takie duże miski só<sup>m</sup> ... te tyż só<sup>m</sup> ...  
miednica mówili na to ... tyż sie myło kie-  
dys ...* (Barłogi); *umyć ...* (Grzegorzew);  
*pokarmy przygotowuje sie ... no na pewno  
w kuchni ... czszeba umyć re<sup>n</sup>ce ... żeby było  
wszystko w porzo<sup>n</sup>dku i czysto ... no i tyle ...*  
(Grzegorzew); [Kobieta] *co naczynia myła?  
... [...] może sprzo<sup>n</sup>taczka ...* (Kłodawa);  
*umyć ...* (Rysiny); *kiedyś sie nazywało „Bia-  
ły Jeleń” mydło ... [...] szare ... tak ... i sie  
nazywało „Biały Jeleń” ... to był ... [...] to  
był ... super ... już nie jes taki jak był kie-  
dys ... bo mój mo<sup>n</sup>ż musi robić duży piany*

*z mydła takiego ... właśnie tego szarego ... bo ma stawy chore ... no to ... już jez inny ... ale to „Biały Jeleń” ... i w dalszym cio<sup>n</sup>gu ten „Biały Jeleń” ... i szare też jeszcze mydło ale przeważnie ... jes mydło ... kiedyś sie myło mydłem ... (Rysiny); [Żeby naczynia były czyste należy je] dobrze umyć i wyszorować ... wysuszyć ... (Rysiny).*

**MYDLIĆ, MYDLYĆ – NAMYNDLIĆ – POMYDLIĆ** – ‘wcierać w coś mydło lub używając mydła, robić pianę’: *no namoczyło sie we wannie i sie prało na tarze ... [...] tako tara była i ry<sup>n</sup>czno sie chochlowało i mydlyło ... (Adamin); z wanny położyłam łacha na tarze ... i tam pomydliłam ... i tarłam ... tako tara była re<sup>n</sup>czno ... na ty tarze ... (Adamin); na takij tartce [prano] ... to jes tara sie nazywo ... [...] to tak wygło<sup>n</sup>dało że ... tak jakby była ... i na tym były takie pro<sup>n</sup>żki ... wgle<sup>m</sup>bienie i wywyższenie i to ... sie tak tarło ry<sup>n</sup>cami ... pomydliło sie ... bo ... kołnierzyki sie prało w re<sup>n</sup>cach ... a tu zaś tak sie ... pomydliło i sie na tym tarło ... to sie w balie włożyło ... to było doś duże to wystawało z bali ... i sie tu otwirało ... i w ty wannie sie chochlowało ... (Barłogi); dawniej była albo pralki re<sup>n</sup>czne ... który nazywały sie tara ... miały takie haczyki zahaczało sie je o balie ... i pocierało sie praniem o ... o to<sup>m</sup> tare ... najpierw sie mydliło pranie a potem sie pocierało o tare ... (Grzegorzew); no ta balia była ... nie? ... i była ta pralka ry<sup>n</sup>czna taka ... no sie namyndliło tam te te ... ciuchy ... późni sie płucza... płukało jak i w ty chwili ... sie wiyszało ... (Rysiny).*

**MYDLINY, MYDLYNY – 1.** ‘piana powstała po dodaniu mydła do wody’: *mydliny? ... no to jes ... z mydła ta piana ... (Barłogi); mydliny to jes ... coś co powstaje z mydła ... wody i mydła ... (Grzegorzew); mydliny no*

*to z mydła ... sie robio<sup>m</sup> mydliny ... nie? ... tag i z ... teraz z proszku czy czy z szamponu czy jakiegoś ... płynu ... (Rysiny); 2. ‘osad na pranej odzieży powstały po dodaniu zbyt dużej ilości środka piorącego’: to te mydliny ... [...] z proszku ... za dużo sie wsypie proszku ... [...] to trzea wyplukać ... (Adamin).*

**MYDLYĆ → MYDLIĆ.**

**MYDLYNY → MYDLINY.**

**MYDŁO** – ‘środek pielęgnacyjny (najczęściej w postaci kostki) używany przez ludzi, który w połączeniu z wodą czyści skórę; wykorzystywany też do prania’: *kiedyś sie nazywało „Biały Jeleń” mydło ... [...] szare ... tak ... i sie nazywało „Biały Jeleń” ... to był ... [...] to był ... super ... już nie jes taki jak był kiedyś ... bo mój mo<sup>z</sup> musi robić duży piany z mydła takiego ... właśnie tego szarego ... bo ma stawy chore ... no to ... już jez inny ... ale to „Biały Jeleń” ... i w dalszym cio<sup>n</sup>gu ten „Biały Jeleń” ... i szare też jeszcze mydło ale przeważnie ... jes mydło ... kiedyś sie myło mydłem ... (Rysiny); mydliny no to z mydła ... sie robio<sup>m</sup> mydliny ... nie? ... tag i z ... teraz z proszku czy czy z szamponu czy jakiegoś ... płynu ... (Rysiny); kiedyś popiołem czyścili bo nie było tych płynów ... nie było takich pas[t] ... ni? ... jedyne pasty były co pamie<sup>n</sup>tam do ro<sup>n</sup>k ... takie ... nie? ... i mydło ... a naczynia nie było ... tyko ... mama moja po... popiołem zawsze ... tam leko popiół tam wzięła ... i ... i sie czyściło ... [...] bo kiedyś to nie było taki[ch] kolorowych ... tyko były takie fajne miedziane te garnki ... to-ak sie doczyściło ... a przeważnie na Wielkano[c] ... a później jeszcze taki miała słonine ... i po tym ... i jeszcze ... porzonnice je tak żeby tak ładnie świeciły sie te garnki ... to*

## MY<sup>N</sup>SO

*tag jak do dziś pamiętam ... (Rysiny); no w wodzie i mydle [można się umyć] ... czy ... w misce kiedyś ... w misce ... w tej chwili ... tego ... w umywalce czy czy w tym ... (Rysiny); umyć ... [...] we wodzie i w mydle ... (Adamin); ja tam się mydłem przeważnie [myję] ... (Barłogi); mydliny? ... no to jes ... z mydła ta piana ... (Barłogi); mydło płyn żel [służą do mycia] ... (Grzegorzew); mydliny to jes ... coś co powstaje z mydła*

*... wody i mydła ... (Grzegorzew); no na pewno krochmal ... już po praniu ... ale co dodawano do prania? ... no mydło ... szare mydło ... kroilo sie w ... jakieś kawalki ... i sie je wrzucało do pralki ... (Grzegorzew); mydło ... był przeważnie mydło „Jeleń” takie ... (Kłodawa). → SZARE MYDŁO.*

**MY<sup>N</sup>SO → MIE<sup>N</sup>SO.**

**NA BIAŁO** – ‘tak, że coś pokryte jest kolorem świeżego śniegu’: *no przeważnie to było na biało malowane wapnym ... później to za[ś] zasto<sup>m</sup>piły te wałki ... i sie la [=na] to cio<sup>n</sup>gały wałki to były kolorowe ściany ... [Takie ozdoby były?] ozdoby tak ... od wałka ... [To były na wałku wycinane?] tak ... na wałku były tam i kwiatki rozmaite wzory ... i to sie moczło w farbie i sie po tych ścianach ... świeżo bielonych ... malowało ... (Barłogi).*

**NABYĆ** – ‘dostać’: *no to wsza ... by była ... tag jak kiedyś ... w... za Nimców były ... bo tera to nik tegó ni mo chyba ... w życiu ... no ... bo kiedyś to ... mieli ludzie i dziecioki mieli i do szkoły jak ... jak ... ja pojechałam do Gdyni ... jak ... już sie<sup>u</sup>ożyńska ... i pojechałam bylim na stacji ... dziadek był ... i jak pojechaam ... to nabyłam wszów tam ... (Borki).*

**NACISKAĆ** – ‘używając dłoni, wywierać presję, powodować powstanie ciśnienia’: *no za te sutki ... no ... czy cio<sup>n</sup>gnie czy nacisko zależy jak kto doi ... jo to naciskałam ... (Witowo); dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzio<sup>ś</sup> ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyszyć to wymie ... no i wtedy czyste wiaderko re<sup>nc</sup>e obtarte umyte ... po*

*... po tym umyciu tej krowy ... i wtedy siadało sie pod to<sup>m</sup> krowe ... naciskało sie na te ... wymie na te d... no dydki tak dawno było mówione n[o] [t]ak ... i za te ... cio<sup>n</sup>gło sie tak ... po ... po dwa ... jed... raz od przodu raz od tyłu ... no i wtedy na... jak sie naciskało leciało mleko ... (Stary Budziszław).*

**NACZYNIĘ** – ‘ogólna nazwa przedmiotów, na których się jada lub które służą do przygotowania potraw’: *najlepiej to [żeby mleko się zsiadło] ... w słoik ... w naczyniu szklanym ... albo kamiennym ... (Drzewce); [R1:] żeby zrobił sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym sie ... [R2:] no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś siteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ... [R1:] a późni to sie ... później to duszłak ... przeważnie ... [R2:] no ... czy na durszłaku ... czy... [R1:] durszłak nazywali najwie<sup>nc</sup>y ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszłak sie wylewa ... [R2:] ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>ż</sup> ... (Witowo); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... (Tarnówka); domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasiło*

dzień dwa skwasiło sie ... późni sie na małym ogniu postawiło garnek ... i od czasu do czasu sie mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wyływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tylko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widać że tyn ... ser już go ... wtedy sie wykładało pomału ... na ... na jakież naczynie ... które tam była położona albo ściereczka albo jakieś siteczko ... (Stary Budziszław); do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); no wi<sup>c</sup> najpierw tyn zaczyn ... czyli ... ta cze<sup>n</sup>ś poprzedniego chleba ... dodana do porcji mo<sup>n</sup>-ki ... i wody ... która ma być zaczynem ciasta obecnego ... do tego celu służyła dzieża tak zwana ... u nas przynajmniej tak było czyli specjalne naczynie zrobione ... chyba ... z drewna ... tak mi sie wydaje ... (Dęby Szlacheckie); bo były drożdże i w naczyniu ... czea było zagnić chlebek ... i urobić takó<sup>m</sup> kule i włożyć w taki koszyczek i óno sie wyruszało i dopiero sie piekło ... (Borki); na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie "o ... to jes wszystko do jedzynie ... (Barłogi); [Do czyszczenia naczyń potrzebne są] woda ... płyn do mycia naczyń i go<sup>m</sup>bka ... (Grzegorzew); [Kobieta] co naczynia myła? ... [...] może sprzo<sup>n</sup>taczka ... (Kłodawa); płyn do naczyń jedynie ... (Rysiny); kiedyś to ... naczynia czyścili ... moja mama bo one to były cie<sup>n</sup>żkie ... to na szmatke brała popiół ... nie? ... i wyszorowaa porzonnie ... przeważnie na Wielkano[c] i Boże Narodze-

nie ... [...] kiedyś popiołem czyścili bo nie było tych płynów ... nie było takich pas[t] ... ni? ... jedyne pasty były co pamie<sup>n</sup>tam do ro<sup>n</sup>k ... takie ... nie? ... i mydło ... a naczynia nie było ... tylko ... mama moja po... popiołem zawsze ... tam leko popiół tam wzięła ... i ... i sie czyściło ... [...] bo kiedyś to nie było taki[ch] kolorowych ... tylko były takie fajne miedziane te garnki ... to-ak sie doczyściło ... a przeważnie na Wielkano[c] ... a później jeszcze taki miała słonine ... i po tym ... i jeszcze ... porzonnie je tak żeby tak ładnie świeciły sie te garnki ... to tag jak do dziś pamie<sup>n</sup>tam ... (Rysiny); (Koło).

#### NADZIABAĆ → DZIABAĆ.

**NAFTA** – ‘żółtawa ciecz o charakterystycznym zapachu, wykorzystywana dawniej ze względu na swe właściwości palne’: przeszukiwanie [włosów] no to grzebinim sie grzebało i ... [wszy] szukało i sie ... smarowało ... różni kiedyś to ... różnymi naftamy nawet sie te<sup>m</sup>piło to ... tag jag ja pami<sup>n</sup>tóm ... (Borki).

**NAGANIAĆ** – ‘goniąc, skierować w pewnym kierunku, w pewne miejsce’: so<sup>m</sup> dźwi ... i naganie sie [kury] ... i mówi sie a sio do kurnika! ... (Rzuchów).

#### NAGRZAĆ → GRZAĆ.

**NAGRZEWAĆ SIE, NAGRZYWAĆ SIE** – ‘stawać się ciepłym’: żelazko to było że ... kładlim nawet ... żuźle rozpalone do żelazka ... a najprzód sie kładło te żuźle i to sie żelazko nagrzywało a potem były dusze ... i te dusze sie grzało w piecu ... jak były gor<sup>n</sup>ce ... w kuchni na ogniu ... to sie kładło do żelazka i tym sie prasowało ... [A dusza to było takie metalowe?] wkład taki ... do żelazka ... (Barłogi); dawniej żelazko jak



wyglodało? ... takie żelazko dawniej ... nagrzewało się ... kładło się na gorocy blat ... bo nie miało sznura ... nie podłoczało się go do kontaktu ... tylko kładło się na gorocy blat żelazko się nagrzewało i ... żeby nic nie przypalić to te żelazko kładło się ... na talerzyku ... odwróconym do ... spodem do góry ... (Grzegorzew).

**NAGRZYWAĆ SIE** → **NAGRZEWAĆ SIE**.

**NAJEŚĆ SIE** – ‘spożyć’: mieli takie ... takie nosidelka no po prostu z materiału zwiózane ... dzieciotko na plecach ... no jak widzimy dzisiaj w Afryce pokazują ... no i zawiozane i już ... no albo matka na reku nosiła ... no bo przecież ktoś by ją wyrezył? ... no ja tam ... ułożyła coś gdzieś tego ... no i pod miedzo siedziało i ... i kwiliło ... i ... jag umiało się przesuwać to się przesuwało a jag nie to nie ... najadło się ziemi ... umorusało się ... (Tarnówka).

**NALĄC** → **LĄC**.

**NALEWAĆ** – ‘lejąc, umieszczając jakiś płyn w czymś’: przygotowuje się garnek ... nalewa się ... wodę ... kładzie się mieśo ... no jak się miśo podgrzeje ... wychodzi piana ... to trzeba zszymować tó piane ... i wtedy kładzie się warzywa ... (Drzewce).

**NALOĆ** → **LĄC**.

**NAMOCZYĆ** → **MOCZYĆ**.

**NAMYNDLIĆ** → **MYDLIĆ**.

**NA NA NA!** – ‘okrzyk wydawany, by przywołać krowy’: (Witowo).

**NAPALIĆ** – ‘spowodować powstanie ognia w piecu’: piec chlebowy ... no to był ... u nas

było w tak zwanej sieni ... wydzielona częś ... była to jakby taka komora ... wybudowana mieńdzy ... mieńdzy jedną częścią domu a drugoń była sień ... i częś tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... były tam dźrzwiczki ... do wkładania ... chleba ... i bydź może pod tymi dźrzwiczkami do wkładania chleba były dźrzwiczki mniejsze do regulowania ale tego nie pamie tam ... no i był porzodnie opalony drewnem ... i tak jak mówiłam jak już się napaliło w tym ... piecu ... no i miał uście ... do komin ... żeby tam ten dym był jak się paliło w tym piecu żeby ... dym mógł wychodzić przez komin ... no i paliło się tak długo aż się porzodnie nagrzał do takiej temperatury żeby chleb mógł się upiec ... (Dęby Szlacheckie); jak się napaliło [w piecu chlebowym] ... byliśmy pewni że temperatura jest wystarczająco wysoka ... wygarnialiśmy te niedopalone ... kawałki drewna czy co tam jeszcze zostało żeby ... piec był czysty ... i ... kładliśmy chleb ... (Dęby Szlacheckie).

**NAPARSTEK** – ‘ochraniacz zakładany na palec, w czasie szycia zabezpieczający przed ukłuciem się igłą’: no wkładało się taki grzybek pod to ... to się taki były ... no grzybek taki ż dźrzewa ... i to ... wkładało się pod te dziure ... i się cerowało normalnie ... jednoń nitkę w te jednoń w te i tak się przekładało przeplatankoń takóń ... [...] można było też używać ... naparstek był naparstek ... (Barłogi).

**NAPCHAĆ** – ‘umieścić coś w czymś’: no to na łóżku [można spać] ... na łóżko wersali no ... tam teraz no to ... no pierw było łóżko ... i ... i sieńnik ... który napchany było słomóń sianym ... no ... żytnioń słomoń ... bo ... na pszennej się przecież nie śpi ... bo w pszen... pszenica to jako ... jest ... opłatek ... wieńc ... robiony wieńc ... nie tego ... no

*a tak że ... żytnia ... słoma ... no i siano to tak ... to takie sieńniki były napychane ... no i wtedy na tych sieńnikach sie ... spało ... (Tarnówka).*

**NAPÓJ** – ‘płyn służący człowiekowi do ugaszenia pragnienia’: *na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stolowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie<sup>o</sup> ... to jes wszystko do jedzenia ... (Barłogi).*

**NAPYCHAĆ** – ‘wypełniać coś czymś’: [R1:] *no ... w maszynie sie miesza ... gatunku mie<sup>n</sup>sa tam sie wybiero miesza ... doprawia sie i sie ... na... napycha w jelito ... [R2:] mieli sie najpirow to mi<sup>n</sup>so ... [R1:] no ... mieli sie ... i czy tam porcuje jeszcze na grubsze drobniejsze siatki i sie napycha zaś w cienkie jelita ... i sie we<sup>n</sup>dzi ... i jest kiełbacha ... (Felicjanów); [R1:] to-s wó<sup>n</sup>troba ... letkie sie myli ... [R2:] gotuje sie najpirow ... [R1:] gotuje sie a potem sie myli ... to przez maszynke ... i sie wkłodo w kasze ... [R2:] krew ... [R3:] [...] krew i sie znowu napycha ... [R2:] i może być kasza...anka ... ta z tyj zwykłej kaszy i ... [R3:] taterczy ... (Felicjanów).*

**NAROŻNIK** – ‘mebel służący do siadania i leżenia w kształcie litery L’: [Urządzenia do spania] *wersalka ... tapczan ... sofa ... kozetka ... też też można ... mieć narożnik w domu ten narożnik rozkładać ... no teraz so<sup>m</sup> różne też takie ... urzo<sup>n</sup>dzenia ... (Koło).*

**NARZUTA** – ‘przykrycie łóżka’: [Łóżko przykrywa się] *narzuto<sup>m</sup> albo kapo<sup>m</sup> ... (Koło).*

**NAS, NASZ** – ‘bliski, okoliczny’: [R1:] *no ... mówi sie kozie mleko czy owcze mleko ... [R2:] ale ... w nasych stronach to ... kozy ... kóz ... bardzo mało jes ... kozów i ... a owiec to nik nie ... [R1:] nik nie doił ... nigdy ... (Witowo); [R1:] na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ... [R2:] mówiła że dobre było ... (Witowo).*

**NASADKA** – ‘element przykrywający, uszczelniający kierzynkę od góry’: *kierzynka była do robienia masła ... dziś sie nie robi tego masła ... a dawniej to było ... okro<sup>n</sup>gła taka drewniana beczulka ... w tej beczulce był ... kij okro<sup>n</sup>gły taki jak do szczotek zamiatania ... i na dole była ta taka kłapeczka na krzyża przybite ... i i ... wkładało sie to a potem nasadzało sie taki ... tako<sup>m</sup> nasadke na ... na te ... beczulke ... (Stary Budziszław).*

**NASADZAĆ, NASODZAĆ** – 1. ‘nakładać’: *kierzynka była do robienia masła ... dziś sie nie robi tego masła ... a dawniej to było ... okro<sup>n</sup>gła taka drewniana beczulka ... w tej beczulce był ... kij okro<sup>n</sup>gły taki jak do szczotek zamiatania ... i na dole była ta taka kłapeczka na krzyża przybite ... i i ... wkładało sie to a potem nasadzało sie taki ... tako<sup>m</sup> nasadke na ... na te ... beczulke ... (Stary Budziszław); 2. ‘umieścić kurę, kaczkę itp. na jajach w gnieździe, by wysiadywała młode’: [Dzisiaj nie ma kurcząt] *no bo sie nie nasodzo ... idzie sie do wylengarni i sie kupuje ... (Felicjanów); (Babiak).**

**NASODZAĆ** → **NASADZAĆ**.

**NASOLIĆ** → SOLIĆ.

**NASTO<sup>M</sup>P SIE!** – ‘komenda wydawana krowie, by ją odgonić’: *nasto<sup>m</sup>p sie ...* (Drzewce).

**NASTURCJA** – ‘roślina ozdobna o płożących lub wspinających się pędach, żółtych, pomarańczowych i ciemnoczerwonych kwiatach, kwitnąca od maja do jesieni’: (Grabów).

**NASZ** → NAS.

**NAWARKA** – ‘zupa mleczna z mąką’: *nawarka to jes tak ... woda sie gotuje ... wysypuje sie do niej mo<sup>n</sup>ke pszenno<sup>m</sup> ... i potem ... czszepaczko<sup>m</sup> sie roszczszepuje na tej wodzie gotowanej ... i właśnie wychodzi taka ... taka ta zupa ... taka worka ... tak ... zaprawia sie mlekiem i to dawniej było bardzo ... spożywane ... w dzisiejszych czasach sie nie robi takich zup ...* (Stary Budziszław).

**NIEBIESKI** – ‘będący koloru pogodnego nieba’: [Ultramaryna] *to farba jes ... taka ... kolorowe ... to sie dosypywało ... żeby było bielsze pranie ... to jes taki proszek ... i to to jest ... tako farbka niebiesko ... [...]* *ale jak w wodzie sie rozpuści to ... miała wybielać pranie ...* (Barłogi); *modre ... to jez jak kolor nieba jag niebieski ...* (Grzegorzew); [Chwasty w zbożu] [R1:] *ko<sup>n</sup>kol ... [R2:] ko<sup>n</sup>kól ... teraz te niebieskie kwiatki ja wiedziałam ... [R1:] jo tyż wiedziałam tero już nie pami<sup>n</sup>tóm ... nie ... modrak czy jakoś ... [R2:] nie ... ko<sup>n</sup>kol ... i i ... wino kiedyś z tego sie robiło ... [...]* *chabry ...* (Grzegorzew).

**NIEDZIELNY** – ‘będący częścią niedzieli’: *iskanie ... o! to jes bogata literatura na tyn temat ... za dawnych czasów ... posiada-*

*nie w głowie ... że tak powiem ... wszy ... czy jak? ... nie było niczym wstydlwym ... i jeszcze pamie<sup>n</sup>tam że moja mama opowiadała że jak była ... młoda ... to ... na przykład ... z dziewczynami siadały sobie ... w niedzielne ... popołudnie na ... przewróconym drzewie gdzieś tam ... przy drodze ... i nawzajem sobie ogló<sup>n</sup>dały ... włosy czy nie majó<sup>m</sup> ... wszów ...* (Dęby Szlacheckie).

**NIEŁAD** – ‘bałagan’: [Co to jest barłóg?] *no to brud jakiż jes ... jakież nieład ... wszystko nie na swoim miejscu taki barłóg jes zmniejszane wszystko jes ...* (Barłogi).

**NIEŚĆ – ZNIEŚĆ** – ‘o kurach: składać jaja’: [kura] *niesie [jajka] ...* (Babiak); [R1:] [kogut od kury różni się] *grzebieniem i ogonem ... ogon mo taki ładny ... [R2:] no i jaj nie niesie ...* (Felicjanów); *bo [kura] gdacze i oznajmia że zniosła [jajka] ...* (Koło); *no kury ... kury sie got... hoduje żeby ... na ... na dobry rosół ... żeby niosły jajka ... żeby był pożytek z nich ...* (Rzuchów); *no so<sup>m</sup> takie ... takie przegrody znaczy ... siedliska ... czy korytka ... i tam jes wyścielone słomo<sup>m</sup> ... żeby ... sie ... [kury] siedziały ... niosły jaja ...* (Rzuchów); *kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... dużego ... i nie ma takiego ... jak sie nazywa ... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duży czerwony już taki ... grzebień na głowie to już wygło<sup>n</sup>da kura która niesie jajka ... a kokoszka ma takie ... bardzo niziutki ten grzebyszczek przy skórze przy ... od dzióbka wyrośnie<sup>n</sup>ty ...* (Stary Budziszław); *przeważnie takie kury co poza kurnikiem nioso<sup>m</sup> ... gdzieś tam sobie upaczszo<sup>m</sup> to późni na... nioso<sup>m</sup> i siadajo<sup>m</sup> ... nie? ... na nich ... i wyle<sup>n</sup>gajo<sup>m</sup> sie kurcze<sup>n</sup>ta ... piskle<sup>n</sup>ta ...* (Rysiny); *krzyczy ko ko ko ko ... no ... bo ona ... kura gdacze ... o! ... gdacze kura bo zniosła jajka ...* (Rysiny); *to sie maca ... pozywali tego tego*

... w tej chwili nie ... a kiedyś to ... macanie ile kur zniesie jajek żeby nie pogubiły ... nie? ... (Rysiny); [Kura] no cieszy się że jajek zniosła ... (Grabów); [Kura] szuka sobie gniazdka i niesie ... (Grabów).

**NIOSKA** – ‘kura znosząca jaja’: *ale kwoka to siedzi ... [...] no to ... może byź nioska jak dużo jaj ...* (Koło); (Babiak), (Felicjanów); (Stary Budziszław); (Rysiny); (Grabów); 18.

**NISKI** – ‘mający niewielką odległość od podstawy do wierzchołka’: [Łóżko to] *dwa tyłki ... jeden wysoki w głowie ... niższy w nogach ... [...] no i poło<sup>n</sup>czone deski ... i ... deskami dwoma ... no i ... i ... deski w środku jeszcze były żeby to ... sie... [...] wzmocnić konstrukcje no i żeby się ten materac ... cały czyszał ... sieńnik ...* (Tarnówka); *to zależało od postawy kosiarza ... czy był wyższy czy niższy ... i on musiał dopasować to<sup>m</sup> ro<sup>n</sup>czke [na kosisku] do siebie ...* (Nowe Budki); [Miejsce rączki na kosisku zależało] *jaki był kosiarz ... czy wysokiego wzrostu czy niższego ...* (Prucheniec); *wysokie zboże ... koszone bez pało<sup>n</sup>ka ... a niskie z pało<sup>n</sup>kiem ...* (Koło).

**NISKO** – ‘tak, że odległość od podstawy do wierzchołka jest niewielka’: *środek [stogu] wyżej a boki niżej ... to była ten środek to był tak zwany baba ...* (Prucheniec).

**NISZCZYĆ – ZNISZCZYĆ** – ‘powodować, że coś przestaje prawidłowo pełnić swoje funkcje lub przestaje istnieć’: *no pierzyna ... pierzyna to najpierw czszeba było uhodować ... sporą ilość ... czy kaczek ... czy ge<sup>n</sup>si ... czy jag mniejsza ilość kaczek czy ge<sup>n</sup>si no to się jo<sup>m</sup> składało te pierze z dwóch lad jeszcze czszeba było o nie dbać żeby się nie wre<sup>n</sup>ciły mole ... bo jak się ... mole wre<sup>n</sup>ci-*

*ciły no to było wtedy kurzu nie z tej ziemi i zniszczone pierze ...* (Tarnówka); [R1:] *no to tyko tyko było hakanie wokół ziemniaków ...* [R2:] *no tak ... a brónó<sup>m</sup> nie jeździłeś żeby chwosty zniszczyć? ...* [R1:] *no bronowanie i ... re... rydlenie ... bronowanie i ... hakanie ...* [R2:] *każdy zabieg który ... robiłeś to ... to niszczył chwasty ...* (Police Średnie).

**NITKA** – ‘rodzaj cienkiego sznureczka służącego do szycia’: *no igłó<sup>m</sup> się cerowało nitkó<sup>m</sup> ...* (Adamin); *no wkładało się taki grzybek pod to<sup>m</sup> ... to się taki były ... no grzybek taki ż dźrzewa ... i to ... wkładało się pod te dziure ... i się cerowało normalnie ... jedno<sup>m</sup> nitke w te jedno<sup>m</sup> w te i tak się przekładało przeplatankó<sup>m</sup> takó<sup>m</sup> ... [...] można było też używać ... naparstek był naparstek ...* (Barłogi); *jeżeli się cerowało ... jako<sup>m</sup>s mniejszo<sup>m</sup> dziurke to była to ... igła z nitko<sup>m</sup> nakładało się ... [...] na jako<sup>m</sup>s szklanke ... albo literatke ... i tak się cerowało ...* (Grzegorzew).

**NIZIUTKI** – ‘bardzo niski’: *kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... dużego ... i nie ma takiego ... jak się nazywa ... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duży czerwony już taki ... grzebień na głowie to już wygło<sup>n</sup>da kura która niesie jajka ... a kokoszka ma takie ... bardzo niziutki ten grzebyszczyk przy skórze przy ... od dzióbka wyrośnie<sup>n</sup>ty ...* (Stary Budziszław).

**NO!** – ‘okrzyk wydawany, by odgonić krowę’: *no! uciekaj! ...* (Witowo).

**NOGA** – 1. ‘część ciała służąca ludziom do poruszania się’: [Ubiór kobiety] *garsonka ... na głowe kapelusz ... botki na nogi ... trepy na nogi ... przy obejściu przy domu ...* (Dąbie); [Rodzaje obuwia] *na pewno zimo-*

we i letnie ... myśle ... ale mogo<sup>m</sup> byđż jeszcze przeciwdeszczowe ... mogo<sup>m</sup> być sportowe ... no i co jeszcze może być? ... może mogo<sup>m</sup> byđż jakieś ... lecznicze jak ktoż ma zdeformowane nogi na przykład albo jakież obolałe ... ortopedyczne ... (Dęby Szlachec-  
kie); [Części ubrania] to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszystko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedzidź i majtki tyż ... bo tak sie wyrażo ... nie? ... i czsze ubradź rajstopy ... czy jakieś spodnie bo tera to kobity chodzó<sup>m</sup> w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to sie tak czsze ubradź i ... i rajstopy przeci na nogi założyć ... i co? ... i ocieplanie ... i swed jakiz jeszcze na siebie czy jakó<sup>m</sup>ś bluzke ... nó wszystko ... (Borki); jes to tak zwana torfa i na ten temat moge powiedziec wie<sup>n</sup>cej ponieważ sama pracowalam przy tym torfie i wiem jak sie to wykonywalo ... ździeralo sie najpierw ... bo to przeważnie ta torfa to byla na ło<sup>n</sup>kach ... ździeralo sie ... ło<sup>n</sup>ke ... to<sup>m</sup> de... dar... darnine sie ździeralo ... pod tym ... wykopywalo sie ... wlewalo sie do tego wody ... i ... nogami żeśmy wchodzili ... ugniatali to błoto wychodziło tak zwane błoto ... (Nowe Budki); 2. 'część ciała służąca zwierzętom do poruszania się, wykorzystywana przez ludzi w celach spożywczych': [Świniakowi] nacinano ... tylne nogi ... koło ście<sup>n</sup>gien ... i wieszano na dro<sup>n</sup>gu ... (Babiak); kre<sup>m</sup>pulec ... to chyba koniom zakładano na nogi ... to jes powróz ... wio<sup>n</sup>zany na końskie kopyta żeby konie nie uciekły ... chyba ... tak mi sie wydaje ... (Babiak); łopatka to jes przednia noga ... szynka to jes tylna noga ... (Babiak); golonka to s... to so<sup>m</sup> tylne no... tylne górne nogi ... (Babiak); wykrawa sie tylnó<sup>m</sup> ... cze<sup>n</sup>ś nogi świńskiej ... pekluje i to sie nazywa szynka ... (Babiak); [R1:] wieszano [zabitą świnię] za tylne nogi ... na haku ... gdzieś tam ... [R2:] w stropie ... tyn hak był

w stropie ... no w budynku ... (Felicjanów); [Rodzaje mięsa ze świni] [R1:] słonina ... łeb ... głowa ... szynki ... boczki ... żebra ... [R2:] łopatki ... [R1:] opatki ... gie... [R2:] schab ... [R1:] o! schaby ... [R2:] wo<sup>n</sup>troba ... [R1:] wo<sup>n</sup>troba o! ... [R2:] nerki ... [R1:] nogi o! ... (Felicjanów); [R1:] no ... mi<sup>n</sup>so ... jak świńiog noge złamoł czy tam ... [R2:] był chory ... no to mi<sup>n</sup>sem poza klaso<sup>m</sup> ... tak? ... [R1:] klaso<sup>m</sup> ... no ... [R3:] no ... tanio jatka była ... (Felicjanów); wieszano [zabitą świnię] za ście<sup>n</sup>gno tylnych nóg ... i był ... tu sie zakładał tak zwany orczyk ... do tych ście<sup>n</sup>gien i sie počio<sup>n</sup>gało na lince do góry ... (Koło); [Części kury, kurczaka] [R1:] dziób ... [R2:] szyja ... skrzydła ... noga ... [R1:] i grzebień ... tak ... (Koło); najpierw zabezpieczono [świnię] ... powrozami ... potem wieszono za tylne nogi ... i rozpruwano ... i wycio<sup>n</sup>gano wne<sup>n</sup>czności ... wszystkie wne<sup>n</sup>czności ... (Rzuchów); no kurze nogi majo<sup>m</sup> ... drapcie jak sie dostaly do grzo<sup>n</sup>dków to rozdrapały ... rozdrapały po prostu ... rozdrapały ... (Rzuchów); a mie<sup>n</sup>so [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to mie<sup>n</sup>so kładziono a potem robierano tam ... osobno słonine osobno żeberka osobno nogi ... głowe ... no i ... z tego przerabiano albo kaszanke albo kielbase mielono ... albo zostawiano mie<sup>n</sup>so do spożywania ... i dawniej nie były zamrażalki to były mie<sup>n</sup>sa gotowane w słoikach ... przechowywane w słoikach żeby ... były do spożywania ... a dziś to już só<sup>m</sup> zamrażalki ... lodówki to to mie<sup>n</sup>so jes przechowywane w innej pozycji ... (Stary Budziszlaw); krem<sup>p</sup>ulec to jes taki ... taki ze czszydziesięci centrymetrów ... kij ... okro<sup>n</sup>gły ... i to sie ... kładło w... jak chciało sie powie... no żeby ta świnią wisiła na taki wysokości na taki[ch] łańuchach ... to ten krembulkem sie tak ... przekre<sup>n</sup>cało miedzy

*nogami i ta świnia była poćcio<sup>n</sup>gana do góry i potem ... ten kre<sup>m</sup>pulec sie założyło tag na poprzeg między nogi ... żeby nie odwinął sie ten łańcu[ch] ... (Stary Budziszław); czy na mielone to łopatka było do mielonek było ... i żeberka były osobno ... schab był osobny ... karkówka osobno ... nogi osobno ... słonina ... wszystko było osobno zrobione ... (Rysiny); 3. 'część mebla, na której stoi na podłożu': [R1:] stołeczek taki ... [...] cztery nogi ... [R2:] deseczka ... [R1:] deseczka i cztery nogi do tego ... [R2:] i sie siadało pod krowo<sup>m</sup> ... (Witowo); w kuchni ... kredens tylko taki był nieduży córka i ... i co tam? ... stół był ... przy stole stołki ... jedyn był długi ... <sup>u</sup>o czterech nogach albo takie normalne zbite tam z desek z czegoś stołki kiedyś tam nie było taboretów krzesła to już było wielkie świ<sup>m</sup>to jak było ... u kogoś ... przeważnie stołki ... (Grzegorzew).*

**NOGI** – 'części łóżka, na której człowiek kładzie kończyny dolne': [Łóżko to] dwa tyłki ... jeden wysoki w głowie ... niższy w nogach ... [...] no i poło<sup>n</sup>czone deski ... i ... deskami dwoma ... no i ... i ... deski w środku jeszcze były żeby to ... sie... [...] wzmocnić konstrukcje no i żeby sie ten materac ... cały czyszyał ... sieńnik ... (Tarnówka).

**NOSIĆ** – 1. 'chodzić z czymś, trzymając to w rękach': *mieli takie ... takie nosidełka no po prostu z materiału zwió<sup>n</sup>zane ... dziecio<sup>n</sup>tko na plecach ... no jak widzimy dzisiaj w Afryce pokazujó<sup>m</sup> ... no i zawio<sup>n</sup>zane i już ... no albo matka na re<sup>n</sup>ku nosiła ... no bo przecież któż by jo<sup>m</sup> wyre<sup>n</sup>czył? ... no ja tam ... ułożyła coś gdzieś tego ... no i pod miedzo<sup>m</sup> siedziło i ... i kwiliło ... i ... jag umiało sie przesuwac to sie przesuwało a jag nie to nie ... najadło sie ziemi ... umorusało sie ... (Tarnówka); do tych piwniców w domu*

*no to ... to wrzucało sie [ziemniaki] ... koczykamy nosiło workamy ... a ... a jak były piwnice osobne ... no to tam sie nosiło ... już gotowe we workach i w skrzynkach ... (Goszczędza); 2. 'mieć na sobie ubranie': *obecnie to chyba rajstopy myślę bo już pończochy wyszły z użycia ... kiedyś sie nosiło pończochy ale może jeszcze ... może ... jeszcze ... (Dęby Szlacheckie).**

**NOSIDEŁKO** – 'kawałek materiału związany na kształt torby, służący do noszenia małego dziecka': *mieli takie ... takie nosidełka no po prostu z materiału zwió<sup>n</sup>zane ... dziecio<sup>n</sup>tko na plecach ... no jak widzimy dzisiaj w Afryce pokazujó<sup>m</sup> ... no i zawio<sup>n</sup>zane i już ... no albo matka na re<sup>n</sup>ku nosiła ... no bo przecież któż by jo<sup>m</sup> wyre<sup>n</sup>czył? ... no ja tam ... ułożyła coś gdzieś tego ... no i pod miedzo<sup>m</sup> siedziło i ... i kwiliło ... i ... jag umiało sie przesuwac to sie przesuwało a jag nie to nie ... najadło sie ziemi ... umorusało sie ... (Tarnówka).*

**NÓŻKA** – zdr., 1. 'część ciała służąca zwierzętom do poruszania się': *mie<sup>n</sup>sa z kury to może bydó<sup>m</sup> ... mogó<sup>m</sup> być tak ... skrzydełka ... piersi ... udka ... korpus ... który używa sie na rosó<sup>l</sup> ... wo<sup>n</sup>troba żoło<sup>n</sup>dek ... szyjka nóżki ... (Stary Budziszław); to właśnie nóżka sie mówi ... nóżka lub pałka ... (Stary Budziszław); no to sie dzieliło [świnię] najpirw na pół a potym ... słonina osobno ten ... schab osobno ... szyneczki ... nóżki ... łepok ... wszystko było ... (Grabów); [Poszczególne części kury, kurczaka to:] udka szyja ... nóżki ... piersi ... (Babiak); [Rodzaje mięsa ze świni] [R1:] matko! ... to tak be<sup>n</sup>dzie karkówka ... z karku ... schab ... to so<sup>m</sup> ... na plecach le<sup>n</sup>dźwie? ... [R2:] grzbiet ... [R1:] no przy grzbiecie ... tak? ... żeberka no to ... to wiadomo ... tak? ... przy przy schabie zaraz przy grzbiecie boki ... ło-*

patka przednia łopatka tylna ... szynka ... i właściwie w zasadzie wszystko ... [R2:] to nie łopatka jes? ... [R1:] co? ... [R2:] tylna łopatka-s to szynka? ... [R1:] znaczy nie ... chodziło mi bardziej o golonke ... źle ci powiedziałam ... no ... tak ... [R2:] golonka jeszcze ... [R1:] golonka ... [R2:] a te kopyta jak sie nazywajo<sup>m</sup>?... te te ... rogi? ... [R1:] nóżki ... racica ... [R2:] to jes ... zimne nóżki sie robi ... [R1:] zimne nóżki sie z tego robiło ... nie wiem ... a czy ogon? ... (Koło); no rodzaje ze ś... mie<sup>n</sup>sa ze świni cie choroba to jes tak szynka ... boczek żebra golonki nóżki ogon schab ... (Rzuchów); 2. 'część mebla, na której stoi na podłożu': kołyska to też jes tym ... tak ... teraz nie ... też ... prostoko<sup>n</sup>tne ... też prostoko<sup>n</sup>t taki jakby pudeleczko ... z ... taki ... i ... z ale zamias ... zamias nówek ma po prostu zaokro<sup>n</sup>głono<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> to<sup>m</sup> podstawie ... takie jakby ... kojarzy mi sie to z saniami ... takie płozy ... i po prostu żeby dziecko ... można było ... bujać ... żeby mogło ... mogło sobie zasno<sup>ć</sup> ... [...] no to ja to tak nazwałam jak od sań ... że płozy ... ale takij pewności do końca nie mam ... (Koło); no to taka ławka była zrobiona z jednej deski i ... [...] nóżki miało ... tak ... tak ... i potem jak tego to nawet ... były takie ławki porobione ... i na tych ławkach potem było magłowanie pościeli ... robione ... to tak wiesz ... było wykorzystywane i do magłowania pościeli ... obrusów tego wszystkiego co takie proste tam tego no

to ... się magłowało na desce ... i ... jednocześnie siedzieli ... służyło do tego i do tego ... (Tarnówka); 3. 'łodyga rośliny': mieczyki so<sup>m</sup> o wysokich nóżkach ... różne kolory białe czerwone różowe nawet i granatowe ... pie<sup>n</sup>knie wygło<sup>n</sup>dajom ... (Stary Budziszław).  
→ ZIMNE NÓŻKI.

**NÓŻKI** – 'część kołyski, w której dziecko kładzie nogi': kołyska ... no to jes wzorem znowu tak jag i dorosłego łózko ... w głowie wyżej ... troszeczkę niżej w nóżkach ... i też to korytko zrobione na sia... na ten sieńnik ... materac właśnie ... ze słomy czy ze siana ... i z... były ... na nóżkach to były znowu te ... dwa bieguny ... przy każ... na każdym tyłku były dwa biegu... po... pod każdym tyłkiem były dwa bieguny takie ... zatego ... tak że to ... dziecko jak ... leżało ... na tym sińniku ... tam w tym łóžeczku ... no to było możliwoś go ... huśtania ... a jednocześnie były przy ... w tej kołysce ... były po... takie ... powbijane po prostu gałeczki takie porobione ... żeby było można za... przeciw<sup>n</sup>gno<sup>ć</sup> ... od jednego ... od jednej gałki do drugiej gałki po... z drugiej strony deseczki ... żeby jo<sup>m</sup> można przeciw<sup>n</sup>gno<sup>ć</sup> było jakó<sup>m</sup> taśme żeby to dziecko nie wypadło ... nie wygrzebało sie ... i tego ... i ono jak było przymocowane no to ... cie<sup>n</sup>żkie życie miało ... no bo ni sie nie ruszyło ... nie ... ruszy... nie wypadło ... (Tarnówka).

# O

**OBIAD** – ‘główny posiłek zjadany w ciągu dnia’: *to jes drugie śniadanie przed obiadem ... (Adamin); no to obiad ... woła sie ludzi na obiad i ... i tego ... i samemu sie ji obiad ... (Adamin); na obiad to ... sie jada rosołek kluski ... (Adamin); no obiad jes z dwóch dań ... (Barłogi); na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie <sup>u</sup>o ... to jes wszystko do jedzynia ... (Barłogi); główny posiłek w środku dnia? ... obiad? ... (Grzegorzew); kąsumuje obiad ... (Grzegorzew); co jadano na obiad? ... na pewno w bogaczszych domach jadano kurcze<sup>n</sup>ta kacze<sup>n</sup>ta ... w biedniejszych domach ... w biedniejszych domach był to na pewno jakiś biedniejszych posiłek ... (Grzegorzew); n-obiad ... kiedyś sie mówiło obiad bo tero lancz ta... nie? ... jakoś ... (Kłodawa); i kopcaczka była późni wiesz ... cio<sup>n</sup>gnikowa i dopiro wolko ... ja jeszcze jak chodziłam na ... kopanie graczko<sup>m</sup> ... jeszcze sie kopało graczko<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> jag my chodzimy ... wykopywać wiesz ... nieroz na obiad kartofle to tako<sup>m</sup> graczko<sup>m</sup> ... ludzie chodżyły ... w koszyki ... kopały ... a późni no to mówie były już takie konne kopaczki ... w kónie sie kopało kopcaczko<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> ... śmigłowo<sup>m</sup> była kopcaczka ... (Goszczęda); p<sup>u</sup>odobiadek ... i obiad ... (Grzegorzew); (Rysiny).*

**OBIADOWAĆ** – ‘jeść obiad’: *teraz be<sup>n</sup>dzemy obiadować ... (Rysiny).*

**OBIADOWY** – ‘wykorzystywany w czasie obiadu’: *na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie <sup>u</sup>o ... to jes wszystko do jedzynia ... (Barłogi); danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawalek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie solilo pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ... (Rysiny).*

**OBIERAĆ – POBIERAĆ** – ‘oddzielać skórkę od reszty warzywa’: *a to stare [ziemniaki] sie obiera a młode sie skrobie to chyba to bedzie ... (Dzierawy); stare ziemniaki sie struże ... struże lub obiera ... młode ... no to ... no to raczej sie tak skrobie bo ... bo majo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> skórkę tako<sup>m</sup> malutko<sup>m</sup> ... (Koło); <sup>u</sup>obieranie no zimniaka sie mówiło ... obiera sie ... normalnie sie struże ... (Borki); 2. ‘oddzielać mięso od nieprzydatnych do*



spożycia składników, np. od skóry': *a salse-són to robi sie w inny sposób ... kroi sie se... gotuje sie ... do garka sie kładzie ... serca ozory świńskie sie kładzie ... uszy sie kładzie ... wszystkie oczyszczone ... tak ... i ... kładzie sie ... można włożyć ... głowy świńkiaka ... powydłubuje sie oczy wszystko sie ładnie powyczyszcza ... poobiera sie to mio<sup>n</sup>sko ...* (Stary Budziszław).

**OBIERANIE, <sup>U</sup>OBIERANIE** – 'oddzielenie skórki od reszty warzywa': *obieranie ewentualnie struganie ...* (Bogusławice); *obieranie albo struganie ...* (Dęby Szlacheckie); *"obieranie no zimniaka sie mówiło ... obiera sie ... normalnie sie struże ...* (Borki); (Powiercie).

**OBIERKA, OBIERKA** – 'skórka warzywa oddzielona od jego reszty': *obierki ... łupiny ... obierki ...* (Koło); *no to so<sup>m</sup> obierki ... od kartofli ...* (Rzuchów); *łupiny obierki ...* (Bogusławice); *łupiny albo obierki ...* (Dęby Szlacheckie); [R1:] *łupinki ...* [R2:] *łupina ...* [R1:] *obierka ...* (Grzegorzew); *obierki łupiny obierki ...* (Koło); (Babiak); (Powiercie); 26.

**OBIERKA** → **OBIERKA**.

**OBLEC** – 'założyć powłokę na poduszkę, pierzynę itp.': *oblec ... powłoke ... [...]* *no ... powleczenie ... na poduszkę no ... i pierzyne ... tag jak powłoka ... no ...* (Dzierawy); *czszeba jo<sup>m</sup> [=pierzynę] ... oblec albo powlec albo ubrać ...* (Koło); *powłoke na... obledz ją [=pierzynę] ... w powłoke ...* (Tarnówka).

**OBLEWAĆ** – 'lać na coś płyn po wierzchu lub ze wszystkich stron': [siersć zabitej świni] *przez gotowanie goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... i oblewano ... i potem ... tak zwanie oparzanie ...* (Rzuchów).

**OBYWAĆ** – 'usuwać brud za pomocą wody, też: splukiwać': *świniobicie w dawniejszych czasach było inne ... dzisiaj to jez nowoczesno<sup>z</sup> maszyny zabijajo<sup>m</sup> albo rzeźnie tam przerabijajo<sup>m</sup> i to ... sie zawozi oczyszczuje sie gotowy wyrób ... a dzi... dawniej to ... sie brało rzeźnika ... zabijało sie ... takiego ... tako<sup>m</sup> świnię ... potem jo<sup>m</sup> sie kładło na takich deskach ... grzało sie wodę goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... jo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> polewano ... tam w małych ilościach takim garnczkiem ... i zeszkrobowano to<sup>m</sup> sierś z niej ... potem sie jo<sup>m</sup> obmywało ...* (Stary Budziszław).

**OBOŁAŁY** – 'bardzo bolący': [Rodzaje obuwia] *na pewno zimowe i letnie ... myśle ... ale mogo<sup>m</sup> być jeszcze przeciwdeszczowe ... mogo<sup>m</sup> być sportowe ... no i co jeszcze może być? ... może mogo<sup>m</sup> być jakieś ... lecznicze jak ktoś ma zdeformowane nogi na przykład albo jakież obolałe ... ortopedyczne ...* (Dęby Szlacheckie).

**OBRACĆ** – 'zdjąć z czegoś skórę, łupinę itp.': [Jak robi się salceson?] [R1:] *o! ... z ryja świnioka ... i ze serca ... tyż czszeba gotować ...* [R2:] *z głowy ... nie ryja ...* [R3:] *no ryj mo ... świnią mo ryj ... no ... czea tyż ugotowadź i ... obracć ...* [R1:] *no ...* [R3:] *a t... to sie mieli? ... nie? ...* [R1:] *nie ... kroi sie ... i skórki ze ... jak sie "ob... "od słóniny "od-rzyno te skórki no to sie kładzie w salsesón czy<sup>n</sup>ś troszke ...* (Felicjanów); *bo przy starych ziemniakach no to już jes ta skóra ... gruba ... i jednocześnie już kielki majó<sup>m</sup> stare ziemniaki ... a młode no to so<sup>m</sup> młode maj... jes kruchutka ... skórka cieniutka ... taka bardzo ... że to sie mówi ... wprost palcem by obracć ... a nie poczscheba by było za wiele noża ...* (Tarnówka).

**OBRUS, <sup>U</sup>OBRUS** – 'tkanina przykrywająca stół': *no to taka ławka była zrobiona*

*z jednej deski i ... [...] nóżki miało ... tak ... tak ... i potem jak tego to nawet ... były takie ławki porobione ... i na tych ławkach potem było maglowanie pościeli ... robione ... to tak wiesz ... było wykorzystywane i do maglowania pościeli ... obrusów tego wszystkiego co takie proste tam tego no to ... się maglowało na desce ... i ... jednocześnie siedzieli ... służyło do tego i do tego ... (Tarnówka); no to wsza ... by była ... tag jak kiedyś ... w... za Niemców były ... bo tera to nik tego ni mo chyba ... w życiu ... no ... bo kiedyś to ... mieli ludzie i dziecioki mieli i do szkoły jak ... jak ... ja pojechałam do Gdyni ... jak ... już się "ożyniłam ... i pojechałam bylim na stacji ... dziadek był ... i jak pojechaam ... to nabyłam wszów tam ... bo ... no by... było chyba nieczysto ... bo ... mieli ... miała tako dużo panna była a ... taki "obrus miała ... to na tym obrusie ... były zabijane ... i tam taki pan był na stacji jag ja tam pojechaam ... jak poszłam tam ... ón... ón przyszed dó mnie i mówi ... pani ... niech pani idzie pani coś pokoże ... ta[k] [j]ag mi pokozoł to wiedziałam co to było na tym stole ... zabijane były wszy ... (Borki).*

**OBSI<sup>N</sup>CZYĆ** – ‘oddzielić płyn od ciała stałego’: *domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasilo dzień dwa skwasilo sie ... późni sie na małym ogniu postawilo garnek ... i od czasu do czasu sie mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wypływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tylko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widaż że tyn ... ser już go ... wtedy sie wykladało pomału ... na ... na jakież naczynie ... które tam była położona albo ściereczka albo jakieś siteczko ... i to ładnie op... obsio<sup>n</sup>czyło to ... (Stary Budziszław).*

**OBSKUBAĆ** → SKUBAĆ.

**OBSMAŻYĆ** → SMAŻYĆ.

**OBŚLIMACZONY** – ‘oślizgły’: (Grabów).

**OBŚLIZĘGY** – ‘mający śliską i wilgotną powierzchnię’: (Koło).

**OBUWIE** – ‘wierzchnie okrycie stóp’: [Obuwie] *zimowe letnie ... sandały ... sportowe ... robocze ... (Bogusławice).*

**OCCEDZAĆ, ODCYDZAĆ** – ‘oddzielić płyn od ciała stałego’: [R1:] *no normalnie mówili ... woda od zimniaków ... te... no bo i jag inaczy? ... [R2:] późni czea odcydzić ... to<sup>m</sup> wode ... [R1:] odcydzałaś te wode ... z tych ... z tych ... no to normalnie mówili ... ano kartofle sie czsza odcydzić ... nie? ... (Grzegorzew); to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potym takie jeszcze było nawet że ... jak ... na to<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisiło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... postało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka).*

**OCET** – ‘płynna przyprawa o kwaśnym smaku’: *a przed skrzyplnie<sup>n</sup>ciem dolewano do krwi octu ... (Babiak); [A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczk?] tak ... tylko potym sie przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej kaczki ... robi sie zaprawe tako<sup>m</sup> i sie to zacio<sup>n</sup>gnie ... i do smaku sie doprawia octem pieprzem a ... a do rosółu to już sie octu nie daje ... (Barłogi); no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczki ... czsz... jak sie zabijało*

kaczke to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza bylo do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potem podstawić pod zarzni<sup>m</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepkę jeszcze sie robilo ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepkę wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>-sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); to czarnina ... [...] sie wygotuje mi<sup>n</sup>so ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke se-ler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczki ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>n</sup>ki ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>n</sup>cej z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecierane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...] tak ... przecierane te kluski były ... (Rysiny).

**OCIELENIE** – ‘wydanie przez krowę potomstwa na świat’: [R1:] *ciele to jes takie ... bardziej młodziutkie ... [R2:] młodziutkie ... zaraz po <sup>u</sup>ociele... ocienieniu a cielak to już taki który już co ... co już mo może z tydzień ... czy ze dwa ... [R1:] tak ... czy nawet ... ze dwa miesió<sup>n</sup>ce ... to jeszcze mówio<sup>m</sup> cielak ... (Witowo).*

**OCIELIĆ SIE** → (CIELIĆ SIE).

**OCZYSZCZAĆ** – ‘usuwać zabrudzenie, zanieczyszczenia’: [R1:] *kaminim sie pukalo [pług] ... i sie oczyszczalo a... [...] [R2:] albo cegło<sup>m</sup> ... (Dąbrowa); [R1:] czym sie [pług] oczyszczalo? ... no nie wiem ... ale co kto miał ... kawałek ... czy jakiejś cegły czy*

*butem ... [R2:] butem ... nawed i ... albo albo jakimś takim szpadelkiem małym ... [R1:] czy jakó<sup>m</sup>s deseczko<sup>m</sup> ... czy czymkolwiek ... co kto miał pod re<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... [...] ja to tam przy pługu mó<sup>m</sup> na przykład ... wyspawane mam kawałek tego ... rureczki takij ... i kawałek blachy w to ... ładnie przeci<sup>n</sup>te ... o! ... przy tym mam ... no jak to sie nazywa? ... szpadelek mały ... (Lubiny).*

**OCZYSZCZANIE** – ‘usuwanie zabrudzeń, zanieczyszczeń’: [R1:] *arfa to jes taka siatka do ... przy młockarni ... [R2:] albo do wiejki na przykład ... nie? ... [...] do oczyszczania zboża ... (Police Średnie).*

**OCZYŚCIĆ** → CZYŚCIĆ.

**OĆCINAĆ** – ‘oddzielać coś od czegoś za pomocą ostrego narzędzia’: [Kwiaty domowe rozmnażano] *za pomocom ... szczepienia ... aplegierki takie ... odkrywano oćcinano i usadzano w ziemi ... (Stary Budziszław).*

**ODBIĆ** – ‘uszkodzić się w wyniku uderzenia’: [R1:] *no to zależało przeważnie takie były dzieci<sup>n</sup>ciolitrowe ... wiaderka ... nie ... niecynkowane tylko emaliowane ... takie no ... [R2:] emaliowane ... co to były do krów doinio ... [R1:] dużo ludzi miało cynkowe bo dlatego że ... sie nie odbiło ... a jak krowa czasym krowa kopta ... tyż bywało że krowa kopta ... [R2:] a jak! ... [R1:] takie które było poemaliowane to sie odbiło i późni dziura sie robila ... to ... dużo ludzi w cynkowe doilo ... (Witowo).*

**ODCIO<sup>N</sup>GACZKA, <sup>U</sup>ODCIO<sup>N</sup>GACZKA** – ‘urządzenie służące do oddzielania śmietany od mleka’: [R1:] *były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wygło<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka*

kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dż gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustala sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebralo wazówkó<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo); [R1:] to nazywali ścio<sup>n</sup>gaczka ... [R2:] czy "odcio<sup>n</sup>gaczka ... no jak tam kto mówił ... zależało jak tam kto mówił ... (Witowo).

**ODCIO<sup>N</sup>GNO<sup>N</sup>Ć** – ‘oddzielić śmietanę od mleka’: (Witowo).

**ODCYDZAĆ** → OCCEDZAĆ.

**ODCYDZIĆ** → (CEDZIĆ).

**ODDZIELAĆ** – ‘sprawiać, że coś nie jest już dłużej częścią czegoś’: jag oddziela sie [mleko od tłuszczu] ... no to w mleczarni ... (Drzewce); z kwaśnego mleka to zbierali [śmietanę] łyżko<sup>m</sup> juz bo sie lepiej oddzielała nawet ... bo z kwaśnego juz nie szło oddzielić ... inaczej tylko łyżkó<sup>m</sup> ... czy waz... wazówkó<sup>m</sup> ... (Witowo).

**ODDZIELIĆ** – ‘sprawić, że coś nie jest już dłużej częścią czegoś’: z kwaśnego mleka to zbierali łyżko<sup>m</sup> juz bo sie lepiej oddzielała nawet ... bo z kwaśnego juz nie szło oddzielić ... inaczej tylko łyżkó<sup>m</sup> ... czy waz... wazówkó<sup>m</sup> ... (Witowo); masło sie wybirało a maślanke zostawa... masło sie wybira-

ło ... były takie donice ... przeważnie ... i w tó<sup>m</sup> donice sie wybirało masło no i sie wyjęło ... czy ... wodo<sup>m</sup> ... przepłukiwało żeby już tó<sup>m</sup> maślanke oddzielić żeby było czyste ładne masełko ... (Witowo).

**ODGANIAĆ** – ‘dawać zwierzętom sygnał głosem, by się oddaliły’: no jak sie odgania? ... no ... jak sie woła na ... na przykład ... nie? ... na kure to a sio! ... nie? ... a na kaczke? ... no to ... mi sie wydaje że to samo ... ni? ... (Rysiny); jak sie odgania świnię? ... różnie sie mówiło na to ... sie wzięło najwa... jako<sup>m</sup>ż różeczke i ... a świ a świ! ... (Rysiny).

**ODGNIOTEK** – ‘twardy guzek na skórze’: [Zakładane na nogi] skarpety ... a za dawnych czasów onuce ... [...] no ... żołnierze w onucach chodzili ... [...] to jes ... kwadratowy kawałek ... flaneli przeważnie ... który w zaste<sup>m</sup>pstwie skarpety ... kładło sie napierw onuce zakładało sie jedno drugie i zawijało sie dookoła i kładło sie w but ... podobno było bardzo ... [...] bardzo ciepło i ... i bardzo dobrze sie ni... nie dostawało sie żadnych odgniotków ... ni... odparzeń ... nicego ... no ... (Dęby Szlacheckie).

**ODKRE<sup>N</sup>CAĆ** – ‘obrać coś, co ma gwint’: [R1:] były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dż gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustala sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebralo wazówkó<sup>m</sup> ... albo

się spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo).

**ODLEWAĆ** – ‘oddzielać część płynu od całości’: *bo ziemniaki gotuje się w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno się ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesięt procent ... to się ją ... nie wiem czy odlewało się nadmiar wody ... czy ona się już zdo<sup>n</sup>żyła wygotować w każdym razie ... nie gotowało się już jej dalej tylko przykrywało się pokrywką ... i chyba ... można było ją zawino<sup>n</sup>ć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w re<sup>n</sup>cznik żeby ona ... się doparowała że tak powiem czyli żeby wcio<sup>n</sup>gnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje się mie<sup>n</sup>-ka ... (Dęby Szlacheckie).*

**ODPORNY** – ‘wytrzymały, zachowujący długo przydatność do spożycia’: *i na łopacie wsuwało się bochenki chleba do tego pieca ... zamykało się na jakiś czas nie wiem jak długo się piekło godzinę może ... nie pamiętam ... no i potem jak już ... stwierdziliśmy ... bazujo<sup>n</sup>c na dotychczasowym doświadczeniu że ... ten chleb już może być upieczony ... to się go na tej łopacie z powrotem wyjmowało ... no ... i taki chleb był ... na tyle odporny że mama piekła chyba ... raz w tygodniu ... na pewno nie częściej ... i on ... nie był stary ... on nie czerstwiał ... [...] on zawsze był ... zawsze był taki jak ... zjadliwy krótko mówio<sup>n</sup>c ... ani nie pleśniał ... no ... (Dęby Szlacheckie); no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke*

*marchew ... seler ... por ... chociaż por jest mniej odporny nie wiem czy ci tam do końca ... w tych warunkach wiejskich by przeczszymał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie).*

**ODPOWIEDNI** – ‘taki, jak powinien być, by coś prawidłowo funkcjonowało’: *odpowiednia odległość ro<sup>n</sup>czki według wzrostu kosiarza ... (Sobótka); zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można czę<sup>n</sup>ść ... zapasów zrobić w słoikach ... a czę<sup>n</sup>ś ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to częzba częzmac w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... (Dęby Szlacheckie).*

**ODPY<sup>N</sup>DZAĆ** – ‘odganiać, sprawiać, by coś się oddaliło’: *no jak się odp<sup>n</sup>dza? ... ta jak kury ... a sio! ... ge<sup>n</sup>s kaczkę a ... też się mówi ... (Rysiny).*

**ODROBIAĆ** – ‘spłacać dług przez wykonywanie pracy na czyjąś rzecz’: [R1:] *bo niektórzy mówili kopiec niektórzy mogiła ... no ... my tutaj na przykład ... wszy[scy] mielim kopice ... a u naszych dziewczuchów tam nig nie wiedział co to jest kopiec ... tam mieli wszyscy mogiły ... [R2:] no to my też tag mówilim ... no mogiła kopiec ... nie? ... kopiec ... no to czyli ... dołek wykopany ... w zimi i ... tam kartofle się sypało ... przykryło się słomó<sup>m</sup> później zimió<sup>m</sup> i ... a jag na mrozy szły to nagrabilim liści i liściami przykrylim żeby nie zmar-z ... [R1:] i jeszcze za liście częzba było odrobiać ... [...] [R2:] jak chodzilim to z workim przeskoczylim przez ... przez ... no ... ty kanałę i tak*

po... żeby nie widział to tak po trochu pograbili... i ... no bo nie było czym przykryć ... nie? ... [...] [R1:] to już by było za mało żeby wym<sup>b</sup>orek kłaś ... to wiesz co? ... takie miałem prześcieradło takie duże i napakowaliśmy takó<sup>m</sup> ... tak złapoł za cztery narożniki to od razu weszło dużo na plechy i przez sad ... (Police Średnie).

**ODROSNOŚĆ** – ‘wrosnąć na nowo’: [Jak skubano kaczkę?] [R1:] no ... no jag jak już odrosło pirze to je pocskubywano żeby nie gubiły ... [R2:] no i żeby ... [R1:] pierzyno robiono ... poduszki ... (Felicjanów).

**ODSTRASZAĆ** – ‘sprawiać, że nie podejmuje się jakiegoś działania’: stała beczka ... z mie<sup>n</sup>sem ... z zabitego świniaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... mi<sup>n</sup>so czszeba było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby sie nie zepsuło ... czyli mie<sup>n</sup>so było nasolone ... ciasno ułożone w beczce ... na wierzchu przyciśnięte jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrzywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie się zawsze przechowywało ... (Dęby Szlacheckie).

**ODSYPYWAĆ** – ‘usuwać z czegoś ciało sypkie’: [R1:] [Radło] no to jes w podobie takie coś do pługa ... nie? ... no tylko że ... [R2:] to to jes taki śpiczasty czy... tego ... i ... tu só<sup>m</sup> takie ... dwie tego ... sie rozkłada ... i żeby ta ziemia sie na ob... z jedno<sup>m</sup> i drugo<sup>m</sup> stróne odsypywała sie ... żeby zasypać ... [...] ziemię rozpychało na boki ... (Dąbrowa).

**ODYGA** → **ŁODYGA**.

**ODZIEŻ** – ‘ubrania’: ciepła odzież ... (Bogusławice); można podzielić na odzież ... damsko<sup>m</sup> me<sup>n</sup>sko<sup>m</sup> dziecie<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... jest bieli-

zna ... jest odzież letnia zimowa ... spodnie swetry kurtki ... (Bogusławice); rodzaje [ubrania] ... bielizna ... czyli ... czyli ubrania które leżo<sup>m</sup> przy cieple ... przylegajo<sup>m</sup> do ciała ... odzież taka wyrzchnia która jes zakładana na bielizne ... i potem wszystkie palta płaszcze kożuchy które zakładamy kiedy jes bardzo zimno myślę że to tak czeba by podzielić ... (Dęby Szlacheckie).

**OGIEŃ, <sup>U</sup>OGIEŃ** – ‘powstające podczas palenia się czegoś płomień’: żelazko to było że ... kładlim nawet ... żuźle rozpalone do żelazka ... a najprzód sie kładło te żuźle i to sie żelazko nagrzywało a potem były dusze ... i te dusze sie grzało w piecu ... jak były goro<sup>n</sup>ce ... w kuchni na ogniu ... to sie kładło do żelazka i tym sie prasowało ... [A dusza to było takie metalowe?] wkład taki ... do żelazka ... (Barłogi); pali się "ogień no to gaz ... czy kuchnia ... (Dziera-wy); ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... naste<sup>m</sup>pnie ... nastem... naste<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli założmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiło sie kwa... żeby sie skwasiło dzień dwa skwasiło sie ... późni sie na małym ogniu

postawiło garnek ... i od czasu do czasu sie mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wypływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tylko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widać że tyn ... ser już go ... wtedy sie wykladało pomału ... (Stary Budzislaw); ano właśnie to chyba jes to parowanie ... to mówie że nie gotuje sie do samego końca jak kaszy ... tylko sie ją ... zdejmuje z ognia ... kiedy ona jes jeszcze niedogotowana ... i sie jóm<sup>m</sup> paruje ... do końca ... żeby zmie<sup>n</sup>-kła żeby była ugotowana na mi<sup>n</sup>ko ... (Dęby Szlacheckie).

**OGŁÓ<sup>N</sup>DAĆ** – ‘patrzeć, szukając czegoś’: iskanie ... o! to jes bogata literatura na tyn temat ... za dawnych czasów ... posiadanie w głowie ... że tak powiem ... wszy ... czy jak? ... nie było niczym wstydlwym ... i jeszcze pamie<sup>n</sup>tam że moja mama opowiadała że jak była ... młoda ... to ... na przykład ... z dziewczynami siadały sobie ... w niedzielne ... popołudnie na ... przewróconym dźrzewie gdzieś tam ... przy drodze ... i nawzajem sobie ogłó<sup>n</sup>dały ... włosy czy nie majóm<sup>m</sup> ... wszów ... (Dęby Szlacheckie).

**OGNISKO** – ‘spotkanie towarzyskie, które odbywa się przy palącym się stosie drewna, chrustu itp.’: [Do wędzenia używana] brzezina była i ... i z ... tego ... z takich ... owocowych dźrzewa ... z ... przeważnie z jabłunki ... [...] różnice było ... bo wtedy ... był zapach taki inny ... no bo ... nie ... nie ... sosnowe ... sosnowe też ale wie<sup>n</sup>cej było takich ... z owocowych lub brzeziny było ... brzezina najładniejsza bo faktycznie ... nie-raz jag robimy tutaj ognisko ... czy robimy w... tego ... to też z brzeziny ... (Rysiny).

**OGÓREK** – ‘podłużne, zielone warzywo o soczystym miąższu’: [Jakie warzywa można przechowywać na zimę?] marchew

fasole kapuste grzyby ogórki ... (Dąbie); [Uprawiano warzywa] wszystkie korzenne ... pomidory ogórki ... ziemniaki kapuste ... fasole ... groch ... (Powiercie); zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ś ... zapasów zrobić w słoikach ... [...] a cze<sup>n</sup>ś ... warzyw ... przerabiało sie kap... zawsze była beczka kapusty kiszzonej ... zawsze była beczka kiszonych ogórków albo i ze dwie (Dęby Szlacheckie); no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pami<sup>n</sup>tam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak sie tam to nazywa ... dynie ... natomiast nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pamie<sup>n</sup>tam żeby u nas była ... nawet chyba nie wim czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie); z ogórkowo<sup>m</sup> [zupą] jest w ten sposób że też ... czyli już mam ... jes to ... doszłam do momentu wywaru ... biore ogórki kiszzone ... ścieram je na tartce ... i też jeszcze dodaje też jeszcze dodaje starto<sup>m</sup> na tartce ... marchewke ... i ... ważne jes to że najpierw marchewka ... musi być włożona ... naste<sup>m</sup>pnie ogórki bo jeżeli by było odwrotnie to ta marchewka cały czas by była twar... jak włoży te składniki i naste<sup>m</sup>pnie też zaklepuje to śmietanó<sup>m</sup> ... i praktycznie to już jes wszystko ... (Koło); [Najczęściej uprawiane warzywa] [R1:] marchew pietruszka selera pora ... [R2:] pomidor ogórek ... (Koło).

**OGÓRKOWY** – ‘zrobiony z ogórków’: popularnymi zupami so<sup>m</sup> ... zupa pomidorowa ogórkowa ... zupa dookoła ogródka ... na drugie danie ... no na pewno schabowe ... no ... i to nie wieprzowe tylko ... z drobiu

... bo młodzież teraz schabowych z wieprzowe... z wieprzowiny nie lubi ... no co jeszcze? ... (Grzegorzew); zupa jarzynowa ... zupa ogórkowa ... jes to zupa kwaskowa ... kapuśniak też jes zupo<sup>m</sup> kwaskowo<sup>m</sup> ... kalafiorowa jes bardzo dobra zupa jes to zupa ... smag ma łagodny i słodkawy ... (Grzegorzew); [R1:] [Gotuje się zupy] ogórkowo<sup>m</sup> ... kapuśniak ... grochowo<sup>m</sup> ... szczawiowo<sup>m</sup> ... buraczkowo<sup>m</sup> ... biały barszczyk ... żurek ... [R2:] grochowa ... [R1:] już ... [R3:] prażuchy ... [R1:] o! prażuchy ... z kwaszono<sup>m</sup> kapusto<sup>m</sup> ... kluski przycirane z czarniono<sup>m</sup> ... (Grzegorzew); zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... założmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... nastę<sup>m</sup>pnie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupe pomidorowo<sup>m</sup> ... (Koło); z ogórkowo<sup>m</sup> [zupą] jest w ten sposób że też ... czyli już mam ... jes to ... doszłam do momentu wywaru ... biore ogórki kiszone ... ścieram je na tartce ... i też jeszcze dodaje też jeszcze dodaje starto<sup>m</sup> na tartce ... marchewke ... i ... ważne jes to że najpierw marchewka ... musi być włożona ... nastę<sup>m</sup>pnie ogórki bo jeżeli by było odwrotnie to ta marchewka cały czas by była twar... jak włoży te składniki i nastę<sup>m</sup>pnie też zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i praktycznie to już jes wszystko ... (Koło).

**OGRODOWY** – ‘występujący w ogrodzie’: jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich

lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rośło? ... żonkile ... (Koło).

**OGRÓD** – ‘teren przeznaczony na uprawę roślin ozdobnych’: turki ... różne kolory ... żółte pie<sup>n</sup>kie kwitno<sup>m</sup> o tej porze jak pogoda jes ... w ogrodzie nie ma deszczowych dni to pie<sup>n</sup>kie kwitno<sup>m</sup> wszelkie kolory ... (Stary Budziszów); jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rośło? ... żonkile ... (Koło).

**OGRÓDECZEK** – zdr., ‘teren przeznaczony na uprawę roślin ozdobnych’: no to ogródek ... ogródeczek ... (Grabów).

**OGRÓDEK** – ‘teren przeznaczony na uprawę roślin ozdobnych i użytkowych’: gdzie rosno<sup>m</sup> kwiaty? ... no to może bydź ogródek ... (Koło); no to ogródek ... ogródeczek ... (Grabów); [R1:] to ... brony to só<sup>m</sup> cie<sup>n</sup>zsze że rozbijajo<sup>m</sup> ... [R2:] no tak ... takie s... takie bryły rozbijajo<sup>m</sup> i jez równo ... ta[k] jak grabki ... jak grabkamy w ogródku sie grabi tak tu były te brony konne ... no ... [R1:] a po siewie ... to jak zaś ... a tak tylko zboże zagarniajó<sup>m</sup> ... lekkie ... (Dąbrowa); warzywniak ... ogródek ... (Police Średnie); [R1:] [Przygotowanie ziemi] pod warzywa?



... no to ... no normalnie ... mogó<sup>m</sup> byđź na oborniku na nawozie to lepi nie ... na oborniku ... i skopie sie ogródek ... i proste ... i brona ... jedzimy ... [R2:] no ... szpadał i ... i jedziem ... no ... (Police Średnie); (Rysiny). → ZUPA DOOKOŁA OGRÓDKA.

**OGRÓDKOWY** – ‘występujący w ogrodzie’: *pelasie to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe ... pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>n</sup>ce kwiaty ... o prostych odygach stojo<sup>n</sup>ce ... (Stary Budziszław).*

**OGRZAĆ** → GRZAĆ.

**OGRZANIE** – ‘odpowiednia temperatura czegoś’: [R1:] *od ogrzania ... od mleka [zależał smak sera] ... [R2:] jak było dobrze ogrzany to sie dobrze zrobił ser ... [R1:] nie zawsze sie udoł ... [R2:] nie był taki kaszkowaty ... tylko był dobry ser ... (Witowo).*

**OGRZEWAĆ** – ‘sprawiać, że coś staje się ciepłe’: [R1:] *żeby zrobił sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym sie ... [R2:] no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś siteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ... [R1:] a późni to sie ... późnij to duszłak ... przeważnie ... [R2:] no ... czy na durszłaku ... czy... [R1:] durszłak nazywali najwie<sup>n</sup>cy ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszłak sie wylewa ... [R2:] ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>y</sup>ż ... (Witowo); *zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ś ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>ś ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czszymać w odpowiednich warunkach czyli w jakichś**

*... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... (Dęby Szlacheckie).*

**OKIENECZKO** – zdr., ‘niewielki otwór w ścianie czegoś, osłonięty szybką’: [R1:] *były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustala sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebrało wazówkó<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo).*

**OKNO** – ‘otwór w ścianie budynku, osłonięty szybą’: *zakładano zasłony na okna ... (Powiercie).*

**OKRASA** – ‘tłuszcz zwierzęcy dodawany do potraw’: [Co to jest: okrasa?] *wysmażona słonina ... (Babiak); okrasa? ... [...] no to tłuszcz zwierze<sup>n</sup>cy ... (Koło); [R1:] to ... [Okrasa] jes w telewizji co te ... gotuje ... [R2:] okra... [R1:] nie ... to jes taka ... [R2:] zasmażka taka ... do potraw ... takich ... takie tłuste coś ... no ... (Koło); no na słonine mówiło sie okrasa ... (Rzuchów).*

**OKRASZAĆ** – ‘dodawać do potraw tłuszcz’: *a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ...*

ziemniaki ... jak sie dogotowujo<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszalo ... i z kwaśnym mlekiem na przykłada sie to jadlo ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie).

**OKRO<sup>N</sup>GŁY, OKRÓ<sup>N</sup>GŁY** – ‘w kształcie koła lub walca’: jeżeli dobrze pamie<sup>n</sup>tam to magłownica ... miała dwa takie ... jak gdyby dwie okro<sup>n</sup>głe ... bel... rolki ... i wkładało sie ... brzeg pościeli ... czy prześcirała ... mie<sup>n</sup>dzy te rolki ... i kre<sup>n</sup>ciło sie ... korbko<sup>m</sup> ... i z jednej strony sie wkładało ... to<sup>m</sup> pościel ... a z drugiej strony ona już wychodziła przemagłowana gładka ... (Grzegorzew); kiedyś sie prało ... dawniej ... to była taka wanna okro<sup>n</sup>gła ... [Balía?] balia ... o! kochana ty wiesz wie<sup>n</sup>cy jag ja ... taka balia była ... i była taka ... pralka ... i sie ... [...] tara ... tag ja jeszcze mam tako<sup>m</sup> to<sup>m</sup> ... no ... (Rysiny); wymie ... [...] okro<sup>n</sup>głe i ma cztery takie sutki ... [...] taki worek ... i ... cztery sutki ... (Witowo); i robiło sie albo długo<sup>m</sup> kielbaske tako<sup>m</sup> po dwaście centymetrów ... albo jak sie kciało takie króciutkie ... małe kielbaski sie ... co kawalek zawinęło ... flak ... i wtedy wychodziły małe okro<sup>n</sup>głe kielbaski ... (Stary Budziszław); [Kołacz] okro<sup>n</sup>gły ... okro<sup>n</sup>głe ciasto ... pieczone głównie na wesela ... (Bogusławice); [R1:] no widły mogo<sup>m</sup> być o czterech rogach o czszech rogach ... [R2:] jakich rogach? ... zy<sup>m</sup>bach ... to so<sup>m</sup> zy<sup>m</sup>by ... [R1:] rogi sie mówiło ... [R2:] zy<sup>m</sup>by ... o dwóch ... czszech i o czterech ... [R1:] no i tego ... ło<sup>n</sup>czenie ... takie u góry ło<sup>n</sup>czenie jez normalnie ... takie ... jakby to? ... odkówka ... i na końcu jest ... takie do sztyla ... takie okró<sup>n</sup>głe ... jak by nazwać? ... kółko takie no ... ni[e] kółko tylko taka rurka no ... (Lubiny).

**OKRÓ<sup>N</sup>GŁY** → OKRO<sup>N</sup>GŁY.

**OKRYCIE** – ‘to, co służy do przykrycia czegoś’: no na łóżku ... kładły sie kapy ... czy tam koldry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ... a to lalka była na środku była ustawiono ... no kiedyś tak było ... serwetki jakież ładne bo jak były tam cimne te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia ... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew); no koce jak ktoż miał ale nie ... to były tak ... z materiału właśnie tak ... z takiego ... z takiego ... ciężk... cie<sup>n</sup>żkie takie było że ... nie było tam ... ze ślizgich nie było tego ... tyko było to cie<sup>n</sup>żkie okrycie ... okrywało sie właśnie ... to ... ładnie do kantu zaścielone łóżko ... i wtedy ono pie<sup>n</sup>knie wygło<sup>n</sup>dało ... (Tarnówka).

**OKRYWAĆ** – ‘kłaść coś na wierzchu czegoś, szczelnie to zasłaniając’: [R2:] no to kopiec ... inaczy mogiela ... [R1:] [To było] w kształcie stożka ... [R2:] było ... było wykopane na półtora sztycha ... zimi ... i tam zsypywali ... przykrywali ... to<sup>m</sup> ... słomo<sup>m</sup> ... potym była ... przykryte ... to<sup>m</sup> ... [R1:] ziemio<sup>m</sup> ... [R2:] zimio<sup>m</sup> ... zostawiało sie kalonki żeby wy... [...] wyparowały te kartofle ... a na zime no to sie okrywało ... jeszcze i ły<sup>n</sup>tamy i czym żeby ... żeby nie zmarzły ... nie? ... (Grzegorzew); no to najpierw czszeba ... podorywke zrobić ... na polu ... i tó<sup>m</sup> ziemie ... spulchnioną ... na ... jak ... szykuje sie to<sup>m</sup> mogiele tako<sup>m</sup> na ... sie mówi na półtora dwa metry szerokości ... no zależy jako<sup>m</sup> tego no ale ... tag mniej wie<sup>n</sup>cej dwa metry czszeba uszykować tego ... szerokości tego ... [...] kopca ... że to podłoże czszeba tu wzio<sup>n</sup>ś i wyrzucić ... wyrzucić żeby jó<sup>m</sup> troche w to<sup>m</sup> ... [...] potem jak te ... ziemniaki sie przywoziło z pola to tag ukośnie wjeżdżali i ... zsypywały sie ładnie ...

na mogiele ... i potym poocsybywane były ... ziemniaki i ... to<sup>m</sup> ... gablami ... i wtedy prosto<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> czy ... czy targano<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> to tak było ładnie czszeba ... ułożyć ... grabiami ukladalo sie ... i na krzyża sie ukladało ... raz wzdłuż ... tego ... tego zgarnie<sup>n</sup>cia ... tej słomy ... a ... i ... a innym ... drugim razem na ... tag ukladać ... i ... i wtedy ziemio<sup>m</sup> ... to<sup>m</sup> co sie wywalilo ... z tego podłoża ... [...] wtedy sie przykrywało ... [...] kopiec powstał i potem już jag na zime to czszeba było jeszcze raz je okrywać ... [...] tymi le<sup>n</sup>cinami ... a nieraz jak tegó ... no czy obornikiem jak kto miał no to ... wie<sup>n</sup>cej ... no to obornikim bo ... zimy były nie takie przecież ... jak dzisiaj so<sup>m</sup> ... bo to były mrozy ... (Tarnówka); no koce jak ktoż miał ale nie ... to były tak ... z materiału właśnie tak ... z takigo ... z takiego ... ciężk... cie<sup>n</sup>żkie takie było że ... nie było tam ... ze ślizgich nie było tego ... tylko było to cie<sup>n</sup>żkie okrycie ... okrywało sie właśnie ... to ... ładnie do kantu zaścielone łóżko ... i wtedy ono pie<sup>n</sup>kanie wygło<sup>n</sup>dało ... (Tarnówka).

**OLBRZYMI** – ‘mający bardzo duże rozmiary’: no tyn manyż to był taki ... [...] było takie olbrzymie to żelazo ... i tam były takie ... no i dro<sup>n</sup>g był dźrzewiany ... i w konie to sie ... robiło no ... (Goszczędza).

**OLEJEK** – ‘aromatyczna substancja w płynie’: a kruszonka to jes ... i ... jak sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzio<sup>n</sup>ś tak samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na takó<sup>m</sup> kule ... tylko między palcami tak kruszyć ... i wtedy wyjdzie taki ... takie ... takie kuleczki wyjdo<sup>m</sup> ... i to sie nazywa kruszanka ... do tego można dać

zapach na przykład cukier wanieliowy czy jaki odrobinke olejku to wtedy jez lepszy zapach ... posypadź na ciasto ... (Stary Budziszław).

**OPADAĆ** – ‘poruszać się na dół bez udziału własnej woli’: [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] jajko opada na dno ... na dno garka z wodó<sup>m</sup> ... [...] a jajko które jes nieświeże po prostu wypływa na wierzch ... ono pływa ... po prostu ... (Koło).

**OPALAĆ** – ‘oczyszczać skórę zabitego zwierzęcia (z sierści, z pierza) za pomocą ognia’: później sie ... skrobie ... czy opala ... no później sie wycio<sup>n</sup>ga wny<sup>n</sup>czności i rozbiiera całego świniaka na cze<sup>n</sup>ści ... które só<sup>m</sup> później do jedzenia ... (Babiak); ucina sie [kurze] ... łeb ... oparza ... skubie ... opala ... czyści i ćwiartkuje ... (Rzuchów); po to sie opala kure bo ... takie owłosienie ma kura ... wie<sup>n</sup>c sie bierze albo denaturat ... wylewo sie na wie... jakieś pomiesz... pojemnik ... i sie zapala to<sup>m</sup> denature ... i opala sie to<sup>m</sup> kure ... albo można też ... no palnikiem gazowym ... opalić kure ... (Stary Budziszław); należało je [=włosy świni po zabiciu] po prostu usuno<sup>n</sup>ć ... albo je po prostu opalano ... albo ... skrobano ... (Koło).

