



Író: PAPP ILONA

ÍRÁS IDEJE: 1996.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZEFOGÁSOK KÖZSÉGÜNK -
BEN ÉS KÖRNYEZETÉBEN

26 lap

Földrajzi mutató: KÖRÖSHEGY

Szákmutató: XXXIII / 1.

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖRÖS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3533-as TÉTELE ALÓL

Papp Ilona
8700 Munkacs
Lady falos Simon.

1/20/7.

3533



Néprajzi összefüggések községünkben és környezetében

Áru és cserekereskedelmi kapcsolatok

I. Eladás

1. Az első világháború előtt és a két világháború között a környékről Tabra és Siófokra hozták a gabonát, a kukoricát, a burgonyát, a bort, a gyümölcsöt, a diót, a mákot, a gesztenyét, a lent, a kendert, a gyapjút, a vásznat, a tejtermékeket, a baromfit, a tojást és egyéb termékeket.
2. A vásárokból állatok és ruhaneműt lehetett venni és eladni. Ilyen vásár eleinte csak a nagyobb falvakban volt, járásokként egy-két helyen, évente 2-3-4 alkalommal.
A disznót és a süldőt az un, disznópiacon adták-vették, amely azonos helyen és azonos időben volt a piaccal, tehát Tabon és Siófokon.
3. A gazdák legfőbb pénzforrása a lovak és a tinók eladása volt. Távoli falvakban megvásárolták olcsó pénzért, és falujukban jó drágán eladták. Ezek voltak az un, lókupecsek.
A gazdaasszonyok gyümölcsöt és apróállatot /csirkét, libát, kacsát / adtak el a piacon.
Később egyre több falu kapott vásárt, így a termékeket helyben tudták értékesíteni. Mikor egy faluban először volt vásár, a gyerekeknek kiflit osztogattak, ingyen. Így aztán már hajnalban minden gyerek a vásár környékén legyeskedett.
4. A felvásárlók közül csak a tyukászra emlékeznek. Ezek általában zsidó emberek voltak, a szomszédos községekből jöttek, kb. a század eleje óta. Ezenkívül a cigányok szedtek még rongyot, tollat, s kiabálták:

"Rongyot, tollat, asszonyok,

Rossz rongyot, tollat vesze!"

Tejszövetkezet kb. a 20-as években alakult, tejcsarnoknak hívták és hívják ma is. Felvásárolták a gazdáktól a tejet, en -

nek nagy részét helyben feldolgozták turónak, sajtnak, vajnak. A tejet és a tejtermékeket gyakran szállították a környék üdülőhelyeire.

5. Igen, élt a községben olyan iparos, aki más községek lakóinak is dolgozott. Ilyen volt az asztalos, a szijártó, a bognár, a szabó és a cipész, akik 4-5 községbe dolgoztak. Az asztalos, a szabó, a cipész rendszeresen járt a vásárra, ahol lovakat is árusítottak, onnét a szijártó sem hiányzott.

Áru és cserekereskedelmi kapcsolatok

II. Beszerzés

1. Más községekből vásznas, drótostót, paprikaárus, hagymaárus, gabonaárus és fazekas járt a községbe.
A környékről teknővájó cigány, gyógynövényáru, cserépedénykészítő, kosaras, söprős, fazekas járt a községbe. Emlékeznék olyan esetre, mikor cipész jött a faluba, kiült a bolt elé és ott árusított.
2. A butort az asztalos készítette. Az ékszert a boltban, az anyagot a vásárban vagy a boltban vásárolták. A szürt és a bundát a szücs, a kalapot a kalapos készítette. Üvegárut a boltban lehetett beszerezni. A kályhát a kályhással rakatták be, a hozzávalókat a vasboltban vették meg. A bőrtarisznyát a szijártó készítette.
3. Kőröshegyen minden évben kétszer, március és augusztus utolsó keddjén volt vásár. A beszerzett és eladott áruk azonosak a többi vásárban találhatókcal.