**OPALIĆ** – ‘oczyścić skórę zabitego zwierzęcia (z sierści, z pierza) za pomocą ognia’: po to sie opala kure bo ... takie owłosienie ma kura ... wie<sup>n</sup>c sie bierze albo denaturat ... wylewo sie na wie... jakieś pomiesz... pojemnik ... i sie zapala to<sup>m</sup> denature ... i opala sie to<sup>m</sup> kure ... albo można też ... no palnikiem gazowym ... opalić kure ... (Stary Budziszław); no jo<sup>m</sup> [kurę] zabić ... oprawić ... obskubać ... nie? ... w wodzie goró<sup>n</sup>cej ... no i wypaproszyć ... [...] opalić ... tak ... te te ... jeszcze só<sup>m</sup> takie ... małe te

*piórka niewyrośni<sup>n</sup>te ... [...] pypcie ... tak ... (Rysiny); piec chlebowy ... no to był ... u nas było w tak zwanej sieni ... wydzieleną cze<sup>n</sup>ść ... była to jakby taka komora ... wybudowana mie<sup>n</sup>dzy ... mie<sup>n</sup>dzy jedną cze<sup>n</sup>ścią domu a drugo<sup>m</sup> była sień ... i cze<sup>n</sup>ś tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... były tam dźrzwiczkki ... do wkładania ... chleba ... i bydz może pod tymi dźrzwiczkami do wkładania chleba były dźrzwiczkki mniejsze do regulowania ale tego nie pamie<sup>n</sup>tam ... no i był porzo<sup>n</sup>dnie opalony drewnem ... i tak jak mówiłam jak już się napaliło w tym ... piecu ... no i miał ujście ... do kominia ... żeby tam ten dym był jak się paliło w tym piecu żeby ... dym mógł wychodzić przez komin ... no i paliło się tak długo aż się porzo<sup>n</sup>dnie nagrzał do takiej temperatury żeby chleb mógł się upiec ... (Dęby Szlacheckie).*

**OPARZAĆ** – ‘poddawać coś działaniu wrzątku’: *no najpierw ... je [=kopyta] oparzano ... i taki specjalny hak ... i potym ścio<sup>n</sup>gano te kopyta ... (Rzuchów); ucina sie [kurze] ... łeb ... oparza ... skubie ... opala ... czyści i ćwiartkuje ... (Rzuchów); no czszeba parzyć [świnię po zabiciu] ... i skrobać ... wyskrobie tyn no ... oparza ... (Koło).*

**OPARZANIE** – ‘poddawanie czegoś działaniu wrzątku’: *[sierść zabitej świni] przez gotowanie goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... i oblewano ... i potym ... tak zwanie oparzanie ... (Rzuchów).*

**OPARZENIE** – ‘poddawanie czegoś działaniu wrzątku’: *jeśli chodzi o racice świń no to były ścio<sup>n</sup>gane nożym po oparzeniu ... wcześniejszym ... (Koło).*

**OPIC** → **PIEC**.

**OPIELIĆ** – ‘wyrywać chwasty celem oczyszczenia ziemi wokół posadzonych roślin’: *no czszea opielić ... i opryskiwać ... od chwastu ... pola ... (Borki).*

**OPINA** – ‘skórka ziemniaka’: (Felicjanów).

**OPRAWIĆ** – ‘oczyścić mięso z części nieprzydatnych do spożycia’: *no jo<sup>m</sup> [kure] zabić ... oprawić ... obskubać ... nie? ... w wodzie goró<sup>n</sup>cej ... no i wypaproszyć ... [...] opalić ... tak ... te te ... jeszcze só<sup>m</sup> takie ... małe te piórka niewyrośni<sup>n</sup>te ... [...] pypcie ... tak ... (Rysiny).*

**OPRUŻYĆ** → (PRUŻYĆ).

**ORTOPEDYCZNY** – ‘związany z leczeniem układu kostno-mięśniowo-stawowego’: [Rodzaje obuwia] *na pewno zimowe i letnie ... myśle ... ale mogo<sup>m</sup> bydz jeszcze przeciwdeszczowe ... mogo<sup>m</sup> być sportowe ... no i co jeszcze może być? ... może mogo<sup>m</sup> bydz jakieś ... lecznicze jak ktoż ma zdeformowane nogi na przykład albo jakież obolałe ... ortopedyczne ... (Dęby Szlacheckie).*

**OSAD** – ‘to, co pozostaje na jakiejś powierzchni’: *no taki osad ... jag nie było wypłukane ... (Barłogi).*

**OSEŁKA, <sup>U</sup>OSEŁKA** – **1.** ‘uformowana mała partia masła (przeznaczone zazwyczaj do sprzedania)’: [R1:] *osełka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wisz ... w te ... tam .. w takie ... kopystkó<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to <sup>U</sup>owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów); gomółka no to tag mówio<sup>m</sup> ... rodzaj masła*

*i ... i kształt ... masła ... no gomółka czy ... czy oselka ... (Rzuchów); oselka masła ... (Drzewce); a! to masło robione na takó<sup>m</sup> oselkę ... tak ... tak ... taka ... robiono tak ... jak było wygło<sup>n</sup>da...to jakby półksie<sup>n</sup>-życ take ... takie takie coś z takó<sup>m</sup> oto... to robiono oselkę ... jeszcze kiedyś dawniej dawniej to tam babcie prababce robiły ... na liściu chrzanu ... kładły takó<sup>m</sup> oselkę kładły do koszyczka ... i szły do miasta ... i te oselki miały poukładane w koszyczku ... takim ładnym w... białym jak kiedyś były takie koszyczki ... nie takie od zbierania ziemniaków ... i ludzie w mieście kupowali takie oselki ... dawniej nie był tak torebek foliowych jak teraz tyko ... na liściu ... jeden liź od chrzanu umyty przykryty a drugi oc spodu położony i tam masełko na tym ... chrzanie ... liś taki zielony ładny ... (Stary Budziszław); to różnie ... ludzie robili takie "oselki ... [...] no takie "oseleczki ... (Witowo); oselki ... (Babiak); (Koło); 2. 'fabrycznie wykonany kamień służący do ostrzenia kosy': jes to oselka do oszczerzenia ... (Nowe Budki); oselka wkładana do kieszeni od spodni tak ... specjalna kieszeń uszyta ... do oselki ... (Nowe Budki); najpirw czeba było jo<sup>m</sup> [=kosę] porzo<sup>n</sup>dnie naklepać ... a później pooszczyć jo<sup>m</sup> oselko<sup>m</sup> ... (Nowe Budki); (Prucheniec); (Sobótka).*

**OSKROBAĆ** → SKROBAĆ.

**OSKUBAĆ** → SKUBAĆ.

**OSŁODZIĆ** – 'dodać cukru': *no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucało do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie też zaprawiało ... ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no makaronem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... kluski były*

*wszyskie ... teraz jez makaron ... zupa... wszyskie te jarzynowe zu... zupy czy tam owocowe ... to sie wszysko zaprawiało mlekim ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym ... tym no czym można było? ... o! jedynie zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o! ... no to wtedy tłuszcz ... i sie zasmażało ... mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny).*

**OSOLIĆ** → SOLIĆ.

**OSTRUGIWAĆ** – 'obierać ziemniaki ze skórki': *łupiny no takie ... co sie ostruguje zimniaki no ... (Borki).*

**OTWIERAĆ, OTWIRACĆ** – 'rozchyłać przylegające do siebie elementy': *jag już było czuć że tag jakby tam jaki kamień był ... to sie otwierało [kierzynkę] a tam już było zrobione masło ... i sie wyjmowało to masło potem ... wy... ładnie sie przepłukało we wodzie w garku ... oddzieliło pie<sup>n</sup>kne ładne żółte wychodziło masło ... (Stary Budziszław); zimniaki to w piwnicy były pod podłogo<sup>m</sup> w kuchni ... no ... dziura była w podłodze ... tak ... dziura była w podłodze wycie<sup>n</sup>te z dźrzwiczkami ... sie otwirało dźrzwiczki i tam były ... o! właśnie ... no tam były ziemniaki zawsze ale też inne warzywa też można bo tam było zimno po prostu ... no ... a jak nie było takiej piwnicy ... to ... kopało sie również w ziemi na dworze ... takó<sup>m</sup> ziemianke tak zwano<sup>m</sup> ... [...] ma tako<sup>m</sup> ziemianke ... jeszcze ... wykopano<sup>m</sup> ... samodzielnie ... [...] na podwórku ... (Dęby Szlacheckie); nie było chyba takich trucizn jak teraz ... że sie tam psiknie i sie muchy wytrujo<sup>m</sup> ... u nas na wsi ... moja mama to miała własne sposoby że tak powiem ... czyli otwieraliśmy szeroko dźrzwie ... gasiliśmy światło ... w tej cze<sup>n</sup>ści z której chcieliśmy wygonić muchy ... zapalaliśmy światło w tak zwanej sini ... i sie ganiało*

[...] *muchy tak długo aż ... aż do tego światła poleciały ... może nie poleciały wszystkie ale na pewno zdrowo się przeredziło ... potym zamykało się dźrwi do ... do pomieszczenia z którego wyganiałimy ... otwierało się dźrwi na dwór i się wyganiało muchy z sieni ... no ... (Dęby Szlacheckie); no do siana to ... drabiny só<sup>m</sup> ... [...] z boków ... nie ma desek ... całych tylko takie jak wujo [...] jeździł ... nie pami<sup>n</sup>tosz? ... [...] drabiniaste ... drabiny a ... a boczne to tyłki zawsze były ... [...] no to tylek ... no ... "od tyłu się otwirało ... boków się nie otwirało ... (Goszczędza).*

**OTWIRAC** → OTWIERAC.

**OTWOREK** – zdr., ‘puste miejsce w jakimś materiale’: [Osadzanie wideł na trzonku] [R1:] *przybić gwoździm ... tam jes taki otworek w tulejce ... [R2:] otwór jes ... i zabezpieczyć tym gwoździm ... [...] no ... osadza ... i gwoźdź ... wbijasz ... (Dąbrowa).*

**OTWORZYĆ** – ‘rozchylić przylegające do siebie elementy’: *to jes klepisko bo to jes ... z jedny stróny wrota z drugi stróny wrota jag otworzysz ... to mosz przeszczeszén tag jak droge czszymetrowó<sup>m</sup> czterometrowó<sup>m</sup> ... i przejeżdżosz ... (Dąbrowa).*

**OTWÓR** – ‘puste miejsce w jakimś materiale’: *bierze się czszonek dopasowuje do otworu siekiery i zabija się klinem ... można jeszcze namoczyć w wodzie żeby lepiej czszymało ... (Koło); [Osadzanie wideł na trzonku] [R1:] *przybić gwoździm ... tam jes taki otworek w tulejce ... [R2:] otwór jes ... i zabezpieczyć tym gwoździm ... [...] no ... osadza ... i gwoźdź ... wbijasz ... (Dąbrowa); [Obsadzić widły to] [R1:] *wbić ... i jeszcze wbić gwoźdź ... w ten ... w sztyl ... [R2:] w otwór czszeba wbić gwoźdź ... [...]***

*zamocować dobrze ... żeby nie spadły ... (Lubiny).*

**OWARZYĆ SIE** – ‘o mleku: zepsuć się w wyniku ogrzania’: [Co się stanie z mlekiem nieświeżym, które chcemy zagotować?] *chcemy za... z nieświeżym ... owarzy się ... (Drzewce).*

**OWCA** – ‘zwierzę pokryte miękką, skręconą sierścią, wykorzystywaną do produkcji wełny’: [R1:] *no ... mówi się kozie mleko czy owcze mleko ... [R2:] ale ... w naszych stronach to ... kozy ... kóz ... bardzo mało jes ... kozów i ... a owiec to nik nie ... [R1:] nik nie doił ... nigdy ... (Witowo); [R1:] na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ... [R2:] mówiła że dobre było ... (Witowo); owce? ... no tyż w oborze ... [...] konie to w stajni ... inaczy no ... ale to só<sup>m</sup> obory takie były ... (Koło).*

**OWCZY** – ‘pochodzący od owcy’: z owczego [mleka] só<sup>m</sup> sery ... (Drzewce); [R1:] *no ... mówi się kozie mleko czy owcze mleko ... [R2:] ale ... w naszych stronach to ... kozy ... kóz ... bardzo mało jes ... kozów i ... a owiec to nik nie ... [R1:] nik nie doił ... nigdy ... (Witowo); [R1:] na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale*

to tam wiesz ... mało kto ... [R2:] mówiła że dobre było ... (Witowo).

**OWIJAĆ, <sup>U</sup>OWIJAĆ** – 1. ‘osłaniać coś czymś ze wszystkich stron’: [R1:] osełka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wiesz ... w te ... tam .. w takie ... kopystkó<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to <sup>U</sup>owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów); 2. ‘okręcać coś czymś’: no maglowało sie ... no ta[k] jak ci mówie ... <sup>U</sup>owijało sie na taki ... na taki wałek i sie o tak robiło ... tym ... i sie maglowało ... pościel ... (Adamin); [O maglowaniu] takiś była dużo ława długa ... no i był wałek ... na tyn wałek sie odzie... owijało pościel ... i taka była ... no nie wim ... taka długa była z takim ... wyrzynaniami ... i tym sie po tym wałku wałkowało ... to sie wałkowało wszystko ... (Barłogi).

**OWOC** – ‘jadalna część roślin powstała z kwiatu, najczęściej słodka’: borówka ... [...] owoc podobny do jagody ... tylko czerwony ... (Koło); no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do końca ... w tych warunkach wiejskich by przeczszymał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszunki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie); używo sie ... tak ... jako susz ... owocowy że tak powiym bo na wigilie na przykład dodawało sie do ... no na wigilie był obowió<sup>n</sup>zkowy kompot z suszonych owo-

ców ... (Dęby Szlacheckie); no jag owoce czy co no to mosz kompot ... (Grzegorzew); jak sie gotuje owoce ... tak ... no to ... no to sie robi kompot ... (Koło); polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>d</sup>ż razie ... no owoce ... no jak sie ... sliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>y</sup>m ... to sie gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>U</sup>odzie ... weki ... tylko sie suszyło w piecu chlebowym ... suszyło sie ... sliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potym takie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisiło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... postało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); no to taka woda w zależności ... no jak była ... kiszka była no to sie mówi ... to sie zalało żurkim ... i człowiek sam zjad ... czy czy ... pieski jeszcze ... dopomogły co reszta została ... bo im przecie czszea było im też dać jeść ... no ... a ... czy z owoców no jak coś tego ... no to co sie było ... co było możliwe do picia no to do picia ... co do no tego no to wiesz ... zwierzo<sup>n</sup>tka zjadły ... świnie ... czy ... czy kaczki ... czy jak ... czy ge<sup>n</sup>si co kto miał ... no ... (Tarnówka).

**OWOCOWY** – 1. ‘zrobiony w owoców’: zupa z jabłek? ... jes to zupa owocowa na pewno ... (Grzegorzew); no zupa jab... owocowa ... jabkowa ... owocowa ... (Kłodawa); no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucalo do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie

osłodziło ... i sie też zaprawiało ... ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no makaronem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ... zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy czy tam owocowe ... to sie wszystko zaprawiało mlekim ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym ... tym no czym można było? ... o! jedynie zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o! ... no to wtedy tłuszcz ... i sie zasmażalo ... mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny); zupa owocowa ... (Koło); no ... za moich młodych lad i ... i w ogóle już późni tego ... no to tak był ... gotowało sie żur ... gotowało sie polewki owocowe ... z ziemniakami ... (Tarnówka); polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>n</sup>dź razie ... no owoce ... no jak sie ... śliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to sie gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>u</sup>odzie ... weki ... tylko sie suszyło w piecu chlebowym ... suszyło sie ... śliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); używo sie ... tak ... jako susz ... owocowy że tak powiyem bo na wigilie na przykład dodawało sie do ... no na wigilie był obowio<sup>n</sup>zkowy kompot z suszonych owoców ... (Dęby Szlacheckie); 2. 'o drewnie: pochodzący z drzewa rodzącego owoce': ja pamie<sup>n</sup>tam mój dziadzius to zawsze we<sup>n</sup>dził właśnie ... dźrzewem jakimś owocowym ... prawda? ... no ... używał do tego ... do ... do we<sup>n</sup>dzenia właśnie dźrzewa ... dźrzewa owocowego ... (Koło); [Do wędzenia używana] brzezina była i ... i z ... tego ... z takich ... owocowych dźrzewa ... z ... przeważnie z jabłonki ... [...] różnice było ... bo wtedy ... był zapach taki inny ... no bo ... nie ... nie ... sosnowe ... sosnowe też ale wie<sup>n</sup>cej było takich ... z owocowych lub brzeziny było ... brzezina najładniej-

sza bo faktycznie ... nieraz jag robimy tutaj ognisko ... czy robimy w... tego ... to też z brzeziny ... (Rysiny).

**OWOCÓWKA** – 'zupa w owoców': (Grzegorzew).

**OZDOBA** – 'element dekoracyjny, sprawiający, że coś staje się przyjemniejsze dla oka': i sie nakładało te szablony [na ścianę] i innym kolorem można było podmalowywać ... teraz też so<sup>m</sup> takie te szablony ... nie? ... też ... ale kiedyś to też bo moja mama to nawet wycinała różne tam ... takie coś ... nawed i firanki z papieru robiła ... nakładała to ... i to umalowało na te takie żeby ozdoby były na ścianach ... (Rysiny).

**OZDOBIĆ** → ZDOBIĆ.

**OZDOBNY** – 'będący ozdobą, sprawiający przyjemność swoim wyglądem': wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczki ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).

**OŻÓG** – 'kij służący do wygarniania węgla z pieca chlebowego': (Dęby Szlacheckie).



**PAKOWAĆ** – ‘wkładać coś do czegoś, wypełniać coś czymś’: [Jak robi się kielbasy?] *no mieli sie mie<sup>n</sup>so dodaje sie przyprawy ... pakuje sie w flaki ... i we<sup>n</sup>dzi sie i parzy ...* (Koło).

**PALENISKO** – ‘część pieca, w której pali się ogień’: *piecz jest zbudowany z cegły obłożony kaflami ... ma też palenisko ... dźrzwiczkki ... i te dźzwiczki też mogo<sup>m</sup> być metalowe lub też ... lub też szklane czyli tako<sup>m</sup> szybe ... mogo<sup>m</sup> posiadać ...* (Koło); *piec chlebowy był ... budowany głównie z czerwonej cegły ... miał duże palenisko na które ... do którego wkładano drewno i podpalano ...* (Bogusławice); 55.

**PALIĆ – SPALIĆ – 1.** ‘rozniecać i podtrzymać ogień’: *resztki spalonego we<sup>n</sup>gla lub dźrzewa ... to ... resztki ... żaru ...* (Dzierawy); *to tamte czasy ... sie paliło torfo<sup>m</sup> ... torfa ...* (Tarnówka); *na ło<sup>n</sup>ce [suszył się torf] i czszeba sie było spieszyć [...] ... jag już wyszło tam w tych koziołach to składano znowu w wie<sup>n</sup>ksze ... tak że to było bardzo ... bardzo pracowite ... tak ... i nieraz to ... dobrze było jak sie zdo<sup>n</sup>żyło zwieź do szopy ... i to ułożyć ładnie ... a ... było nieszczę<sup>n</sup>ście dla rodziny jag ładnie zrobili ... wszystko zrobili a przyszła powódź i woda zabrała i była tylko kupka ... błota ... i nie było czym palić ... to u naz nie raz sie tak zrobiło ...* (Tarnówka); *haczykie<sup>n</sup>m ... i tam prze... przegrzebywano ... żeby to... żeby sie*

*... żeby powiecznie miało gdzie przechodzić żeby ten popiół ... przeczszepać tam z tych rusztów i ... i wtedy sie paliło ...* (Tarnówka); *no i te sześ czy siedym bochenków na tej łopacie właśnie ... wsuwało sie do pieca który był najpirw ... porzo<sup>n</sup>dnie ogrzany czyli najpierw tam sie ... drewno wsuwało do tego pieca a jak już sie to drewno spaliło ten piec sie ... nagrzał to sie ... usuwało to ... te spalone drewna ... żeby w piecu było czysto ... i na łopacie wsuwało sie bochenki chleba do tego pieca ...* (Dęby Szlacheckie); *no to w kuchni jak sie piekło [chleb] ... był taki piecz ubudowany z cegieł ... kiedyś mył ... takó<sup>m</sup> kuchnie mieli ... i był piec ... a na wirzku kuchnia była postawiono ... z cegły był ... piec ... wymurowany ... normalny i zamykany był ... i podpalało sie dźrzewym ... i sie wypalało sie chleb wsadzało ... dźrzewym sie paliło ...* (Borki); *myśle że od temperatury [zależało dobre wędzenie] i od ja... jakim drewnem sie ... pali w tym ... w we<sup>n</sup>dzarni ...* (Koło); **2.** ‘niszczyć rośliny przy użyciu środków chwastobójczych’: *no to albo je [=chwasty] wyrrywamy to znaczy pielimy ... a jeżeli mamy jakieś wolne miejsca ... kupujemy środeg i dajemy opryski ... żeby spalić ... i wtedy mamy czysto<sup>m</sup> ziemię ...* (Stary Budziszław).

**PALIĆ SIE** – ‘o ogniu: dawać światło, płonąć’: *pali się <sup>u</sup>ogień no to gaz ... czy kuchnia ...* (Dzierawy); *piec chlebowy ... no to był ... u nas było w tak zwanej sieni ... wydzielona*

*cze<sup>h</sup>ść ... była to jakby taka komora ... wybudowana mie<sup>n</sup>dzy ... mie<sup>n</sup>dzy jedną cze<sup>h</sup>ścią domu a drugo<sup>m</sup> była sień ... i cze<sup>h</sup>ś tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... były tam dźrzwiczi ... do wkładania ... chleba ... i bydź może pod tymi dźrzwiczkami do wkładania chleba były dźrzwiczi mniejsze do regulowania ale tego nie pamie<sup>n</sup>-tam ... no i był porzo<sup>n</sup>dnie opalony drewnem ... i tak jak mówiłam jak już sie napaliło w tym ... piecu ... no i miał ujęcie ... do kominna ... żeby tam ten dym był jak sie paliło w tym piecu żeby ... dym mógł wychodzić przez komin ... no i paliło sie tak długo aż sie porzo<sup>n</sup>dnie nagrzał do takiej temperatury żeby chleb mógł sie upiec ... (Dęby Szlacheckie); w każdy razie wkładało sie te bochenki te ... te ... cze<sup>h</sup>ś tego ciasta które ma stanowić bochenek do tego koszyczka ... i z koszyczkami wjeżdżały do pieca ... [I ten koszyczek się nie spalił?] no nie bo tam już ... nie paliło sie nic ... tylko goro<sup>n</sup>co było a od samego goro<sup>n</sup>ca to już ... (Dęby Szlacheckie).*

**PALNIK** – ‘część kuchni gazowej, z której ulatnia się i spala gaz’: *po to sie opala kure bo ... takie owłosienie ma kura ... wie<sup>n</sup>c sie bierze albo denaturat ... wylewo sie na wie... jakieś pomiesz... pojemnik ... i sie zapala to<sup>m</sup> denature ... i opala sie to<sup>m</sup> kure ... albo można też ... no palnikiem gazowym ... opalić kure ... (Stary Budziszław).*

**PALTO** – ‘wierzchnie okrycie zimowe zakładane na górną część ciała, przedłużane na część nóg’: *rodzaje [ubrania] ... bielizna ... czyli ... czyli ubrania które leżo<sup>m</sup> przy ciele ... przylegajo<sup>m</sup> do ciała ... odzież taka wierzchnia która jes zakładana na bielizna ... i potem wszystkie palta płaszcz kożuchy które zakładamy kiedy jes bardzo zimno myślę że to tak czeba by podzielić ... (Dęby Szlacheckie).*

**PAŁKA, POŁKA** – 1. ‘drewniany przyrząd kuchenny służący do rozcierania ziemniaków’: *takó<sup>m</sup> pałko<sup>m</sup> tó<sup>m</sup> druciano<sup>m</sup> takie ... takó<sup>m</sup> druciano<sup>m</sup> tera ... a kiedyś to były ... toczóne takie pałki ... drewniane ... to jeszcze tyż mam ale tera już só<sup>m</sup> takie metalowe z dziurkami i sie utłuka zimniaki ... (Borki); 33; 2. ‘drewniany przyrząd kuchenny służący do ucierania ciasta’: [R1:] *kamionka no to taka była... [R2:] taki garnek ... [...] kamiónekowe garki to były takie do ucierania ... [...] no ... takie były jak z gliny ... jak z czegoś ... to były takie tego ... [R1:] kamiónek ... garnek taki po prostu ... do ucierania no te babcie starsze to tak se ucirały tam ... tam ... ciasto na placek czy ... [R2:] na serniczek ... kiedyś w takich garkach nie ucierała ani w niczym ... tylko musiał być garnek ... typowo taki jak z gliny ... z czegoś ... [R1:] tero to kupi sobie robota i bzz! ... i mo utarte a przedtym połke i w ty ... (Police Średnie); 3. ‘proste narzędzie rolnicze w postaci kija służące dawniej do młócenia’: [Resztki kłosów na polu] *zbięrało sie i zaś takim ... pałko<sup>m</sup> sie je młóciło ... (Grzegorzew); 4. ‘część nogi drobiowej przygotowana do spożycia’: to właśnie nóżka sie mówi ... nóżka lub pałka ... (Stary Budziszław); o z ge<sup>h</sup>si przyda... bardzo sie przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>h</sup>cidź na mielone ... piersi robidź na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine takó<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszym Polsce bardzo ... ludzie uważajo<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>so ge<sup>h</sup>sie bardzo zdrowe jes ... (Stary Budziszław).***

**PANI** – ‘kobieta’: *to jest takie podbieranie ... kiedyś tam panie mówiły że ido<sup>m</sup> ... panie no tam gospodyni jak miały swojo<sup>m</sup> ziemie ... że ido<sup>m</sup> podebrać ... młode ziemniaki ... (Koło).*

**PANTOFEL** – ‘rodzaj lekkiego, płytkiego buta’: (Borki).

**PAPROĆ** – ‘roślina o pierzastych liściach, w domach uprawiana w doniczkach’: [W domu hodowano] *paprocie ... macochy ... pelargonie ...* (Babiak); [Kwiaty hodowane w domu] *paprocie ... juki ... te ... storczyki ... te ... no jeszcze tam czekej i... jes tych nazwów ... i ... fiołki ...* (Koło); [W domu hodowano] *pelargonie paprocie ... czszykrotki ...* (Koło); *jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwale jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rosło? ... żonkile ...* (Koło); *w domu ... przeważnie pelargonie ... paprotki ... [...] przeważnie te pelargonie paprocie najwie<sup>n</sup>cy było ... i cyganki pozywajo<sup>n</sup>c kwiaty dawniejsze ...* (Rysiny).

**(PAPROSZYĆ) – WYPAPROSZYĆ** – ‘usuwać wnętrzności z zabitego zwierzęcia’: *no jo<sup>m</sup> [kurę] zabić ... oprawić ... obskubać ... nie? ... w wodzie goró<sup>n</sup>cej ... no i wypaproszyć ... [...] opalić ... tak ... te te ... jeszcze só<sup>m</sup> takie ... małe te piórka niewyrośni<sup>n</sup>te ... [...] pypcie ... tak ...* (Rysiny); *no prze[ci]e czszea jo<sup>m</sup> [=kurę] oskubać ... umyć ... wypaproszyć ...* (Grabów);

**PAPROTKA** – ‘roślina o pierzastych liściach, w domach uprawiana w doniczkach’: *w domu ... przeważnie pelargonie ... paprotki ... [...] przeważnie te pelargonie paprocie najwie<sup>n</sup>cy było ... i cyganki pozywajo<sup>n</sup>c kwiaty dawniejsze ...* (Rysiny).

**PARA** – ‘substancja w stanie lotnym powstająca w czasie podgrzewania cieczy’: *kaczki to sie skubało właściwie po zabiciu ... tak? ... sie nie parzyło tylko sie przykrywało i pod paro<sup>m</sup> żeby odchodziło pierze żeby nie było mokre ... sie wykorzystywało później na poduszki ... a ge<sup>n</sup>si no to sie pocskubywało puch ... ale w jakim okresie to nie wiem nie mam poje<sup>n</sup>cia ... czy na wiosne czy na ż... czy na jesieni nie wiem ...* (Koło); [Sposoby gotowania kaszy] *na parze ... lub na wodzie ...* (Powiercie).

**PARAPECIK** – zdr., ‘długi kawałek deski lub innego surowca wmurowany pod okno’: (Grabów).

**PAROWAĆ – UPAROWAĆ** – ‘gotować na parze’: *paruje sie [ziemniaki dla zwierząt] ... surowych sie chyba nie daje bo ... no nie ... parowane były ... w parniki takim dużym ... (Dęby Szlacheckie); pyry ... kładło sie w ... duże kotły ... no ... jak sie miało bardzo dużo<sup>m</sup> ilość ziemniaków ... to ... i świń ... to sie ... najmowało taki duży parnik ... i od razu z takim ... paleniskiem dużym ... tam sie sypało bardzo dużo ziemniakóm nawet do tony ... i tam sie parowały te ziemniaki i późni wyciskarka taka wyciskała ... i robiło sie takie ... pomieszczenia wyłożone folio<sup>m</sup> i to sie ... umocowywało te parowane ziemniaki a potem te zimne ziemniaki sie brało i ... gotow... już nie gotowało tylko ... mieszało sie z innymi tam produktami i sie dawało do ... jedzynie swiniom ... a ... albo można było jak sie mał... mało<sup>m</sup> ilość świ<sup>n</sup>i miało dwa czszy św... prosie<sup>an</sup>ta były od malego to sie ... mały taki ... miał pojemnik ... kociel sie nazywał taki pojemnik ... i sie tam sypało dwa czszy koszyki ziemniaków ... parowało sie codziennie ... i te ciepłe ziemniakami tam dolewało sie wode pasze ... i dawało sie ... swiniom ... najpierw ma-*

*łym prosian... prosie<sup>n</sup>tom ... a potem coraz wie<sup>n</sup>ksze jak rosły ... to to właśnie zjadały ... (Stary Budziszław); no w takim dużym parowniku parowało się [ziemiaki] potem się ... je tłuczono ... no krychano czy tam siekano ... nim ... im się podawano ... (Rzuchów); o! kaszanke się robi w inny sposób ... kaszanka to wo<sup>n</sup>troba ... się kładzie to lekkie ... to znaczy te płuca ... no i wtedy ... kawalki mie<sup>n</sup>sa ... czy nawed o! jak się nie robi salsesonu to ta głowa idzie na ... i wszystko się gotuje ... ale potem się obiera to mio<sup>n</sup>ska ... i to mie<sup>n</sup>so jes krojone na grubej siateczce w maszynce ... a osobno się paruje kasze ... (Stary Budziszław); ano właśnie to chyba jes to parowanie ... to mówię że nie gotuje się do samego końca jak kaszy ... tylko się ją ... zdejmuję z ognia ... kiedy ona jes jeszcze niedogotowana ... i się jó<sup>m</sup> paruje ... do końca ... żeby zmie<sup>n</sup>kła żeby była ugotowana na mi<sup>n</sup>ko ... (Dęby Szlacheckie); no kasze to jo najlepi paruje się w jakiś foliowy torebce ... do wody się ... i tego ... a jag nie ... to w garku tyż i ... pod przykrywkó<sup>m</sup> i w piecyku jakimż można parować ... w jakiś ... czy w prodiżu nawet tyż był parował ale by czszeba podliwoć kasze bo ... bo kasza poczszebuje wody ... na sucho się nie uparuje ... (Borki); (Bogusławice).*

**PAROWANIE** – ‘gotowanie na parze’: *ano właśnie to chyba jes to parowanie ... to mówię że nie gotuje się do samego końca jak kaszy ... tylko się ją ... zdejmuję z ognia ... kiedy ona jes jeszcze niedogotowana ... i się jó<sup>m</sup> paruje ... do końca ... żeby zmie<sup>n</sup>kła żeby była ugotowana na mi<sup>n</sup>ko ... (Dęby Szlacheckie).*

**PARZENIE** – ‘poddawanie czegoś działaniu wrzątku’: *dlatego że biała zrobiona nie b... nie jes we<sup>n</sup>dzona ... a taka ... potem się ustawia tako<sup>m</sup> beczone okro<sup>n</sup>gło<sup>m</sup> podpala się*

*na dole ... i się tym dymem ona we<sup>n</sup>dzi ... robi się bro<sup>n</sup>zowa ... potem jo<sup>m</sup> się wkłada do wody ... i jo<sup>m</sup> się w goro<sup>n</sup>cy wodzie parę minut tak ... nazywa się parzenie ... i potem to<sup>m</sup> kielbase się wyjmuję na takich ... patykach długich albo na pre<sup>n</sup>tach drucianych ... i ... potem ta kielbaska wystygnie i jes taka lekko bro<sup>n</sup>zowa ... a biała to już jednolicie biała od zrobienia ... (Stary Budziszław).*

**PARZYĆ – SPARZYĆ** – ‘poddawać coś działaniu wrzątku’: *no czszeba parzyć [świnię po zabiciu] ... i skrobać ... wyskrobie tyn no ... oparza ... (Koło); no trzeba jo<sup>m</sup> [=kurę] po prostu ... zabić ... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... no ... wyskubać z pierza ... rościo<sup>n</sup>ć ... usuno<sup>n</sup>ć wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjować ... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ... no a nastę<sup>m</sup>pnie przygotować do ... cze<sup>n</sup>ści ... już ... gotowania ... przygotowywania jakiejś danej potrawy z kurczaka ... (Koło); [R1:] no s... parzono je [=kopyta świni] w...e wodzie ... wrzo<sup>n</sup>cy ... i ścio<sup>n</sup>gano je nożym ... albo haczykim jakim ... [R2:] takim haczyki były ... takie takie ... taki lijęg mio... był do skrobano i ... na końcu takie zagi<sup>n</sup>cie było ... (Felicjanów); [R1:] no czszeba najpierw “oskubać [kurę] ... [R2:] najpierw czszeba jej głowę ścio<sup>n</sup>ć ... żeby krew odeszła ... zaś sparzyć oskubać ... i podrobnidź i już jest ... [R1:] roz... wy... wybebeszyć ... [R3:] wymydz i w zależności od tego co ma być ... jag rosół to ... do wody ... zago... no jedni gotujo<sup>m</sup> wodę drudzy wkładajo<sup>m</sup> w zimno<sup>m</sup> ... no tego ... warzywa ... tegó kurczaka a jag ma być pieczone no to na tłuszczu czea ... opic i oprużyć ... no ... (Felicjanów); kaczkę to się skubało właściwie po zabiciu ... tak? ... się nie parzyło tylko się przykrywało i pod paro<sup>m</sup> żeby odchodziło pierze żeby nie było mokre ... się wykorzystywało później na poduszki ...*

a ge<sup>n</sup>si no to sie pocskubywało puch ... ale w jakim okresie to nie wiem nie mam poje<sup>n</sup>-cia ... czy na wiosne czy na ż... czy na jesieni nie wiem ... (Koło); [Jak robi się kielbasy?] no mieli sie mie<sup>n</sup>so dodaje sie przyprawy ... pakuje sie w flaki ... i we<sup>n</sup>dzi sie i parzy ... (Koło); [Jak robi się kaszanke?] no ... gotuje sie te ... łepok ... skórki ... podroby i ... kasze ... dodaje sie przyprawy to sie razym miesza i sie ... te ... flaki daje i ... sie parzy ... (Koło); (Grabów).

**PATELKA** – ‘płaskie naczynie, na którym smaży się potrawy’: kapuste takó<sup>m</sup> surowó<sup>m</sup> kiszono<sup>m</sup> tyż sie nieroz na patelce smażyło do ... do jedzynio do do ... mi<sup>n</sup>ska ... (Borki); 34.

**PATROSZYĆ – WYPATROSZYĆ** – ‘usuwać wnętrzności z zabitego zwierzęcia’: [Jak przygotowuje się kurę / kurczaka do zjedzenia?] zabija sie patroszy ... skubie ... o! jeszcze skubie ... (Babiak); najpierw czszeba jo<sup>m</sup> [=kure] zabić ... później oskubać ... wypatroszyć ... wymyć ... wymoczyć ... i ugotować zupe ... bo<sup>n</sup>dź upiec ... (Koło); [Kurę trzeba] wypatroszyć ... pokroić ... umyć ... i ugotować ... (Babiak).

**PCHŁA, PKŁA** – ‘mały, skaczący owad żywiący się krwią’: [Robaki w domu] karaluchy pluskwy ... pchły wszy ... (Bogusławice); [Robaki w domu] pchły ... muchy ... mrówki ... (Dąbie); [Robaki w domu] karaluchy ... pluskwy ... co tam jeszcze może być? ... no głównie głównie karaluchy ... to były ... a pchły ... (Dęby Szlacheckie); no to pkla chyba by była ... (Borki).

**PEKLOWAĆ – ZAPEKLOWAĆ** – ‘konserwować mięso przy użyciu roztworu soli’: wykrawa sie tylnó<sup>m</sup> ... cze<sup>n</sup>ś nogi świńskiej ... pekluje i to sie nazywa szynka ... (Ba-

biak); [R1:] no szynke to sie pekluje ... [R2:] zaś sie we<sup>n</sup>di ... [R3:] wkłada sie w siatki ... [R2:] w siatki i sie we<sup>n</sup>dzi i już ... [R3:] albo kiedys to sie jeszcze sznurowało ... jag nie było siatek to sie sznurowało ... (Felicjanów); [Jak robi się szynkę?] wcześnij mi<sup>n</sup>so ... z szynki czszeba zapeklować ... i późni sie wkłada w siatki bo<sup>n</sup>dź wió<sup>n</sup>że i we<sup>n</sup>dzi ... (Koło); szynke sie pekluje ... w przyprawach soli ... solanke robi ... i potem sie sznuruje ... albo w siatke i ... we<sup>n</sup>dzi sie ... (Koło); no szynke to sie tam pekluje ... potem jo<sup>m</sup> sobie okre<sup>n</sup>ca sznurkim i sie wy<sup>n</sup>dzi ... (Rzuchów); [Mięso] peklowano ... robiono zalewe ze solo<sup>m</sup> ... i mie<sup>n</sup>so ... w to chowano ... albo ... zamrażano ... (Stary Budziszław); a no ... to [o] przechowywaniu [mięsa] to ... nie było ... to były ... solilo sie ... becзки były takie de<sup>m</sup>bowe ... albo sie zakopywało do ziemi sie tak zakrywało na zime albo tak ... bo żeby ... no bo jak ... w to<sup>m</sup> to ... albo becčke ... i bardzo dużo sie solilo ... a ja[k] chciało sie zjeż na drugi dzień czy tam kiedy ... a jak było takie za bardzo ... zapeklowane to sie moczyło bo za słone by było jakbyż ugotowała ... (Grabów).

**PEKLOWANIE** – ‘konserwowanie mięsa przy użyciu roztworu soli’: za moich czasów kiedy ja byłam dzieckiem pamie<sup>n</sup>tam jak ... moja babcia ... mięso ... wtedy ... nie ... na wsiach posiadali lodówki ... a już tym bardziej zamrażarki ta-jak w dzisiejszych czasach ... babcia miała ... taką ... taką piwnice ... wykopano<sup>m</sup> ... w ziemi ... inaczey to też nazywano tako<sup>m</sup> ziemianko<sup>m</sup> ... w której panował zawsze chłód ... latem ... i sposób przechowywania tego mięsa był naste<sup>m</sup>pujo<sup>n</sup>cy ... dużo po prostu tego mięsa ... przechowywano w taki sposób że ... solono to mięso bardzo dużo<sup>m</sup> ilości<sup>m</sup> soli ... w ten sposób zabezpieczali ... peklowan... było takie peklowanie po prostu mięsa ... zabezpie-

*czano je przed psuciem ... i po prostu przeczszymywano w jakiś dużych naczyniach właśnie ... takich glinianych ... i to mięso długo leżało ... leżało po prostu ... albo ... albo było po prostu też we<sup>n</sup>dzione ta-ak szynki właśnie boczek ... były po prostu we<sup>n</sup>dzione ... w jakimś ... ja pamie<sup>n</sup>tam mój dziadzius to zawsze we<sup>n</sup>dził właśnie ... dźrzewem jakimś owocowym ... prawda? ... no ... używał do tego ... do ... do we<sup>m</sup>dzenia właśnie dźrzewa ... dźrzewa owocowego ... (Koło).*

**PELARGONIA** – ‘roślina doniczkowa o kwiatach (występujących w różnych kolorach) zebranych w baldachy, często umieszczana po zewnętrznej stronie okien’: [W domu hodowano] *paprocie ... macochy ... pelargonie ... (Babiak); [Kwiaty hodowane w domu] fiołki ... kaktusy ... pelargonie ... (Stary Budziszław); [W domu hodowano] pelargonie paprocie ... czyszokrotki ... (Koło); w domu ... przeważnie pelargonie ... paprotki ... [...] przeważnie te pelargonie paprocie najwie<sup>n</sup>cy było ... i cyganki pozrywajo<sup>n</sup>c kwiaty dawniejsze ... (Rysiny); (Grabów); 36.*

**PELASIE** – ‘rośliny doniczkowe o kwiatach (występujących w różnych kolorach) zebranych w baldachy, często umieszczane po zewnętrznej stronie okien’: *pelasie to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe ... pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>n</sup>o<sup>n</sup>ce kwiaty ... o prostych odygach sto<sup>n</sup>o<sup>n</sup>ce ... (Stary Budziszław); 36.*

**PELE PEL!** – ‘okrzyk wydawany, by przywołać gęsi’: (Babiak).

**PEŁZAC** – ‘poruszać się po ziemi bez użycia kończyn’: [Gadzina to] *zwierze pelza<sup>n</sup>o<sup>n</sup>ce ... (Babiak).*

**PE<sup>N</sup>CZAK** – ‘rodzaj grubej kaszy z ziaren pszenicy lub jęczmienia’: [Kasza] *je<sup>n</sup>czmienna ... gryczana ... jaglana ... pe<sup>n</sup>czak może ale pe<sup>n</sup>czak to chyba jest ... tyż kasza je<sup>n</sup>czmienna tylko ... gruba ... (Dęby Szlacheckie).*

**PE<sup>N</sup>D** – ‘część rośliny złożona z łodygi i liści’: [Ablegierka to] *szczepka z bocznego pe<sup>n</sup>du ... (Babiak); pe<sup>n</sup>dy ... (Police Średnie); (Grabów).*

**PEPEGI** – ‘rodzaj sportowego, płóciennego obuwia na gumowych podszwach; tenisówki’: [Obuwie] *zimowe ... i letnie ... sandalki ... kozaki ... półbuty ... [...] pepegi ... (Dąbie).*

**PERGAMIN** – ‘papier nieprzepuszczający wody i tłuszczu’: [R1:] *osełka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wisz ... w te ... tam .. w takie ... kopystko<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to so<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów); [Świeże masło zawijano] *w pergamin ... albo ... w gaze ... też ... kiedyś dawno ... (Drzewce).**

**PERLICA** – ‘duży ptak domowy o upierzeniu szaro-czarnym z białymi plamkami, hodowany dla mięsa i jaj’: *ja w tej chwili mam perlice ... czszy perlice ... rano niesamowicie krzycz<sup>o</sup>m ... jag one wrzeszczo<sup>m</sup> ... już sie rozwidnieje to już te perlice krzycz<sup>o</sup>m ... ale czszymam dla wnuczek bo tylko ... babciu bo dostaam jajka ... nie wiedziałam że to perlice ... te jajka ... i mi wysiadły sie czszy ... i ony tu były latym bo u mnie so<sup>m</sup> całe lato ... nie? ... to tego ... to mówi bab-*

ciu tylko naszych perliczek nie wyrzucaj ... albo nie zabijaj czasami ... nie? ... bo ja im tam nie pokazuje że zabijam kurczaki ... czy tam coś ... (Rysiny).

**PERLICZKA** – ‘duży ptak domowy o upierzeniu szaro-czarnym z białymi plamkami, hodowany dla mięsa i jaj’: *perliczka takie ma upierzynie pstre nieduża ... mniejsza od kury ... bardzo żywa ... frukajo<sup>nc</sup>a ... bardzo wysoko fruka po dachach ... gdzie ... po drzewach ... piszczy bardzo taka złośliwa jes perliczka ... (Stary Budziszław); ja w tej chwili mam perlice ... czszy perlice ... rano niesamowicie krzycz<sup>m</sup> ... jag one wrzeszcz<sup>m</sup> ... już sie rozwidnieje to już te perlice krzycz<sup>m</sup> ... ale czszymam dla wnuczek bo tylko ... babciu bo dostaam jajka ... nie wiedziałam że to perlice ... te jajka ... i mi wysiadły sie czszy ... i ony tu były latym bo u mnie so<sup>m</sup> całe lato ... nie? ... to tego ... to mówi babciu tylko naszych perliczek nie wyrzucaj ... albo nie zabijaj czasami ... nie? ... bo ja im tam nie pokazuje że zabijam kurczaki ... czy tam coś ... (Rysiny); [Ptactwo hodowane w okolicy] [R1:] go<sup>n</sup>ski ... kacuszki ... kurczaczki ... [R2:] jak to te co kso<sup>n</sup>dz ma? ... [R1:] perliczki ... no takie pospolite ... (Grabów); 50.*

**PERŁOWY** – ‘o kaszy: z wypolerowanego ziarna jęczmienia’: *kasza je<sup>nc</sup>zmienna gryczana jaglana ... manna ... perłowa ... (Bogusławice); no gryczano kasza to gryczano ... ciemna to jes gryczano to jes tatercza ... a zwykła no to perłowa i zwykła kasza tako ... (Borki); no [kasza] perłowa sie mówi z jy<sup>nc</sup>zmiynia ... no ... a! z jy<sup>nc</sup>zmiynio ... (Borki).*

**PIAĆ** – ‘o kogucie: wydawać charakterystyczny głos’: *kogud jes taki ... sie prezentuje ... ni... ma duże pióra ... zwiszajo<sup>nc</sup>e*

*z... na ogonie ... i duży grzebiń ... z piórami i ... pieje ... (Rzuchów); no [kogut] ma ... ma łeb tak samo jak kura y skrzydła ogon ... no i drapki ... no i drapcie i pieje ... (Rzuchów); (Grabów).*

**PIANA** – ‘lekka, pęcherzykowata masa’: *mydliny? ... no to jes ... z mydła ta piana ... (Barłogi); kiedyś sie nazywało „Biały Jeleń” mydło ... [...] szare ... tak ... i sie nazywało „Biały Jeleń” ... to był ... [...] to był ... super ... już nie jes taki jak był kiedyś ... bo mój mo<sup>n</sup>ż musi robić duży piany z mydła takiego ... właśnie tego szarego ... bo ma stawy chore ... no to ... już jez inny ... ale to „Biały Jeleń” ... i w dalszym cio<sup>ngu</sup> ten „Biały Jeleń” ... i szare też jeszcze mydło ale przeważnie ... jes mydło ... kiedyś sie myło mydłem ... (Rysiny); no to taka piana zostawaa i białe place [po mydle] ... (Rysiny); przygotowuje sie garnek ... nalewa sie ... wode ... kładzie sie mie<sup>n</sup>so ... no jak sie miy<sup>n</sup>so podgrzeje ... wychodzi piana ... to czeba zszymować tó<sup>m</sup> piane ... i wtedy kładzie sie warzywa ... (Drzewce); [Mleko zaraz po udojeniu jest] ciepłe ... [...] z pianó<sup>m</sup> ... (Witowo).*

**PICIE** – ‘czynność przyjmowania płynów’: *na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwiz obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam tyżki widelce takie <sup>u</sup>o ... to jes wszystko do jedzynia ... (Barłogi); to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potym takie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisilo ... kapuste ukisilo ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu*

te ... suszone owoce ... gotowało sie ... bu-raczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... po-stało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); no to taka woda w zależności ... no jak była ... kiszka była no to sie mówi ... to sie zalało żurkim ... i człowiek sam zjad ... czy czy ... pieski jeszcze ... dopomogły co reszta zosta-ła ... bo im przecie czszea było im też dać jeść ... no ... a ... czy z owoców no jak coś tego ... no to co sie było ... co było możliwe do picia no to do picia ... co do no tego no to wiesz ... zwierzo<sup>n</sup>tka zjadły ... świnię ... czy ... czy kaczkę ... czy jak ... czy ge<sup>n</sup>si co kto miał ... no ... (Tarnówka).

(PIĆ) – WYPIĆ – ‘przyjmować płyn’: jak krowa sie ocieliła i była siara to ... sie da-wało ... ci... cielakowi żeby wypić ... albo sie ... wyszał to z matki z krowy ... to<sup>m</sup> siare ... a jeżeli było za dużo no to ... no to sie tam dawało zwierze<sup>n</sup>tom ... czy jak były ... wiesz ... kotki czy pieski ... (Drzewce); [Woda po ugotowanych kluskach] no to była wykorzystywana znowu do ... dawało sie no ... m... hodowane świnki były ... no to ... che<sup>n</sup>tnie wypily ... tak że sie nie wyle-wało ... żadnych wód ... żadnych kómpotów żadnego tam niczego sie nie [wylewało] ... (Tarnówka).

PIEC – OPIĆ – UPIEC – czas. 1. ‘podda-wać przygotowywany pokarm działaniu powietrza o wysokiej temperaturze’: [R1:] no ... no to [w kuchence] był ... popielnik ... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło sie we<sup>n</sup>giel ... były fajery ... [...] [R2:] i kafle ... [R1:] przykrywało sie fajeramy ... były ka-flowe kuchnie ... [...] był piecyk do piecze-nia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku sie normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko

... [R2:] w wy<sup>n</sup>glowy kuchni ... (Grzego-rzew); kajzerka to jes taka bułeczka upie-czona ... (Stary Budziszław); jabłecznik to robiono takie kruche ciasto na to muz jab-kowy ... potem kratke albo kruszonke robio-no i pieczono ... (Stary Budziszław); jabłecz-nik kojarzy mi sie ... po prostu z ciastem ... na kruchym cieście ... z jabkami smażonymi ... po prostu pieczone ciasto ... z jabkami ... (Koło); [Kołacz] okro<sup>n</sup>gły ... okro<sup>n</sup>głe ciasto ... pieczone głównie na wesela ... (Bogusła-wice); jag my piekliśmy chleb w piecu chle-bowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>n</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chle-bów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałeczek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałeczek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto ro-sło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszczy i spulchniały ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to sie dzieliło na poszcze-gólne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemno-ści pieca po prostu ... my piekliśmy sze<sup>s</sup> czy siedem takich dużych sporawych bochenków ... (Dęby Szlacheckie); i na łopacie wsuwa-ło sie bochenki chleba do tego pieca ... za-mykało sie na jakiś czas nie wim jak długo sie piekło godzinie może ... nie pamie<sup>n</sup>tam ... no i potem jak już ... stwierdziliśmy ... ba-zujo<sup>n</sup>c na dotychczasowym doświadczeniu że ... ten chleb już może być upieczony ... to sie go na tej łopacie z powrotem wyjmowało ... no ... i taki chleb był ... na tyle odporny że mama piekła chyba ... raz w tygodniu ... na pewno nie cze<sup>n</sup>ściej ... i on ... nie był sta-



ry ... on nie czerstwiał ... [...] on zawsze był ... zawsze był taki jak ... zjadliwy krótko mówio<sup>nc</sup> ... ani nie pleśniał ... no ... (Dęby Szlacheckie); i cze<sup>ńs</sup> tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... były tam dźrzwiczki ... do wkładania ... chleba ... i bydź może pod tymi dźrzwiczkami do wkładania chleba były dźrzwiczki mniejsze do regulowania ale tego nie pamie<sup>n</sup>tam ... no i był porzo<sup>ndnie</sup> opalony drewnem ... i tak jak mówiłam jak już się napaliło w tym ... piecu ... no i miał ujście ... do komina ... żeby tam ten dym był jak się paliło w tym piecu żeby ... dym mógł wychodzić przez komin ... no i paliło się tak długo aż się porzo<sup>ndnie</sup> nagrzał do takiej temperatury żeby chleb mógł się upiec ... to ... już mówię ... polegało na ... na długiej taktyce ... bo jakby mi dzisiaj przyszło upiec chleb to ja nie wim jak długo by się musiało palić w tym piecu i czy ja bym była pewna że to już jest upieczone czy nie ... ale rodzice jak piekli tyn chleb co tydzień to wreszcie nabyli takiej praktyki że wiesz ... już wiedzieli ... ile tego chleba ... ile ... ile ... ile drewna i jak długo ... ma ci się to drewno palidź i jak długo się to tam chleb ma piec w tym ... piecu ... (Dęby Szlacheckie); a jeszcze był tak zwany ... pyrzok ... to też jest postawa tylko chyba z ... ziemniaków tylko chyba z ... surowych startych ziemniaków ... i do tego się dosypywało mo<sup>nki</sup> i to się piekło w piekarniku ... ale już tak dawno było że ja tego nie pami<sup>n</sup>-tam ... (Dęby Szlacheckie); jabłecznik? ... <sup>o</sup> luksus ... ciasto się piecze ... jabłuszka się ściera ... ciasto się robi kručhe ... na blaszke się kładzie ... jabłuszka się ściera ... przeciśka trochę bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa się ciastem ... i się piecze ... no ... jabłecznik ... luks ... (Grabów); czszeba było mieć żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniatło się normalnie ... kisiło się najprzód taki

za... zarodek ... takó<sup>m</sup> bułke ... a potym ... z ty bułki taki z tegó ... co się zarobiło na kiszynie to się zarabiało chlebek ... dopiro ... to na to ... i się piekło ... na drugi dzień chleb ... się zarabiało zagnietło się i się chleby robiło i się wyruszały i się piekło wtedy ... w koszyczki taki jeszcze się kładło takie były specjalne koszyczki ... uplecione takie okro<sup>głe</sup> i się zawsze taki ... bochynek a późni to kładliśmy w blache takó<sup>m</sup> co się ciasto piekło i też piekliśmy w piecyku bo jag nie było pieca ... to w taki kuchni się piekło ... bo jak ... dawni były te kuchnie ... teraz to już ni[e] ma tych kuchni ... (Borki); no jaki to mógł być chleb w sklepie? ... w domu był pieczony a tam też był pieczony w piekarni chyba ... nie? ... (Borki); do przygotowania chleba? ... no mówiłam ci ... jak się kisi ... kisiło się najprzód żurek ... na na chleb ... późni się zarabiało na bułke takó<sup>m</sup> ... na noc ... i óno wyrosło ... i się na drugi dzień dopiro zarabiało chleb ... no ... takie były ... a tera to ... no ale też zacz... zacier to się nazywa właściwie ... wiesz? ... to tag jak ... jak tero piekarze to óni zostowiajóm na nodz jakiś taki zacier takó<sup>m</sup> bułke ... i óni z tegó rozrobiajóm i ... drożdży dodawajóm ... i chlebek ... a dawni ... to my żur kisilim ... a tera to óni zaciery takie majóm ... tak się nazywa ale jo już tero nie ... nie piekłam ile lat chleba ... mój Jezu! jeszcze byłam młodo to piekłam ... (Borki); no to w kuchni jak się piekło [chleb] ... był taki piedz ubudowany z cegieł ... kiedyś mył ... takó<sup>m</sup> kuchnie mieli ... i był piec ... a na wirzku kuchnia była postawiono ... z cegły był ... piec ... wymurowany ... normalny i zamykany był ... i podpalało się dźrzewym ... i się wypalało się chleb wsadzało ... dźrzewym się paliło ... wypalało ... i się tako ... była ... haka ... wygarniało się i na łopacie się chleb wsadzało i się zamykało ... taki był ... taki piec ... (Borki); [W piecu] no musiało być wy-

palóny dobrze ... żeby było tako temperaturą żeby sie chleb upik ... ale tylko dźrzewym sie wypalało i ... i potem sie piekło ... a tero no to sie piecze w piecykach ... elektrycznych tero ... chleby ... dawniejsze to takie były mody że czszeba polić było ... a tero to chleb ile razy na blasze to sie piekło ... w takim tym jak ... jak placki sie piecze ... w ty blasze ... taki ... (Borki); [R1:] no czszea najpierw "oskubać [kurę] ... [R2:] najpierw czszeba jej głowe śció<sup>n</sup>ć ... żeby krew odeszła ... zaś sparzyć oskubać ... i podrobnidź i już jest ... [R1:] roz... wy... wybebeszyć ... [R3:] wymydz i w zależności od tego co ma być ... jag rosół to ... do wody ... zago... no jedni gotujo<sup>m</sup> wode drudzy wkładajo<sup>m</sup> w zimno<sup>m</sup> ... no tego ... warzywa ... tegó kurczaka a jag ma być pieczone no to na tłuszczu czea ... opic i oprużyć ... no ... (Felicjanów); najpierw czszeba jo<sup>m</sup> [=kure] zabić ... później oskubać ... wypatroszyć ... wymyć ... wymoczyć ... i ugotować zupe ... bo<sup>n</sup>dź upiec ... (Koło); z kury albo z kurczaka? ... no to rosół ... można ... nie wim ... pieczone udka ... skrzydełka faszerowane ... (Koło); [Jakie potrawy można przyrządzić z kury, kurczaka?] różne ... rosół ... pieczony może być ... duszony ... (Koło); jak sie ugotuje ... no ... rosół ... zupy sosy ... jak kto chce ... czy pieczone czy ... gotowane ... (Rzuchów); ano żelazko było tak ... na dusze ... mam tako<sup>m</sup> ... mam kominek przy kominku jes ... dusza ... albo na we<sup>n</sup>giel ... dźrzewo jak w piecach kiedyś chleb piekli ... i to wysuwali te te u... wypalone dźrzewa ... i rzucalo sie do tego żelazka ... no i sie tam rozgrzewał ... to mam nawet to na kominku stoi ... (Rysiny); [Jakie potrawy można przyrządzić z kury, kurczaka?] ojeny ... rosół ... pieczony ... z rozna ... no ... chyba tyle ... (Babiak); [Jakie potrawy można przyrządzić z kury?] [R1:] rosótek ... [R2:] rosótek ... no i pieczone ... a nie z kury to pieczone

to nie bardzo ... rosół ... [R3:] a z czego robimy jag nie z kur...? rosół i pieczone ... [R2:] no ale z ku... [R1:] no jag już jes kura staro to sie robi tylko rosół ... i mie<sup>n</sup>so białe ... (Felicjanów); 2. 'o słońcu: silnie grzać': i te cegielki [z torfu] zostały ... te cegielki potem tak ... przy słończku ładnym ... słońca to piekły wtedy nie tag jak dzisiaj ... tylko skromne słońce mamy ... bo pierw to było słońce ... tak że czszy dni i to słoń... to już czszeba było to<sup>m</sup> cegle ... cegielke to<sup>m</sup> torfe przewrócidź na drugó<sup>m</sup> strone bo ona już ... podeschła ... i ją delikatnie ... no i tak ... to była na drugi dzień przerzucona ... no ... a na ... znowu zrobiło sie dzień przerwy ... i znowu w takie koziołki sie je stawiało ... dwie ... w te strone ... dwie w te strone ... i to takie ... (Tarnówka).

**PIEC** – rzecz., 'urządzenie do przygotowywania potraw (gotowania, smażenia, pieczenia) i dostarczające ciepła': *piecz jest zbudowany z cegły obłożony kaflami ... ma też palenisko ... dźrzewiczki ... i te dźzwiczki też mogo<sup>m</sup> być metalowe lub też ... lub też szklane czyli tako<sup>m</sup> szybe ... mogo<sup>m</sup> posiadać ... (Koło); cygly szamotowe ... i szamot w proszku który rozrabiał zdun i ... i równał ściany ... gładził właśnie ścianki które to właśnie tam ... tyn piec budował ... [...] no przewód kominowy no to już jes przewód kominowy to już jes komin ale to jest ... no ... to ... to między kuchnią a kominem no to właśnie była rura ... kawatek rury ... i któro<sup>m</sup> sie tam ten dym przedostawał do komina ... (Tarnówka); no to w kuchni jak sie piekło [chleb] ... był taki piecz ubudowany z cegiel ... kiedyś mył ... takó<sup>m</sup> kuchnie mieli ... i był piec ... a na wirzku kuchnia była postawiono ... z cegły był ... piec ... wymurowany ... normalny i zamykany był ... i podpalało sie dźrzewym ... i sie wypalało sie chleb wsadzalo ... dźrzewym sie paliło ... wypalało ...*

*i sie tako ... była ... haka ... wygarniało sie i na łopacie sie chleb wsadzało i sie zamykało ... taki był ... taki piec ... (Borki); [R1:] to sie brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarobiało ... w takim żurowniku ... i sypało sie mó<sup>n</sup>ke wode i sie tam ... w tym żuro... w tym ... koziółkim kry<sup>n</sup>ciało ... i sie przykrywało ... stowiało sie na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów); żelazko to było że ... kładlim nawet ... żuźle rozpalone do żelazka ... a najprzód sie kładło te żuźle i to sie żelazko nagrzywało a potem były dusze ... i te dusze sie grzało w piecu ... jak były goro<sup>n</sup>ce ... w kuchni na ogniu ... to sie kładło do żelazka i tym sie prasowało ... [A dusza to było takie metalowe?] wkład taki ... do żelazka ... (Barłogi); ano żelazko było tak ... na dusze ... mam tako<sup>m</sup> ... mam kominek przy kominku jes ... dusza ... albo na we<sup>n</sup>giel ... dźrzewo jak w piecach kiedyś chleb piekli ... i to wysuwali te te u... wypalone dźrzewa ... i rzucało sie do tego żelazka ... no i sie tam rozgrzewał ... to mam nawet to na kominku stoi ... (Rysiny). → PIEC CHLEBOWY.*

**PIEC CHLEBOWY** – ‘specjalny rodzaj pieca przeznaczony do wypieku chleba’: *jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to sie dzieliło na poszczególne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemności pieca po prostu ... my piekliśmy sześ czy siedem takich dużych sporawych bochenków ... mama jeszcze jak podzieliła te ... bochenki ... te te to całe ciasto na bochenki ... to chyba smarowała czymś na wierzchu ... może wodą po prostu ... i sypała makiem albo mieliśmy jeszcze tak zwaną czarnuszkę ... to so<sup>m</sup> takie nasionka czarne ... ładnie pachno<sup>n</sup>ce ... i tyż posypywaliśmy tym ... no i te sześ czy siedym bochenków na tej łopacie właśnie ...*

*wsuwało sie do pieca który był najpirw ... porzo<sup>n</sup>dnie ogrzany czyli najpierw tam sie ... drewno wsuwało do tego pieca a jak już sie to drewno spaliło ten piec sie ... nagrzał to sie ... usuwało to ... te spalone drewna ... żeby w piecu było czysto ... i na łopacie wsuwało sie bochenki chleba do tego pieca ... (Dęby Szlacheckie); piec chlebowy ... no to był ... u nas było w tak zwanej sieni ... wydzielona cze<sup>n</sup>ść ... była to jakby taka komora ... wybudowana mie<sup>n</sup>dzy ... mie<sup>n</sup>dzy jedną cze<sup>n</sup>ścią domu a drugo<sup>m</sup> była sień ... i cze<sup>n</sup>ś tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... były tam dźrzewiczki ... do wkładania ... chleba ... i bydź może pod tymi dźrzewiczkami do wkładania chleba były dźrzewiczki mniejsze do regulowania ale tego nie pamie<sup>n</sup>tam ... no i był porzo<sup>n</sup>dnie opalony drewnem ... i tak jak mówiłam jak już sie napaliło w tym ... piecu ... no i miał ujście ... do komina ... żeby tam ten dym był jak sie paliło w tym piecu żeby ... dym mógł wychodzić przez komin ... no i paliło sie tak długo aż sie porzo<sup>n</sup>dnie nagrzał do takiej temperatury żeby chleb mógł sie upiec ... to ... już mówie ... polegało na ... na długiej taktyce ... bo jakby mi dzisiaj przyszło upiec chleb to ja nie wim jak długo by sie musiało palić w tym piecu i czy ja bym była pewna że to już jez upieczone czy nie ... ale rodzice jak piekli tyn chleb co tydzień to wreszcie nabyli takiej praktyki że wiesz ... już wiedzieli ... ile tego chleba ... ile ... ile ... ile drewna i jak długo ... ma ci sie to drewno palidź i jak długo sie to tam chleb ma piec w tym ... piecu ... (Dęby Szlacheckie); aha jeszcze zapomniałam powiedzieć że te bochenki chleba ... to sie co prawda na łopacie wkładało do pieca ale one nie były tak bezpośrednio na tej łopacie ... tylko do chleba były sporo<sup>n</sup>dzone specjalne koszyczki ... i nasze koszyczki były ... ze słomy ... skre<sup>n</sup>cone tak ładnie ... dookoła ... przeplatane takie koszyczki ...*

wielkości bochenka takie dużej miednicy no ... powiedzmy ... i te koszyczki nie wim czy były czymś wyścielone czy bezpośrednio do tych koszyczków nie pamie<sup>n</sup>tam ... w každy razie wkładało sie te bochenki te ... te ... cze<sup>n</sup>s tego ciasta które ma stanowić bochenek do tego koszyczka ... i z koszyczkami wjeżdżały do pieca ... [I ten koszyczek się nie spalił?] no nie bo tam już ... nie paliło sie nic ... tylko goro<sup>n</sup>co było a od samego gor<sup>n</sup>ca to już ... (Dęby Szlacheckie); jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdzy tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>n</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałeczek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałeczek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); piec chlebowy był ... budowany głównie z czerwonej cegły ... miał duże palenisko na które ... do którego wkładano drewno i podpalano ... (Bogusławice); na długim kijku haczko<sup>m</sup> wygarniano cały ... popiół ... i piec [chlebowy] potem żeby był czysty czyszczono jeszcze szcoto<sup>m</sup> ... (Bogusławice); [Piec chlebowy] był duży żeby sie pomieściło kilka chlebów ... [...] z gliny ... (Dąbie); polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>n</sup>dź razie ... no owoce ... no jak sie ... śliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to sie gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>o</sup>dzie ... weki ... tylko sie suszyło w piecu chlebowym ... suszyło sie ... śliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>galki s... (Tarnówka); ☞ 35.

**PIECYK** – ‘część kuchni służąca do pieczenia potraw; piekarnik’: [R1:] no ... no to [w kuchence] był ... popielnik ... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło sie we<sup>n</sup>giel ... były fajery ... [...] [R2:] i kafle ... [R1:] przykrywało sie fajeramy ... były kaflowe kuchnie ... [...] był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku sie normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko ... [R2:] w wy<sup>n</sup>glowy kuchni ... (Grzegorzew); sie zarabiało zagnietło sie i sie chleby robiło i sie wyruszały i sie piekło wtedy ... w koszyczki taki jeszcze sie kładło takie były specjalne koszyczki ... uplecione takie okro<sup>n</sup>głe i sie zawsze taki ... bochynek a późni to kładliśmy w blache tak<sup>m</sup> co sie ciasto piekło i tez piekliśmy w piecyku bo jag nie było pieca ... to w taki kuchni sie piekło ... bo jak ... dawni były te kuchnie ... teraz to już ni[e] ma tych kuchni ... (Borki); [W piecu] no musiało być wypalony dobrze ... żeby było tako temperatura żeby sie chleb upik ... ale tylko dżrzewym sie wypalało i ... i potym sie piekło ... a tero no to sie piecze w piecykach ... elektrycznych tero ... chleby ... dawniejsze to takie były mody że czszeba polić było ... a tero to chleb ile razy na blasze to sie piekło ... w takim tym jak ... jak placki sie piecze ... w ty blasze ... taki ... (Borki); no kasze to jo najlepi paruje sie w jakiś foliowy torebce ... do wody sie ... i tego ... a jag nie ... to w garku tyz i ... pod przykrywk<sup>m</sup> i w piecyku jakimż można parować ... w jakiś ... czy w prodiżu nawet tyz był parował ale by czszeba podliwoć kasze bo ... bo kasza poczszebuje wody ... na sucho sie nie uparuje ... (Borki); ☞ 55.

**PIECZENIE** – ‘działanie powietrza o wysokiej temperaturze na pokarm przygotowywany do spożycia’: [R1:] no ... no to [w kuchence] był ... popielnik ... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło sie we<sup>n</sup>giel ... były fajery ... [...] [R2:] i kafle ... [R1:]

*przykrywało się fajeramy ... były kaflowe kuchnie ... [...] był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku się normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko ... [R2:] w wy<sup>n</sup>glowej kuchni ... (Grzegorzew).*

**PIEKARNIA** – ‘zakład zajmujący się produkcją pieczywa’: *no jaki to mógł być chleb w sklepie? ... w domu był pieczony a tam tyż był pieczony w piekarni chyba ... nie? ... (Borki).*

**PIEKARNIK** – ‘część kuchni służąca do pieczenia potraw’: *a jeszcze był tak zwany ... pyrzok ... to też jes postawa tylko chyba z ... ziemniaków tylko chyba z ... surowych startych ziemniaków ... i do tego się dosypywało mo<sup>n</sup>ki i to się piekło w piekarniku ... ale już tak dawno było że ja tego nie pami<sup>n</sup>-tam ... (Dęby Szlacheckie).*

**PIEKARZ** – ‘osoba zajmująca się zawodo-wo produkcją pieczywa’: *do przygotowania chleba? ... no mówiłam ci ... jak się kisi ... kisiło się najprzód żurek ... na na chleb ... późni się zarabiało na bułke takó<sup>m</sup> ... na noc ... i óno wyrosło ... i się na drugi dzień dopiwo zarabiało chleb ... no ... takie były ... a tera to ... no ale tyż zac... zacier to się nazywa właściwie ... wiesz? ... to tag jak ... jak tero piekarze to óni zostowiajóm na nodz jakiś taki zacier takó<sup>m</sup> bułke ... i óni z tego rozrobiajóm i ... drożdży dodawajóm ... i chlebek ... a dawni ... to my żur kisilim ... a tera to óni zacier takie majóm ... tak się nazywa ale jo już tero nie ... nie piekłam ile lat chleba ... mój Jezu! jeszcze byłam młodo to piekłam ... (Borki).*

**PIELENIE, PYLENIE** – ‘wyrwanie chwastów celem oczyszczenia ziemi wokół posadzonych roślin’: *hakało się [ziemniaki] graczko<sup>m</sup> re<sup>n</sup>czno<sup>m</sup> ... no sadziło się re<sup>n</sup>-*

*ko<sup>m</sup> ... kopało ... te ... dziabało ... redliło się w konia ... redłym ... takim ... i późni się ... te ... hakało graczko<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> ... na kiju długim ... haczko<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> ... jak mamy tero do pylinia na tym małym tylko to była na długim kiju na stojo<sup>n</sup>co ... się hakało ... (Goszczędza); (Babiak); (Koło); (Dąbie).*

**PIELIĆ** – ‘wyrwać chwasty celem oczyszczenia ziemi wokół posadzonych roślin’: *pielie się je [=ziemniaki] ... redli ... no i w tej chwili w obecnych czasach stosuje się jakieś opryski ... (Bogusławice); pielie się ... (Dąbie); no się pielilo [chwasty] ... albo ro<sup>n</sup>czkami albo graczuszko<sup>m</sup> ... (Grabów); no to albo je [=chwasty] wyrrywamy to znaczy pielimy ... a jeżeli mamy jakieś wolne miejsca ... kupujemy środek i dajemy opryski ... żeby spalić ... i wtedy mamy czysto<sup>m</sup> ziemię ... (Stary Budziszław); do pielienia ... no haczka ... przeważnie w re<sup>n</sup>kawiczkach się pielie żeby ... nie zanieczyściły się re<sup>n</sup>ce ... przeważnie haczko<sup>m</sup> takie ... taka taka ... do dziabania ... w ogrodzie ziemi ... (Stary Budziszław); siało się ... siewnikiem ... później się ... pielilo ... nie? ... później się tego ... ścinało liście ... bo to cukrowy burak ... pielilo ... to że dwa razy się pielilo nie raz ... ścinało się liście liście się zwoziło i potem się ... wykopywało burak ... (Goszczędza); no jak się pielilo to się przerywało [warzywa] ... (Goszczędza); (Rysiny); (Koło); (Powiercie).*

**PIELUCHA** – ‘kawałek płótna służący przewijaniu niemowląt’: [Przy cedzeniu mleka] [R1:] *to było ... niektórzy ... sitko i w sitko kładli takó<sup>m</sup> ... przeważnie pieluszke nawet bo to najlepiej zostawało ... [R2]: to ... tetrowe takie były pieluchy to ... to to były najlepsze ... [R1]: pieluchy tetrowe to ... nowe pieluchy ... (Witowo); [Jak uczono dzieci chodzić?] przedtym chodzików*

nie było ... no pieluche podwijalaż i chodziło ... wpiers było na pielusze ... uczyłam tutej ... córka ... pod te... pod piersi ... pod te ... i z tyłu ... to przeważnie tak ... albo za ro<sup>n</sup>czki i chodziłaś bo kiedyś tam nie było tych ... (Grzegorzew).

**PIELUSZKA** – zdr., ‘kawałek płótna służący przewijaniu niemowląt’: [Przy cedzeniu mleka] [R1:] to było ... niektórzy ... sitko i w sitko kładli takó<sup>m</sup> ... przeważnie pieluszek nawet bo to najlepiej zostawało ... [R2:] to ... tetrowe takie były pieluchy to ... to to były najlepsze ... [R1:] pieluchy tetrowe to ... nowe pieluchy ... (Witowo).

**PIE<sup>N</sup>KNIE** – 1. ‘porządnie, jak trzeba’: to [=torf] czszeba było jeszcze ... deptać go ... żeby to tak go ... mazie rozrobić ... tak ... ży to dzisiaj ... no dzisiaj ... dzisiaj to już tych ludzi nie ma co ... co deptali pierw to<sup>m</sup> ... to błoto zimne ... i ... ale bardzo cierpieli na rełmatyz potem bo to ... z głę<sup>m</sup>bi ziemi sie ... było to błocisko bardzo zimne ... i potym ... [...] potem brano ... brano ... formy takie były zrobione takie jak dzisiaj jes ... duża ... jak cegła ... jes ... takie właśnie była forma ... i ... taczkami to błoto urobione które tam musiała deptać cała rodzina ... tak ... przewozili na tó<sup>m</sup> forme ... i rzucali na forme ubijał ... uklepy... urównywali ... i ... to<sup>m</sup> ... forme potem ... z jednej i z drugiej strony ... dwóch me<sup>n</sup>żczyzn wyció<sup>n</sup>gało i cegiełka zostawała ... i obok stawiali i znowu drugi podjeżdżał taczko<sup>m</sup> i znowu bach! ... ułożyli rozłożyli ładnie pie<sup>n</sup>knie już ... no i to postało ... (Tarnówka); 2. ‘tak, że podoba się pod względem estetycznym’: ładnie do kantu zaścielone łóżko ... i wtedy ono pie<sup>n</sup>knie wygło<sup>n</sup>dało ... (Tarnówka).

**PIE<sup>N</sup>KNY** – ‘podobający się pod względem estetycznym’: astry ... pie<sup>n</sup>knie ... mamy

w ogródku ... różne kolory ... fiolet ... czerwony różowe białe ... cie<sup>n</sup>te ... w kształcie chryzantym ... bardzo pie<sup>n</sup>kny kolor astr ... (Stary Budziszław); bażant to je... ma bardzo pie<sup>n</sup>kne upierzenia pióra w ognie ... bardzo kulturalne ... z długim ... długim takim ogonem ... bażant jes takie ... ptak dziki ... no ... mało przechowywane w gospodarstwach wie<sup>n</sup>cyj tag na ... na luzie jes wychowywany ... w samotności ... (Stary Budziszław); wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczkki ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).

**PIEPRZ** – ‘ostra przyprawa w postaci ziaren lub zmielonego proszku’: [A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczkki?] tak ... tylko potym sie przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej kaczkki ... robi sie zaprawe tako<sup>m</sup> i sie to zacio<sup>n</sup>gnie ... i do smaku sie doprawia octem pieprzem a ... a do rosółu to już sie octu nie daje ... (Barłogi); kielbase [jak się robi?] ... no to ... pokroi sie mie<sup>n</sup>so ... potem sie doprawia różnymi przyprawami ... zostawia sie je na drugi dzień ... żeby ono tak doszło troche takim zapachem tych przypraw ... i na drugi dzień ... wla<sup>n</sup>cza sie maszynke albo tako<sup>m</sup> zwykło<sup>m</sup> ... kre<sup>n</sup>cono<sup>m</sup> albo na p... pro<sup>n</sup>d ... i sie kre<sup>n</sup>ciło ... potem sie

wyra... przyprawiało i pieprz i sól i tam ... różne jeszcze czosnek ... wymieszano dobrze to mie<sup>n</sup>so ... (Stary Budziszław); a salsesón to robi sie w inny sposób ... [...] przyprawia sie pieprzem majeranko<sup>m</sup> wymiesza sie ... i nabija sie albo w długie flaki ... albo sie nabija w taki ... właśnie ten toból co nazywana jes żolo<sup>n</sup>dek ... tak ... w ten żolo<sup>n</sup>dek ... i wtedy ... go sie zaszyje ... no i kładzie sie do wody go sie gotuje ... po ugotowaniu ciepły wyjmuje sie ... pozostawia sie do wystudnie<sup>n</sup>cia ... a potem ... go go sie kroi ... jest z takó<sup>m</sup> galaretó<sup>m</sup> bo to mie<sup>n</sup>so wypuści takó<sup>m</sup> galarete w środku ... i to właśnie tak jes wychodzi salseson ... (Stary Budziszław).

**PIEPRZYĆ** – ‘dodawac pieprzu’: danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawalek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie solilo pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ... (Rysiny).

**PIERDZIOŁKI** – ‘owoce polnej gruszki’: pierdziołki które rosły ... na polu ... (Rzuchów); (Felicjanów); (Koło).

**PIERNOSTKA** – ‘krowa, która pierwszy raz się ocielila’: (Witowo).

**PIERÓG** – ‘potrawa z ciasta uformowanego w trójkąt lub półkole i wypełniona farszem’: no jesce można dodać ziemniaki do ... do farszu do pierogów na przykład robiliśmy ... pie... gotowane ziemniaki z cebulko<sup>m</sup> smażoną ... i na przykład kapusta albo kto tam ... sobie życzył z czym ... no ... (Dęby Szlacheckie).

**PIERSI** – ‘klatka piersiowa na wysokości mostku’: [Jak uczono dzieci chodzić?] przedtym chodzików nie było ... no pieluche podwijalaż i chodziło ... wpierw było na pielusze ... uczyłam tutej ... córka ... pod te... pod piersi ... pod te ... i z tyłu ... to przeważnie tak ... albo za ro<sup>n</sup>czki i chodziłaś bo kiedyś tam nie było tych ... (Grzegorzew).

**PIERSĆ** – ‘przednia, górna część kury, kurczaka wykorzystywana w celach spożywczych’: [Kurę, kurczaka dzieli się:] na <sup>n</sup>udka skrzydełka i piersi ... (Babiak), [Pszczególne części kury, kurczaka to:] udka szyja ... nóżki ... piersi ... (Babiak); [Kurę, kurczaka dzieli się na:] [R1:] udo ... [R2:] udka ... [R3:] piersi ... skrzydełka ... [R1:] no tak ... stopki? ... [R3:] stopki ... [R2:] stopki ... tero jesz... [R3:] drapcie ... (Felicjanów); [Kurę, kurczaka dzieli się na:] udo podudzie ... pierś bo<sup>n</sup>dż filet to różnie nazywane i ... korpus czyli cały grzbiet ... (Koło); só<sup>m</sup> porcje ... rosotowe czy czy ... na pierś ... udko ... skrzydełka ... szyjka ... kuper ... (Koło); mie<sup>n</sup>sa z kury to może bydó<sup>m</sup> ... mogó<sup>m</sup> być tak ... skrzydełka ... piersi ... udka ... korpus ... który używa sie na rosól ... wo<sup>n</sup>troba żolo<sup>n</sup>dek ... szyjka nóżki ... (Stary Budziszław); o z ge<sup>n</sup>si przyda... bardzo sie przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>n</sup>cidż na mielone ... piersi robidż na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine takó<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszy Polsce bardzo ... ludzie uważajo<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>sie bardzo zdrowe jes ... (Stary Budziszław).

**PIERWIASTKA** – ‘krowa, która pierwszy raz się ocielila’: krowa ... ojeja ... ja wiedziałam ... boże jak to już ... krowa ... pier... pierwiastka ... to było ... (Drzewce).

**PIERZE, PIRZE** – ‘pióra i puch okrywające ciała ptaków’: *becik ... zrobiono z pierza ... był robiony ...* (Dzierawy); *była wsypa ... to sie nazywało wsypa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczała pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>si</sup> ... i potym ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w tom wsype żeś ... wkładała zaszywała ... i powłoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no <sup>u</sup>osimdziesiąt<sup>o</sup> na dziewięćdziesiąt<sup>t</sup> ... siedemdziesiąt<sup>o</sup> na siedemdziesiąt<sup>t</sup> każdy mioł swojo<sup>m</sup> ...* (Grzegorzew); *pierzyna to jes taka kołdra tylko że w środku ma pierze ... jes on... jes ona robiona ... jes ona robiona z dartego pierza to kiedyś tam ... właśnie ... jeszcze ... zanikło to troszke ale kiedyś właśnie gospodynie ... zbierały sie ... darty pierze ... i z tego robiły albo właśnie poduszki albo pierzyny ... pierzyny no takie ... dosyć cie... bardzo ciepłe były ...* (Koło); *no pierzyna ... pierzyna to najpierw czszeba było uhodować ... sporą ilość ... czy kaczek ... czy ge<sup>si</sup> ... czy jag mniejsza ilość kaczek czy ge<sup>si</sup> no to sie jo<sup>m</sup> składało te pierze z dwóch lad jeszcze czszeba było o nie dbać żeby sie nie wre<sup>ci</sup>ły mole ... bo jak sie ... mole wre<sup>ci</sup>ły no to było wtedy kurzu nie z tej ziemi i zniszczone pierze ...* (Tarnówka); *zimó<sup>m</sup> sie darło to pierze na drobniejsze ... czszeba było je przesiać przez przetak ... przez takie sitko zwane przetakiem ... i ... czyściutkie wtedy było ... bo tak to ... z tego odsiania ... z tego przetaka ... no to tam wtedy było brudu tego wszystkiego no bo jednak ptaki latają różnie ... różnie wszystko sie przyczepiło ...* (Tarnówka); *y tak że wyczszepane to ... na tym si... przetaku to pierze ... przedarte ... było wsypywane w poszew ... [...] we wsype ... wsypa ... wsypa sie nazywało ... i w tą sype ... wsype ... wsypane było ... i no ... no i ... i to całe było ... i było ciepłe i fajnie i ...* (Tarnówka); *no trzeba jo<sup>m</sup> [=kurę] po prostu ...*

*zabić ... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... no ... wyskubać z pierza ... rośció<sup>ci</sup> ... usuno<sup>ci</sup> wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjować ... wycoczyć w wodzie ... dokładnie ... no a nastę<sup>m</sup>pie przygotować do ... cze<sup>ci</sup> ... już ... gotowania ... przygotowywania jakiejś danej potrawy z kurczaka ...* (Koło); *u kury? ... [jest] pierze i ... i lotki ...* (Babiak); *[Jakie są rodzaje piór u kury?] [R1:] dłuż... skrzydłoki lot... lota ... [R2:] i pierze ... [R3:] puch tyż ma ... o! ... kaczka ... [R1:] kaczka ... gy<sup>si</sup> to majo<sup>m</sup> puch ale nie kura ... [R2:] ale loty to ma ... [R1:] loty to majo<sup>m</sup> ... [R2:] i pióro ... no i pióra takie normalne ... [R1:] a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>n</sup>cóne ... w ógónie ...* (Felicjanów); *[Jak skubano kaczki?] [R1:] no ... no jag jak już odrosło pirze to je pocskubywano żeby nie gubiły ... [R2:] no i żeby ... [R1:] pierzyno robiono ... poduszki ...* (Felicjanów); *kaczki to sie skubało właściwie po zabiciu ... tak? ... sie nie parzyło tylko sie przykrywało i pod paro<sup>m</sup> żeby odchodziło pierze żeby nie było mokre ... sie wykorzystywało później na poduszki ... a ge<sup>si</sup> no to sie pocskubywało puch ... ale w jakim okresie to nie wiem nie mam poje<sup>ci</sup>a ... czy na wiosne czy na ź... czy na jesieni nie wiem ...* (Koło); *no to pierze ...* (Adamin); *wyrywanie pi... no to ... darcie pierza to jes ... nie ... wyrywanie jes co inne ... i darcie jes co inne ... no skubanie ... skubanie od kaczki ...* (Rysiny).

**PIERZYNA** – ‘gruba kołdra wypełniona pierzem’: *pierzyna to jes taka kołdra tylko że w środku ma pierze ... jes on... jes ona robiona ... jes ona robiona z dartego pierza to kiedyś tam ... właśnie ... jeszcze ... zanikło to troszke ale kiedyś właśnie gospodynie ... zbierały sie ... darty pierze ... i z tego robiły albo właśnie poduszki albo pierzyny ... pierzyny no takie ... dosyć cie... bardzo ciepłe były ...* (Koło); *pierzyna była z ... puchu ...*



*ge<sup>n</sup>siego kaczego ... y to właśnie ... było ... nie było ... nik tam nie rzucał sie na kołdry ... jak są dzisiaj ... [Czy kiedyś były w ogóle kołdry?] no nie wiem ... ja tam za moich lat nie było ... (Tarnówka); no pierzyna ... pierzyna to najpierw czszeba było uhodować ... sporą ilość ... czy kaczek ... czy ge<sup>n</sup>si ... czy jag mniejsza ilość kaczek czy ge<sup>n</sup>si no to sie jo<sup>m</sup> składało te pierze z dwóch lad jeszcze czszeba było o nie dbać żeby sie nie wre<sup>n</sup>ciły mole ... bo jak sie ... mole wre<sup>n</sup>ciły no to było wtedy kurzu nie z tej ziemi i zniszczone pierze ... (Tarnówka); [Jak skubano kaczkę?] [R1:] no ... no jag jak już odrosło pirze to je pocskubywano żeby nie gubiły ... [R2:] no i żeby ... [R1:] pierzyno robiono ... poduszki ... (Felicjanów); [R1:] no bo ge<sup>n</sup>s gubi jag już do... dochodzi do jakiegoś czasu ... to gubio<sup>m</sup> ... wtedy ... pocskubuj<sup>m</sup> te ge<sup>n</sup>si ... i pióra nadaj<sup>m</sup> sie na ... [R2:] pierzyny ... [R1:] na pierzynki ... na poduszczeni ... kiedyś tak było ... (Grabów); oblec ... powłoke ... [...] no ... powleczenie ... na poduszke no ... i pierzynie ... tag jak powłoka ... no ... (Dzierawy); (Grzegorzew).*

**PIERZYNECZKA** – zdr., ‘kołdra wypełniona pierzem’: (Tarnówka).

**PIERZYNIKA** – zdr., ‘kołdra wypełniona pierzem’: czym przykrywano się małe dziecko w kołysce? ... pierzynka ... becik ... mógł być ... (Dzierawy); [R1:] poduszczenko<sup>m</sup> [przykrywało się dziecko w kołysce] ... [R2:] poduszenko<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> cinko<sup>m</sup> pierzynko<sup>m</sup> przeważnie ... (Grzegorzew); [R1:] no bo ge<sup>n</sup>s gubi jag już do... dochodzi do jakiegoś czasu ... to gubio<sup>m</sup> ... wtedy ... pocskubuj<sup>m</sup> te ge<sup>n</sup>si ... i pióra nadaj<sup>m</sup> sie na ... [R2:] pierzyny ... [R1:] na pierzynki ... na poduszczeni ... kiedyś tak było ... (Grabów).

**PIES** – ‘zwierzę domowe hodowane na wsi dla strzeżenia domu, pilnowania obejścia’:

*pada chyba koń krowa ... a zdycha świnia kogut ... kura ... pies ... (Babiak); zdychają ... kot pies ... a padaj<sup>m</sup> ... nie wiem świnia krowa ... (Kolo); siary to wylewali ... to nie brali do użytku tak ... [...] tam dla psa ... psu wylewali niktórzy ... [...] świniom jak ktoś [miał] ... (Witowo); woda po ugotowaniu ziemniaków ... ziemniakach ... [to] zlewki ... no zlewki ... bo to kiedyś tak nazywali do ... do wylewania psom ... (Dzierawy).*

**PIESEK** – piasecz., ‘zwierzę domowe hodowane na wsi dla strzeżenia domu, pilnowania obejścia’: jak krowa sie ocielila i była siara to ... sie dawalo ... ci... cielakowi żeby wypil ... albo sie ... wysal to z matki z krowy ... to<sup>m</sup> siare ... a jeżeli było za dużo no to ... no to sie tam dawalo zwierze<sup>n</sup>tom ... czy jak były ... wiesz ... kotki czy pieski ... (Drzewce); no to taka woda w zależności ... no jak była ... kiszka była no to sie mówi ... to sie zalalo żurkim ... i człowiek sam zjad ... czy czy ... pieski jeszcze ... dopomogły co reszta została ... bo im przecie czszeba było im też dać jeść ... no ... a ... czy z owoców no jak coś tego ... no to co sie było ... co było możliwe do picia no to do picia ... co do no tego no to wiesz ... zwierzo<sup>n</sup>tka zjadły ... świnie ... czy ... czy kaczkę ... czy jak ... czy ge<sup>n</sup>si co kto miał ... no ... (Tarnówka).

**PIETRUCHA** – ‘warzywo o białym, podługim, jadalnym korzeniu’: o! najcze<sup>n</sup>ściej to [...] warzywa wiadomo ... tak ... ta... co ja robie ... cebula koper ... sałata ... buraczki ... marchew pietrucha ... seler por ... (Police Średnie).

**PIETRUSZKA** – ‘warzywo o białym, podługim, jadalnym korzeniu’: jes to rosół ... kładzie sie bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... (Rysiny);

ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nastempnie ... nastem... nastempnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepaszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); [Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka); [Jakie warzywa można przechowywać na zimę?] marchew pietruszke ... buraki ... ziemniaki ... (Bogusławice); marchew ... na grzo<sup>n</sup>dkach zasiewano ... marchew pietruszke ... buraczki ... rzodkiewke sałate ... ziemniaki ... (Dąbie); [Warzywa przechowywane na zimę] pietruszka marchew ... seler ... ziemniaki ... kapusta ... (Powiercie); no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pami<sup>n</sup>tam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak sie tam to nazywa ... dynie ...

natomiast nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pamie<sup>n</sup>tam żeby u nas była ... nawet chyba nie wim czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie); no jakie warzywa można przechować [na zimę]? ... wszystkie ... marchew ... pietruszke seler ... i pore ... i buraczki ... i ziemniaki ... to takie warzywa ... (Borki); [Najczęściej uprawiane warzywa] marchew ... pietruszka ... buraczek ... fasola ... bober ... (Goszczędza).

**PIKOWAĆ** – ‘rozsadzać rzadziej młode rośliny rosnące zbyt blisko siebie: no przesadzało sie [kwiaty] ... pikowało sie ... (Rysiny).

**PIÓRKO** – zdr., ‘cienka rurka z odchodzącymi cienkimi włoskami na powierzchni ciała ptaków’: no jo<sup>m</sup> [kurę] zabić ... oprawić ... obskubać ... nie? ... w wodzie goró<sup>n</sup>cej ... no i wypaproszyć ... [...] opalić ... tak ... te te ... jeszcze só<sup>m</sup> takie ... małe te piórka niewyrośni<sup>n</sup>te ... [...] pypcie ... tak ... (Rysiny).

**PIÓRO** – ‘cienka rurka z odchodzącymi cienkimi włoskami na powierzchni ciała ptaków’: [Jakie są rodzaje piór u kury?] [R1:] dłuź... skrzydłoki lot... lota ... [R2:] i pierze ... [R3:] puch tyż ma ... o! ... kaczką ... [R1:] kaczką ... gy<sup>n</sup>si to majo<sup>m</sup> puch ale nie kura ... [R2:] ale loty to ma ... [R1:] loty to majo<sup>m</sup> ... [R2:] i pióro ... no i pióra takie normalne ... [R1:] a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>n</sup>cóne ... w ógonie ... (Felicjanów); [R1:] skubano no ... [R2:] gy<sup>n</sup>si to chyba podskubywano ... [R1:] pocskubywano ... [R3:] pocskubywano ... [R2:] żeby nie gubiły piór ... ale kiedy to nie wim ... [R1:] kaczkę gy<sup>n</sup>si ... (Felicjanów); [R1:] no pióra

*i ... puch jes ... [R2:] puch ... i te pióra jak to sie nazywają<sup>m</sup>? ... [R1:] pióra normalne a to jes ... pucho... puch ... nie? ... [R2:] no tyn puch to sie wyskubuje ... (Koło); kogud jes taki ... sie prezentuje ... ni... ma duże pióra ... zwiszają<sup>ce</sup> z... na ogonie ... i duży grzebiń ... z piórami i ... pieje ... (Rzuchów); ge<sup>n</sup> sie pióra so<sup>m</sup> sztywne białe ... a kacze ... kacze też so<sup>m</sup> białe i szare ... i so<sup>m</sup> delikatniejsze ... (Rzuchów); no pióra ... w kuprze ... (Adamin); bażant to je... ma bardzo pie<sup>n</sup>kne upierzenia pióra w ogonie ... bardzo kulturalne ... z długim ... długim takim ogonem ... bażant jes takie ... ptak dziki ... no ... mało przechowywane w gospodarstwach wie<sup>n</sup>cyj tag na ... na luzie jes wychowywany ... w samotności ... (Stary Budziszław); [Trzeba] pokroić kure ... umydz mie<sup>n</sup>so ... i wrzucić wtedy dopiyo ... zabić ... no oczyścić ... z piór ... (Stary Budziszław); [Gęsie pióra] białe pióra długie ... puch ... do tego wchodzi ... (Stary Budziszław); żeby nie fruwały ... bo ge<sup>n</sup> si potrafiły fruwać ... i gospodynia ... gospodynie celowo wycio<sup>n</sup>gały ge<sup>n</sup>siom ... te długie pióra ze skrzydeł ... tak zwane lotki ... żeby one nie fruwały ... żeby właśnie nie uciekały z zagrody ... (Koło); [R1:] no bo ge<sup>n</sup>si gubi jag już do... dochodzi do jakiegoś czasu ... to gubio<sup>m</sup> ... wtedy ... pocskubują<sup>m</sup> te ge<sup>n</sup>si ... i pióra nadają<sup>m</sup> sie na ... [R2:] pierzyny ... [R1:] na pierzynki ... na poduszczeni ... kiedyś tak było ... (Grabów).*

**PIRE** – ‘potrawa z ugotowanych, rozgniecionych ziemniaków’: *pire można zrobić [z ziemniaków] ... można zrobić kopytka ... i przeczszymać [ziemniaki] na zime ... w piwnicy ... (Dąbie); [Potrawy z gotowanych ziemniaków] pire kopytka ... ślo<sup>n</sup>skie kluski ... (Dąbie); no ugniecone [ziemniaki] albo pire może ... ale pire to już jes z dodatkami chyba ... no ugniecone tak ... (Dęby Szlacheckie).*

**PIRZE** → **PIERZE**.

**PISKLE** – ‘młode ptaka tuż po wylęgu’: *przeważnie takie kury co poza kurnikiem nioso<sup>m</sup> ... gdzieś tam sobie upaczso<sup>m</sup> to późni na... nioso<sup>m</sup> i siadają<sup>m</sup> ... nie? ... na nich ... i wyle<sup>n</sup>gają<sup>m</sup> sie kurcze<sup>n</sup>ta ... piskle<sup>n</sup>ta ... (Rysiny); no kurcze to malutkie które wyjdzie z jajka ... i wtedy to takie takie piskle jes ... a kurczak ... no to już taki ... duży który można go z... zużyć na ... przetwórnice mie<sup>n</sup>sa do ... gotowania ... (Stary Budziszław); kwoka ... która wysiaduje piskly<sup>n</sup>ta ... (Rzuchów); to so<sup>m</sup> ... mówi sie piskle<sup>n</sup>ta ... małe piskle<sup>n</sup>ta ... (Rzuchów); to różnicy to nie było [w przywoływaniu młodych i dorosłych kaczek] ... bo jeśli sie przywoływa matke ... to i kaczo<sup>n</sup>tka też te małe piskle<sup>n</sup>ta przysły ... (Rysiny); jedno młode? ... piskle ... (Koło); [Nie ma] piskle<sup>n</sup>cia ... (Koło); (Babiak), (Felicjanów).*

**PISZCZEĆ** – ‘wydawać odgłosy składające się z cienkich, przenikliwych dźwięków’: *perliczka takie ma upierzynie pstre nieduża ... mniejsza od kury ... bardzo żywa ... frukają<sup>n</sup>ca ... bardzo wysoko fruka po dachach ... gdzie ... po drzewach ... piszczy bardzo taka złośliwa jes perliczka ... (Stary Budziszław).*

**PIWONIA** – ‘roślina o silnie pachnących (najczęściej różowych) kwiatach zebranych w duże kule’: *jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze roślo? ... żonkile ... (Koło).*

## PKŁA → PCHŁA.

**PLACEK** – 1. ‘słodkie, upieczone ciasto, najczęściej płaskie’: [W piecu] *no musiało być wypalony dobrze ... żeby było tako temperatura żeby sie chleb upik ... ale tylko dźrzewym sie wypalało i ... i potym sie piekło ... a tero no to sie piecze w piecykach ... elektrycznych tero ... chleby ... dawniejsze to takie były mody że czszeba polić było ... a tero to chleb ile razy na blasze to sie piekło ... w takim tym jak ... jak placki sie piecze ... w ty blasze ... taki ... (Borki); [R1:] kamionka no to taka była... [R2:] taki garnek ... [...] kamiónekowe garki to były takie do ucierania ... [...] no ... takie były jak z gliny ... jak z czegoś ... to były takie tego ... [R1:] kamiónek ... garnek taki po prostu ... do ucierania no te babcie starsze to tak se ucirały tam ... tam ... ciasto na placek czy ... [R2:] na serniczek ... kiedyś w takich garkach nie ucierała ani w niczym ... tylko musioł być garnek ... typowo taki jak z gliny ... z czegoś ... [R1:] tero to kupi sobie robota i bzz! ... i mo utarte a przedtym połke i w ty ... (Police Średnie); 2. ‘potrawa z tartych, smażonych ziemniaków w postaci płaskiego krążka’: *placki zimniaczane ... (Dęby Szlacheckie); potrawy [z ziemniaków]? ... no różnie placki kartoflane ... kluski przycirane ... no różne ... i do chleba dodwa... dodawali zimniaki ... takie gotowane i ... i no różnie sie to ... to korzystało ... tłuczone ... (Borki).**

**PLACUSZEK** – zdr., ‘płaskie, upieczone ciasto’: [Mały chlebek z resztek ciasta] *bułeczka ... albo kukielka ... albo placuszek ... albo makielka jag mama jeszcze posypywała miał... makim żeby były lepsze ... (Dęby Szlacheckie).*

**PLASTER** – ‘płaski kawałek odkrojony od czegoś’: *i wtedy był ser można było kroić*

*plastry sobie na chleb posolidź i ... i to właśnie taki był od... tak ... a serwatke no dawniej to używano do wypicia ... gotowano polewke ze serwatki a ... w dzisiejszych czasach sie tego nie robi ... (Stary Budzisław).*

**PLEŚNIEĆ** – ‘okrywać się pleśnią’: *i taki chleb był ... na tyle odporny że mama piekła chyba ... raz w tygodniu ... na pewno nie częściej ... i on ... nie był stary ... on nie czerstwiał ... [...] on zawsze był ... zawsze był taki jak ... zjadliwy krótko mówić ... ani nie pleśniał ... no ... (Dęby Szlacheckie).*

**PLEŚNIENIE** – ‘okrywanie się pleśnią’: *zapasy na zime? ... no wić można częściej ... zapasów zrobić w słoikach ... a częściej ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... (Dęby Szlacheckie).*

**PLUSKWA** – ‘niewielki owad żywiący się krwią człowieka’: [Robaki w domu] *karaluchy pluskwy ... pchły wszy ... (Bogusławice); [Robaki w domu] karaluchy ... pluskwy ... co tam jeszcze może być? ... no głównie głównie karaluchy ... to były ... a pchły ... (Dęby Szlacheckie); ale u nos tu nie było robaków takich ... pluskwy różne ... ludzie mieli bo ... tera nawet wywiad słyzałam jak w blokach nawet pluskwy mająć ... no ... ale u nos na wsiach nie było tego ... żeby pluskwy były gdzie i ... po ścianach chodziły ... to tego nie było ... roz kiedyż no to ... muchy ... sie ... tam jak sie ... kiedyż ale to sie tympilo te muchy nie było tak że muchów pełno jes ... (Borki).*

**PŁASZCZ** – ‘rodzaj okrycia wierzchniego sięgającego do kolan lub dalej’: [Części ubrania] *bluzka spodnie ... czapka ... reńkawiczki ... kurtka płaszcz ... (Dąbie); rodzaje [ubrania] ... bielizna ... czyli ... czyli ubra-*

*nia które leżo<sup>m</sup> przy ciele ... przylegajo<sup>m</sup> do ciała ... odzież taka wyrzchnia która jes zakładana na bielizne ... i potym wszyskie palta płaszce kozuchy które zakładamy kiedy jes bardzo zimno myślę że to tak czeba by podzielić ... (Dęby Szlacheckie).*

**PŁATKI** – ‘kawałki czegoś cienkiego’: *płatki "owsiane to só<sup>m</sup> ... (Borki).*

**PŁOMIEŃ** – ‘pojedynczy język ognia’: (Dzierawy); (Koło); (Tarnówka).

**PŁOMYCZEK** – zdr., ‘pojedynczy język ognia’: (Koło).

**PŁUKAĆ – SPŁUKAĆ – WYPŁUKAĆ** – ‘oczyszczać coś przez zanurzenie w cieczy lub oblewanie cieczą’: [R1:] *jak oskrobali to myli ... pomy... wymyli całó<sup>m</sup> tó<sup>m</sup> świnię ... później ... [R2:] powiesili ... [R1:] no ... [R2:] powiesili w "oborze na takim ... [R1:] hakach ... [R2:] haku ... umyli jó<sup>m</sup> tam ... rozpruli ... wyjęli jelita ... [R1:] znowu tam płukali tak dali ... (Felicjanów); to te mydliny ... [...] z proszku ... za dużo sie wsypie proszku ... [...] to trzea wypłukać ... (Adamin); no taki osad ... jag nie było wypłukane ... (Barłogi); długo płukać ... (Barłogi); była taka soda ... i to sie dowalo ... gotowało sie pranie ... pościel sie jak sie ... najprzód sie na noc zmoczyło ... potym sie prało ... i gotowało sie jeszcze ... pościel ... tó<sup>m</sup> ... w takich kotłach ... sie gotowało ... i sie znowu płukało ... ze dwa razy i ... krochmal ... (Barłogi); wypłukać ... (Grzegorzew); no ta balia była ... nie? ... i była ta pralka ry<sup>n</sup>czna taka ... no sie namyndliło tam te te ... ciuchy ... późni sie płucz... płukało jak i w ty chwili ... sie wyszało ... (Rysiny); [Żeby usunąć mydło z pranej bielizny należy ją] kilka razy wy... spłukać ... wypłukać w wodzie czystej ... (Rysiny).*

**PEŁYN** – 1. ‘środek czyszczący w postaci cieczy, usuwający zabrudzenia z naczyń’: *no to sie je [=naczynia] czyści tym płynym sie myje ... czyści ... ścirkó<sup>m</sup> wyciro i ... só<sup>m</sup> ładne ... (Adamin); [Do czyszczenia naczyń potrzebne są] woda ... płyn do mycia naczyń i go<sup>m</sup>bka ... (Grzegorzew); płyn do naczyń jedynie ... (Rysiny); kiedyś popiołem czyścili bo nie było tych płynów ... nie było takich pas[t] ... ni? ... jedyne pasty były co pamie<sup>n</sup>tam do ro<sup>n</sup>k ... takie ... nie? ... i mydło ... a naczynia nie było ... tyko ... mama moja po... popiołem zawsze ... tam leko popiół tam wzięła ... i ... i sie czyściło ... [...] bo kiedyś to nie było taki[ch] kolorowych ... tyko były takie fajne miedziane te garnki ... to-ak sie doczyściło ... a przeważnie na Wielkano[c] ... a później jeszcze taki miała słonine ... i po tym ... i jeszcze ... porzonnie je tak żeby tak ładnie świeciły sie te garnki ... to tag jak do dziś pamie<sup>n</sup>tam ... (Rysiny); 2. ‘środek czyszczący w postaci cieczy, usuwający brud z ciała człowieka’: *mydło płyn żel [służą do mycia] ... (Grzegorzew); mydliny no to z mydła ... sie robio<sup>m</sup> mydliny ... nie? ... tag i z ... teraz z proszku czy czy z szamponu czy jakiegoś ... płynu ... (Rysiny).**

**PEŁYNNY** – ‘mający postać płynu, cieczy’: [R1:] *no gnojówka ... naturalny to jes gnojówka ... [...] ścieka ... takie te płynne z gnoju ściekajo<sup>m</sup> ... i to jes gnojówka ... [R2:] no ... płynne nawóz tak ... (Dąbrowa); na płynny [nawóz]? ... ta... gnojowica ... (Lubiny).*

**PEŁYWAĆ** – ‘unosić się na powierzchni wody’: [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] *jajko opada na dno ... na dno garka z wodó<sup>m</sup> ... [...] a jajko które jes nieświeże po prostu wypływa na wierzch ... ono pływa ... po prostu ... (Koło); to jak by [jajko] było popsute to bydzie pływać ... pami<sup>n</sup>tosz jak*

sie ... sprawdzało kurczaki czy ... so<sup>m</sup> żywe czy nie w jajkach na wodę ciepł<sup>m</sup> sie kładło ... i to jajko które było ... z kurczaczkiem to tak sie przechylało ... (Grabów).

**POCIERAĆ** – ‘naciskając, przesunąć czymś po czymś’: dawniej była albo pralki re<sup>n</sup>czne ... które nazywały sie tara ... miały takie haczyki zahaczało sie je o balie ... i pocierało sie praniem o ... o to<sup>m</sup> tare ... najpierw sie mydliło pranie a potem sie pocierało o tare ... (Grzegorzew).

**POCSKUBANIE** – ‘wydzieranie piór z żywych gęsi, kaczek’: (Stary Budziszław).

**POCSKUBYWAĆ, PODSKUBYWAĆ** – ‘wydzierać nie wszystkie pióra z żywych gęsi, kaczek’: pocskubuje sie puch [gęsiom] ... (Babiak); [R1:] no bo ge<sup>n</sup>s gubi jag już do... dochodzi do jakiegoś czasu ... to gubio<sup>m</sup> ... wtedy ... pocskubuj<sup>m</sup> te ge<sup>n</sup>si ... i pióra nadaj<sup>m</sup> sie na ... [R2:] pierzyny ... [R1:] na pierzynki ... na poduszcзки ... kiedyś tak było ... (Grabów); [R1:] skubano no ... [R2:] gy<sup>n</sup>si to chyba podskubywano ... [R1:] pocskubywano ... [R3:] pocskubywano ... [R2:] żeby nie gubiły piór ... ale kiedy to nie wim ... [R1:] kaczki gy<sup>n</sup>si ... (Felicjanów); [Jak skubano kaczki?] [R1:] no ... no jag jak już odrosło pirze to je pocskubywano żeby nie gubiły ... [R2:] no i żeby ... [R1:] pierzyno robiono ... poduszki ... (Felicjanów); kaczki to sie skubało właściwie po zabiciu ... tak? ... sie nie parzyło tylko sie przykrywało i pod par<sup>m</sup> żeby odchodziło pierze żeby nie było mokre ... sie wykorzystywało później na poduszki ... a ge<sup>n</sup>si no to sie pocskubywało puch ... ale w jakim okresie to nie wim nie mam poje<sup>n</sup>cia ... czy na wiosne czy na ż... czy na jesieni nie wim ... (Koło); [R1:] a kaczki raz ... [R2:] wyskubywano ... [R1:] podskubywano znaczy sie ... (Koło).

**PODCHLYBEK** – ‘część kierzynki przykrywająca ją od góry’: [R1:] no taki jak ... dekielek był ... [R2:] podchlyb... podchlybek czy jakoś to nazywali ... [...] czy przyklibek ... tak jakoś to nazywali ... (Witowo).

**PODGRZAĆ** – ‘sprawić, że coś staje się ciepłe’: z mleka sie robi ser ... tylko że to czeba ... odpowiednio podgrzewać żeby sie ... zrobił ser z tego ... czszeba pod... odpowiednio podgrzać ... (Drzewce); podgrzać je [=zsiadłe mleko] ... tylko nie zagotować ... podgrzadz je żeby ... żeby sie ... no ... żeby zrobić ser ... czszeba zsiadłe mleko podgrzać ... a nast<sup>m</sup>pnie wystudzić ... (Drzewce); przygotowuje sie garnek ... nalewa sie ... wodę ... kładzie sie mie<sup>n</sup>so ... no jak sie miy<sup>n</sup>so podgrzeje ... wychodzi piana ... to czeba zszymować to<sup>m</sup> piane ... i wtedy kładzie sie warzywa ... (Drzewce); jak sie nie zagotuje [mleka] no to jes podgrzane tylko ... [R2:] jak długo postoi to skwaśnieje ... (Witowo).

**PODGRZEWAĆ** – ‘sprawiać, że coś staje się ciepłe’: z mleka sie robi ser ... tylko że to czeba ... odpowiednio podgrzewać żeby sie ... zrobił ser z tego ... czszeba pod... odpowiednio podgrzać ... (Drzewce); [R1:] żeby zrobić sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym sie ... [R2:] no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś siteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ... [R1:] a późni to sie ... później to duszłak ... przeważnie ... [R2:] no ... czy na durszłaku ... czy... [R1:] durszłak nazywali najwie<sup>n</sup>cy ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszłak sie wylewa ... [R2:] ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>v</sup>ż ... (Witowo).

**PODKOLANÓWKI** – ‘długie skarpety okrywające łydki aż do kolan’: kolanówki

*tak sie nazywały kiedyś ... i skarpe... letnie ... to tyż só<sup>m</sup> kolanówki ś... cinkie takie ... jag nie rajstopy to ... podkolanówki ... sie nazywają<sup>m</sup> ... (Borki); (Bogusławice); (Dąbie); (Dęby Szlacheckie).*

**PODLEWAĆ, PODLIWAĆ** – 1. ‘lać wodę na ziemię, w której rosną rośliny, by mogły się rozwijać’: *fiolki to nie lubió<sup>m</sup> żeby podlewadź na wierzku ... tylko od spodu ... (Rysiny); no przede wszystkim czszeba je [=warzywa] posiać ... odpowiednio najpierw odpowiednio ziemie nawozić posiać ... w czasie suszy podlewać ... no i potem nastę<sup>m</sup>pujo<sup>m</sup> zbiory ... (Bogusławice); [R1:] [Kwiaty się] podlewa ... [R2:] no żeby rosły ... boby uschły ... (Grabów); (Babiak); (Koło); 2. ‘uzupełniać w czasie gotowania odparowującą wodę’: *no kasze to jo najlepi paruje sie w jakiś foliowy torebeczce ... do wody sie ... i tego ... a jag nie ... to w garku tyz i ... pod przykrywkó<sup>m</sup> i w piecyku jakimż można parować ... w jakiś ... czy w prodiżu nawet tyż był parowoł ale by czszeba podliwoć kasze bo ... bo kasza poczszebuje wody ... na sucho sie nie uparuje ... (Borki).**

**PODLEWANIE** – ‘lanie niezbędnej do rozwoju roślin wody na ziemię, w której rosną’: (Babiak); (Koło).

**PODLIWAĆ** → **PODLEWAĆ**.

**PODŁUŻNY** – ‘długi i wąski’: *domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasilo dzień dwa skwasilo sie ... późni sie na małym ogniu postawilo garnek ... i od czasu do czasu sie mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wypływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tyko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widaż że tyn ... ser już go ... wtedy sie wykladało pomału ... na ... na jakież*

*naczynie ... które tam była położona albo ściereczka albo jakieś siteczko ... i to ładnie op... obsio<sup>n</sup>czyło to ... to ten to<sup>m</sup> ten ser ... no i wtedy wyszła jakaś kulka czy podłużne zależy w jakim pomie... było włożone ... czy w jakimś podłużnym sitku czy w jakimś podłużnym tam naczyniu ... (Stary Budziszław); [R1:] [...] jak tero byłem w któryś dzień w sklepie ... normalnie ... kamin był w tym ... w tych kartoflach ... [R2:] nie no ... no przecież ... kómbajn przeleciał ... z kómbajnu z taśmy któż nie zebroł koo tego to przecież wiadomo że poleciał do ziem... [R1:] a jo jag jo zaro ... kaminia wisz tego w ry<sup>n</sup>ke wzięłym do kierownicki ... jo mówie co to za odmiana? ... dla jaj ... nie? ... [...] [R2:] nie no przecież jak z kómbajnu nie wybierzeż ry<sup>n</sup>cznie to óny ... bo niktóre wisz niktóre letó<sup>m</sup> na bok ... [R1:] ale taki był normalnie ... podłużny jag jak zim... [R2:] no ja wim ... kształtym był taki sam no to ... [R1:] niczym sie nie różnił ... od ... tylko że po prostu wagó<sup>m</sup> ... nie? ... jak wzięłym w re<sup>n</sup>ke mówie no co kaminie? ... no ... (Police Średnie).*

**PODOBIADEK, POD<sup>U</sup>OBIADEK, P<sup>U</sup>ODOBIADEK** – ‘posiłek między śniadaniem a obiadem’: *na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z serem czy z dżemem sie jadło ... ni? ... (Rysiny); p<sup>u</sup>odobiadek ... i obiad ... (Grzegorzew); pod<sup>u</sup>obiadek ... (Barłogi).*

**PODOBNY** – ‘mający pewne cechy wspólne z innymi obiektami’: *wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczkki ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ...*

podobnym do ... przypominają<sup>n</sup> cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły się od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).

**PODPALAĆ** – ‘rozniecać ogień’: *piec chlebowy był ... budowany głównie z czerwonej cegły ... miał duże palenisko na które ... do którego wkładano drewno i podpalano ... (Bogusławice); no to w kuchni jak się piekło [chleb] ... był taki piedz ubudowany z cegieł ... kiedyś mył ... takó<sup>m</sup> kuchnie mieli ... i był piec ... a na wirzku kuchnia była postawiono ... z cegły był ... piec ... wymurowany ... normalny i zamykany był ... i podpalało się dżrzewym ... (Borki).*

**PODPOLIĆ** – ‘rozniecić ogień’: [R1:] *krze-mień ... [R2:] no to ... jeszcze się nawet bawilim w to ... przeważnie na wieczór a jag nie ... a jak było widno to ... buchy na łeb ... [R1:] wiesz co? ... nam nieroz iskry nie chciały lecieć a on od tego to był specjalista ... to wiesz co? ... tak wiedział jak te kaminie dobrać że ... ty to normalnie byś [...] góraj-ke byś podpolił od tego ... nie? ... [...] no ale wiesz co? ... ciebie to takie ... nieroz znalazłeś bo ... niektóre nie dawały takich iskier a niektóre no to normalnie ... [R2:] ale no to ... to już był charakterystyczne ... to już poznać było te kamin ... [R1:] no ... nie ... on już w ogle ... no i ... no i taki bielsze barzy były ... (Police Średnie).*

**PODROBY** – ‘narządy wewnętrzne zwierząt lub poszczególne części tuszy’: *kaszan-*

*ke robi się z mie<sup>n</sup>sa ... znaczy z podrobów ... tak? ... gotowanych ... czyli mogó<sup>m</sup> być płuca skóry ... serce ... podgardle ... i kasza ... przyprawa ... i krew ... i nabija się we flak ... (Koło); no to płuca te ... podroby ... (Koło); [Jak robi się kaszanke?] no ... gotuje się te ... łepok ... skórki ... podroby i ... kasze ... dodaje się przyprawy to się razym miesza i się ... te ... flaki daje i ... się parzy ... (Koło); o z ge<sup>n</sup>si przyda... bardzo się przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>n</sup>cidz na mielone ... piersi robidz na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine takó<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszy Polsce bardzo ... ludzie uważają<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>so ge<sup>n</sup>si bardzo zdrowe jes ... (Stary Budziszów); (Babiak).*

**PODSKUBAĆ** – ‘wydzierać nie wszystkie pióra z żywych gęsi, kaczek’: *no ge<sup>n</sup>si skubano ... skubano ... gy<sup>n</sup>si skubano gdy porosno<sup>m</sup> ... to dopiero je podskubano ... (Rzuchów).*

**PODSKUBYWAĆ** → **POCSKUBYWAĆ**.

**PODSZYWAĆ** – ‘przyszywać łatkę od spodu’: *najczę<sup>n</sup>ściej się je cerowało podszywało się od spodu łatki ... podo[b]nego koloru ... tak żeby nie było widać tej dziury ... jeżeli dała się zszyć ta dziura ... to się ją zszywało a jeżeli była duża ... to się podkładało od spodu łaty i się latało ... (Grzegorzew).*

**POD<sup>U</sup>OBIADEK** → **PODOBIADEK**.

**PODUSZECZKA** – zdr., ‘część pościeli, którą wypycha się czymś miękkim (np. pierzem), w czasie snu kładzie się ją pod głowę’: *poduszczeni ... to jasieczki małe były na dekoracje ... na łóżku ... (Dziernawy); [R1:] poduszczenko<sup>m</sup> [przykrywało się*



dziecko w kołysce] ... [R2:] *poduszko<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> cinko<sup>m</sup> pierzynko<sup>m</sup> przeważnie ...* (Grzegorzew); [R1:] *no bo ge<sup>n</sup>ś gubi jag już do... dochodzi do jakiegoś czasu ... to gubio<sup>m</sup> ... wtedy ... pocskubuj<sup>m</sup> te ge<sup>n</sup>si ... i pióra nadaj<sup>m</sup> sie na ...* [R2:] *pierzyny ...* [R1:] *na pierzynki ... na poduszczeni ... kiedyś tak było ...* (Grabów).

**PODUSZKA** – ‘część pościeli, którą wpycha się czymś miękkim (np. pierzem), w czasie snu kładzie się ją pod głowę’: [Jak skubano kaczki?] [R1:] *no ... no jag jak już odrosło pirze to je pocskubywano żeby nie gubiły ...* [R2:] *no i żeby ...* [R1:] *pierzyno robiono ... poduszki ...* (Felicjanów); *kaczki to sie skubało właściwie po zabiciu ... tak? ... sie nie parzyło tylko sie przykrywało i pod paro<sup>m</sup> żeby odchodziło pierze żeby nie było mokre ... sie wykorzystywało później na poduszki ... a ge<sup>n</sup>si no to sie pocskubywało puch ... ale w jakim okresie to nie wiem nie mam poje<sup>n</sup>cia ... czy na wiosne czy na ż... czy na jesieni nie wiem ...* (Koło); *oblec ... powłoke ...* [...] *no ... powleczenie ... na poduszke no ... i pierzynie ... tag jak powłoka ... no ...* (Dzierawy); *elementy pościeli ... no masz ... poduszka ... prześcieradło ... kołdra ...* (Dzierawy); *była wsypa ... to sie nazywało wsypa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczala pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup>sie ... i potym ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w tom wyspe żeś ... wkładała zaszywała ... i powłoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no “osimdziesiąt na dziewiędziesiąt” ... siedemdziesiąt na siedemdziesiąt każdy miał swojo<sup>m</sup> ...* (Grzegorzew); *no na łóżku ... kładły sie kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ... a to lalka była na środku była ustawiono ... no kiedyś tak było ... serwetki jakież ładne bo jak były tam cimne*

*te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ...* [R2:] *pokrycia ...* [R1:] *pokrycia ... o... okrycia pokrycia ...* (Grzegorzew); [R1:] *poduszczeni<sup>m</sup> [przykrywało się dziecko w kołysce] ...* [R2:] *poduszko<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> cinko<sup>m</sup> pierzynko<sup>m</sup> przeważnie ...* (Grzegorzew); *pierzyna to jes taka kołdra tylko że w środku ma pierze ... jes on... jes ona robiona ... jes ona robiona z darte go pierza to kiedyś tam ... właśnie ... jeszcze ... zanikło to troszke ale kiedyś właśnie gospodynie ... zbierały sie ... darty pierze ... i z tego robiły albo właśnie poduszki albo pierzyny ... pierzyny no takie ... dosyc cie... bardzo ciepłe były ...* (Koło); *jest poszewka na kołdre ... powłoczka na poduszke ... prześcieradło ... no i też ... jes taka mała poduszka ja nazywam jasek ... i to jes poszewka też na jaśka ...* (Koło); *jak kupi-am ... materiał ... bo szylałam sama ... no to uszylałam sobie takie poduszke żeby była ... od brzegu do brzegu ... żeby nie uciekała spod głowy [...]* ... (Tarnówka); *becik to była długa ... długa poduszka ... no ja wiem ile ona mogła miec? ... ponad półtora metra ... no tak ... no bo to żeby dziecko spało ... i znowu je przykryć tutaj [...]* ... *no i poszewke miało ...* (Tarnówka); *skubanie ... i to sie robiło kiedyś poduszki z tego [pióra gęsi] ...* (Koło).

**PODWIECZOREK** – ‘posiłek między obiadem a kolacją’: *na wszystkie naczynia? ...* [...] *no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczorek jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie “o ... to jes wszystko do jedzenia ...* (Barłogi); (Koło); (Grzegorzew).

**PODWIECZORKOWY** – ‘wykorzystywany w czasie podwieczorku’: *na wszystkie*

naczynia? ... [...] *no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie <sup>o</sup> ... to jes wszystko do jedzynie ... (Barłogi).*

**PODWIJAĆ** – ‘złożyć w rulon’: [Jak uczono dzieci chodzić?] *przedtym chodzików nie było ... no pieluche podwijałaż i chodziło ... wpiersw było na pielusze ... uczyłam tu-tej ... córka ... pod te... pod piersi ... pod te ... i z tyłu ... to przeważnie tak ... albo za ro<sup>n</sup>czki i chodziłaś bo kiedyś tam nie było tych ... (Grzegorzew).*

**PODZIELIĆ** → **DZIELIĆ**.

**POGŁASKAĆ** → **(GŁASKAĆ)**.

**POGRUPIĆ** – ‘utworzyć grudki’: *no wie<sup>n</sup>c czyszymano miske przy tej szy... szyji i ta świ- nia jak była przewa... przewróciła sie i leża- ła ... no to jag ukluto nożem to czyszymano nisko miske tako<sup>m</sup> ... i ... mało<sup>m</sup> ... i ... co naleciała w te miske ta krew to wylewano do wiadra ... i w wiaderku czszepaczko<sup>m</sup> czsze- pało sie żeby nie zgrupio... pogrupiła sie ... a w małych ilościach odbierano ... to<sup>m</sup> krew ... tu ze szyi ... (Stary Budziszław).*

**POGRZEBACZ, POGRZEBIACZ** – ‘zagięty na końcu pręt służący do poruszania węgla lub drewna w palenisku’: [R1:] *haczyg ina- czy ... [R2:] haczyki takie były ... specjalne ... [R1:] albo grzebadło ... pogrzebiacz ... mówili ... no ... no godali ... [R2:] tak ... no ... [R3:] pogrzebacz ... (Grzegorzew); pogrzebacz ale też słyszałam nazwe haczyk ... (Koło); 40.*

**POGRZEBIACZ** → **POGRZEBACZ**.

**POGUBIĆ** → **GUBIĆ**.

**POJEMNIK, POJIMNIK** – ‘zbiornik prze- znaczony do gromadzenia lub przecho- wywania czegoś’: [R1:] *kiedyś były specjal- ne ... tam ... kopali ... doły [z popiołem] i zakopywali ... [R2:] a teraz so<sup>m</sup> pojemni- ki ... (Grzegorzew); no już dawno takiego ... takiego pojemnika nie widziałam ale ... wy<sup>n</sup>glarka ... to jest ... (Koło); po to sie opa- la kure bo ... takie owłosienie ma kura ... wie<sup>n</sup>c sie bierze albo denaturat ... wylewo sie na wie... jakieś pomiesz... pojemnik ... i sie zapala to<sup>m</sup> denature ... i opala sie to<sup>m</sup> kure ... albo można też ... no palnikiem ga- zowym ... opalić kure ... (Stary Budziszław); szatkownica ale te szatkownice były ... chy- ba różne ... my mieliśmy tako<sup>m</sup> na korbke ... tako<sup>m</sup> jak maszynke do mi<sup>n</sup>sa mniej wi<sup>n</sup>cej ... ale były też takie szatkownice które ... które ... wyglo<sup>n</sup>dały jak deska ... w któro<sup>m</sup> było wmontowane ostrze ... i to już był takie unowocześnione ... dlatego że jak sie główke położyło na takie długie ostrze to szybcituko ciach ciach ciach ciach ... i kapusta leciaa do ... do ... pojimnika ... do którego tam po- tem były ... do... dodawane różne dodatki ... i wkładana do beczki ... (Dęby Szlachec- kie); no czszeba gromadzić [gnojówkę] ... przechowywać w szczelnych ... i zamknie<sup>n</sup>- tych zbiornikach ... pojemnikach czy jakiś beczkach ... o! ... (Osiek Mały).*

**POJIMNIK** → **POJEMNIK**.

**POKOIK** – zdr., ‘pomieszczenie nieprze- znaczony do gotowania lub zabiegów sa- nitarnych’: *no to dzisiaj sypialnia ... no ... [...] no-a pier[w] ... no był jedyn pokój co ... tam sie gnieździła cała rodzina i ... to za- leży ... [...] bo ludzie nie mieli ... nie mieli ... nig nie miał swojego pokoiku ... nig nie miał swojego pokoiku tylko był ... jeden po-*

*kój dla całej rodziny ... [...] wieleużytko... wielożytko[wy] ... (Tarnówka).*

**POKÓJ** – ‘pomieszczenie nieprzeznaczone do gotowania lub zabiegów sanitarnych’: *pokój stołowy ... (Koło); to mam jeden pokój to w kuchni jadam ... bo sama jestem to z kim bede jeść ... (Grabów); w pokoju też kredens był ... (Dzierawy); [R1:] to jes ... kuchnia od tego [=gotowania i jedzenia posiłków] ... skoro wi<sup>n</sup>cy jez osób to idzie sie do pokoju ... [R2:] do pokoju ... [R1:] no ... a jak so<sup>m</sup> dwie czszy osoby to sie siedo w kuchni ... jag jez miejsce ... (Grzegorzew); i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś krede... znaczy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło); ale to była kiedyś kuchnia to ... to zaste<sup>m</sup>powowało ... dużo dużo rzeczy ... co dzisiaj sie nazywa ... jes co innego ... bo nieraz nawet kuchnia była niby że kuchnia ale i było sypialnio<sup>m</sup> bo ... ludzie nie mieli takich ... tyle mieszkań co dzisiaj jes ... że każdy ma swoje mieszkanie ... swój pokój ... (Tarnówka); no to dzisiaj sypialnia ... no ... [...] no-a pier[w] ... no był jedyn pokój co ... tam sie gnieździła cała rodzina i ... to zależy ... [...] bo ludzie nie mieli ... nie mieli ... nig nie miał swojego pokoiku ... nig nie miał swojego pokoiku tylko był ... jeden pokój dla całej rodziny ... [...] wieleużytko... wielożytko[wy] ... (Tarnówka).*

**POKROIĆ** → KROIĆ.

**POKRYCIE** – 1. ‘nakrycie łóżka’: *no na łóżku ... kładły sie kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ...*

*a to lalka była na środku była ustawiono ... no kiedyś tak było ... serwetki jakież ładne bo jak były tam cimne te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia ... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew); 2. ‘zewnętrzne nakrycie dachu’: [R1:] kiedyś tylko z drewna budowali [stodoły] ... [R2:] jeżeli chodzi o drewno no to ... słupy ... [R1:] słupy ... stolec ... [R2:] pionowe boczne ... teraz co tam jeszcze? ... późni już te krokwie ... jeszcze pod tymi krokwiami były takie takie ... słupki krótkie co ... wchodziły te ... krokwie ... późni łąty ... no i pokrycie dachowe ... z czegoś tam ... mógł być eternik można było coś inne zależy co ... no ... papa może być ... (Lubiny).*

**POKRYWA** – ‘to, co służy do przykrycia garnka w czasie gotowania’: (Dzierawy).

**POKRYWKA** – ‘to, co służy do przykrycia garnka w czasie gotowania’: *bo ziemniaki gotuje sie w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno sie ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesio<sup>t</sup> procent ... to sie ją ... nie wiem czy odlewało sie nadmiar wody ... czy ona sie już zdo<sup>n</sup>żyła wygotować w każdym razie ... nie gotowało sie już jej dalej tylko przykrywało sie pokrywką ... i chyba ... można było ją zawino<sup>n</sup>ć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w re<sup>n</sup>cznik żeby ona ... sie doparowała że tak powiem czyli żeby wcio<sup>n</sup>gnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje sie mie<sup>n</sup>ka ... (Dęby Szlacheckie); z ziemniaków można zrobić kluski jako ... ziemniaki służą jako dodatek do zrobinia na przykład klusek ślo<sup>n</sup>skich ... klusek jakich tam? ... takie ... ziemniaczane ... kładzione z pokrywki jak za dawnych czasów ... (Dęby Szlacheckie); (Adamin); (Barłogi); (Grzegorzew); (Rysiny); (Dąbie).*

**POKUPNIEJSZY** – ‘o sprzedawanych produktach: chętniej kupowany’: [R1:] *niektórzy ... marchew przeważnie dokłotali [do masła] ... żeby było żółte ... [R2:] no ... marchewke ... albo było ... był taki barwniczek też ... [R1:] nie nie nie wim ... ale właśnie mówili że sok z marchwi jak bo ... bo nie z każdego mleka sie robiło żółte masło ... [R2:] tak tak ... [R1:] a jak ... a żółte masło było pokupniejsze ... [R2:] pokupniejsze ... miało lepszy po... [R1:] popyt ... (Witowo).*

**POLEWAĆ** – ‘umieszczać na czymś płyn’: *polewano [zabitą świnie] wrzo<sup>m</sup>tkiem i skrobano ... (Koło); kluski i ... te polywo sie te ... te kluski tym mi<sup>m</sup>sem ... szpagetki ... (Adamin); świniobicie w dawniejszych czasach było inne ... dzisiaj to jez nowoczesność maszyny zabijajo<sup>m</sup> albo rzeźnie tam przeraabiajo<sup>m</sup> i to ... sie zawozi oczyszczuje sie gotowy wyrób ... a dzi... dawniej to ... sie brało rzeźnika ... zabijało sie ... takiego ... tako<sup>m</sup> świnie ... potem jo<sup>m</sup> sie kładło na takich deskach ... grzało sie wode goro<sup>m</sup>co<sup>m</sup> ... jo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> polewano ... tam w małych ilościach takim garnczkiem ... i zeszkrobywano to<sup>m</sup> siersz z niej ... potem sie jo<sup>m</sup> obmywało ... (Stary Budziszław); najpierw ona była w... w formie ... polewana była wodo<sup>m</sup> ta ... ta torfowina ... i żeby ona sie tam prawda ... u... czekaj jak wyrazić? ... uformowała dobrze ... a potem była wyjmowana z formy i suszona ... (Prucheniec).*

**POLEWANY** – ‘o garnkach: okryty emalią’: *przeważnie polewane garki ... (Grzegorzew).*

**POLEWKA** – 1. ‘ogólne określenie zupy’: *no ... za moich młodych lad i ... i w ogóle już późni tego ... no to tak był ... gotowało sie żur ... gotowało sie polewki owocowe ... z ziemniakami ... (Tarnówka); polewki*

*owocowe ... no to w każdym bo<sup>h</sup>dź razie ... no owoce ... no jak sie ... sliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to sie gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>u</sup>odzie ... weki ... tylko sie suszyło w piecu chlebowym ... suszyło sie ... sliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potym takie jeszcze było nawet że ... jak ... na to<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisiło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... postalo jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); 2. ‘zupa z gotowanej serwatki, którą zazwyczaj jadano z ziemniakami’: *i wtedy był ser można było kroić plastry sobie na chleb posolidz i ... i to właśnie taki był od... tak ... a serwatke no dawniej to używano do wypicia ... gotowano polewke ze serwatki a ... w dzisiejszych czasach sie tego nie robi ... (Stary Budziszław); na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z serem czy z dżemem sie jadło ... ni? ... (Rysiny).**

**POLSKA** – ‘państwo ze stolicą w Warszawie’: [R1:] *na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swoje-*

go mleka ... [R1:] *no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ...* [R2:] *mówiła że dobre było ...* (Witowo).

**POLSKI** → **KACZKA POLSKA**.

**POŁKA** → **PAŁKA**.

**POMIDOR** – ‘warzywo o dużych, czerwonych, miękkich i soczystych owocach’: [Uprawiano warzywa] *wszystkie korzenne ... pomidory ogórki ... ziemniaki kapuste ... fasole ... groch ...* (Powiercie); [Najczęściej uprawiane warzywa] [R1:] *marchew pietruszka selera pora ...* [R2:] *pomidor ogórek ...* (Koło).

**POMIDOROWY** – ‘zrobiony z pomidorów’: *popularnymi zupami so<sup>m</sup> ... zupa pomidorowa ogórkowa ... zupa dookoła ogródka ... na drugie danie ... no na pewno schabowe ... no ... i to nie wieprzowe tylko ... z drobiu ... bo młodzież teraz schabowych z wieprzowe... z wieprzowiny nie lubi ... no co jeszcze? ...* (Grzegorzew); *no przeważnie zupy [jadano na obiad] ... zupa pomidorowa ... ż... zupa grzybowa ... zupa jarzynowa ... zupa tam jakaś grochówka ... pozywajo<sup>c</sup> grochówke ... kasze ... kiedyś to sie mówiło ... teraz to krupnik a kiedyś sie mówiło kasza z kartoflami ... no ... bo to tak sie mówiło kiedyś ... niy? ...* (Rysiny); *zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... założmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego*

*dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... nastę<sup>m</sup>pnie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupe pomidorowo<sup>m</sup> ...* (Koło); *zaklepka to jes ... jak zaprawiamy zupe czy zaprawiamy pomidorowo<sup>m</sup> czy zaprawiamy buraczkowo<sup>m</sup> czy jako<sup>m</sup> tam uważamy to<sup>m</sup> zupe ... czy sos zacio<sup>n</sup>gamy ... to bierzemy ... czy mleko czy wode ... i odrobine wsypujemy mle... mo<sup>n</sup>ki ... roszczszepujemy i ... zalewamy do takiej ilości jak poczszzebujemy zage<sup>n</sup>szczono<sup>m</sup> zupe ...* (Stary Budziszław).

**POMIDORÓWKA** – ‘zupa z pomidorów’: *krupnik ... pomidorówka ... baszcz czerwony ... barszcz biały ... no ... takie zupy ...* (Adamin).

**POMYDLIĆ** → **MYDLIĆ**.

**POMYWACZKA** – ‘kobieta zmywająca naczynia’: (Grzegorzew).

**POMYWAĆ** – ‘zmywać naczynia’: *pomywa sie szczotko<sup>m</sup> i tym pomywakim sie ... późni wyciera i wodo<sup>m</sup> ...* (Rysiny).

**POMYWAK** – ‘szmatka służąca do mycia naczyń’: *pomywa sie szczotko<sup>m</sup> i tym pomywakim sie ... późni wyciera i wodo<sup>m</sup> ...* (Rysiny); 39.

**PONURY** – ‘niezbyt żwawy, ociężały’: *kuropatwa taka skromna kureczka ... bladobro<sup>n</sup>-zowa ... nie ma takiego pie<sup>n</sup>knego upierzenia ... i taka jes ... ponura ... wie<sup>n</sup>cej stale taka powolna ...* (Stary Budziszław).

**POŃCZOCHY** – ‘rodzaj ubrania z dzianiny okrywający nogi, ściśle do nich przylegający’: *obecnie to chyba rajstopy myślę bo już pończochy wyszły z użycia ... kiedyś sie nosiło pończochy ale może jeszcze ... może ...*

jeszcze ... (Dęby Szlacheckie); (Bogusławice); (Dąbie); (Powiercie).

**POOBIEDNI** – ‘odbywający się po obiedzie’: *sjesta ... [..] [Czyli sjestą?] dżrzemka poobiednia ... o! ...* (Grzegorzew).

**POOBIERAC** → **OBIERAC**.

**POPIELNIK** – ‘część pieca, w której gromadzi się popiół’: [R1:] *no ... no to [w kuchence] był ... popielnik ... były ruszta ... był blat ... na ruszt kładło sie we<sup>n</sup>giel ... były fajery ... [..] [R2:] i kafle ... [R1:] przykrywało sie fajeramy ... były kaflowe kuchnie ... [..] był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku sie normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko ... [R2:] w wy<sup>n</sup>glowy kuchni ...* (Grzegorzew); *jes taka szufladka w kuchni ... i nazywa sie to popielnik ...* (Koło).

**POPIÓŁ** – ‘szary proszek powstający w wyniku spalanie czegoś’: *haczykie<sup>m</sup> ... i tam prze... przegrzebywano ... żeby to... żeby sie ... żeby powiecznie miało gdzie przechodzić żeby ten popiół ... przeczszepać tam z tych rusztów i ... i wtedy sie paliło ...* (Tarnówka); *na długim kiju haczko<sup>m</sup> wygarniano cały ... popiół ... i piec [chlebowy] potem żeby był czysty czyszczono jeszcze szczotko<sup>m</sup> ...* (Bogusławice); *kiedys to ... naczynia czyścili ... moja mama bo one to były cie<sup>n</sup>żkie ... to na szmatke brała popiół ... nie? ... i wyszorowaa porzonnie ... przeważnie na Wielkano[c] i Boże Narodzenie ... [..] kiedys popiołem czyścili bo nie było tych płynów ... nie było takich pas[t] ... ni? ... jedyne pasty były co pami<sup>n</sup>tam do ro<sup>n</sup>k ... takie ... nie? ... i mydło ... a naczynia nie było ... tylko ... mama moja po... popiołem zawsze ... tam leko popiół tam wzięła ... i ... i sie czyściło ... [..] bo kiedys to nie było taki[ch] kolo-*

*rowych ... tylko były takie fajne miedziane te garnki ... to-ak sie doczyściło ... a przeważnie na Wielkano[c] ... a późnij jeszcze taki miała słonine ... i po tym ... i jeszcze ... porzonnie je tak żeby tak ładnie świeciły sie te garnki ... to tag jak do dziś pami<sup>n</sup>tam ...* (Rysiny); (Grzegorzew); (Koło).

**POPORCJOWAC** → **PORCJOWAC**.

**POPRAWIĆ** – ‘ulepszyć, uwydatnić, uwyraźnić’: *to było masło ... masło ... no takie ... zaprawiane ... sokiem z marchwi ... kiedys tak ... robili ... jak było masło blade ... ak... a wie<sup>n</sup>cy ludzie chcieli żeby było ... no żółte żeby tego ... kolor poprawić ... masło ... to ... wyciskali sok z marchwi ... [..] z marchwi tylko ... bo inne no to sie nie nadaje ...* (Drzewce).

**POPSUTY** – ‘o produktach spożywczych: nienadający się do spożycia’: *to jak by [jajko] było popsute to bydzie pływać ... pami<sup>n</sup>tosz jak sie ... sprawdzało kurczaki czy ... so<sup>m</sup> żywe czy nie w jajkach na wodę ciepłó<sup>m</sup> sie kładło ... i to jajko które było ... z kurczaczkiem to tak sie przechylało ...* (Grabów).

**POPULARNY** – ‘często występujący’: *popularnymi zupami so<sup>m</sup> ... zupa pomidoro-wa ogórkowa ... zupa dookoła ogródka ... na drugie danie ... no na pewno schabowe ... no ... i to nie wieprzowe tylko ... z drobiu ... bo młodzież teraz schabowych z wieprzowe... z wieprzowiny nie lubi ... no co jeszcze? ...* (Grzegorzew); *wszawica ... była bardzo popularna ... tak że albo obcinano włosy albo ... te wszy z włosów i gnidy wyjmowano ... [..] iskanie ...* (Bogusławice).

**POPYT** – ‘zapotrzebowanie rynkowe’: [R1:] *niektórzy ... marchew przeważnie dokładali [do masła] ... żeby było żółte ...*

[R2:] *no ... marchewke ... albo było ... był taki barwniczek też ... [R1:] nie nie nie wim ... ale właśnie mówili że sok z marchwi jak bo ... bo nie z każdego mleka sie robiło żółte masło ... [R2:] tak tak ... [R1:] a jak ... a żółte masło było pokupniejsze ... [R2:] pokupniejsze ... miało lepszy po... [R1:] popyt ... (Witowo).*

**POR** – ‘warzywo o białej, podłużnej cebulce i długich, zielonych liściach, o ostrym smaku’: *ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nastem<sup>m</sup>nie ... nastem... nastem<sup>m</sup>nie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); [Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka); no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> se-*

*zonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do końca ... w tych warunkach wiejskich by przeczeszynał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie); o! najcze<sup>n</sup>ściej to [...] warzywa wiadomo ... tak ... ta... co ja robie ... cebula koper ... sałata ... buraczki ... marchew pietrucha ... seler por ... (Police Średnie); 37.*

**PORA** – ‘warzywo o białej, podłużnej cebulce i długich, zielonych liściach, o ostrym smaku’: *to czarnina ... [...] sie wygotuje mi<sup>n</sup>so ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczki ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>n</sup>ki ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>n</sup>cej z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecirane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...] tak ... przecierane te kluski były ... (Rysiny); no jakie warzywa można przechować [na zimę]? ... wszystkie ... marchew ... pietruszke seler ... i pore ... i buraczki ... i ziemniaki ... to takie warzywa ... (Borki); kapusta sie wsodzo ... wso-dzoż i kwiaty ... flancujeż różne i ... no różnie takie ... różne to są ... a siejesz selere ... flancujesz przeci pore flancujeż i siejeż różne ... rzeczy i późni sie przeflancowuje ... nie? ... (Borki); [Najczęściej uprawiane warzywa] [R1:] marchew pietruszka selera pora ... [R2:] pomidor ogórek ... (Koło); 37.*

**PORCJA** – ‘sztuka, kawałek czegoś’: [R1:] *oselka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wiesz ... w te ... tam .. w takie*

... *kopystkó<sup>m</sup> jak wyrobiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to "owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów); só<sup>m</sup> porcje ... rosolowe czy czy ... na pierś ... udko ... skrzydełka ... szyjka ... kuper ... (Koło).*

**PORCJOWAĆ – POPORCJOWAĆ – 1.** ‘dzielić zabite zwierzę na części’: [R1:] *rozebrać [świnie] ... porcjować ... [R2:] porcjowa[ć] no ... [R1:] na kawałki ... no brakowało tego słowa ... (Felicjanów); [R1:] poporcjowadź [zabitą świnie] i ... przerobić ... tak? ... [R2:] wystudzić ... [R1:] o! jeszcze tak ... właśnie ... (Koło); no trzeba jo<sup>m</sup> [=kurę] po prostu ... zabić ... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotuj<sup>o</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... no ... wyskubać z pierza ... rościo<sup>n</sup>ć ... usuno<sup>n</sup>ć wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjować ... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ... no a nastem<sup>p</sup>nie przygotować do ... cze<sup>n</sup>ści ... już ... gotowania ... przygotowywania jakiejś danej potrawy z kurczaka ... (Koło); 2. ‘dzielić na mniejsze kawałki’: [R1:] *no ... w maszynie sie miesza ... gatunku mie<sup>n</sup>sa tam sie wybiero miesza ... doprawia sie i sie ... na... napycha w jelito ... [R2:] mieli sie najpirw to mi<sup>n</sup>so ... [R1:] no ... mieli sie ... i czy tam porcuje jeszcze na grubsze drobniejsze siatki i sie napycha zaś w cienkie jelita ... i sie we<sup>n</sup>dzi ... i jest kielbacha ... (Felicjanów); porcjować ... przecinać i porcjować ... wszystko osobno ... (Rzuchów).**

**PORCJOWANIE** – ‘dzielenie zabitej świni na części’: [R1:] *jak dzielenie świni? ... [R2:] rozbieranie ... [R3:] porcjowanie ... [R2:] rozbieranie ... czszeba rozebrać półtusze na przykład ... (Koło).*

**POROSNO<sup>n</sup>Ć → ROSNO<sup>n</sup>Ć.**

**PORZECZKA** – ‘niewielkie czarne, czerwone lub białe owoce zebrane w grona’: *rosno<sup>n</sup>ce na krzakach ... typu porzeczeki agrest ... wiśnie ... śliwki ... (Powiercie).*

**PORZO<sup>n</sup>DEK** – ‘ład’: (Barłogi); (Grzegorzew); (Rysiny).

**PORZO<sup>n</sup>DNIE, PORZONNIE, PORZÓ<sup>n</sup>DNIE** – ‘tak, jak należy’: *kiedys to ... naczynia czyścili ... moja mama bo one to były cie<sup>n</sup>żkie ... to na szmatke brała popiół ... nie? ... i wyszorowaa porzonnie ... przeważnie na Wielkano[c] i Boże Narodzenie ... (Rysiny); no i te sześć czy siedem bochenków na tej łopacie właśnie ... wsuwało sie do pieca który był najpirw ... porzo<sup>n</sup>dnie ogrzany czyli najpierw tam sie ... drewno wsuwało do tego pieca a jak już sie to drewno spaliło ten piec sie ... nagrzał to sie ... usuwało to ... te spalone drewna ... żeby w piecu było czysto ... i na łopacie wsuwało sie bochenki chleba do tego pieca ... (Dęby Szlacheckie); nie umiał naklepać porzo<sup>n</sup>dnie i wtenczas ... jo<sup>m</sup> ste<sup>m</sup>pił przez to niektórzy mówili że porybił kose ... (Nowe Budki).*

**PORZONNIE → PORZO<sup>n</sup>DNIE.**

**PORZONNY** – ‘będący dobrej jakości’: *ale rondle to só<sup>m</sup> co inne ... ni? ... garneg jez inny i rondel ... rondel to jes ... na ... na na tym uchwycie ... niy? ... [...] na jednym ... tag a garnek to ma dwa ... ta ... dwie uszy só<sup>m</sup> ... no ... aha złap za uszy garnka ... nie? ... i garki kiedyz nie były takie zwykłe tylko te były ... takie te ... miedziane takie porzonne duże g... cie<sup>n</sup>żkie garnki ... (Rysiny).*

**PORZÓ<sup>n</sup>DNIE → PORZO<sup>n</sup>DNIE.**

**POSILEK** – ‘potrawy zjadane przez człowieka’: *posilek wieczorny? ... kolacja ...*



(Adamin); *główny posiłek w środku dnia? ... obiad? ...* (Grzegorzew); *co jadano na obiad? ... na pewno w bogaczszych domach jadano kurcze<sup>n</sup>ta kacze<sup>n</sup>ta ... w biedniejszych domach ... w biedniejszych domach był to na pewno jakiś biedniejszych posiłek ...* (Grzegorzew); *zacierka to takie ... taka kruszonka ... zrobiona ... i ugotowana ... można na mleku ugotować ... właśnie można do jakiejś zupy sobie takó<sup>m</sup> zacierke zrobić ... to tak ... mo<sup>n</sup>ka jajko ... i ... i niezagniecione tylko tak pokruszone i na wodę gotowano<sup>m</sup> rzucone i to się ugotuje na sitko i do ... do jakiegoś posiłku dołożone ...* (Stary Budziszław).

**POSOLIĆ** → SOLIĆ.

**POSPOLITY** – ‘często występujący, powszechny, niczym niewyróżniający się’: [Ptactwo hodowane w okolicy] [R1:] *go<sup>n</sup>ski ... kacuszki ... kurczaczki ...* [R2:] *jak to te co ksio<sup>n</sup>dz ma? ...* [R1:] *perliczki ... no takie pospolite ...* (Grabów).

**POSPRZON<sup>N</sup>TAĆ** → SPRZON<sup>N</sup>TAĆ.

**POSYPAC** → SYPAC.

**POSYPYWAĆ** – ‘pokrywać powierzchnię czegoś czymś sypkim’: [Mały chlebek z resztek ciasta] *bułeczka ... albo kukielka ... albo placuszek ... albo makielka jag mama jeszcze posypywała miał... makim żeby były lepsze ...* (Dęby Szlacheckie); *jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to się dzieliło na poszczególne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemności pieca po prostu ... my piekliśmy sześć czy siedem takich dużych sporawych bochenków ... mama jeszcze jak podzieliła te ... bochenki ... te te to całe ciasto na bochenki ... to chyba smarowała*

*czymś na wierzchu ... może wodą po prostu ... i sypała makiem albo mieliśmy jeszcze tak zwaną czarnuszkę ... to so<sup>m</sup> takie nasionka czarne ... ładnie pachno<sup>n</sup>ce ... i też posypywaliśmy tym ...* (Dęby Szlacheckie).

**POSZEW** – ‘pokrycie na poduszkę lub pierzynę’: *y tak że wyczszepane to ... na tym si... przetaku to pierze ... przedarte ... było wsypywane w poszew ... [...] we wsypę ... wsypa ... wsypa się nazywało ... i w tą sypę ... wsypę ... wsypane było ... i no ... no i ... i to całe było ... i było ciepłe i fajnie i ...* (Tarnówka).

**POSZEWKA** – ‘pokrycie na poduszkę lub kołdrę’: *jest poszewka na kołdre ... powłoczka na poduszke ... prześcieradło ... no i też ... jes taka mała poduszka ja nazywam jasiek ... i to jes poszewka też na jaśka ...* (Koło); *becik to była długa ... długa poduszka ... no ja wiem ile ona mogła mieć? ... ponad półtora metra ... no tak ... no bo to żeby dziecko spało ... i znowu je przykryć tutej [...] ... no i poszewke miało ...* (Tarnówka).

**POSZWA** – ‘pokrycie na poduszkę’: *była wsypa ... to się nazywało wsypa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczała pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup>sie ... i potym ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w tom wsypę żeś ... wkładała zaszywała ... i powłoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no <sup>u</sup>osimdziesio<sup>n</sup> na dziewi<sup>n</sup>dziesio<sup>n</sup>t ... siedemdziesio<sup>n</sup> na siedemdziesio<sup>n</sup>t każdy miał swojo<sup>m</sup> ...* (Grzegorzew).

**POSZYWAĆ** – ‘pokrywać dach słomą, trzciną itp.’: [R1:] *kaleń? ... nie wiem ... a kaleń to chyba jes kalonka na na budynku ...* [R2:] *kiedyż jak były słóm<sup>o</sup>m po... czy ćcino<sup>m</sup> poszywane to była kalónka ...* [R1:]

*no tero tyż jes kalónka tam jes blachó<sup>m</sup> ... pokryto ... kalenica ... a co to jeszczy to drugie? ... (Felicjanów).*

**POŚCIEL** – ‘poduszka, kołdra, pierzyna (lub ich powleczenia), prześcieradło rozkładane na łóżku do spania’: *elementy pościeli ... no masz ... poduszka ... prześcieradło ... kołdra ... (Dzierawy); jak układa sie pościel? ... no to w kostke ... no ... (Dzierawy); no ... pościel to normalnie ścieliłás łóżka na wirzku ... a ubrania no to do szafy kładłás ... szafa wiszalno była i tam wiszoki ... (Grzegorzew); no to taka ławka była zrobiona z jednej deski i ... [...] nóżki miało ... tak ... tak ... i potem jak tego to nawet ... były takie ławki porobione ... i na tych ławkach potem było magłowanie pościeli ... robione ... to tak wiesz ... było wykorzystywane i do magłowania pościeli ... obrusów tego wszystkiego co takie proste tam tego no to ... się magłowało na desce ... i ... jednocześnie siedzieli ... służyło do tego i do tego ... (Tarnówka); no magłowało sie ... no ta[k] jak ci mówie ... "owijało sie na taki ... na taki wałek i sie o tak robiło ... tym ... i sie magłowało ... pościel ... (Adamin); była taka soda ... i to sie dowalo ... gotowało sie pranie ... pościel sie jak sie ... najprzód sie na noc zmoczyło ... potem sie prało ... i gotowało sie jeszcze ... pościel ... tó<sup>m</sup> ... w takich kottlach ... sie gotowało ... i sie znowu płukało ... ze dwa razy i ... krochmal ... (Barłogi); [O magłowaniu] takiś była dużo ława długa ... no i był wałek ... na tyn wałek sie odzie... owijało pościel ... i takia była ... no nie wim ... taka długa była z takim ... wyrzynaniami ... i tym sie po tym wałku wałkowało ... to sie wałkowało wszystko ... (Barłogi); jeżeli dobrze pamie<sup>n</sup> tam to magłownica ... miała dwa takie ... jak gdyby dwie okro<sup>n</sup>głe ... bel... rolki ... i wkładało sie ... brzeg pościeli ... czy prześcieradła ...*

*mie<sup>n</sup>dzy te rolki ... i kre<sup>n</sup>ciło sie ... korbko<sup>m</sup> ... i z jednej strony sie wkładało ... to<sup>m</sup> pościel ... a z drugiej strony ona już wychodziła przemagłowana gładka ... (Grzegorzew); a to to już była magłownic[a] ... re<sup>n</sup>czna ... a moja mama to miaa tako<sup>m</sup> re<sup>n</sup>czno<sup>m</sup> ... wałek taki był ... zawijało sie ... dajmy tak ... to<sup>m</sup> pościel ... i taka była druga ... taki ... rzeźbione což i to tak ... magłowało sie ... [...] ź dźrzewa to było robione ... (Rysiny).*

**POŚCIELIĆ** → ŚCIELIĆ.

**POTRAWA** – ‘odpowiednio przygotowane jedzenie’: *no trzeba jo<sup>m</sup> [=kurę] po prostu ... zabić ... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... no ... wyskubać z pierza ... rośció<sup>n</sup>ć ... usuno<sup>n</sup>ć wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjować ... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ... no a nastę<sup>m</sup>pnie przygotować do ... cze<sup>n</sup>ści ... już ... gotowania ... przygotowywania jakiejś danej potrawy z kurczaka ... (Koło); [Krupy] jes to potrawa z kaszy ... (Bogusławice); a jeszcz my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowujo<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekim na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie); potrawy [z ziemniaków]? ... no różnie placki kartoflane ... kluski przycirane ... no różne ... i do chleba dodwa... dodawali zimniaki ... takie gotowane i ... i no różnie sie to ... to korzystało ... tłuczone ... (Borki).*

**POUKŁADAĆ** → UKŁADAĆ.

**POWIECZSZE** – ‘to, co otacza kulę ziemską i czym oddychają ludzie’: *patyk to jes zagroda ... zrobiona dla świń ... w... taki wybieg ... na powieczszu ... (Stary Budziśław).*

**POWLEC** – ‘ubrać pokrycie na pierzynę lub poduszkę’: *czszeba jo<sup>m</sup> [=pierzynę] ... oblec albo powlec albo ubrać ...* (Koło).

**POWLECZENIE** – ‘pokrycie na poduszkę lub pierzynę’: *oblec ... powłoke ... [...] no ... powleczenie ... na poduszke no ... i pierzynie ... tag jak powłoka ... no ...* (Dzierawy).

**POWŁOCZKA** – ‘pokrycie na poduszkę’: *jest poszewka na koldre ... powłoczka na poduszke ... prześcieradło ... no i też ... jes taka mała poduszka ja nazywam jasiek ... i to jes poszewka też na jaśka ...* (Koło); *no to powłoka [na pierzynę] ... i powłoczka [na poduszkę] ...* (Tarnówka).

**POWŁOKA** – ‘pokrycie na poduszkę lub pierzynę’: *oblec ... powłoke ... [...] no ... powleczenie ... na poduszke no ... i pierzynie ... tag jak powłoka ... no ...* (Dzierawy); *była wsypa ... to sie nazywało wsypa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczala pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup>sie ... i potym ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w tom wsype żeś ... wkładała zaszywała ... i powłoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no <sup>u</sup>osimdziesiąt na dziewię<sup>n</sup>dziesiąt<sup>t</sup> ... siedemdziesiąt na siedemdziesiąt<sup>t</sup> każdy mioł swojo<sup>m</sup> ...* (Grzegorzew); *powłoke na... obledz ją [=pierzynę] ... w powłoke ...* (Tarnówka); *no to powłoka [na pierzynę] ... i powłoczka [na poduszkę] ...* (Tarnówka).

**POWYCZYSZCZAĆ** – ‘pozbyć się zabrudzeń’: *a salsesón to robi sie w inny sposób ... kroi sie se... gotuje sie ... do garka sie kładzie ... serca ozory świńskie sie kładzie ... uszy sie kładzie ... wszystkie oczyszczone ... tak ... i ... kładzie sie ... można włożyć ... głowe świńskie ... powydłubuje sie oczy wszystko sie ładnie powyczyszcza* (Stary Budziszław).

**POWYDŁUBYWAĆ** – ‘wydobyć coś z czegoś dłubaniem’: *a salsesón to robi sie w inny sposób ... kroi sie se... gotuje sie ... do garka sie kładzie ... serca ozory świńskie sie kładzie ... uszy sie kładzie ... wszystkie oczyszczone ... tak ... i ... kładzie sie ... można włożyć ... głowe świńskie ... powydłubuje sie oczy wszystko sie ładnie powyczyszcza ...* (Stary Budziszław).

**POZIOMKA, POZIÓMKA** – ‘czerwone, drobne owoce podobne do truskawek’: [Owoce leśne] *no to so<sup>m</sup> takie ... maliny poziomki ... czarne jagody ... borówki ...* (Rzuchów); *poziómka ...* (Koło).

**POZIÓMKA** → **POZIOMKA**.

**POŻYTEK** – ‘korzyść’: *no kury ... kury sie got... hoduje żeby ... na ... na dobry rosół ... żeby niosły jajka ... żeby był pożytek z nich ...* (Rzuchów).

**POŻYWIEŃIE** – ‘to, co jest zjadane’: *no [kura] szuka im [=kurczętom] pożywienia ... drapie w ziemi ... nie? ... żeby te pożywienia były jakieś tam te te ... kamyczki ... czy robaszki jakież ... nie? ...* (Rysiny).

**PÓBUT, PÓLBUT** – ‘rodzaj buta na płaskiej podeszwie bez cholewek’: [Obuwie] *zimowe ... i letnie ... sandałki ... kozaki ... półbuty ... [...] pepegi ...* (Dąbie); [Rodzaje obuwia] *póbuty ... sandały kłapki ... tenisówki ... gumki ...* (Powiercie).

**PÓLBUT** → **PÓBUT**.

**PÓŁKA** – ‘pozioma deska przytwierdzona do ściany lub pionowych desek, służąca do przechowywania czegoś’: *piwnice gdzie kartofle przechowywali no to tam były półki porobione i tam stały w tym ... te garki ...* (Tarnówka).

**PÓŁKSIEN<sup>N</sup>ZYC** – ‘przedmiot mający kształt sierpu, niepełnej tarczy księżycą’: *a! to masło robione na takó<sup>m</sup> oselke ... tak ... tak ... taka ... robiono tak ... jak było wygło<sup>d</sup>da...to jakby półksie<sup>n</sup>życ take ... takie takie coś z takó<sup>m</sup> oto... to robiono oselke ... jeszcze kiedyś dawniej dawniej to tam babcie prababcie robiły ... na liściu chrzanu ... kładły takó<sup>m</sup> oselke kładły do koszyczka ... i szły do miasta ... i te oselki miały poukładane w koszyczku ... takim ładnym w... białym jak kiedyś były takie koszyczki ... nie takie od zbierania ziemniaków ... i ludzie w mieście kupowali takie oselki ... dawniej nie był tak torebek foliowych jak teraz tyko ... na liściu ... jeden liź od chrzanu umyty przykryty a drugi oc spodu położony i tam masełko na tym ... chrzanie ... liś taki zielony ładny ... (Stary Budziszław); [Sierp składa się] z re<sup>n</sup>kojeści drewnianej ... metalowej cze<sup>n</sup>ści w formie półksie<sup>n</sup>życa ... (Koło).*

**PÓŁOKRO<sup>N</sup>GŁY, PÓŁOKRÓ<sup>N</sup>GŁY** – ‘mający kształt niepełnego koła’: *siyrp tak tak sie nazywoł do ścinania wa... takie daw... półokro<sup>n</sup>gły ... to taki kiedyś był ... tu ro<sup>n</sup>czka a ón był taki półokro<sup>n</sup>gły ... i ścinały nawed ludzie zboże tym ... czy na garś takie ... no tak było ... (Borki); kołyszka na biegunach była ... z desek ... boki tak ... były z desek ... tyleczki były wyrzeźbione ... i bieguny były ... [...] półokro<sup>n</sup>głe ... (Grzegorzew).*

**PÓŁOKRÓ<sup>N</sup>GŁY → PÓŁOKRO<sup>N</sup>GŁY.**

**PÓŻNY** – ‘występujący w końcowej fazie czegoś’: *pelasie to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe ... pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>n</sup>ce kwiaty ... o prostych odgach stojo<sup>n</sup>ce ... (Stary Budziszław).*

**PRACA** – ‘ogół czynności wykonywanych w celach zarobkowych’: *wychodzo<sup>n</sup>c z domu do pracy w pole należało ten dom ... zamkno<sup>n</sup>c ... zamknóć na kłódke ... kiedyś dawniej ... (Dzierawy); kobiety to przeważnie ... grabiły siano ponieważ były to ... lżejsza praca ... a me<sup>n</sup>żczyźni ustawiali kupki ... (Nowe Budki); prace polne ... (Lubiny); (Borki).*

**PRACOWAĆ** – ‘podejmować czynności mające zapewnić byt, utrzymanie, zarobek’: *gdy gospodarze pracowali w polu w domu był ... zamknie<sup>n</sup>ty ... zakluczony ... (Dzierawy); jag nie byłam na er... emeryturze pracowałam w gospodarstwie ... jak ... od młodości ... pracowałam u rodziców ... [...] chodziłam do sąsiadów na pomoc do pracy ... w gospodarstwie ... bo daw... dawniej nie było tak państwowych robót ... (Stary Budziszław); wiecie dziewczyny co to jes globin? ... [Absolutnie nie] no właśnie ... no ... to jes ... pasta do butów ... to kiedyś pozywajo<sup>n</sup>c ... ja jeszcze pracowałam ... w sklepie ... no to ... nig nie mówił ... że aha poprosze paste ... poprosze globin do butów ... (Rysiny); jes to tak zwana torfa i na ten temat moge powiedzieć wie<sup>n</sup>cej ponieważ sama pracowałam przy tym torfie i wiem jak sie to wykonywało ... (Nowe Budki); (Borki).*

**PRAĆ – WYPRAC** – ‘używając wody i innych środków, oczyścić odzież lub tkaniny’: *no namoczyło sie we wannie i sie prało na tarze ... (Adamin); wyprac ... (Adamin); wyprac ... wyczyścić ... (Barłogi); na takij tartce [prano] ... to jes tara sie nazywo ... [...] to tak wygło<sup>d</sup>dało że ... tak jakby była ... i na tym były takie pro<sup>n</sup>żki ... wglę<sup>m</sup>bie nie i wywyższenie i to ... sie tak tarło ry<sup>n</sup>cami ... pomydliło sie ... bo ... kołnierzyki sie prało w re<sup>n</sup>cach ... a tu zaś tak sie ... pomy-*

*dliło i sie na tym tarło ... to sie w balie wło-  
żyło ... to było doś duże to wystawało z bali  
... i sie tu otwirało ... i w ty wannie sie cho-  
chlowało ... (Barłogi); była taka soda ... i to  
sie dowalo ... gotowało sie pranie ... pościel  
sie jak sie ... najprzód sie na noc zmoczyło  
... potem sie prało ... i gotowało sie jeszcze  
... pościel ... to<sup>m</sup> ... w takich kotłach ... sie  
gotowało ... i sie znowu płukało ... ze dwa  
razy i ... krochmal ... (Barłogi); wyprać  
szczyścić ... (Grzegorzew); wyprać ... (Kł-  
dawa); wyprać ... (Rysiny); kiedyś sie prało  
... dawnij ... to była taka wanna okro<sup>n</sup>gła ...  
[Balìa?] balìa ... o! kochana ty wiesz wie<sup>n</sup>cy  
jag ja ... taka balìa była ... i była taka ...  
pralka ... i sie ... [...] tara ... tag ja jeszcze  
mam tako<sup>m</sup> to<sup>m</sup> ... no ... (Rysiny).*

**PRALKA** – ‘urządzenie do prania’: dawniej  
była albo pralki re<sup>n</sup>czne ... który nazywały  
sie tara ... miały takie haczyki zahacza-  
ło sie je o balie ... i pocierało sie praniem  
o ... o to<sup>m</sup> tare ... najpierw sie mydliło pra-  
nie a potem sie pocierało o tare ... (Grze-  
gorzew); no na pewno krochmal ... już po  
praniu ... ale co dodawano do prania? ...  
no mydło ... szare mydło ... kroilo sie w ...  
jakieś kawałki ... i sie je wrzucało do pralki  
... (Grzegorzew); kiedyś sie prało ... dawnij  
... to była taka wanna okro<sup>n</sup>gła ... [Balìa?]  
balìa ... o! kochana ty wiesz wie<sup>n</sup>cy jag ja  
... taka balìa była ... i była taka ... pralka  
... i sie ... [...] tara ... tag ja jeszcze mam  
tako<sup>m</sup> to<sup>m</sup> ... no ... (Rysiny); no ta balìa  
była ... nie? ... i była ta pralka ry<sup>n</sup>czna taka  
... no sie namyndliło tam te te ... ciuchy ...  
późni sie płucza... płukało jak i w ty chwili  
... sie wiyszało ... (Rysiny).

**PRANIE** – 1. ‘czynność polegająca na  
czyszczeniu odzieży lub innych tkanin za  
pomocą wody i środków czyszczących’:  
brudne rzeczy do prania so<sup>m</sup> ... (Barłogi);

*no na pewno krochmal ... już po praniu ...  
ale co dodawano do prania? ... no mydło ...  
szare mydło ... kroilo sie w ... jakieś kawałki  
... i sie je wrzucało do pralki ... (Grze-  
gorzew); no brudne ubrania ... no jak jes? ...  
ale mam ... ale jes brudnych tych ... ciuch  
do prania ... no brudne ... no to sie mówiło  
brudne bo jak sie inaczej mówiło ... (Rys-  
ny); 2. ‘to, co jest prane’: była taka soda ...  
i to sie dowalo ... gotowało sie pranie ... po-  
ściel sie jak sie ... najprzód sie na noc zmo-  
czyło ... potem sie prało ... i gotowało sie  
jeszcze ... pościel ... to<sup>m</sup> ... w takich kotłach  
... sie gotowało ... i sie znowu płukało ... ze  
dwa razy i ... krochmal ... (Barłogi); [Ultra-  
maryna] to farba jes ... taka ... kolorowe ...  
to sie dosypywało ... żeby było bielsze pranie  
... to jes taki proszek ... i to to jest ... tako  
farbka niebiesko ... [...] ale jak w wodzie  
sie rozpuści to ... miała wybielać pranie ...  
(Barłogi); dawniej była albo pralki re<sup>n</sup>czne  
... który nazywały sie tara ... miały takie  
haczyki zahaczało sie je o balie ... i pociera-  
ło sie praniem o ... o to<sup>m</sup> tare ... najpierw sie  
mydliło pranie a potem sie pocierało o tare  
... (Grzegorzew).*

**PRAŻUCHY** – ‘potrawa z gotowanych  
ziemniaków z dodatkiem mąki w formie  
klusek’: [R1:] [Gotuje się zupy] ogórkowo<sup>m</sup>  
... kapuśniak ... grochowo<sup>m</sup> ... szczawiowo<sup>m</sup>  
... buraczkowo<sup>m</sup> ... biały barszczyk ... żurek  
... [R2:] grochowa ... [R1:] już ... [R3:] pra-  
żuchy ... [R1:] o! prażuchy ... z kwaszono<sup>m</sup>  
kapusto<sup>m</sup> ... kluski przycirane z czarnino<sup>m</sup>  
... (Grzegorzew); [Potrawy z gotowanych  
ziemniaków] kluski ślo<sup>n</sup>skie ... pyzy ... pra-  
żuchy ... nazwane też ... dziadami ... (Bo-  
gusławice).

**PREZENTOWAĆ SIE** – ‘dobrze wyglądać’:  
kogud jes taki ... sie prezentuje ... ni... ma  
duże pióra ... zwiszajo<sup>n</sup>ce z... na ogonie

... i duży grzebiń ... z piórami i ... pieje ... (Rzuchów).

**PRODIŻ** – ‘metalowe naczynie ze szcególną pokrywą, służące do pieczenia, działające na prąd elektryczny’: *no kasze to jo najlepi paruje sie w jakiś foliowy torebce ... do wody sie ... i tego ... a jag nie ... to w garku tyz i ... pod przykrywkó<sup>m</sup> i w piecyku jakimż można parować ... w jakiś ... czy w prodiżu nawet tyż był parował ale by czszeba podliwość kasze bo ... bo kasza poczszebuje wody ... na sucho sie nie uparuje ...* (Borki).

**PROSZEK** – 1. ‘substancja sypka składająca się z małych, drobnych cząsteczek’: [Ultramaryna] *to farba jes ... taka ... kolorowe ... to sie dosypywało ... żeby było bielsze pranie ... to jes taki proszek ... i to to jest ... tako farbka niebiesko ... [...] ale jak w wodzie sie rozpuści to ... miała wybielać pranie ...* (Barłogi); *cygły szamotowe ... i szamot w proszku który rozrabiał zdun i ... i równał ściany ... gładził właśnie ścianki które to właśnie tam ... tyn piec budował ... [...] no przewód kominowy no to już jes przewód kominowy to już jes komin ale to jest ... no ... to ... to między kuchnią a kominem no to właśnie była rura ... kawałek rury ... i któro<sup>m</sup> sie tam ten dym przedostawał do kominna ...* (Tarnówka); 2. ‘specjalna substancja dodawana do wody jako środek piorący’: *to te mydliny ... [...] z proszku ... za dużo sie wsypie proszku ... [...] to trzea wypłukać ...* (Adamin); *mydliny no to z mydła ... sie robio<sup>m</sup> mydliny ... nie? ... tag i z ... teraz z proszku czy czy z szamponu czy jakiegoś ... płynu ...* (Rysiny).

**PROWADZAĆ** – ‘wskazywać drogę, idąc na czele grupy’: [Kura] *prowadza je [=kurczęta] ...* (Babiak); [Kura] *prowadza je [=kurczęta] ... gdacze ... zbiera różne wiesz ... no*

*... pokazuje im jak ... jak nieraz chodzó<sup>m</sup> to pokazuje ... tu dziobie ... tam tegó żeby óne chodziły i to robiły co ona ...* (Koło); [Kura] *no prowadzi je [=kurczęta] i ... grzebie im ... w piasku czy żarka czy co ...* (Grabów).

**PRUSAK** – ‘duży, czarny owad, gnieźdzący się np. w kuchniach’: (Dąbie); (Powiercie).

**(PRUŻYĆ) – OPRUŻYĆ** – ‘poddawać wolnemu działaniu niskiej temperatury’: [R1:] *no czszea najpierw “oskubać [kurę] ... [R2:] najpierw czszeba jej głowe ścio<sup>n</sup>ć ... żeby krew odeszła ... zaś sparzyć oskubać ... i podrobnidź i już jest ... [R1:] roz... wy... wybebeszyć ... [R3:] wymydz i w zależności od tego co ma być ... jag rosół to ... do wody ... zago... no jedni gotujom wode drudzy wkładajom w zimno<sup>m</sup> ... no tego ... warzywa ... tegó kurczaka a jag ma być pieczone no to na tłuszczu czea ... opic i oprużyć ... no ...* (Felicjanów).

**PRYCZA** – ‘byle jakie łóżko zbite z desek’: (Koło); (Tarnówka).

**PRZEBIŚNIEG** – ‘roślina o białych kwiatach, która kwitnie wczesną wiosną’: *jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rosło? ... żonkile ...* (Koło).

**PRZECEDZIĆ** → (CEDZIĆ).

**PRZECHOWAĆ** – ‘uchronić coś przed zepsuciem, umieszczając to w odpowiednich warunkach’: *no jakie warzywa można przechować [na zimę]? ... wszystkie ... marchew*

... pietruszke seler ... i pore ... i buraczki ... i ziemniaki ... to takie warzywa ... (Borki); zbieramy [ziemniaki] ... i przechowujemy ... i składujemy w piwnicy ... nie? ... ale można napisać ... że zbieramy i składujemy do kopca ... bo to jest jeszcze ... (Goszczędza).

**PRZECHOWYWAĆ** – ‘chronić coś przed zepsuciem, umieszczając to w odpowiednich warunkach’: *no ja bym przechowywała [ziemniaki] albo w piwnicy ale też pewnie ... ziemianka jest od ... chociaż nie od... ziemianka może być ... od nazwy ziemi ... ale też w jakiś tam ziemiankach kopcach ziemniaki sie prze... przechowuje ... (Koło); kopiec ... zbudowany jest tak ... jest wykopany dół ... na pewno musi późni być tyn dół zabezpieczony ... tak ... czyli czyli ... jakies takim nie wiem czy ... czy słoma ... jakies ... jakies takie ... materiały żeby po prostu te ziemniaki nie zmarzły przez zime ... i następnie ... następnie so<sup>m</sup> ziemniaki wkładane ... i też ... i też jakaś tam warstwa ... warstwa ... czy tej słomy czy później ziemi żeby ... po prostu jak ... należycie one były przechowywane ... (Koło); piwnice gdzie kartofle przechowywali no tam były półki porobione i tam stały w tym ... te garki ... (Tarnówka); zapasy na zime? ... no wi<sup>c</sup> można cze<sup>n</sup>ś ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>ś ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czyszczyć w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... żeby produkty ziemniaki marchew pietruszka te wszystkie korzeniowe takie ... buraczki czerwone ... żeby to wszystko przeleżało do wiosny do tak zwanego jeszcze przez cały przednówek aż sie urodzo<sup>m</sup> nastę<sup>m</sup>pne ... no ... a cze<sup>n</sup>ś*

... warzyw ... przerabiało sie kap... zawsze była beccka kapusty kiszonej ... zawsze była beccka kiszonych ogórków albo i ze dwie ... no i w słoikach ... no i jeszcze ... stała beccka ... z mie<sup>n</sup>sem ... z zabitego świniaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... mi<sup>n</sup>so czszeba było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby sie nie zepsuło ... czyli mie<sup>n</sup>so było nasolone ... ciasno ułożone w beczcze ... na wierzchu przyciśnię<sup>n</sup>te jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrzywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie sie zawsze przechowywało ... (Dęby Szlacheckie); no czszeba gromadzić [gnojówkę] ... przechowywać w szczelnych ... i zamknię<sup>n</sup>tych zbiornikach ... pojemnikach czy jakiś becckach ... o! ... (Osiek Mały); słoiki tam ... to ... w ty piwnicy gdzie kartofle to ... my nie przechowywalim ale ... na przykład warzywa ... jabka ... to przechowywalim tak ... (Goszczędza).