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

1. A katolikusok nagyböjt idején 7 hétig csak olajjal főztek. Pénteken és szerdán nem ettek húst. Ilyenkor étrendjükben az olajos káposzta, a bableves és a sóval paprikával gyurt pogácsa szerepelt leggyakrabban. Nagypénteken reggel feketekávét ittak. Ebédet nem ettek, s a vacsora szintén kávé volt. Szombaton a föltámadás után már töltött káposztát ettek, mert már megszűnt a böjt. Husvételra sonkát, tojást, kalácsot, szenteltettek. Otthon a legszebb abroszt terítették az asztalra. A "pirostojás" héját egy helyre kellett rakni, mert azt tartották, hogy Jézus vére is így folyt el. A reformátusok csak nagypénteken böjtöltek, úgy, hogy húst és zsíros ételeket nem fogyasztottak.
2. Böjt alkalmával szokásban volt tökmagolajjal és vajjal főzni. Rántás helyett a főzleékbe lisztes habarékot szoktak készíteni, de kizárólag böjtkor. A halat olajon és vajon süttették aszerint, hogy kinek melyik volt.
3. Katolikusoknál minden péntek, valamint a husvétől visszazámitott 7 hétig minden szerda és péntek böjtnap volt. Reformátusoknál kizárólag nagypénteken böjtöltek. Élt olyan babona, ha valakinek meghalt a legkedvesebb gyermeke és született egy másik, akkor megfogadta, hogy soha pénteken nem eszik mást, mint 3 szem búzát, nehogy ez a gyerekek is hasonló sorsra jusson.
4. Nem böjti napokon is szokás volt a szegényeknél tökmagolajjal, vagy vajjal főzni. Habart levest gyümölcsből és babból készítettek. Halat ritkán fogyasztottak, talán havonta egyszer került rá sor.

Felekezeti különbségek a katolikusok és reformátusok lakás-
kulturájában a századfordulón

1. A katolikusoknál Szűz Mária kép, Jézus keresztre feszítve, Mária szobor és feszület díszítette a falat.

Reformátusoknál Háziáldás, Hol hit, ott szeretet.. és diszes bibliaidézetek voltak a falon.

Az üvegre festett képek leggyakrabban angyalokat ábrázoltak, de előfordult rajtuk Szűz Mária és Jézus alakja is.

Bucsui kálváriák viaszszoborral nagyon ritkán fordultak elő. Gyüdi Mária viaszszoborral nem ismeretes, ellenben Kalocsai és Andocsi Mária igen.

Zenélő képek, zenélő képes órák nem ismertek, de talpas keresztek igen, helyük általában a ládán volt.

A bucsui kegytárgyakat, a színes üveg poharakat, a kis diszes gyertyatartókat és a rózsafüzért a kászlin tartották.

A házi áldás és a diszes bibliaidézetek helye a kászli illetve az ágy fölött volt.

Ismeretesek a házfias képek is, de nagyon ritkán fordultak elő a szegény embereknél.

2. A láda fölé keresztet és képeket helyeztek el. Az ágyak fölé általában kisebb szentképeket angyalokkal, Szent Antallal helyeztek.

A bejárat mellé nem tettek semmiféle vallásra utaló dolgot.

A reformátu soknál gyakori volt a lakószobában az urvacsora-kép elhelyezése.

A pincei szoba maga sem ismeretes.

Bucsuk

1. A község alapvetően két vallási csoportra oszlik, eszerint katolikusokra és reformátusokra, de kevés evangélikus is van.
2. Családonként a rokonsághoz szoktak bucsura menni, ez a hagyomány még 5-6 éve is élt, de most már nagyon ritka.

A község többi lakóival együtt Andocsra szoktak menni, évente háromszor: Kisasszonykor /szept.8./ Mária nevenapkor /szept. 12./ és Jézus szivekor.

Előfordult az is, hogy más községek lakóival együtt mentek a bucsujárásra.

Csoportosan és gyalog szoktak menni Andocsra. Lovaskocsi ment előttük, ami le volt sátorozva, az vitte a bugyrokot, amibe egynapi élelem volt csomagolva.

Ilyenkor mindenki a legszebb ruháját vette fel. Minden faluban meg szoktak pihenni. Ahogy közeledtek egy faluhoz, egy gyereket előre küldtek, hogy jelentse be a papnak: jönnek a bucsusok. Aztán amíg vonultak végig, addig harangoztak.