**PRZECIERAĆ** → KLUSKI PRZECIERANE.

**PRZECIRAĆ** → KLUSKI PRZECIERANE

**PRZECISKAĆ** – ‘odsączać płyn od jakiejś masy’: *jabłecznik? ... "o luksus ... ciasto sie piecze ... jabłuszka sie ściera ... ciasto sie robi kruche ... na blaszke sie kładzie ... jabłuszka sie ściera ... przeciska troche bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa sie ciastem ... i sie piecze ... no ... jabłecznik ... luks ... (Grabów).*

**PRZECIWDESZCZOWY** – ‘chroniący przed deszczem’: [Rodzaje obuwia] *na pewno zimowe i letnie ... myślę ... ale mog<sup>m</sup> być jeszcze przeciwdeszczowe ... mog<sup>m</sup> być sportowe ... no i co jeszcze może być? ... może mog<sup>m</sup> być jakiś ... lecznicze*

*jak ktoś ma zdeformowane nogi na przykład albo jakieś obolałe ... ortopedyczne ... (Dęby Szlacheckie).*

**PRZEDRZEĆ** → DRZEĆ.

**PRZEFLANCOWYWAĆ** – ‘przenosić sadzonkę z jednego miejsca w drugie, by miała więcej miejsca na wzrost’: *kapusta sie wsodzo ... wsodzoż i kwiaty ... flancujeż różne i ... no różnie takie ... różne to są ... a siejesz selere ... flancujesz przeci pore flancujeż i siejeż różne ... rzeczy i późni sie przeflanowuje ... nie? ... (Borki).*

**PRZEGOTOWAĆ** – ‘zagotować’: (Witowo).

**PRZEGRZEBYWAĆ** – ‘ruszać czymś, grzebiąc w tym’: *haczykie’<sup>m</sup> ... i tam prze... przegrzebywano ... żeby to... żeby sie ... żeby powieczsze miało gdzie przechodzić żeby ten popiół ... przeczszepać tam z tych rusztów i ... i wtedy sie paliło ... (Tarnówka).*

**PRZEMAGLOWAĆ** → MAGLOWAĆ.

**PRZEPIS** – ‘instrukcja sporządzenia potrawy’: *zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... założmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... naste<sup>m</sup>pnie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupę pomidorowo<sup>m</sup> ... (Koło).*

**PRZEPLUKAĆ** – ‘oczyścić coś przez zanurzenie w cieczy, oblewanie cieczą lub wypełnianie cieczą’: *jag już było czuć że tag jakby tam jaki kamień był ... to sie otwierało [kierzynkę] a tam już było zrobione masło ... i sie wyjmowało to masło potem ... wy... ładnie sie przepłukało we wodzie w garku ... oddzieliło pie<sup>n</sup>kne ładne żółte wychodziło masło ... (Stary Budziszław).*

**PRZEPLUKIWAĆ** – ‘oczyszczać coś przez zanurzenie w cieczy, oblewanie cieczą lub wypełnianie cieczą’: *masło sie wybierało a maślanka zostawaa... masło sie wybierało ... były takie donice ... przeważnie ... i w tó<sup>m</sup> donice sie wybierało masło no i sie wyjęło ... czy ... wodo<sup>m</sup> ... przepłukiwało żeby już tó<sup>m</sup> maślanke oddzielić żeby było czyste ładne maselko ... (Witowo).*

**PRZERABIAĆ** – ‘poddawać dalszej obróbce, by coś nadawało się do spożycia lub wydłużyło swój termin przydatności’: *pluca to ... wiem że z wo<sup>n</sup>trobry to były do kaszanek dawali ... ale pluca ... tam ... niektórzy też dawali przerabiali ... (Koło); zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ś ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>ś ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czszymać w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... żeby produkty zimniaki marchew pietruszka te wszystkie korzeniowe takie ... buraczki czerwone ... żeby to wszysko przeleżało do wiosny do tak zwanego jeszcze przez cały przednówek aż sie urodzo<sup>m</sup> naste<sup>m</sup>pnie ... no ... a cze<sup>n</sup>ś ... warzyw ... przerabiało sie kap... zawsze była beczka kapusty kiszanej ... zawsze była beczka kiszonych ogórków albo*



*i ze dwie ... no i w słoikach ... no i jeszcze ... stała beczka ... z mie<sup>n</sup>sem ... z zabitego świ- niaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... mi<sup>n</sup>so czszeba było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby sie nie zepsuło ... czyli mie<sup>n</sup>so było nasolone ... ciasno ułożone w beczce ... na wierzchu przyciśnie<sup>n</sup>te jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrzywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie sie zawsze przechowywało ... (Dęby Szlacheckie).*

**PRZEROBIĆ** – ‘poddawać dalszej obróbce, by coś nadawało się do spożycia’: *z tych drzew ... zerwiesz [jabłka] to dopiyo przerobisz i zrobisz jabłecznik ... (Koło); [R1:] poporcjowadź [zabitą świnię] i ... przerobić ... tak? ... [R2:] wystudzić ... [R1:] o! jeszcze tak ... właśnie ... (Koło).*

**PRZEROBIENIE** – ‘poddawanie dalszej obróbce, by coś nadawało się do spożycia lub wydłużyło termin swojej przydatności’: *zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ś ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>ś ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czszymać w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... (Dęby Szlacheckie).*

**PRZERÓBKA** – ‘poddawanie dalszej obróbce, by coś nadawało się do spożycia lub wydłużyło termin swojej przydatności’: *żeby zabezpieczyć krew przed krzepnie<sup>n</sup>ciem w celach dalszej przeróbki no to czea było ... dosypać soli i czszepadź aż krew nie wystygnie ... (Koło).*

**PRZESADZAĆ** – ‘przenosić roślinę z jednego miejsca w drugie, by miała więcej miejsca na wzrost’: *no przesadzało sie [kwiaty] ... pikowało sie ... (Rysiny).*

**PRZESADZANIE** – ‘przenoszenie rośliny z jednego miejsca w drugie, by miała więcej miejsca na wzrost’: (Koło).

**PRZESIAĆ** – ‘oddzielić mniejsze elementy od większych, używając sita’: *zimó<sup>m</sup> sie darło to pierze na drobniejsze ... czszeba było je przesiać przez przetak ... przez takie sitko zwane przetakiem ... i ... czyściutkie wtedy było ... bo tak to ... z tego odsiania ... z tego przetaka ... no to tam wtedy było brudu tego wszystkiego no bo jednak ptaki latają różnie ... różnie wszystko sie przyczepiło ... (Tarnówka).*

**PRZESIEWAĆ** – ‘oddzielać mniejsze elementy od większych, używając sita’: *kasze jaglano<sup>m</sup> w dzieciństwie gotowaliśmy ... tata siał proso i mieliśmy ... tak zwano<sup>m</sup> ste<sup>m</sup>pe ... w szopie ... czyli ... czyli wydłubano<sup>m</sup> w pniu ... drzewa dziure ... że tak powiem ... i do tego był taki ubijak ... sie łąpało dwóma re<sup>n</sup>kami ... i tam sie sypało proso i sie robiło tak ... o! ... i sie ubijało to proso ... na na ... i potym chyba przesiewało sie nie wim przez sito ... może nie pamie<sup>n</sup>-tam już tego ... ale w każdym razie mieliśmy kasze jaglano<sup>m</sup> któro<sup>m</sup> mama nam w dzieciństwie gotowała ... (Dęby Szlacheckie).*

**PRZESMAŻYĆ** – ‘podać przez krótki czas jakiś surowiec lub potrawę działaniu rozgrzanego tłuszczu’: (Koło).

**PRZESUWAĆ SIE** – ‘przemieszczać się’: *mieli takie ... takie nosidełka no po prostu z materiału zwió<sup>n</sup>zane ... dziecio<sup>n</sup>tko na plecach ... no jak widzimy dzisiaj w Afryce*

*pokazujóm ... no i zawio<sup>n</sup>zane i już ... no albo matka na re<sup>n</sup>ku nosiła ... no bo przecież któż by jo<sup>m</sup> wyre<sup>n</sup>czył? ... no ja tam ... ułożyła coś gdzieś tego ... no i pod miedzo<sup>m</sup> siedziało i ... i kwiliło ... i ... jag umiało sie przesuwac to sie przesuwalo a jag nie to nie ... najadło sie ziemi ... umorusało sie ... (Tarnówka).*

**PRZEŚCIERADŁO** – ‘część pościeli, którą okrywa się materac’: *jeżeli dobrze pamie<sup>n</sup>-tam to magłownica ... miała dwa takie ... jak gdyby dwie okro<sup>n</sup>głe ... bel... rolki ... i wkładało sie ... brzeg pościeli ... czy prześcirała ... mie<sup>n</sup>dzy te rolki ... i kre<sup>n</sup>ciło sie ... korbko<sup>m</sup> ... i z jednej strony sie wkładało ... to<sup>m</sup> pościel ... a z drugiej strony ona już wychodziła przemagłowana gładka ... (Grzegorzew); elementy pościeli ... no masz ... poduszka ... prześcieradło ... kołdra ... (Dzierawy); jest poszewka na kołdre ... powłoczka na poduszke ... prześcieradło ... no i też ... jes taka mała poduszka ja nazywam jasiek ... i to jes poszewka też na jaśka ... (Koło); [R1:] bo nichtórzy mówili kopiec nichtórzy mogiła ... no ... my tutaj na przykład ... wszy[scy] mielim kopice ... a u naszych dziewuchów tam nig nie wiedziół co to jes kopiec ... tam mieli wszyscy mogiły ... [R2:] no to my tyż tag mówilim ... no mogiła kopiec ... nie? ... kopiec ... no to czyli ... dołek wykopany ... w zimi i ... tam kartofle sie sypało ... przykryło sie słomó<sup>m</sup> późnij zimió<sup>m</sup> i ... a jag na mrozy szły to nagrabilim liści i liściami przykrylim żeby nie zmar-z ... [R1:] i jeszcze za liście czszeba było odrobiać ... [...] [R2:] jak chodzilił to z workim przeskoczylił przez ... przez ... no ... ty kanałeg i tak po... żeby nie widziół to tak po trochu pograbilim ... i ... no bo nie było czym przykryć ... nie? ... [...] [R1:] to już by było za mało zeby wym<sup>m</sup>borek kłaś ... to wisz co? ... takie mielim prześcieradło takie duże*

*i napakowalim takó<sup>m</sup> ... tak złapoł za cztery narożniki to od razu weszło dużo na plechy i przez sad ... (Police Średnie).*

**PRZEŻUĆ** → (ŻUĆ).

**PRZEŻUWAĆ** – ‘jeść coś powoli, przewracając w jamie ustnej’: [Krowa] *przeżuwa to ... żarcie ... (Drzewce); krowa żre ... [R2:] no g... nie mówisz ... mówili że krowa tyż jy [...] i przeżuwa potym ... (Witowo).*

**PRZEŻUWANIE** – ‘powolne jedzenie czegoś, przewracanie tego w jamie ustnej’: (Witowo).

**PRZYCHODZIĆ** → CHODZIĆ.

**PRZYCIRAC** → KLUSKI PRZECIERANE.

**PRZYCISKAĆ** – ‘wywierać na coś nacisk, kłaść na to coś ciężkiego’: [R1:] *salceson robi sie z mie<sup>n</sup>sa gotowanego ... i nabija sie w ... kałdun? ... dobrze mówie? ... tak ... i w grube ... [R2:] grube jelita można też? ... [R1:] można ... no zależy jak kto tam ... robi ... i przyciska sie później ... czymś cie<sup>n</sup>żkim żeby ... [R3:] wystygło ... [R1:] żeby zastygło tak ... (Koło).*

**PRZYGOTOWAĆ** – ‘przyrzędzić, uczynić coś odpowiednim do określonych przez siebie celów’: *no trzeba jo<sup>m</sup> [=kurę] po prostu ... zabić ... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>n</sup>-co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... no ... wyskubać z pierza ... rościo<sup>n</sup>ć ... usuno<sup>n</sup>ć wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjować ... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ... no a nastem<sup>m</sup>pie przygotować do ... cze<sup>n</sup>ści ... już ... gotowania ... przygotowywania jakiejś danej potrawy z kurczaka ... (Koło); przygotowuje sie garnek ... nalewa sie ... wode ... kładzie sie mie<sup>n</sup>so ... no jak sie miy<sup>n</sup>so podgrzeje*

... wychodzi piana ... to czeba zszymować tó<sup>m</sup> piane ... i wtedy kładzie sie warzywa ... (Drzewce).

**PRZYGOTOWYWAĆ** – ‘przyrządzać, czynić coś odpowiednim do określonych przez siebie celów’: dla świń można szy... przygotowywać w różnych postaciach żarcie ... można dawać takie wszystkie odpady domowe jak sie tam ma ... różne sosy chleby ... niepoczszebne ziemniaki ... można dawać zielonke któro<sup>m</sup> sie zbiera ... na polach ... różne trawy ... różne tam niepoczszebne ... można gotować ziemniaki dawać im ... aj... a w dzisiejszych czasach przeważnie sie pasza ... paszo<sup>m</sup> sucho<sup>m</sup> pasie ... i pijo<sup>m</sup> wode z poidel ... a dawniej sie oprzo<sup>n</sup>tało ... mieszało sie w wiaderkach ... i nosiło sie wiaderkami wylewało w takie pojemniki nazywane korytami ... i tak były tłuczone świnię ... (Stary Budziszlaw); [R1:] to była solanka ... przygotowywano z soli ... [R2:] było chyba ... już tak długo sie solila aż wypływało ... [R1:] aż jajko wypłynęło ... ale to jak sie chciało ... [R2:] jajko albo kartofel ... ona ... [R1:] nie ... ale to jak sie chciało żeby mie<sup>n</sup>so dłużej dłużej ... długo leżało ... tak? ... a późni czszea było to mie<sup>n</sup>so znowu wymoczyć wie<sup>n</sup>c ... woda no to solanka ... (Koło); pokarmy? ... no normalnie sie przygotowuje ... chleb sie kładzie smaruje i ... i kakao sie ugotuje czy kawę z mlekiem ... (Adamina); pokarmy przygotowuje sie ... no na pewno w kuchni ... czszeba umyć re<sup>n</sup>ce ... żeby było wszystko w porzo<sup>n</sup>dku i czysto ... no i tyle ... (Grzegorzew).

**PRZYJO<sup>N</sup>Ć SIE** – ‘o roślinach: zakorzenieć się w nowym miejscu’: [R1:] przerywać czyli tak zwano przerywke czszeba było robić ... [R2:] no przy burokach to obowio<sup>n</sup>zkowe było ... bo przecież jag nie było siwników tych punktowych tylko takie no to przecie

wiadomo że to rosły ... w całym rzo<sup>n</sup>dku tam zostawiało sie co taki ... co dwajścia czszdzieści centymetrów ... no a reszta ... precz ... [R1:] a jak gdzieś sie na przykład ... wyrwał przy hakaniu czy tam za dużo sie wyrwało to sie nazywało flancowanie ... nie wim czy takie ma<sup>o</sup>sz tam pytanie ... ale to sie nazywało flancowanie ... nie? ... czyli brało sie tego co sie wyrwało ... i czeba było wsadzić ... [R2:] jak tego ... jak z boku ktoś widziol i sie haczkó<sup>m</sup> ruszyło nie tego co czszeba ... [R1:] no to przeciałeś ... nie? ... [R2:] to go wyciałeś to sie ... tego ... w to miejsce sie wstawiało nowygo do flancowania ... [R1:] no to sie nazywało flancowanie ... [R2:] i to delikatnie żeby ... matka nie widziala że to tyn ... [R1:] no że sie tam późni usech nie przyjył to ... już inno sprawa ... (Police Średnie).

**PRZYKLEPAĆ** – ‘zagaścić zupę lub sos’: [A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczki?] tak ... tylko potym sie przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej kaczki ... robi sie zaprawe tak<sup>m</sup> i sie to zacio<sup>n</sup>gnie ... i do smaku sie doprawia octem pieprzem a ... a do rosolu to już sie octu nie daje ... (Barłogi).

**PRZYKLIBEK** – ‘część kierzynki przykrywająca ją od góry’: [R1:] no taki jak ... dekielek był ... [R2:] podchlyb... podchlybek czy jakoś to nazywali ... [...] czy przyklibek ... tak jakoś to nazywali ... (Witowo).

**PRZYKRYCIE** – ‘pokrywka naczyńia’: wstawiam mi<sup>n</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje sie ... zszymuje ... kładę warzywa sole ... i sie to gotuje ... pod przykrycim bez przykrycio może być przykryty może być nieprzykryty ... warzywa niewarzywa sole ... no tam ... [...] ziele angielskie ... tam takie ... wiesz ... a to wegete sie sypie a to ... (Grzegorzew).

**PRZYKRYĆ** – ‘położyć coś na czymś, zamykając dostęp do wnętrza’: *wstawiam mi<sup>m</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje sie ... zszymuje ... kładę warzywa sole ... i sie to gotuje ... pod przykryciem bez przykrycio może być przykryty może być nieprzykryty ... warzywa niewarzywa sole ... no tam ... [...] ziele angielskie ... tam takie ... wiesz ... a to wegete sie sypie a to ... (Grzegorzew); [R2:] no to kopiec ... inaczy mogiela ... [R1:] [To było] w kształcie stożka ... [R2:] było ... było wykopane na półtora sztycha ... zimi ... i tam zsyrywali ... przykrywali ... to<sup>m</sup> ... słomo<sup>m</sup> ... potem była ... przykryte ... to<sup>m</sup> ... [R1:] ziemio<sup>m</sup> ... [R2:] zimio<sup>m</sup> ... zostawiało sie kalonki żeby wy... [...] wyparowały te kartofle ... a na zime no to sie okrywało ... jeszcze i ły<sup>n</sup>tamy i czym żeby ... żeby nie zmar-zły ... nie? ... (Grzegorzew); becik to był taki ma... taki ... córka ... taki był szeroki mniej wi<sup>n</sup>cy ... no ile? ... z pół metra? ... no może sześćdziesiąt<sup>m</sup> cyntometrów ... a długi z met coś ... tak że jak dziecioka położyłaś ... wiesz na tego to ... to<sup>m</sup> drugó<sup>m</sup> czy<sup>n</sup>ścio<sup>m</sup> żeś przykryła ... i były takie ... [...] troczki do zawio<sup>n</sup>zania żeby dzieciok ... no ... ani sie nie wykopał ani nic ... (Grzegorzew); no ja bym przykryła [dziecko w kołysce] tako<sup>m</sup> malutko<sup>m</sup> kołderko<sup>m</sup> ... (Koło); becik to była długa ... długa poduszka ... no ja wiem ile ona mogła mieć? ... ponad półtora metra ... no tak ... no bo to żeby dziecko spało ... i znowu je przykryć tutaj [...] ... no i poszewke miała ... (Tarnówka); [R1:] bo nichtórzy mówili kopiec nichtórzy mogiela ... no ... my tutaj na przykład ... wszy[scy] miałim kopice ... a u naszych dziewuchów tam nig nie wiedziol co to jes kopiec ... tam mieli wszycy mogiły ... [R2:] no to my tyż tag mówilim ... no mogiela kopiec ... nie? ... kopiec ... no to czyli ... dołek wykopany ... w zimi i ... tam kartofle sie sypało ... przykryło sie słomó<sup>m</sup>*

*późnij zimió<sup>m</sup> i ... a jag na mrozy szły to nagrabilim liści i liściami przykrylim żeby nie zmar-z ... (Police Średnie).*

**PRZYKRYWAĆ** – ‘kłaść coś na czymś, zamykając dostęp do wnętrza’: [R1:] *to sie brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarabiało ... w takim żurowniku ... i sypało sie mó<sup>n</sup>ke wode i sie tam ... w tym żuro... w tym ... koziołkim kry<sup>n</sup>ciało ... i sie przykrywało ... stowiało sie na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakiśło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów); czym przykrywano się małe dziecko w kołysce? ... pierzynka ... becik ... mógł być ... (Dzierawy); [R2:] no to kopiec ... inaczy mogiela ... [R1:] [To było] w kształcie stożka ... [R2:] było ... było wykopane na półtora sztycha ... zimi ... i tam zsyrywali ... przykrywali ... to<sup>m</sup> ... słomo<sup>m</sup> ... potem była ... przykryte ... to<sup>m</sup> ... [R1:] ziemio<sup>m</sup> ... [R2:] zimio<sup>m</sup> ... zostawiało sie kalonki żeby wy... [...] wyparowały te kartofle ... a na zime no to sie okrywało ... jeszcze i ły<sup>n</sup>tamy i czym żeby ... żeby nie zmar-zły ... nie? ... (Grzegorzew); no to najpierw czszeba ... podorywke zrobić ... na polu ... i tó<sup>m</sup> ziemie ... spulchnioną ... na ... jak ... szykuje sie to<sup>m</sup> mogiele tako<sup>m</sup> na ... sie mówi na półtora dwa metry szerokości ... no zależy jako<sup>m</sup> tego no ale ... tag mniej wie<sup>n</sup>cej dwa metry czszeba uszykować tego ... szerokości tego ... [...] kopca ... że to podłoże czszeba tu wzię<sup>n</sup>s i wyrzucić ... wyrzucić żeby jó<sup>m</sup> troche w to<sup>m</sup> ... [...] potem jak te ... ziemniaki sie przywoziło z pola to tag ukośnie wjeżdżali i ... zsyrywaly sie ładnie ... na mogiele ... i potem poocsybywane były ... ziemniaki i ... to<sup>m</sup> ... gablami ... i wtedy prostom<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> czy ... czy targano<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> to tak było ładnie czszeba ... ułożyć ... grabiami układało sie ... i na krzyża sie układało ... raz wzdłuż ... tego ... tego zgarnie<sup>n</sup>cia ...*

tej słomy ... a ... i ... a innym .... drugim razem na ... tag układać ... i ... i wtedy ziemio<sup>m</sup> ... tó<sup>m</sup> co sie wywalilo ... z tego podłoża ... [...] wtedy sie przykrywało ... [...] kopiec powstał i potem już jag na zime to czszeba było jeszcze raz je okrywać ... [...] tymi le<sup>n</sup>cinami ... a nieraz jak tegó ... no czy obornikiem jak kto miał no to ... wie<sup>n</sup>cej ... no to obornikim bo ... zimy były nie takie przecież ... jak dzisiaj so<sup>m</sup> ... bo to były mrozy ... (Tarnówka); bo ziemniaki gotuje sie w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno sie ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesio<sup>n</sup>t procent ... to sie ją ... nie wiem czy odlewało sie nadmiar wody ... czy ona sie już zdo<sup>n</sup>żyła wygotować w każdym razie ... nie gotowało sie już jej dalej tylko przykrywało sie pokrywką ... i chyba ... można było ją zawino<sup>n</sup>ć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w re<sup>n</sup>cznik żeby ona ... sie doparowała że tak powiem czyli żeby wcio<sup>n</sup>gnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje sie mie<sup>n</sup>ka ... (Dęby Szlacheckie); kopiec ... mogiła ... mogiła no ... była no ... i późni sie przykrywało słomo<sup>m</sup> i ziemio<sup>m</sup> ... (Goszczędza); no redlonka no to redłym redlisz ... przykryważ no ... ziemió<sup>m</sup> ... ziemniaki ... no ... (Goszczędza); [W kopcu] no to tylko było ziemia ... słoma i ziemia ... niczym nie przykrywało sie ... folio<sup>m</sup> żodnymy ... (Goszczędza).

**PRZYKRYWKA** – ‘to, co służy do przykrycia garnka w czasie gotowania’: no kasze to jo najlepi paruje sie w jakiś foliowy torebecie ... do wody sie ... i tego ... a jag nie ... to w garku tyz i ... pod przykrywko<sup>m</sup> i w piecyku jakimż można parować ... w jakiś ... czy w prodiżu nawet tyz był parowoł ale by czszeba podliwoć kasze bo ... bo kasza poczszebuże wody ... na sucho sie nie uparuje ... (Borki).

**PRZYLATYWAĆ** – ‘o owadach: zbliżać się do czegoś w powietrzu, poruszając skrzydłami’: dawniej ... no to najcze<sup>n</sup>ściej gotowano muchomory w mleku ... wywar wlewano do ... małych naczyń ... i gdzieś ustawiano ... z boku ... posypywano to cukrem ... no muchy to wiadomo że do cukru idó<sup>m</sup> i ... i przylatywały do ... do tych naczyń i sie topiły po prostu w tym wywarze ... (Bogusławice).

**PRZYLEGAC** – ‘znajdować się blisko czegoś, mieć z tym bezpośredni kontakt’: rodzaje [ubrania] ... bielizna ... czyli ... czyli ubrania które lezo<sup>m</sup> przy ciełe ... przylegajo<sup>m</sup> do ciała ... odzież taka wyrzchnia która jes zakładana na bielizne ... i potym wszystkie palta płaszczce kożuchy które zakładamy kiedy jes bardzo zimno myślę że to tak czeba by podzielić ... (Dęby Szlacheckie).

**PRZYLEPKA** – ‘krańcowa, zaokrąglona część bochenka chleba’: u nos to jes chleb ... no to te przylepki mówilim dupka [...] (Police Średnie).

**PRZYPALIĆ** – ‘zniszczyć przez poddanie działaniu zbyt wysokiej temperatury’: dawniej żelazko jak wyglo<sup>n</sup>dało? ... takie żelazko dawniej ... nagrzewało sie ... kładło sie na goro<sup>n</sup>cy blat ... bo nie miało sznura ... nie podło<sup>n</sup>czało sie go do kontaktu ... tylko kładło sie na goro<sup>n</sup>cy blat żelazko sie nagrzewało i ... żeby nic nie przypalić to te żelazko kładło sie ... na talerzyku ... odwróconym do ... spodem do góry ... (Grzegorzew).

**PRZYPRAWA** – ‘naturalna lub sztuczna substancja dodawana do potraw, by poprawić ich smak i zapach’: kielbase [jak się robi?] ... no to ... pokroi sie mie<sup>n</sup>so ... potem sie doprawia różnymi przyprawami ... (Sta-

ry Budziszław); [Uprawiano] wszystkie warzywa fasole ... różne ziemniaki ... różne kapusty sie sadiło siało sie ... to były takie no warzywa wszystkie pietruszka marchew sałata ... różne takie przyprawy co poczeszbase i to to były ... na na takim róż<sup>n</sup>dku sie ... sadi ... (Borki); [Jak robi się kielbasy?] z mie<sup>n</sup>sa i przypraw ... (Babiak); kaszanke robi sie z mie<sup>n</sup>sa ... znaczy z podrobów ... tak? ... gotowanych ... czyli mogo<sup>m</sup> być płuca skóry ... serce ... podgardle ... i kasza ... przyprawa ... i krew ... i nabija sie we flak ... (Koło); [Jak robi się kielbasy?] no mieli sie mie<sup>n</sup>so dodaje sie przyprawy ... pakuje sie w flaki ... i we<sup>d</sup>zi sie i parzy ... (Koło); [Jak robi się kaszanke?] no ... gotuje sie te ... łepok ... skórki ... podroby i ... kasze ... dodaje sie przyprawy to sie razym miesza i sie ... te ... flaki daje i ... sie parzy ... (Koło); szynke sie pekluje ... w przyprawach soli ... solanke robi ... i potem sie sznuruje ... albo w siatke i ... we<sup>d</sup>zi sie ... (Koło); kaszanke ... [robi się] z kaszy ... z wo<sup>n</sup>troby dodaje sie<sup>m</sup> ... juszke ... to znaczy krew ... świńsko<sup>m</sup> ... przyprawy gotuje sie<sup>m</sup> ... kładzie sie ... kładzie sie w jelita i potem sie gotuje ... (Rzuchów); to zależy wszystko od fachowca ... jak fachowiedz robi ... od rodzaju dźrzewa od ... we<sup>n</sup>dzenia ... czy wie<sup>n</sup>cej czy mniej ... [...] no ... we<sup>n</sup>dzywie ... od tego rodzaju dźrzewa ... i tam musi być sól cosnek przyprawami ... no żeby ... smakowało ... (Rzuchów); danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawalek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie solilo pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ... (Rysiny); (Witowo).

**PRZYPRAWIĄĆ** – ‘dodawac przyprawy’: ano kielbasy sie robi z ... mi<sup>n</sup>sa świńskiego wołowiny ... ź ciele<sup>n</sup>ciny z baraniny ... mieli sie i podaje różne ... potrawy ... i przyprawa je do smaku ... (Rzuchów); kielbase [jak się robi?] ... no to ... pokroi sie mie<sup>n</sup>so ... potem sie doprawia różnymi przyprawami ... zostawia sie je na drugi dzień ... żeby ono tak doszło troche takim zapachem tych przypraw ... i na drugi dzień ... wla<sup>n</sup>cza sie maszynke albo tako<sup>m</sup> zwykło<sup>m</sup> ... kre<sup>n</sup>cono<sup>m</sup> albo na p... pro<sup>n</sup>d ... i sie kre<sup>n</sup>cilo ... potem sie wyra... przyprawiało i pieprz i sól i tam ... różne jeszcze czosnek ... wymieszano dobrze to mie<sup>n</sup>so ... (Stary Budziszław); a salse<sup>n</sup>son to robi sie w inny sposób ... [...] przyprawa sie pieprzem majeranko<sup>m</sup> wymieszana ... i nabija sie albo w długie flaki ... albo sie nabija w taki ... właśnie ten toból co nazywana jes żolo<sup>n</sup>dek ... tak ... w ten żolo<sup>n</sup>dek ... i wtedy ... go sie zaszyje ... no i kładzie sie do wody go sie gotuje ... po ugotowaniu ciepły wyjmuje sie ... pozostawia sie do wystudnie<sup>n</sup>cia ... a potem ... go go sie kroi ... jest z tako<sup>m</sup> galaretó<sup>m</sup> bo to mie<sup>n</sup>so wypuści takó<sup>m</sup> galarete w środku ... i to właśnie tak jes wychodzi salseson ... (Stary Budziszław).

**PRZYSZYWAĆ** – ‘szyjąc, przymocowywać coś do czegoś’: [Co należało zrobić, jeżeli w ubraniu zrobiła się większa dziura?] no to już wtedy czszeba było łate przyszywać ... (Barłogi).

**PRZYWOŁYWAĆ** – ‘dawać głosem zwierzętom sygnał, by się zbliżyły’: to różnicy to nie było [w przywoływaniu młodych i dorosłych kaczek] ... bo jeśli sie przywoływa matke ... to i kaczo<sup>n</sup>tka też te małe piskle<sup>n</sup>ta przyszły ... (Rysiny); nie pami<sup>n</sup>tóm ... jak to sie mówiło ... bo óny [=gęsi] ge<sup>n</sup>gały tak ... ale jak ... jak sie je przywoływało to ... (Koło).

**PSIKNOŚĆ** – ‘rozpylić jakąś substancję w powietrzu’: *nie było chyba takich trucizn jak teraz ... że sie tam psiknie i sie muchy wytrujom ...* (Dęby Szlacheckie).

**PSTRY** – ‘różnobarwny’: *perliczka takie ma upierzynie pstre nieduża ... mniejsza od kury ... bardzo żywa ... frukajomca ... bardzo wysoko fruka po dachach ... gdzie ... po drzewach ... piszczy bardzo taka złośliwa jes perliczka ...* (Stary Budziszław).

**PSUCIE** – ‘tracenie przez produkty żywnościowe przydatności do spożycia’: *za moich czasów kiedy ja bylam dzieckiem pamie<sup>n</sup>tam jak ... moja babcia ... mięso ... wtedy ... nie ... na wsiach posiadali lodówki ... a już tym bardziej zamrażarki ta-jak w dzisiejszych czasach ... babcia miała ... taką ... taką piwnice ... wykopanom ... w ziemi ... inaczej to też nazywano takom ziemiankom ... w której panował zawsze chłód ... latem ... i sposób przechowywania tego mięsa był nastepujomcy ... dużo po prostu tego mięsa ... przechowywano w taki sposób że ... solono to mięso bardzo dużom ilościom soli ... w ten sposób zabezpieczali ... peklowan... było takie peklowanie po prostu mięsa ... zabezpieczano je przed psuciem ... i po prostu przeczszymywano w jakiś dużych naczyniach właśnie ... takich glinianych ... i to mięso długo leżało ... leżali po prostu ... albo ... albo było po prostu też we<sup>n</sup>dzone ta-ak szynki właśnie boczki ... były po prostu we<sup>n</sup>dzone ... w jakimś ... ja pamie<sup>n</sup>tam mój dziadzius to zawsze we<sup>n</sup>dził właśnie ... drzewem jakimś owocowym ... prawda? ... no ... używał do tego ... do ... do we<sup>n</sup>dzenia właśnie drzewa ... drzewa owocowego ...* (Koło).

**PTACTWO, PTASTWO** – ‘ogół ptaków’: *wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczki ... kury ... kurki rajskie ... to*

*były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajom-cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ...* (Koło); *ale ptastwa dużo jes ... ptastwo ... no bo to só<sup>m</sup> ptaki ... no ... wszystkie kury ... kaczki to do ptastwa należy ...* (Rysiny).

**PTAK** – ‘zwierzę o ciele pokrytym piórami, mające dwie nogi, skrzydła i dziób’: *ale ptastwa dużo jes ... ptastwo ... no bo to só<sup>m</sup> ptaki ... no ... wszystkie kury ... kaczki to do ptastwa należy ...* (Rysiny); *zimom sie darło to pierze na drobniejsze ... czszeba było je przesiać przez przetak ... przez takie sitko zwane przetakiem ... i ... czyściutkie wtedy było ... bo tak to ... z tego odsiania ... z tego przetaka ... no to tam wtedy było brudu tego wszystkiego no bo jednak ptaki latają różnie ... różnie wszystko sie przyczepiło ...* (Tarnówka); *bażant to je... ma bardzo pie<sup>n</sup>kne upierzenia pióra w ogonie ... bardzo kulturalne ... z długim ... długim takim ogonem ... bażant jes takie ... ptak dziki ... no ... mało przechowywane w gospodarstwach wie<sup>n</sup>cyj tag na ... na luzie jes wychowywany ... w samotności ...* (Stary Budziszław); (Grabów).

**PTASTWO** → **PTACTWO**.

**PUCH** – 1. ‘miękkie pióra tworzące spodnią osłonę ciała ptaków’: [Jakie są ro-

dzaje piór u kury?) [R1:] *dłuż... skrzydłoki lot... lota ...* [R2:] *i pierze ...* [R3:] *puch tyż ma ... o! ... kaczką ...* [R1:] *kaczką ... gęsi to majo<sup>m</sup> puch ale nie kura ...* [R2:] *ale loty to ma ...* [R1:] *loty to majo<sup>m</sup> ...* [R2:] *i pióra ... no i pióra takie normalne ...* [R1:] *a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>n</sup>cóne ... w ógónie ...* (Felicjanów); [R1:] *no pióra i ... puch jes ...* [R2:] *puch ... i te pióra jak to sie nazywają<sup>m</sup>? ...* [R1:] *pióra normalne a to jes ... pucho... puch ... nie? ...* [R2:] *no tyn puch to sie wyskubuje ...* (Koło); *pocskubuje sie puch [gęsiom] ...* (Babiak); [Pióro kaczki wygląda tak samo jak gęsie?] *tak ... tak samo ... bo tak ... juz kolorowe tam so<sup>m</sup> niktóre ... kaczki ... to ... tag a tak to so<sup>m</sup> białe ... i to puchu ... ge<sup>n</sup>s ma wie<sup>n</sup>cyj puchu ...* (Rysiny); (Adamin); (Grzegorzew); 2. 'część pióra bliżej ciała ptaka pokryta miękkim włosiem w przeciwieństwie do sztywnych włosków na końcu pióra' [Jakie części wyodrębnia się w piórze?] [R1:] *szypułke ...* [R2:] *puch ...* (Felicjanów); *kaczki to sie skubało właściwie po zabiciu ... tak? ... sie nie parzyło tylko sie przykrywało i pod paro<sup>m</sup> żeby odchodziło pierze żeby nie było mokre ... sie wykorzystywało później na poduszki ... a ge<sup>n</sup>si no to sie pocskubywało puch ... ale w jakim okresie to nie wiem nie mam poje<sup>n</sup>cia ... czy na wiosne czy na ż... czy na jesieni nie wiem ...* (Koło); [Gęsie pióra] *białe pióra długie ... puch ... do tego wchodzi ...* (Stary Budziszław); *takie prostoko<sup>t</sup>t ... prostoko<sup>n</sup>tna taka ... taka malut... kołderka ... wypełniona go<sup>m</sup>bko<sup>m</sup> puchem czy jakimś takim innym delikatnym mate... mate... takim ... wypełnieniem ... i zawijało sie w to ... po prostu tak ... no umieje<sup>n</sup>tnie w nie dziecko bo to czszeba też umieć zam... za... zawino<sup>n</sup>ć dziecko w becik ...* (Koło); *pierzyna była z ... puchu ... ge<sup>n</sup>siego kaczego ... y to właśnie ... było ... nie było ... nik tam nie rzucał sie na kołdry ...*

*jak są dzisiaj ...* [Czy kiedyś były w ogóle kołdry?] *no nie wiem ... ja tam za moich lat nie było ...* (Tarnówka).

**PUCHOWY** – 'zawierający dużo puchu lub będący w całości puchem': [Jakie są rodzaje piór u kury?] *puchowe i lotki ...* (Koło).

**PUDEŁECZKO** – zdr., 'skrzynka z lekkiego materiału': *kołyska to też jes tym ... tak ... teraz nie ... też ... prostoko<sup>n</sup>tne ... też prostoko<sup>t</sup>t taki jakby pudełeczko ... z ... taki ... i ... z ale zamias ... zamias nóżek ma po prostu zaokro<sup>n</sup>glono<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> ... tako<sup>m</sup> to<sup>m</sup> podstawie ... takie jakby ... kojarzy mi sie to z saniami ... takie płozy ... i po prostu żeby dziecko ... można było ... bujać ... żeby mogło ... mogło sobie zasno<sup>n</sup>ć ... [...] no to ja to tak nazwałam jak od sań ... że płozy ... ale takij pewności do końca nie mam ...* (Koło).

**PUDEŁKO** – 'skrzynka z lekkiego materiału': *w to pudełko właśnie żeby nie robić bałaganu na całym mieszkaniu ... w tym pudełku właśnie było ... [...] czyszmano ... i we<sup>n</sup>giel i ... i drzewo ... i właśnie ten torf ...* (Tarnówka).

**P<sup>U</sup>ODOBIADEK** → **PODOBIADEK**.

**PUSTY** – 'mający w środku wolne miejsce lub niemający niczego w środku': [Pomieszczenie dla gęsi] *no to jakież musi być ... stodoła pusta albo obora duża jakaś ... albo w zagrodzeniu so<sup>m</sup> też na powieczszu ...* (Grabów).

**PUSZYSTY** – 'miękki, delikatny, gęsty': [Gęsie pióra] *no białe i długie ... puszysty ...* (Rysiny).

**PYLE PYLE!** – 'okrzyk wydawany, by przywołać gęsi': *pyle pyle go<sup>n</sup>ski do domu ...* (Rysiny); (Babiak); (Stary Budziszław).



**PYLYNIE** → **PIELENIE**.

**PYPEĆ** – ‘niewyrośnięte pióro’: *no jo<sup>m</sup> [kurę] zabić ... oprawić ... obskubać ... nie? ... w wodzie goró<sup>n</sup>cej ... no i wypaproszyć ... [...] opalić ... tak ... te te ... jeszcze só<sup>m</sup> takie ... małe te piórka niewyrośni<sup>n</sup>te ... [...] pypcie ... tak ...* (Rysiny).

**PYZA** – ‘duża, okrągła kluska z tartych ziemniaków’: [Potrawy z gotowanych ziemniaków] *kluski ślo<sup>n</sup>skie ... pyzy ... prażuchy ... nazwane też ... dziadami ...* (Bogusławice).

# R

**RABATKA** – ‘grządka kwiatowa’: *zagonki ... grzo<sup>n</sup>dki rabatki ...* (Powiercie); (Babiak); (Koło).

**RAJSKI** → KOGUCIK RAJSKI, KURKA RAJSKA.

**RAJSTOPY** – ‘rodzaj ubrania ściśle okrywający nogi od bioder do stóp’: *był zrobiony drewniany grzybek ... i sie wkładało w dany ... przedmiot ... czy to w ... w skarpetki czy rajstopy czy jakieś coś ... wkładało sie ten pod tym ... i sie cerowało ... to grzybek drewniany pozywajo<sup>n</sup>c taki był ...* (Rysiny); *obecnie to chyba rajstopy myślę bo już pończochy wyszły z użycia ... kiedyś sie nosiło pończochy ale może jeszcze ... może ... jeszcze ...* (Dęby Szlacheckie); [Części ubrania] *to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszystko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedzićz i majtki tyż ... bo tak sie wyrażo ... nie? ... i czszea ubradż rajstopy ... czy jakieś spodnie bo tera to kobity chodzó<sup>m</sup> w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to sie tak czszea ubradż i ... i rajstopy przeci na nogi założyć ... i co? ... i ocieplanie ... i swed jakież jeszcze na siebie czy jakó<sup>m</sup>ś bluzke ... nó wszystko ...* (Borki).

**RAMA** – ‘konstrukcja z listew’: *łóżko? ... rama ... ram... no zależy tyż jakie łóżko teraz so<sup>m</sup> różne budowle ... ale ja bym to nazwaa że to jest rama lub stelaż ... na to*

*kładzie sie materac ... no to jes ... to jes chyba całość ...* (Koło).

**RAZOWY** – 1. ‘o mące: gruby, zawierający otręby’: *z mo<sup>n</sup>ki razowej [pieczono ciemny chleb] ...* (Bogusławice); *“o mo<sup>n</sup>ków só<sup>m</sup> ale jo ... już mó<sup>n</sup>ków żytnió<sup>m</sup> jo ino i pszynnó<sup>m</sup> a tero to ile różnych só<sup>m</sup> ... [...] mo<sup>n</sup>ka jes ... krupczatka ... jes pszynno mo<sup>n</sup>ka poznańska jez i takich innych ... mó<sup>n</sup>ków jez ale wszystkich nazwów wrocławska jez różne ... żytnia jez o! ... do razowych to jakieś tyż dodawali jakieś tam ... tak pszynne “otry<sup>m</sup>-by nawet dodawali kiedyś ... to właśnie były te cimniejsze chleby takie ...* (Borki); (Dęby Szlacheckie); 2. ‘o chlebie: upieczony z grubej mąki zawierającej otręby’: *no chyba razowy to był cimny chleb i jeszcze jakież inna nazwa była ale jo już tero nie koja... (Borki).*

**REFORMY** – ‘majtki damskie z długimi nogawkami, podobne do szortów’: [Części ubrania] *to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszystko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedzićz i majtki tyż ... bo tak sie wyrażo ... nie? ... i czszea ubradż rajstopy ... czy jakieś spodnie bo tera to kobity chodzó<sup>m</sup> w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to sie tak czszea ubradż i ... i rajstopy przeci na nogi założyć ... i co? ... i ocieplanie ... i swed jakież jeszcze na siebie czy jakó<sup>m</sup>ś bluzke ... nó wszystko ...* (Borki).

**ROBOCZY** – ‘używany do pracy’: [Obuwie] *zimowe letnie ... sandały ... sportowe ... robocze ...* (Bogusławice).

**ROBOT** – ‘urządzenie elektryczne wykonujące czynności pomocnicze przy przygotowywaniu posiłków, jak ubijanie, rozcieranie itp.’: [R1:] *kamionka no to taka była...* [R2:] *taki garnek ... [...] kamiónekowe garki to były takie do ucierania ... [...] no ... takie były jak z gliny ... jak z czegoś ... to były takie tego ...* [R1:] *kamiónek ... garnek taki po prostu ... do ucierania no te babcie starsze to tak se ucirały tam ... tam ... ciasto na placek czy ...* [R2:] *na serniczek ... kiedyś w takich garkach nie ucierała ani w niczym ... tylko musiał być garnek ... typowo taki jak z gliny ... z czegoś ...* [R1:] *tero to kupi sobie robota i bzz! ... i mo utarte a przedtym połke i w ty ...* (Police Średnie).

**ROBOTA** – ‘praca’: *to tamte czasy ... sie paliło torfo<sup>m</sup> ... torfa ... [to jest] błoto robione na ł<sup>o</sup>nce kopane ... i w koziołki ustawiane ... i tak że to była całe ... całe lato czszeba było ... poczas najwie<sup>n</sup>kszych goro<sup>n</sup>czek właśnie robić torf ... i spieszyć sie żeby nie zmokło nie tego ... no a cze<sup>n</sup>sto deszcze padały ... wie<sup>n</sup>c ... ludzie na wsi mieli dużo ... bardzo dużo roboty z tym ... samym opałem ...* (Tarnówka).

**RODZINA** – ‘osoby związane pokrewieństwem i powinowactwem’: *tyko sie piekło co tydzień czy co dwa tygodnie n[o] a chleba sie upiekło a dawni duże rodziny były to tak piekli ...* (Borki); *to [=torf] czszeba było jeszcze ... deptać go ... żeby to tak go ... mazie rozrobić ... tak ... ży to dzisiaj ... no dzisiaj ... dzisiaj to już tych ludzi nie ma co ... co deptali pierw to<sup>m</sup> ... to błoto zimne ... i ... ale bardzo cierpieli na rełmatyz potem bo to ... z gł<sup>m</sup>bi ziemi sie ... było to*

*błocisko bardzo zimne ... i potym ... [...] potem brano ... brano ... formy takie były zrobione takie jak dzisiaj jes ... duża ... jak cegła ... jes ... takie właśnie była forma ... i ... taczkami to błoto urobione które tam musiała deptać cała rodzina ... tak ... przewozili na tó<sup>m</sup> forme ... i rzucali na forme ubijał ... uklepy... urównywali ... i ... to<sup>m</sup> ... forme potem ... z jednej i z drugiej strony ... dwóch me<sup>n</sup>żczyzn wycio<sup>n</sup>gało i cegiełka zostawała ... i obok stawiali i znowu drugi podjeżdżał taczko<sup>m</sup> i znowu bach! ... ułożyli rozłożyli ładnie pie<sup>n</sup>kie już ... no i to powstało ...* (Tarnówka); *na ł<sup>o</sup>nce [suszył się torf] i czszeba sie było spieszyć [...] ... jag już wyschło tam w tych koziołach to składano znowu w wie<sup>n</sup>ksze ... tak że to było bardzo ... bardzo pracowite ... tak ... i nieraz to ... dobrze było jak sie zdo<sup>n</sup>żyło zwieź do szopy ... i to ułożyć ładnie ... a ... było nieszcze<sup>n</sup>ście dla rodziny jag ładnie zrobili ... wszystko zrobili a przyszła powódź i woda zabrała i była tylko kupka ... błota ... i nie było czym palić ... to u naz nie raz sie tak zrobiło ...* (Tarnówka); *no to dzisiaj sypialnia ... no ... [...] no-a pier[w] ... no był jedyn pokój co ... tam sie gnieździła cała rodzina i ... to zależy ... [...] bo ludzie nie mieli ... nie mieli ... nig nie miał swojego pokoiku ... nig nie miał swojego pokoiku tylko był ... jeden pokój dla całej rodziny ... [...] wieloużytko... wielożytko[wy] ...* (Tarnówka); *w szafach było ... szafy były czszydźrziwowe i wtedy ... tam cała rodzina musiała sie zmieścić i tego ... no czy tam ... jak jakieś tam kufry mieli no to ... o ile ... jakiś tam kufer ... no u nas kufra nie było ... była szafa i ... w szafie mieliśmy wyszko ...* (Tarnówka).

**RODZYNEK** – ‘suszone winogrono’: *kołacz to chyba jes lepsze ciasto mi sie kołacz kojarzy z ciastym takim weselnym ... z dodatkami z rodzynkami nie wim co tam sie doda-*

wało ale w każdym razie nie był to zwykły ... taki codzienny chleb tylko jakiś ciasto lepsze ... (Dęby Szlacheckie).

**ROLKA** – ‘wałek, na który można coś nawinać’: jeżeli dobrze pamiętam to maglownica ... miała dwa takie ... jak gdyby dwie okrogłe ... bel... rolki ... i wkładało się ... brzeg pościeli ... czy prześcirała ... między te rolki ... i krećciło się ... korbko<sup>m</sup> ... i z jednej strony się wkładało ... to<sup>m</sup> pościel ... a z drugiej strony ona już wychodziła przemaglowana gładka ... (Grzegorzew).

**RONDEL** – ‘rodzaj garnka na długiej ręczce’: ale rondle to sóm co inne ... ni? ... garnek jest inny i rondel ... rondel to jes ... na ... na na tym uchwycie ... niy? ... [...] na jednym ... tag a garnek to ma dwa ... ta ... dwie uszy sóm ... no ... aha złap za uszy garnka ... nie? ... i garki kiedyż nie były takie zwykłe tylko te były ... takie te ... miedziane takie porzonne duże g... cieńkie garnki ... (Rysiny).

**ROSADA, ROZSADA** – ‘sadzonki młodych roślin’: rozsada taka ... albo za... zaszczepka ... (Rysiny); rozsada flanca ... (Bogusławice); flanca ... rosada ... (Dąbie); rozsada ... (Dęby Szlacheckie).

**ROSNO<sup>ŃĆ</sup> – POROSNO<sup>ŃĆ</sup> – UROSNO<sup>ŃĆ</sup> – WYROSNO<sup>ŃĆ</sup>** – 1. ‘stawać się większym, rozwijać się, aż osiągnie się dojrzałość’: no ge<sup>Ń</sup>si skubano ... skubano ... gy<sup>Ń</sup>si skubano gdy porosno<sup>m</sup> ... to dopiero je podskubano ... (Rzuchów); stary ziemniak który wyrós krzak ... który był wiosno<sup>m</sup> sadzony ... [to] sadzonka ... (Dzierawy); 2. ‘stawać się większym’: do dużego naczynia ... to znaczny nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>Ń</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ...

jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); rosło ... ciasto ... albo wyrastało ... (Dęby Szlacheckie); jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to się dzieje dzisiaj bo chyba się dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>Ń</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło się ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawaleczek się zostawiało ... i późni jak się zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawaleczek dodawało się do ... nowe’go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszaczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to się dzieliło na poszczególne bochenki ... (Dęby Szlacheckie); 3. ‘o roślinach: występować’: pierdziołki które rosły ... na polu ... (Rzuchów); gdzie rosnó<sup>m</sup> kwiaty? ... no to może bydź ogródek ... (Koło); jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecię... dziecinnych ... dzieci<sup>Ń</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rosło? ... żonkile ... (Koło); rosno<sup>Ń</sup>ce na krzakach ... typu porzeczki agrest ... wiśnie ... śliwki ... (Powiercie); gracuje się ... że tak powiem ... co? ... albo się re<sup>Ń</sup>cnie wyrzywa [chwasty] ... ale też się kartofle obradlało i chyba ... to redlenie miało za zadanie obsypanie ... ziemniaków ... żeby im się lepiej rosło i równo stały ... ale też ... w jakimś stopniu zapobiegało ... właśnie wyrastaniu ... nowego

zielska ... (Dęby Szlacheckie); szczypkami [rozmnąza się kwiaty] albo ... urywało się bo kwiat wypuszcza ... takie niby ... korzonki nie korzonki no to się rozdziela to ... i się sadi do ziemi i rosno<sup>m</sup> ... (Grabów); tutaj na Brudzyniu przecież widzioleż jak tam rosły ... całe w ogóle te plantacje tegó ... no to zrywali te szyszki ... i to był tyn chmiel ... te nasiona ... (Police Średnie).

**ROSOŁEK** – pieszcz., ‘wywar z mięsa i warzyw; samodzielna potrawa lub podstawa innych’: [Jakie potrawy można przyrządzić z kury?] [R1:] rosółek ... [R2:] rosółek ... no i pieczone ... a nie z kury to pieczone to nie bardzo ... rosół ... [R3:] a z czego robimy jag nie z kur...? rosół i pieczone ... [R2:] no ale z ku... [R1:] no jag już jes kura staro to się robi tylko rosół ... i mie<sup>n</sup>so białe ... (Felicjanów); na obiad to ... się jada rosółek kluski ... (Adamin).

**ROSOŁOWY** – ‘przeznaczony na rosół’: só<sup>m</sup> porcje ... rosółowe czy czy ... na pierś ... udko ... skrzydełka ... szyjka ... kuper ... (Koło).

**ROSÓŁ** – ‘wywar z mięsa i warzyw; samodzielna potrawa lub podstawa innych’: czsza iś zabić kurczaka na rosół ... (Rysiny); gównie na mie<sup>n</sup>sie? ... no ... rosół ... (Drzewce); ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nastę<sup>m</sup>pnie ... nastem... nastę<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze

... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli założmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... założmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... nastę<sup>m</sup>pnie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupe pomidorowo<sup>m</sup> ... (Koło); tu nie poczszeba ogło<sup>n</sup>dać czy mie<sup>n</sup>ska jes mie<sup>n</sup>kie czy jak tego tylko już ten zapach ... z tego rosółu właśnie nam ... mówi że to już jes to dobre na stół ... (Tarnówka); mie<sup>n</sup>sa z kury to może bydó<sup>m</sup> ... mogó<sup>m</sup> być tak ... skrzydełka ... pierś ... udka ... korpus ... który używa się na rosół ... wo<sup>n</sup>troba żoło<sup>n</sup>dek ... szyjka nóżki ... (Stary Budziszów); [Jakie potrawy można przyrządzić z kury, kurczaka?] ojony ... rosół ... pieczony ... z rożna ... no ... chyba tyle ... (Babiak); [R1:] a wozili jeszcze chyba dawali do ... [R2:] do weterynarza ... [R1:] do weterynarza czy jes dobre mi<sup>n</sup>so późni ... i jak ... weterynarz się zgodził to to dalej ... [R3:] robili ... robili te ... no ... [R2:] kielbacy ... szynki ... [R1:] znaczy no ... to co było poczebne tam ... albo na rosół albo ... (Felicjanów); [R1:] no czsza najpierw "oskubać [kurę] ... [R2:] najpierw czsza jej głowe ścio<sup>n</sup>ć ... żeby krew odeszła ... zaś

sparzyć oskubać ... i podrobnidź i już jest ... [R1:] roz... wy... wybebeszyć ... [R3:] wymydz i w zależności od tego co ma być ... jag rosół to ... do wody ... zago... no jedni gotują wodę drudzy wkładają w zimno ... no tego ... warzywa ... tegó kurczaka a jag ma być pieczone no to na tłuszczu czea ... opic i oprużyć ... no ... (Felicjanów); [W jakim celu hoduje się kury?] [R1:] żeby byy jajka i mie<sup>so</sup> ... [R2:] rosół żeby był dobry ... (Felicjanów); [Jakie potrawy można przyrządzić z kury?] [R1:] rosólek ... [R2:] rosólek ... no i pieczone ... a nie z kury to pieczone to nie bardzo ... rosół ... [R3:] a z czego robimy jag nie z kur...? rosół i pieczone ... [R2:] no ale z ku... [R1:] no jag już jes kura staro to sie robi tylko rosół ... i mie<sup>so</sup> białe ... (Felicjanów); z kury albo z kurczaka? ... no to rosół ... można ... nie wim ... pieczone udka ... skrzydełka faszerowane ... (Koło); salsesón robi sie z kałduna ... to jez ozorek ... wo<sup>n</sup>tróbką ... kawalki mie<sup>sa</sup> gotowanego ... zależa sie ... zalewó<sup>m</sup> takó<sup>m</sup> ... rosółym ... (Koło); [Jakie potrawy można przyrządzić z kury, kurczaka?] różne ... rosół ... pieczony może być ... duszony ... (Koło); no salseson kłado<sup>m</sup> ... w żół<sup>n</sup>dko ... ozorki uszy ... chude miy<sup>so</sup> ... gotuje sie ... kładzie sie ... tak aby ... aby ... no ... kładzie sie<sup>m</sup> ... do ... do tego żół<sup>n</sup>dka ... i tam ... ten ... jeszcze rosół żeby sie to wszystko wymiyszało i przyciska sie<sup>m</sup> ... żeby sie spłaszczył ... (Rzuchów); no kury ... kury sie got... hoduje żeby ... na ... na dobry rosół ... żeby niosły jajka ... żeby był pożytek z nich ... (Rzuchów); jak sie ugotuje ... no ... rosół ... zupy sosy ... jak kto chce ... czy pieczone czy ... gotowane ... (Rzuchów); [Na obiad jadano] no zupe ... rosół na przykład ... czarnine ... no i drugie danie było mie<sup>so</sup> ziemniaki ... (Barłogi); [A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczki?] tak ... tylko potem sie przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej

kaczki ... robi sie zaprawe tako<sup>m</sup> i sie to zacio<sup>n</sup>gnie ... i do smaku sie doprawia octem pieprzem a ... a do rosółu to już sie octu nie daje ... (Barłogi); teraz to wymysłunki so<sup>m</sup> różne ... a przedtem to było ... grochówke tak samo sie gotowało ... teraz czarnine ... no czarnine sie kaczke zabijało ... krew sie spuszczało ... no i była ta czarnina cała ... nie? ... też sie zaprawiaa woda z... z tym ... sie lało wode do krwi ... mo<sup>n</sup>ka ... rozrabiał sie i sie zalewało ten wywar z rosół ... z tej kaczki co sie ugotował tyn rosół ... (Rysiny); to czarnina ... [...] sie wygotuje mi<sup>so</sup> ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo duzo ... warzyw ... marchew pietruszke se-ler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczki ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>n</sup>ki ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>n</sup>cej z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecirane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...] tak ... przecierane te kluski były ... (Rysiny); (Dzierawy); (Witowo).

**ROSZCZEPAC** → **CZEPAC**.

**ROSZCZSZEPAC** → **CZEPAC**.

**ROŚLINA** – ‘żywy organizm rosnący w ziemi, zbudowany najczęściej z korzeni, łodygi (pnia lub naci) i liści’: kultywowanie? ... no to krymrowanie jez inaczy ... [...] to jes ... spulchnianie gleby i ... i te rozrywanie takich ... czo<sup>n</sup>steczek tych tych no ... roślin ... nawet ... po jakimś tam rzepaku albo coś o! ... (Lubiny); (Grabów).

**ROZBIERAC, ROZBIRAC** – ‘dzielić tuszę świni na części’: później sie ... skrobie ... czy opala ... no później sie wycio<sup>n</sup>ga wny<sup>n</sup>czności i rozbiera całego swiniaka na cze<sup>n</sup>ści ...

które s<sup>o</sup>m później do jedzenia ... (Babiak); rozpożywali [świnie] ... dwie połówki były ... nie? ... na pół to przelupali ... nie? ... późni to rozbierali ... nie? ... (Rysiny); rozbirajó<sup>m</sup> [świnie] chiba ... jakoś tak te ... na te czy<sup>ś</sup>ści ... (Grabów); a mie<sup>n</sup>so [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to mie<sup>n</sup>so kładziono a potem rozbierano tam ... osobno słonine osobno żeberka osobno nogi ... głowe ... no i ... z tego przerabiano albo kaszanke albo kiełbase mielono ... albo zostawiano mie<sup>n</sup>so do spożywania ... i dawniej nie były zamrażalki to były mie<sup>n</sup>sa gotowane w słoikach ... przechowywane w słoikach żeby ... były do spożywania ... a dziś to już s<sup>o</sup>m zamrażalki ... lodówki to to mie<sup>n</sup>so jes przechowywane w innej pozycji ... (Stary Budziszław).

**ROZBIERANIE, ROZBIRANIE** – ‘dzielenie zabitej świni na części’: [R1:] *jak dzielenie świni? ...* [R2:] *rozbieranie ...* [R3:] *porcjowanie ...* [R2:] *rozbieranie ...* *czszeba rozebrać półtusze na przykład ...* (Koło); *rozbiranie ...* (Koło); (Babiak); (Stary Budziszław).

**ROZBIÓR** – ‘dzielenie zabitej świni na części’: *no rozbiór ... świni ... na na poszczególne tam szynki i tak dalej [...]* (Koło).

**ROZBIRAC** → **ROZBIERAC**.

**ROZBIRANIE** → **ROZBIERANIE**.

**ROZDRAPAC** → **DRAPAC**.

**ROZEBRAC** – 1. ‘podzielić zabita świnię na części’: [R1:] *rozebrać [świnie] ... porcjować ...* [R2:] *porcjowa[ć] no ...* [R1:] *na kawałki ... no brakowało tego słowa ...* (Felicjanów); [R1:] *jak dzielenie świni? ...* [R2:] *rozbiera-*

*nie ...* [R3:] *porcjowanie ...* [R2:] *rozbieranie ...* *czszeba rozebrać półtusze na przykład ...* (Koło); *rozebrać ...* (Koło); 2. ‘o łóżku: przygotować do spania lub usłać po spaniu’: *rozebradź je [=łóżko] ... rozebrać ... uścielidź je ... do spania ...* (Tarnówka).

**ROZGARDIASZ** – ‘nieporządek, bałagan’: (Grzegorzew).

**ROZGRZEWAĆ SIE** – ‘stawać się ciepłym’: *ano żelazko było tak ... na dusze ... mam tako<sup>m</sup> ... mam kominek przy kominku jes ... dusza ... albo na we<sup>n</sup>giel ... drzewo jak w piecach kiedyś chleb piekli ... i to wysuwali te te u... wypalone drzewa ... i rzucalo sie do tego żelazka ... no i sie tam rozgrzewał ... to mam nawet to na kominku stoi ...* (Rysiny).

**ROZKŁADAĆ** – ‘rozprostować coś złożonego’: [Urządzenia do spania] *wersalka ... tapczan ... sofa ... kozetka ... też też można ... mieć narożnik w domu ten narożnik rozkładać ... no teraz so<sup>m</sup> różne też takie ... urzo<sup>n</sup>dzenia ...* (Koło).

**ROZPOLAĆ** – ‘wzniecać ogień’: [R1:] *no krzemień ... to znaczy ... no do krzesania no jak sie pocio<sup>n</sup>gło no to sie nazywał krzesanie ... nie? ... jeszcze ... kiedyś to sie dawnij ... kijokami rozpolali tag na sznurek ... nie? ... [...]* [R2:] *w ry<sup>n</sup>ke wziół ... i wystarczy jak suchó<sup>m</sup> trawe położył i tegó ... i rozpalil ...* [R1:] *ale to sznurkim pocio<sup>n</sup>gali ... [...]* [R1:] *ale to u nas ... my tego to to jo nie ... my tu ... nie pami<sup>n</sup>tóm żeby takie coś ...* (Police Średnie).

**ROZPUŚCIĆ** – ‘rozprowadzić coś w cieczy’: [Ultramaryna] *to farba jes ... taka ... kolorowe ... to sie dosypywało ... żeby było bielsze pranie ... to jes taki proszek ... i to to*

*jest ... tako farbka niebiesko ... [...] ale jak w wodzie sie rozpuści to ... miała wybielać pranie ... (Barłogi).*

**ROZSADZAĆ** – ‘przenosić sadzonki roślin w nowe miejsce’: *przez sadzonki [rozmnażano kwiaty] ... [...] rozsadzanie czy wsadzanie kwiatów no ... bo to ... niektóre jag masz takie ... w jednym donice tak jak tu widzisz ten ... no to ... urywasz i rozsadasz go ... w drugo<sup>m</sup> donic<sup>ke</sup> so<sup>m</sup> różne ... (Koło).*

**ROZSADA** → ROSADA.

**ROZZARZYĆ** – ‘rozpalić, rozgrzać’: *no żelazko dawni to na pro<sup>n</sup>d nie było tylko na we<sup>n</sup>giel ... kładło sie we<sup>n</sup>gle rozzarzone ... do żelazka ... (Adamina).*

**ROŻEN** – ‘obracający się pręt, na którym można upiec mięso nad ogniem; też: piecyk elektryczny z takim prętem wewnątrz’: *[Jakie potrawy można przyrządzić z kury, kurczaka?] ojny ... rosół ... pieczony ... z różna ... no ... chyba tyle ... (Babiak).*

**RÓŻA** – ‘krzew z kolczastymi łodygami o barwnych, pachnących kwiatach’: *[Kwiaty w ogrodzie] róże lilie tulipany goździki ... (Babiak); [W ogrodzie rosły] róże ... mieczyki ... fiołki ... astry ... (Stary Budziszław); jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rosło? ... żonkile ... (Koło); [Kwiaty rosnące w ogrodzie] bytki ... róże ... dzikie ... bratki ... (Grabów).*

**RÓŻNY** – ‘odmienny, rozmaity, wieloraki’: *“o mo<sup>n</sup>ków só<sup>m</sup> ale jo ... już mó<sup>n</sup>ków żytnió<sup>m</sup> jo ino i pszynno<sup>m</sup> a tero to ile różnych só<sup>m</sup> ... [...] mo<sup>n</sup>ka jes ... krupczatka ... jes pszynno mo<sup>n</sup>ka poznańska jez i takich innych ... mó<sup>n</sup>ków jez ale wszystkich nazwów wrocławska jez różne ... żytnia jez o! ... do razowych to jakieś tyż dodawali jakieś tam ... tak pszynne “otry<sup>m</sup>by nawet dodawali kiedyś ... to właśnie były te cinniejsze chleby takie ... (Borki); to so<sup>m</sup> takie takie fajerki ... one majo<sup>m</sup> różne ... różne wielkości ... (Koło); łózko? ... rama ... ram... no zależy tyż jakie łózko teraz so<sup>m</sup> różne budowle ... ale ja bym to nazwaa że to jest rama lub stelaż ... na to kładzie sie materac ... no to jes ... to jes chyba całość ... (Koło); pelasie to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe ... pie<sup>n</sup>kanie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>n</sup>ce kwiaty ... o prostych odygach stojo<sup>n</sup>ce ... (Stary Budziszław); szatkownica ale te szatkownice były ... chyba różne ... my mieliśmy tako<sup>m</sup> na korbke ... tako<sup>m</sup> jak maszynke do mi<sup>n</sup>sa mniej wi<sup>n</sup>cej ... ale były też takie szatkownice które ... które ... wyglo<sup>n</sup>dały jak deska ... w któro<sup>m</sup> było wmontowane ostrze ... i to już był takie unowocześnione ... dlatego że jak sie główke położyło na takie długie ostrze to szybcitko ciach ciach ciach ciach ... i kapusta leciaa do ... do ... pojimnika ... do którego tam potem były ... do... dodawane różne dodatki ... i wkładana do beczki ... (Dęby Szlacheckie); teraz to wymysłunki so<sup>m</sup> różne ... a przedtem to było ... grochówke tak samo sie gotowało ... teraz czarnine ... no czarnine sie kaczke zabijało ... krew sie spuszczało ... no i była ta czarnina cała ... nie? ... też sie zaprawiaa woda z... z tym ... sie lało wode do krwi ... mo<sup>n</sup>ka ... rozrabiał sie i sie zalewało ten wywar z rosó ... z tej kaczki co sie ugotował tyn rosół ... (Rysiny); [Orze się] [R1:] pługiem*



... lub skibowcem ... [R2:] no ... skibowcem ... plu... pługiem ... pługiem jes ... dwuski-bowy czyszyski-bowy pi<sup>n</sup>cioski-bowy ... no só<sup>m</sup> różne ... (Dąbrowa).

**RÓŻOWY** – ‘mający kolor kwiatu wiśni’: [Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli się ... i się gotuje ... (Tarnówka); pelasia to so<sup>m</sup> kwiaty ogródkowe ... pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> od wiosny ... usadza się je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do późnej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... różowe białe czerwone ... spuszcza<sup>n</sup>ce kwiaty ... o prostych odygach stojo<sup>n</sup>ce ... (Stary Budzi-sław); astry ... pie<sup>n</sup>knie ... mamy w ogródku ... różne kolory ... fiolet ... czerwony różowe białe ... cie<sup>n</sup>te ... w kształcie chryzantym ... bardzo pie<sup>n</sup>kny kolor astr ... (Stary Budzi-sław); ameryki różowe ... były różowe kartofelki na wirzku ... (Goszczędza); [R1:] o odmiany [ziemniaków] ... [R2:] o współczesne ... czy czy ... bo już tych co to ... tero ... co my sadziłem to już tero ni ma ... nie? ... [R1:] kiedyś to były ... kiedyś ... były ura-ny lenino flisaki ... i co tam jeszcze było? ... epoka ... [...] mila ... no i co jeszcze takie? ... bryza ... co jeszcze? ... [R2:] te różowe jak się nazywały? ... to te te ... no ... białe co miały ... jak się nazywały? ... [R1:] czekej czekej ... [R2:] my to przeważnie to sadziłem ... nie? ... [R1:] sadziłem ... [R2:] te różowe ... irga ... o! ... irga ... (Police Średnie).

**RUSZT** – ‘osadzone w ramie żelazne pręty, na których w piecu pali się węgiel, drewno lub inny materiał’: [R1:] no ... no to [w ku-chence] był ... popielnik ... były ruszta ...

był blat ... na ruszt kładło się we<sup>n</sup>giel ... były fajery ... [...] [R2:] i kaflę ... [R1:] przykry-wało się fajeramy ... były kaflowe kuchnie ... [...] był piecyk do pieczenia ... i w tym wy<sup>n</sup>glowym ... piecyku się normalnie piekło ciasta mi<sup>n</sup>sa ... wszystko ... [R2:] w wy<sup>n</sup>glo-wy kuchni ... (Grzegorzew); haczykie<sup>n</sup>m ... i tam prze... przegrzebywano ... żeby to... żeby się ... żeby powiecznie miało gdzie przechodzić żeby ten popiół ... przeczszepać tam z tych rusztów i ... i wtedy się paliło ... (Tarnówka).

**RWAĆ – ZERWAĆ** – ‘oddzielać coś od ca-łości poprzez szarpnięcie’: z tych drzew ... zerwiesz [jabłka] to dopiyo przerobisz i zro-bisz jablecznik ... (Koło); koryto ... a jedze-nie ... to jes ... pasza ... przeważnie to teraz pasze ... i wodę dowaj<sup>m</sup> [świniom] ... tak się tero ... tego ... to nie jes to co kiedyś ... że się tam zielsko rwało ... ziemniaki się goto-wało ... i to dostały ... (Koło); jak się rwało liście to zawsze ... mama mówiła moja ... tylko nie wyrwyj serca ... bo wiesz ... żeby te boczne liście obrywać ... a co rośnie ... w bu-raku ... tak ... do góry ... to jes serce zawsze ... w środku jes serce ... (Goszczędza).

**RYBA** – ‘zwierzę żyjące w wodzie, pokry-te łuskami, oddychające skrzelami’: i to właśnie dzisiaj ... so<sup>m</sup> te wielkie ... na ło<sup>n</sup>-kach takie wielkie wielkie ... rozlewiska ... no dzisiaj zarośnie<sup>n</sup>te już só<sup>m</sup> po tylu latach ... ale przedtem to ś... tylko lśniły się lustra wody wielkie ... bo tam była właśnie wyg... wybrana ... torf ... i była dziura ... a ile ryb a ile ... tych kaczek ... ge<sup>n</sup>si łabe<sup>n</sup>dzi tego wszystkiego ... miało co ... być ... życie ... miało tam życie wszystko ... (Tarnówka).

**RZECZ** – ‘sztuka odzieży’: brudne rzeczy ... (Adamin); brudne rzeczy do prania so<sup>m</sup> ... (Barłogi).

**(RZEŹBIĆ) – WYRZEŹBIĆ** – ‘tworzyć wzory, dłubiąc w drewnie’: *kołyszka na biegunach była ... z desek ... boki tak ... były z desek ... tyłeczki były wyrzeźbione ... i bieguny były ... [...] półokrogłe ... (Grzegorzew).*

**RZODKIEWKA** – ‘warzywo o białej bulwie pokrytej czerwoną skórką, o ostrym smaku’: *marchew ... na grzodkach zasiewano ... marchew pietruszke ... buraczki ... rzodkiewke sałate ... ziemniaki ... (Dąbie); no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pamiętam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak się tam to nazywa ... dynie ... natomiast nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pamiętam żeby u nas była ... nawet chyba nie wiem czy sałaty ... sialiśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie).*

**RZUCAĆ – WYRZUCAĆ** – ‘wprawiając coś ręką w ruch, spowodować, że przez chwilę znajduje się to w powietrzu’: *robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało się ... wsypywało się na ... na tak ciepło wodę ... niegora com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało się moke żytnio trzyczekie pszennej ... no i tak to było ... kiśło ... wyrobiło się ... oczywiście czesza było rozszczepać koziółkiem i ... i żeby to ... dwa czy cztery dni postać ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajkę czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz się*

*kupuje ... (Tarnówka); to [=torf] czesza było jeszcze ... deptać go ... żeby to tak go ... mazie rozrobić ... tak ... ży to dzisiaj ... no dzisiaj ... dzisiaj to już tych ludzi nie ma co ... co deptali pierw to ... to błoto zimne ... i ... ale bardzo cierpieli na reumatyz potem bo to ... z gębzi ziemi się ... było to błotisko bardzo zimne ... i potem ... [...] potem brano ... brano ... formy takie były zrobione takie jak dzisiaj jes ... duża ... jak cegła ... jes ... takie właśnie była forma ... i ... taczkami to błoto urobione które tam musiała deptać cała rodzina ... tak ... przewozili na tó forme ... i rzucali na forme ubijał ... uklepy... urownywali ... i ... to ... forme potem ... z jednej i z drugiej strony ... dwóch meżczyzn wyciógało i cegielka zostawała ... i obok stawiali i znowu drugi podjeżdżał taczko i znowu bach! ... ułożyli rozłożyli ładnie pieknie już ... no i to postać ... (Tarnówka); no zupa jagodowa ... no czym się tego? ... tak samo jagody ... się rzucało do wody ... osłodziło się trochę ... lekko się osłodziło ... i się też zaprawiało ... ale nigdy nie śmietano ... tylko mleko i ... i mo'ka ... i tym się ... i to się jadło z kluskami takimi ... no makaronem pozywajoc ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ... zupa... wszystkie te jarzynowe zupy czy tam owocowe ... to się wszystko zaprawiało mlekim ... i mo'ko ... no bo ... poza tym ... tym no czym można było? ... o! jedynie zasmażkę się robiło do kapuśniaku ... o! ... no to wtedy tłuszcz ... i się zasmażało ... mo'ke ... (Rysiny); [Co to jest gnojownik?] [R1:] taki s-ilos gdzie się ... [R2:] zbiór obornika ... [R1:] zbiornik w którym ... no ... pływo takie ... zrobiony z betonu jes ... [R2:] wyrzucę się gnój na ... (Dąbrowa); zakładano płachte i w niej było ziar... były te ziarna zboża ... które re'ecznie wyrzucano na pole ... (Nowe Budki); no kompoz no to ... wyrzucosz coś na przykład i to jes [...]*

w jedno miejsce i to wszystko gnije po prostu ... (Police Średnie).

**RZUCAĆ SIE** – ‘chcieć coś kupić, zdobyć’: pierzyna była z ... puchu ... ge<sup>n</sup>siego kacze-go ... y to właśnie ... było ... nie było ... nik tam nie rzucał sie na kołdry ... jak są dzisiaj ... (Tarnówka).

**RZUCIĆ – WYRZUCIĆ** – ‘wprawiając coś ręką w ruch, spowodować, że przez chwilę znalazło się to w powietrzu’: danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtem przeważnie gotowali grochów-ke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawałek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzuca-ło sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie solilo pieprzy-ło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ... (Rysiny); no to najpierw czszeba ... podorywke zrobić ... na polu ... i tó<sup>m</sup> ziemie ... spulchnioną ... na ... jak ... szykuje sie to<sup>m</sup> mogiele tako<sup>m</sup>

na ... sie mówi na półtora dwa metry sze-rokości ... no zależy jako<sup>m</sup> tego no ale ... tag mniej wie<sup>n</sup>cej dwa metry czszeba uszykować tego ... szerokości tego ... [...] kopca ... że to podłoże czszeba tu wzię<sup>n</sup>s i wyrzucić ... wyrzucić żeby jó<sup>m</sup> troche w to<sup>m</sup> ... [...] potem jak te ... ziemniaki sie przywoziło z pola to tag ukośnie wjeżdżali i ... zsypywały sie ład-nie ... na mogiele ... i potym poocsybywa-ne były ... ziemniaki i ... to<sup>m</sup> ... gabłami ... i wtedy prosto<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> czy ... czy targano<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> to tak było ładnie czszeba ... uło-żyć ... grabiami układało sie ... i na krzyża sie układało ... raz wzdłuż ... tego ... tego zgarnie<sup>n</sup>cia ... tej słomy ... a ... i ... a innym ... drugim razem na ... tag układać ... i ... i wtedy ziemió<sup>m</sup> ... tó<sup>m</sup> co sie wywaliło ... z tego podłoża ... [...] wtedy sie przykrywa-ło ... [...] kopiec powstał i potem już jag na zime to czszeba było jeszcze raz je okrywać ... [...] tymi le<sup>n</sup>cinami ... a nieraz jak tegó ... no czy obornikiem jak kto miał no to ... wie<sup>n</sup>cej ... no to obornikiem bo ... zimy były nie takie przecież ... jak dzisiaj so<sup>m</sup> ... bo to były mrozy ... (Tarnówka).

# S

**SACĆ, SSACĆ – WYSSACĆ – 1.** ‘pić mleko z piersi matki’: *jak krowa sie ociełiła i była siara to ... sie dawało ... ci... cielakowi żeby wypił ... albo sie ... wyszał to z matki z krowy ... to<sup>m</sup> siare ... a jeżeli było za dużo no to ... no to sie tam dawało zwierze<sup>n</sup>tom ... czy jak były ... wiesz ... kotki czy pieski ... (Drzewce); odsadzić ... żeby nie ... [prosięta] nie ssaly już mleko bo ju[ż] só<sup>m</sup> wi<sup>n</sup>k-sze ... (Rzuchów); 2. ‘rozpuszczać śliną coś trzymanego w ustach’: *mojda ... [...] to było ... materiał ... w ... cukier sypał w materiał zawio<sup>n</sup>zane było i kładłaś do buzi i jak soś [dzieciak] ... bo słodkie było i spokojny był ... no ... to mojda to nazywali ... (Grzegorzew); myślę że smoczek [dawano dziecku] ale też ... tak też mi sie kojarzy właśnie jak dawniej ktoś mi mówił ... że dawało sie ... coś słodkiego krukier [cukier] zawinie<sup>n</sup>ty w jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> szmatke ... tako<sup>m</sup> oczywiście czysto<sup>m</sup> ... i dziecko to ssalo ... tak ... właśnie jak nie było jeszcze smoczka no bo też smoczki no to ... gu... so<sup>m</sup> gumowe czy teraz s-ilionowe ... (Koło); jak tego to brali znowu cukier kładli w kawałek szmatki ... w gaze ... no i ... dziecko ... zwiliżyli wodó<sup>m</sup> ... no i tak sało ciumlało ... i ciumlało ... taki o ciumla ... (Tarnówka).**

**SAD** – ‘wyznaczony teren, na którym rosną krzewy i drzewa owocowe’: [R1:] *bo nichtórzy mówili kopiec nichtórzy mogiła ... no ... my tutej na przykład ... wszy[scy] mielim kopice ... a u naszych dziewczuchów*

*tam nig nie wiedziol co to jes kopiec ... tam mieli wszyscy mogiły ... [R2:] no to my tyż tag mówilim ... no mogiła kopiec ... nie? ... kopiec ... no to czyli ... dołek wykopany ... w zimi i ... tam kartofle sie sypało ... przykryło sie słomó<sup>m</sup> później zimió<sup>m</sup> i ... a jag na mrozy szły to nagrabilim liści i liściami przykrylim żeby nie zmar-z ... [R1:] i jeszcze za liście czszeba było odrobiać ... [...] [R2:] jak chodzilim to z workim przeskoczylim przez ... przez ... no ... ty kanałeg i tak po... żeby nie widziol to tak po trochu pograbilim ... i ... no bo nie było czym przykryć ... nie? ... [...] [R1:] to już by było za mało zeby wy<sup>m</sup>borek kłaś ... to wisz co? ... takie mielim prześcieradło takie duże i napakowalim takó<sup>m</sup> ... tak złapoł za cztery narożniki to od razu weszło dużo na plechy i przez sad ... (Police Średnie).*

**SADZA** – ‘czarny pył powstający podczas spalania węgla’: (Dzierawy); (Grzegorzew); (Koło); (Tarnówka).

**SAGAN** – ‘duży garnek’: *jak duży to sagan jag mniejszy to garnek ... (Barłogi); (Grzegorzew).*

**SALCESON, SALSESON, SALSESÓN** – ‘produkt wędliniarski otrzymywany z podrobów’: *a salsesón to robi sie w inny sposób ... kroi sie se... gotuje sie ... do garka sie kładzie ... serca ozory świńskie sie kładzie ... uszy sie kładzie ... wszystkie oczyszczone*

... tak ... i ... kładzie sie ... można włożyć ... głowe świniaka ... powydłubuje sie oczy wszystko sie ładnie powyczyszcza ... poobiera sie to mio<sup>n</sup>ska ... nie kroi sie na tak drobnusieńko na grubsze te kroi sie ... przyprawia sie pieprzem majeranko<sup>m</sup> wymiesza sie ... i nabija sie albo w długie flaki ... albo sie nabija w taki ... właśnie ten toból co nazywana jes żoło<sup>n</sup>dek ... tak ... w ten żoło<sup>n</sup>dek ... i wtedy ... go sie zaszyje ... no i kładzie sie do wody go sie gotuje ... po ugotowaniu ciepły wyjmuje sie ... pozostawia sie do wystudnie<sup>n</sup>cia ... a potem ... go go sie kroi ... jest z takó<sup>m</sup> galaretó<sup>m</sup> bo to mie<sup>n</sup>so wypuści takó<sup>m</sup> galarete w środku ... i to właśnie tak jes wychodzi salseson ... (Stary Budziszław); o! kaszanke sie robi w inny sposób ... kaszanka to wo<sup>n</sup>troba ... sie kładzie to lekkie ... to znaczy te płuca ... no i wtedy ... kawałki mie<sup>n</sup>sa ... czy nawed o! jak sie nie robi salsesonu to ta głowa idzie na ... i wszystko sie gotuje ... (Stary Budziszław); salceson ... robi sie z uszu ... ze łba świńskiego ... i z żelatyny ... (Babiak); [Co należy zrobić z wnętrznościami wyjętymi ze świni?] [R1:] ugotować i robić ... prze... kaszanki ... [R2:] z cienkich jelitów robili kielbase a z grubszych robili kaszanki ... no ... [R1:] z kałduna robili salseson ... (Felicjanów); [Jak robi się salceson?] [R1:] o! ... z ryja świńioka ... i ze serca ... tyż czeza gotować ... [R2:] z głowy ... nie ryja ... [R3:] no ryj mo ... świni mo ryj ... no ... czea tyż ugotowadź i ... obrać ... [R1:] no ... [R3:] a t... to sie mieli? ... nie? ... [R1:] nie ... kroi sie ... i skórki ze ... jak sie "ob... "od słóniny "od-rzyno te skórki no to sie kładzie w salseson czy<sup>n</sup>ś troszke ... (Felicjanów); [R1:] salceson robi sie z mie<sup>n</sup>sa gotowanego ... i nabija sie w ... kałdun? ... dobrze mówie? ... tak ... i w grube ... [R2:] grube jelita można też? ... [R1:] można ... no zależy jak kto tam ... robi ... i przyciska sie później ... czymś

cie<sup>n</sup>żkim żeby ... [R3:] wystygło ... [R1:] żeby zastygło tak ... (Koło); salseson robi sie z kałduna ... to jez ozorek ... wo<sup>n</sup>tróbka ... kawałki mie<sup>n</sup>sa gotowanego ... zależy sie ... zalewó<sup>m</sup> takó<sup>m</sup> ... rosołym ... (Koło); no salseson kłado<sup>m</sup> ... w żoło<sup>n</sup>dka ... ozorki uszy ... chude miy<sup>n</sup>so ... gotuje sie ... kładzie sie ... tak aby ... aby ... no ... kładzie sie<sup>m</sup> ... do ... do tego żoło<sup>n</sup>dka ... i tam ... ten ... jeszcze rosół żeby sie to wszystko wymiyszało i przyciska sie<sup>m</sup> ... żeby sie spłaszczyl ... (Rzuchów).

**SALSESÓN** → **SALCESON**.

**SALSESÓN** → **SALSESÓN**.

**SALON** – ‘duży pokój w mieszkaniu przeznaczony do przebywania w ciągu dnia lub przyjmowania gości’: i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś kredence... znaczy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło).

**SAŁATA** – ‘warzywo o liściach zebranych w luźne główki’: marchew ... na grzo<sup>n</sup>dkach zasiewano ... marchew pietruszke ... buraczki ... rzodkiewke sałate ... ziemniaki ... (Dąbie); no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pami<sup>n</sup>tam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak sie tam to nazywa ... dynie ... natomiast nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie

*pamiętam żeby u nas była ... nawet chyba nie wim czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie); [Uprawiano] wszystkie warzywa fasole ... różne ziemniaki ... różne kapusty sie sadiło siało sie ... to były takie no warzywa wszystkie pietruszka markew sałata ... różne takie przyprawy co poczeszbe i to to były ... na na takim rzódku sie ... sadi ... (Borki); o! najczeńściej to [...] warzywa wiadomo ... tak ... ta... co ja robie ... cebula koper ... sałata ... buraczki ... marchew pietrucha ... seler por ... (Police Średnie).*

**SANDAŁ** – ‘rodzaj obuwia letniego o wierzchu z pasków’: [Obuwie] zimowe letnie ... sandały ... sportowe ... robocze ... (Bogusławice); [Rodzaje obuwia] pobyty ... sandały klapki ... tenisówki ... gumki ... (Powiercie).

**SANDAŁEK** – ‘rodzaj obuwia letniego o wierzchu z pasków’: [Obuwie] zimowe ... i letnie ... sandaiki ... kozaki ... półbuty ... [...] pepegi ... (Dąbie).

**SCEROWAĆ** → CEROWAĆ.

**SCHŁODZIĆ SIE** – ‘obniżyć swoją temperaturę’: *no jak kiedyś to sie zbirało [śmietaną] ... wazówkóm do ... jak sie mleko ustało ... schłodziło ... to sie zbirało wazówkóm ... (Drzewce); żeby mieć śmietane mleko czszeba schło... dobrze schłodzić ... (Drzewce).*

**SEKRETARZYK** – ‘biurko z nadstawką z szufladkami’: *i w pokoju i w kuchni kojarzóm mi sie przede wszystkim jakieś krede... znaczy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w sa-*

*lonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło).*

**SELER** – ‘warzywo o białym, bulwiastym, jadalnym korzeniu’: *ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nastempnie ... nastem... nastempnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżkóm albo jakoś takoóm łyż... soóm takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... toóm wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... całoóm całoóm włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóży ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); [Na rosół] no to ... w ugotowanoóm wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mieńsa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwie nie za dużo bo beńdzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zómbki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka); [Warzywa przechowywane na zimę] pietruszka marchew ... seler ... ziemniaki ... kapusta ... (Powiercie); no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które soóm sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do końca ... w tych warunkach wiejskich by prze-*

czszymał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie); no jakie warzywa można przechować [na zimę]? ... wszystkie ... marchew ... pietruszke seler ... i pore ... i buraczki ... i ziemniaki ... to takie warzywa ... (Borki); to czarnina ... [...] sie wygotuje mi<sup>n</sup>so ... jes to rosół ... kładzie sie bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... jak sie to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczki ... troche octu sie dolewa ... i wode sie wlewa ... i te... mo<sup>n</sup>ki ... i to sie ... to<sup>m</sup> czarnine zaprawia ... i sie je wie<sup>n</sup>cej z ziemniakami ... kiedyś to były ... przecierane kluski ... przecierane a w tej chwili sie mówi ... ziemniaczane ... a kiedyś przycirane ... bo ... [...] tak ... przecierane te kluski były ... (Rysiny); o! najcze<sup>n</sup>ściej to [...] warzywa wiadomo ... tak ... ta... co ja robie ... cebula koper ... salata ... buraczki ... marchew pietrucha ... seler por ... (Police Średnie); 38.

**SELER** – ‘warzywo o białym, bulwiastym, jadalnym korzeniu’: kapusta sie wsodzo ... wsodzoż i kwiaty ... flancujeż różne i ... no różnie takie ... różne to są ... a siejesz sele-re ... flancujesz przeci pore flancujeż i siejeż różne ... rzeczy i późni sie przeplancowuje ... nie? ... (Borki); [Najczęściej uprawiane warzywa] [R1:] marchew pietruszka selera pora ... [R2:] pomidor ogórek ... (Koło); 38.

**SER** – ‘produkt spożywczy otrzymywany z mleka, który można kroić’: [R1:] na naszym terenie to nie byo ... my mieszkamy tu w środkowej ... Polsce ... to nie ma ... owiec ... żeby owcze ... kóz ... [R2:] czasym ktoś ... czasem ktoś z koziego mleka tyż zrobił ... ser ... [R1:] ale przeważnie było z krów ... [...] [R2:] ale tam ... Sz[...]owa co miała kozy to robiła ze swojego mleka ... [R1:] no tag robili ... ale to tam wiesz ... mało kto ... [R2:]

mówiła że dobre było ... (Witowo); no ser ... no no no... inaczej mówi... można mówić twaróg ... (Witowo); [R1:] żeby zrobić sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym sie ... [R2:] no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś siteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ... [R1:] a późni to sie ... późnij to duszłak ... przeważnie ... [R2:] no ... czy na durszłaku ... czy... [R1:] durszłak nazywali najwie<sup>n</sup>cy ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszłak sie wylewa ... [R2:] ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>ż</sup> ... (Witowo); [R1:] od ogrzania ... od mleka [zależał smak sera] ... [R2:] jak było dobrze ogrzany to sie dobrze zrobił ser ... [R1:] nie zawsze sie udoł ... [R2:] nie był taki kaszkowaty ... tylko był dobry ser ... (Witowo); domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasiło dzień dwa skwasiło sie ... późni sie na małym ogniu postawiło garnek ... i od czasu do czasu sie mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wypływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tylko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widaż że tyn ... ser już go ... wtedy sie wykladało pomału ... na ... na jakież naczynie ... które tam była położona albo ściereczka albo jakieś siteczko ... i to ładnie op... obsio<sup>n</sup>czyło to ... to ten to<sup>m</sup> ten ser ... no i wtedy wyszła jakaś kulka czy podłużne zależy w jakim pomie... było włożone ... czy w jakimś podłużnym sitku czy w jakimś podłużnym tam naczyniu ... i wtedy był ser można było kroić plastry sobie na chleb posolidź i ... i to właśnie taki był od... tak ... a serwatke no dawniej to używano do wypicia ... gotowano polewke ze serwatki a ... w dzisiejszych czasach sie tego nie robi ... (Stary Budziszlaw); od opró<sup>t</sup>ania krów [zależał smak sera] ... jak tyż krowa dostała

dobro<sup>m</sup> zielonke czy zimniaki czy marchew czy ... czy buraczki nawet czy liście kapusty czy ... kończyne żarła na... na trawa taka kończyzna zielona ... to naprawdę było smaczne czy dobre siano wysuszone ... a jak też takie jakieś z... zgniłe jakieś zielone tam trawsko miała czy jakieś ... zniszczone ła<sup>n</sup>-ty od ziemniaków wysuszone ... nie miała takiego przyzwoitego jedzienia to potem tyn smak mleka też był taki nie...prawidłowy no i tyn smak sera tyż taki potem wychodził ... (Stary Budziszław); na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z serem czy z dżemem sie jadło ... ni? ... (Rysiny); z mleka sie robi ser ... tylko że to czeba ... odpowiednio podgrzewać żeby sie ... zrobił ser z tego ... czszeba pod... odpowiednio podgrzać ... (Drzewce); z owczego só<sup>m</sup> sery ... (Drzewce); mleko już na ser ... no mleko ... zsiadłe ... (Drzewce); podgrzać je [=zsiadłe mleko] ... tylko nie zagotować ... podgrzadz je żeby ... żeby sie ... no ... żeby zrobić ser ... czszeba zsiadłe mleko podgrzać ... a nastę<sup>m</sup>pnie wystudzić ... (Drzewce); smaka [sera] ... na ... jak ... zależy jak ... mleko jest ... bardzo skwaszone be<sup>n</sup>dzie ... ser ... kwaskowy ... a ze słodkiego mleka ... też sie robi sery ... i be<sup>n</sup>dzie ser ... słoczszy ... smaczniejszy jes taki ... łagodniejszy ... no ... mniej ... mniej kwaśny ... (Drzewce); ser smażony to ... no czsza było go ... po prostu ... zesmażyć ... (Drzewce).

**SERCE – 1.** ‘mięsień, który odpowiada za krążenie krwi w ciele’: serce [świni] co tam było no to to wszystko do wybor... do wyrobów sie brało ... nie? ... wo<sup>n</sup>troba czy zoła<sup>n</sup>-dek ... nie? ... to to do wyrobów sie brało ... tam po cze<sup>n</sup>ści ... (Rysiny); świnię najpierw uderzano ... siekiero<sup>m</sup> czy jakimś du-

żym młotem w głowe ... a potem żgano jo<sup>m</sup> w okolicy serca i wypuszczano krew ... no i ... i wtedy ... ta świnią już jag jo<sup>m</sup> uderzono w głowe to ona sie przewracała i wtedy ... me<sup>n</sup>żczyzna ... zakuwał tym nożem ... albo gospodarz własny jak zabijał albo rzeźnik jak był ... (Stary Budziszław); a salsesón to robi sie w inny sposób ... kroi sie se... gotuje sie ... do garka sie kładzie ... serca ozory świńskie sie kładzie ... uszy sie kładzie ... wszystkie oczyszczone ... tak ... i ... kładzie sie ... można włożyć ... głowe świniaka ... (Stary Budziszław); [Jak robi się salceson?] [R1:] o! ... z ryja świnioka ... i ze serca ... tyż czszeba gotować ... [R2:] z głowy ... nie ryja ... [R3:] no ryj mo ... świnią mo ryj ... no ... czea tyż ugotowadź i ... obrać ... [R1:] no ... [R3:] a t... to sie mieli? ... nie? ... [R1:] nie ... kroi sie ... i skórki ze ... jak sie "ob... "od słóniny "od-rzyno te skórki no to sie kładzie w salsesón czy<sup>n</sup>s troszke ... (Felicjanów); kaszanke robi sie z mie<sup>n</sup>sa ... znaczy z podrobów ... tak? ... gotowanych ... czyli mogo<sup>m</sup> być płuca skóry ... serce ... podgardle ... i kasza ... przyprawa ... i krew ... i nabija sie we flak ... (Koło); 2. ‘w kształcie serca’: [Żeby ser miał określony kształt] no czszeba ... uszyć ... z materiału ... najlepiej lnianego ... w kształcie ... w kształcie serca taki woreczek ... (Drzewce); 3. ‘środkowe, najmłodsze liście buraka’: jak sie rwało liście to zawsze ... mama mówiła moja ... tylko nie wyrywej serca ... bo wisz ... żeby te boczne liście obrywać ... a co rośnie ... w buraku ... tak ... do góry ... to jes serce zawsze ... w środku jes serce ... (Goszczędza).

**SEREK** – pieszcz., ‘produkt spożywczy otrzymywany z mleka, który można kroić’: na kolacje ... no co jadano? ... we<sup>n</sup>dline? ... a teraz? ... teraz na kolacje najlepiej zjes coś letkiego ... jakiś ... jakieś jabłuszko ... jakiś serek ... jakiś jogurcik ... (Grzegorzew).



**SERNICZEK** – ‘ciasto z masy twarogowej’: [R1:] kamionka no to taka była... [R2:] taki garnek ... [...] kamiónekowe garki to były takie do ucierania ... [...] no ... takie były jak z gliny ... jak z czegoś ... to były takie tego ... [R1:] kamiónek ... garnek taki po prostu ... do ucierania no te babcie starsze to tak se ucirały tam ... tam ... ciasto na placek czy ... [R2:] na serniczek ... kiedyś w takich garkach nie ucierała ani w niczym ... tylko musiał być garnek ... typowo taki jak z gliny ... z czegoś ... [R1:] tero to kupi sobie robota i bzz! ... i mo utarte a przedtym potke i w ty ... (Police Średnie).

**SERWANTKA** – ‘niewielka szafka oszkłona z trzech stron’: serwantka ... takie były ... kredynsy kiedyś w ścianach ... córka ... normalnie w ścianach ... i tam były za szkłym wszystko i tam ... kładzione było ... a ... w sumie jak takie schowanko było ... no ta-ak my tam nazywamy schowanko ... a kiedyś to była tako ... [Komory nie były?] komory nieko... komórki ... o! ... komory takie ... takie pozwane ... (Grzegorzew).

**SERWATKA, SYRWATKA** – ‘ciecz ściekająca przy robieniu sera’: serwatka ... (Drzewce); syrwatka ... (Witowo).

**SERWETKA** – ‘niewielki kawałek tkaniny zdobiący stół lub meble’: no na łóżku ... kładły sie kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ... a to lalka była na środku była ustawiono ... no kiedyś tak było ... serwetki jakież ładne bo jak były tam cimne te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia ... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew); domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasiło dzień dwa skwasiło sie ... późni sie na małym ogniu postawiło garnek

... i od czasu do czasu sie mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wypływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tylko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widać że tyn ... ser już go ... wtedy sie wykładało po mału ... (Stary Budzisław).

**SERWIS** – ‘komplet naczyń, zastawa stołowa’: na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie <sup>u</sup>o ... to jes wszystko do jedzynia ... (Barłogi).

**SEZONOWY** – ‘nieistniejący cały rok, lecz tylko przez jakąś jego część’: no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do końca ... w tych warunkach wiejskich by przeczszymał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie).

**SIADAĆ** – 1. ‘przybierać pozycję siedzącą’: [R1:] stołeczek taki ... [...] cztery nogi ... [R2:] deseczka ... [R1:] deseczka i cztery nogi do tegó ... [R2:] i sie siadało pod krowó<sup>m</sup> ... (Witowo); [R1:] to jes ... kuchnia od tego [=gotowania i jedzenia posiłków] ... skoro wi<sup>n</sup>cy jez osób to idzie sie do pokoju ... [R2:] do pokoju ... [R1:] no ... a jak so<sup>m</sup> dwie czszy osoby to sie siado w kuchni ... jag jez miejsce ... (Grzegorzew); 2. ‘o ptakach: spocząć na jajkach aż do lęgu potomstwa’: [Kura] to siedzi na gnieździe bez przerwy

... i nie chce zejść ... i się człowiek czuje że ona chce ... jaja sobie znosić ... i potem na nich siada ... (Grabów); n-ona [=kura] to ... jak to pozywają<sup>c</sup> ... kwocze czy siada ... chce usio<sup>ś</sup> na jajkach ... nie? ... aha ... kura tam kwacze inaczej bo takie ... pozywanie ... (Rysiny); przeważnie takie kury co poza kurnikiem nioso<sup>m</sup> ... gdzieś tam sobie upaczązo<sup>m</sup> to późni na... nioso<sup>m</sup> i siadają<sup>m</sup> ... nie? ... na nich ... i wyle<sup>n</sup>gają<sup>m</sup> się kurcze<sup>ta</sup> ... piskle<sup>ta</sup> ... (Rysiny); w kurniku só<sup>m</sup> ... grze<sup>n</sup>dy ... które kury siadają<sup>m</sup> ... (Rzuchów).

**SIADŁY** – ‘o mleku: sfermentowane, kwaśne, gęste’: no no kwaśniej mleko ... [...] robi się ... siadłe mówili ... kwaśne czy ... czy siadłe mleko ... (Witowo).

**SIARA** – ‘gęsty, żółtawy płyn wydzielany przez gruczoły mleczne samic w końcowym okresie ciąży i krótko po porodzie’: siara ... siarka ... siara ... (Drzewce); jak krowa się ociełiła i była siara to ... się dawało ... ci... cielakowi żeby wypić ... albo się ... wysał to z matki z krowy ... to<sup>m</sup> siare ... a jeżeli było za dużo no to ... no to się tam dawało zwierze<sup>tom</sup> ... czy jak były ... wiesz ... kotki czy pieski ... (Drzewce); siary to wylewali ... to nie brali do użytku tak ... [...] tam dla psa ... psu wylewali niektórzy ... [...] świnióm jak ktoś [miał] ... (Witowo); [Siara to] takie gy<sup>n</sup>ściejsze i żółciejsze jak mleko ... (Witowo).

**SIARKA** – ‘gęsty, żółtawy płyn wydzielany przez gruczoły mleczne samic w końcowym okresie ciąży i krótko po porodzie’: siara ... siarka ... siara ... (Drzewce).

**SIEDLIKO** – ‘specjalnie przygotowane miejsce, w którym kura może wysiadywać jajka’: no so<sup>m</sup> takie ... takie przegrody zna-

czy ... siedliska ... czy korytka ... i tam jes wyścielone słomo<sup>m</sup> ... żeby ... się ... [kury] siedziały ... niosły jaja ... (Rzuchów).

**SIEDZIĆ, SIEDZIEĆ** – 1. ‘o ludziach: znajdować się na czymś tak, że ciało spoczywa całym ciężarem na pośladkach, a plecy są w pozycji pionowej’: no to taka ławka była zrobiona z jednej deski i ... [...] nóżki miało ... tak ... tak ... i potem jak tego to nawet ... były takie ławki porobione ... i na tych ławkach potem było magłowanie pościeli ... robione ... to tak wiesz ... było wykorzystywane i do magłowania pościeli ... obrusów tego wszystkiego co takie proste tam tego no to ... się magłowało na desce ... i ... jednocześnie siedzieli ... służyło do tego i do tego ... (Tarnówka); gonicha to jes ... konna maszyna do cie<sup>n</sup>cia zboża ... [...] jedna osoba powoziła końmi ... druga siedziała na maszynie ... i ście<sup>n</sup>te przez ... maszynie ... zboże ... widłami albo kijem formowała w takie wio<sup>n</sup>zki ... i spychała do tyłu żeby ... już przygotowane do wio<sup>n</sup>zania ... (Bogusławice); dawni to była nie na ció<sup>n</sup>gniki tylko na kónie były kosiarki i takie ... żniwowe były też co ... takie się... siedziół faced na ... na takim siedzynie ... i takim się ... kijim “odgarniół na garści kiedyś dawni ... i tak było ... [...] a tam jedyn kierowca jechoł w kónia ... dawni tak było ... a późni były ció<sup>n</sup>gniki no to już były inne maszyny ... (Borki); 2. ‘o ptakach: przebywać na jajkach po to, by wykluły się młode’: ale kwoka to siedzi ... [...] no to ... może bydz nioska jak dużo jaj ... (Koło); że kura bydzie miaa kurcze<sup>ta</sup> no to siedzi na jajkach ... kura ... kura ... i bydo<sup>m</sup> jaj... jajka ... [...] siedzi ileś tam tygodni na jajkach ... tylko nie wim ile ... czszy czy cztery tygodnie ... (Koło); ona [=kura] po prostu siedzi na tych jajkach ... wysiaduje je ... (Koło); [Kura] to siedzi na gnieździe bez przerwy ... i nie chce zejść ... i się czło-

wiek czuje że ona chce ... jaja sobie znosić ... i potem na nich siada ... (Grabów); teraz ... nie ... po prostu nie siedzo<sup>m</sup> kury ... jak kiedyś dawno dawno ... tylko sie kupuje we wyl<sup>n</sup>garni małe kurczaczki ... (Rzuchów); no so<sup>m</sup> takie ... takie przegrody znaczy ... siedliska ... czy korytka ... i tam jes wyścielone słomo<sup>m</sup> ... żeby ... sie ... [kury] siedziały ... niosły jaja ... (Rzuchów); (Rysiny).

**SIEDZIEĆ** → SIEDZIĆ.

**SIEMIE** – ‘nasiona lnu’: *siemie jes z lenu ...* (Koło).

**SIENI, SIŃ** – ‘przejściowe pomieszczenie między dworem a wnętrzem domu’: *piec chlebowy ... no to był ... u nas było w tak zwanej sieni ... wydzielona cze<sup>n</sup>ść ... była to jakby taka komora ... wybudowana mie<sup>n</sup>dzy ... mie<sup>n</sup>dzy jedną cze<sup>n</sup>ścią domu a drugo<sup>m</sup> była sien<sup>n</sup> ... i cze<sup>n</sup>ś tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... (Dęby Szlacheckie); nie było chyba takich trucizn jak teraz ... że sie tam psiknie i sie muchy wytruj<sup>m</sup> ... u nas na wsi ... moja mama to miała własne sposoby że tak powiem ... czyli otwieraliśmy szeroko dźrzwie ... gasiliśmy światło ... w tej cze<sup>n</sup>ści z której chcieliśmy wygonić muchy ... zapaliliśmy światło w tak zwanej sini ... i sie ganiało [...] muchy tak długo aż ... aż do tego światła poleciały ... może nie poleciały wszystkie ale na pewno zdrowo sie przerzedziło ... potem zamykało sie dźrzwie do ... do pomieszczenia z którego wyganialiśmy ... otwierało sie dźrzwie na dwór i sie wyganiało muchy z sini ... no ... (Dęby Szlacheckie).*

**S-ILIKONOWY** – ‘zrobiony z silikonu’: *myśle że smoczek [dawano dziecku] ale też ... tak też mi sie kojarzy właśnie jak dawniej ktoś mi mówił ... że dawało sie ... coś słod-*

*kiego krukier [cukier] zawinie<sup>n</sup>ty w jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> szmatke ... tako<sup>m</sup> oczywiście czysto<sup>m</sup> ... i dziecko to ssało ... tak ... właśnie jak nie było jeszcze smoczka no bo też smoczki no to ... gu... so<sup>m</sup> gumowe czy teraz s-ilionowe ... (Koło).*

**SIŃ** → SIENI.

**SIO SIO!** – ‘okrzyk wydawany, by odgonić kury’: (Stary Budziszław).

**SITECZKO** – zdr., ‘ażurowa plecionka lub przyrząd z otworami służące do przesiewania lub cedzenia’: [R1:] *żeby zrobił sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym sie ... [R2:] no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś siteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ... [R1:] a późni to sie ... późnij to duszlak ... przeważnie ... [R2:] no ... czy na durszlaku ... czy... [R1:] durszlak nazywali najwie<sup>n</sup>cy ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszlak sie wylewa ... [R2:] ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>z</sup> ... (Witowo); domowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasiło dzień dwa skwasiło sie ... późni sie na małym ogniu postawiło garnek ... i od czasu do czasu sie mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wypływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tylko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widać że tyn ... ser już go ... wtedy sie wkładało pomału ... na ... na jakież naczynie ... które tam była położona albo ściereczka albo jakieś siteczko ... i to ładnie op... ob-  
sio<sup>n</sup>czyło to ... (Stary Budziszław).*

**SITKO** – ‘ażurowa plecionka lub przyrząd z otworami służące do przesiewania lub

cedzenia': [Przy cedzeniu mleka] [R1:] *to było ... niektórzy ... sitko i w sitko kładli takó<sup>m</sup> ... przeważnie pieluszke nawet bo to najlepiej zostawało ...* [R2:] *to ... tetrowe takie były pieluchy to ... to to były najlepsze ...* [R1:] *pieluchy tetrowe to ... nowe pieluchy ...* (Witowo); [R1:] *żeby zrobił sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym sie ...* [R2:] *no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś siteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ...* [R1:] *a późni to sie ... późnij to duszlak ... przeważnie ...* [R2:] *no ... czy na durszlaku ... czy...* [R1:] *durszlak nazywali najwie<sup>n</sup>cy ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszlak sie wylewa ...* [R2:] *ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>ż</sup> ...* (Witowo); *zimó<sup>m</sup> sie dało to pierze na drobniejsze ... czszeba było je przesiać przez przetak ... przez takie sitko zwane przetakiem ... i ... czyściutkie wtedy było ... bo tak to ... z tego odsiania ... z tego przetaka ... no to tam wtedy było brudu tego wszystkiego no bo jednak ptaki latają różnie ... różnie wszystko sie przyczepiło ...* (Tarnówka).

**SKLEP – 1.** 'piwnica': (Dęby Szlacheckie); **2.** 'miejsce, w którym można nabyć różne produkty': *wiecie dziewczyny co to jest globin? ...* [Absolutnie nie] *no właśnie ... no ... to jes ... pasta do butów ... to kiedyś pozywają<sup>n</sup>c ... ja jeszcze pracowałam ... w sklepie ... no to ... nig nie mówił ... że aha poprosze paste ... poprosze globin do butów ...* (Rysiny); *no jaki to mógł być chleb w sklepie? ... w domu był pieczony a tam tyż był pieczony w piekarni chyba ... nie? ...* (Borki); [R1:] [...] *jak tero byłem w któryś dzień w sklepie ... normalnie ... kamiń był w tym ... w tych kartoflach ...* [R2:] *nie*

*no ... no przecież ... kómbajn przeleciał ... z kómbajnu z taśmy ktoż nie zebroł koo tego to przecież wiadomo że poleciał do ziem...* [R1:] *a jo jag jo zaro ... kaminia wisz tego w ry<sup>n</sup>ke wzięłym do kierownicki ... jo mówie co to za odmiana? ... dla jaj ... nie? ...* [...] [R2:] *nie no przecież jak z kómbajnu nie wybierzeż ry<sup>n</sup>cznie to óny ... bo niktóre wisz niktóre letó<sup>m</sup> na bok ...* [R1:] *ale taki był normalnie ... podłużny jag jak zim...* [R2:] *no ja wim ... kształty był taki sam no to ...* [R1:] *niczym sie nie różnił ... od ... tylko że po prostu wagó<sup>m</sup> ... nie? ... jak wzięłym w re<sup>n</sup>ke mówie no co kaminie? ... no ...* (Police Średnie).

**SKORUPKA** – 'zewnętrzna, twarda powłoka jajka': [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] *po pierse że jes skorupka inna ... taka świeża ... a po drugie sie bierze ...* [...] *przy uchu ... i jak sie tam ... lata w tym to znaczy że już stare jajko jest ... już sie nie nadaje do zjedzenia bo óno już takie wszystko ma te ... ale p... przeważnie pierse co sie paczszy po skorupkach bo jes ... taka skorupka ... no ... taka świeżutka widać ... no ...* (Koło); *no wykuwają<sup>m</sup> sie [pisklęta] z ... z skorupki ... który wysiaduje kwoka ...* (Rzuchów); (Babiak); (Stary Budziszław); (Rysiny); (Grabów).

**SKROBAĆ – OSKROBAĆ – WYSKROBAĆ – 1.** 'zdrapać skórę ziemniaków': *a to stare [ziemniaki] sie obiera a młode sie skrobie to chyba to bedzie ...* (Dzierawy); *stare ziemniaki sie struże ... struże lub obiera ... młode ... no to ... no to raczej sie tak skrobie bo ... bo majo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> skórke tako<sup>m</sup> malutko<sup>m</sup> ...* (Koło); **2.** 'czyścić z sierści skórę zabitej świni poprzez zdrapywanie': *no czszeba parzyć [świnię po zabiciu] ... i skrobać ... wy skrobie tyn no ... oparza ...* (Koło); *należało je [=włosy świni po zabiciu] po prostu usu-*

no<sup>n</sup>ć ... albo je po prostu opalano ... albo ... skrobano ... (Koło); później sie ... skrobie ... czy opala ... no później sie wycio<sup>n</sup>ga wny<sup>n</sup>czności i rozbiera całego świniaka na czę<sup>n</sup>ści ... które só<sup>m</sup> później do jedzenia ... (Babiak); [R1:] i skrobali ... [R2:] tak ... polewali goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... jag już zdechła to polewali goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... i później skrobali ... [R1:] no ... [R2:] jak oskrobali to myli ... pomy... wymyli całó<sup>m</sup> tó<sup>m</sup> świnie ... później ... (Felicjanów); [R1:] skrobano [zabił<sup>o</sup> świnię] ... [R2:] polewano wodo<sup>m</sup> ... wrzo<sup>n</sup>có<sup>m</sup> i skrusz... skrzybano (Felicjanów); [R1:] no s... parzono je [=kopyta świni] w...e wodzie ... wrzo<sup>n</sup>cy ... i scio<sup>n</sup>gano je nożym ... albo haczykim jakim ... [R2:] takim haczyki były ... takie takie ... taki liję mio... był do skrobano i ... na końcu takie zagi<sup>n</sup>cie było ... (Felicjanów); polewano [zabił<sup>o</sup> świnię] wrzo<sup>n</sup>tkiem i skrobano ... (Koło).

**SKROBANIE** – ‘zdrapywanie skórki ziemniaków’: (Grabów).

**SKROMNY** – 1. ‘niezbyt ozdobny’: *kuropatwa taka skromna kureczka ... bladobro<sup>n</sup>zowa ... nie ma takiego pie<sup>n</sup>knego upierzenia ... i taka jes ... ponura ... wie<sup>n</sup>cej stale taka powolna ...* (Stary Budziszław); 2. ‘niezbyt intensywny’: *i te cegielki [z torfu] zostały ... te cegielki potem tak ... przy słończku ładnym ... słońca to piekły wtedy nie tag jak dzisiaj ... tylko skromne słońce mamy ... bo pierw to było słońce ...* (Tarnówka).

**SKRZECZEĆ** – ‘o kurach: wydawać głośny, podobny do skrzypienia odgłos’: [Kura] *skrzeczy* ... (Stary Budziszław).

**SKRZEKOTAĆ** – ‘o kurach: wydawać głośny, podobny do skrzypienia odgłos’: [Kura] *skrzekocze* ... (Babiak); (Stary Budziszław); (Rysiny).

**SKRZEK, SKRZOK** – ‘wysmażony kawałek słoniny, boczku lub mięsa; skwarka’: *skrzek* ... (Babiak); *skrzok* ... (Felicjanów).

**SKRZEPNIE<sup>n</sup>CIE** – ‘przejście ze stanu ciekłego do stałego’: *a przed skrzywnie<sup>n</sup>ciem dolewano do krwi octu* ... (Babiak).

**SKRZOK** → **SKRZEK**.

**SKRZYBAĆ** – ‘czyścić z sierści skórę zabitej świni poprzez zdrapywanie’: [R1:] *skrobano [zabił<sup>o</sup> świnię] ... [R2:] polewano wodo<sup>m</sup> ... wrzo<sup>n</sup>có<sup>m</sup> i skrusz... skrzybano* (Felicjanów).

**SKRZYDEŁKO** – ‘część kury, kurczaka, którą zwierzę macha, chcąc wznieść się w powietrze; przez ludzi wykorzystywana w celach spożywczych’: *mie<sup>n</sup>sa z kury to może bydó<sup>m</sup> ... mogó<sup>m</sup> być tak ... skrzydełka ... piersi ... udka ... korpus ... który używa sie na rosół ... wo<sup>n</sup>troba żoło<sup>n</sup>dek ... szyjka nóżki ...* (Stary Budziszław); [Kurę, kurczaka dzieli się:] *na <sup>u</sup>udka skrzydełka i piersi* ... (Babiak); [Kurę, kurczaka dzieli się na:] [R1:] *udo* ... [R2:] *udka* ... [R3:] *piersi* ... *skrzydełka* ... [R1:] *no tak ... stopki?* ... [R3:] *stopki* ... [R2:] *stopki* ... *tero jesz...* [R3:] *drapcie* ... (Felicjanów); *z kury albo z kurczaka? ... no to rosół ... można ... nie wim ... pieczone udka ... skrzydełka faszerowane* ... (Koło); *só<sup>m</sup> porcje ... rosółowe czy czy ... na pierś ... udko ... skrzydełka ... szyjka ... kuper* ... (Koło).

**SKRZYDŁOK** – ‘dłuższe pióra w skrzydle ptaków’: [Jakie są rodzaje piór u kury?] [R1:] *dłuż...* *skrzydłoki lot...* *lota* ... [R2:] *i pierze* ... [R3:] *puch* *tyż ma* ... *o!* ... *kaczka* ... [R1:] *kaczka* ... *gy<sup>n</sup>si to majo<sup>m</sup> puch* *ale nie kura* ... [R2:] *ale loty to ma* ... [R1:] *loty to majo<sup>m</sup>* ... [R2:] *i pióro* ... *no i pióra*

*takie normalne ... [R1:] a u... kogut to mo znowu takie zakry<sup>n</sup>cóne ... w ógonie ... (Felicjanów).*

**SKRZYDŁO** – ‘część kury, kurczaka, którą zwierzę macha, chcąc wznieść się w powietrze; przez ludzi wykorzystywana w celach spożywczych’: *żeby nie fruwały ... bo ge<sup>n</sup>si potrafiły fruwać ... i gospodynia ... gospodynie celowo wycio<sup>n</sup>gały ge<sup>n</sup>siom ... te długie pióra ze skrzydeł ... tak zwane lotki ... żeby one nie fruwały ... żeby właśnie nie uciekały z zagrody ... (Koło); [Części kury, kurczaka] [R1:] dziób ... [R2:] szyja ... skrzydła ... noga ... [R1:] i grzebień ... tak ... (Koło); no [kogut] ma ... ma łeb tak samo jak kura y skrzydła ogon ... no i drapki ... no i drapcie i pieje ... (Rzuchów); bo kaczka ma normalne takie [pióra] ... przy kup... kuperze jak i wszy<sup>n</sup>dzie ... przy skrzydłach jakby wsze<sup>n</sup>dzie były ... nie? ... (Rysiny).*

**SKUBAĆ – OBSKUBAĆ – OSKUBAĆ, <sup>U</sup>OSKUBAĆ – WYSKUBAĆ – 1.** ‘wydzierać pióra z mięsa ptaków przygotowywanych do spożycia lub z żywych gęsi’: *no trzeba jo<sup>m</sup> [=kurę] po prostu ... zabić ... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ... no ... wyskubać z pierza ... rościo<sup>n</sup>ć ... usuno<sup>n</sup>ć wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjować ... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ... no a nastę<sup>m</sup>pnie przygotować do ... cze<sup>n</sup>ści ... już ... gotowania ... przygotowywania jakiejś danej potrawy z kurczaka ... (Koło); no jo<sup>m</sup> [kurę] zabić ... oprawić ... obskubać ... nie? ... w wodzie goró<sup>n</sup>cej ... no i wypaproszyć ... [...] opalić ... tak ... te te ... jeszcze só<sup>m</sup> takie ... małe te piórka niewyrośni<sup>m</sup>te ... [...] pypcie ... tak ... (Rysiny); skubie sie ... (Rysiny); no prze[ci]e czszea jo<sup>m</sup> [=kurę] oskubać ... umyć ... wypaproszyć ... (Grabów); [Jak przygotowuje się kurę / kurczaka do zjedzenia?] zabija sie*

*patroszy ... skubie ... o! jeszcze skubie ... (Babiak); ge<sup>n</sup>si skubano jak ... zaczęły gubić pióra ... a kaczki nie wiem ... (Babiak); [R1:] no czszea najpierw <sup>U</sup>oskubać [kurę] ... [R2:] najpierw czszeba jej głowe scio<sup>n</sup>ć ... żeby krew odeszła ... zaś sparzyć oskubać ... i podrobnidź i już jest ... [R1:] roz... wy... wybebeszyć ... [R3:] wymydz i w zależności od tego co ma być ... jag rosół to ... do wody ... zago... no jedni gotujo<sup>m</sup> wode drudzy wkładajo<sup>m</sup> w zimno<sup>m</sup> ... no tego ... warzywa ... tegó kurczaka a jag ma być pieczone no to na tłuszczu czsea ... opic i oprużyć ... no ... (Felicjanów); [R1:] skubano no ... [R2:] gy<sup>n</sup>si to chyba podskubywano ... [R1:] pocskubywano ... [R3:] pocskubywano ... [R2:] żeby nie gubiły piór ... ale kiedy to nie wiem ... [R1:] kaczki gy<sup>n</sup>si ... (Felicjanów); najpierw czszeba jo<sup>m</sup> [=kurę] zabić ... później oskubać ... wypatroszyć ... wymyć ... wymoczyć ... i ugotować zupe ... bo<sup>n</sup>dź upiec ... (Koło); kaczki to sie skubało właściwie po zabiciu ... tak? ... sie nie parzyło tylko sie przykrywało i pod paro<sup>m</sup> żeby odchodziło pierze żeby nie było mokre ... sie wykorzystywało później na poduszki ... a ge<sup>n</sup>si no to sie pocskubywało puch ... ale w jakim okresie to nie wiem nie mam poję<sup>n</sup>cia ... czy na wiosne czy na ż... czy na jesieni nie wiem ... (Koło); czsea [kurę] zabić ... oskubać ... czszewia wycio<sup>n</sup>gno<sup>n</sup>ć flaki to wszystko ... (Koło); gy<sup>n</sup>si dwa razy skubano ... (Koło); ucina sie [kurze] ... łeb ... oparza ... skubie ... opala ... czyści i ćwiartkuje ... (Rzuchów); no ge<sup>n</sup>si skubano ... skubano ... gy<sup>n</sup>si skubano gdy porosno<sup>m</sup> ... to dopiero je podskubano ... (Rzuchów); 2. ‘wyciągać coś, co jest wrośnięte’: albo ry<sup>n</sup>kó<sup>m</sup> można było wycinać ... albo ... albo haczkó<sup>m</sup> sie prze... najpirw sie robiło przecinke ... a późni sie robiło przerywke ... bo przecinke to sobie zostawiołeś tam kilka buraków w kupie ... co czszydzieści centrymetrów ...*

*a późni wkoło tego czeba ry<sup>n</sup>kó<sup>m</sup> oskubać żeby został tylko jedyn ... (Police Średnie).*

**SKUBANIE** – ‘wydzieranie piór z mięsa ptaków przygotowywanych do spożycia’: *wyrywanie pi... no to ... darcie pierza to jes ... nie ... wyrywanie jes co inne ... i darcie jes co inne ... no skubanie ... skubanie od kaczki ... (Rysiny); skubanie ... i to sie robiło kiedyś poduszki z tego [pióra gęsi] ... (Koło); (Babiak); (Felicjanów); (Rzuchów); (Grzegorzew); (Kłodawa).*

**SKWARA** – ‘pojedynczy wysmażony kawałek słoniny, boczku lub mięsa’: (Koło).

**SKWARKI** – ‘wysmażone kawałki słoniny, boczku lub mięsa’: *skwarki ... [...] no to jes wysmażona słonina albo sadło ... (Babiak); [R1:] skwarki ... [...] no wytopióne ze ... [R2:] wytopiony tłuszcz ... [R3:] ze szmalc... ze słoniny ... (Felicjanów); skwarki ... [to ...] zesmażona słonina ... (Koło); skwarek ... (Koło); [skwarki] to so<sup>m</sup> pozostałości po ... wytopie smalcu ... (Koło); to so<sup>m</sup> skwarki ... (Rzuchów); a jeszcze my za dawnych czasów robiliśmy dziady ... dziadoska potrawa ... czyli ... ziemniaki ... jak sie dogotowuj<sup>m</sup> to sie sypie do tego porcje mo<sup>n</sup>ki ... i to sie razem z to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> gotuje i sie robi taka ... ciapka ziemniaczano-mo<sup>n</sup>czna ... i to sie skwarkami ... okraszało ... i z kwaśnym mlekiem na przykład sie to jadło ... bardzo dobre ... (Dęby Szlacheckie).*

**SKWASIĆ** – ‘o mleku: fermentować, stać się kwaśnym’: *smaka [sera] ... na ... jak ... zależy jak ... mleko jest ... bardzo skwaszone be<sup>n</sup>dzie ... ser ... kwaskowy ... a ze słodkiego mleka ... też sie robi sery ... i be<sup>n</sup>dzie ser ... słoczszy ... smaczniejszy jes taki ... łagodniejszy ... no ... mniej ... mniej kwaśny ... (Drzewce); domowy wyrób sera to było*

*tak samo mleko postawiało sie kwa... żeby sie skwasiło dzień dwa skwasiło sie ... (Stary Budziszław).*

**SKWAŚNIEĆ** → **KWAŚNIEĆ**.

**SŁODKAWY** – ‘nieco słodki’: *zupa jarzynowa ... zupa ogórkowa ... jes to zupa kwaskowa ... kapuśniak też jes zupo<sup>m</sup> kwaskowo<sup>m</sup> ... kalafiorowa jes bardzo dobra zupa jes to zupa ... smag ma łagodny i słodkawy ... (Grzegorzew).*

**SŁODKI, SZŁODKI** – 1. ‘mający taki smak, jak po dodaniu cukru’: *mojda ... [...] to było ... materiał ... w ... cukier sypał w materiał zawio<sup>n</sup>zane było i kładłaś do buzi i jak ssoł [dzieciak] ... bo słodkie było i spokojny był ... no ... to mojda to nazywali ... (Grzegorzew); myślę że smoczek [dawano dziecku] ale też ... tak też mi sie kojarzy właśnie jak dawniej ktoś mi mówił ... że dawało sie ... coś słodkiego krukier [cukier] zawinie<sup>n</sup>ty w jako<sup>m</sup>s tako<sup>m</sup> szmatke ... tako<sup>m</sup> oczywiście czysto<sup>m</sup> ... i dziecko to ssało ... tak ... właśnie jak nie było jeszcze smoczka no bo też smoczki no to ... gu... so<sup>m</sup> gumowe czy teraz s-ilionowe ... (Koło); [Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zo<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka); 2. ‘o mleku, śmietanie; niesfermentowany’: *smaka [sera] ... na ... jak ... zależy jak ... mleko jest ... bardzo skwaszone be<sup>n</sup>dzie ... ser ... kwaskowy ... a ze słodkiego mleka ... też sie robi sery ... i be<sup>n</sup>dzie ser ... słoczszy ... smaczniejszy jes taki ... łagodniejszy ... no ... mniej ... mniej**

kwaśny ... (Drzewce); [R1:] *niektóra krowa dawała takie gorzkawe mleko nie wszystkie krowy ... [R2:] zależy co jadła ... [...] mleko zależało ... smak zależał od jedzenia ... [R1:] ale mleko krowie to przeważnie dobre było ... [R2:] słodkie ... no ... (Witowo); no szłodka śmietana ... bo jes słodka śmietana i jez i kwaśna śmietana ... (Witowo).*

**SŁODKO-KWAŚNY** – ‘mający zarówno smak słodki, jak i kwaśny’: *no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczki ... czsz... jak sie zabijało kaczke to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potem podstawić pod zarżni<sup>m</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepkę jeszcze sie robiło ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepkę wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew).*

**SŁOIK, SŁOJK** – ‘szklane naczynie, które można zakręcić; też: jego zawartość’: *najlepiej to [żeby mleko się zsiadło] ... w słoik ... w naczyniu szklanym ... albo kamiennym ... (Drzewce); [Naczynie, w którym zostawia się mleko, żeby się zsiadło] [R1:] to zależy ... to i w słoju ... i były takie ... [R2:] kaminiaki nazywali ... [R1:] takie były ... [R2:] garnki ... czy w tym zwykłym garnku ... (Witowo); a mie<sup>n</sup>so [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to mie<sup>n</sup>so kładziono a potem rozbierano tam ... osobno słonine osobno żeberka osobno nogi ... głowe ... no i ... z tego przerabiało albo kaszanke albo kiełbase mielono ...*

*albo zostawiano mie<sup>n</sup>so do spożywania ... i dawniej nie były zamrażalki to były mie<sup>n</sup>sa gotowane w słoikach ... przechowywane w słoikach żeby ... były do spożywania ... a dziś to już só<sup>m</sup> zamrażalki ... lodówki to to mie<sup>n</sup>so jes przechowywane w innej pozycji ... (Stary Budziśław); zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ś ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>ś ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... no to czszeba czszymać w odpowiednich warunkach czyli w jakichś ... chłodnym pomieszczeniu i za dawnych czasów to były tak zwane ... piwnice ... albo specjalne budynki nieogrzewane ... na ... niemajo<sup>n</sup>ce podłogi ... (Dęby Szlacheckie); no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do końca ... w tych warunkach wiejskich by przeczszymał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie); no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczki ... czsz... jak sie zabijało kaczke to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potem podstawić pod zarżni<sup>m</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepkę jeszcze sie robiło ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepkę wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); słoiki tam ... to ... w ty piw-*



nicy gdzie kartofle to ... my nie przechowywalim ale ... na przykład warzywa ... jabka ... to przechowywalim tak ... (Goszczęda).

**SŁOJK** → **SŁOIK**.

**SŁONY** – ‘mając smak taki, jak po dodaniu soli’: *a no ... to [o] przechowywaniu [mięsa] to ... nie było ... to były ... solilo sie ... beczi były takie de<sup>m</sup>bowe ... albo sie zakopywało do ziemi sie tak zakrywało na zime albo tak ... bo żeby ... no bo jak ... w to<sup>m</sup> to ... albo beczi ... i bardzo dużo sie solilo ... a ja[k] chciało sie zjeż na drugi dzień czy tam kiedy ... a jak było takie za bardzo ... zapeklowane to sie moczyło bo za słone by było jakbyż ugotowała ... (Grabów).*

**SMACZNY** – ‘mający przyjemny smak’: *smaka [sera] ... na ... jak ... zależy jak ... mleko jest ... bardzo skwaszone be<sup>n</sup>dzie ... ser ... kwaskowy ... a ze słodkiego mleka ... też sie robi sery ... i be<sup>n</sup>dzie ser ... słoczszy ... smaczniejszy jes taki ... łagodniejszy ... no ... mniej ... mniej kwaśny ... (Drzewce); od oprzó<sup>n</sup>tania krów [zależał smak sera] ... jak tyż krowa dostała dobro<sup>m</sup> zielonke czy zimniaki czy marchew czy ... czy buraczki nawet czy liście kapusty czy ... kończyne żarla na... na trawa taka kończyzna zielona ... to naprawdę było smaczne czy dobre siano wysuszone ... (Stary Budziszław).*

**SMAK** – **1.** ‘właściwość pokarmów odbierana przez człowieka podczas ich spożywania’: [Na rosół] *no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no*

*i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka); zupa jarzynowa ... zupa ogórkowa ... jes to zupa kwaskowa ... kapuśniak też jes zupo<sup>m</sup> kwaskowo<sup>m</sup> ... kalafiorowa jes bardzo dobra zupa jes to zupa ... smag ma łagodny i słodkawy ... (Grzegorzew); 2. ‘przyjemność znajdowania w jedzeniu’: *jak soli nie be<sup>n</sup>dzie to nie by<sup>n</sup>dzie ... smaku ... (Drzewce); [Jak się robi rosół?] no gotuje sie wode ... wkłada sie my<sup>n</sup>so ... wkłada sie wo... włoszczyzne ... doprawia sie do smaku ... (Barłogi); [A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczkii?] tak ... tylko potym sie przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej kaczkii ... robi sie zaprawe tako<sup>m</sup> i sie to zacio<sup>n</sup>gnie ... i do smaku sie doprawia octem pieprzem a ... a do rosółu to już sie octu nie daje ... (Barłogi).**

**SMAKA** – ‘właściwość pokarmów odbierana przez człowieka podczas ich spożywania’: *smaka [sera] ... na ... jak ... zależy jak ... mleko jest ... bardzo skwaszone be<sup>n</sup>dzie ... ser ... kwaskowy ... a ze słodkiego mleka ... też sie robi sery ... i be<sup>n</sup>dzie ser ... słoczszy ... smaczniejszy jes taki ... łagodniejszy ... no ... mniej ... mniej kwaśny ... (Drzewce).*

**SMAKOWAĆ** – ‘podość się pod względem smaku’: *to zależy wszystko od fachowca ... jak fachowiedz robi ... od rodzaju dźrzewa od ... we<sup>n</sup>dzenia ... czy wie<sup>n</sup>cej czy mniej ... [...] no ... we<sup>n</sup>dzynie ... od tego rodzaju dźrzewa ... i tam musi być sól cosnek przyprawami ... no żeby ... smakowało ... (Rzuchów).*

**SMALEC, SZMOLEC** – ‘tłuszcz jadalny pochodzenia zwierzęcego o półstałej konsystencji’: [skwarki] *to so<sup>m</sup> pozostałości po ... wytopie smalcu ... (Kolo); tłuszcz z kaczkii? ... smalec ... (Adamini); szmole[c] ... normalny tłuszcz kaczy ... (Barłogi).*

**SMAŻYĆ – OBSMAŻYĆ – USMAŻYĆ** ‘przygotowywać produkt do jedzenia poprzez poddawanie go działaniu gorącego tłuszczu’: *jablecznik kojarzy mi się ... po prostu z ciastem ... na kruchym cieście ... z jabkami smażonymi ... po prostu pieczone ciasto ... z jabkami ...* (Koło); *no jeszcze można dodać ziemniaki do ... do farszu do pierogów na przykład robiliśmy ... pie... gotowane ziemniaki z cebulką<sup>m</sup> smażoną ... i na przykład kapusta albo kto tam ... sobie życzył z czym ... no ...* (Dęby Szlacheckie); [Owoce] *to smażydź na d-żem najwyży ...* (Borki); *kapuste takó<sup>m</sup> surowó<sup>m</sup> kiszonó<sup>m</sup> tyż się nieroz na patelce smażyło do ... do jedzynio do do ... mi<sup>n</sup>ska ...* (Borki); *ser smażony to ... no czsza było go ... po prostu ... zesmażyć ...* (Drzewce); *kotled no to jes kawałek kawałek ... mie<sup>n</sup>sa ... opanierowany i usmażony ...* (Babiak); [R1:] *kotlet to jez mi<sup>n</sup>so mielone i ...* [R2:] *i doprawione i ...* [R1:] *i op... obsmażone ... i jes kotlet ... mielony ...* (Felicjanów).

**SMOCZEK** – ‘gumowa zabawka, którą niemowlę ssie’: *myśle że smoczek [dawano dziecku] ale też ... tak też mi się kojarzy właśnie jak dawniej ktoś mi mówił ... że dawało się ... coś słodkiego krukier [cukier] zawinie<sup>n</sup>ty w jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> szmatkę ... tako<sup>m</sup> oczywiście czysto<sup>m</sup> ... i dziecko to ssało ... tak ... właśnie jak nie było jeszcze smoczka no bo też smoczki no to ... gu... so<sup>m</sup> gumowe czy teraz s-iklonowe ...* (Koło); *smoczek ... gumowy ...* (Dzierawy); (Grzegorzew); (Tarnówka).

**SMOG, SMÓG** – ‘gęsta mgła zanieczyszczonego powietrza’: *ciemny “obłok”? ... dym ... smog ... inaczy ... no w tej chwili to smóg ... a tutaj to dym ...* (Grzegorzew).

**SMÓG** → SMOG.

**SODA** – ‘biały proszek dodawany do prania w celu wybielenia ubrań’: *była taka soda ... i to się dowoło ... gotowało się pranie ... pościel się jak się ... najprzód się na noc zmoczyło ... potem się prało ... i gotowało się jeszcze ... pościel ... tó<sup>m</sup> ... w takich kotlach ... się gotowało ... i się znowu płukało ... ze dwa razy i ... krochmal ...* (Barłogi).

**SODKA** – ‘biały proszek dodawany do prania w celu wybielenia ubrań’: *kiedyś się ... wsypywało wie<sup>n</sup>cyj moja mama takie sodke sypała ... żeby było i mie<sup>n</sup>kie czy do firan to sodke lub soly dużo wsypywała ... żeby óne były sztywne ...* (Rysiny).

**SOFA** – ‘miękką, niską kanapą’: [Urządzenia do spania] *wersalka ... tapczan ... sofa ... kozetka ... też też można ... mieć narożnik w domu ten narożnik rozkładać ... no teraz so<sup>m</sup> różne też takie ... urzo<sup>n</sup>dzenia ...* (Koło).

**SOK** – ‘płyn wyciskany z owoców lub warzyw’: *to było masło ... masło ... no takie ... zaprawiane ... sokiem z marchwi ... kiedyś tak ... robili ... jak było masło blade ... ak... a wie<sup>n</sup>cy ludzie chcieli żeby było ... no żółte żeby tego ... kolor poprawić ... masło ... to ... wyciskali sok z marchwi ... [...] z marchwi tylko ... bo inne no to się nie nadaje ...* (Drzewce); [R1:] *niektórzy ... marchew przeważnie dokładali [do masła] ... żeby było żółte ...* [R2:] *no ... marchewke ... albo było ... był taki barwniczek też ...* [R1:] *nie nie nie wim ... ale właśnie mówili że sok z marchwi jak bo ... bo nie z każdego mleka się robiło żółte masło ...* [R2:] *tak tak ...* [R1:] *a jak ... a żółte masło było pokupniejsze ...* [R2:] *pokupniejsze ... miało lepszy po... [R1:] popyt ...* (Witowo); *jablecznik? ... “o luksus ... ciasto się piecze ... jabłuszka się ściera ... ciasto się robi kruche ... na*

*blaszke sie kładzie ... jabłuszka sie ściera ... przeciska troche bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa sie ciastem ... i sie piecze ... no ... jablecznik ... luks ... (Grabów).*

**SOLANKA** – ‘roztwór wody i soli służący do celów spożywczych, wydłużający czas przydatności mięsa do spożycia’: [R1:] *kiełbasy kładli ... no i to mi<sup>n</sup>so ... [R2:] w... zasololo sie rozmaite żeby to na na... [R1:] solanki ... (Felicjanów); [R1:] to była solanka ... przygotowywano z soli ... [R2:] było chyba ... już tak długo sie soliła aż wypływało ... [R1:] aż jajko wypłynęło ... ale to jak sie chciało ... [R2:] jajko albo kartofel ... ona ... [R1:] nie ... ale to jak sie chciało żeby mie<sup>n</sup>so dłużej dłużej ... długo leżało ... tak? ... a późni czszea było to mie<sup>n</sup>so znowu wymoczyć wie<sup>n</sup>c ... woda no to solanka ... (Koło); szynke sie pekluje ... w przyprawach soli ... solanke robi ... i potem sie sznuruje ... albo w siatke i ... we<sup>n</sup>dzi sie ... (Koło); (Babiak).*

**SOLIĆ – NASOLIĆ – OSOLIĆ – POSOLIĆ** – ‘dodawac soli’: [R1:] *nie wszyscy solili [masło] ... [R2:] to jak kto chcioł ... [R1:] bo solone szybci sie starzało mówili ... (Witowo); wstawiam mi<sup>n</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje sie ... zszymuje ... kładę warzywa sole ... i sie to gotuje ... (Grzegorzew); [Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka); [Mięso było] kładzione ... w beczki ... i solone ... w beczkach było solone jak ... nie było jeszcze lodówek ... i było gdzieś wkopywane albo ... gdzie...*

*chowali gdzieś w jakichś piwnicach ... albo tak żeby było chłodno ... no ... a ... bywało tak że były takie studnie ... duże co tam nie były używane ... a ... wiesz ... to tam wpuszczali tam było chłodno ... na takich linach ... i w ty wodzie ... jak w wiadrach czy coś óno se tam stało ... i mogło być ... no ... różnie było przedtym ... no ... a teraz to jes ... no ... co innego ... (Koło); za moich czasów kiedy ja byłam dzieckiem pamie<sup>n</sup>-tam jak ... moja babcia ... mięso ... wtedy ... nie ... na wsiach posiadali lodówki ... a już tym bardziej zamrażarki ta-jak w dzisiejszych czasach ... babcia miała ... taką ... taką piwnice ... wykopano<sup>m</sup> ... w ziemi ... inaczej to też nazywano tako<sup>m</sup> ziemianko<sup>m</sup> ... w której panował zawsze chłód ... latem ... i sposób przechowywania tego mięsa był nastę<sup>m</sup>pujo<sup>n</sup>cy ... dużo po prostu tego mięsa ... przechowywano w taki sposób że ... solono to mięso bardzo dużo<sup>m</sup> ilości<sup>m</sup> soli ... w ten sposób zabezpieczali ... peklowan... było takie peklowanie po prostu mięsa ... zabezpieczano je przed psuciem ... i po prostu przeczszymywano w jakiś dużych naczyniach właśnie ... takich glinianych ... i to mięso długo leżało ... (Koło); kiedyż no to były ... w beczki ... w beczkach ... i sie soliło ... w tej chwili to w zamrażarkach ... nie? ... a kiedyś to w beczkach ... a moja mama jednocześnie żeby ... uwe<sup>n</sup>dziła ... ocsło... te ... szynki ... to zakopywaa to w ziemi ... nie samo mie<sup>n</sup>so tylko w beczce ... to ono tam przeleżało bo to muchy sie tam nie dostawały i ... i to było takie inne ... (Rysiny); zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ść ... zapasów zrobić w stoikach ... [...] a cze<sup>n</sup>ść ... warzyw ... przerabiało sie kap... zawsze była beczka kapusty kiszzonej ... zawsze była beczka kiszonych ogórków albo i ze dwie ... no i w stoikach ... no i jeszcze ... stała beczka ... z mie<sup>n</sup>sem ... z zabitego świniaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... mi<sup>n</sup>so czszea*

było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby sie nie zepsuło ... czyli mie<sup>n</sup>so było nasolone ... ciasno ułożone w beczce ... na wierzchu przyciśnie<sup>n</sup>te jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrzywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie sie zawsze przechowywało ... (Dęby Szlacheckie); a no ... to [o] przechowywaniu [mięsa] to ... nie było ... to były ... solilo sie ... beczki były takie de<sup>m</sup>bowe ... albo sie zakopywało do ziemi sie tak zakrywało na zime albo tak ... bo żeby ... no bo jak ... w to<sup>m</sup> to ... albo beczke ... i bardzo dużo sie solilo ... a ja[k] chciało sie zjeż na drugi dzień czy tam kiedy ... a jak było takie za bardzo ... zapeklowane to sie moczyło bo za słone by było jakbyż ugotowała ... (Grabów); no drożdże i zakis sie dawało ... w barsz tak sie nazywało ... sie kisiło i sie dawało i z drożdżami sie ... mieszało i ... i sie zagniało ... i solilo sie ... i takie były no ... były ta... chlebek sie ... nieraz to i sie dawało tyż inne ... różnie i na mleku ... sie i na na ... maślanca sie robiło chlebek tyż ... no różnie ... (Borki); [R1:] to była solanka ... przygotowywano z soli ... [R2:] było chyba ... już tak długo sie solila aż wypływało ... [R1:] aż jajko wypłynęło ... ale to jak sie chciało ... [R2:] jajko albo kartofel ... óna ... [R1:] nie ... ale to jak sie chciało żeby mie<sup>n</sup>so dłużej dłużej ... długo leżało ... tak? ... a późni czszea było to mie<sup>n</sup>so znowu wymoczyć wie<sup>n</sup>c ... woda no to solanka ... (Koło); i wtedy był ser można było kroić plastery sobie na chleb posolidz i ... i to właśnie taki był od... tak ... a serwatke no dawniej to używano do wypicia ... gotowano polewke ze serwatki a ... w dzisiejszych czasach sie tego nie robi ... (Stary Budziszław).

**SOMSIADKA** – ‘kobieta mieszkająca niedaleko’: *barłóg?* ... no to bałagan ... a...

*barłó* ... ale *barłóg* jez no ... ale ty masz *barłóg* ... nie? ... no nawed ide do somsiadki ... *młoda* ... jez i też mówi ... ale pani mam taki *bar...* bałagan ... ni? ... bałagan albo *barłóg* ... niy? ... no bo *barłóg* ... to jes ... to jes pochodzynie wiy<sup>n</sup>cy kujawskie ... (Rysiny).

**SOS** – ‘zawieszisty płyn stosowany jako dodatek do dań’: *jak sie ugotuje ... no ... rosół ... zupy sosy ... jak kto chce ... czy pieczone czy ... gotowane ... (Rzuchów); dla świń można szy... przygotowywać w różnych postaciach żarcie ... można dawać takie wszystkie odpady domowe jak sie tam ma ... różne sosy chleby ... niepoczszebne ziemniaki ... (Stary Budziszław); zaklepka to jes ... jak zaprawiamy zupe czy zaprawiamy pomidorowo<sup>m</sup> czy zaprawiamy buraczkowo<sup>m</sup> czy jako<sup>m</sup> tam uważamy to<sup>m</sup> zupe ... czy sos zacio<sup>n</sup>gamy ... to bierzemy ... czy mleko czy wode ... i odrobine wsypujemy mle... mo<sup>n</sup>ki ... roszczszepujemy i ... zalewamy do takiej ilości jak poczszebujemy zage<sup>n</sup>szczono<sup>m</sup> zupe ... (Stary Budziszław).*

**SÓL** – ‘biała, sypka przyprawa wykorzystywana w celach spożywczych lub do konserwowania żywności’: *jak soli nie be<sup>n</sup>dzie to nie by<sup>n</sup>dzie ... smaku ... (Drzewce); [Mięso] peklowano ... robiono zalewe ze solo<sup>m</sup> ... i mie<sup>n</sup>so ... w to chowano ... albo ... zamrażano ... (Stary Budziszław); za moich czasów kiedy ja byłam dzieckiem pamie<sup>n</sup>-tam jak ... moja babcia ... mięso ... wtedy ... nie ... na wsiach posiadali lodówki ... a już tym bardziej zamrażarki ta-jak w dzisiejszych czasach ... babcia miała ... taką ... taką piwnice ... wykopano<sup>m</sup> ... w ziemi ... inaczej to też nazywano tako<sup>m</sup> ziemianko<sup>m</sup> ... w której panował zawsze chłód ... latem ... i sposób przechowywania tego mięsa był naste<sup>m</sup>pujo<sup>n</sup>cy ... dużo po prostu tego mięsa*

... przechowywano w taki sposób że ... solono to mięso bardzo dużo<sup>m</sup> ilości<sup>m</sup> soli ... w ten sposób zabezpieczali ... peklowan... było takie peklowanie po prostu mięsa ... zabezpieczano je przed psuciem ... i po prostu przeczszymywano w jakiś dużych naczyniach właśnie ... takich glinianych ... i to mięso długo leżało ... leżało po prostu ... albo ... albo było po prostu też we<sup>n</sup>dzone ta-ak szynki właśnie boczki ... były po prostu we<sup>n</sup>dzone ... w jakimś ... ja pamię<sup>n</sup>tam mój dziadzius<sup>n</sup> to zawsze we<sup>n</sup>dził właśnie ... drzewem jakimś owocowym ... prawda? ... no ... używał do tego ... do ... do we<sup>m</sup>dzienia właśnie drzewa ... drzewa owocowego ... (Koło); do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodą<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); to była z marchewkó<sup>m</sup> ... kapusta na zime ubijano była ... i troche soli ... i z różnymi ... i ludzie ... i listki sie rzucało takie te zapachowe ... niektórzy to z marchwió<sup>m</sup> sie tarło marchew i sie wysypywało ... i naet buraki cukrowe kładli do kiszynio tyż to były bardzo dobre kiedyś kapusta ... [...] jak sie nazywała kapusta? ... kwaszono kapusta sie nazywaa ... (Borki); [R1:] to była solanka ... przygotowywano z soli ... [R2:] było chyba ... już tak długo sie soliła aż wypływało ... [R1:] aż jajko wypłynęło ... ale to jak sie chciało ... [R2:] jajko albo kartofel ... óna ... [R1:] nie ... ale to jak sie chciało żeby mie<sup>n</sup>so dłużej dłużej ... długo leżało ... tak? ... a późni czszea było to mie<sup>n</sup>so znowu wymoczyć wie<sup>n</sup>c ... woda no to solanka ... (Koło); szynke sie pekluje ... w przyprawach soli ... solanke robi ... i potem sie sznuruje ... albo w siatke i ... we<sup>n</sup>dzi sie ... (Koło); czszeba to [=wnętrżności świni] ... wyczyści[ć] dobrze czyścić ... w soli wodzie ... żeby ... nie miały zapa-

chu ... (Rzuchów); to zależy wszystko od fachowca ... jak fachowiedz robi ... od rodzaju drzewa od ... we<sup>n</sup>dzenia ... czy wie<sup>n</sup>cej czy mniej ... [...] no ... we<sup>n</sup>dzynie ... od tego rodzaju drzewa ... i tam musi być sól co-snek przyprawami ... no żeby ... smakowało ... (Rzuchów); [Do czarniny] najlepsze so<sup>m</sup> przecierane [kluski] ... mówio<sup>m</sup> żelazne ... rozmaicie na to mówio<sup>m</sup> ale przecierane z ziemniaków takie ... [...] no i ziemniaki sie ... struże czsze na tartce ... i potem sie sypie mo<sup>n</sup>ke sól ... wymiesza sie i na gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wode sie wrzuca w garnek ... i sie gotuje ... (Barłogi); no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczki ... czsz... jak sie zabijało kaczke to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potem podstawić pod zarżni<sup>n</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepke jeszcze sie robilo ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepke wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>sem i wodą ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew); kiedyś sie ... wysypywao wie<sup>n</sup>-cyj moja mama takie sodke sypała ... żeby było i mie<sup>n</sup>kie czy do firan to sodke lub soly dużo wysypywała ... żeby óne były sztywne ... (Rysiny); (Witowo).

**SÓMSIAD** – ‘osoba mieszkająca niedaleko’: jak ... chciałym mieć ... dłuższe kopce od sómsiada ... [...] bo mom wi<sup>n</sup>cy zimniaków to ... [...] to sypolym na wirzku ... to wtedy sie automatycznie kopiec wydłużył ... nie? ... [...] późni sie szybci spasło ... no to fakt ... (Police Średnie).

**SPALIĆ** → PALIĆ.

**SPARZYĆ** → **PARZYĆ**.

**SPIŻARKA** – ‘pomieszczenie na żywność’: (Koło); (Tarnówka).

**SPIŻARNIA** – ‘pomieszczenie na żywność’: (Dąbie).

**SPLASZCZYĆ** – ‘uczynić płaskim’: *no sal-seson kłado<sup>m</sup> ... w żoło<sup>n</sup>dka ... ozorki uszy ... chude miy<sup>n</sup>so ... gotuje sie ... kładzie sie ... tak aby ... aby ... no ... kładzie sie<sup>m</sup> ... do ... do tego żoło<sup>n</sup>dka ... i tam ... ten ... jeszcze rosół żeby sie to wszystko wymiysza-ło i przyciska sie<sup>m</sup> ... żeby sie splaszczyl ... (Rzuchów).*

**SPLOSZYĆ SIE** – ‘przestraszyć się’: *pojechaam do dziadka ... to nabyłam wszów jagjechałam do domu to miałam pełno wszów ... bo tam u ty pani tak było że [j]ak ... miałam czarno<sup>m</sup> suknie to nawy ... tu my wyszła ... wyszły ... tak sie sploszylam że ... gdzie szłam to myślałam że już wsza na mnie siedzi ... takie było to życie ... kiedyż ... ludzie nieczyste to mieli ... kiedyż a ... jedno od drugigó sie zaraziło tyż ... (Borki).*

**SPLUKAĆ** → **PEŁUKAĆ**.

**SPOKOJNY** – ‘cichy, niesprawiający kłopotów’: *mojda ... [...] to było ... materiał ... w ... cukier sypałaz w materiał zawio<sup>n</sup>zane było i kładłaś do buzi i jak ssoł [dzieciak] ... bo słodkie było i spokojny był ... no ... to mojde to nazywali ... (Grzegorzew).*

**SPORAWY** – ‘dosyć duży’: *jak widać było że ciasto [na chleb] urosło ... to sie dzieliło na poszczególne bochenki ... my w piecu chlebowym piekliśmy ... to chyba zależało od pojemności pieca po prostu ... my piekliśmy sześ czy siedem takich dużych sporawych bochenków ... (Dęby Szlacheckie).*

**SPORTOWY** – ‘wykorzystywany do uprawiania sportu’: [Obuwie] *zimowe letnie ... sandały ... sportowe ... robocze ... (Bogusławice); [Rodzaje obuwia] na pewno zimowe i letnie ... myśle ... ale mogo<sup>m</sup> bydz jeszcze przeciwdeszczowe ... mogo<sup>m</sup> byc sportowe ... no i co jeszcze może być? ... może mogo<sup>m</sup> bydz jakieś ... lecznicze jak ktoś ma zdeformowane nogi na przykład albo jakież obolałe ... ortopedyczne ... (Dęby Szlacheckie).*

**SPOŻYWAĆ** – ‘zjadać, przyjmować pokarm’: *kałdun to jes właśnie ... ten żoło<sup>n</sup>dek która swinia spożywa ... (Stary Budziszław); nawarka to jes tak ... woda sie gotuje ... wysypuje sie do niej mo<sup>n</sup>ke pszenno<sup>m</sup> ... i potem ... czszepaczko<sup>m</sup> sie roszczszepuje na tej wodzie gotowanej ... i właśnie wychodzi taka ... taka ta zupa ... taka worka ... tak ... zaprawia sie mlekiem i to dawniej było bardzo ... spożywane ... w dzisiejszych czasach sie nie robi takich zup ... (Stary Budziszław).*

**SPOŻYWCZY** – ‘przeznaczony do jedzenia przez ludzi’: [Ziemniak może być wykorzystany] *albo do celów spożywczych ... dla ludzi ... albo jako ... pasza dla zwierzot ... jako pasza dla zwierzot ... no kiedyś jak nie było tych suchych granulatów ... i różnych cudów to ziemniaki były ... pocstawo<sup>m</sup> do karmienia ... świń na przykład w gospodarstwie ... kur kaczek ... to wszystko zjadały ... jadało ziemniaki ... (Dęby Szlacheckie).*

**SPÓDNICA** – ‘część wierzchniej odzieży kobiecej, od pasa w dół’: (Bogusławice); (Powiercie); (Dęby Szlacheckie).

**SPRAWDZAĆ** – ‘kontrolować, upewniać się’: *to jak by [jajko] było popsute to bydzie pływać ... pami<sup>n</sup>tosz jak sie ... sprawdzało kurczaki czy ... so<sup>m</sup> żywe czy nie w jajkach*

*na wodę ciepł<sup>m</sup> się kładło ... i to jajko które było ... z kurczaczkiem to tak się przechylało ... (Grabów).*

**SPRZO<sup>N</sup>TACZKA** – ‘kobieta sprzątajaca mieszkanie’: [Kobieta] *co naczynia myła? ... [...] może sprzo<sup>n</sup>taczka ... (Kłodawa).*

**SPRZO<sup>N</sup>TAC** – **POSPRZO<sup>N</sup>TAC** – 1. ‘porządkować, usuwać nieczystości’: *posprzo<sup>n</sup>-tać ... (Adamin); sprzo<sup>n</sup>tać ... (Grzegorzew); sprzo<sup>n</sup>tać ... (Rysiny); 2. ‘zebrać zboże z pola’: sprzo<sup>n</sup>tać ... (Grzegorzew).*

**SPULCHNIACZ** – ‘środek spulchniający do wypieków’: *jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to się dzieje dzisiaj bo chyba się dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>ś</sup>ć ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło się ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałeczek się zostawiało ... i późni jak się zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałeczek dodawało się do ... nowe<sup>o</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepsza czy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie).*

**SSAĆ** → SAĆ.

**STAĆ** – 1. ‘o istotach żywych: nie ruszać się’: *no stój! spokojnie ... (Drzewce); 2. ‘o przedmiotach: znajdować się gdzieś’: w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... (Tarnówka); a jak nie było takiej piwnicy ... to ... kopało się również w ziemi na dworze ... tak<sup>o</sup>m ziemianke tak zwano<sup>m</sup> ... [...] ma tako<sup>m</sup> ziemianke ... jeszcze ... wykopano<sup>m</sup> ... samodzielnie ...*

*[...] na podwórku ... naprawdę ... wchodzi się dźrzwiczkami po stopniakach na ... do ... na dół ... i tam stoj<sup>o</sup>m wszyskie zapasy ele-gancko ... (Dęby Szlacheckie).*

**STANCJA** – ‘odnajmowane mieszkanie lub jego część’: *no to wsza ... by była ... tag jak kiedyś ... w... za Niemców były ... bo tera to nik tegó ni mo chyba ... w życiu ... no ... bo kiedyś to ... mieli ludzie i dziecioki mieli i do szkoły jak ... jak ... ja pojechałam do Gdyni ... jak ... już się “ożyniłam ... i pojechałam bylim na stancji ... dziadek był ... i jak pojechaam ... to nabyłam wszów tam ... (Borki).*

**STANIK** – ‘część damskiej bielizny służąca do przykrycia i podtrzymywania piersi’: [Części ubrania] *to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszysko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedziź i majtki tyż ... bo tak się wyrażo ... nie? ... i czszea ubradź rajstopy ... czy jakieś spodnie bo tera to kobity chodz<sup>o</sup>m w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to się tak czszea ubradź i ... i rajstopy przeci na nogi założyć ... i co? ... i ocieplanie ... i swed jakież jeszcze na siebie czy jak<sup>o</sup>mś bluzke ... nó wszysko ... (Borki).*

**STOJAK** – ‘pionowa konstrukcja służąca do eksponowania kwiatów doniczkowych’: *no stojak się nazywał ... inaczy no co? ... kwietnik ... (Rysiny); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednic<sup>o</sup>m i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko się jak ... jak się tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybk<sup>o</sup>m troszeczke był*

*taką za... no trochę tag ozdobione trochę tag  
jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ...  
nie było tyle ... poczszeba naczyni ... nie ...  
bo sie mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy  
... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie  
też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebo-  
wali używać bo ... (Tarnówka).*

**STOKROTKA** – ‘niewysoka roślina o białych lub różowych płatkach’: [Kwiaty rosnące w ogródku] *róże ... [...] astry begonie [...] stokrotki ... mieczyki tulipany ... (Koło).*

**STOLIK** – zdr., ‘niewielki stół’: *i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś kredy... znaczy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło).*

**STOLECZEK** – ‘to, na czym dawniej siadano, dojąc krowę’: *na stoleczku ... (Drzewce); [R1:] stoleczek taki ... [...] cztery nogi ... [R2:] deseczka ... [R1:] deseczka i cztery nogi do tegó ... [R2:] i sie siadało pod krowó<sup>m</sup> ... (Witowo).*

**STOLEK** – ‘mebel bez oparcia, służący do siedzenia’: *w kuchni ... kredyns tylko taki był nieduży córka i ... i co tam? ... stół był ... przy stole stołki ... jedyn był długi ... “o czterech nogach albo takie normalne zbite tam z desek z czegoś stołki kiedyś tam nie było taboretów krzesła to już było wielkie świ<sup>n</sup>to jak było ... u kogoś ... przeważnie stołki ... (Grzegorzew).*

**STOŁOWIZNA** – ‘zastawa stołowa’: *na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis*

*obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie “o ... to jes wszystko do jedzynia ... (Barłogi); 43.*

**STOŁOWY** – ‘przeznaczony do jedzenia posiłków’: *pokój stołowy ... (Koło); (Rysiny).*

**STORCZYK** – ‘roślina doniczkowa o barwnych kwiatach, na wysokich łodygach, z korzeniami niewymagającymi dużej ilości gleby’: [Kwiaty hodowane w domu] *paprocie ... juki ... te ... storczyki ... te ... no jeszcze tam czekej i... jes tych nazwów ... i ... fiołki ... (Koło).*

**STÓŁ** – **1.** ‘mebel z blatem, stojący na nogach, przeznaczony do przyrządzania i spożywania pokarmów’: *w kuchni ... kredyns tylko taki był nieduży córka i ... i co tam? ... stół był ... przy stole stołki ... jedyn był długi ... “o czterech nogach albo takie normalne zbite tam z desek z czegoś stołki kiedyś tam nie było taboretów krzesła to już było wielkie świ<sup>n</sup>to jak było ... u kogoś ... przeważnie stołki ... (Grzegorzew); i w pokoju i w kuchni kojarzo<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś kredy... znaczy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło); tu nie poczszeba ogło<sup>n</sup>dać czy mie<sup>n</sup>sko jes mie<sup>n</sup>kie czy jak tego tylko już ten zapach ... z tego rosolu właśnie nam ... mówi że to już jes to dobre na stół ... (Tarnówka); na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były*



... (Tarnówka); *a mie<sup>n</sup>so* [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to *mie<sup>n</sup>so* kładziono a potem rozbiera-no tam ... (Stary Budziszław); (Dzierawy); 2. 'pozioma część maszyny': [Snopowiązałka składa się] z kosy ... *stołu motowidła* ... i aparatu *wio<sup>n</sup>żo<sup>n</sup>cego* chyba ... (Koło).

**STRAWA** – 'jedzenie dla ludzi': (Witowo).

**STRÓJ** – 'odzież, ubranie': (Dęby Szlacheckie).

**STRUGAĆ** – 'obierać warzywa z łupiny': [Do czarniny] *najlepsze so<sup>m</sup> przecierane* [kluski] ... *mówio<sup>m</sup> żelazne* ... *rozmaicie na to mówio<sup>m</sup> ale przecierane* z ziemniaków takie ... [...] *no i ziemniaki sie* ... *struże czsze na tartce* ... *i potem sie sypie mo<sup>n</sup>ke sól* ... *wymiesza sie i na gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodę sie wrzuca w garnek* ... *i sie gotuje* ... (Barłogi); *stare ziemniaki sie struże* ... *struże lub obiera* ... *młode* ... *no to* ... *no to raczej sie tak skrobie bo* ... *bo majo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> skórke tako<sup>m</sup> malutko<sup>m</sup>* ... (Koło); *"obieranie no zimniaka sie mówiło* ... *obiera sie* ... *normalnie sie struże* ... (Borki).

**STRUGANIE** – 'obieranie warzyw z łupiny': *obieranie ewentualnie struganie* ... (Bogusławice); *obieranie albo struganie* ... (Dęby Szlacheckie); (Rysiny); (Dąbie).

**STRUŚ** – 'duży, nielotny ptak o długiej szyi i nogach, szybko biegający': *indyki ludzie hodujo<sup>m</sup>* ... *kaczki* ... [...] *ge<sup>n</sup>si* ... *te* ... *te duże te* ... *różne strusie tam jakieś jeszcze coś* ... *no to to* ... *różne hodowle majo<sup>m</sup>* ... (Koło).

(**STUDZIĆ**) – **WYSTUDZIĆ** – 'sprawiać, by coś obniżało swoją temperaturę': [R1:]

*poporcjowadź* [zabitą świnię] i ... *przerobić* ... *tak?* ... [R2:] *wystudzić* ... [R1:] *o! jeszcze tak* ... *właśnie* ... (Koło); *podgrzać je* [=zsiadłe mleko] ... *tylko nie zagotować* ... *podgrządź je żeby* ... *żeby sie* ... *no* ... *żeby zrobić ser* ... *czszeba zsiadłe mleko podgrzać* ... *a naste<sup>m</sup>pnie wystudzić* ... (Drzewce).

**STYGNO<sup>ŃĆ</sup> – WYSTYGNO<sup>ŃĆ</sup>** – 'obni-  
żać swoją temperaturę': [R1:] *upuszczano* [krew świni] ... *żgano nożem do* ... *do te<sup>n</sup>tnicy* ... [R2:] *no i czea było miyszać* ... *czszepaczkó<sup>m</sup>* ... [...] [R1:] *czszea było mieszać* ... [R2:] *mieszać* ... [R3:] *czszepaczkó<sup>m</sup>* ... *czepać* ... *szybko czszepać* ... *żeby już* ... [R2:] *żeby wystygło* ... [R1:] *czszepaczkó<sup>m</sup> lub koziołkim* ... (Felicjanów); *żeby zabezpieczyć krew przed krzepnie<sup>n</sup>ciem w celach dalszej przeróbki no to czea było* ... *dosypać soli i czszepadź aż krew nie wystygnie* ... (Koło); [R1:] *salceson robi sie z mie<sup>n</sup>sa gotowanego* ... *i nabija sie w* ... *kałdun?* ... *dobrze mówie?* ... *tak* ... *i w grube* ... [R2:] *grube jelita można też?* ... [R1:] *można* ... *no zależy jak kto tam* ... *robi* ... *i przyciska sie później* ... *czymś cie<sup>n</sup>żkim żeby* ... [R3:] *wystygło* ... [R1:] *żeby zastygło tak* ... (Koło); *jakby to czszeba zrobić żeby to kasze* ... *uczszymać w ciepłe?* ... *no to czea przykrydź jó<sup>m</sup> i w garku* ... *i ona* ... *nie stygnie przecież* ... *jag jó<sup>m</sup> sie "odczydzi i jak* ... *to kasza długo ciepło czszymo* ... *w garek...* *w garku i przykryta a* ... (Borki); *dlatego że biała zrobiona nie b...* *nie jes we<sup>n</sup>dzona* ... *a taka* ... *potem sie ustawia tako<sup>m</sup> beczke okro<sup>n</sup>gło<sup>m</sup> podpala sie na dole* ... *i sie tym dymem ona we<sup>n</sup>dzi* ... *robi sie bro<sup>n</sup>zowa* ... *potem jo<sup>m</sup> sie wkłada do wody* ... *i jo<sup>m</sup> sie w goro<sup>n</sup>cy wodzie pare minut tak* ... *nazywa sie parzenie* ... *i potem to<sup>m</sup> kielbase sie wyjmuje na takich* ... *patykach długich albo na pre<sup>n</sup>tach drucianych* ... *i ... potem ta kielbaska wystygnie i jes taka lekko bro<sup>n</sup>zowa* ...

*a biała to już jednolicie biała od zrobienia ... (Stary Budziszław).*

**SUCHY** – ‘pozbawiony wilgoci’: *no czszeba je [=naczynia] umyć wysuszyć żeby były suche ... (Barłogi); dla świń można szy... przygotowywać w różnych postaciach żarcie ... [...] a w dzisiejszych czasach przeważnie sie pasza ... paszo<sup>m</sup> sucho<sup>m</sup> pasie ... i pijo<sup>m</sup> wodę z poidel<sup>t</sup> ... (Stary Budziszław); [Ziemiak może być wykorzystany] albo do celów spożywczych ... dla ludzi ... albo jako ... pasza dla zwierzo<sup>t</sup> ... jako pasza dla zwierz<sup>o</sup>t ... no kiedyś jak nie było tych suchych granulatów ... i różnych cudów to ziemniaki były ... pocstawo<sup>m</sup> do karmienia ... świń na przykład w gospodarstwie ... kur kaczek ... to wszystko zjadały ... jadało ziemniaki ... (Dęby Szlacheckie); [Kiedy zboże można kosić?] ziarno w kłosie wtedy jes suche i twarde ... (Koło).*

**SUKANIE** – ‘rozglądanie się, by coś znaleźć’: [Kura] *po prostu uczy je [=kurczęta] wszystkiego ... uczy ... no ... sukania ... ich pokarmu robaków ... w ziemi ... pokazuje<sup>m</sup> c im ... po prostu ... sama drapie łapami w ziemi ... (Koło).*

**SUKIENKA** – ‘wierzchni, jednoczęściowy strój kobiecy’: (Powiercie); (Dęby Szlacheckie).

**SUKNIA** – ‘wierzchni, jednoczęściowy strój kobiecy’: *pojechaam do dziadka ... to nabyłam wszów jagjechałam do domu to miałam pełno wszów ... bo tam u ty pani tak było że [j]ak ... miałam czarno<sup>m</sup> suknie to nawy ... tu my wyszła ... wyszły ... tak sie spłoszyła że ... gdzieś szłam to myślałam że już wsza na mnie siedzi ... takie było to życie ... kiedyż ... ludzie nieczyste to mieli ... kiedyż a ... jedno od drugigo sie zaraziło tyż ... (Borki); (Bogusławice).*

**SUPER** – przym., ‘świetny, wybitny, wyróżniający się pod jakimś względem’: *kiedyś sie nazywało „Biały Jeleń” mydło ... [...] szare ... tak ... i sie nazywało „Biały Jeleń” ... to był ... [...] to był ... super ... już nie jes taki jak był kiedyś ... bo mój mo<sup>n</sup>ż musi robić duży piany z mydła takiego ... właśnie tego szarego ... bo ma stawy chore ... no to ... już jez inny ... ale to „Biały Jeleń” ... i w dalszym cio<sup>n</sup>gu ten „Biały Jeleń” ... i szare też jeszcze mydło ale przeważnie ... jes mydło ... kiedyś sie myło mydłem ... (Rysiny).*

**SUROWY** – ‘o produkcie żywnościowym: niepoddany obróbce termicznej’: *paruje sie [ziemniaki dla zwierząt] ... surowych sie chyba nie daje bo ... no nie ... parowane były ... w parniki takim dużym ... (Dęby Szlacheckie); a jeszcze był tak zwany ... pyrzok ... to też jes postawa tylko chyba z ... ziemniaków tylko chyba z ... surowych startych ziemniaków ... i do tego sie dosypywało mo<sup>n</sup>ki i to sie piekło w piekarniku ... ale już tak dawno było że ja tego nie pami<sup>t</sup>am ... (Dęby Szlacheckie); kapuste takó<sup>m</sup> surowo<sup>m</sup> kiszono<sup>m</sup> tyż sie nieroz na patelce smażyły do ... do jedzynio do do ... mi<sup>n</sup>ska ... (Borki).*

**SUSZA** – ‘stan pogody bez opadów’: *no przede wszystkim czszeba je [=warzywa] posiać ... odpowiednio najpierw odpowiednio ziemie nawozić posiać ... w czasie suszy podlewać ... no i potem naste<sup>m</sup>pujo<sup>m</sup> zbiory ... (Bogusławice).*

**SUSZARKA** – ‘specjalny mebel przeznaczony do tego, by naczynia w nim ociekały z wody i się suszyły’: *no w szafkach takich specjalnych [przechowywano naczynia] ... kiedyś to w kredensach ... kredensy to były ... właśnie ... jeszcze takie miały ... każdy talerz miał poszczególne te [przegródki] ... i wkładało ... kubki sie wieszalo ... taki ka...*

*kiedys kredens był ... jeszcze u mnie pami<sup>n</sup>-tam ... [...] no bo to niby suszarka ... no ... m... ale to co inne jes suszarka ... a co inne tyn kredens ... [...] był u nas taki stolarz ... tu mieszkał i robił nam te [meble] ... a kubki były wieszane wszystkie ... na tym ... nie w środku tylko na wirzchu było ... (Rysiny).*

**SUSZENIE** – ‘sprawianie, że coś staje się suche’: [Czynności podczas sianokosów] *prze-czszo<sup>n</sup>sanie ... i składanie ... a obecnie ... no to w... suszenie ... i baloty ... (Prucheniec).*

**SUSZONY** – ‘o owocach: pozbawiony wilgoci, by można je było długo przechowywać’: *zupa z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśnia ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek tyż nie gotowaam ... chyba że z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo sliwkowa ... (Rysiny).*

**SUSZYĆ – WYSUSZYĆ** – ‘sprawiać, że coś staje się suche’: *no czszeba je [=naczynia] umyć wysuszyć żeby były suche ... (Barłogi); [Żeby naczynia były czyste należy je] dobrze umydz i wyszorować ... wysuszyć ... (Rysiny); pierszo<sup>m</sup> czynnościo<sup>m</sup> pewnie no to jes wykopanie tego ... tego torfu ... nastep<sup>m</sup>nie ... nastep<sup>m</sup>nie czszeba go wysuszyć ... no gdzieś tam ... składować czy magazynować ... (Koło), polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>n</sup>dź razie ... no owoce ... no jak sie ... sliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to sie gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>u</sup>odzie ... weki ... tylko sie suszyło w piecu chlebowym ... suszyło sie ... sliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potym takie jeszcze było*

*nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisiło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... postało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); używo sie ... tak ... jako susz ... owocowy że tak powiy<sup>m</sup> bo na wigilie na przykład dodawało sie do ... no na wigilie był obowio<sup>n</sup>zkowy kompot z suszonych owoców ... (Dęby Szlacheckie); należy jo<sup>m</sup> skosić to<sup>m</sup> trawę i wysuszyć ... (Nowe Budki); tej ziemi wierzch ... był ładnie zebrany ... w darń takó<sup>m</sup> darń ... kawałki ziem... tej ło<sup>n</sup>ki ... a ... spodnia cze<sup>n</sup>śc była ... mieszana ... i to w forme sie układało ... suszyło ... i to były takie ... kwadraty ... czworoko... czworoboki ... i to sie suszyło i to był ... torf ... tylko to były odpowiednie ... po... podłoża u ło<sup>n</sup>k torfowych ... nie wsze<sup>n</sup>dzie były te ło<sup>n</sup>ki torfowe ... (Prucheniec); najpierw ona była w... w formie ... polewana była wodo<sup>m</sup> ta ... ta torfowina ... i żeby ona sie tam prawda ... u... czekaj jak wyrazić? ... uformowała dobrze ... a potem była wyjmowana z formy i suszona ... (Prucheniec); [Torf] wykopywano ... sie rozrabiano ... i zalewano w formy ... późni jeżeli to wyszło na słońcu to ... ustawiano w takie ... słupki ... po dziesie<sup>n</sup>ć sztuk ... i po kawałeczku ... i sie ... suszyło na słońcu ... (Sobótka).*

**SUTEK** – ‘gruczoł mleczny zakończony brodawką’: *wymie ... [...] okro<sup>n</sup>głe i ma cztery takie sutki ... [...] taki worek ... i ... cztery sutki ... (Witowo); no za te sutki ... no ... czy cio<sup>n</sup>gnie czy nacisko zależy jak kto doi ... jo to naciskałam ... (Witowo).*

**SWET** – ‘ubranie okrywające tułów i ręce, zrobione z dzianiny’: [Części ubrania] *to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszystko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedzieć i majtki tyż ... bo tak sie wyrażo ... nie? ... i czszea ubradż rajstopy ... czy jakieś spodnie bo tera to kobity chodzó<sup>m</sup> w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to sie tak czszea ubradż i ... i rajstopy przeci na nogi założyc ... i co? ... i ocieplanie ... i swed jakiz jészce na siebie czy jakó<sup>m</sup>ś bluzke ... nó wszystko ... (Borki).*

**SWETER** – ‘ubranie okrywające tułów i ręce, zrobione z dzianiny’: *można podzielić na odzież ... damsko<sup>m</sup> me<sup>n</sup>sko<sup>m</sup> dziecie<sup>n</sup>co<sup>m</sup> ... jest bielizna ... jest odzież letnia zimowa ... spodnie swetry kurtki ... (Bogusławice); (Dęby Szlacheckie).*

**SWÓJ** – 1. ‘niekupny, wytworzony przez siebie’: *robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało sie ... wsypanywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wode ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszczekę pszennej ... no i tak to było ... kisko ... wyrobiło sie ... oczywiście czszea było rozszczepać koziółkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postalo ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz sie kupuje ... (Tarnówka); jak sie piekło to był chleb swój taki ... (Borki); 2. ‘posiadany na własność’: *ale cze<sup>n</sup>sto sie zdarzało że ... kura sobie gdzieś tam ... znalazła miejsce i poza ... kurnikiem gdzieś tam ... w obejściach sobie ... uwiła gniazdo i ... i tam ... wysiadywała ... po prostu jajka ... swoje młode ... (Koło); ale to była kiedyś**

*kuchnia to ... to zaste<sup>m</sup>powalo ... duzo duzo rzeczy ... co dzisiaj sie nazywa ... jes co innego ... bo nieraz nawet kuchnia byla niby że kuchnia ale i bylo sypialnio<sup>m</sup> bo ... ludzie nie mieli takich ... tyle mieszkań co dzisiaj jes ... że każdy ma swoje mieszkanie ... swój pokój ... (Tarnówka).*

**SYPA** – ‘rodzaj worka wypełnionego pierzem służącego do robienia poduszek i pierzyn’: *y tak że wycszepane to ... na tym si... przetaku to pierze ... przedarte ... było wsypanywane w poszew ... [...] we wsypie ... wsypa ... wsypa sie nazywało ... i w tą sypie ... wsypie ... wsypane było ... i no ... no i ... i to całe było ... i było ciepłe i fajnie i ... (Tarnówka).*

**SYPAĆ – DOSYPAĆ – POSYPAĆ – WSYPAĆ – ZASYPAĆ** – ‘dodawac substancji w postaci proszku lub niewielkich elementów’: [R1:] *to sie brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnio<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarobialo ... w takim żurowniku ... i sypało sie mó<sup>n</sup>ke wode i sie tam ... w tym żuro... w tym ... koziółkim kry<sup>n</sup>ciało ... i sie przykrywało ... stowiało sie na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów); żeby zabezpieczyć krew przed krzepnie<sup>n</sup>ciem w celach dalszej przeróbki no to czea było ... dosypać soli i czszepadż aż krew nie wystygnie ... (Koło); to te mydliny ... [...] z proszku ... za duzo sie wsypie proszku ... [...] to trzea wyplukać ... (Adamin); [Do czarniny] najlepsze so<sup>m</sup> przecierane [kluski] ... mówio<sup>m</sup> żelazne ... rozmaicie na to mówio<sup>m</sup> ale przecierane z ziemniaków takie ... [...] no i ziemniaki sie ... struże czsze na tartce ... i potem sie sypie mo<sup>n</sup>ke sól ... wymiesza sie i na gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wode sie wrzuca w garnek ... i sie gotuje ... (Barłogi); moжда ... [...] to było ... materiał ... w ... cukier sypałaż w materiał*

zawio<sup>n</sup>zane było i kładłaś do buzi i jak ssoł [dzieciak] ... bo słodkie było i spokojny był ... no ... to moje to nazywali ... (Grzegorzew); robiono żur tak że ... no taki glinianny dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało się ... wsypywało się na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wodę ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało się mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszeczkę pszennej ... no i tak to było ... kisto ... wyrobiło się ... oczywiście czszea było roszczepać koziolkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postało ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajkę czy na żur ... (Tarnówka); y tak że wyczszepane to ... na tym si... przetaku to pierze ... przedarte ... było wsypywane w poszew ... [...] we wsypie ... wsypa ... wsypa się nazywało ... i w tą sypę ... wsypę ... wsypane było ... i no ... no i ... i to całe było ... i było ciepłe i fajnie i ... (Tarnówka); kasze żeby ugotować ... no to ... potrzebna jes woda ... i się sypie albo ... wsypie się bezpośrednio ... kasze do wody ... albo wkłada się tak jak teraz jest ... w torebkach takich małych ... torebke z kaszo<sup>m</sup> do ... do wody żeby się ugotowaa ... (Bogusławice); zimniaki pire ... takie pocstawowe ... albo zwykłe ugotowane posypane ... jakó<sup>m</sup>ś posypko<sup>m</sup> specjalno<sup>m</sup> z ziemniaków albo koprem ... (Dęby Szlacheckie); [R1:] [Radło] no to jes w podobie takie coś do pługa ... nie? ... no tyko że ... [R2:] to to jes taki śpiczasty czy... tego ... i ... tu só<sup>m</sup> takie ... dwie tego ... sie rozkłada ... i żeby ta ziemia sie na ob... z jedno<sup>m</sup> i drugó<sup>m</sup> stróne odsypywała się ... żeby zasypać ... [...] ziemie rozpychało na boki ... (Dąbrowa); [Radło rozsypuje ziemię na boki, a pług?] [R1:] a pług zarzuca ... [...] zarzuca skibe na skibe ... zasypio tam ... a tutaj jak posadzisz to ci obradli ... każdo<sup>m</sup> ... [R2:] radline ... [R1:] na radline ... obradli ... zasypuje ... (Dąbrowa); był wyko-

pany taki dół ... na sztych ... jak szpodeł jes wysoki ... teraz ... ostatnio to ... właśnie my sypalim na wirzku ... ale kiedyś to ... kopało się mogielo normalnie kopało się ... i tam sie wsypywało [ziemniaki] ... (Goszczędzka); no mogiła kopiec ... nie? ... kopiec ... no to czyli ... dołek wykopany ... w zimi i ... tam kartofle sie sypało ... (Police Średnie); jak ... chciałym mieć ... dłuższe kopce od sósniada ... [...] bo mom wi<sup>n</sup>cy zimniaków to ... [...] to sypolym na wirzku ... to wtedy sie automatycznie kopiec wydłużył ... nie? ... [...] późni sie szybci spaso ... no to fakt ... (Police Średnie).

**SYPIALKA** – ‘pomieszczenie przeznaczone do spania’: sypialka sypialnia ... (Koło).

**SYPIALNIA** – ‘pomieszczenie przeznaczone do spania’: ale to była kiedyś kuchnia to ... to zaste<sup>m</sup>powalo ... duzo duzo rzeczy ... co dzisiaj sie nazywa ... jes co innego ... bo nieraz nawet kuchnia była niby że kuchnia ale i było sypialnio<sup>m</sup> bo ... ludzie nie mieli takich ... tyle mieszkań co dzisiaj jes ... że każdy ma swoje mieszkanie ... swój pokój ... (Tarnówka); no to dzisiaj sypialnia ... no ... [...] no-a pier[w] ... no był jedyn pokój co ... tam sie gnieździła cała rodzina i ... to zależy ... [...] bo ludzie nie mieli ... nie mieli ... nig nie miał swojego pokoiku ... nig nie miał swojego pokoiku tylko był ... jeden pokój dla całej rodziny ... [...] wieleużytko... wielożytko[wy] ... (Tarnówka); sypialka sypialnia ... (Koło); (Dzierawy); (Grzegorzew).

**SYRWATKA** → SERWATKA.

**SZABLON** – ‘forma, wzór pozwalające seryjnie powielać motyw dekoracyjny’: i sie nakładało te szablony [na ścianę] i innym kolorem można było podmalowywać ... teraz też so<sup>m</sup> takie te szablony ... nie? ... też

... ale kiedyś to też bo moja mama to nawet wycinała różne tam ... takie coś ... nawed i firanki z papieru robiła ... nakładła to ... i to umalowało na te takie żeby ozdoby były na ścianach ... (Rysiny).

**SZAFKA** – ‘mebel z półkami, zamykany drzwiami’: no ... pościel to normalnie ścieliłaś łóżka na wierzku ... a ubrania no to do szafy kładłaś ... szafa wiszalno była i tam wiszoki ... (Grzegorzew); w szafach było ... szafy były czyszdzrziowe i wtedy ... tam cała rodzina musiała się zmieścić i tego ... no czy tam ... jak jakieś tam kufry mieli no to ... o ile ... jakiś tam kufer ... no u nas kufr nie było ... była szafa i ... w szafie mieliśmy wszystko ... (Tarnówka); we<sup>n</sup>dzarka to jest tak ... można jo<sup>m</sup> spo... na różne sposoby zrobić ... albo jo<sup>m</sup> uspawać ... z jakiejś blachy tako ... czworoko<sup>n</sup>tna ... albo z jakiejś beczki okro<sup>n</sup>gła ... przykrydź na wierzku ... jaki... jakiejś tam położyć kołki ... i na to rzucić jak<sup>o</sup>m ... jakiś koc czy co i dym przez to wychodzi ... gdzie tam so<sup>m</sup> na dro<sup>n</sup>żkach powieszona we<sup>n</sup>dłina ... a ... albo też robio<sup>m</sup> tako<sup>m</sup> już zamykano<sup>m</sup> na ... na dźwiki ... tako<sup>m</sup> szafe ... (Stary Budziszław).

**SZAFKA** – ‘niewielki mebel z półkami, zamykany drzwiczkami’: so<sup>m</sup> szafki kuchenne ... dawniej były to kredensy ... (Grzegorzew); jakaś szafka ... (Barłogi); no w szafkach takich specjalnych [przechowywano naczynia] ... kiedyś to w kredensach ... kredensy to były ... właśnie ... jeszcze takie miały ... każdy talerz miał poszczególne te [przegródkki] ... i wkładało ... kubki się wieszalo ... taki ka... kiedyś kredens był ... jeszcze u mnie pami<sup>n</sup>tam ... [...] no bo to niby suszarka ... no ... m... ale to co inne jest suszarka ... a co inne tyn kredens ... [...] był u nas taki stolarz ... tu mieszkał i robił nam te [meble] ... a kubki były wieszane wszystkie ...

na tym ... nie w środku tylko na wierzchu było ... (Rysiny); to jest takie coś no u nas w szafce też jest ale czy to się jakoś specjalnie nazywa? ... może jakiś ubijak do ziemniaków ... nie wiem ... nie wiem ... (Dęby Szlacheckie).

**SZAMPON** – ‘płyn do mycia włosów’: mydliny no to z mydła ... się robio<sup>m</sup> mydliny ... nie? ... tag i z ... teraz z proszku czy czy z szamponu czy jakiegos ... płynu ... (Rysiny).

**SZARE MYDŁO** – ‘specjalny rodzaj mydła niezawierający substancji barwiących i zapachowych, używany dawniej przede wszystkim do prania’: umyć ... [...] we wodzie i w mydle ... (Adamin); no na pewno krochmal ... już po praniu ... ale co dodawano do prania? ... no mydło ... szare mydło ... kroilo się w ... jakieś kawałki ... i się je wrzucało do pralki ... (Grzegorzew); kiedyś się nazywało „Biały Jeleń” mydło ... [...] szare ... tak ... i się nazywało „Biały Jeleń” ... to był ... [...] to był ... super ... już nie jest taki jak był kiedyś ... bo mój mo<sup>n</sup>ż musi robić duży piany z mydła takiego ... właśnie tego szarego ... bo ma stawy chore ... no to ... już jest inny ... ale to „Biały Jeleń” ... i w dalszym cio<sup>n</sup>gu ten „Biały Jeleń” ... i szare też jeszcze mydło ale przeważnie ... jest mydło ... kiedyś się myło mydłem ... (Rysiny); (Barłogi).

**SZAROTKA** – ‘roślina o białych kwiatach, pokryta białym meshkiem’: jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dzieci... dziecinnych ... dziecie<sup>n</sup>cych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... ma-

ciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rosło? ...  
żonkile ... (Koło).

**SZARY** – ‘będący koloru popiołu’: *ge<sup>n</sup>sie pióra so<sup>m</sup> sztywne białe ... a kacze ... kacze też so<sup>m</sup> białe i szare ... i so<sup>m</sup> delikatniejsze ...* (Rzuchów); *tak ... [kaczki polskie] te białe ... te takie ... te dzikie pozywajo<sup>m</sup> te szare i ...* (Rysiny). → SZARE MYDŁO, SZARY BARSZCZ.

**SZARY BARSZCZ** – ‘zupa na zakwasie z mąki i chleba’: [Co to za potrawa: szary barszcz?] [R1:] *no to jes ...* [R2:] *żur ... chyba ...* [R1:] *to jes żur ... dobra potrawa ...* (Felicjanów); [Co to za potrawa: szary barszcz?] *żurek? ... [...] kiedy no ... w okresie zimowym i jesiennym i z mo<sup>n</sup>ki żytniej ... na ... z zakwasu mo<sup>n</sup>ki żytniej ...* (Koło); [R1:] *szary barszcz to bydzie chyba taki barszcz jag my gotuimy ... na zakwasie taki ... szary ...* [R2:] *żurek to ... żurek kwa...* [R1:] *no ...* [R2:] *to żurek może ... no no ... a to z czego? ... jakie jes pytanie? ... z czego sie gotuje? ... [...] no to ... z mo... na zakwasie ... z zakwasu z mo<sup>n</sup>ki żytni ...* (Koło).

**SZCZAWIOWY** – ‘zrobiony w znacznej części ze szczawiu’: [R1:] [Gotuje się zupy] *ogórkowo<sup>m</sup> ... kapuśniak ... grochowo<sup>m</sup> ... szczawiowo<sup>m</sup> ... buraczkowo<sup>m</sup> ... biały barszczyk ... żurek ...* [R2:] *grochowa ...* [R1:] *już ...* [R3:] *prazuchy ...* [R1:] *o! prazuchy ... z kwaszono<sup>m</sup> kapusto<sup>m</sup> ... kluski przycirane z czarnino<sup>m</sup> ...* (Grzegorzew).

**SZCZEPNIENIE** – ‘łączenie pędu lub oczka rośliny z podkładką’: [Kwiaty domowe rozmnażano] *za pomocom ... szczepienia ... aplegierki takie ... odkrywano oćcinano i usadzano w ziemi ...* (Stary Budziszlaw).

**SZCZEPKA** – ‘oderwana część rośliny mająca służyć jako sadzonka’: [Ablegierka

to] *szczepka z bocznego pe<sup>n</sup>du ...* (Babiak); *ablegierka to same słowo co znaczy szczepka ... za pomocom ws... usa... ukorzenia jej w ziemi ...* (Stary Budziszlaw).

**SZCZYPIOREK** – ‘nać cebuli’: *późnij twarożek robili no to to ... cebulke czy szczypiorek ale ...* (Witowo).

**SZCZYPKA** – ‘oderwana część rośliny mająca służyć jako sadzonka’: [Ablegierka] *czyli inaczej właśnie szczypka ...* (Koło); *szczypkami [rozmnaża się kwiaty] albo ... urywało sie bo kwiat wypuszcza ... takie niby ... korzonki nie korzonki no to sie rozdziela to ... i sie sadzi do ziemi i rosno<sup>m</sup> ...* (Grabów); (Babiak).

**SZCZYŚCIĆ** → CZYŚCIĆ.

**SZEROKI, SZYROKI** – ‘mający duży wymiar poprzeczny’: *becik to był taki ma... taki ... córka ... taki był szeroki mniej wi<sup>n</sup>cy ... no ile? ... z pół metra? ... no może sześćdziesiąt cyntometrów ... a długi z met coś ... tak że jak dziecioka położyłaś ... wisz na tego to ... to<sup>m</sup> drugo<sup>m</sup> czy<sup>n</sup>ścio<sup>m</sup> żeś przykryła ... i były takie ... [...] troczki do zawio<sup>n</sup>zania żeby dzieciok ... no ... ani sie nie wykopał ani nic ...* (Grzegorzew); *malowało sie szerokim pe<sup>n</sup>dzlem ... zdobyło sie ... wałkami które miały na ... sobie wzorek ... i ten wałek ... moczyło sie ... w farbie ... o jakimś innym kolorze ... ciemniejszym bodź jaśniejszym od ścian ... i wałek przy wałku sie kładło od góry do dołu ... i powstawał wzór ...* (Grzegorzew); [Jak wyglądała maglownica?] *wałek ... taki ... no i zrobiony taki był drugi jak by to pozywajo<sup>n</sup>c ... nie? ... doś szerokie taki ... takie były ... nacie<sup>n</sup>te ... takie ... jakby to ze<sup>m</sup>by były ... i to sie przesuwalo tym wałkiem ... w te i z powrotem ... i to taki magiel był ...* (Rysi-

ny); [R1:] *a blo<sup>n</sup>g to jes ... jak kle<sup>a</sup>pisko było to takie było ... belka ... tako belka szeroko ... i była no wyżej ... no ... no doś wysoko to było ... nie? ... [...]* [R1:] *no ... poczszymuje to ... nie? ... poczszymuje takie cie<sup>n</sup>żary ... [...]* [R2:] *odździela so<sup>m</sup>się od klepiska ... [R1:] takie jakby kwadratowe czy były ... te ... gu... grube ... ż dźrzewa ... [R2:] słupy to so<sup>m</sup> ... słupy te ... [R1:] o! słupy ... to niby słupy taki o! kwadratowy czy pr... tego ... i wysokie ... i no szerokie ... i to właśnie było co ... co kawołek ... tak ... (Dąbrowa).*

**SZEROKO** – ‘tak, że zajmuje dużo przestrzeni w poprzek’: *stogi jak sie robi? ... no obkłada sie ... stawia sie brożyne ... taki ten kij ... i wokół tej brożyny ... uklada sie siano ... szer... szerzej na dole i ... ku górze ... no ... (Prucheniec); wkopuje sie brożyne ... i uklada sie naokoło ... od dołu ... od spodu szerzej ... u góry wo<sup>n</sup>ska ... czubek ... tak sie robi [stóg] ... (Sobótka).*

**SZKLANKA** – ‘szklane naczynie służące do picia’: *na wszystkie naczynia? ... [...]* *no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklaneki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie “o ... to jes wszystko do jedzynia ... (Barłogi); jeżeli sie cerowało ... jako<sup>m</sup>ś mniejszo<sup>m</sup> dziurke to była to ... igła z nitko<sup>m</sup> nakładało sie ... [...]* *na jako<sup>m</sup>ś szklanke ... albo literatke ... i tak sie cerowało ... (Grzegorzew).*

**SZKLANY** – ‘zrobiony ze szkła’: *najlepiej to [żeby mleko się zsiadło] ... w słoik ... w naczyniu szklanym ... albo kamiennym ... (Drzewce); [R1:] były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ...*

*i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dż gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...]* *wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustala sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebralo wazówko<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...]* [R1:] *tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo); piedz jest zbudowany z cegły obłożony kafkami ... ma też palenisko ... dźrzwiczki ... i te dźwiczki też mogo<sup>m</sup> być metalowe lub też ... lub też szklane czyli tako<sup>m</sup> szybne ... mogo<sup>m</sup> posiadać ... (Koło).*

**SZKŁO** – ‘przezroczyste tworzywo służące do wyrobu szyb, naczyń itp.’: *serwantka ... takie były ... kredynsy kiedyś w ścianach ... córka ... normalnie w ścianach ... i tam były za szkłym wszystko i tam ... kładzione było ... a ... w sumie jak takie schowanko było ... no ta-ak my tam nazywamy schowanko ... a kiedyś to była tako ... [Komory nie były?] komory nieko... komórki ... o! ... komory takie ... takie pozwane ... (Grzegorzew).*

**SZKOŁA** – ‘instytucja kształcąca dzieci i młodzież’: *ja pami<sup>n</sup>tam że jak miałam [wszy] w szkole bo przecież każdy przechodził no teraz już może nie ... ale od czasu do czasu jeszcze sie o wszawicy słyszy ... a ... ja ... jak miałam wszy ... w szkole nabyłam od kogoś Pam Bóg wie nie wiem ... no ... każdy zapal gdzieś tam w którymś momencie ... to ... jo już byłam w okresie wychowywana kiedy był tak zwany anglotoks ...*



wie<sup>n</sup>c mi głowę zsypano azotoksem ... zawi-  
nie<sup>n</sup>to chustko<sup>m</sup> ... no i one sie tam miały  
dusić w tym azotoksym ... [A nie niszczyło  
włosów?] a jo wiem ... może i niszczyło ale  
... wiesz ... nie było innego wyjścia ... po-  
tym włosy sie myło ... no ale pewnie czszeba  
było to powtórzyć bo ... jak były gnidy to te  
gnidy może ... od azotoksu ś... nie wim nie  
zdychały ... no ... po jakimś czasie czsze-  
ba było ... do skutku ... tym azotoksym ...  
(Dęby Szlacheckie); no to wsza ... by była  
... tag jak kiedyś ... w... za Niemców były ...  
bo tera to nik tegó ni mo chyba ... w życiu ...  
no ... bo kiedyś to ... mieli ludzie i dziecioki  
mieli i do szkoły jak ... (Borki); a jeszcze ja  
pamie<sup>n</sup>tam jak zbirałim stonke ... z karto-  
fli ... na polach ... sie zbierało we wiaderka  
w butelki ... bo było maso stonki ... dzieci  
ze szkoły na przykład chodziły do szkoły ...  
to ... był taki dzień ... i ślim dzisiaj do tego  
na ... na zbieranie stonki ... dzieci chodzi-  
ły ze szkoły nawet chodzilim ... ze szkoły  
i zbierałim stonke w ziemniakach po redli-  
nach chodzilim każdy ... pozbirałim ... no  
... (Goszczędza).

#### SZŁODKI → SŁODKI.

**SZMATATA** – ‘nieużywane, zniszczone ubra-  
nie’: szmaty łachmany ... (Grzegorzew);  
szmaty ... sie wyrzucało bo to już szma-  
ta została ... nie? ... (Rysiny); (Adamin);  
(Barłogi).

**SZMATKA** – ‘kawałek materiału’: [Do  
zawijania masła] przeważnie kiedyś to ta-  
kie szmatki kobity miały czyste takie tam  
... (Witowo); myśle że smoczek [dawano  
dziecku] ale też ... tak też mi sie kojarzy  
właśnie jak dawniej ktoś mi mówił ... że  
dawało sie ... coś słodkiego krukier [cukier]  
zawinie<sup>n</sup>ty w jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> szmatke ... tako<sup>m</sup>  
oczywiście czysto<sup>m</sup> ... i dziecko to ssało ...

... tak ... właśnie jak nie było jeszcze smoczka  
no bo też smoczki no to ... gu... so<sup>m</sup> gumowe  
czy teraz s-likonowe ... (Kolo); jak tego to  
brali znowu cukier kładli w kawałek szmat-  
ki ... w gaze ... no i ... dziecko ... zwiliżyli  
wodó<sup>m</sup> ... no i tak sało ciumlalo ... i ciumla-  
ło ... taki o ciumla ... (Tarnówka); szmatka  
... abo ścierka ... (Barłogi); go<sup>m</sup>bka szmat-  
ka ścierka ... (Grzegorzew); kiedyś to ...  
naczynia czyścili ... moja mama bo one to  
były cie<sup>n</sup>żkie ... to na szmatke brała popiół  
... nie? ... i wyszorowaa porzonnice ... prze-  
ważnie na Wielkano[c] i Boże Narodzenie  
... (Rysiny).

#### SZMOLEC → SMALEC.

(**SZOROWAĆ**) – **WYSZOROWAĆ** – ‘czy-  
ścić, silnie trąć’: kiedyś to ... naczynia  
czyścili ... moja mama bo one to były cie<sup>n</sup>ż-  
kie ... to na szmatke brała popiół ... nie? ...  
i wyszorowaa porzonnice ... przeważnie na  
Wielkano[c] i Boże Narodzenie ... (Rysi-  
ny); [Żeby naczynia były czyste należy je]  
dobrze umydz i wyszorować ... wysuszyć ...  
(Rysiny); wyszorować ... (Barłogi).

**SZPAGETKI** – ‘rodzaj makaronu w posta-  
ci długich nitek’: kluski i ... te polywo sie  
te ... te kluski tym mi<sup>n</sup>sem ... szpagetki ...  
(Adamin).

**SZPEK** – ‘ślonina’: (Babiak).

**SZPICHER** – ‘pomieszczenie, w którym  
przechowywano zapasy żywności’: (Dzie-  
rawy).

**SZTYWNY** – ‘mało giętki’: ge<sup>n</sup>sie pióra  
so<sup>m</sup> sztywne białe ... a kacze ... kacze też  
so<sup>m</sup> białe i szare ... i so<sup>m</sup> delikatniejsze ...  
(Rzuchów); kiedyś sie ... wsypywao wie<sup>n</sup>cyj  
moja mama takie sodke sypała ... żeby było

*i mie<sup>n</sup>kie czy do firan to sodke lub soly dużo wsypywała ... żeby óne były sztywne ... (Rysiny).*

**SZUFLADKA** – ‘wysuwana część mebla w postaci pojemnika złożonego z bocznych ścianek i dna’: *jes taka szufladka w kuchni ... i nazywa sie to popielnik ... (Koło).*

**SZUKAĆ** – ‘starać się coś znaleźć’: *no [kura] szuka im [=kurczętom] pożywienia ... drapie w ziemi ... nie? ... żeby te pożywienia były jakieś tam te te ... kamyczki ... czy robaszki jakież ... nie? ... (Rysiny); [Kura] szuka sobie gniazdka i niesie ... (Grabów); przeszukiwanie [włosów] no to grzebinim sie grzebało i ... [wszy] szukało i sie ... smarowało ... różni kiedyś to ... różnymi naftamy nawet sie te<sup>m</sup>piło to (Borki).*

**SZUMOWANIE** – ‘zbieranie szarej piany powstającej w czasie gotowania niektórych potraw’: *szumowanie szymowanie godajó<sup>m</sup> różnie ... (Grzegorzew); (Dzierawy); (Tarnówka).*

**SZUMOWINY** – ‘szara piana powstająca w czasie gotowania niektórych potraw’: *ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... naste<sup>m</sup>pnie ... nastem... naste<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>s tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżył ... ten ... seler ...*

*przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); som to szumowiny lub burzyny ... ja to nazywam i tag i tak ... zależnie co mi przyjdzie do głowy ... (Koło); zbieranie szumowin ... z... zszumowanie coś takiego ... (Koło); no to ... só<sup>m</sup> szumy ... a nieraz jak tego to tam mówili ... sobie po in... inaczej szumowiny ... (Tarnówka); (Dzierawy); (Grzegorzew).*

**SZUMY** – ‘szara piana powstająca w czasie gotowania niektórych potraw’: *no to ... só<sup>m</sup> szumy ... a nieraz jak tego to tam mówili ... sobie po in... inaczej szumowiny ... (Tarnówka).*

**SZYBA** – ‘tafla szkła’: *piedz jest zbudowany z cegły obłożony kaflami ... ma też palenisko ... dźrzwiczi ... i te dźzwiczki też mogo<sup>m</sup> być metalowe lub też ... lub też szklane czyli tako<sup>m</sup> szybne ... mogo<sup>m</sup> posiadać ... (Koło).*

**SZYBCIUTKO** – ‘bardzo szybko’: *szatkownica ale te szatkownice były ... chyba różne ... my mieliśmy tako<sup>m</sup> na korbke ... tako<sup>m</sup> jak maszynke do mi<sup>n</sup>sa mniej wi<sup>n</sup>cej ... ale były też takie szatkownice które ... które ... wygło<sup>n</sup>dały jak deska ... w któro<sup>m</sup> było wmontowane ostrze ... i to już był takie unowocześnione ... dlatego że jak sie główke położyło na takie długie ostrze to szybciotko ciach ciach ciach ciach ... i kapusta leciaa do ... do ... pojimnika ... do którego tam potem były ... do... dodawane różne dodatki ... i wkładana do beczki ... (Dęby Szlacheckie).*

**SZYBKA** – zdr., ‘tafla szkła’: *w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było*

myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko sie jak ... jak sie tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybko<sup>m</sup> troszeczkę był taką za... no trochę tag ozdobione troche tag jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ... nie było tyle ... poczszeba naczyń ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gł<sup>m</sup>-bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebowali używać bo ... (Tarnówka).

**SZYBKO** – ‘z dużą prędkością, energicznie’: [R1:] upuszczano [krew świni] ... żgano nożem do ... do te<sup>n</sup>tnicy ... [R2:] no i czea było miyszać ... czszepaczko<sup>m</sup> ... [...] [R1:] czszea było mieszać ... [R2:] mieszać ... [R3:] czszepaczko<sup>m</sup> ... czepać ... szybko czszepać ... żeby już ... [R2:] żeby wystygło ... [R1:] czszepaczko<sup>m</sup> lub koziołkim ... (Felicjanów); sie mówi ... chyžo ... albo szybko ... (Rzuchów); o! ja też to robiłam ... szybko sie biegło na lo<sup>n</sup>ke żeby [przed deszczem] ... poskladać siano w kupki ... (Nowe Budki).

**SZYĆ – USZYĆ – ZASZYĆ – ZSZYĆ** – ‘łączyć niemi części materiału itp.’: [Żeby ser miał określony kształt] no czszeba ... uszyć ... z materiału ... najlepiej lnianego ... w kształcie ... w kształcie serca taki woreczek ... (Drzewce); jak kupi-am ... materiał ... bo szylam sobie sama ... no to uszylam sobie takie poduszke żeby była ... od brzegu do brzegu ... żeby nie uciekała spod głowy [...] ... (Tarnówka); [w] wi<sup>m</sup>kszo<sup>m</sup> dziure to sie latke wstawiało ... i sie za...tego ... zaszyło ... (Adamin); najcze<sup>n</sup>ściej sie je cerowało podszywało sie od spodu latki ... poddo[b]nego koloru ... tak żeby nie było widać tej dziury ... jeżeli dała sie zszyć ta dziura

... to sie ją zszywało a jeżeli była duża ... to sie podkładało od spodu łaty i sie latało ... (Grzegorzew); a salsesón to robi sie w inny sposób ... [...] przyprawia sie pieprzem majeranko<sup>m</sup> wymiesza sie ... i nabija sie albo w długie flaki ... albo sie nabija w taki ... właśnie ten toból co nazywana jes żolo<sup>n</sup>dek ... tak ... w ten żolo<sup>n</sup>dek ... i wtedy ... go sie zaszyje ... no i kładzie sie do wody go sie gotuje ... po ugotowaniu ciepły wyjmuje sie ... pozostawia sie do wystudnie<sup>n</sup>cia ... a potem ... go go sie kroi ... jest z takó<sup>m</sup> galaretó<sup>m</sup> bo to mie<sup>n</sup>so wypuści takó<sup>m</sup> galarete w środku ... i to właśnie tak jes wychodzi salseson ... (Stary Budziszław); osełka wkładana do kieszeni od spodni tak ... specjalna kieszeń uszyta ... do osetki ... (Nowe Budki).

**SZYKOWAĆ – USZYKOWAĆ** – ‘przygotowywać’: dobrze uszykowane kosisko ... kosisko no właśnie ten ten kij to kosisko ... no żeby to tam ... zakładali jeszcze jakieś tam pałó<sup>n</sup>k taki ... no to tyle ... zakładali taki pałó<sup>n</sup>k żeby to dobrze ... od... ta trawa czy zboże od... odlatywało ... tak ... (Pruchoniec); no to najpierw czszeba ... podorywke zrobić ... na polu ... i tó<sup>m</sup> ziemie ... spulchnioną ... na ... jak ... szykuje sie to<sup>m</sup> mogiele tako<sup>m</sup> na ... sie mówi na półtora dwa metry szerokości ... no zależy jako<sup>m</sup> tego no ale ... tag mniej wie<sup>n</sup>cej dwa metry czszeba uszykować tego ... szerokości tego ... [...] kopca ... że to podłoże czszeba tu wzio<sup>n</sup>s i wyrzucić ... wyrzucić żeby jó<sup>m</sup> trochę w to<sup>m</sup> ... [...] potem jak te ... ziemniaki sie przywoziło z pola to tag ukośnie wjeżdżali i ... zsypywały sie ładnie ... na mogiele ... i potym poocsybywane były ... ziemniaki i ... to<sup>m</sup> ... gablami ... i wtedy prosto<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> czy ... czy targano<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> to tak było ładnie czszeba ... ułożyć ... grabiami układało sie ... i na krzyża sie układało ... raz wzdłuż ... tego ... tego zgarnie<sup>n</sup>cia ... tej słomy ... a ...

(SZYMOWAĆ) – ZSZYMOWAĆ

*i ... a innym .... drugim razem na ... tag układać ... i ... i wtedy ziemió<sup>m</sup> ... tó<sup>m</sup> co sie wywaliło ... z tego podłoża ... [...] wtedy sie przykrywało ... [...] kopiec powstał i potem już jag na zime to czszeba było jeszcze raz je okrywać ... [...] tymi łe<sup>n</sup>cinami ... a nieraz jak tegó ... no czy obornikiem jak kto miał no to ... wie<sup>n</sup>cej ... no to obornikiem bo ... zimy były nie takie przecież ... jak dzisiaj so<sup>m</sup> ... bo to były mrozy ... (Tarnówka).*

**(SZYMOWAĆ) – ZSZYMOWAĆ** – ‘zbierać szarą pianę powstającą w czasie gotowania niektórych potraw’: *przygotowuje sie garnek ... nalewa sie ... wode ... kładzie sie mie<sup>n</sup>so ... no jak sie miy<sup>n</sup>so podgrzeje ... wychodzi piana ... to czeba zszymować tó<sup>m</sup> piane ... i wtedy kładzie sie warzywa ... (Drzewce); wstawiam mi<sup>n</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje sie ... zszymuje ...*

*kładę warzywa sole ... i sie to gotuje ... pod przykrycim bez przykrycio może być przykryty może być nieprzykryty ... warzywa niewarzywa sole ... no tam ... [...] ziele angielskie ... tam takie ... wisz ... a to wegete sie sypie a to ... (Grzegorzew).*

**SZYMOWANIE** – ‘zbieranie szarej piany powstającej w czasie gotowania niektórych potraw’: *szumowanie szymowanie godajó<sup>m</sup> różnie ... (Grzegorzew).*

**SZYPUŁKA** – ‘twarda część pióra w postaci cienkiej rurki wyrastającej ze skóry ptaka’: [Jakie części wyodrębnia się w piórze?] [R1:] *szypułke ... [R2:] puch ... (Felicjanów).*

**SZYROKI** → SZEROKI.

**ŚCIELIĆ – POŚCIELIĆ – UŚCIELIĆ – ZAŚCIELIĆ** – ‘przygotować łóżko, rozkładając na nim pościel’: *rozebrał je [=łóżko] ... rozebrać ... uścielił je ... do spania ... (Tarnówka); no koce jak ktoż miał ale nie ... to były tak ... z materiału właśnie tak ... z takigo ... z takiego ... ciężk... cie<sup>n</sup>żkie takie było że ... nie było tam ... ze ślizgich nie było tego ... tylko było to cie<sup>n</sup>żkie okrycie ... okrywało się właśnie ... to ... ładnie do kantu zaścielone łóżko ... i wtedy ono pie<sup>n</sup>knie wygło<sup>n</sup>dało ... (Tarnówka); no ... pościel to normalnie ścieliłaś łóżka na wirzku ... a ubrania no to do szafy kładłaś ... szafa wiszalno była i tam wiszoki ... (Grzegorzew); czszeba pościelić ... (Koło).*

**ŚCIELENIE** – ‘przygotowanie pomieszczenia dla zwierząt poprzez rozkładanie na podłodze słomy’: *słome ustawia się w sterty i później służy do ... ścielenia do zwierzo<sup>n</sup>t ... (Nowe Budki).*

**ŚCIERAĆ** – ‘rozdrabniać coś przy użyciu tarki’: *jablęcznik? ... <sup>u</sup>o luksus ... ciasto się piecze ... jabłuszka się ściera ... ciasto się robi kruche ... na blaszke się kładzie ... jabłuszka się ściera ... przeciska trochę bo żeby nie za dużo soku było ... potem drugo<sup>m</sup> warstwo<sup>m</sup> nakrywa się ciastem ... i się piecze ... no ... jablęcznik ... luks ... (Grabów); (Barłogi).*

**ŚCIERECZKA** – zdr., ‘kawałek materiału służący do usuwania zanieczyszczeń’: do-

*mowy wyrób sera to było tak samo mleko postawiało się kwa... żeby się skwasiło dzień dwa skwasiło się ... późni się na małym ogniu postawiło garnek ... i od czasu do czasu się mieszało żeby to ... z tego mleka tak zaczęła wypływać ta[k] jakby woda ale to nie była woda tylko serwatka ... i tyn ser wtedy już było widać że tyn ... ser już go ... wtedy się wykladało pomalu ... na ... na jakież naczynie ... które tam była położona albo ściereczka albo jakież siteczko ... i to ładnie op... obsio<sup>n</sup>czyło to ... (Stary Budziszław).*

**ŚCIERKA, ŚCIRKA, ŚCIYRKA** – ‘kawałek materiału służący do usuwania zanieczyszczeń’: *no to się je [=naczynia] czyści tym płynym się myje ... czyści ... ścirkó<sup>m</sup> wyciro i ... só<sup>m</sup> ładne ... (Adamin), to ściyrka ... (Adamin); szmatka ... abo ścierka ... (Barłogi); go<sup>m</sup>bka szmatka ścierka ... (Grzegorzew); i ta świnia wisiała wtedy ... gospodarz czy rzeźnik ... wziął wodę ... wiaderkim ciepłó<sup>m</sup> ... ścierke obmył to<sup>m</sup> skóre tego świniaka ... wypłukał czy jak wyjął wne<sup>n</sup>czności ... wypłukał ze środka to<sup>m</sup> krew ... to wszystko spłynęło na dano<sup>m</sup> posadzkę czy ... czy to było gdzieś na ... powiecznie to to były dro<sup>n</sup>gi uszykowane ... i ... i żeby to wszystko było powieszzone na dro<sup>n</sup>gach taki[ch] kijach ... kołkach grubych ... a to wszystko spłynęło na dół żeby ... to wszystko wcio<sup>n</sup>gło żeby było czyste mie<sup>n</sup>so ... (Stary Budziszław); dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to*

czsza było wzięć ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... (Stary Budziszlaw).

ŚCIRKA → ŚCIERKA.

ŚCISNO<sup>N</sup>Ć – ‘używając siły, zbliżyć coś do siebie’: *praska ... [...] ma dziureczki taka ... blaszka z dziureczkami ... i dwie ro<sup>n</sup>czki jak sie ściśnie ... to ... masa ... to ziemniak po prostu ... wyciska sie przez te dziureczki ... (Dęby Szlacheckie).*

ŚCIYRKA → ŚCIERKA.

ŚLIWKA – ‘jajowaty owoc pokryty najczęściej fioletową skórką o słodkim, soczystym miąższu i dużej pestce; też: drzewo, na którym rosną te owoce i drewno z niego’: *polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>n</sup>dź razie ... no owoce ... no jak sie ... śliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to sie gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>o</sup>dzie ... weki ... tylko sie suszyło w piecu chlebowym ... suszyło sie ... śliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); do we<sup>n</sup>dzenia śliwka mówio<sup>m</sup> ... olszyna ... olcha ... dobra jes ... do do we<sup>n</sup>dzenia ... brzoza ... bo ... jabłonka jeszcze ... że to taki ma specyficzny zapach i ... i dlatego takie drzewa dawniej używali ... a teraz so<sup>m</sup> takie środki we<sup>n</sup>dzenia ... w zakładach ... (Stary Budziszlaw); rosno<sup>n</sup>ce na krzakach ... typu porzeczki agrest ... wiśnie ... śliwki ... (Powiercie); (Koło).*

ŚLIWKOWY – ‘zrobiony ze śliwek’: *zupa z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśnia ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek tyż nie gotowaam ... chyba że*

*z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo śliwkowa ... (Rysiny).*

ŚLIZGI – ‘mający gładką powierzchnię’: *no koce jak ktoż miał ale nie ... to były tak ... z materiału właśnie tak ... z takigo ... z takiego ... ciężk... cie<sup>n</sup>żkie takie było że ... nie było tam ... ze ślizgich nie było tego ... tyko było to cie<sup>n</sup>żkie okrycie ... okrywało sie właśnie ... to ... ładnie do kantu zaścielone łóżko ... i wtedy ono pie<sup>n</sup>knie wyglo<sup>n</sup>dało ... (Tarnówka).*

ŚLO<sup>N</sup>SKI → KLUSKI ŚLO<sup>N</sup>SKIE.

ŚMIERDZIEĆ – ‘nieprzyjemnie pachnieć’: *zbuk ... taki śmierdzo<sup>n</sup>cy ... (Grabów).*

ŚMIETANA – ‘gęsty płyn otrzymany z mleka, o różnej zawartości tłuszczu’: *o! ... masło ... już teraz ... to nie ... to zrobili ze śmietany ... taka była kierzynka ... i sie robiło tłuczkiem ... tłuczkiem długo długo aż sie zrobiło masło ... (Rzuchów); zupa z jabłek to jest ... no zupa jabkowo zaklepano jes tym ... no mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> i śmietano<sup>m</sup> ... (Adamin); no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucało do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie też zaprawiało ... ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... (Rysiny); na śmietane z mleka świeżego? ... śmietanka słodka ... (Drzewce); żeby mieć śmietane mleko czszeba schło... dobrze schłodzić ... (Drzewce); ze śmietany robimy masło ... [...] no ze śmietany słodkiej ... (Drzewce); no kiedyż robiono masło w takich specjalnych kierzynkach ... albo z... niek... jak ktoż nie miał to w b... w butlach dużych i ... tak sie ... czea było poruszać ... tymi butlami żeby sie to w końcu no to ma...*

masełko ... wydzieliło z tej śmietany ... (Drzewce); [R1:] były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczkci ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybi-ja sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustala sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebrało wazówkó<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo); no szłodka śmietana ... bo jes słodka śmietana i jez i kwaśna śmietana ... (Witowo); zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... założmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... nastep<sup>m</sup>nie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupe pomidorowo<sup>m</sup> ... (Koło); śmietana jes żółta ... i jak sie włoży mleko naleje sie do garka włoży sie do ... na przykład do zamrażalki ... śmietana sie wybija na wierzku ... i wtedy ... można albo łyżko<sup>m</sup> ... albo tako<sup>m</sup> wazóweczko<sup>m</sup> zebrać do garnuszka ... i od razu widać śmietana żółta a mleko poc

spodym zostaje białe ... (Stary Budziszław); [Masło robiło się] w kierzynie ... ano śmietane ... csa było na... naloć ... (Felicjanów).

**ŚMIETANKA** – ‘gęsty płyn otrzymywany z mleka, o różnej zawartości tłuszczu’: *na śmietane z mleka świeżego? ... śmietanka słodka* ... (Drzewce).

**ŚNIADAĆ** – ‘jeść śniadanie’: (Grzegorzew).

**ŚNIADANIE** – ‘pierwszy posiłek zjadany w ciągu dnia’: *posiłek pierszy ... śniadanie sie je* ... (Adamin); *przeważnie jadało sie jakieś zupy ... żureg na przykład ... może i ... gotowali ... zacierki na śniadanie ... takie zupy rozmaite zupy* ... (Barłogi); *na śniadanie najcze<sup>n</sup>ściej ... jadano żurek ... żur żurek ... była to ... można było wkruszyć sobie do tego żurku ... chleba ... można było sobie wkruszyć do tego żuru kaszanke ale to już była<sup>o</sup> uzależnione od ... no od kieszeni gospodarza* ... (Grzegorzew); *na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podbiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z serem czy z dżemem sie jadło ... ni? ...* (Rysiny). → DRUGIE ŚNIADANIE.

**ŚWIEŻUTKI** – pieszcz., ‘świeży’: [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] *po piersze że jes skorupka inna ... taka świeża ... a po drugie sie bierze ... [...] przy uchu ... i jak sie tam ... lata w tym to znaczy że już stare jajko jest ... już sie nie nadaje do zjedzenia bo óno już takie wszystko ma te ... ale p... przeważnie piersze co sie paczszy po skorupkach bo jes ... taka skorupka ... no ... taka świeżutka widać ... no ...* (Koło).

**ŚWIEŻY** – ‘nadający się do spożycia’: [Żeby sprawdzić, czy jajko jest świeże] *wrzuca sie*

## ŚWIEŻY

*do zimniej wody i jak wypłynie na wierzch to jes świeże ... (Stary Budziszław); [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] po pierwsze że jes skorupka inna ... taka świeża ... a po drugie sie bierze ... [...] przy uchu ... i jak sie tam ... lata w tym to znaczy że już stare jajko jest ... już sie nie nadaje do zjedzenia bo óno już takie wszystko ma te ... ale p... przeważnie pierwsze co sie paczyszy po skorupkach bo jes ... taka skorupka ... no ... taka świeżutka widać ... no ... (Koło); [Jak się sprawdza, czy jajko jest świeże?] jajko opada na dno ... na dno garka z wodó<sup>m</sup> ... [...]*

*a jajko które jes nieświeże po prostu wypływa na wierzch ... ono pływa ... po prostu ... (Koło); tyko sie piekło co tydzień czy co dwa tygodnie n[o] a chleba sie upiekło a dawni duże rodziny były to tak piekli ... a teraz to ... co dzień możesz mieć świeży chlebek ... (Borki); (Witowo); zrobi sie kwaśne mleko no ... jag nieświeże ... no .... takie jes ... (Drzewce); [Co się stanie z mlekiem nieświeżym, które chcemy zagotować?] chcemy za... z nieświeżym ... owarzy sie ... (Drzewce).*



**TABORET** – ‘stołek na wysokich nóżkach, bez oparcia i poręczy’: *w kuchni ... kredyns tylko taki był nieduży córka i ... i co tam? ... stół był ... przy stole stołki ... jedyn był długi ...* <sup>u</sup>o czterech nogach albo takie normalne zbite tam z desek z czegoś stołki kiedyś tam nie było taboretów krzesła to już było wielkie <sup>świ</sup>to jak było ... u kogoś ... przeważnie stołki ... (Grzegorzew); *w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko sie jak ... jak sie tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybko<sup>m</sup> troszeczkę był taką za... no trochę tag ozdobione troche tag jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ... nie było tyle ... poczszeba naczyń ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebowali używać bo ... (Tarnówka); (Koło).*

**TALERZ** – ‘płaskie naczynie, z którego można jeść’: *no tak ... gotowano go [=świński ogon] ... i kładziono ... na talerzu przed młodym ... (Rzuchów); na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwis obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiady ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup>*

*jeszcze podwieczoreg jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie <sup>u</sup>o ... to jes wszystko do jedzynie ... (Barłogi); talerze ... albo miski ... miski ... kiedyś to miski to na to wołali ... bo nie było talerzy takich ... tyko to każdy miał swój<sup>m</sup> miske ... nie? ... (Rysiny); no w szafkach takich specjalnych [przechowywano naczynia] ... kiedyś to w kredensach ... kredensy to były ... właśnie ... jeszcze takie miały ... każdy talerz miał poszczególne te [przegródki] ... i wkładało ... kubki sie wieszalo ... taki ka... kiedyś kredens był ... jeszcze u mnie pami<sup>n</sup>tam ... [...] no bo to niby suszarka ... no ... m... ale to co inne jes suszarka ... a co inne tyn kredens ... [...] był u nas taki stolarz ... tu mieszkał i robił nam te [meble] ... a kubki były wieszane wszystkie ... na tym ... nie w środku tylko na wirzchu było ... (Rysiny); talerze ... miseczki ... miski ... (Grzegorzew); (Adamin).*

**TALERZYK** – zdr., ‘płaskie naczynie, na którym można jeść; też: używane do stawiania czegoś na nim’: *dawniej żelazko jak wygło<sup>n</sup>dało? ... takie żelazko dawniej ... nagrzewało sie ... kładło sie na goro<sup>n</sup>cy blat ... bo nie miało sznura ... nie podło<sup>n</sup>czało sie go do kontaktu ... tylko kładło sie na goro<sup>n</sup>cy blat żelazko sie nagrzewało i ... żeby nic nie przypalić to te żelazko kładło sie ... na talerzyku ... odwróconym do ... spodem do góry ... (Grzegorzew).*

**TAPCZAN** – ‘mebel do spania’: *no teraz [śpi się] na tapczanie ... na wersalce ... (Dzierawy); [R1:] no to [do spania] so<sup>m</sup> tapczany ... no no wersalki ... [R2:] wersalki ... leżanki ... (Grzegorzew); [Urządzenia do spania] wersalka ... tapczan ... sofa ... kozetka ... też też można ... mieć narożnik w domu ten narożnik rozkładać ... no teraz so<sup>m</sup> różne też takie ... urzo<sup>n</sup>dzenia ... (Koło).*

**TAPETA** – ‘rodzaj papieru, który naklejano na ściany’: *malowało się kiedyś [ściany] ... nie było tapet tylko się malowało ... przeważnie na białe ... kiedyś to tylko białe ściany były ... i to takim wapnem ... [...] nie farbo<sup>m</sup> ... tylko było wapno ... lasowane pozrywaj<sup>o</sup>c ... (Rysiny); (Adamin); (Barłogi); (Grzegorzew).*

**TARA** – ‘falistka blacha oprawiona w ramkę, na której trąc ubrania, prano je’: *no namoczyło się we wannie i się prało na tarze ... [...] tako tara była i ry<sup>n</sup>czno się chochlowało i mydliło ... (Adamin); z wanny położyłam łacha na tarze ... i tam pomydliłam ... i tarłam ... tako tara była re<sup>n</sup>czno ... na ty tarze ... (Adamin); na takij tartce [prano] ... to jes tara sie nazywo ... [...] to tak wyglo<sup>n</sup>dało że ... tak jakby była ... i na tym były takie pro<sup>n</sup>żki ... wgl<sup>e</sup>m<sup>b</sup>ienie i wywyższenie i to ... sie tak tarło ry<sup>n</sup>cami ... pomydliło się ... bo ... kołnierzyki się prało w re<sup>n</sup>cach ... a tu zaś tak się ... pomydliło i się na tym tarło ... to się w balie włożyło ... to było dość duże to wystawało z bali ... i się tu otwirało ... i w ty wannie się chochlowało ... (Barłogi); dawniej była albo pralki re<sup>n</sup>czne ... który nazywały się tara ... miały takie haczyki zahaczało się je o balie ... i pocierało się praniem o ... o to<sup>m</sup> tare ... najpierw się mydliło pranie a potem się pocierało o tare ... (Grzegorzew); kiedyś się prało ... dawniej*

*... to była taka wanna okro<sup>n</sup>gła ... [Balina?] balia ... o! kochana ty wiesz wie<sup>n</sup>cy jag ja ... taka balia była ... i była taka ... pralka ... i sie ... [...] tara ... tag ja jeszcze mam tako<sup>m</sup> to<sup>m</sup> ... no ... (Rysiny).*

**TARKA, TARTKA** – 1. ‘przyrząd kuchenny służący do ścierania warzyw, owoców, sera’: *no ciasto kruche ... i na to jabka ... tarte na tarce ... czy takie całe wkładane ... to jabłecznik taki jes ... albo mus jabkowy się wkłada też na jabłeczni<sup>n</sup>g ... niy? ... (Rysiny); praska ... a jag nie to tartka ... co się tarło ... i praska jes do wyciskania ziemniaków ... i sit... je jes ten duślak jes wszystko jez różne rzeczy só<sup>m</sup> ... (Borki); z ogórkowo<sup>m</sup> [zupą] jest w ten sposób że też ... czyli już mam ... jes to ... doszłam do momentu wywaru ... biore ogórki kiszone ... ścieram je na tartce ... i też jeszcze dodaje też jeszcze dodaje starto<sup>m</sup> na tartce ... marchewka ... i ... ważne jes to że najpierw marchewka ... musi być włożona ... nastę<sup>m</sup>pnie ogórki bo jeżeli by było odwrotnie to ta marchewka cały czas by była twar... jak włoży te składniki i nastę<sup>m</sup>pnie też zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i praktycznie to już jes wszystko ... (Koło); [Do czarniny] najlepsze so<sup>m</sup> przecierane [kluski] ... mówio<sup>m</sup> żelazne ... rozmaicie na to mówio<sup>m</sup> ale przecierane z ziemniaków takie ... [...] no i ziemniaki się ... struże czsze na tartce ... i potem się sypie mo<sup>n</sup>ke sól ... wymiesza się i na gotuj<sup>o</sup>co<sup>m</sup> wodę się wrzuca w garnek ... i się gotuje ... (Barłogi); 41; 2. ‘falistka blacha oprawiona w ramkę, na której trąc ubrania, prano je’: *na takij tartce [prano] ... to jes tara sie nazywo ... [...] to tak wyglo<sup>n</sup>dało że ... tak jakby była ... i na tym były takie pro<sup>n</sup>żki ... wgl<sup>e</sup>m<sup>b</sup>ienie i wywyższenie i to ... sie tak tarło ry<sup>n</sup>cami ... pomydliło się ... bo ... kołnierzyki się prało w re<sup>n</sup>cach ... a tu zaś tak się ... pomydliło i się na tym tarło ...**

*to sie w balie włożyło ... to było doś duże to wystawało z bali ... i sie tu otwirało ... i w ty wannie sie chochlowało ... (Barłogi); no na tarce tak sie ... tarło ... (Kłodawa); 42.*

**TARTKA** → **TARKA**.

**TASIU TASIU!** – ‘okrzyk wydawany, by przywołać młode kaczkę’: (Adamin).

**TAŚ TAŚ!** – ‘okrzyk wydawany, by przywołać kaczkę’: *taś taś taś chyba ... (Grzegorzew); (Adamin); (Koło); (Kłodawa); (Rysiny).*

**TEMPERATURA** – ‘poziom ciepła’: *i cze<sup>ś</sup> tej sieni ... była wydzielona na ten piec chlebowy ... były tam dźrzwiczki ... do wkładania ... chleba ... i bydź może pod tymi dźrzwiczkami do wkładania chleba były dźrzwiczki mniejsze do regulowania ale tego nie pamie<sup>ś</sup> tam ... no i był porzo<sup>ś</sup> dnie opalony drewnem ... i tak jak mówiłam jak już sie napaliło w tym ... piecu ... no i miał ujście ... do komina ... żeby tam ten dym był jak sie paliło w tym piecu żeby ... dym mógł wychodzić przez komin ... no i paliło sie tak długo aż sie porzo<sup>ś</sup> dnie nagrzał do takiej temperatury żeby chleb mógł sie upiec ... (Dęby Szlacheckie); jak sie napaliło [w piecu chlebowym] ... byliśmy pewni że temperatura jest wystarczajo<sup>ś</sup> co wysoka ... wygarnialiśmy te niedopalone ... kawałki drewna czy co tam jeszcze zostało żeby ... piec był czysty ... i ... kładliśmy chleb ... (Dęby Szlacheckie); [W piecu] no musiało być wypalony dobrze ... żeby było tako temperatura żeby sie chleb upik ... ale tylko dźrzewym sie wypalało i ... i potym sie piekło ... a tero no to sie piecze w piecykach ... elektrycznych tero ... chleby ... dawniejsze to takie były mody że czszeba polić było ... a tero to chleb ile razy na blasze to sie piekło*

*... w takim tym jak ... jak placki sie piecze ... w ty blasze ... taki ... (Borki); myśle że od temperatury [zależało dobre wędzenie] i od ja... jakim drewnem sie ... pali w tym ... w we<sup>ś</sup> dzarni ... (Koło).*

**TENISÓWKI** – ‘rodzaj płytkiego, płóciennego obuwia na gumowej podeszwie’: [Rozdaje obuwia] *póbuty ... sandały klapki ... tenisówki ... gumiały ... (Powiercie).*

**TETROWY** – ‘zrobiony z tetry’: [Przy czdzeniu mleka] [R1:] *to było ... niektórzy ... sitko i w sitko kładli takó<sup>m</sup> ... przeważnie pieluszke nawet bo to najlepiej zostawało ... [R2:] to ... tetrowe takie były pieluchy to ... to to były najlepsze ... [R1:] pieluchy tetrowe to ... nowe pieluchy ... (Witowo).*

**TLIĆ SIE** – ‘zarzyć się’: (Tarnówka).

**TŁUC** – ‘rozdrabniać, zamieniać w miązgę’: *potrawy [z ziemniaków]? ... no różnie placki kartoflane ... kluski przycirane ... no różne ... i do chleba dodwa... dodawali ziemniaki ... takie gotowane i ... i no różnie sie to ... to korzystało ... tłuczone ... (Borki); no w takim dużym parowniku parowało sie [ziemniaki] potym sie ... je tłuczono ... no krychano czy tam siekano ... nim ... im sie podawano ... (Rzuchów).*

**TŁUCZEK, TUCZEK** – 1. ‘element kierzynki w postaci drążka zakończonego krążkiem, służący do ubijania śmietany na masło’: *taki jest ... jak gdyby tłuczek ... na takim kołeczku ... na takim dro<sup>ś</sup> zku ... i tak czszeba czszezać ... nie? ... i to maselko sie z ty śmietany zrobi ... (Drzewce); [R1:] [Kierzynka jest] taka jak ... jak mała beczuszka ... i miała jeszcze taki ... [R2:] z drewna ta... z takich klepek dźzewianych ... [...] i taka taka ... jak kanka ... [R1:] stoż-*

*kowata ... [...] taka bardziej stożkowata ... i tu miała ... [...] [R1:] w środku taki ubijok ... [R2:] tłuczek sie nazywał ... [...] i sie ... wlało śmietane do te... do ty beczulki i tym tłuczkiem sie tak długo po... czszepało że aż sie zrobiło masło ... (Witowo); o! ... masło ... już teraz ... to nie ... to zrobili ze śmietany ... taka była kierzynka ... i sie robiło tłuczkiem ... tłuczkiem długo długo aż sie zrobiło masło ... (Rzuchów); 2. 'przyrząd kuchenny służący do rozbijania ziemniaków na miazgę': *tłuczek ... (Bogusławice); tuczek ... (Dąbie); tłuczek ... (Powiercie); tuczek ... (Dęby Szlacheckie).**

**ŁĘSTY** – 'mający dużo tłuszczu': [Dobre mleko] *no jag jes ... mleko tłuste ... i czyste ... (Drzewce).*

**ŁĘSZ, ŁĘSZCZ** – 1. 'miękką warstwą substancji tworzącej się pod skórą zwierząt': *okrasa? ... [...] no to tłuszcz zwierze<sup>n</sup>cy ... (Koło); tłuszcz z kaczk? ... smalec ... (Adamin); tłuszcz z kaczk? ... no to jes też tłuszcz ... ni? ... bo co innego by było ... (Rysiny); 2. 'produkt spożywczy mający wysoką wartość kaloryczną': *a kruszonka to jes ... i ... jak sie na przykład weźnie dwa-dzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzię<sup>n</sup>ś tak samo dwaścicia deko cukru ... i potym dwaścicia deko mo<sup>n</sup>ki (Stary Budziszlaw); mieszało sie to wszystkie składniki [ciasta chlebowego] ale co jeszcze to ... nie pamientam ... na pewno ten kawałek ... ciasta z poprzedniego ... i na pewno mo<sup>n</sup>ke ... i na pewno wode ale co jesce to nie wim ... tłuszczu na pewno nie ... to było chyba tylko to ... i jak sie to wszystko wymiyszało to sie zostawiało do wyrośnięcia ... (Dęby Szlacheckie); [R1:] *no czszea najpierw "oskubać [kurę] ... [R2:] najpierw czszeba jej głowe ścio<sup>n</sup>ć ... żeby krew odeszła ... zaś sparzyć oskubać ...***

*i podrobnidź i już jest ... [R1:] roz... wy... wybebeszyć ... [R3:] wymydz i w zależności od tego co ma być ... jag rosół to ... do wody ... zago... no jedni gotujom<sup>m</sup> wode drudzy wkładajom<sup>m</sup> w zimno<sup>m</sup> ... no tego ... warzywa ... tegó kurczaka a jag ma być pieczone no to na tłuszczu czea ... opic i oprużyć ... no ... (Felicjanów); no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucało do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie też zaprawiało ... ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no makaronem pozywajom<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ... zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy czy tam owocowe ... to sie wszystko zaprawiało mlekiem ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym ... tym no czym można było? ... o! jedynie zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o! ... no to wtedy tłuszcz ... i sie zasmażało ... mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny); 3. 'wysokokaloryczna substancja w niektórych produktach żywieniowych': *no to sie taki zbiera ... tłuszcz [z mleka zsiadłego] ... kozuch ... taki tłuszcz ... (Drzewce).**

**ŁĘSZCZ** → **ŁĘSZ**.

**TOALETKA** – 'mebel składający się ze stolika, lustra i szufladek, przy którym można się czesać': *i w pokoju i w kuchni kojarzom<sup>m</sup> mi sie przede wszystkim jakieś krede... zna czy ... w kuchni ... w kuchni kredens na pewno był ... stół krzesła ... jakieś ławy też były ... w jakiś salonach to też jakieś tam sekretarzyki toaletki no też też ... też ... w salonie zawsze stół ... jakiś ... jakieś takie no stoliki ... do kawy czy do herbaty ... (Koło).*

**TOBÓŁ** – 1. 'rozszerzona górna część przelotyku ptaków umożliwiająca m.in. magazynowanie i częściowe przetrwanie

pokarmu': *no to mówióm toból na to ...* (Rzuchów); (Felicjanów); 2. 'żołądek': *a salseson to robi sie w inny sposób ... [...] przyprawia sie pieprzem majeranko<sup>m</sup> wymiesza sie ... i nabija sie albo w długie flaki ... albo sie nabija w taki ... właśnie ten toból co nazywana jes żoło<sup>n</sup>dek ... tak ... w ten żoło<sup>n</sup>dek ... i wtedy ... go sie zaszyje ... no i kładzie sie do wody go sie gotuje ... po ugotowaniu ciepły wyjmuje sie ... pozostawia sie do wystudnie<sup>n</sup>cia ... a potem ... go go sie kroi ... jest z takó<sup>m</sup> galaretó<sup>m</sup> bo to mie<sup>n</sup>so wypuści takó<sup>m</sup> galarete w środku ... i to właśnie tak jes wychodzi salseson ...* (Stary Budziszław).

**TOREBKA** – 'opakowanie w postaci małego woreczka': *jeszcze kiedyś dawniej dawniej to tam babcie prababce robiły ... na liściu chrzanu ... kładły takó<sup>m</sup> osełke kładły do koszyczka ... i szły do miasta ... i te osełki miały poukładane w koszyczku ... takim ładnym w... białym jak kiedyś były takie koszyczki ... nie takie od zbierania ziemniaków ... i ludzie w mieście kupowali takie osełki ... dawniej nie był tak torebek foliowych jak teraz tylko ... na liściu ... jeden liź od chrzanu umyty przykryty a drugi oc spodu położony i tam masełko na tym ... chrzanie ... liź taki zielony ładny ...* (Stary Budziszław); *kasze żeby ugotować ... no to ... potrzebna jes woda ... i sie sypie albo ... wsypie sie bezpośrednio ... kasze do wody ... albo wkłada sie tak jak teraz jest ... w torebkach takich małych ... torebke z kaszo<sup>m</sup> do ... do wody żeby sie ugotowaa ...* (Bogusławice); *no kasze to jo najlepi paruje sie w jakiś foliowy torebce ... do wody sie ... i tego ... a jag nie ... to w garku tyz i ... pod przykrywkó<sup>m</sup> i w piecyku jakimż można parować ... w jakiś ... czy w prodiżu nawet tyz był parowoł ale by czszeba podliwoć kasze bo ... bo kasza poczsebuje wody ... na sucho sie nie uparuje ...* (Borki).

**TREP** – 'but z drewnianą podeszwą': [Ubiór kobiety] *garsonka ... na głowe kapelusze ... botki na nogi ... trepy na nogi ... przy obejściu przy domu ...* (Dąbie).

**TROCZKI** – 'tasiemki, sznurki przyszyte do czegoś, służące do wiązania': *becik to był taki ma... taki ... córka ... taki był szYROKI mniej wi<sup>n</sup>cy ... no ile? ... z pół metra? ... no może sześćdziesió<sup>n</sup> cyntometrów ... a długi z met coś ... tak że jak dziecioka położyłaś ... wisz na tego to ... to<sup>m</sup> drugó<sup>m</sup> czy<sup>n</sup>ścio<sup>m</sup> żeś przykryła ... i były takie ... [...] troczki do zawio<sup>n</sup>zania żeby dzieciok ... no ... ani sie nie wykopoł ani nic ...* (Grzegorzew).

**TRUCIZNA** – 'substancja powodująca osłabienie organizmu lub śmierć': *nie było chyba takich trucizn jak teraz ... że sie tam psiknie i sie muchy wytrujom ...* (Dęby Szlachckie).

**TRUSKAWKA** – 'słodki, czerwony owoc rosnący na małych krzaczkach': *zupa z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśnia ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek tyz nie gotowaam ... chyba że z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo śliwkowa ...* (Rysiny); *no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do końca ... w tych warunkach wiejskich by przeczszymał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ...* (Dęby Szlachckie).

**TRZEĆ** → CZSZEĆ.

**TRZEPAC** → CZEPAC.

**TRZEWIA** → CZSZEWIA.

**TUCZEK** → TŁUCZEK.

**TULIPAN** – ‘roślina o długich liściach i dużych, pojedynczych, dzwonkowatych kwiatach na grubej łodydze’: [Kwiaty w ogrodzie] *róże lilie tulipany goździki ... (Babiak); jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecię... dziecinnych ... dziecięcych ... no to były na pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwalie jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rosło? ... żonkile ... (Koło).*

**TURKI** – ‘rośliny ozdobne o kulistych, pomarańczowych kwiatach; aksamitki’: *turki ... różne kolory ... żółte pie<sup>n</sup>knie kwitno<sup>m</sup> o tej porze jak pogoda jes ... w ogrodzie nie ma deszczowych dni to pie<sup>n</sup>knie kwit-*

*nó<sup>m</sup> wszelkie kolory ... (Stary Budziszław);*  
 ☞ 46.

**TWARDY** – ‘nieuginający się pod naciskiem’: [Kiedy zboże można kosić?] *ziarno w kłosie wtedy jes suche i twarde ... (Koło); [R1:] młode były ziemniaczki a stary ... stare były ... [R2:] a niektóre zgniły ... po prostu ich nie było a niektóre sie uczszymały normalnie twarde ... [R1:] można nawet ... my to na to mówilim kaptcie ... bo to już były takie nagnite to stare kaptcie ... ale tak sie mówiło? ... [R2:] ale niektóre były normalnie zdrowe ... nie? ... [R1:] jo wim ale niektórzy były takie ... [R2:] ale to sie nie nadawały już do do jedzenia ... [R1:] ani do jedzynia ani do spasyinia ... (Police Średnie).*

**TWAROŻEK** – ‘biały ser z mlekiem lub śmietaną przyprawiony pieprzem, cebulą, szczypiorem lub rzodkiewką; gzik’: *późnij twarożek robili no to to ... cebulke czy szczypiorek ale ... [...] twarożek to był robióny na miseczce czy na czymż a ... (Witowo); (Stary Budziszław);* ☞ 44.

**TWARÓG** – ‘biały ser’: *no ser ... no no no... inaczej mówi... można mówić twaróg ... (Witowo).*

**UBIERAĆ SIE** – ‘o człowieku: zakładać na siebie ubrania’: *no ciepło sie ubiera ...* (Bogusławice); (Powiercie).

**UBIRAC** – ‘zakładać poszewkę’: *była wyspa ... to sie nazywało wyspa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczała pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup>sie ... i potym ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w tom wsype żeś ... wkładała zaszywała ... i powłoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no <sup>u</sup>osimdziesió<sup>n</sup> na dziewi<sup>n</sup>dziesió<sup>n</sup>t ... siedemdziesió<sup>n</sup> na siedemdziesió<sup>n</sup>t każdy miał swojo<sup>m</sup> ...* (Grzegorzew).

**UBRAC** – ‘założyć poszewki’: *czszeba jo<sup>m</sup> [=pierzynę] ... oblec albo powlec albo ubrać ...* (Koło).

**UBRAC SIE** – ‘o człowieku: założyć na siebie ubrania’: [Części ubrania] *to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszystko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedzidź i majtki tyż ... bo tak sie wyrażo ... nie? ... i czszea ubradź rajstopy ... czy jakies spodnie bo tera to kobity chodzóm w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to sie tak czszea ubradź i ... i rajstopy przeci na nogi założyć ... i co? ... i ocieplanie ... i swed jakiz jeszcze na siebie czy jakómś bluzke ... nó wszystko ...* (Borki).

**UBRANIE** – ‘odzież; to, co zakłada na siebie człowiek, by nie być nagim’: *no brud-*

*ne ubrania ... no jak jes? ... ale mam ... ale jes brudnych tych ... ciuch do prania ... no brudne ... no to sie mówiło brudne bo jak sie inaczej mówiło ...* (Rysiny); *no ... pościel to normalnie ścieliłaś łóżka na wirzku ... a ubrania no to do szafy kładłaś ... szafa wiszalno była i tam wiszoki ...* (Grzegorzew); *wkłada na siebie ... ubrania odpowiednie do ... pogody ...* (Dęby Szlacheckie); *rozdaje [ubrania] ... bielizna ... czyli ... czyli ubrania które leżo<sup>m</sup> przy cieie ... przylegajo<sup>m</sup> do ciała ... odzież taka wyrzchnia która jes zakładana na bielizne ... i potym wszystkie palta płaszcze kozuchy które zakładamy kiedy jes bardzo zimno myślę że to tak czeba by podzielić ...* (Dęby Szlacheckie).

**UCIEKAĆ** – ‘szybko oddalać się od czegoś, by uniknąć niebezpieczeństwa’: *żeby nie fruwały ... bo ge<sup>n</sup>si potrafiły fruwać ... i gospodynia ... gospodynie celowo wycio<sup>n</sup>gały ge<sup>n</sup>siom ... te długie pióra ze skrzydeł ... tak zwane lotki ... żeby one nie fruwały ... żeby właśnie nie uciekały z zagrody ...* (Koło); *no! uciekaj! ...* (Witowo).

**UCIERAĆ, UCIRAC** – ‘mieszać składniki ciasta poprzez ich rozcieranie’: [R1:] *kamiionka no to taka była...* [R2:] *taki garnek ... [...]* *kamiionkowe garki to były takie do ucierania ... [...]* *no ... takie były jak z gliny ... jak z czegoś ... to były takie tego ...* [R1:] *kamiionka ... garnek taki po prostu ... do ucierania no te babcie starsze to tak*

*se ucirały tam ... tam ... ciasto na placek czy ... [R2:] na serniczek ... kiedyś w takich garkach nie ucierała ani w niczym ... tylko musiał być garnek ... typowo taki jak z gliny ... z czegoś ... [R1:] tero to kupi sobie robota i bzz! ... i mo utarte a przedtym polke i w ty ... (Police Średnie).*

**UCINAC** – ‘oddzielać część od całości za pomocą ostrego narzędzia’: *ucina sie [kurze] ... łeb ... oparza ... skubie ... opala ... czyści i ćwiartkuje ... (Rzuchów).*

**UCIRAC** → **UCIERAC**.

**UDANY** – ‘taki, jak powinien być’: *wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczi ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły się od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).*

**UDOJENIE** – ‘pozyskiwanie mleka od samicy niektórych zwierząt, np. krowy’: *po udojeniu ono [=mleko] jes ciepłe ... (Drzewce).*

**UGNIATAĆ** – ‘naciskając na coś z góry, mieszać i łączyć składniki’: *a kruszonka to jes ... i ... jak sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzio<sup>n</sup>ś tak*

*samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na takó<sup>m</sup> kule ... tylko między palcami tak kruszyć ... (Stary Budziszlaw); jes to tak zwana torfa i na ten temat moge powiedziec wie<sup>n</sup>cej ponieważ sama pracowałam przy tym torfie i wiem jak sie to wykonywało ... ździerało sie najpierw ... bo to przewaźnie ta torfa to była na ło<sup>n</sup>kach ... ździerało sie ... ło<sup>n</sup>ke ... to<sup>m</sup> de... dar... darnine sie ździerało ... pod tym ... wykopywało sie ... wlewało sie do tego wody ... i ... nogami żeśmy wchodzili ... ugniatali to błoto wychodziło tak zwane błoto ... (Nowe Budki).*

**UGNIATANIE** – ‘o cieście: mieszanie i łączenie składników poprzez ściskanie ich z góry’: (Powiercie).

**UGNIEŚĆ** – ‘naciskając na coś z góry, wymieszać i połączyć składniki’: *no ugniecone [ziemniaki] albo pire może ... ale pire to już jes z dodatkami chyba ... no ugniecióne tak ... (Dęby Szlacheckie).*

**UGOTOWAĆ** → **GOTOWAĆ**.

**UKISIĆ** → **KISIĆ**.

**UKŁADAĆ – POUKŁADAĆ** – ‘porządkować, układać w określony sposób’: [R1:] *ja miotły nie robiłam ... tata robił też miotły to powiedz ... [R2:] czszeba nacio<sup>n</sup>ć różeg z brzozy ... [R1:] witki ... tak? ... sie to nazywa? ... [R2:] chyba ... nie wiem ... poukładać ładnie ... ścio<sup>n</sup>gno<sup>n</sup>ć drutem ... i wszystko ... (Koło); jak układa sie pościel? ... no to w kostke ... no ... (Dzierawy); nogami żeśmy wchodzili ... ugniatali to błoto [torfiane] wychodziło tak zwane błoto ... później było to kładzone na taczke ... i była taka specjalna*



forma ... zrobiona ... żeby wychodziły ... po prostu ... torfa ... żeby wyszła taka takie ... brykiety ... o! coś takiego się robiło ... i wlewało się ... to błoto w... we formie ... później to<sup>m</sup> formie podnosiło się do góry .... i ... po prostu ... były takie ... ładne wychodziły torfy ... i później jag już troszke to podeszło ... to się brało i układało się z tego takie kominy ... małe najpierw się układało kominy ... żeby by... był wiatr ... i żeby to przewiew był ... żeby to dobrze z każdej strony ... wyszło ... a później z tych małych kominów robiło się znowu wie<sup>n</sup>ksze kominy do odpowiedniego wyschnie<sup>n</sup>cia ... no najgorzej jak tak zaraz ... po ... na ... na pierwszy rzut popadał desz ... no cze<sup>n</sup>sto tak było ... że na ło<sup>n</sup>ce ... torfa została ... rozmyta przez ... deszcz ... (Nowe Budki); stogi jak się robi? ... no obkłada się ... stawia się brożyne ... taki ten kij ... i wokół tej brożyny ... układa się siano ... szer... szerzej na dole i ... ku górze ... no ... (Pruchenic); tej ziemi wierzch ... był ładnie zebrany ... w dar<sup>n</sup> takó<sup>m</sup> dar<sup>n</sup> ... kawalki ziem... tej ło<sup>n</sup>ki ... a ... spodnia cze<sup>n</sup>ść była ... mieszana ... i to w formie się układało ... suszyło ... i to były takie ... kwadraty ... czworoko... czworoboki ... i to się suszyło i to był ... torf ... tylko to były odpowiednie ... po... podłoża u ło<sup>n</sup>k torfowych ... nie wsze<sup>n</sup>dzie były te ło<sup>n</sup>ki torfowe ... (Pruchenic); [Siano przed deszczem] układa się w kupki ... wzglę<sup>n</sup>dzie ... zwozi do stodoły ... (Sobótka); wkopuje się brożyne ... i układa się naokoło ... od dołu ... od spodu szerzej ... u góry wo<sup>n</sup>ska ... czubek ... tak się robi [stóg] ... (Sobótka); koszone zboże na ściane układało się na nieskoszonym zbożu ... (Koło).

**UKORZENIENIE** – ‘wypuszczanie przez roślinę korzeni’: abergierka to same słowo co znaczy szczerka ... za pomocom wsa... usa... ukorzenia jej w ziemi ... (Stary Budziszław).

**ULE<sup>n</sup>GAŁKA** – ‘owoc polnej gruszki’: polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>n</sup>dź razie ... no owoce ... no jak się ... śliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>n</sup>m ... to się gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>u</sup>odzie ... weki ... tylko się suszyło w piecu chlebowym ... suszyło się ... śliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); (Koło); 17.

**ULEPSZACZ** – ‘to, co ma ulepszać coś pod jakimś względem’: jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to się dzieje dzisiaj bo chyba się dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>n</sup>ść ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło się ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawaleczek się zostawiało ... i późni jak się zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawaleczek dodawało się do ... nowe’go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszaczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie).

**ULTRAMARYNA** – ‘niebieski proszek, który rozpuszczony w wodzie miał wybielać pranie’: [Ultramarina] to farba jes ... taka ... kolorowe ... to się dosypywało ... żeby było bielsze pranie ... to jes taki proszek ... i to to jest ... tako farbka niebiesko ... [...] ale jak w wodzie się rozpuści to ... miała wybielać pranie ... (Barłogi).

**UŁOŻYĆ** – ‘umieścić w pozycji leżącej’: mieli takie ... takie nosidełka no po prostu z materiału zwió<sup>n</sup>zane ... dziecio<sup>n</sup>tko na plecach ... no jak widzimy dzisiaj w Afryce pokazujó<sup>m</sup> ... no i zawio<sup>n</sup>zane i już ... no albo matka na re<sup>n</sup>ku nosiła ... no bo prze-

cież któż by jo<sup>m</sup> wyre<sup>n</sup>czył? ... no ja tam ... ułożyła coś gdzieś tego ... no i pod miedzo<sup>m</sup> siedziało i ... i kwiliło ... i ... jag umiało sie przesuwac to sie przesuwalo a jag nie to nie ... najadło sie ziemi ... umorusało sie ... (Tarnówka).

**UMORUSAC** – ‘ubrudzić’: *mieli takie ... takie nosidelka no po prostu z materiału zwió<sup>n</sup>zane ... dziecko<sup>n</sup>tko na plecach ... no jak widzimy dzisiaj w Afryce pokazujóm ... no i zawio<sup>n</sup>zane i już ... no albo matka na re<sup>n</sup>ku nosiła ... no bo przecież któż by jo<sup>m</sup> wyre<sup>n</sup>czył? ... no ja tam ... ułożyła coś gdzieś tego ... no i pod miedzo<sup>m</sup> siedziało i ... i kwiliło ... i ... jag umiało sie przesuwac to sie przesuwalo a jag nie to nie ... najadło sie ziemi ... umorusało sie ... (Tarnówka).*

**UMYĆ** → MYĆ.

**UMYWALKA** – ‘urządzenie w łazience w postaci misy (zaopatrzonej w kran), w której można się umyć’: *no można sie umyć w umywalce ... we wannie można sie wykó<sup>m</sup>pać ... a kiedyś to sie myło ... w wannienkach ... kó<sup>m</sup>pało sie ... albo i takie duże miski só<sup>m</sup> ... te tyż só<sup>m</sup> ... miednica mówili na to ... tyż sie myło kiedyś ... (Barłogi); no w wodzie i mydle [można się umyć] ... czy ... w misce kiedyś ... w misce ... w tej chwili ... tego ... w umywalce czy czy w tym ... (Rysiny).*

**UOBIERANIE** → OBIERANIE.

**UOBRUS** → OBRUS.

**UODCIO<sup>N</sup>GACZKA** → ODCIO<sup>N</sup>GACZKA.

**UODCYDZIĆ** – ‘odsączyć płyn od ciała stałego’: *jakby to czszeba zrobić żeby to kasze ... uczszymać w ciepłe? ... no to czea przy-*

*krydź jó<sup>m</sup> i w garku ... i óna ... sie nie stygnie przecież ... jag jó<sup>m</sup> sie "odcydzi i jak ... to kasza długo ciepło czszymo ... w garek... w garku i przykryta a ... (Borki).*

**UODRZYNAĆ** – ‘odcinać, oddzielać coś ostrym narzędziem’: [Jak robi się salceson?] [R1:] *o! ... z ryja świnioka ... i ze serca ... tyż czszeba gotować ... [R2:] z głowy ... nie ryja ... [R3:] no ryj mo ... świni mo ryj ... no ... czea tyż ugotowadź i ... obrac ... [R1:] no ... [R3:] a t... to sie mieli? ... nie? ... [R1:] nie ... kroi sie ... i skórki ze ... jak sie "ob... "od słóniny "odrzyno te skórki no to sie kładzie w salsesón czy<sup>n</sup>ś troszke ... (Felicjanów).*

**UOGIEŃ** → OGIENŃ.

**UOSEŁECZKA** – zdr., ‘uformowana mała partia masła, przeznaczona zazwyczaj do sprzedania’: *to różnie ... ludzie robili takie "osełki ... [...] no takie "osełeczki ... (Witowo).*

**UOSEŁKA** → OSEŁKA.

**UOSKUBAĆ** → SKUBAĆ.

**UOWIJAĆ** → OWIJAĆ.

**UPAROWAĆ** → PAROWAĆ.

**UPIEC** → PIEC.

**UPIERZENIE** – ‘pióra pokrywające ciała ptaków’: [Kogut od kury] *jest wie<sup>n</sup>kszy ... i ma inne upierzenie ... (Babiak); kokoszka nie ma jeszcze takiego ... upierzenia os... dużego ... i nie ma takiego ... jak sie nazywa ... grzebień na głowie ... a [j]ak taki jes duży czerwony już taki ... grzebień na głowie to już wygło<sup>n</sup>da kura która niesie jajka*

... a kokoszka ma takie ... bardzo niziutki ten grzebyszczek przy skórce przy ... od dzióbka wyrosnie<sup>ty</sup> ... (Stary Budziszław); perliczka takie ma upierzynie pstre nieduża ... mniejsza od kury ... bardzo żywa ... frukajo<sup>ca</sup> ... bardzo wysoko fruka po dachach ... gdzie ... po drzewach ... piszczy bardzo taka złośliwa jes perliczka ... (Stary Budziszław); wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>si</sup> kaczki ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>knym</sup> ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>cym</sup> dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły się od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).

**UROBIĆ** – ‘uformować poprzez ugniata-  
nie’: bo były drożdże i w naczyniu ... czea  
było zagnis chlebek ... i urobić takó<sup>m</sup> kule  
i włożyć w taki koszyczeg i óno sie wyrusza-  
ło i dopiero sie piekło ... (Borki).

**UROSNO<sup>ŃĆ</sup>** → **ROSNO<sup>ŃĆ</sup>**.

**URYCHTOWAĆ** – ‘przygotować, przyszy-  
kować’: [R1:] no czszeba było is do lasu na-  
cio<sup>Ńć</sup> ... brzozowych gał<sup>Ń</sup>zków i skre<sup>Ń</sup>cidź je  
... [R2:] drutym ... [R1:] drutym i ... urych-  
towađ i była miotła ... (Felicjanów).

**URYWAĆ** – ‘oddzielać ręką część rośliny od  
całości’: przez sadzonki [rozmnazano kwia-  
ty] ... [...] rozsadzanie czy wsadzanie kwia-

tów no ... bo to ... niektóre jag masz takie ...  
w jednym donice tak jak tu widzisz ten ...  
no to ... urywasz i rozsadasz go ... w dru-  
go<sup>m</sup> donicę so<sup>m</sup> różne ... (Koło); szczypkami  
[rozmnaża się kwiaty] albo ... urywało  
sie bo kwiat wypuszcza ... takie niby ... kor-  
zonki nie korzonki no to sie rozdziela to ...  
i sie sadzi do ziemi i rosno<sup>m</sup> ... (Grabów);  
[R1:] no od ... od kwiatu taki ... tak nazy...  
[R2:] no właśnie to sie to ... urywa i ... sie ...  
wsadza żeby ... [R3:] żeby rosło to sie nazy-  
wa ablegierka ... (Grabów).

**USADZAĆ** – ‘sadzić’: pelasie to so<sup>m</sup> kwiaty  
ogródkowe ... pie<sup>knie</sup> kwitno<sup>m</sup> od wiosny  
... usadza sie je wiosno<sup>m</sup> i kwitno<sup>m</sup> do póź-  
nej jesieni ... [...] różne kolory majo<sup>m</sup> ... ró-  
żowe białe czerwone ... spuszcza<sup>Ń</sup>ce kwia-  
ty ... o prostych odygach sto<sup>Ń</sup>ce ... (Stary  
Budziszław); [Kwiaty domowe rozmnaża-  
no] za pomocom ... szczepienia ... aplegier-  
ki takie ... odkrywano oćcinano i usadzano  
w ziemi ... (Stary Budziszław).

**USIO<sup>ŃŚĆ</sup>** – ‘o ptakach: przebywać na jaj-  
kach po to, by wykluły się młode’: n-ona  
[=kura] to ... jak to pozywajo<sup>Ń</sup>c ... kwocze  
czy siada ... chce usio<sup>Ńś</sup> na jajkach ... nie?  
... aha ... kura tam kwacze inaczej bo takie  
... pozywanie ... (Rysiny).

**USMAŻYĆ** → **SMAŻYĆ**.

**USTAC SIE** – ‘o śmietanie: oddzielić się od  
mleka’: no jak kiedyś to sie zbirało [śmietanę]  
... wazówkó<sup>m</sup> do ... jak sie mleko ustało  
... schłodziło ... to sie zbirało wazówkó<sup>m</sup> ...  
(Drzewce); [R1:] były takie ... sie nazywały  
odcio<sup>Ń</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wygło<sup>Ń</sup>dały  
... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ...  
i było takie okieneczko na boku ... [R1:]  
szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ...  
wpuszczało sie do studni bo<sup>Ń</sup>dź gdzieś tam

do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybi-  
ja sie śmietana ... przeważnie jag na noc ...  
krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do  
rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana  
... było widać ... [R1:] ustała sie śmietana  
... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ...  
w tym okieneczku było widać ile jest śmieta-  
ny wiy<sup>n</sup>c albo sie zebrało wazówkó<sup>m</sup> ... albo  
sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był  
taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ...  
[...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już  
jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku  
śmietana była to zostawała ... (Witowo).

**USUNO<sup>ŃĆ</sup>** – ‘odłączyć coś od czegoś na sta-  
łe’: no trzeba jo<sup>m</sup> [=kureł] po prostu ... zabić  
... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> ...  
no ... wyskubać z pierza ... rośció<sup>ńć</sup> ... usu-  
no<sup>ńć</sup> wne<sup>n</sup>czności ... wymyć mięso poporcjo-  
wać ... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ...  
no a nastę<sup>m</sup>pnie przygotować do ... cze<sup>ń</sup>ści  
... już ... gotowania ... przygotowywania  
jakiejś danej potrawy z kurczaka ... (Koło);  
należało je [=włosy świni po zabiciu] po  
prostu usuno<sup>ńć</sup> ... albo je po prostu opalano  
... albo ... skrobano ... (Koło).

**USUWAĆ** – ‘wyjmować coś z czegoś’: wie-  
szano taką świnię na takim haku ... rości-  
nano ją ... rości<sup>nano</sup> jej ... po prostu brzuch

... wyjmowano ... wszelkie wne<sup>n</sup>trznosci  
... te które nie były jadalne ... usuwano ...  
(Koło); no i te sześ czy siedym bochenków  
na tej łopacie właśnie ... wsuwało sie do pie-  
ca który był najpirw ... porzo<sup>n</sup>dnie ogrzany  
czyli najpierw tam sie ... drewno wsuwało  
do tego pieca a jak już sie to drewno spaliło  
ten piec sie ... nagrzał to sie ... usuwało to  
... te spalone drewna ... żeby w piecu było  
czysto ... i na łopacie wsuwało sie bochenki  
chleba do tego pieca ... (Dęby Szlacheckie).

**USZYĆ** → **SZYĆ**.

**USZYKOWAĆ** → **SZYKOWAĆ**.

**UŚCIELIĆ** → **ŚCIELIĆ**.

**UTŁUC** – ‘ugnieść ziemniaki na miazgę’:  
[Ziemniaki] utłuczone só<sup>m</sup> ... (Borki).

**UTŁUKAĆ** – ‘ugniatać ziemniaki na mia-  
zgę’: takó<sup>m</sup> pałkó<sup>m</sup> tó<sup>m</sup> druciano<sup>m</sup> takie ...  
takó<sup>m</sup> druciano<sup>m</sup> tera ... a kiedyś to były ...  
toczone takie pałki ... drewniane ... to jesz-  
czy tyż mam ale tera już só<sup>m</sup> takie metalowe  
z dziurkami i sie utłuka zimniaki ... (Borki).

**UWIĆ** → **(WIC)**.

**WANIENKA** – zdr. ‘głębokie naczynie, w którym można się kąpać’: *no można sie umyć w umywalce ... we wannie można sie wykó<sup>m</sup>pać ... a kiedyś to sie myło ... w wanienkach ... kó<sup>m</sup>pało sie ... albo i takie duże miski só<sup>m</sup> ... te tyż só<sup>m</sup> ... miednica mówili na to ... tyż sie myło kiedyś ...* (Barłogi).

**WANNA** – ‘głębokie naczynie, w którym można się kąpać, dawniej wykorzystywane do prania’: *no namoczyło sie we wannie i sie prało na tarze ...* (Adamin); *z wanny położyłam łacha na tarze ... i tam pomydliłam ... i tarłam ... tako tara była re<sup>n</sup>czno ... na ty tarze ...* (Adamin); *no można sie umyć w umywalce ... we wannie można sie wykó<sup>m</sup>pać ... a kiedyś to sie myło ... w wanienkach ... kó<sup>m</sup>pało sie ... albo i takie duże miski só<sup>m</sup> ... te tyż só<sup>m</sup> ... miednica mówili na to ... tyż sie myło kiedyś ...* (Barłogi); *na takij tartce [prano] ... to jes tara sie nazywo ... [...] to tak wygło<sup>n</sup>dało że ... tak jakby była ... i na tym były takie pro<sup>n</sup>żki ... wgle<sup>m</sup>bienie i wywyższenie i to ... sie tak tarło ry<sup>n</sup>cami ... pomydliło sie ... bo ... kołnierzyki sie prało w re<sup>n</sup>cach ... a tu zaś tak sie ... pomydliło i sie na tym tarło ... to sie w balie włożyło ... to było doś duże to wystawało z bali ... i sie tu otwirało ... i w ty wannie sie chochlowało ...* (Barłogi); *kiedyś sie prało ... dawnij ... to była taka wanna okro<sup>n</sup>gła ... [Balía?] balia ... o! kochana ty wiesz wie<sup>n</sup>cy jag ja ... taka balia była ... i była taka ... pralka ... i sie ... [...]*

*tara ... tag ja jeszcze mam tako<sup>m</sup> to<sup>m</sup> ... no ...* (Rysiny).

**WARTKO** – ‘szybko, prędko’: *wartko ... kiedyś tak sie mówiło ...* (Koło).

**WARZONY** – ‘o mleku: podgrzany’: *mleko warzone ...* (Drzewce).

**WARZYWNIAK** – ‘wydzielony teren przeznaczony na uprawę warzyw’: *warzywniak ... ogródek ...* (Police Średnie).

**WARZYWO** – ‘roślina, której części (korzenie, liście, kwiatostany, owoce) używane są jako pożywienie’: *przygotowuje sie garnek ... nalewa sie ... wode ... kładzie sie mie<sup>n</sup>so ... no jak sie miy<sup>n</sup>so podgrzeje ... wychodzi piana ... to czeba zszymować tó<sup>m</sup> piane ... i wtedy kładzie sie warzywa ...* (Drzewce); *wstawiam mi<sup>n</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje sie ... zszymuje ... kłade warzywa sole ... i sie to gotuje ... pod przykrycim bez przykrycio może być przykryty może być nieprzykryty ... warzywa niewarzywa sole ... no tam ... [...] ziele angielskie ... tam takie ... wiesz ... a to wegete sie sypie a to ...* (Grzegorzew); *bo głównie jak so<sup>m</sup> jak so<sup>m</sup> warzywa i woda to to so<sup>m</sup> wywary ... to so<sup>m</sup> takie bazy zup ...* (Koło); *[Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wode ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ... smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ...*

marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka); to taki gnojownik taki jes ... nie? ... od kur to sie podaje pod warzywa od kur przeważnie ... (Rysiny); no właściwie warzywa to wszystkie [przechowywano przez zimę] ... owoce może nie wszystkie ... chociaż też teraz można w słoiki truskawki które so<sup>m</sup> sezonowe na przykład ale warzywa ... wszystkie korzeniowe czyli pietruszke marchew ... seler ... por ... chociaż por jez mniej odporny nie wim czy ci tam do końca ... w tych warunkach wiejskich by przeczeszynał ... kapuste ... ziemniaki ... no te podstawowe ... no i te właśnie kiszonki wszystkie ... (Dęby Szlacheckie); [Uprawiano] wszystkie warzywa fasole ... różne zimniaki ... różne kapusty sie sadziło siało sie ... to były takie no warzywa wszystkie pietruszka marchew sałata ... różne takie przyprawy co poczeszne i to to były ... na na takim rzó<sup>n</sup>dku sie ... sadi ... (Borki); [R1:] no czszea najpierw<sup>u</sup> oskubać [kurę] ... [R2:] najpierw czszeba jej głowe scio<sup>u</sup>ć ... żeby krew odeszła ... zaś sparzyć oskubać ... i podrobniź i już jest ... [R1:] roz... wy... wybebeszyć ... [R3:] wymydz i w zależności od tego co ma być ... jag rosół to ... do wody ... zago... no jedni gotuj<sup>m</sup> wode drudzy wkładaj<sup>m</sup> w zimno<sup>m</sup> ... no tego ... warzywa ... tegó kurczaka a jag ma być pieczone no to na tłuszczu czea ... opic i oprużyć ... no ... (Felicjanów); słoiki tam ... to ... w ty piwnicy gdzie kartofle to ... my nie przechowywalim ale ... na przykład warzywa ... jabka ... to przechowywalim tak ... (Goszczędzka); [Przygotowanie ziemi] pod warzywa? ... no to ... no normalnie ... mogó<sup>m</sup> bydz na oborniku na nawozie to lepi nie ... na oborniku ... i skopie sie ogródek ... i proste ... i brona ... jedzimy ... [R2:] no ... szpadel i ... i je-

dziem ... no ... (Police Średnie); (Dziera-  
wy); (Witowo).

**WAZÓWECZKA** – pieszcz., zdr., ‘głęboka łyżka służąca do nabierania płynów, nieprzeznaczona do wkładania do ust’: śmietana jes żółta ... i jak sie włoży mleko naleje sie do garka włoży sie do ... na przykład do zamrażalki ... śmietana sie wybija na wierzch ... i wtedy ... można albo łyżko<sup>m</sup> ... albo tako<sup>m</sup> wazóweczko<sup>m</sup> zebrać do garnuszka ... i od razu widać śmietana żółta a mleko poc spodym zostaje białe ... (Stary Budziszław).

**WAZÓWKA** – duża, głęboka łyżka służąca do nabierania płynów, nieprzeznaczona do wkładania do ust’: no jak kiedyś to sie zbirało [śmietanę] ... wazówkó<sup>m</sup> do ... jak sie mleko ustało ... schłodziło ... to sie zbirało wazówkó<sup>m</sup> ... (Drzewce); [R1:] były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kanczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczalo sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustała sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebrało wazówkó<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo); z kwaśnego mleka to zbierali łyżko<sup>m</sup> juz bo sie lepiej oddzielała nawet ... bo z kwaśnego juz nie szło oddzielić ... inaczej tylko łyżko<sup>m</sup> ... czy waz... wazówkó<sup>m</sup> ... (Witowo); 45.

**WEGETA** – ‘mieszanka przypraw i warzyw’: *wstawiam mi<sup>n</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje się ... zszumuje ... kładę warzywa sole ... i się gotuje ... pod przykryciem bez przykrycia może być przykryty może być nieprzykryty ... warzywa niewarzywa sole ... no tam ... [...] ziele angielskie ... tam takie ... wiesz ... a to wegete się sypie a to ... (Grzegorzew).*

**WEK** – ‘przetwory przechowywane w specjalnym, zakręcanym słoiku’: *polewki owocowe ... no to w każdym bo<sup>n</sup>dź razie ... no owoce ... no jak się ... śliwki ... [...] to było letnie ... late<sup>m</sup> ... to się gotowało latem ... a ... zimo<sup>m</sup> to znowu ... nie było to ... nie było w m<sup>o</sup>dzie ... weki ... tylko się suszyło w piecu chlebowym ... suszyło się ... śliwki gruszki ... jabka ... no i te ... ule<sup>n</sup>gałki s... (Tarnówka); 31.*

**WEŁNIANY** – ‘zrobiony z wełny’: *skarpetki wełniane ... (Dąbie).*

**WERSALA** – ‘rozkładana kanapa’: *no to na łóżku [można spać] ... na łóżko wersali no ... tam teraz no to ... no pierw było łóżko ... i ... i sieńnik ... który napchany było słom<sup>o</sup>m sianym ... no ... żytnio<sup>m</sup> słom<sup>o</sup>m ... bo ... na pszennej się przecież nie śpi ... bo w pszen... pszenica to jako ... jest ... oplątek ... wie<sup>n</sup>c ... robiony wie<sup>n</sup>c ... nie tego ... no a tak że ... żytnia ... słoma ... no i siano to tak ... to takie sieńniki były napychane ... no i wtedy na tych sieńnikach się ... spało ... (Tarnówka).*

**WERSALKA** – ‘rozkładana kanapa’: *no teraz [śpi się] na tapczanie ... na wersalce ... (Dzierawy); [R1:] no to [do spania] so<sup>m</sup> tapczany ... no no wersalki ... [R2:] wersalki ... leżanki ... (Grzegorzew); [Urządzenia do spania] wersalka ... tapczan ... sofa ... kozetka ... też też można ... mieć naroż-*

*nik w domu ten narożnik rozkładać ... no teraz so<sup>m</sup> różne też takie ... urzo<sup>n</sup>dzenia ... (Koło); wersalki kanapy to tak ... bo sobie ludzie ... no ... no ... w dzisiejszej modzie ... no ... a kiedyś to ty... były tylko ... tylko i wyło<sup>n</sup>cznie łóżka wypchane słom... materacem ... y... z sieńnikiem ... (Tarnówka).*

**WESZ** – ‘drobny owad pasożytnący na ciele człowieka i zwierząt, żywiący się krwią’: *iskanie ... o! to jest bogata literatura na ten temat ... za dawnych czasów ... posiadanie w głowie ... że tak powiem ... wszy ... czy jak? ... nie było niczym wstydlwym ... i jeszcze pamie<sup>n</sup>tam że moja mama opowiadała że jak była ... młoda ... to ... na przykład ... z dziewczynami siadały sobie ... w niedzielne ... popołudnie na ... przewróconym drzewie gdzieś tam ... przy drodze ... i nawzajem sobie ogł<sup>n</sup>dały ... włosy czy nie maj<sup>o</sup>m ... wszów ... [...] no ... ja pamie<sup>n</sup>tam że jak miałam w szkole bo przecież każdy przechodził no teraz już może nie ... ale od czasu do czasu jeszcze się o wszawicy słyszy ... a ... ja ... jak miałam wszy ... w szkole nabyłam od kogoś Pam Bóg wie nie wiem ... no ... każdy zapal gdzieś tam w którymś momencie ... to ... jo już byłam w okresie wychowywana kiedy był tak zwany anglotoks ... wie<sup>n</sup>c mi głowę zsypano azotoksem ... zawinie<sup>n</sup>to chustko<sup>m</sup> ... no i one się tam miały dusić w tym azotoksym ... [A nie niszczyło włosów?] a jo wiem ... może i niszczyło ale ... wiesz ... nie było innego wyjścia ... potym włosy się myło ... no ale pewnie częzaba było to powtórzyć bo ... jak były gnidy to te gnidy może ... od azotoksu ś... nie wim nie zdychały ... no ... po jakimś czasie częzaba było ... do skutku ... tym azotoksym ... (Dęby Szlacheckie); [Robaki w domu] karaluchy pluskwy ... pchły wszy ... (Bogusławice); wesz ... (Bogusławice); wszawica ... była bardzo popularna*

... tak że albo obcinano włosy albo ... te wszy z włosów i gnidy wyjmowano ... [...] iskanie ... (Bogusławice); (Dąbie).

**(WIC) – UWIC** – ‘splatać coś w gniazdo’: *ale cze<sup>n</sup>sto sie zdarzało że ... kura sobie gdzieś tam ... znalazła miejsce i poza ... kurnikiem gdzieś tam ... w obejściach sobie ... uwiła gniazdo i ... i tam ... wysiadywała ... po prostu jajka ... swoje młode ...* (Koło).

**WIDELEC** – ‘jeden ze sztuców, na który można nadziać lub nałożyć spożywaną potrawę’: *na wszystkie naczynia? ... [...] no to serwiz obiadowy ... serwis podwieczorkowy ... bo jeszcze jes przed obiadem ... po obiedzie a przed kolacją<sup>m</sup> jeszcze podwieczorem jes ... no to takie serwisy talerze so<sup>m</sup> szklanki do picia ... takie ... napoju czy herbaty ... stołowizna to so<sup>m</sup> tam łyżki widelce takie <sup>u</sup>o ... to jes wszystko do jedzynie ... (Barłogi); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko sie jak ... jak sie tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybko<sup>m</sup> troszeczke był taką za... no trochę tag ozdobione troche tag jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ... nie było tyle ... poczszeba naczynie ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z głę<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z głę<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebowali używać bo ... (Tarnówka).*

**WIELKI** – ‘wyróżniający się rozmiarem; bardzo duży; przen. znaczący, ważny’: *w kuchni ... kredyns tylko taki był nieduży córka i ... i co tam? ... stół był ... przy stole*

*stołki ... jedyn był długi ... <sup>u</sup>o czterech nogach albo takie normalne zbite tam z desek z czegoś stołki kiedyś tam nie było taboretów krzesła to już było wielkie świ<sup>n</sup>to jak było ... u kogoś ... przeważnie stołki ... (Grzegorzew); i to właśnie dzisiaj ... so<sup>m</sup> te wielkie ... na ł<sup>n</sup>kach takie wielkie wielkie ... rozlewiska ... no dzisiaj zarośnie<sup>n</sup>te już só<sup>m</sup> po tylu latach ... ale przedtym to ś... tylko lśniły sie lustra wody wielkie ... bo tam była właśnie wyg... wybrana ... torf ... i była dziura ... a ile ryb a ile ... tych kaczek ... ge<sup>n</sup>si labe<sup>n</sup>dzi tego wszystkiego ... miało co ... być ... życie ... miało tam życie wszystko ... (Tarnówka); no to wrota no to só<sup>m</sup> ... dźrzwie takie wielkie ... z ... dżziewa ... i zawiasy to ... [...] do stodoły ... (Dąbrowa).*

**WILGOTNY** – ‘trochę mokry’: *no żeby ... [oselka] nie pe<sup>n</sup>kła ... do wody ... i lepiej ... lepiej sie oszczczyło nio<sup>m</sup> jak była wilgotna ... (Prucheniec); (Koło).*

**WISKANIE** – ‘szukanie wszy (i gnid) we włosach i ich ręczne zabijanie’: (Powiercie).

**WIŚNIA** – ‘kwaśny, czerwony, kulisty owoc z pestką w środku; też: drzewo, na którym rosną te owoce’: *zupa z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśnia ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek tyż nie gotowaam ... chyba że z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo sliwkowa ... (Rysiny); wiśnia ... olszyna [były używane do wędzenia] ... (Stary Budziszlaw); rosno<sup>n</sup>ce na krzakach ... typu porzeczeki agrest ... wiśnie ... sliwki ... (Powiercie); (Grabów).*

**WIŚNIOWY** – 1. ‘o drewnie pochodzącym z wiśni’: (Grabów); 2. ‘zrobiony z wiśni’: *zupa*



*z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśniowa ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek też nie gotowaam ... chyba że z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo śliwkowa ... (Rysiny).*

**WKŁAD** – ‘ogólnie o czymś, co wkłada się do czegoś, o czymś, co się umieszcza w czymś innym’: *żelazko to było że ... kładlim nawet ... żuże rozpalone do żelazka ... a najprzód się kładło te żuże i to się żelazko nagrzywało a potem były dusze ... i te dusze się grzało w piecu ... jak były gorące ... w kuchni na ogniu ... to się kładło do żelazka i tym się prasowało ... [A dusza to było takie metalowe?] wkład taki ... do żelazka ... (Barłogi).*

**WKŁADAĆ** – ‘umieszczać coś w czymś’: *tulejka to<sup>n</sup>czy ... to znaczy ona jes przyspawano do tych ze<sup>m</sup>bów [wideł] ... i tulejka wystaje i się czszonek w to<sup>m</sup> tulejke wbijają ... wkłada ... (Dąbrowa); wkłada na siebie ... ubrania odpowiednie do ... pogody ... (Dęby Szlacheckie).*

**WKRUSZYĆ** – ‘dodać do czegoś okruchy’: *na śniadanie najcze<sup>n</sup>ściej ... jadano żurek ... żur żurek ... była to ... można było wkruszyć sobie do tego żurku ... chleba ... można było sobie wkruszyć do tego żuru kaszankę ale to już była<sup>o</sup> uzależnione od ... no od kie-szeni gospodarza ... (Grzegorzew).*

**WLAĆ** → **LACĆ**.

**WLEWAĆ, WLIWAĆ, WLYWAĆ** – ‘umieszczać w czymś płyn’: *dawniej ... no to najcze<sup>n</sup>ściej gotowano muchomor w mleku ... wywar wlewano do ... małych naczyń ... i gdzieś ustawiano ... z boku ... posypy-*

*wano to cukrem ... no muchy to wiadomo że do cukru idó<sup>m</sup> i ... i przylatywały do ... do tych naczyń i się topiły po prostu w tym wywarze ... (Bogusławice); [R1:] były takie ... się nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i się tam wlewało mleko ... wpuszczało się do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i się mówili ... [...] wybija się śmietana ... (Witowo); kiedyś to gotowało się ziemniaki ... i mieszało ze śrutó<sup>m</sup> ... wlewało wody mie... i się dawało [świniom] ... (Koło); to czarnina ... [...] się wygotuje mi<sup>n</sup>so ... jes to rosół ... kładzie się bardzo dużo ... warzyw ... marchew pietruszke seler pore ... jak się to ugotuje ... i jak ... krew jes to spuszczone z kaczkę ... troche octu się dolewa ... i wodę się wlewa ... i te... mo<sup>n</sup>ki ... i to się ... to<sup>m</sup> czarninę zaprawia ... i się je wie<sup>n</sup>cej z ziemniakami ... (Rysiny); bo to przeważnie ta torfa to była na to<sup>n</sup>kach ... żdzierało się ... to<sup>n</sup>ke ... to<sup>m</sup> de... dar... darninę się żdzierało ... pod tym ... wykopywało się ... wlewało się do tego wody ... i ... nogami żeśmy wchodzili ... ugniatali to błoto wychodziło tak zwane błoto ... (Nowe Budki); no paliwo się wliwało do tego motorka i ... się zapalało tyn motorek ... i pas ... chodził ... i ... nape<sup>n</sup>dzał maszyny ... pas taki ... jak tero żnime drzewo ... o! tylko że był grubszy ... jag my żnime drzewo tylko my żnime motorkim na ... pró<sup>n</sup>d ... a to był motorek na ... rope ... się wlywało ropy tam w tyn motorek ... miał taki zbiornik ... i się wliwało rope ... (Goszczędza).*

**WLIWAĆ** → **WLEWAĆ**.

**WLYWAĆ** → **WLEWAĆ**.

**WŁOSZCZYŻNA** – ‘warzywa używane jako składnik rosółu, zup lub innych po-

traw, np. por, seler, marchew': [Jak się robi rosół?] *no gotuje sie wode ... wkłada sie my<sup>n</sup>so ... wkłada sie wo... włoszczyzne ... doprawia sie do smaku ... (Barłogi); ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nast<sup>m</sup>pnie ... nastem... nast<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>s tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło).*

**W MUNDURKACH** – ‘określenie ziemniaków gotowanych bez obierania skórki’: *ziemniaki w mundurkach ... (Bogusławice); [Ziemniaki dla zwierząt] gotuje sie w mundurkach i krycha ... (Powiercie); (Dąbie).*

**WODA** – ‘przezroczysta, bezbarwna ciecz, niezbędna do życia’: *no czszymane było [masło] ... w chłodzie ... ale ... jak kiedyś dawno nie było lodówek to ... kładzono do wiadra i wpuszczano do studni do wody ... (Drzewce); [R1:] wstawić [zsiadłe mleko na ser] albo w goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wode albo gdzieś przy... na... [R2:] dawniej to były kuchnie we<sup>n</sup>glowe to na kuchni we<sup>n</sup>glowej to najlepiej sie jeszcze na we<sup>n</sup>glowej kuchni ogrzało ... [R1:] nie ... najlepi we wodzie ... [R2:] we wodzie? ... [R1:] w garku wode zagoto-*

*woł i wstawił w goro<sup>n</sup>com wode to ci wtedy sie tak ładnie ogrzło że ... (Witowo); woda po ugotowaniu ziemniaków ... ziemniakach ... [to] zlewki ... no zlewki ... bo to kiedyś taky nazywali do ... do wylewania psom ... (Dzierawy); wstawiam mi<sup>n</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje sie ... zszymuje ... kłade warzywa sole ... i sie to gotuje ... pod przykrycim bez przykrycio może być przykryty może być nieprzykryty ... (Grzegorzew); [R1:] no normalnie mówili ... woda od zimniaków ... te... no bo i jag inaczy? ... [R2:] późni czea odcydzić ... to<sup>m</sup> wode ... [R1:] odcydzałaś te wode ... z tych ... z tych ... no to normalnie mówili ... ano kartofle sie czsza odcydzić ... nie? ... (Grzegorzew); bo głównie jak so<sup>m</sup> jak so<sup>m</sup> warzywa i woda to to so<sup>m</sup> wywary ... to so<sup>m</sup> takie bazy zup ... (Koło); robiono żur tak że ... no taki gli-niany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało sie ... wsypywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wode ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszczke pszennej ... no i tak to było ... kisto ... wyrobiło sie ... oczywiście czszea było roszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postało ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... (Tarnówka); i to właśnie dzisiaj ... so<sup>m</sup> te wielkie ... na ło<sup>n</sup>-kach takie wielkie wielkie ... rozlewiska ... no dzisiaj zarośnie<sup>n</sup>te już só<sup>m</sup> po tylu latach ... ale przedym to ś... tylko lśniły sie lustra wody wielkie ... bo tam była właśnie wyg... wybrana ... torf ... i była dziura ... a ile ryb a ile ... tych kaczek ... ge<sup>m</sup>si łabe<sup>n</sup>dzi tego wszystkiego ... miało co ... być ... życie ... miało tam życie wszystko ... (Tarnówka); no to taka woda w zależności ... no jak była ... kiszka była no to sie mówi ... to sie zalało żurkim ... i człowiek sam zjad ... czy czy ... pieski jeszcze ... dopomogły co reszta została ... bo im przecie czszea było im też dać jeść ... no ... a ... czy z owoców no jak coś*

tego ... no to co sie było ... co było możliwe do picia no to do picia ... co do no tego no to wiesz ... zwierzo<sup>n</sup>tka zjadły ... świnię ... czy ... czy kaczki ... czy jak ... czy ge<sup>n</sup>si co kto miał ... no ... (Tarnówka); w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednicó<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... (Tarnówka); a w dzisiejszych czasach przeważnie sie pasza ... paszo<sup>m</sup> sucho<sup>m</sup> pasie ... i pijo<sup>m</sup> wode z poidel ... a dawniej sie oprzo<sup>n</sup>tało ... mieszało sie w wiaderkach ... i nosiło sie wiaderkami wylewało w takie pojemniki nazywane korytami ... i tak były tłuczone świnię ... (Stary Budziszław); [Żeby sprawdzić, czy jajko jest świeże] wrzuca sie<sup>m</sup> do wody ... (Babiak); [Żeby sprawdzić, czy jajko jest świeże] wrzuca sie do zimniej wody i jak wypłynie na wirzch to jes świeże ... (Stary Budziszław); koryto ... a jedzenie ... to jes ... pasza ... przeważnie to teraz pasze ... i wode dowajo<sup>m</sup> [świniom] ... tak sie tero ... tego ... to nie jes to co kiedyś ... że sie tam zielsko rwało ... ziemniaki sie gotowało ... i to dostały ... (Koło); no jo<sup>m</sup> [kurę] zabić ... oprawić ... obskubać ... nie? ... w wodzie goró<sup>n</sup>cej ... no i wypaproszyć ... [...] opalić ... tak ... te te ... jeszcze só<sup>m</sup> takie ... małe te piórka niewyrośni<sup>n</sup>te ... [...] pypcie ... tak ... (Rysiny); do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); [Sposoby gotowania kaszy] na parze ... lub na wodzie ... (Powiercie); mieszało sie to wszystkie składniki [ciasta chlebowego] ale co jeszcze to ... nie pamientam ... na pewno ten kawałek ... ciasta z poprzedniego ... i na pewno mo<sup>n</sup>ke ... i na pewno wode ale co jesce to nie wim

... tłuszczu na pewno nie ... to było chyba tylko to ... i jak sie to wszystko wymiyszało to sie zostawiało do wyrośnięcia ... (Dęby Szlacheckie); ale kiedyś to ... [świnię] paśli kartoflami i z... otrzy<sup>m</sup>bami ... a tera to na sucho ... zboże siejó<sup>m</sup> ... i wode i ... i sie tuczo<sup>m</sup> ... (Grabów); no kasze to jo najlepi paruje sie w jakiś foliowy torebce ... do wody sie ... i tego ... a jag nie ... to w garku tyz i ... pod przykrywkó<sup>m</sup> i w piecyku jakimż można parować ... w jakiś ... czy w prodiżu nawet tyz był parował ale by czszeba podliwoć kasze bo ... bo kasza poczszebuje wody ... na sucho sie nie uparuje ... (Borki); [Jak karmiono świnię?] ziemniaki i pasza ... a teraz to sama sucha pasza ... i woda do popicia ... (Babiak); [R1:] skrobano [zabita świnię] ... [R2:] polewano wodo<sup>m</sup> ... wrzo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> i skrusz... skrzybano (Felicjanów); [Sierść z zabitej świni usuwano] nożym albo z... tym ... goro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> i nozym ... (Koło); czszeba to [=wnętrznosci świni] ... wyczyści[ć] dobrze czyścić ... w soli wodzie ... żeby ... nie miały zapachu ... (Rzuchów); a kluški normalne ... sie krojone do ni[j] [=czarminy] podaje ... a jó<sup>m</sup> sie zaklepuje ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> ... i w to ... wody sie leje do ty krwi mó<sup>n</sup>ki kładzie sie łyżke ... i sie zaklepuje ... i wychodzi czarnina ... z ty krwi ... (Adamin); [Ultramaryna] to farba jes ... taka ... kolorowe ... to sie dosypywało ... żeby było bielsze pranie ... to jes taki proszek ... i to to jest ... tako farbka niebiesko ... [...] ale jak w wodzie sie rozpuści to ... miała wybielać pranie ... (Barłogi); mydliny to jes ... coś co powstaje z mydła ... wody i mydła ... (Grzegorzew); [Krochmal robiono] z mo<sup>n</sup>ki ziemniaczanej ... i wody ... (Grzegorzew); [Żeby usunąć mydło z pranej bielizny należy ją] kilka razy wy... sputkać ... wypłukać w wodzie czystej ... (Rysiny); torfianka jes to ... dół po wykopaniu torfy ... który został zapełniony ... wodo<sup>m</sup> ... (Nowe Budki); no

żeby ... [osełka] nie pe<sup>n</sup>kła ... do wody ... i lepiej ... lepiej się oszczyżyło nio<sup>m</sup> jak była wilgotna ... (Prucheniec); woda ... podchodziła do tych dołów ... torfianka czyli woda ... (Prucheniec).

**WOLNO** – ‘powoli, nieszybko’: *no to sie dluzyj mówilo prrrr! ... no ... bo tak to pomalu pomalu pr pr pr! ... no to on wolno wolno a prrrr! i stanął ...* (Dąbrowa).

**WOLNY** – ‘o ogniu; niezbyt intensywny’: *ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nastem<sup>m</sup>nie ... nastem... nastem<sup>m</sup>nie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>s tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ...* (Koło).

**WOŁOWINA** – ‘mięso z wołu lub krowy’: *ano kielbasy sie robi z ... mi<sup>n</sup>sa świńskiego wołowiny ... ż ciele<sup>n</sup>ciny z baraniny ... mieli sie i podaje różne ... potrawy ... i przyprawia je do smaku ...* (Rzuchów); (Drzewce); (Witowo).

**WO<sup>N</sup>SKI** – ‘długi i nieszeroki’: *długi wo<sup>n</sup>-ski kawałek pola ... to jes zagon ...* (Osiek Mały); [Podczas kopania torfu] *co używano? ... no używano ... spadli sztychów ...*

*sztych to jes taki wo<sup>n</sup>ski długi szpadel ... i teraz ... używano jeszcze form ...* (Prucheniec); [R1:] *kalonka to [w kopiec] rure sie wkładał-albo sie najpierw ... nie zasypywało sie do końca zimie ...* [R2:] [...] *nieroz to sie nawet zostawiało tako<sup>m</sup> wo<sup>n</sup>ski taki wo<sup>n</sup>-ski pasek ze słomy żeby ta ... odparowały ...* (Police Średnie).

**WO<sup>N</sup>SKO** – ‘tak, że coś ma niewielki wymiar poprzeczny’: *wkopuje sie brożyne ... i układa sie naokoło ... od dołu ... od spodu szerzej ... u góry wo<sup>n</sup>ska ... czubek ... tak sie robi [stóg] ...* (Sobótka).

**WORKA** – ‘zupa powstająca, gdy na gotujące się, osolone mleko (lub wodę) sypie się mąkę’: *nawarka to jes tak ... woda sie gotuje ... wysypuje sie do niej mo<sup>n</sup>ke pszenno<sup>m</sup> ... i potem ... cieszpaczko<sup>m</sup> sie roszczszepuje na tej wodzie gotowanej ... i właśnie wychodzi taka ... taka ta zupa ... taka worka ... tak ... zaprawia sie mlekiem i to dawniej było bardzo ... spożywane ... w dzisiejszych czasach sie nie robi takich zup ...* (Stary Budziszław); *no tyż zupy mleczne [jadano na kolację] różne jag i ... ja pamie<sup>n</sup>tam to zupa ... mleczna ... to pozywajo<sup>n</sup>c tak ... na to żeśmy mówili ... zacierki ... na jajku ... albo ta ... jag już mówiłam ... zupa ... no tyż żurek mama tam cze<sup>n</sup>sto gotowaa ale wie<sup>n</sup>cy to takie takie na mo<sup>n</sup>ce ... sypała czy na jajku ... nie? ... albo te ... takie ... worka ... ja... u nas worka na to wołali ... nie? ... jak przyjydzdzi kuzyni ze wsi to mówili ... ciociu co be<sup>n</sup>dziesz worke znowu dziś gotowaa? ... to była woda mleko i posypywana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ... tak? ... nig nie wiy co to jes ...* (Rysiny).

**WÓ<sup>N</sup>ZIUTKI** – ‘bardzo wąski’: *miedza ... bo wó<sup>n</sup>ziutkie to jes ... zostaje ... i tam ci nik*

nie orze ani jedyn ani drugi ... [...] wyży jes ... (Dąbrowa).

**WPUSZCZAĆ** – ‘przemieszczać coś w głąb czegoś’: [R1:] *były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczało sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybi-ja sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustala sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebralo wazówko<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo).*

**WROCLAWSKI** – ‘o typie mąki’: *“o mo<sup>n</sup>-ków só<sup>m</sup> ale jo ... już mó<sup>n</sup>ków żytnio<sup>m</sup> jo ino i pszynnó<sup>m</sup> a tero to ile różnych só<sup>m</sup> ... [...] mo<sup>n</sup>ka jes ... krupczatka ... jes pszynno mo<sup>n</sup>ka poznańska jez i takich innych ... mó<sup>n</sup>ków jez ale wszystkich nazwów wrocławska jez różne ... żytnia jez o! ... do razowych to jakieś tyż dodawali jakieś tam ... tak pszynne “otry<sup>m</sup>by nawet dodawali kiedyś ... to właśnie były te ciśniejsze chleby takie ... (Borki).*

**WRZESZCZEĆ** – ‘wydawać ostry krzyk’: *ja w tej chwili mam perlice ... czszy perlice ... rano niesamowicie krzyczó<sup>m</sup> ... jag one wrzeszczó<sup>m</sup> ... już sie rozwidnieje to już te perlice krzyczó<sup>m</sup> ... ale czszymam dla wnu-czek bo tylko ... babciu bo dostaam jajka ... nie wiedziałam że to perlice ... te jajka ...*

*i mi wysiadły sie czszy ... i ony tu były latym bo u mnie so<sup>m</sup> cale lato ... nie? ... to tego ... to mówi babciu tylko naszych perliczek nie wyrzucaj ... albo nie zabijaj czasami ... nie? ... bo ja im tam nie pokazuje że zabijam kurczaki ... czy tam coś ... (Rysiny).*

**WRZOCY** – ‘o wodzie: gotujący się, bulgoczący’: [R1:] *skrobano [zabitą świnię] ... [R2:] polewano wodo<sup>m</sup> ... wrzo<sup>n</sup>có<sup>m</sup> i skrusz... skrzybano (Felicjanów); [R1:] no s... parzono je [=kopyta świni] w...e wodzie ... wrzo<sup>n</sup>cy ... i ścio<sup>n</sup>gano je nożym ... albo haczykim jakim ... [R2:] takim haczyki były ... takie takie ... taki lijeg mio... był do skrobano i ... na końcu takie zagi<sup>n</sup>cie było ... (Felicjanów).*

**WRZUCAĆ** – ‘umieszczać coś w jakimś miejscu, naczyniu itp.’: [Do czarniny] *najlepsze so<sup>m</sup> przecierane [kluski] ... mówio<sup>m</sup> żelazne ... rozmaicie na to mówio<sup>m</sup> ale przecierane z ziemniaków takie ... [...] no i ziemniaki sie ... struże czsze na tartce ... i potem sie sypie mo<sup>n</sup>ke sól ... wymiesza sie i na gotujo<sup>n</sup>co<sup>m</sup> wode sie wrzuca w garnek ... i sie gotuje ... (Barłogi); danie obiadowe? ... [...] no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawałek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie solilo pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ... (Rysiny); do tych piwnicó<sup>w</sup> w domu no to ... to wrzucało sie [ziemniaki] ... koszykami nosiło workami ... a ... a jak były piwnice osobne ... no to tam sie nosiło ... już gotowe we workach i w skrzynkach ... (Goszczędza); [Żeby sprawdzić, czy jajko jest świeże] wrzuca sie<sup>m</sup> do wody*

... (Babiak); [Żeby sprawdzić, czy jajko jest świeże] *wrzuca sie do zimniej wody i jak wypłynie na wirzch to jes świeże ...* (Stary Budziszław).

**WRZO<sup>N</sup>TEK** – ‘woda o bardzo wysokiej temperaturze, pojawiają się w niej pęcherzyki powietrza i bulgocze’: *no to był tyn krochmal ... [...] no to ... nawed robili z mo<sup>n</sup>ki ... pszennej gotowali ... z kartoflanej ... [...] no normalnie rozrobiłeś w garnuszku i jak sie woda gotowała to wloleż i zagotowałeś ... [...] to było do wrzo<sup>n</sup>tku sie loło ... a żeby nie było grudków to sie w zimny wodzie rozrobiło [Aha, czyli najpierw w zimniej?] ale troche ... sie zimnej wody a tam sie garnek gotował na krochmal ... jak sie woda gotowała to sie wtedy wloło pomiszało ... zamiyszało ... (Barłogi); polewano [zabitą świnie] wrzo<sup>n</sup>tkiem i skrobano ... (Koło).*

**WRZUCIĆ** – ‘umieścić coś w jakimś miejscu, naczyniu itp.’: [Trzeba] *pokroić kure ... umydz mie<sup>n</sup>so ... i wrzucić wtedy dopiyro ... zabić ... no oczyścić ... z piór ...* (Stary Budziszław).

**WSADZAĆ, WSODZAĆ** – ‘umieszczać rośliny w ziemi’: [R1:] *no od ... od kwiata taki ... tak nazy... [R2:] no właśnie to sie to ... urywa i ... sie ... wsadza żeby ... [R3:] żeby rosło to sie nazywa ablegierka ... (Grabów); kapusta sie wsodzo ... wsodzoż i kwiaty ... flancujeż różne i ... no różnie takie ... różne to są ... a siejesz selere ... flancujesz przeci pore flancujeż i siejeż różne ... rzeczy i późni sie przeplancowuje ... nie? ... (Borki); no to na polu ... radliny sie mówiło ... no ... jak sie wsodzało i sie radliło to były ... radliny takie co sadziło sie w radlinach ... zimniaki czy ko... sadzarka była ... sadzarka była ... co sadziła i ... szła i zasypywała ... i to tak było ... tak ... (Borki).*

**WSODZAĆ** → **WSADZAĆ**.

**WSUWAĆ** – ‘umieszczać coś wewnątrz czegoś, przesuwać to’: *no i te sześ czy siedym bochenków na tej łopacie właśnie ... wsuwało sie do pieca który był najpirw ... porzo<sup>n</sup>dnie ogrzany czyli najpierw tam sie ... drewno wsuwało do tego pieca a jak już sie to drewno spaliło ten piec sie ... nagrzał to sie ... usuwało to ... te spalone drewna ... żeby w piecu było czysto ... i na łopacie wsuwało sie bochenki chleba do tego pieca ... (Dęby Szlacheckie).*

**WSYPA** – ‘rodzaj worka wypełnionego pierzem służącego do robienia poduszek i pierzyn’: *była wsypa ... to sie nazywało wsypa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczała pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup>sie ... i potym ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w to<sup>m</sup> wysype żeś ... wkładała zaszywała ... i powłoke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no "osimdziesió<sup>n</sup> na dziewi<sup>n</sup>dziesió<sup>n</sup>t ... siedemdziesió<sup>n</sup> na siedemdziesió<sup>n</sup>t każdy miał swojo<sup>m</sup> ... (Grzegorzew); y tak że wyczszepane to ... na tym si... przetaku to pierze ... przedarte ... było wsypywane w poszew ... [...] we wyspe ... wsypa ... wsypa sie nazywało ... i w tą sype ... wyspe ... wsypane było ... i no ... no i ... i to całe było ... i było ciepłe i fajnie i ... (Tarnówka).*

**WSYPAĆ** → **SYPAĆ**.

**WSYPYWAĆ** – ‘dodawać substancji w postaci proszku lub drobnych elementów’: *robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało sie ... wsypywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wode ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszczke pszennej ... no i tak to było ... kiśło ... wyro-*

biło się ... oczywiście czszea było roszczepać koziółkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postalo ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz się kupuje ... (Tarnówka); y tak że wyczszepane to ... na tym si... przetaku to pierze ... przedarte ... było wsypywane w poszew ... [...] we wsype ... wsypa ... wsypa się nazywało ... i w tą sype ... wsype ... wsypane było ... i no ... no i ... i to całe było ... i było ciepłe i fajnie i ... (Tarnówka); nawarka to jes tak ... woda się gotuje ... wsypuje się do niej mo<sup>m</sup>ke pszenno<sup>m</sup> ... i potem ... czszepaczko<sup>m</sup> się roszczszepuje na tej wodzie gotowanej ... i właśnie wychodzi taka ... taka ta zupa ... taka worka ... tak ... zaprawia się mlekiem i to dawniej było bardzo ... spożywane ... w dzisiejszych czasach się nie robi takich zup ... (Stary Budziszaw); to była z marchewkó<sup>m</sup> ... kapusta na zime ubijano była ... i troche soli ... i z różnymi ... i ludzie ... i listki się rzucało takie te zapachowe ... niektórzy to z marchwió<sup>m</sup> się tarło marchew i się wsypywało ... i naet buraki cukrowe kładli do kiszynio tyż to były bardzo dobre kiedyś kapusta ... [...] jak się nazywała kapusta? ... kwaszono kapusta się nazywaa ... (Borki); był wykopany taki dół ... na sztych ... jak szpodeł jes wysoki ... teroz ... ostatnio to ... właśnie my sypalim na wirzku ... ale kiedyś to ... kopało się mogięło normalnie kopało się ... i tam się wsypywało [ziemniaki] ... (Goszczędzka).

**WSZA** – ‘drobny owad pasożytujący na ciele człowieka i zwierząt, żywiący się krwią: no to wsza ... by była ... tag jak kiedyś ... w... za Nimców były ... bo tera to nik tegó ni mo chyba ... w życiu ... no ... bo kiedyś to ... mieli ludzie i dziecioki mieli i do szkoły

jak ... jak ... ja pojechałam do Gdyni ... jak ... już się “ożyniłam ... i pojechałam bylim na stacji ... dziadek był ... i jak pojechaam ... to nabyłam wszów tam ... bo ... no by... było chyba nieczysto ... bo ... mieli ... miała tako dużo panna była a ... taki “obruz miała ... to na tym obrusie ... były zabijane ... i tam taki pan był na stacji jag ja tam pojechaam ... jak poszłam tam ... ón... ón przyszedł do mnie i mówi ... pani ... niech pani idzie pani coś pokoże ... ta[k] [j]ag mi pokozoł to wiedziałam co to było na tym stole ... zabijane były wszy ... (Borki); gnidy to nie wszy tylko gnidy to się li<sup>m</sup>gły ... z wszów gnidy takie były i tak się nazywały ... (Borki); przeszukiwanie [włosów] no to grzebinim się grzebało i ... [wszy] szukało i się ... smarowało ... różni kiedyś to ... różnymi naftami nawet się te<sup>m</sup>piło to ... tag jag ja pami<sup>m</sup>tóm ... my to ni[e] ... nie pami<sup>m</sup>tóm żebyśmy mieli wszy ... jak bylim ale ... mieli dzieci nawet do szkoły się chodziło no to się wszów nabyło ... jak ... ci mówie ... pojechaam do dziadka ... to nabyłam wszów jag jechałam do domu to miałam pełno wszów ... bo tam u ty pani tak było że [j]ak ... miałam czarno<sup>m</sup> suknie to nawy ... tu my wyszła ... wyszły ... tak się spłoszyłam że ... gdzieś szłam to myślałam że już wsza na mnie siedzi ... takie było to życie ... kiedyż ... ludzie nieczyste to mieli ... kiedyż a ... jedno od drugigó się zaraziło tyż ... (Borki); (Powiercie); (Dęby Szlacheckie).

**WSZAWICA** – ‘choroba skóry wywołana przez wszy’: wszawica ... była bardzo popularna ... tak że albo obcinano włosy albo ... te wszy z włosów i gnidy wyjmowano ... [...] iskanie ... (Bogusławice); ja pami<sup>m</sup>tam że jak miałam [wszy] w szkole bo przecież każdy przechodził no teraz już może nie ... ale od czasu do czasu jeszcze się o wszawicy słyszy ... a ... ja ... jak miałam wszy ...

w szkole nabyłam od kogoś Pam Bóg wie nie wiem ... no ... każdy zapal gdzieś tam w którymś momencie ... to ... jo już byłam w okresie wychowywana kiedy był tak zwany anglotoks ... wie<sup>n</sup>c mi głowę zsypano azotoksem ... zawinie<sup>n</sup>o chustko<sup>m</sup> ... no i one sie tam miały dusić w tym azotoksym ... [A nie niszczyło włosów?] a jo wiem ... może i niszczyło ale ... wiesz ... nie było innego wyjścia ... potym włosy sie myło ... no ale pewnie czszeba było to powtórzyć bo ... jak były gnidy to te gnidy może ... od azotoksu ś... nie wim nie zdychały ... no ... po jakimś czasie czszeba było ... do skutku ... tym azotoksym ... (Dęby Szlacheckie).

**WYBEBESZYĆ** – ‘pozbawić zabite zwierzę wewnątrzności’: [R1:] no czszea najpierw “oskubać [kurę] ... [R2:] najpierw czszeba jej głowę ścio<sup>ń</sup>ć ... żeby krew odeszła ... zaś sparzyć oskubać ... i podrobniź i już jest ... [R1:] roz... wy... wybebeszyć ... [R3:] wymydz i w zależności od tego co ma być ... jag rosół to ... do wody ... zago... no jedni gotuj<sup>m</sup> wode drudzy wkładajo<sup>m</sup> w zimno<sup>m</sup> ... no tego ... warzywa ... tegó kurczaka a jag ma być pieczone no to na tłuszczu czea ... opic i oprużyć ... no ... (Felicjanów).

**WYBIELAĆ** – ‘czynić bielszym, przywracać czemuś kolor biały’: [Ultramaryna] to farba jes ... taka ... kolorowe ... to sie dosypywało ... żeby było bielsze pranie ... to jes taki proszek ... i to to jest ... tako farbka niebiesko ... [...] ale jak w wodzie sie rozpuści to ... miała wybielać pranie ... (Barłogi).

**WYBIJAĆ SIE** – ‘o śmietanie: oddzielać się od mleka’: [R1:] były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ...

wpuszczało sie do studni bo<sup>n</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustała sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebralo wazówkó<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo); śmietana jes żółta ... i jak sie włoży mleko naleje sie do garka włoży sie do ... na przykład do zamrażalki ... śmietana sie wybija na wierzch ... i wtedy ... można albo łyżko<sup>m</sup> ... albo tako<sup>m</sup> wazóweczko<sup>m</sup> zebrać do garnuszka ... i od razu widać śmietana żółta a mleko poc spodym zostaje białe ... (Stary Budziszlaw).

**WYCHŁODZIĆ** → (CHŁODZIĆ).

**WYCHODZIĆ** – ‘opuszczać jakieś miejsce’: wychodzo<sup>n</sup>c z domu do pracy w pole należało ten dom ... zamkno<sup>n</sup>c ... zamknóć na kłódke ... kiedyś dawniej ... (Dzierawy).

**WYCIERAĆ** – ‘osuszać za pomocą jakiegoś materiału’: pomywa sie szczotko<sup>m</sup> i tym pomywakim sie ... późni wyciera i wodo<sup>m</sup> ... (Rysiny).

**WYCINAĆ** – 1. ‘tnąc, wydobywać z czegoś określony kształt’: i sie nakładało te szablonny [na ścianę] i innym kolorem można było podmalowywać ... teraz też so<sup>m</sup> takie te szablonny ... nie? ... też ... ale kiedyś to też bo moja mama to nawet wycinała różne tam ... takie coś ... nawed i firanki z papieru robiła ... nakładała to ... i to umalowa-



to na te takie żeby ozdoby były na ścianach ... (Rysiny); 2. 'ścinać, wyrwać rośliny': albo ry<sup>m</sup>kó<sup>m</sup> można było wycinać ... albo ... albo haczkó<sup>m</sup> sie prze... najpirw sie robiło przecinke ... a późni sie robiło przerywke ... bo przecinke to sobie zostawiołeś tam kilka buraków w kupie ... co czszydziesci centymetrów ... a późni wkoło tego czeba ry<sup>m</sup>kó<sup>m</sup> oskubać żeby został tylko jedyn ... (Police Średnie).

**WYCZYSZYĆ** – 'oczyścić kawałkiem materiału': dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzię<sup>n</sup>ś ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... czsza było wyczyszyć to wymie ... (Stary Budziszław).

**WYCZYŚCIĆ** → **CZYŚCIĆ**.

**WYDŁUBAĆ** – 'wydobyć coś z głębi czegoś': kasze jaglano<sup>m</sup> w dzieciństwie gotowaliśmy ... tata siał proso i mieliśmy ... tak zwano<sup>m</sup> ste<sup>m</sup>pe ... w szopie ... czyli ... czyli wydłubano<sup>m</sup> w pnii ... drzewa dziure ... że tak powiem ... i do tego był taki ubijak ... sie łapało dwóma re<sup>n</sup>kami ... i tam sie sypało proso i sie robiło tak ... o! ... i sie ubijało to proso ... na na ... i potym chyba przesiewało sie nie wim przez sito ... może nie pamie<sup>n</sup>-tam już tego ... ale w każdym razie mieliśmy kasze jaglano<sup>m</sup> któro<sup>m</sup> mama nam w dzieciństwie gotowała ... (Dęby Szlacheckie).

**WYDOIĆ** → **DOIĆ**.

**WYGARNIAĆ** – 'wyjmować coś z czegoś': na długim kiju haczko<sup>m</sup> wygarniano cały ... popiół ... i piec [chlebowy] potem żeby był czysty czyszczono jeszcze szczotko<sup>m</sup> ...

(Bogusławice); jak sie napaliło [w piecu chlebowym] ... byliśmy pewni że temperatura jest wystarczajo<sup>n</sup>co wysoka ... wygarnialiśmy te niedopalone ... kawałki drewna czy co tam jeszcze zostało żeby ... piec był czysty ... i ... kładliśmy chleb ... (Dęby Szlacheckie); no to w kuchni jak sie piekło [chleb] ... był taki piedz ubudowany z cegieł ... kiedyś mył ... takó<sup>m</sup> kuchnie mieli ... i był piec ... a na wirzku kuchnia była postawiono ... z cegły był ... piec ... wymurowany ... normalny i zamykany był ... i podpalało sie dźrzewym ... i sie wypalało sie chleb wsadzało ... dźrzewym sie paliło ... wypalało ... i sie tako ... była ... haka ... wygarniało sie i na łopacie sie chleb wsadzało i sie zamykało ... taki był ... taki piec ... (Borki).

**WYGOTOWAĆ** – 'o wodzie: odparować, wyparować': bo ziemniaki gotuje sie w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno sie ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesio<sup>n</sup>t procent ... to sie ją ... nie wiem czy odlewało sie nadmiar wody ... czy ona sie już zdo<sup>n</sup>-żyła wygotować w każdym razie ... nie gotowało sie już jej dalej tylko przykrywało sie pokrywką ... i chyba ... można było ją zawino<sup>n</sup>ć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w re<sup>n</sup>cznik żeby ona ... sie doparowała że tak powiem czyli żeby wcio<sup>n</sup>gnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje sie mie<sup>n</sup>ka ... (Dęby Szlacheckie).

**WYKIPIĆ** – 'o mleku: wylać się z garnka, w którym się je podgrzewa, po osiągnięciu określonej temperatury': (Drzewce); (Witowo).

**WYKLUWAĆ** – 'o pisklętach: wydostawać się z jajka': no wykuwajo<sup>m</sup> sie [pisklęta] z ... z skorupki ... który wysiaduje kwoka ... (Rzuchów); (Babiak).

**WYKLUWANIE** – ‘wylęganie się ptaków z jaj’: [R1:] *wykluwanie ...* [R2:] *albo wyle<sup>n</sup>-ganie ...* (Koło).

**WYKROCHMALIĆ** → KROCHMALIĆ.

**WYLATYWAĆ** – ‘tracić punkt przyczepienia, wypadać’: *lenieje ... wyle... ale wyleniała kura ... wyleniała to to ... bo to ji [=kurze] wylatuj<sup>o</sup>m [pióra] ... nieraz to gołe tyłki widać ... nie? ... a przeważnie ... te te ... bolierki jak teraz pozywajo<sup>m</sup> ... to gołe py... tyłkami ...* (Rysiny).

**WYLECIEĆ** – ‘wypaść z czegoś’: [R1:] *na pewno nie wóz drabiniasty ... na pewno nie bo by te pyry wyleciały ...* [R2:] *wóz w helach ... no ... jo bym tak powiedział ...* (Police Średnie).

**WYLE<sup>N</sup>G, WYLY<sup>N</sup>G** – ‘wykluwanie się ptaków z jaj’: *w<sup>y</sup>le<sup>n</sup>g ...* (Babiak); *wyly<sup>n</sup>g ...* (Koło).

**WYLE<sup>N</sup>GAĆ SIE** – ‘o piskletach: wydostać się z jajka’: *przeważnie takie kury co poza kurnikim nioso<sup>m</sup> ... gdzieś tam sobie upaczeszo<sup>m</sup> to późni na... nioso<sup>m</sup> i siadajo<sup>m</sup> ... nie? ... na nich ... i wyle<sup>n</sup>gajo<sup>m</sup> sie kurcze<sup>n</sup>ta ... piskle<sup>n</sup>ta ...* (Rysiny); *bo przy jajku jes taki zarodek biały ... jak tego nie ma to sie kurczag nie wyle<sup>n</sup>że ...* (Grabów).

**WYLE<sup>N</sup>GANIE** – ‘wykluwanie się ptaków z jaj’: *wyle<sup>n</sup>ganie ...* (Felicjanów); [R1:] *wykluwanie ...* [R2:] *albo wyle<sup>n</sup>ganie ...* (Koło); *no na wyle<sup>n</sup>ganie ...* (Rzuchów).

**WYLE<sup>N</sup>GARNIA, WYLI<sup>N</sup>GARNIA** – ‘przedsiębiorstwo zajmujące się wylęgiem ptaków domowych’: [Dzisiaj nie ma kurcząt] *no bo sie nie nasodzo ... idzie sie do wylengarni i sie kupuje ...* (Felicjanów); *teraz ... nie ... po prostu nie siedzo<sup>m</sup> kury ... jak kiedyś*

*dawno dawno ... tylko sie kupuje we wylin-garni małe kurczaczki ...* (Rzuchów).

**WYLENIAŁY, WYLINIAŁY** – ‘pozbawiony piór’: *lenieje ... wyle... ale wyleniała kura ... wyleniała to to ... bo to ji [=kurze] wylatuj<sup>o</sup>m [pióra] ... nieraz to gołe tyłki widać ... nie? ... a przeważnie ... te te ... bolierki jak teraz pozywajo<sup>m</sup> ... to gołe py... tyłkami ...* (Rysiny); *wyliniało kura ...* (Koło).

**WYLEWAĆ** – ‘usuwać płyn z naczynia, pojemnika’: [R1:] *żeby zrobił sie ser to w tym samym garnku w którym sie ogrzewa ... tak podgrzewa do tego stopnia żeby nie za mocno boby sie zrobiło ... kaszka ... kaszkowate ... a... w tym naczyniu w którym sie ...* [R2:] *no późni ażeby ser ... że było to ... to nawet w si... na jakimś siteczku [odlewano serwatkę] czy na czym ...* [R1:] *a późni to sie ... późnij to duszlak ... przeważnie ...* [R2:] *no ... czy na durszlaku ... czy... [R1:] durszlak nazywali najwie<sup>n</sup>cy ... bo to nie sitko tylko dusz... na duszlak sie wylewa ...* [R2:] *ale różnie ludzie robili i w sitku te<sup>z</sup> ...* (Witowo); *siary to wylewali ... to nie brali do użytku tak ... [...] tam dla psa ... psu wylewali niktórzy ... [...] świnióm jak ktoś [miał] ...* (Witowo); *woda po ugotowaniu ziemniaków ... ziemniakach ... [to] zlewki ... no zlewki ... bo to kiedyś taky nazywali do ... do wylewania psom ...* (Dzierawy); [Woda po ugotowanych kluskach] *no to była wykorzystywana znouu do ... dawalo sie no ... m... hodowane świnki były ... no to ... che<sup>n</sup>tnie wypily ... tak że sie nie wylewało ... żadnych wód ... żadnych kómpotów żadnego tam niczego sie nie [wylewało] ...* (Tarnówka).

**WYLINIAŁY** → WYLENIAŁY.

**WYLI<sup>N</sup>GARNIA** → WYLE<sup>N</sup>GARNIA.

**WYLY<sup>NG</sup> → WYLE<sup>NG</sup>.**

**WYMIE** – ‘narząd samic zawierający gruczoły mlekowe’: *dojenie krowy w dzisiejszych czasach dojo<sup>m</sup> maszyny ... dawniej ... to czsza było wzio<sup>ńs</sup> ... ścierke ... umyć krowie wymie żeby nie było to to wymie brudne od piasku czy ... nawet ... ubrudzone ... tag od obornika czy jag leżała na brudnej ściółce ... (Stary Budziszław); gdzie jes mleko? ... [...] no wymie cheba ... (Drzewce); wymie ... [...] okro<sup>ng</sup>łe i ma cztery takie sutki ... [...] taki worek ... i ... cztery sutki ... (Witowo).*

**WYMOCZYĆ** – ‘umieścić coś w wodzie, by oddało niepożądane składniki’: *no trzeba jo<sup>m</sup> [=kure] po prostu ... zabić ... czszeba jo<sup>m</sup> sparzyć gotujo<sup>co</sup>m wodo<sup>m</sup> ... no ... wyskubać z pierza ... rościo<sup>ńc</sup> ... usuno<sup>ńc</sup> wne<sup>c</sup>zności ... wymyć mięso poporcjować ... wymoczyć w wodzie ... dokładnie ... no a nastę<sup>m</sup>pnie przygotować do ... cze<sup>ń</sup>sci ... już ... gotowania ... przygotowywania jakiejś danej potrawy z kurczaka ... (Koło); [R1:] to była solanka ... przygotowywano z soli ... [R2:] było chyba ... już tak długo sie solila aż wypływało ... [R1:] aż jajko wypłynęło ... ale to jak sie chciało ... [R2:] jajko albo kartofel ... óna ... [R1:] nie ... ale to jak sie chciało żeby mie<sup>so</sup> dłużej dłużej ... długo leżało ... tak? ... a późni czszea było to mie<sup>so</sup> znowu wymoczyć wie<sup>c</sup> ... woda no to solanka ... (Koło).*

**WYMYĆ → MYĆ.**

**WYPALAĆ SIE** – ‘o ogniu: gasnąć, zaniakać’: *no to w kuchni jak sie piekło [chleb] ... był taki piedz ubudowany z cegieł ... kiedyś mył ... takó<sup>m</sup> kuchnie mieli ... i był piec ... a na wirzku kuchnia była postawiono ... z cegły był ... piec ... wymurowany ...*

*normalny i zamykany był ... i podpalało sie dźrzewym ... i sie wypalało sie chleb wsadzalo ... (Borki).*

**WYPAPROSZYĆ → (PAPROSZYĆ).**

**WYPAŚĆ** – ‘tracąc punkt oparcia, zaczepienia, znaleźć się na zewnątrz czegoś’: *kołyska ... no to jes wzorem znowu tak jag i dorosłego łózko ... w głowie wyżej ... troszeczkę niżej w nóżkach ... i też to korytko zrobione na sia... na ten sieńnik ... materac właśnie ... ze słomy czy ze siana ... i z... były ... na nóżkach to były znowu te ... dwa bieguny ... przy każ... na każdym tyłku były dwa biegu... po... pod każdym tyłkiem były dwa bieguny takie ... zatego ... tak że to ... dziecko jak ... leżało ... na tym sińniku ... tam w tym łózcisku ... no to było możliwośgo ... huśtania ... a jednocześnie były przy .. w tej kołysce ... były po... takie ... powbijane po prostu galeczki takie porobione ... żeby było można za... przeciw<sup>o</sup>gno<sup>ńc</sup> ... od jednego ... od jednej gałki do drugiej gałki po... z drugiej strony deseczki ... żeby jo<sup>m</sup> można przeciw<sup>o</sup>gno<sup>ńc</sup> było jakó<sup>m</sup> taśme żeby to dziecko nie wypadło ... nie wygrzebało sie ... i tego ... i ono jak było przymocowane no to ... cie<sup>ń</sup>zkie życie miało ... no bo ni sie nie ruszyło ... nie ... ruszy... nie wypadło ... (Tarnówka).*

**WYPATROSZYĆ → PATROSZYĆ.**

**WYPCHAĆ** – ‘napęlić’: *wersalki kanapy to tak ... bo sobie ludzie ... no ... no ... w dzisiejszej modzie ... no ... a kiedyś to ty... były tylko ... tylko i wyło<sup>c</sup>znie łózka wypchane słom... materacem ... y... z sieńnikiem ... (Tarnówka).*

**WYPEŁNIĆ** – ‘umieścić coś w czymś tak, że nie ma tam już wolnej przestrzeni’: *ta-*

*kie prostoko<sup>n</sup>t ... prostoko<sup>n</sup>tna taka ... taka malut... kołderka ... wypełniona go<sup>m</sup>bko<sup>m</sup> puchem czy jakimś takim innym delikatnym mate... mate... takim ... wypełnieniem ... i zawijało sie w to ... po prostu tak ... no umieje<sup>n</sup>tnie w nie dziecko bo to czszeba też umieć zam... za... zawino<sup>n</sup>ć dziecko w becik ... (Koło).*

**WYPIĆ** → (PIĆ).

**WYPIERZENIE** – ‘wypadanie piór u kury’: (Stary Budziszław).

**WYPLUKAĆ** → PŁUKAĆ.

**WYPRAĆ** → PRAĆ.

**WYRABIAĆ, WYROBIAĆ** – ‘mieszając lub ugniatając, nadawać czemuś pożądaną konsystencję’: [R1:] *oselka ... [...] no tak gdzieś ... [R2:] no takie małe kostki masła ... [R1:] koski masła i to robili ... wiesz ... w te ... tam .. w takie ... kopystkó<sup>m</sup> jak wyrabiali to robili takie ... ładne cynteczki zaś to “owijali ... [R3:] dwudziestopi<sup>n</sup>ciodeka... dekowe porcje to só<sup>m</sup> ... [R1:] ćwiartki ... [R2:] w gaze owijali ... [R1:] w gaze czy tam ... [R2:] pergamin ... (Felicjanów).*

**WYRASTAĆ** – ‘o cieście: zwiększać swoją objętość’: *rosło ... ciasto ... albo wyrastało ... (Dęby Szlacheckie); (Bogusławice).*

**WYRASTANIE** – ‘pojawianie się nowych roślin’: *gracuje sie ... że tak powiem ... co? ... albo sie re<sup>n</sup>cznie wyrzywa [chwasty] ... ale też sie kartofle obradlało i chyba ... to redlenie miało za zadanie obsypanie ... ziemniaków ... żeby im sie lepiej rosło i równo stały ... ale też ... w jakimś stopniu zapobiegało ... właśnie wyrastaniu ... nowego zielska ... (Dęby Szlacheckie).*

**WYRKO** – ‘łóżko’: *ano to mówili i łóżko i wyrko i ... (Grzegorzew); 12.*

**WYROBIAĆ** → WYRABIAĆ.

**WYROBIĆ** – ‘nabrać jednolitego smaku i zapachu’: *robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucało sie ... wsypywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wodę ... niegoro<sup>n</sup>com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszeczke pszennej ... no i tak to było ... kisko ... wyrobiło sie ... oczywiście czszeba było roszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postało ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz sie kupuje ... (Tarnówka).*

**WYROSNO<sup>n</sup>Ć** → ROSNO<sup>n</sup>Ć.

**WYRÓB** – ‘produkt’: *serce [świni] co tam było no to to wszystko do wybor... do wyrobów sie brało ... nie? ... wo<sup>n</sup>troba czy żoło<sup>n</sup>-dek ... nie? ... to to do wyrobów sie brało ... tam po cze<sup>n</sup>ści ... (Rysiny).*

**WYRUSZAĆ SIE** – ‘o cieście: wyrosnąć, zwiększyć swoją objętość’: *czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniatało sie normalnie ... kisiło sie najprzód taki za... zarodek ... takó<sup>m</sup> bulke ... a potym ... z ty bulki taki z tegó ... co sie zarobiło na kiszynie to sie zarabiało chlebek ... dopiro ... to na to ... i sie piekło ... na drugi dzień chlebek ... sie zarabiało zagnietło sie i sie chleby robiło i sie wyruszały i sie piekło wtedy ... (Borki); bo były drożdże i w naczyniu ... czea było zagnis chlebek ... i urobić takó<sup>m</sup> kule i włożyć w taki koszyczek i óno sie wyruszało i dopiero sie piekło ... (Borki).*

**WYRZEŻBIĆ** → (RZEŻBIĆ).

**WYRZUCAĆ** → RZUCAĆ.

**WYRZUCIĆ** → (RZUCIĆ).

**WYSIADYWAĆ** – ‘siedzieć na jajkach po to, by wykluły się młode’: *ale cze<sup>n</sup>sto sie zdarzało że ... kura sobie gdzieś tam ... znalazła miejsce i poza ... kurnikiem gdzieś tam ... w obejściach sobie ... uwiła gniazdo i ... i tam ... wysiadywała ... po prostu jajka ... swoje młode ...* (Koło); *ona [=kura] po prostu siedzi na tych jajkach ... wysiaduje je ...* (Koło); *[Kura] chce siedzieć na tych jajkach ... chce siedzieć na tym ... no ... na tym gnieździe i wysiadywać po prostu ... te jajka ...* (Koło); *kwoka ... która wysiaduje piskły<sup>n</sup>ta ...* (Rzuchów); *no wykuwają<sup>m</sup> sie [pisklęta] z ... z skorupki ... który wysiaduje kwoka ...* (Rzuchów); (Babiak); (Rysiny).

**WYSIO<sup>N</sup>ŚĆ SIE** – ‘o pisklętach: wykluwać się’: *ja w tej chwili mam perlice ... czszy perlice ... rano niesamowicie krzycz<sup>m</sup> ... jag one wrzeszcz<sup>m</sup> ... już sie rozwidnieje to już te perlice krzycz<sup>m</sup> ... ale czszymam dla wnuczek bo tylko ... babciu bo dostaam jajka ... nie wiedziałam że to perlice ... te jajka ... i mi wysiadły sie czszy ... i ony tu były latym bo u mnie so<sup>m</sup> całe lato ... nie? ... to tego ... to mówi babciu tylko naszych perliczek nie wyrzucaj ... albo nie zabijaj czasami ... nie? ... bo ja im tam nie pokazuje że zabijam kurczaki ... czy tam coś ...* (Rysiny).

**WYSKROBAĆ** → SKROBAĆ.

**WYSKROBEK** – ‘mały chlebek z resztek ciasta’: (Bogusławice).

**WYSKUBAĆ** → SKUBAĆ.

**WYSKUBYWAĆ** – ‘wydzierać pióra z mięsa ptaków przygotowywanych do spożycia’: *[R1:] a kaczki raz ... [R2:] wyskubywano ... [R1:] podskubywano znaczy sie ...* (Koło); *[R1:] no pióra i ... puch jes ... [R2:] puch ... i te pióra jak to sie nazywają<sup>m</sup>? ... [R1:] pióra normalne a to jes ... pucho... puch ... nie? ... [R2:] no tyn puch to sie wyskubuje ...* (Koło).

**WYSMAŻYĆ** – ‘wytopić tłuszcz’: *skwarki ... [... ] no to jes wysmażona słonina albo sadło ...* (Babiak); *[Co to jest: okrasa?] wysmażona słonina ...* (Babiak).

**WYSOKI** – 1. ‘mający znaczącą odległość od podstawy do wierzchołka’: *[W ogrodzie były] przeważnie bratki ... róże ... pe... nie pelargonie tylko te ... te duże wysokie ... jak sie nazywały? ... no różne i... kwiaty były takie ... przeważnie ... takie polne wie<sup>n</sup>cy były ... nie jak teraz takie różności ...* (Rysiny); *[Łóżko to] dwa tyłki ... jeden wysoki w głowie ... niższy w nogach ...* (Tarnówka); *mieczyki so<sup>m</sup> o wysokich nóżkach ... różne kolory białe czerwone różowe nawet i granatowe ... pie<sup>n</sup>knie wyglo<sup>n</sup>dają<sup>m</sup> ...* (Stary Budziszlaw); *[R1:] a blo<sup>n</sup>g to jes ... jak kle<sup>a</sup>pisko było to takie było ... belka ... tako belka szeroko ... i była no wyżej ... no ... no doś wysoko to było ... nie? ... [... ] [R1:] no ... poczszymuje to ... nie? ... poczszymuje takie cie<sup>n</sup>żary ... [... ] [R2:] odździela so<sup>m</sup>-sieg od klepiska ... [R1:] takie jakby kwadratowe czy były ... te ... gu... grube ... ż dźrzewa ... [R2:] słupy to so<sup>m</sup> ... słupy te ... [R1:] o! słupy ... to niby słupy taki o! kwadratowy czy pr... tego ... i wysokie ... i no szerokie ... i to właśnie było co ... co kawolek ... tak ...* (Dąbrowa); *to zależało od postawy kosiarza ... czy był wyższy czy niższy ... i on musiał dopasować to<sup>m</sup> ro<sup>n</sup>czke [na kosisku] do siebie ...* (Nowe Budki); *[Miejsce rączki*

na kosisku zależało] *jaki był kosiarz ... czy wysokiego wzrostu czy niższego ... (Prucheniec); wysokie zboże ... koszone bez pał<sup>n</sup>ka ... a niskie z pał<sup>n</sup>kiem ... (Koło); był wykopany taki dół ... na sztych ... jak szpodeł jes wysoki ... teraz ... ostatnio to ... właśnie my sypalim na wirzku ... ale kiedyś to ... kopało sie mogieło normalnie kopało sie ... i tam sie wysypywało [ziemiaki] ... (Goszczędzia); 2. 'o temperaturze: duża': *jak sie napaliło [w piecu chlebowym] ... byliśmy pewni że temperatura jest wystarczająco wysoka ... wygarnialiśmy te niedopalone ... kawałki drewna czy co tam jeszcze zostało żeby ... piec był czysty ... i ... kładliśmy chleb ... (Dęby Szlacheckie).**

**WYSOKO** – 'tak, że coś jest daleko od podłoża': *perliczka takie ma upierzynie pstre nieduża ... mniejsza od kury ... bardzo żywa ... frukajo<sup>n</sup>ca ... bardzo wysoko fruka po dachach ... gdzie ... po drzewach ... piszczy bardzo taka złośliwa jes perliczka ... (Stary Budziszław); [R1:] a blo<sup>n</sup>g to jes ... jak kle<sup>p</sup>isko było to takie było ... belka ... tako belka szeroko ... i była no wyżej ... no ... no doś wysoko to było ... nie? ... [...] [R1:] no ... poczszymuje to ... nie? ... poczszymuje takie cie<sup>n</sup>żary ... [...] [R2:] odździela so<sup>m</sup>sieg od klepiska ... [R1:] takie jakby kwadratowe czy były ... te ... gu... grube ... ż drzewa ... [R2:] słupy to so<sup>m</sup> ... słupy te ... [R1:] o! słupy ... to niby słupy taki o! kwadratowy czy pr... tego ... i wysokie ... i no szerokie ... i to właśnie było co ... co kawołek ... tak ... (Dąbrowa); środek [stogu] wyżej a boki niżej ... to była ten środek to był tak zwany baba ... (Prucheniec).*

**WYSSAĆ** → SAĆ.

**WYSTUDNIE<sup>n</sup>CIE** – 'ochłodzenie, utrata ciepła': *a salsesón to robi sie w inny sposób*

*... [...] przyprawia sie pieprzem majeran-ko<sup>m</sup> wymiesza sie ... i nabija sie albo w długie flaki ... albo sie nabija w taki ... właśnie ten toból co nazywana jes żoło<sup>n</sup>dek ... tak ... w ten żoło<sup>n</sup>dek ... i wtedy ... go sie zaszyje ... no i kładzie sie do wody go sie gotuje ... po ugotowaniu ciepły wyjmuje sie ... pozostawia sie do wystudnie<sup>n</sup>cia ... a potem ... go go sie kroi ... jest z tak<sup>m</sup> galaretó<sup>m</sup> bo to mie<sup>n</sup>so wypuści tak<sup>m</sup> galarete w środku ... i to właśnie tak jes wychodzi salseson ... (Stary Budziszław).*

**WYSTUDZIĆ** → (STUDZIĆ).

**WYSTYGNO<sup>n</sup>Ć** → STYGNO<sup>n</sup>Ć.

**WYSUSZYĆ** → SUSZYĆ.

**WYSYCHANIE** – 'utrata wilgoci, stawanie się suchym': *zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ść ... zapasów zrobić w słoikach ... a cze<sup>n</sup>ś ... bez przerobienia i wtedy trzeba je ... zabezpieczyć przed wysychaniem ... pleśnieniem ... (Dęby Szlacheckie).*

**WYSZOROWAĆ** → (SZOROWAĆ).

**WYSZYWAĆ** – 'wykonywać ozdobny wzór, używając w tym celu haftu': *no na łóżku ... kładły sie kapy ... czy tam kołdry ... poduszki wyszywane rozmaite tam były ... a to lalka była na środku była ustawiono ... no kiedyś tak było ... serwetki jakież ładne bo jak były tam cimne te ... te te ... kapy ... nie ... kapy nie nazywali ino ... [R2:] pokrycia ... [R1:] pokrycia ... o... okrycia pokrycia ... (Grzegorzew).*

**WYŚCIELIĆ** – 'wyłożyć coś czymś': *no so<sup>m</sup> takie ... takie przegrody znaczy ... siedliska ... czy korytka ... i tam jes wyścielone słomo<sup>m</sup> ... żeby ... sie ... [kury] siedziały ... niosły jaja ... (Rzuchów).*

**WYTOP** – ‘wysmażanie tłuszczu’: [skwarki] *to so<sup>m</sup> pozostałości po ... wytopie smalcu ...* (Koło).

**WYTOPIĆ** – ‘wysmażyć tłuszcz’: [R1:] *skwarki ... [...]* *no wytopione ze ...* [R2:] *wytopiony tłuszcz ...* [R3:] *ze szmalc... ze słoniny ...* (Felicjanów).

**WYTRUĆ** – ‘używając trucizny, zabić kogoś lub coś’: *nie było chyba takich trucizn jak teraz ... że sie tam psiknie i sie muchy wytrujo<sup>m</sup> ...* (Dęby Szlacheckie).

**WYWAR** – ‘płyn powstający z gotowania mięsa lub warzyw w wodzie’: *bo głównie jak so<sup>m</sup> jak so<sup>m</sup> warzywa i woda to to so<sup>m</sup> wywary ... to so<sup>m</sup> takie bazy zup ...* (Koło); *zupę pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... założmy jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... naste<sup>m</sup>pnie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupę pomidorowo<sup>m</sup> ...* (Koło); *z ogórkowo<sup>m</sup> [zupą] jest w ten sposób że też ... czyli już mam ... jes to ... doszłam do momentu wywaru ... biore ogórki kiszone ... ścieram je na tartce ... i też jeszcze dodaje też jeszcze dodaje starto<sup>m</sup> na tartce ... marchewke ... i ... ważne jes to że najpierw marchewka ... musi być włożona ... naste<sup>m</sup>pnie ogórki bo jeżeli by było odwrotnie to ta marchewka cały czas by była twar... jak włoży te składniki i naste<sup>m</sup>pnie też za-*

*klepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i praktycznie to już jes wszystko ...* (Koło); *dawniej ... no to najcze<sup>n</sup>ściej gotowano muchomory w mleku ... wywar wlewano do ... małych naczyń ... i gdzieś ustawiano ... z boku ... posypywano to cukrem ... no muchy to wiadomo że do cukru idó<sup>m</sup> i ... i przylatywały do ... do tych naczyń i sie topiły po prostu w tym wywarze ...* (Bogusławice); *danie obiadowe? ... [...]* *no no ... dajmy na to ... jag jak ... przedtym przeważnie gotowali grochówke ... to ... kiedyś sie rzuciło kawałek tam ... jakiegoś tam mi<sup>n</sup>sa ... czy przeważnie jakieś kostke ... ziemniaki ... warzywa ... wrzucało sie do tego ... wywaru ... z tego ro... bo to wywar taki sie zrobił ... kiedyż nie było tych przypraw ... tylko sie solilo pieprzyło ... i na to sie ... ten ... to<sup>m</sup> kasze czy ten groch ... no i ziemniaki ...* (Rysiny); *teraz to wymysłunki so<sup>m</sup> różne ... a przedtem to było ... grochówke tak samo sie gotowało ... teraz czarnine ... no czarnine sie kaczkę zabijało ... krew sie spuszczało ... no i była ta czarnina cała ... nie? ... też sie zaprawiaa woda z... z tym ... sie lało wode do krwi ... mo<sup>n</sup>ka ... rozrabiał sie i sie zalewało ten wywar z rosół ... z tej kaczkki co sie ugotował tyn rosół ...* (Rysiny); (Dzierawy); (Grzegorzew); (Witowo); (Tarnówka).

**WZMACNIAĆ** – ‘powodować, że coś jest trwalsze, odporniejsze’: *no kierzynka jes z drewna ... i ma takie ... blaszane wzmacz... które wzmacz... wzmacniają<sup>m</sup> te ... te drewniane ... deseczki ... blaszane kro<sup>n</sup>żki któ...* (Drzewce).

**WZOREK** – ‘powtarzający się motyw dekoracyjny’: *malowało sie szerokim pe<sup>n</sup>dziem ... zdobiło sie ... wałkami które miały na ... sobie wzorek ... i ten wałek ... moczyło sie ... w farbie ... o jakimś innym kolorze ... ciemniejszym bodż jaśniejszym od ścian*

## WZÓR

*... i wałek przy wałku sie kładło od góry do dołu ... i powstawał wzór ... (Grzegorzew).*

**WZÓR** – ‘powtarzający się motyw dekoracyjny’: *by[ł]y te kufry te skrzynie to takie właśnie były posagowe właśnie ... dziewczyna dostawała w posagu takó<sup>m</sup> skrzynie ... no to tak że one tak były ładnie tam dekorowane na... kwiaty ... wzory kwiatów ... y to właśnie było ... to to wiano swoje właśnie ... z tej skrzyni miała ... ten swój posag*

*w tej skrzyni sie jej mieścił ... (Tarnówka); no przeważnie to było na biało malowane wapnym ... później to za[ś] zasto<sup>m</sup>piły te wałki ... i sie la [=na] to cio<sup>n</sup>gały wałki to były kolorowe ściany ... [Takie ozdoby były?] ozdoby tak ... od wałka ... [To były na wałku wycinane?] tak ... na wałku były tam i kwiatki rozmaite wzory ... i to sie moczyło w farbie i sie po tych ścianach ... świeżo bielonych ... malowało ... (Barłogi).*



**ZACEROWAĆ** → CEROWAĆ.

**ZACIER** – ‘masa poddawana fermentacji wykorzystywana w celach spożywczych’: *do przygotowania chleba? ... no mówiłam ci ... jak sie kisi ... kisiło sie najprzód żurek ... na na chleb ... późni sie zarabiało na bułke takó<sup>m</sup> ... na noc ... i óno wyrosło ... i sie na drugi dzień dopiero zarabiało chleb ... no ... takie były ... a tera to ... no ale tyż zac... zacier to sie nazywa właściwie ... wiesz? ... to tag jak ... jak tero piekarze to óni zostowiajó<sup>m</sup> na noz jakis taki zacier takó<sup>m</sup> bułke ... i óni z tego rozrobiajó<sup>m</sup> i ... drożdży dodawajó<sup>m</sup> ... i chlebek ... a dawni ... to my żur kisilim ... a tera to óni zacier takie majó<sup>m</sup> ... tak sie nazywa ale jo już tero nie ... nie piekłam ile lat chleba ... mój Jezu! jeszcy byłam młodo to piekłam ... (Borki).*

**ZACIERKA** – ‘zupa mleczna z drobnymi, mącznymi kluseczkami’: *zacierka to takie ... taka kruszonka ... zrobiona ... i ugotowana ... można na mleku ugotować ... właśnie można do jakiejś zupy sobie takó<sup>m</sup> zacierke zrobić ... to tak ... mo<sup>n</sup>ka jajko ... i ... i niezagniecione tylko tak pokruszone i na wodę gotowano<sup>m</sup> rzucone i to sie ugotuje na sitko i do ... do jakiegoś posiłku dołożone ... (Stary Budziszław); 28.*

**ZACIERKI** – ‘zupa mleczna z drobnymi, mącznymi kluseczkami’: *przeważnie jadało sie jakieś zupy ... żurek na przykład ... może*

*i ... gotowali ... zacierki na śniadanie ... takie zupy rozmaite zupy ... (Barłogi); no tyż zupy mleczne [jadano na kolację] różne jag i ... ja pamie<sup>n</sup>tam to zupa ... mleczna ... to pozywajo<sup>n</sup>c tak ... na to żeśmy mówili ... zacierki ... na jajku ... albo ta ... jag już mówiłam ... zupa ... no tyż żurek mama tam cze<sup>n</sup>sto gotowaa ale wie<sup>n</sup>cy to takie takie na mo<sup>n</sup>ce ... sypała czy na jajku ... nie? ... albo te ... takie ... worka ... ja... u nas worka na to wołali ... nie? ... jak przyjyżdżali kuzyni ze wsi to mówili ... ciociu co be<sup>n</sup>dziesz workę znowu dziś gotowaa? ... to była woda mleko i posypywana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ... tak? ... nig nie wiy co to jes ... (Rysiny).*

**ZACIO<sup>N</sup>GAĆ** – ‘zagęszczać zupę lub sos’: *zaklepka to jes ... jak zaprawiamy zupe czy zaprawiamy pomidorowo<sup>m</sup> czy zaprawiamy buraczkowo<sup>m</sup> czy jako<sup>m</sup> tam uważamy to<sup>m</sup> zupe ... czy sos zacio<sup>n</sup>gamy ... to bierzemy ... czy mleko czy wodę ... i odrobine wsypujemy mle... mo<sup>n</sup>ki ... roszczszepujemy i ... zalewamy do takiej ilości jak poczszepujemy zage<sup>n</sup>szczono<sup>m</sup> zupe ... (Stary Budziszław).*

**ZACIO<sup>N</sup>GNO<sup>Ń</sup>C** – ‘zagęścić zupę lub sos’: *[A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczki?] tak ... tylko potym sie przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej kaczki ... robi sie zaprawe tako<sup>m</sup> i sie to zacio<sup>n</sup>gnie ... i do smaku sie doprawia octem pieprzem a ... a do rosółu to już sie octu nie daje ... (Barłogi).*

**ZACZYN** – ‘porcja surowego ciasta pozostawiona z wcześniejszego wypieku, którą dodaje się do ciasta na nowy chleb’: *jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>ń</sup>ś ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup>go ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); no wi<sup>n</sup>c najpierw tyn zaczyn ... czyli ... ta cze<sup>ń</sup>ś poprzedniego chleba ... dodana do porcji mo<sup>n</sup>ki ... i wody ... która ma być zaczynem ciasta obecnego ... (Dęby Szlacheckie); (Dąbie).*

**ZACZYNIAC** – ‘przygotować zaczyn na nowy chleb’: *zaczynianie ... albo zarabianie ... zaczyniało sie [ciasto na chleb] ... (Dęby Szlacheckie).*

**ZACZYNIANIE** – ‘przygotowywanie zaczynu na nowy chleb’: *zaczynianie ... albo zarabianie ... zaczyniało sie [ciasto na chleb] ... (Dęby Szlacheckie).*

**ZAGNIATAĆ** – ‘naciskając z góry, mieszać i łączyć składniki ciasta’: *do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniało sie normalnie*

*... kisiło sie najprzód taki za... zarodek ... takó<sup>m</sup> bulke ... a potym ... z ty bulki taki z tegó ... co sie zarobiło na kiszynie to sie zarabiało chlebek ... dopiro ... to na to ... i sie piekło ... na drugi dzień chleb ... (Borki); no drożdże i zakis sie dawalo ... w barsz tak sie nazywało ... sie kisiło i sie dawalo i z drożdżami sie ... mieszało i ... i sie zagniało ... i solilo sie ... i takie były no ... były ta... chlebek sie ... nieraz to i sie dawalo tyż inne ... różnie i na mleku ... sie i na na ... maślance sie robiło chlebek tyż ... no różnie ... (Borki).*

**ZAGNIEŚĆ, ZAGNIŚ** – ‘naciskając z góry, wymieszać i połączyć składniki ciasta’: *sie zarabiało zagnietło sie i sie chleby robiło i sie wyruszały i sie piekło wtedy ... (Borki); bo były drożdże i w naczyniu ... czea było zagnić chlebek ... i urobić takó<sup>m</sup> kule i włożyć w taki koszyczek i óno sie wyruszało i dopiero sie piekło ... (Borki).*

**ZAGNIŚ** → **ZAGNIEŚĆ**.

**ZAGOTOWAĆ** – 1. ‘podać coś działaniu wysokiej temperatury wody lub innego płynu’ → **GOTOWAĆ**; 2. ‘doprowadzić do wrzenia’: *podgrzać je [=zsiadłe mleko] ... tylko nie zagotować ... podgrzadz je żeby ... żeby sie ... no ... żeby zrobić ser ... czszeba zsiadłe mleko podgrzać ... a naste<sup>m</sup>pnie wystudzić ... (Drzewce); [R1:] jak sie nie zagotuje [mleka] no to jes podgrzane tylko ... [R2:] jak długo postoi to skwaśnieje ... (Witowo); wstawiam mi<sup>n</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje sie ... zszymuje ... klade warzywa sole ... i sie to gotuje ... pod przykryciem bez przykrycio może być przykryty może być nieprzykryty ... warzywa niewarzywa sole ... no tam ... [...] ziele angielskie ... tam takie ... wisz ... a to wegete sie sypie a to ... (Grzegorzew); no to był tyn kroch-*

mal ... [...] no to ... nawed robili z mo<sup>n</sup>ki ... pszennej gotowali ... z kartoflanej ... [...] no normalnie rozrobiłeś w garnuszku i jak sie woda gotowała to wloleż i zagotowałeś ... [...] to było do wrzo<sup>n</sup>tku sie loło ... a żeby nie było grudków to sie w zimny wodzie rozrobiło ... [Aha, czyli najpierw w zimniej?] ale troche ... sie zimnej wody a tam sie garnek gotował na krochmal ... jak sie woda gotowała to sie wtedy wloło pomiszało ... zamiyszało ... (Barłogi).

**ZAKAMIENIONY** – ‘o polu: na którym jest dużo kamieni’: (Police Średnie).

**ZAKIS** – ‘masa poddawana fermentacji wykorzystywana w celach spożywczych’: no drożdże i zakis sie dawało ... w barsz tak sie nazywało ... sie kisiło i sie dawało i z drożdżami sie ... mieszało i ... i sie zagniatało ... i solilo sie ... i takie były no ... były ta... chlebek sie ... nieraz to i sie dawało tyż inne ... różnie i na mleku ... sie i na na ... maślance sie robiło chlebek tyż ... no różnie ... (Borki).

**ZAKISNO<sup>ŚĆ</sup>** → **KISNO<sup>ŚĆ</sup>**.

**ZAKLEPAĆ** – ‘zagęścić zupę lub sos’: zupa z jabłek to jest ... no zupa jabkowo zaklepano jes tym ... no mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> i śmietano<sup>m</sup> ... (Adamin); a kluski normalne ... sie krojne do ni[j] [=czarniny] podaje ... a jó<sup>m</sup> sie zaklepuje ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> ... i w to ... wody sie leje do ty krwi mó<sup>n</sup>ki kładzie sie łyżke ... i sie zaklepuje ... i wychodzi czarnina ... z ty krwi ... (Adamin).

**ZAKLEPKA** – ‘zagęszczacz zupy i sosów, najczęściej oparty na śmietanie lub mące’: zaklepka to jes ... jak zaprawiamy zupe czy zaprawiamy pomidorowo<sup>m</sup> czy zaprawiamy buraczkowo<sup>m</sup> czy jako<sup>m</sup> tam uważamy to<sup>m</sup>

zupe ... czy sos zacio<sup>n</sup>gamy ... to bierzemy ... czy mleko czy wode ... i odrobine wysypujemy mle... mo<sup>n</sup>ki ... roszczszepujemy i ... zalewamy do takiej ilości jak poczszzebujemy zage<sup>n</sup>szczono<sup>m</sup> zupe ... (Stary Budziszław); no czarnina to jes zupa która zawiera krew kaczki ... czsz... jak sie zabijało kaczke to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potem podstawić pod zarżni<sup>n</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepke jeszcze sie robiło ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepke wlewa sie do garka z mie<sup>n</sup>-sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew).

**ZAKLEPYWAĆ** – ‘zagęszczać zupę lub sos’: zupa z jagód to jest zupa z jagód tyż sie tak zaklepuje i do klusek ... (Adamin); zupe pomidorowo<sup>m</sup> i ogórkowo<sup>m</sup> w zasadzie no to jes tak ... na tej samej bazie co rosół ... tak ... tyl... tylko że ... załóży jak ... jak rosół robie ja głównie z kurczaka ... to tutaj na przykład przy zupie pomidorowej czasami robie taki wywar na mie<sup>n</sup>sie ... na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... znaczy ... do pomidorowej i do ogórkowej na mie<sup>n</sup>sie wieprzowym ... z tym że jag już mam w tym momencie jak mam ten wywar no to no to ... zrobiony i taki jakby rosół ... to do tego dodaje na przykład koncentrat pomidorowy ... nastę<sup>m</sup>pnie ja to nazywam zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i ... i w zasadzie to jes cały przepis na zupe pomidorowo<sup>m</sup> ... (Koło); z ogórkowo<sup>m</sup> [zupą] jest w ten sposób że też ... czyli już mam ... jes to ... doszłam do momentu wywaru ... biore ogórki kiszzone ... ścieram je na tartce ... i też jeszcze dodaje też jeszcze dodaje

starto<sup>m</sup> na tartce ... marchewke ... i ... ważne jes to że najpierw marchewka ... musi być włożona ... nastę<sup>m</sup>pnie ogórki bo jeżeli by było odwrotnie to ta marchewka cały czas by była twar... jak włoży te składniki i nastę<sup>m</sup>pnie też zaklepuje to śmietan<sup>m</sup> ... i praktycznie to już jes wszystko ... (Koło).

**ZAKŁADAĆ – 1.** ‘umieszczać coś na czymś: nazwy to dokładnie nie wiem ale po to sie go [=pawąz] zakładało i przywio<sup>n</sup>zywało ... powrozym żeby ... siano nie spadło ... (Nowe Budki); dobrze uszykowane kosisko ... kosisko no właśnie ten ten kij to kosisko ... no żeby to tam ... zakładali jeszcze jakieś tam pał<sup>n</sup>k taki ... no to tyle ... zakładali taki pał<sup>n</sup>k żeby to dobrze ... od ... ta trawa czy zboże od... odlatywało ... tak ... (Pruchenniec); do zboża zakładamy pał<sup>n</sup>k [na kosę] ... a trawę koszone bez pał<sup>n</sup>ka ... (Koło); **2.** ‘ubierać odzież’: zakłada kurtke ... czapke ... (Dąbie); [Zakładane na nogi] skarpety ... a za dawnych czasów onuce ... [...] no ... żołnierze w onucach chodzili ... [...] to jes ... kwadratowy kawałek ... flaneli przeważnie ... który w zaste<sup>m</sup>pstwie skarpety ... kładło sie napierw onuce zakładało sie jedno drugie i zawijało sie dookoła i kładło sie w but ... podobno było bardzo ... [...] bardzo ciepło i ... i bardzo dobrze sie ni... nie dostawało sie żadnych odgniotków ... ni... odparzeń ... nicego ... no ... (Dęby Szlacheckie).

**ZAKWAS** – ‘sfermentowana masa wykorzystywana w celach spożywczych’: [Co to za potrawa: szary barszcz?] żurek? ... [...] kiedy no ... w okresie zimowym i jesiennym i z mo<sup>n</sup>ki żytniej ... na ... z zakwasu mo<sup>n</sup>ki żytniej ... (Koło); [R1:] gomółka to była taka ... bułka ... do do ... wypieku chleba ... tak<sup>m</sup> gomulke robili i ... [R2:] taki zakwas czy coś ... nie? ... (Koło); [R1:] szary barszcz to bydzie chyba taki barszcz jag my gotuimy

... na zakwasie taki ... szary ... [R2:] żurek to ... żurek kwa... [R1:] no ... [R2:] to żurek może ... no no ... a to ż czego? ... jakie jes pytanie? ... ż czego sie gotuje? ... [...] no to ... z mo... na zakwasie ... z zakwasu z mo<sup>n</sup>ki żytni ... (Koło); był to zakwas ... robiony z ge<sup>n</sup>stego żuru ... i odrobine drożdży sie dodawało ... (Bogusławice); do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wod<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice).

**ZALAĆ** – ‘pokryć coś całkowicie jakimś płynem’: no to taka woda w zależności ... no jak była ... kiszka była no to sie mówi ... to sie zalało żurkim ... i człowiek sam zjad ... czy czy ... pieski jeszcze ... dopomogły co reszta została ... bo im przecie czszea było im też dać jeść ... no ... a ... czy z owoców no jak coś tego ... no to co sie było ... co było możliwe do picia no to do picia ... co do no tego no to wiesz ... zwierzo<sup>n</sup>tka zjadły ... świnię ... czy ... czy kaczki ... czy jak ... czy ge<sup>n</sup>si co kto miał ... no ... (Tarnówka).

**ZALE<sup>n</sup>ŻONY** – ‘o jajku: mający rozwinięty zarodek’: no to jes zale<sup>n</sup>żone jajko ... (Koło).

**ZALEWA** – ‘wywar ścinający się w galarete’: [Mięso] peklowano ... robiono zalewe ze solo<sup>m</sup> ... i mie<sup>n</sup>so ... w to chowano ... albo ... zamrażano ... (Stary Budziszlaw); salse<sup>n</sup>son robi sie z kałduna ... to jez ozorek ... wo<sup>n</sup>tróbka ... kawałki mie<sup>n</sup>sa gotowanego ... zależa sie ... zalew<sup>m</sup> tak<sup>m</sup> ... rosolym ... (Koło).

**ZALEWAĆ** – ‘pokrywać coś całkowicie jakimś płynem’: to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i po-

tym takie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie ki-siło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... powstało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); do dużego naczynia ... to znaczy nazywano to kopanka ... sypano mo<sup>n</sup>ke ... zalewano wodo<sup>m</sup> ... dodawano sól ... potem zakwas ... zagniatano to i formowano ... jak ciasto wyrosło ... formowano bochenki chleba ... (Bogusławice); [Torf] wykopywano ... sie rozrabiano ... i zalewano w formy ... późni żeżeli to wyszło na słońcu to ... ustawiano w takie ... słupki ... po dziesie<sup>n</sup>ć sztuk ... i po kawaleczku ... i sie ... suszyło na słońcu ... (Sobótka).

**ZALEWAJKA, ZALYWAJKA** – ‘zupa ziemniaczana zalewana żurem’: *robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucalo sie ... wsypywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepł<sup>m</sup> wode ... niegoro<sup>n</sup>-com nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszeczkę pszennej ... no i tak to było ... kisło ... wyrobiło sie ... oczywiście czszea było rozszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni powstało ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz sie kupuje ... (Tarnówka); zalewajka to jes żurek ugotowany ze ziemniakami ... (Stary Budziszław); teraz [na śniadanie] to sie je kanapeczki ... elegancko ... a kiedyś to przeważnie żurek sie gotowało ... te ... no ... zalywajke ... (Ada-*

*min); na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z serem czy z dżemem sie jadło ... ni? ... (Rysiny).*

**ZALYWAJKA** → **ZALEWAJKA**.

**ZAŁOŻYĆ** – ‘ubrać odzież’: [Części ubrania] *to só<sup>m</sup> reformy só<sup>m</sup> ... podkoszulka jes ... stanig jak do kobiety ... wszystko jes ciepłe ... podkoszulek ... majtki ... bo można powiedzidź i majtki tyż ... bo tak sie wyrażo ... nie? ... i czszea ubradź rajstopy ... czy jakieś spodnie bo tera to kobity chodzó<sup>m</sup> w spodniamy ... nie? ... wi<sup>n</sup>cy ... to sie tak czszea ubradź i ... i rajstopy przeci na nogi założyć ... i co? ... i ocieplanie ... i swed jakież jeszcze na siebie czy jakó<sup>m</sup>ś bluzke ... nó wszystko ... (Borki).*

**ZAMOKNO<sup>N</sup>Ć** → (MOKNO<sup>N</sup>Ć).

**ZAMRAŻAĆ** – ‘poddawać coś działaniu ujemnej temperatury, sprawiając, że to zamarza’: [Mięso] *peklowano ... robiono zalewe ze solo<sup>m</sup> ... i mie<sup>n</sup>so ... w to chowano ... albo ... zamrażano ... (Stary Budziszław).*

**ZAMRAŻALKA** – ‘urządzenie do zamrażania i przechowywania produktów żywnościowych’: *a mie<sup>n</sup>so [z zabitej świni] rozkładane na takich połow... stoły prowizoryczne na takich deskach ... były te stoły ... i to mie<sup>n</sup>so kładziono a potem rozbierano tam ... osobno słonine osobno żeberka osobno nogi ... głowe ... no i ... z tego przerabiano albo kaszanke albo kiełbase mielono ... albo zostawiano mie<sup>n</sup>so do spożywania ... i dawniej nie były zamrażalki to były mie<sup>n</sup>sa gotowane w słoikach ... przechowywane w słoikach żeby ... były do spożywania ...*

a dziś to już só<sup>m</sup> zamrażalki ... lodówki to to mie<sup>n</sup>so jes przechowywane w innej pozycji ... (Stary Budziszław); śmietana jes żółta ... i jak sie włoży mleko naleje sie do garka włoży sie do ... na przykład do zamrażalki ... śmietana sie wybija na wierzk ... i wtedy ... można albo łyżko<sup>m</sup> ... albo tako<sup>m</sup> wazó-weczko<sup>m</sup> zebrać do garnuszka ... i od razu widać śmietana żółta a mleko poc spodym zostaje białe ... (Stary Budziszław).

**ZAMRAŻARKA** – ‘urządzenie do zamrażania i przechowywania produktów żywnościowych’: za moich czasów kiedy ja byłam dzieckiem pamie<sup>n</sup>tam jak ... moja babcia ... mięso ... wtedy ... nie ... na wsiach posiadali lodówki ... a już tym bardziej zamrażarki ta-jak w dzisiejszych czasach ... babcia miała ... taką ... taką piwnice ... wykopano<sup>m</sup> ... w ziemi ... inaczej to też nazywano tako<sup>m</sup> ziemianko<sup>m</sup> ... w której panował zawsze chłód ... latem ... i sposób przechowywania tego mięsa był nastę<sup>m</sup>pujo<sup>n</sup>cy ... dużo po prostu tego mięsa ... przechowywano w taki sposób że ... solono to mięso bardzo dużo<sup>m</sup> ilości<sup>m</sup> soli ... w ten sposób zabezpieczali ... peklowan... było takie peklowanie po prostu mięsa ... zabezpieczano je przed psuciem ... i po prostu przeczyszmywano w jakiś dużych naczyniach właśnie ... takich glinianych ... i to mięso długo leżało ... leżało po prostu ... albo ... albo było po prostu też we<sup>n</sup>dzona ta-ak szynki właśnie boczek ... były po prostu we<sup>n</sup>dzona ... w jakimś ... ja pamie<sup>n</sup>tam mój dziadzius to zawsze we<sup>n</sup>dził właśnie ... dźrzewem jakimś owocowym ... prawda? ... no ... używał do tego ... do ... do we<sup>n</sup>dzona właśnie dźrzewa ... dźrzewa owocowego ... (Koło); kiedyż no to były ... w beczi ... w beczkach ... i sie solilo ... w tej chwili to w zamrażarkach ... nie? ... a kiedyś to w beczkach ... a moja mama jednocześnie żeby ... uwe<sup>n</sup>dziła ... oczło... te ... szynki ...

to zakopywaa to w ziemi ... nie samo mie<sup>n</sup>so tylko w becze ... to ono tam przeleżało bo to muchy sie tam nie dostawały i ... i to było takie inne ... (Rysiny).

**ZAPACH** – 1. ‘to, co odczuwamy nosem i jest pochodzenia naturalnego’: tu nie poczszeba oglo<sup>n</sup>dać czy mie<sup>n</sup>ska jes mie<sup>n</sup>skie czy jak tego tylko już ten zapach ... z tego rosołu właśnie nam ... mówi że to już jes to dobre na stół ... (Tarnówka); do we<sup>n</sup>dzona śliwka mówio<sup>m</sup> ... olszyna ... olcha ... dobra jes ... do do we<sup>n</sup>dzona ... brzoza ... bo ... jabłonka jeszcze ... że to taki ma specyiczny zapah i ... i dlatego takie dźrzewa dawniej używali ... a teraz so<sup>m</sup> takie środki we<sup>n</sup>dzona ... w zakładach ... (Stary Budziszław); [Do wędzenia używana] brzezina była i ... i z ... tego ... z takich ... owocowych dźrzewa ... z ... przeważnie z jabłonki ... [...] różnice było ... bo wtedy ... był zapach taki inny ... no bo ... nie ... nie ... sosnowe ... sosnowe też ale wie<sup>n</sup>cej było takich ... z owocowych lub brzeziny było ... brzezina najładniejsza bo faktycznie ... nieraz jag robimy tutaj ognisko ... czy robimy w... tego ... to też z brzeziny ... (Rysiny); czszeba to [=wnętrznosci świni] ... wyczyści[ć] dobrze czyścić ... w soli wodzie ... żeby ... nie miały zapachu ... (Rzuchów); 2. ‘to, co odczuwamy nosem i jest sztucznie wyprodukowane’: a kruszonka to jes ... i ... jak sie na przykład weźnie dwadzieścia deko ... tłuszczu ... czy to margaryny czy to smalcu ... to czszeba wzię<sup>n</sup>s tak samo dwajścia deko cukru ... i potym dwajścia deko mo<sup>n</sup>ki ... i to ... ten ... margaryne zło<sup>n</sup>czyć z tym cukrem ... tak zgnieś ... i to<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ke potem ... nie ugniatadź na tak<sup>m</sup> kule ... tylko miedzy palcami tak kruszyć ... i wtedy wyjdzie taki ... takie ... takie kuleczki wyjd<sup>m</sup> ... i to sie nazywa kruszanka ... do tego można dać zapach na przykład cukier wanieliowy czy jaki odro-

*binke olejku to wtedy jez lepszy zapach ...  
posypadź na ciasto ... (Stary Budziszław).*

**ZAPACHOWY** – ‘wydzielający zapach, udzielający zapachu’: *to była z marchewkó<sup>m</sup> ... kapusta na zime ubijano była ... i troche soli ... i z różnymy ... i ludzie ... i listki sie rzucało takie te zapachowe ... niektórzy to z marchwió<sup>m</sup> sie tarło marchew i sie wysypywało ... i naet buraki cukrowe kładli do kiszynio tyż to były bardzo dobre kiedyś kapusta ... [...] jak sie nazywała kapusta? ... kwaszono kapusta sie nazywaa ... (Borki).*

**ZAPAROWAĆ** – ‘gotować kaszę na parze’: (Powiercie).

**ZAPARZAĆ** – ‘poddawać coś działaniu wrzątku’: [Czym zdejmowano kopyta?] *zaparzano i ... haczykim ... (Koło).*

**ZAPEKLOWAĆ** → PEKLOWAĆ.

**ZAPRAWA** – ‘zagęszczacz zupy i sosów, najczęściej oparty na śmietanie lub mące’: [A czarninę to się robi tak jak rosół z kaczki?] *tak ... tylko potym sie przyklepie ... to<sup>m</sup> krwio<sup>m</sup> z tej kaczki ... robi sie zaprawe tako<sup>m</sup> i sie to zacio<sup>n</sup>gnie ... i do smaku sie doprawia octem pieprzem a ... a do rosołu to już sie octu nie daje ... (Barłogi).*

**ZAPRAWIAĆ** – 1. ‘dodawac nielegalny składnik’: *to było masło ... masło ... no takie ... zaprawiane ... sokiem z marchwi ... kiedyś tak ... robili ... jak było masło blade ... ak... a wie<sup>n</sup>cy ludzie chcieli żeby było ... no żółte żeby tego ... kolor poprawić ... masło ... to ... wyciskali sok z marchwi ... [...] z marchwi tylko ... bo inne no to sie nie nadaje ... (Drzewce); 2. ‘zagęszczać sos lub zupę’: *zaklepka to jes ... jak zaprawiamy zupe czy zaprawiamy pomidorowo<sup>m</sup> czy**

*zaprawiamy buraczkowo<sup>m</sup> czy jako<sup>m</sup> tam uważamy to<sup>m</sup> zupe ... czy sos zacio<sup>n</sup>gamy ... to bierzemy ... czy mleko czy wode ... i odrobine wysypujemy mle... mo<sup>n</sup>ki ... roszcześnie-  
pujemy i ... zalewamy do takiej ilości jak poczszebujemy zage<sup>n</sup>szczono<sup>m</sup> zupe ... (Stary Budziszław); teraz to wymysłunki so<sup>m</sup> różne ... a przedtem to było ... grochówke tak samo sie gotowało ... teraz czarnine ... no czarnine sie kaczke zabijało ... krew sie spuszczało ... no i była ta czarnina cała ... nie? ... też sie zaprawiaa woda z... z tym ... sie lało wode do krwi ... mo<sup>n</sup>ka ... rozrabiał sie i sie zalewało ten wywar z rosó ... z tej kaczki co sie ugotował tyn rosół ... (Rysiny).*

**ZARABIAĆ, ZAROBIAĆ** – ‘mieszając lub ugniatając, nadawać czemuś pożądaną konsystencję’: *jag my piekliśmy chleb w piecu chlebowym na wsi ... to nie dodawaliśmy drożdży tak jak to sie dzieje dzisiaj bo chyba sie dzisiaj drożdże dodaje do ciasta tylko ... tak zwany zaczyn ... czyli to był zostawiony ... zostawiona cze<sup>n</sup>ś ... ciasta z poprzedniego chleba jakby ... nie? ... nie piekło sie ... chlebów ... bochenków ... z całego ciasta tylko kawałeczek sie zostawiało ... i późni jak sie zarabiało nowe ciasto ... to tyn kawałeczek dodawało sie do ... nowe<sup>o</sup> ciasta ... i to funkcjonowało tak jak drożdże ... ciasto rosło ... na naturalnym zaczynie było takie ... bez żadnych dodatków ... ulepszczy i spulchniaczy ... i cudowaczy ... (Dęby Szlacheckie); czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniatło sie normalnie ... kisiło sie najprzód taki za... zarodek ... takó<sup>m</sup> bułke ... a potym ... z ty bułki taki z tegó ... co sie zarobiło na kiszynie to sie zarabiało chlebek ... dopiro ... to na to ... i sie piekło ... na drugi dzień chleb ... sie zarabiało zagnietło sie i sie chleby robiło i sie wyruszały i sie piekło wtedy ... w koszyczki taki jeszcze sie kładło takie były*

specjalne koszyczki ... uplecione takie okro<sup>n</sup>-  
głe i sie zawsze taki ... bochynek a późni to  
kładliśmy w blache takó<sup>m</sup> co sie ciasto piekło  
i tez piekliśmy w piecyku bo jag nie było pie-  
ca ... to w taki kuchni sie piekło ... bo jak ...  
dawni były te kuchni ... teraz to już ni[e]  
ma tych kuchni ... (Borki); [R1:] to sie brało  
mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni  
mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarabiało ... w takim żurow-  
niku ... i sypało sie mó<sup>n</sup>ke wode i sie tam ...  
w tym żuro... w tym ... koziołkım kry<sup>n</sup>ciało  
... i sie przykrywało ... stawiało sie na kuch-  
ni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... do-  
piero gotowano żur ... (Felicjanów).

**ZARABIANIE** – ‘łączenie składników ciał-  
sta przez ich ugniatanie’: *zaczynianie ...  
albo zarabianie ... zaczyniało sie [ciasto na  
chleb] ... (Dęby Szlacheckie).*

**ZAROBIĄĆ** → **ZARABIAĆ**.

**ZARODEK** – ‘organizm, który rozwija się  
z zapłodnionego jaja’: *bo przy jajku jes taki  
zarodek biały ... jak tego nie ma to sie kur-  
czag nie wyle<sup>n</sup>że ... (Grabów).*

**ZASŁONA** – ‘materiał wieszany w oknie,  
by zakryć wnętrze budynku’: *zakładano  
zasłony na okna ... (Powiercie).*

**ZASMAŻKA** – ‘podsmażona mąka, którą  
wykorzystuje się do zagęszczania potraw’:  
[R1:] *to ... [Okrasa] jes w telewizji co te ...  
gotuje ... [R2:] okra... [R1:] nie ... to jes  
taka ... [R2:] zasmażka taka ... do potraw  
... takich ... takie tłuste coś ... no ... (Koło);  
no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ...  
tak samo jagody ... sie rzucalo do wody ...  
osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ...  
i sie też zaprawiało ... ale nigdy nie śmie-  
tano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym  
sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no*

*makaronem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... klu-  
ski były wszystkie ... teraz jez makaron ...  
zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy czy  
tam owocowe ... to sie wszystko zaprawiało  
mlekim ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym  
... tym no czym można było? ... o! jedynie  
zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o! ...  
no to wtedy tłuszcz ... i sie zasmażało ... mo<sup>n</sup>-  
ke ... (Rysiny).*

**ZASMAŻYC** – ‘o mące; przyrumienić na  
tłuszczu’: *no zupa jagodowa ... no czym  
sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucalo  
do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie  
osłodziło ... i sie też zaprawiało ... ale nigdy  
nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ...  
i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi  
... no makaronem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to  
... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron  
... zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy  
czy tam owocowe ... to sie wszystko zapra-  
wiało mlekim ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza  
tym ... tym no czym można było? ... o! je-  
dynie zasmażke sie robiło do kapuśniaku ...  
o! ... no to wtedy tłuszcz ... i sie zasmażało ...  
mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny).*

**ZASOLIĆ** – ‘dodać do czegoś dużą ilość  
soli’: [R1:] *kielbasy kładli ... no i to mi<sup>n</sup>so ...*  
[R2:] *w... zasoloło sie rozmaite żeby to na  
na... [R1:] solanki ... (Felicjanów).*

**ZASTYGNAĆ** – ‘przechodzić z konsysten-  
cji płynnej lub półpłynnej w stałą’: [R1:]  
*salceson robi sie z mie<sup>n</sup>sa gotowanego ...  
i nabija sie w ... kałdun? ... dobrze mówie?  
... tak ... i w grube ... [R2:] grube jelita  
można też? ... [R1:] można ... no zależy jak  
kto tam ... robi ... i przyciska sie później ...  
czyms cie<sup>n</sup>żkim żeby ... [R3:] wystygło ...  
[R1:] żeby zastygło tak ... (Koło).*

**ZASYPAĆ** → **SYPAĆ**.



**ZASYPYWAĆ** – ‘pokrywać czymś sypkim jakąś powierzchnię’: *to sie z tych suszonych ... owoców robiło polewki ... tak ... no ... i potem takie jeszcze było nawet że ... jak ... na tó<sup>m</sup> ... ze susz... do suszonych ... jak sie kisiło ... kapuste ukisiło ... i occedzało jo<sup>m</sup> sie do ... gotowania na bigos ... to ... ten kwas ... zasyp... zalewało sie znowu ... zasypywało sie znowu te ... suszone owoce ... gotowało sie ... buraczek czerwony ... do tego ... listek laurowy ... i to właśnie to wszystko zagotowało ... powstało jedyn dzień ... i było luksus do picia ... było zdrowotne ... nig nie kupował witamin bo ... w tym było witaminy ... (Tarnówka); no to na polu ... radliny sie mówiło ... no ... jak sie wsodzalo i sie radliło to były ... radliny takie co sadziło sie w radlinach ... zimniaki czy ko... sadzarka była ... sadzarka była ... co sadziła i ... szła i zasypywała ... i to tak było ... tak ... (Borki); [R1:] kalonka to [w kopiec] rure sie wkładał-albo sie najpierw ... nie zasypywało sie do końca zimie ... [R2:] [...] nieroz to sie nawet zostawiało tako<sup>m</sup> wo<sup>n</sup>ski taki wo<sup>n</sup>ski pasek ze słomy że-by ta ... odparowały ... (Police Średnie).*

**ZASZCZEPKA** – ‘oderwana część rośliny mająca służyć jako sadzonka’: *rozsada taka ... albo za... zaszczepka ... (Rysiny).*

**ZASZYĆ** → **SZYĆ**.

**ZASZYWAĆ** – ‘łączyć brzegi materiału przez szycie’: *była wsypa ... to sie nazywało wsypa ... czerwono ... tako żeby nie przepuszczała pirza<sup>o</sup> ... pirze były darte ... kacze lub gy<sup>n</sup> sie ... i potem ... w to<sup>m</sup> poszwe żeś ... w to<sup>m</sup> wsypa żeś ... wkładała zaszywała ... i powloke sie na to ubirało ... poduszki tak samo ... no ... wymiary tam były takie a nie inne ... no <sup>o</sup>osimdziesiąt na dziewi<sup>n</sup>dziesiąt ... siedemdziesiąt na siedemdziesiąt każdy miał swojo<sup>m</sup> ... (Grzegorzew).*

**ZASĆCIELIĆ** → **ŚCIELIĆ**.

**ZAWIJAĆ** – ‘okręcać coś na czymś’: *a to już była magłownic[a] ... re<sup>n</sup>czna ... a moja mama to miaa tako<sup>m</sup> re<sup>n</sup>czno<sup>m</sup> ... walek taki był ... zawijało sie ... dajmy tak ... to<sup>m</sup> pościel ... i taka była druga ... taki ... rzeźbione coś i to tak ... magłowało sie ... [...] z dźrzewa to było robione ... (Rysiny); takie prostoko<sup>t</sup> ... prostoko<sup>n</sup>tna taka ... taka malut... kołderka ... wypełniona go<sup>m</sup>bko<sup>m</sup> puchem czy jakimś takim innym delikatnym mate... mate... takim ... wypełnieniem ... i zawijało sie w to ... po prostu tak ... no umieje<sup>n</sup>tnie w nie dziecko bo to czszeba też umieć zam... za... zawino<sup>n</sup>ć dziecko w becik ... (Koło); [Zakładane na nogi] skarpety ... a za dawnych czasów onuce ... [...] no ... żołnierze w onucach chodzili ... [...] to jes ... kwadratowy kawalek ... flaneli prze-ważnie ... który w zaste<sup>m</sup>pstwie skarpety ... kładło sie napierw onuce zakładało sie jed-no drugie i zawijało sie dookoła i kładło sie w but ... podobno było bardzo ... [...] bardzo ciepło i ... i bardzo dobrze sie ni... nie dostawało sie żadnych odgniotków ... ni... odparzeń ... nicego ... no ... (Dęby Szlacheckie).*

**ZAWINOŃĆ** – ‘okręcić coś na czymś’: *takie prostoko<sup>t</sup> ... prostoko<sup>n</sup>tna taka ... taka malut... kołderka ... wypełniona go<sup>m</sup>bko<sup>m</sup> puchem czy jakimś takim innym delikatnym mate... mate... takim ... wypełnieniem ... i zawijało sie w to ... po prostu tak ... no umieje<sup>n</sup>tnie w nie dziecko bo to czszeba też umieć zam... za... zawino<sup>n</sup>ć dziecko w becik ... (Koło); myśle że smoczek [dawano dziecku] ale też ... tak też mi sie kojarzy właśnie jak dawniej ktoś mi mówił ... że dawało sie ... coś słodkiego krukier [cukier] zawinie<sup>n</sup>ty w jako<sup>m</sup>s tako<sup>m</sup> szmatke ... tako<sup>m</sup> oczywiście czysto<sup>m</sup> ... i dziecko to ssało ... tak ... wła-*

śnie jak nie było jeszcze smoczka no bo też smoczki no to ... gu... so<sup>m</sup> gumowe czy teraz s- silikonowe ... (Koło); bo ziemniaki gotuje się w wodzie ... do samego końca ... a kasze ... powinno się ... przed ugotowaniem ... jag jest ugotowana taka na ... osiemdziesięt procent ... to się ją ... nie wiem czy odlewało się nadmiar wody ... czy ona się już zdo<sup>n</sup>żyła wygotować w każdym razie ... nie gotowało się już jej dalej tylko przykrywało się pokrywką ... i chyba ... można było ją zawino<sup>n</sup>ć ... w jakiś koc czy ... cy nie wiem ... w coś tam ... czy w re<sup>n</sup>cznik żeby ona ... się doparowała że tak powiem czyli żeby wocio<sup>n</sup>gnęła nadmiar wody i wtedy przez to ... staje się mie<sup>n</sup>ka ... (Dęby Szlacheckie).

**ZBUK** – ‘zgniłe, nieprzydatne do spożycia jako’: zbuk ... taki śmierdzo<sup>n</sup>cy ... (Grabów); (Babiak); (Stary Budziszław); (Koło); (Rysiny).

**ZDOBIĆ – OZDOBIĆ** – ‘czynić coś ładniejszym, dodawać walorów estetycznych’: w kuchni ... kuchnia ... no to były ... w rogu stała kuchnia ... obok ... niej znowu ... skrzynka na ... torfe ... obok znowu ... miska ... na stojak z miednic<sup>m</sup> i ... i woda ... żeby było myć ... naczynia ... bo przecież zlewów nie było jak dzisiaj ... na środku mieszkania stół ... ławki ... były ... czy czy ... taborety były ... i ... no i ... jak tego no to na pewno jedno łóżko się jak ... jak się tam zmieściło ... i coś tego ... i jakiś kredens taki ... za szybko<sup>m</sup> troszeczkę był taką za... no trochę tag ozdobione troche tag jakoś ... no i ... to ... nie było ... nie było ... nie było tyle ... poczszeba naczyń ... nie ... bo się mówi ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z gł<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz niepoczszebowali używać bo ... (Tarnówka); malowało się szerokim pe<sup>n</sup>dziem ... zdobiło się ... wałka-

mi które miały na ... sobie wzorek ... i ten wałek ... moczyło się ... w farbie ... o jakimś innym kolorze ... ciemniejszym bodź jaśniejszym od ścian ... i wałek przy wałku się kładło od góry do dołu ... i powstawał wzór ... (Grzegorzew).

**ZDOIĆ** → DOIĆ.

**ZEJŚ** – ‘prześć siedzieć i wstać’: [Kura] to siedzi na gnieździe bez przerwy ... i nie chce zejść ... i się człowiek czuje że ona chce ... jaja sobie znosić ... i potem na nich siada ... (Grabów).

**ZEPSUĆ SIĘ** – ‘prześć nadawać się do spożycia’: zapasy na zime? ... no wi<sup>n</sup>c można cze<sup>n</sup>ść ... zapasów zrobić w słoikach ... [...] a cze<sup>n</sup>ść ... warzyw ... przerabiało się kap... zawsze była becza kapusty kiszzonej ... zawsze była becza kiszonych ogórków albo i ze dwie ... no i w słoikach ... no i jeszcze ... stała becza ... z mie<sup>n</sup>sem ... z zabitego świniaka bo nie było przecież lodówek ... tylko ... mi<sup>n</sup>so czszeba było zabezpieczyć ... tak żeby ... tam muchy nie dopadły go ... i żeby się nie zepsuło ... czyli mie<sup>n</sup>so było nasolone ... ciasno ułożone w becze ... na wierzchu przyciśnie<sup>n</sup>te jakimś ... deską z kamieniem ... a na tym wszystkim leżała jeszcze pokrzywa która miała odstraszać ... ewentualne muchy i ... inne tam cuda ... i to wszystko ładnie się zawsze przechowywało ... (Dęby Szlacheckie).

**ZERWAĆ** → RWAĆ.

**ZESKROBYWAĆ** – ‘usuwać coś z czegoś skrobanie’: świniobicie w dawniejszych czasach było inne ... dzisiaj to jez nowoczesnoź maszyny zabijajo<sup>m</sup> albo rzeźnie tam przerabiajo<sup>m</sup> i to ... się zawozi oczszymuje się gotowy wyrób ... a dzi... dawniej to ...

... sie brało rzeźnika ... zabijało sie ... takiego ... tako<sup>m</sup> świnie ... potem jo<sup>m</sup> sie kładło na takich deskach ... grzało sie wodę goro<sup>m</sup>co<sup>m</sup> ... jo<sup>m</sup> to<sup>m</sup> wodo<sup>m</sup> polewano ... tam w małych ilościach takim garnczkiem ... i zeskrobywano to<sup>m</sup> sierś z niej ... potem sie jo<sup>m</sup> obmywało ... (Stary Budziszław).

**ZESMAŻYĆ** – ‘wytopić tłuszcz’: zesmażona słonina ... (Koło); ser smażony to ... no czsza było go ... po prostu ... zesmażyć ... (Drzewce).

**ZETRZEĆ** – ‘trąć, podzielić coś na bardzo drobne kawałki’: z ogórkowo<sup>m</sup> [zupa] jest w ten sposób że też ... czyli już mam ... jes to ... doszłam do momentu wywaru ... biore ogórki kiszzone ... ścieram je na tartce ... i też jeszcze dodaje też jeszcze dodaje starto<sup>m</sup> na tartce ... marchewke ... i ... ważne jes to że najpierw marchewka ... musi być włożona ... nastę<sup>m</sup>pnie ogórki bo jeżeli by było odwrotnie to ta marchewka cały czas by była twar... jak włoży te składniki i nastę<sup>m</sup>pnie też zaklepuje to śmietano<sup>m</sup> ... i praktycznie to już jes wszystko ... (Koło).

**ZGNIEŚ** → (GNIEŚĆ).

**ZIELE** → ZIELE ANGIELSKIE.

**ZIELE ANGIELSKIE** – ‘przyprawa o ostrym smaku i zapachu, w postaci ciemnobrązowych ziaren’: wstawiam mi<sup>n</sup>so do wody [na rosół] ... zagotowuje sie ... zszymuje ... kładę warzywa sole ... i sie to gotuje ... pod przykryciem bez przykrycio może być przykryty może być nieprzykryty ... warzywa niewarzywa sole ... no tam ... [...] ziele angielskie ... tam takie ... wisz ... a to wegete sie sypie a to ... (Grzegorzew); [Na rosół] no to ... w ugotowano<sup>m</sup> wodę ... wrzucamy mięso ... no spora ilość mie<sup>n</sup>sa żeby to było ...

smakiem ... solimy ... dodajemy ... wszystkie warzywa ... marchew pietruszka ... marchwi nie za dużo bo be<sup>n</sup>dzie słodki ... i różowy ... ale pietruszka seler por ... liść laurowy ziele angielskie ... czosnek ... ze dwa zó<sup>m</sup>bki czosku ... no i osoli sie ... i sie gotuje ... (Tarnówka).

**ZIELONE** – rzecz., ‘warzywa’: ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... nastę<sup>m</sup>pnie ... nastę<sup>m</sup>pnie ... nastę<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedzakowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wodę w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło).

**ZIELONY** – ‘mający kolor świeżych liści’: [Jagodzina] no to sie mówi ... inaczej na jagody ... zielone jagody a na ... na krzakach to so<sup>m</sup> jagodziny ... (Rzuchów); pokład [torfu] to miałeś z zielono<sup>m</sup> trawo<sup>m</sup> ... (Tarnówka); no przede wszystkim [uprawiano] ... ziemniaki kapuste ... ogórki bo to było na zime konieczne ... wszyscy mieli ... no i na pewno ... te te ... marchew pietruszke ... o! groch jeszcze był ... wszystkie odmiany ... pami<sup>n</sup>tam że był ... i fasola i groch zielony ... i taki ten gruby bób czy jak sie tam to nazywa ... dynie ... natomiast nie było na pewno tych ... takich jak dzisiaj tam tych

*kabaczków wszystkich ... rzodkiewki też nie pamiętam żeby u nas była ... nawet chyba nie wim czy sałaty ... sioliśmy ... raczej takie ... z dawnych czasów ... tradycyjne ... (Dęby Szlacheckie).*

**ZIMNE NÓŻKI** – ‘potrawa z gotowanego mięsa wieprzowego, cielęcego lub drobiowego w galarecie’: [R1:] *stopki ... óny mają dużo ... ż... czego? ... że... żelatyny ... [R2:] i można z nich robić zimne nóżki ... [R1:] no ... [R2:] takie drobiowe ... (Felicjanów); [Rodzaje mięsa ze świni] [R1:] matko! ... to tak be<sup>h</sup>dzie karkówka ... z karku ... schab ... to so<sup>m</sup> ... na plecach le<sup>h</sup>dźwie? ... [R2:] grzbiet ... [R1:] no przy grzbiecie ... tak? ... żeberka no to ... to wiadomo ... tak? ... przy przy schabie zaraz przy grzbiecie boki ... łopatka przednia łopatka tylna ... szynka ... i właściwie w zasadzie wszystko ... [R2:] to nie łopatka jes? ... [R1:] co? ... [R2:] tylna łopatka-s to szynka? ... [R1:] znaczy nie ... chodziło mi bardziej o golonke ... źle ci powiedziałam ... no ... tak ... [R2:] golonka jeszcze ... [R1:] golonka ... [R2:] a te kopyta jak sie nazywają?... te te ... rogi? ... [R1:] nóżki ... racica ... [R2:] to jes ... zimne nóżki sie robi ... [R1:] zimne nóżki sie z tego robiło ... nie wiem ... a czy ogon? ... (Koło).*

**ZIMNI** – ‘mający bardzo niską temperaturę’: [Żeby sprawdzić, czy jajko jest świeże] *wrzuca sie do zimniej wody i jak wypłynie na wirzch to jes świeże ... (Stary Budziśław).*

**ZIMNO** – przysł., ‘tak, że temperatura powietrza jest bardzo niska’: *zimniaki to w piwnicy były pod podłog<sup>m</sup> w kuchni ... no ... dziura była w podłodze ... tak ... dziura była w podłodze wycie<sup>n</sup>te z dźrzwiczkami ... sie otwirało dźrzwiczki i tam były ... o! wła-*

*śnie ... no tam były ziemniaki zawsze ale też inne warzywa też można bo tam było zimno po prostu ... no ... a jak nie było takiej piwnicy ... to ... kopało sie również w ziemi na dworze ... tak<sup>m</sup> ziemianke tak zwano<sup>m</sup> ... (Dęby Szlacheckie); rodzaje [ubrania] ... bielizna ... czyli ... czyli ubrania które leżo<sup>m</sup> przy cieie ... przylegajo<sup>m</sup> do ciała ... odzież taka wyrzchnia która jes zakładana na bielizne ... i potem wszystkie palta płaszczce kożuchy które zakładamy kiedy jes bardzo zimno myślę że to tak czeba by podzielić ... (Dęby Szlacheckie).*

**ZIMNY** – ‘mający bardzo niską temperaturę’: [R1:] *były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wyglo<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczało sie do studni bo<sup>h</sup>dź gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybijaja sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustala sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebrało wazówkó<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ... [...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku śmietana była to zostawała ... (Witowo); ja gotuje rosół z kurczaka ... czyli najważniejsze tak ... woda ... woda ... zimna woda ... naste<sup>m</sup>pnie ... nastem... naste<sup>m</sup>pnie wkładam pokrojonego umytego kurczaka ... i na wolnym ogniu sobie go gotuje ... jag już właśnie doj... dojdziemy do tego momentu gdzie mamy te burzyny czy szumowiny zbieramy to ... ja to zbieram łyżko<sup>m</sup> albo jako<sup>m</sup>ś tako<sup>m</sup> łyż... so<sup>m</sup> takie specjalne łyżki cedza-*

kowe ... i jag już ładnie mam tutaj te ... bez bez tych burzyn ten ... to<sup>m</sup> wode w zasadzie wtedy jeszcze ... to wtedy dodaje warzywa ... czyli ... cało<sup>m</sup> cało<sup>m</sup> włoszczyzne ... najważniejsze jes żeby było dużo zielonego ... czyli ... czyli załóżmy ... ten ... seler ... przepraszam ... seler ... por ... pietruszka ... i wtedy też cały czas na wolnym ogniu sobie robimy ... no do momentu jag już no ... widzimy że jes ugotowane ... (Koło); to [=torf] czszeba było jeszcze ... deptać go ... żeby to tak go ... mazie rozrobić ... tak ... ży to dzisiaj ... no dzisiaj ... dzisiaj to już tych ludzi nie ma co ... co deptali pierw to<sup>m</sup> ... to błoto zimne ... i ... ale bardzo cierpieli na reumatyz potem bo to ... z głę<sup>m</sup>bi ziemi sie ... było to błotisko bardzo zimne ... i potym ... [...] potem brano ... brano ... formy takie były zrobione takie jak dzisiaj jes ... duża ... jak cegła ... jes ... takie właśnie była forma ... i ... taczkami to błoto urobione które tam musiała deptać cała rodzina ... tak ... przewozili na tó<sup>m</sup> forme ... i rzucali na forme ubijał ... uklepy... urównywali ... i ... to<sup>m</sup> ... forme potem ... z jednej i z drugiej strony ... dwóch me<sup>n</sup>żczyzn wycio<sup>n</sup>gało i cegielka zostawała ... i obok stawiali i znowu drugi podjeżdżał taczko<sup>m</sup> i znowu bach! ... ułożyli rozłożyli ładnie pie<sup>n</sup>knie już ... no i to powstało ... (Tarnówka); pyry ... kładło sie w ... duże kotły ... no ... jak sie miało bardzo dużo<sup>m</sup> ilość ziemniaków ... to ... i świń ... to sie ... najmowało taki duży parnik ... i od razu z takim ... paleniskiem dużym ... tam sie sypało bardzo dużo ziemniaków nawet do tony ... i tam sie parowały te ziemniaki i późni wyciskarka taka wyciskała ... i robiło sie takie ... pomieszczenia wyłożone folio<sup>m</sup> i to sie ... umocowywało te parowane ziemniaki a potem te zimne ziemniaki sie brało i ... gotow... już nie gotowało tylko ... mieszało sie z innymi tam produktami i sie dawało do ... jedzynia świniom ... (Stary

Budzisław); no to był tyn krochmal ... [...] no to ... nawed robili z mo<sup>n</sup>ki ... pszennej gotowali ... z kartoflanej ... [...] no normalnie rozrobiłeś w garnuszku i jak sie woda gotowała to włoł<sup>ż</sup> i zagotowałeś ... [...] to było do wrzo<sup>n</sup>tku sie loło ... a żeby nie było grudków to sie w zimny wodzie rozrobiło [Aha, czyli najpierw w zimniej?] ale troche ... sie zimnej wody a tam sie garnek gotował na krochmal ... jak sie woda gotowała to sie wtedy włoło pomiszało ... zamiyszało ... (Barłogi). → ZIMNE NÓZKI.

**ZJADAĆ** → JADAĆ.

**ZJADLIWY** – ‘nadający się do jedzenia’: i taki chleb był ... na tyle odporny że mama piekła chyba ... raz w tygodniu ... na pewno nie cze<sup>n</sup>ściej ... i on ... nie był stary ... on nie czerstwiał ... [...] on zawsze był ... zawsze był taki jak ... zjadliwy krótko mówio<sup>n</sup>c ... ani nie pleśniał ... no ... (Dęby Szlacheckie).

**ZJEŁCZEĆ** → (JEŁCZEĆ).

**ZJEŚĆ** → JEŚĆ.

**ZLATYWAĆ** – ‘płynąć w dół; spływać’: [R1:] były takie ... sie nazywały odcio<sup>n</sup>gaczki ... to ... tak ... tak wygło<sup>n</sup>dały ... [R2:] to była taka ... taka kaneczka ... i było takie okieneczko na boku ... [R1:] szklane ... [R2:] i sie tam wlewało mleko ... wpuszczano sie do studni bo<sup>n</sup>dż gdzieś tam do zimnej wody ... i sie mówili ... [...] wybija sie śmietana ... przeważnie jag na noc ... krowy sie na wieczór wydoiło to na noc do rana to sie wyb... wysto... wybiła śmietana ... było widać ... [R1:] ustała sie śmietana ... wyszła na wierzch ... [R2:] było widać ... w tym okieneczku było widać ile jest śmietany wiy<sup>n</sup>c albo sie zebralo wazówkó<sup>m</sup> ... albo sie spuściło taki kranik był ... [R1:] albo był

taki kureczek ... taki kurek odkre<sup>n</sup>cany że ...  
[...] [R1:] tu zlatywało mleko a późni już  
jak uchodziło to śmietana ... bo na wierzku  
śmietana była to zostawała ... (Witowo).

ZMIENKNOŚĆ → (MIENKNOŚĆ).

ZMIEŚCIĆ SIE → MIEŚCIĆ SIE.

ZMIOTKA – ‘mała szczotka służąca do zamiatania w mieszkaniu’: mała szczotka no to ... no szczotka no inaczy sie ... ni jak nie wi... no teraz ... [...] chociaż zmiotka ... to zmiotke pozywajo<sup>m</sup> ... nie? ... zmiotka ... to jes na szufelce takiej ... (Rysiny); (Grzegorzew).

ZMOCZYĆ → MOCZYĆ.

ZMOKNOŚĆ → (MOKNOŚĆ).

ZMYWAĆ – ‘czyścić naczynia przy użyciu wody’: zmywa sie naczynia płynem do mycia naczyn i go<sup>m</sup>bko<sup>m</sup> ... (Grzegorzew).

ZNIEŚĆ → NIEŚĆ.

ZNISZCZYĆ → NISZCZYĆ.

ZNOSIĆ – ‘o kurach: składać jaja’: wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczkci ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły sie od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bar-

dzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło); [Kura] to siedzi na gnieździe bez przerwy ... i nie chce zejś ... i sie człowiek czuje że ona chce ... jaja sobie znosić ... i potem na nich siada ... (Grabów); dawniej macało sie kury ... no żeby sprawdzidź ile kur codziennie niesie jaj ... w obecnych czasach ... nie maca sie kur ... ile jajeg jest ... w koszach ... gdzie kury znoszo<sup>m</sup> ... tyle sie przynosi ... (Stary Budziszław); [Czym kogut różni się od kury?] [R1:] nie znosi jaj ... [R2:] jes wie<sup>n</sup>[kszy] ... (Koło); [kura] znosi jajka ... (Koło); kokoszka ... [...] młoda kura ... która jeszcze nie znosi jaj ... (Koło); no to jes młoda kokoszka ... bo jeszcze nie nie ... nie znosi jajka ... (Rzuchów); (Babiak).

ZSIADŁY – ‘o mleku: sfermentowane, kwaśne i gęste’: mleko zsiadłe ... (Drzewce); mleko już na ser ... no mleko ... zsiadłe ... (Drzewce); podgrzac je [=zsiadłe mleko] ... tylko nie zagotować ... podgrzadz je żeby ... żeby sie ... no ... żeby zrobić ser ... czszeba zsiadłe mleko podgrzac ... a nastempnie wystudzić ... (Drzewce); z zsiadłego mleka [robi się ser] ... (Witowo).

ZSYPYWAĆ – ‘zrzucać coś’: [R2:] no to kopic ... inaczy mogiela ... [R1:] [To było] w kształcie stożka ... [R2:] było ... było wykopane na półtora sztycha ... zimi ... i tam zsypywali ... przykrywali ... to<sup>m</sup> ... słomo<sup>m</sup> ... potym była ... przykryte ... to<sup>m</sup> ... [R1:] ziemio<sup>m</sup> ... [R2:] zimio<sup>m</sup> ... zostawiało sie kalonki żeby wy... [...] wyparowały te kartofle ... a na zime no to sie okrywało ... jeszcze i ty<sup>n</sup>tamy i czym żeby ... żeby nie zmarzły ... nie? ... (Grzegorzew); no to najpierw czszeba ... podorywke zrobić ... na polu ... i tó<sup>m</sup> ziemie ... spulchnioną ... na ... jak ... szykuje sie to<sup>m</sup> mogiele tako<sup>m</sup>

na ... sie mówi na półtora dwa metry szerokości ... no zależy jako<sup>m</sup> tego no ale ... tag mniej wie<sup>n</sup>cej dwa metry czszeba uszykować tego ... szerokości tego ... [...] kopca ... że to podłoże czszeba tu wzię<sup>n</sup>s i wyrzucić ... wyrzucić żeby jóm<sup>m</sup> troche w to<sup>m</sup> ... [...] potem jak te ... ziemniaki sie przywoziło z pola to tag ukośnie wjeżdżali i ... zsypywały sie ładnie ... na mogiele ... i potym poocsybywane były ... ziemniaki i ... to<sup>m</sup> ... gablami ... i wtedy prosto<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> czy ... czy targano<sup>m</sup> słomo<sup>m</sup> to tak było ładnie czszeba ... ułożyć ... grabiami układało sie ... i na krzyża sie układało ... raz wzdłuż ... tego ... tego zgarnie<sup>n</sup>cia ... tej słomy ... a ... i ... a innym ... drugim razem na ... tag układać ... i ... i wtedy ziemio<sup>m</sup> ... to<sup>m</sup> co sie wywalilo ... z tego podłoża ... [...] wtedy sie przykrywało ... [...] kopiec powstał i potem już jag na zime to czszeba było jeszcze raz je okrywać ... [...] tymi łe<sup>n</sup>cinami ... a nieraz jak tego ... no czy obornikiem jak kto miał no to ... wie<sup>n</sup>cej ... no to obornikiem bo ... zimy były nie takie przecież ... jak dzisiaj so<sup>m</sup> ... bo to były mrozy ... (Tarnówka).

**ZSZUMOWANIE** – ‘zbieranie szarej piany powstającej w czasie gotowania niektórych potraw’: zbieranie szumowin ... z... zszumowanie coś takiego ... (Koło).

**ZSZYC** → SZYC.

**ZSZYMOWAĆ** → (SZYMOWAĆ).

**ZSZYWAĆ** – ‘łączyć dwie części materiału, używając igły i nitki’: najcze<sup>n</sup>ściej sie je cerowało podszywało sie od spodu latki ... podo[b]nego koloru ... tak żeby nie było widać tej dziury ... jeżeli dała sie zszyć ta dziura ... to sie ją zszywało a jeżeli była duża ... to sie podkładało od spodu łaty i sie łatało ... (Grzegorzew).

**ZUPA** – ‘płynna potrawa z gotowanych jarzyn, mięsa, owoców, którą można jeść za pomocą łyżki’: różne zupy [się gotuje] ... no co? ... najwy<sup>n</sup>cy to ... zupy żur ... był ... kiedyś ... (Dzierawy); bo głównie jak so<sup>m</sup> jak so<sup>m</sup> warzywa i woda to to so<sup>m</sup> wywary ... to so<sup>m</sup> takie bazy zup ... (Koło); zupa owocowa ... (Koło); nie było tyle ... poczscheba naczyń ... nie ... bo sie mówi ... zjedli z głe<sup>m</sup>bokiego ... zupy ... zjedli z głe<sup>m</sup>bokiego ... [...] drugie danie też i ... i nawet widelca nieraz nie poczschebowali używać bo ... (Tarnówka); o z ge<sup>n</sup>si przyda... bardzo sie przy... można było o! ... kre... udka ... te pałki kre<sup>n</sup>cidz na mielone ... piersi robidz na kotlety ... gotować z rej... szyjki tam podrobów ... czarnine takó<sup>m</sup> zupe ... która bardzo jes ... a... kul... kulturalna ... w naszymy Polsce bardzo ... ludzie uważają<sup>m</sup> czarnine ... no i pier... mie<sup>n</sup>-so ge<sup>n</sup>sie bardzo zdrowe jes ... (Stary Budziszaw); zacierka to takie ... taka kruszonka ... zrobiona ... i ugotowana ... można na mleku ugotować ... właśnie można do jakiejś zupy sobie takó<sup>m</sup> zacierke zrobić ... to tak ... mo<sup>n</sup>ka jajko ... i ... i niezagniecione tylko tak pokruszone i na wodę gotowano<sup>m</sup> rzucone i to sie ugotuje na sitko i do ... do jakiegoś posiłku dołożone ... (Stary Budziszaw); nawarka to jes tak ... woda sie gotuje ... wyspuje sie do niej mo<sup>n</sup>ke pszenno<sup>m</sup> ... i potem ... czszepaczko<sup>m</sup> sie roszczzszepuje na tej wodzie gotowanej ... i właśnie wychodzi taka ... taka ta zupa ... taka worka ... tak ... zaprawia sie mlekiem i to dawniej było bardzo ... spożywane ... w dzisiejszych czasach sie nie robi takich zup ... (Stary Budziszaw); zaklepka to jes ... jak zaprawiamy zupe czy zaprawiamy pomidorowo<sup>m</sup> czy zaprawiamy buraczkowo<sup>m</sup> czy jako<sup>m</sup> tam uważamy to<sup>m</sup> zupe ... czy sos zacio<sup>n</sup>gamy ... to bierzemy ... czy mleko czy wodę ... i odrobine wysypujemy mle... mo<sup>n</sup>ki ... roszczzszepujemy i ... zalewamy do takiej ilości jak

poczebujemy zage<sup>n</sup>szczono<sup>m</sup> zupe ... (Stary Budziszław); [Do czego wykorzystywano świński ogon?] do ugotowania zupy ogonowej ... (Koło); jak sie ugotuje ... no ... rosół ... zupy sosy ... jak kto chce ... czy pieczone czy ... gotowane ... (Rzuchów); zupa z jabłek to jest ... no zupa jabkowo zaklepano jes tym ... no mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> i śmietano<sup>m</sup> ... (Adamin); zupa z jagód to jest zupa z jagód tyż sie tak zaklepuje i do klusek ... (Adamin); przeważnie jadalo sie jakieś zupy ... żureg na przykład ... może i ... gotowali ... zacierki na śniadanie ... takie zupy rozmaite zupy ... (Barłogi); [Na obiad jadano] no zupe ... rosół na przykład ... czarnine ... no i drugie danie było mie<sup>n</sup>so ziemniaki ... (Barłogi); na kolacje to już tak ... rozmaicie ... tyż była ... albo zupa jag jaka została ... albo ... normalnie chleb herbata chleb tam smarowany ... i herbata czy kawa ... (Barłogi); zupa jarzynowa ... zupa ogórkowa ... jes to zupa kwaskowa ... kapuśniak też jes zupo<sup>m</sup> kwaskowo<sup>m</sup> ... kalafiorowa jes bardzo dobra zupa jes to zupa ... smag ma łagodny i słodkawy ... (Grzegorzew); [Poza piórami z kaczki ma się też] no mie<sup>n</sup>so krew na zupe ... na czarnine ... (Kłodawa); no zupa jab... owocowa ... jabkowa ... owocowa ... (Kłodawa); na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z serem czy z dżemem sie jadło ... ni? ... (Rysiny); no przeważnie zupy [jadano na obiad] ... zupa pomidorowa ... ż... zupa grzybowa ... zupa jarzynowa ... zupa tam jakaś grochówka ... pozywajo<sup>n</sup>c grochówke ... kasze ... kiedyś to sie mówiło ... teraz to krupnig a kiedyś sie mówiło kasza z kartoflami ... no ... bo to tak sie mówiło kiedyś ... niy? ... (Rysiny); no tyż zupy mleczne [jadano na kolację] różne jag i ... ja pamie<sup>n</sup>tam to zupa ... mleczna ...

to pozywajo<sup>n</sup>c tak ... na to żeśmy mówili ... zacierki ... na jajku ... albo ta ... jag już mówiłam ... zupa ... no tyż żurek mama tam cze<sup>n</sup>sto gotowaa ale wie<sup>n</sup>cy to takie takie na mo<sup>n</sup>ce ... sypała czy na jajku ... nie? ... albo te ... takie ... worka ... ja... u nas worka na to wołali ... nie? ... jak przyjyżdżali kuzyni ze wsi to mówili ... ciociu co be<sup>n</sup>dziesz worke znowu dziś gotowaa? ... to była woda mleko i posypywana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ... tak? ... nig nie wiy co to jes ... (Rysiny); zupa z jabłek? ... zupa jabkowa ... [...] ta-ak wiśnia ... to wiśniowa ... gruszkowa ... z gruszki nie ... jeszcze nie gotowaam ... z jabłek tyż nie gotowaam ... chyba że z szu... suszonych ... [Ja bardzo często jadłam zupę z truskawek albo wiśni] n-albo ... albo z wiśni ... z truskawek ... [...] albo śliwkowa ... (Rysiny); no zupa jagodowa ... no czym sie tego? ... tak samo jagody ... sie rzucalo do wody ... osłodziło sie troche ... lekko sie osłodziło ... i sie też zaprawiało ... ale nigdy nie śmietano<sup>m</sup> ... tylko mleko i ... i mo<sup>n</sup>ka ... i tym sie ... i to sie jadło z kluskami takimi ... no makaronem pozywajo<sup>n</sup>c ... kiedyś to ... kluski były wszystkie ... teraz jez makaron ... zupa... wszystkie te jarzynowe zu... zupy czy tam owocowe ... to sie wszystko zaprawiało mlekim ... i mo<sup>n</sup>ko<sup>m</sup> ... no bo ... poza tym ... tym no czym można było? ... o! jedynie zasmażke sie robiło do kapuśniaku ... o! ... no to wtedy tłuszcz ... i sie zasmażało ... mo<sup>n</sup>ke ... (Rysiny). → CZARNA ZUPA, ZUPA DOKOŁA OGRÓDKA.

**ZUPA DOKOŁA OGRÓDKA** – ‘zupa warzywna, z warzyw rosnących w przydomowym ogródku’: popularnymi zupami so<sup>m</sup> ... zupa pomidorowa ogórkowa ... zupa dookoła ogródka ... na drugie danie ... no na pewno schabowe ... no ... i to nie wieprzowe tylko ... z drobiu ... bo młodzież teraz schab-



*bowych z wieprzowe... z wieprzowiny nie lubi ... no co jeszcze? ... (Grzegorzew).*

**ZUPKA** – pieszcz., ‘płynna potrawa z gotowanych jarzyn, mięsa, owoców, którą można jeść za pomocą łyżki’: *no czarnina to jest zupa która zawiera krew kaczki ... czysz... jak sie zabijało kaczke to sie upuszczalo ... krew do słojka ... gdzie najpierw czsza było do tego słoika nalać ... wode sól ocet ... a potym podstawić pod zarzni<sup>n</sup>to<sup>m</sup> kaczke słoik ... krew naleciała ... no ... jak sie ... mięsko ugotowało z wodą w garku to sie wlewało tako<sup>m</sup> właśnie zaklepke jeszcze sie robiło ... do tej krwi dodawało sie mo<sup>n</sup>ki ... dodaje sie mo<sup>n</sup>ki ... i tako<sup>m</sup> zaklepke wlewa sie do*

*garka z mie<sup>n</sup>sem i wodo<sup>m</sup> ... sypie sie cukier ... dodaje sie jeszcze octu żeby zupka była słodko-kwaśna ... podaje sie to z kluskami krojonymi albo z kluskami przecieranymi ... (Grzegorzew).*

**ZWARZYĆ SIE** – ‘o mleku: zepsuć się w wyniku ogrzania’: (Witowo).

**ZWILŻYĆ** – ‘dodając wody, uczynić coś wilgotnym’: *jak tego to brali znowu cukier kładli w kawałek szmatki ... w gaze ... no i ... dziecko ... zwiliżyli wodó<sup>m</sup> ... no i tak sało ciumlalo ... i ciumlalo ... taki o ciumla ... (Tarnówka).*

# Z

**ŻAKIET** – ‘damska marynarka’: (Dęby Szlacheckie).

**ŻAR** – ‘rozpalony do czerwoności węgiel lub kawałek drewna’: *dym ... no co to? ... ciemny ob[ł]ok ... nie ... to ... powstający przy paleniu się we<sup>n</sup>gla ... no żar chyba ... nie im ... co to ...* (Dzierawy); *resztki spalonego we<sup>n</sup>gla lub drzewa ... to ... resztki ... żaru ...* (Dzierawy).

**ŻEL** – ‘środek czyszczący w postaci gęstego płynu, usuwający brud z ciała człowieka’: *mydło płyn żel [służą do mycia] ...* (Grzegorzew).

**ŻELATYNA** – ‘substancja, która po rozpuszczeniu w wodzie i ostudzeniu tworzy galaretkę’: [R1:] *stopki ... óny majó<sup>m</sup> dużo ... ż... czego? ... że... żelatyny ...* [R2:] *i można z nich robić zimne nóżki ...* [R1:] *no ...* [R2:] *takie drobiowe ...* (Felicjanów).

**ŻELAZKO** – ‘urządzenie do prasowania tkanin’: *no żelazko dawni to na pro<sup>d</sup> nie było tylko na we<sup>n</sup>giel ... kładło się we<sup>n</sup>gle rozżarzone ... do żelazka ...* (Adamini); *żelazko to było że ... kładłim nawet ... żuźle rozpalone do żelazka ... a najprzód sie kładło te żuźle i to sie żelazko nagrzywało a potem były dusze ... i te dusze sie grzało w piecu ... jak były goro<sup>ce</sup> ... w kuchni na ogniu ... to sie kładło do żelazka i tym sie prasowało ...* [A dusza to było takie me-

talowe?] *wkład taki ... do żelazka ...* (Barłogi); *dawniej żelazko jak wygło<sup>dało</sup>? ... takie żelazko dawniej ... nagrzewało się ... kładło się na goro<sup>cy</sup> blat ... bo nie miało sznura ... nie podło<sup>czyło</sup> się go do kontaktu ... tylko kładło się na goro<sup>cy</sup> blat żelazko sie nagrzewało i ... żeby nic nie przypalić to te żelazko kładło się ... na talerzyku ... odwróconym do ... spodem do góry ...* (Grzegorzew); *ano żelazko było tak ... na dusze ... mam tako<sup>m</sup> ... mam kominek przy kominku jes ... dusza ... albo na we<sup>n</sup>giel ... drzewo jak w piecach kiedyś chleb piekli ... i to wysuwali te te u... wypalone drzewa ... i rzucalo się do tego żelazka ... no i sie tam rozgrzewał ... to mam nawet to na kominku stoi ...* (Rysiny); 48, 49.

**ŻELAZNE KLUSKI** – ‘rodzaj klusek ziemniaczanych’: [Do czarniny] *najlepsze so<sup>m</sup> przecierane [kluski] ... mówio<sup>m</sup> żelazne ... rozmaicie na to mówio<sup>m</sup> ale przecierane z ziemniaków takie ...* [...] *no i ziemniaki sie ... struże czsze na tartce ... i potem sie sypie mo<sup>n</sup>ke sól ... wymiesza sie i na gotujo<sup>co</sup> wode sie wrzuca w garnek ... i sie gotuje ...* (Barłogi).

**ŻELAZNY** → ŻELAZNE KLUSKI.

**ŻONKIL** – ‘roślina o żółtych kwiatach, kwitnąca wczesną wiosną’: *jakie kwiaty rosły w ogrodzie? ... za moich lat dziecie... dziecinnych ... dziecie<sup>nych</sup> ... no to były na*

*pewno piwonie ... u mojej babci ... jednej drugiej ... to były szarotki ... to były konwale jakieś przebiśniegi tulipany ... to były właśnie ... paprocie leśne ... to były ... ogrodowe ... ogrodowe te ... powiedz ... powiedz ... te co na ... chryzantemy ... róże ... maciejka ... co jeszcze? ... co jeszcze rośnie? ... żonkile ... (Koło).*

**ŻÓŁTKO** – ‘żółta część ptasiego jaja znajdująca się pod skorupką’: *to to jest żółtko ... a białe to jest białko ... po prostu ... nazywane ... jest białkiem ... (Koło); (Babiak); (Stary Budziszław); (Rysiny); (Grabów).*

**ŻÓŁTY** – ‘mający kolor skórki dojrzałej cytryny’: *to było masło ... masło ... no takie ... zaprawiane ... sokiem z marchwi ... kiedyś tak ... robili ... jak było masło blade ... ak... a wie<sup>n</sup>cy ludzie chcieli żeby było ... no żółte żeby tego ... kolor poprawić ... masło ... to ... wyciskali sok z marchwi ... [...] z marchwi tylko ... bo inne no to się nie nadaje ... (Drzewce); [Siarą to] takie g<sup>n</sup>ściejsze i żółciejsze jak mleko ... (Witowo); [R1:] niektórzy ... marchew przeważnie dokładali [do masła] ... żeby było żółte ... [R2:] no ... marchewkę ... albo było ... był taki barwniczek też ... [R1:] nie nie nie wim ... ale właśnie mówili że sok z marchwi jak bo ... bo nie z każdego mleka się robiło żółte masło ... [R2:] tak tak ... [R1:] a jak ... a żółte masło było pokupniejsze ... [R2:] pokupniejsze ... miało lepszy po... [R1:] popyt ... (Witowo); turki ... różne kolory ... żółte pie<sup>n</sup>knice kwitno<sup>m</sup> o tej porze jak pogoda jest ... w ogrodzie nie ma deszczowych dni to pie<sup>n</sup>knice kwitno<sup>m</sup> wszelkie kolory ... (Stary Budziszław); śmietana jest żółta ... i jak się włoży mleko należy się do garka włożyć się do ... na przykład do zamrażarki ... śmietana się wybija na wierzch ... i wtedy ... można albo łyżko<sup>m</sup> ... albo tako<sup>m</sup> wazóweczko<sup>m</sup> zebrać do gar-*

*nuszka ... i od razu widać śmietana żółta a mleko poc spodym zostaje białe ... (Stary Budziszław); jag już było czuć że tag jakby tam jaki kamień był ... to się otwierało [kierzynkę] a tam już było zrobione masło ... i się wyjmowało to masło potem ... wy... ładnie się przepłukało we wodzie w garku ... oddzieliło pie<sup>n</sup>knice ładne żółte wychodziło masło ... (Stary Budziszław); wszelkie ptactwo ... były to indyki ... były to ge<sup>n</sup>si kaczki ... kury ... kurki rajskie ... to były takie małe ... małe kurki ... ozdobne ... z takimi ... pie<sup>n</sup>knym ... kolorowym upierzeniem ... podobnym do ... przypominajo<sup>n</sup>cym dzikie bażanty ... dzikie ptactwo leśne ... one były ... bardzo takie właśnie ... one bardzo dużo znosiły jajek ... te te właśnie kurki rajskie ... i koguciki rajskie ... różniły się od takiego ptactwa ... domowego tym że właśnie te jajeczka miały takie ... znosiły bardzo małe ... ale właśnie ... były ... były bardzo takie zdrowe ... jajka ... jajka ich były bardzo takie żółte ... ciasta makarony z tych jajek były bardzo takie właśnie ... wychodziły bardzo takie ładne udane ... (Koło).*

**(ŻUĆ) – PRZEŻUĆ** – ‘jeść coś powoli, przewracając w ustach’: *od razu krowa nie połyka pokarmu ... krowa musi przeżuć ... (Drzewce).*

**ŻUR** – ‘zupa na zakwasie z mąki i chleba’: *różne zupy [się gotuje] ... no co? ... najwiy<sup>n</sup>cy to ... zupy żur ... był ... kiedyś ... (Dzierawy); no ... za moich młodych ład i ... i w ogóle już późni tego ... no to tak był ... gotowało się żur ... gotowało się polewki owocowe ... z ziemniakami ... (Tarnówka); robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucano się ... wysypywało się na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wodę ... niegoro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> nietego ... tylko taka letnia woda ... sypało się mo<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> tro-*

szeczke pszennej ... no i tak to było ... kisiło ... wyrobiło sie ... oczywiście czszea było roszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postalo ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz sie kupuje ... (Tarnówka); był to zakwas ... robiony z ge<sup>n</sup>stego żuru ... i odrobine drożdży sie dodawało ... (Bogusławice); do przygotowania chleba? ... no mówiłam ci ... jak sie kisi ... kisiło sie najprzód żurek ... na na chleb ... późni sie zarabialo na bułke takó<sup>m</sup> ... na noc ... i óno wyrosło ... i sie na drugi dzień dopiro zarabialo chleb ... no ... takie były ... a tera to ... no ale tyż zaczn... zacier to sie nazywa właściwie ... wiesz? ... to tag jak ... jak tero piekarze to óni zostowiajó<sup>m</sup> na nodz jakiś taki zacier takó<sup>m</sup> bulke ... i óni z tegó rozrobiajó<sup>m</sup> i ... drożdży dodawajó<sup>m</sup> ... i chlebek ... a dawni ... to my żur kisilim ... a tera to óni zacieri takie majó<sup>m</sup> ... tak sie nazywa ale jo już tero nie ... nie pieklałm ile lat chleba ... mój Jezu! jeszcze bylam mlodo to pieklałm ... (Borki); [Co to za potrawa: szary barszcz?] [R1:] no to jes ... [R2:] żur ... chyba ... [R1:] to jes żur ... dobra potrawa ... (Felicjanów); [R1:] to sie brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnió<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarobialo ... w takim żurowniku ... i sypało sie mó<sup>n</sup>-ke wode i sie tam ... w tym żuro... w tym ... koziołkim kry<sup>n</sup>ciało ... i sie przykrywało ... stowialo sie na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów); na śniadanie najcze<sup>n</sup>ściej ... jadano żurek ... żur żurek ... była to ... można było wkruszyć sobie do tego żurku ... chleba ... można było sobie wkruszyć do tego żuru kaszanke ale to już była<sup>o</sup> uzależnione od ... no od kieszeni gospodarza ... (Grzegorzew).

ŻUREK – ‘zupa na zakwasie z mąki i chleba’: [R1:] [Gotuje się zupy] ogórkowo<sup>m</sup> ... kapuśniak ... grochowo<sup>m</sup> ... szczawiowo<sup>m</sup> ... buraczkowo<sup>m</sup> ... biały barszczyk ... żurek ... [R2:] grochowa ... [R1:] już ... [R3:] prażuchy ... [R1:] o! prażuchy ... z kwaszono<sup>m</sup> kapusto<sup>m</sup> ... kluski przycirane z czarnino<sup>m</sup> ... (Grzegorzew); robiono żur tak że ... no taki gliniany dzbanek ... w tym glinianym dzbanku rzucalo sie ... wsypanywało sie na... na tako<sup>m</sup> ciepło<sup>m</sup> wode ... niegoro<sup>n</sup>co<sup>m</sup> nie tego ... tylko taka letnia woda ... sypało sie mó<sup>n</sup>ke żytnio<sup>m</sup> troszeczke pszennej ... no i tak to było ... kisiło ... wyrobiło sie ... oczywiście czszea było roszczepać koziołkiem i ... i żeby to ... dwa czy czszy dni postalo ... i wtedy był ... wtedy był żur właśnie do ... do tego żeby potem gotować go ... czy na zalewajke czy na żur ... to żurek ... no to już to właśnie ... był żurek swój ... nie kupowałam go nigdy jak teraz sie kupuje ... (Tarnówka); no to taka woda w zależności ... no jak była ... kiszka była no to sie mówi ... to sie zalało żurkim ... i człowiek sam zjad ... czy czy ... pieski jeszcze ... dopomogły co reszta została ... bo im przecie czszea było im też dać jeść ... no ... a ... czy z owoców no jak coś tego ... no to co sie było ... co było możliwe do picia no to do picia ... co do no tego no to wiesz ... zwierzo<sup>n</sup>tka zjadły ... świnie ... czy ... czy kaczki ... czy jak ... czy ge<sup>n</sup>si co kto miał ... no ... (Tarnówka); zalewajka to jes żurek ugotowany ze ziemniakami ... (Stary Budziśław); czszeba było mić żurek ... żurek ... i drożdże do tego ... i zaj zagniatalo sie normalnie ... kisiło sie najprzód taki za... zarodek ... takó<sup>m</sup> bulke ... a potym ... z ty bułki taki z tegó ... co sie zarobialo na kiszynie to sie zarabialo chlebek ... dopiro ... to na to ... i sie piekło ... na drugi dzień chleb ... (Borki); [Co to za potrawa: szary barszcz?] żurek? ... [...] kiedy no ... w okresie zimowym i jesiennym i z mó<sup>n</sup>ki żytniej ... na ...

z zakwasu mo<sup>n</sup>ki żytniej ... (Koło); [R1:] szary barszcz to bydzie chyba taki barszcz jag my gotuimy ... na zakwasie taki ... szary ... [R2:] żurek to ... żurek kwa... [R1:] no ... [R2:] to żurek może ... no no ... a to ż czego? ... jakie jes pytanie? ... ż czego sie gotuje? ... [...] no to ... z mo... na zakwasie ... z zakwasu z mo<sup>n</sup>ki żytni ... (Koło); teraz [na śniadanie] to sie je kanapeczki ... elegancko ... a kiedyś to przeważnie żurek sie gotowało ... te ... no ... zalywajke ... (Adamin); przeważnie jadalo sie jakies zupy ... żureg na przykład ... może i ... gotowali ... zacierki na śniadanie ... takie zupy rozmaite zupy ... (Barłogi); na śniadanie najcze<sup>n</sup>ściej ... jadano żurek ... żur żurek ... była to ... można było wkruszyć sobie do tego żurku ... chleba ... można było sobie wkruszyć do tego żuru kaszanke ale to już była<sup>o</sup> uzależnione od ... no od kieszeni gospodarza ... (Grzegorzew); na śniadanie sie [je] ... kiedyś czy teraz? ... kiedyś to sie zupy ... zupe ... to tam żurek ... albo zalewajke ... albo polewke ... bo na podobiadek ... no to wiy<sup>n</sup>cy te kanapki sie ... z masłem czy z serem czy z dżemem sie jadło ... ni? ... (Rysiny); no tyż zupy mleczone [jadano na kolację] różne jag i ... ja pamie<sup>n</sup>-tam to zupa ... mleczna ... to pozywajo<sup>n</sup>c tak ... na to żeśmy mówili ... zacierki ... na jajku ... albo ta ... jag już mówiłam ... zupa ... no tyż żurek mama tam cze<sup>n</sup>sto gotowaa

ale wie<sup>n</sup>cy to takie takie na mo<sup>n</sup>ce ... sypała czy na jajku ... nie? ... albo te ... takie ... worka ... ja... u nas worka na to wołali ... nie? ... jak przyjyżdżali kuzyni ze wsi to mówili ... ciociu co be<sup>n</sup>dziesz workę znowu dziś gotowaa? ... to była woda mleko i posypywana była grubo<sup>m</sup> mo<sup>n</sup>ka ... o tu o taka taka zupa sie u nas mówili ... teraz nig nie wiy ... tak? ... nig nie wiy co to jes ... (Rysiny).

**ŻUROWNIK** – ‘specjalny, gliniany garnek, w którym kiszono żur’: [R1:] to sie brało mó<sup>n</sup>ki wody ... [R2:] żytnio<sup>m</sup> ... [R1:] żytni mó<sup>n</sup>ki ... i sie zarobialo ... w takim żurowniku ... i sypało sie mó<sup>n</sup>ke wode i sie tam ... w tym żuro... w tym ... koziołkim kry<sup>n</sup>ciało ... i sie przykrywało ... stowiało sie na kuchni czy na piecu ... [R2:] aż zakisło to ... dopiero gotowano żur ... (Felicjanów); 47.

**ŻUŻEL** – ‘żarzący się kawałek węgla lub drewna’: żelazko to było że ... kładlim nawet ... żuże rozpalone do żelazka ... a najprzód sie kładło te żuże i to sie żelazko nagrzywało a potym były dusze ... i te dusze sie grzało w piecu ... jak były goro<sup>n</sup>ce ... w kuchni na ogniu ... to sie kładło do żelazka i tym sie prasowało ... [A dusza to było takie metalowe?] wkład taki ... do żelazka ... (Barłogi).

Autorzy zdjęć:

Ewelina Bolewska: 50, 56.

Marta Chęcińska: 11, 15, 23.

Błażej Osowski: 2, 9, 20, 28, 40, 49.

Emilia Rajewska: 31.

Oliwia Szadkowska: 34, 41.

Kamil Tęgos: 51–55.

Katarzyna Zagłoba: 1, 3–8, 10, 12–14, 16–19, 21, 22, 24–27, 29, 30, 32, 33, 35–39, 42–48.

Źródła zdjęć:

Ekspozycje Wielkopolskiego Parku Etnograficznego w Dziekanowicach (oddział Muzeum Pierwszych Piastów na Lednicy): 4, 12, 16, 20–22, 27, 30, 35, 36, 42, 47–49.

Zbiory prywatne: 1–3, 5–11, 13–15, 17–19, 23–26, 28, 29, 31–34, 37–41, 43–46, 50–56.

1. ABLEGIERKA,  
APLEGIERKA;  
FLANCA



2. BALIA



3. BEGONIE





4. BLAT



5. BRATEK;  
MACOCHA



6. CHABER;  
MODRAK



7. DEKIELEK



8. CZSZEPACZKA



9. DONICA;  
DONICZKA,  
DONIĆKA.  
Dawna – gliniana  
z lewej, nowsza –  
plastikowa z prawej





10. DRAPAK,  
DRAPOK; DRAPAKA



11. KANKA

12. KAPA  
'narzuta na łóżku';  
WYRKO 'łóżko'



13. DRUCIAK



14. DURSZLAK,  
DUSZLAK, DUŚLAK





15. DRAPCIE;  
DRAPKI

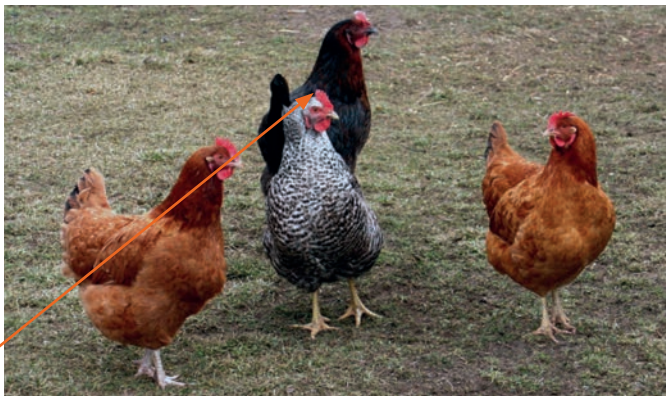


16. FAJERA;  
FAJERKA



17. GRUSZKA;  
ULE<sup>N</sup>GAŁKA

18. GRZEBIEŃ,  
GRZEBIŃ, GRZYBIEŃ;  
KURA; NIOSKA



19. KIERZANKA, KIERZENKA,  
KIERZYNKA



20. FASOLA



21. KOŁYSKA,  
KOŁYSZKA

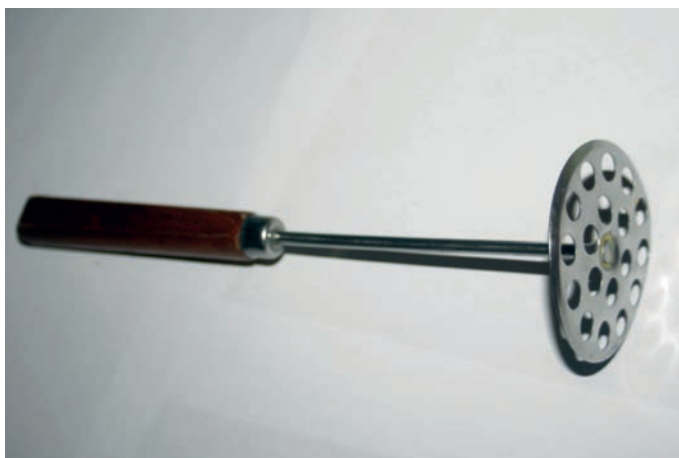


22. KOPANKA

23. KOZIOŁEK



24. KRYCHACZKA



25. KOPYSTKA





26. ŁUPINA;  
OBIERKA, OBIRKA



27. KORBKA



28. ZACIERKA



29. KRASULA;  
KROWA



30. KREDENS,  
KREDYNS





31. WEK



32. MIAŁKI



33. PAŁKA, POŁKA

34. PATELKA



35. PIEC CHLEBOWY



36. PELARGONIA;  
PELASIE





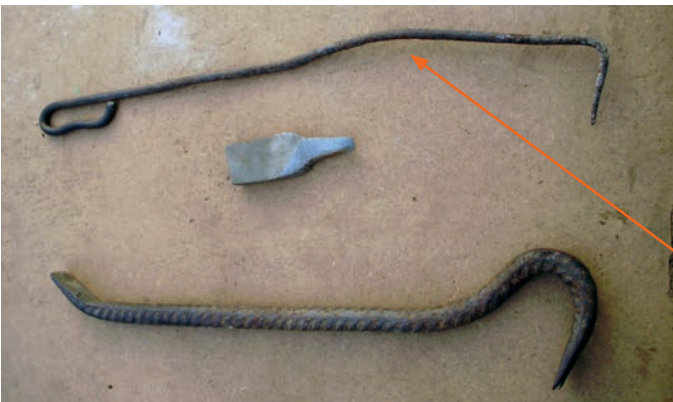
37. POR; PORA



38. SELER; SELERA



39. POMYWAK



40. POGRZEBACZ,  
POGRZEBIACZ

41. TARKA,  
TARTKA do warzyw



42. TARKA, TARTKA używana dawniej do prania



43. STOŁOWIZNA



44. TWAROŻEK



45. WAZÓWKA

46. TURKI



47. ŻUROWNIK



48. ŻELAZKO  
na duszę





49. ŻELAZKO  
na węgiel



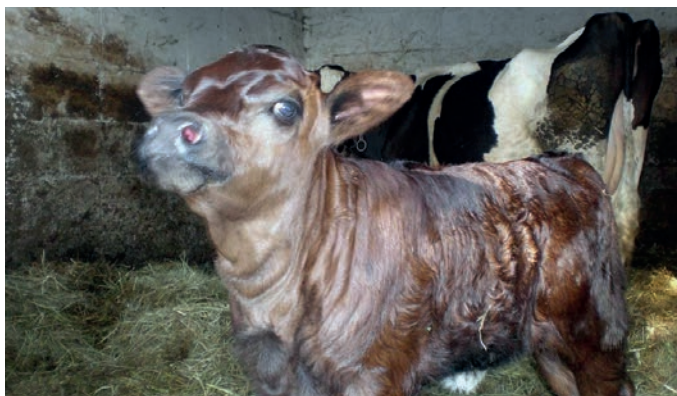
50. PERLICZKA



51. CHODZIK



52. CIELAK

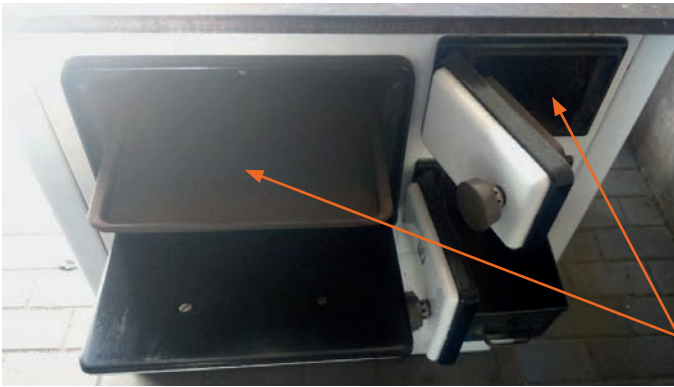


53. CZARNINA;  
CZARNA ZUPA





54. DOJARKA



55. KUCHNIA  
GRUDZIO<sup>N</sup>DZKA;  
PIECYK;  
PALENISKO



56. KURNIK;  
GRZE<sup>N</sup>DA