Egyetlen jelvény, vagy inkább jelkép ismeretes. Mézesbábból fűztek rózsafüzért, a végén kereszt volt, s ezt akasztották a nyakukba.

3. A bucsuról leginkább szentképeket hoztak haza. Ajándékba az asszonyoknak rózsafüzért, a férfiaknak mézeskalácsot, a lányoknak rózsafüzért, bábszívet, a legényeknek mézeskalácsot hoztak.
4. Emlékezet szerint a reformátusok is részt vettek a faluban szervezett bucsun, csak nem tartották olyan nagy ünnepnek, mint a katolikusok s nem, vagy csak nagyon ritkán mentek el más faluba, rokonokhoz.

Felekezeti különbségek a viseletben a XX. század elején

1. A konty általános volt, az urak kalapot hordtak, a parasztnők kendőt. Itt is elkülönült, mert a nagy parasztok selyemkendőt, a szegények pedig delint hordtak. A legtöbb uri nőnek vágott haja volt, de ha kontyot hordtak is másképpen tűzték fel, mint a parasztok.
A ruhák anyagában nagy különbség nem mutatkozott, a színben annál inkább. A katolikusok világosban jártak, a reformátusok pedig már egészen fiatalon is sötét színeket viseltek.
A parasztok belinerkendőt hordtak. Amilyen színű volt a ruha, olyan a kendő. Kabát nem nagyon volt.
2. A férfiak himzett mellényt viseltek, szabása nem szabvány szerint készült, de általában rövid volt.
A dolmányokban nem mutatkozott semmilyen felekezeti különbség.
A kalapok között sem volt különbség, mindkét felekezet férfiai árvalányhájjal díszítették.

A községben és környezetében a viseletekben nagyon ritka a felekezeti különbség, mindkét felekezet hasonló ruhákat hordott. Általánosan használt népviseletre sem emlékeznek.

Épitkezés

2. A községben 1870 előtti lakóház nincsen.
3. Lakóházaknál tömésfalat készítettek, sövényt tettek közé és mestergerendát, náddal vagy zsuppal fedték be.
A pincét a partból vájták ki, gerendát és ajtót maguk faragtak hozzá.
A pajtát ágosfából és szalmából készítették, az oldalát sövénnel körülfonták.
Az istálló a lakóház mintájára készült.
4. Szelemengerenda: a tetőt összefogó gerenda
Ollóágas: " " "
Ágosfa: Kétágu fa, amelyre másikat is lehet még rakni
5. Az első és a második világháború között /1920-25/ a faluvégen volt egy olyan hely, ahol lehetett vályogot égetni. Pár ember végezte ezt a munkát.
6. Ugy helyesebb a kérdés, hogy mikor volt az utolsó. A II. világháborúval befejeződött a szabadkéményes házak építése. A szabadkéményeket égetett téglából építették.
7. Füstökonyha a faluban talán 3-4 volt, de szabadkémény annál több.

Település

1. A környéken nem volt ismeretes.
2. Igen, elkülönült, volt nemesek fündusa, módosabb parasztok lakótelke, summások és iparosok falurésze is.
4. Kéknyelű: az I. világháboru után
Sárfehér: az I-II. világháboru között
Juhfarku: " " "
Vadfekete: a II. világháboru előtt
Vörös dinka: az I-II. világháboru között
Kadarka: jelenleg is
Ökörszem: a II. világháboru előtt
Otelló: a II. világháboru után
Izabella: jelenleg is
Fekete noha: a II. világháboru után
Fehér delavera: a két világháboru között
Piros delavera: " " "
Saszla: " " "
Magántermő: " " "
Mézes: " " "

Az almafajták közül a pogácsa alma, a nyári alma, a szentiványi alma, a husvétii rozmaring és a birsalma ismeretes.

Pogácsa alma: Ősszel érik, rózsaszínes héja van.

Szentiványi alma: Nyár elején érik, sárga a héja.

Nyári alma: Nyáron érik, sárgás színű és piros cirmok vannak a héján.

Husvétii rozmaring: Nyáron szedik le, de csak télen érik be rendszeren, színe sárga, néhol piros árnyalatu.

Birsalma: Ősszel érik, sárga színe van.

Aszalt alma nem ismeretes.

Körték közül a Sándor-körte, a császárkörte, a télikörte és a szegfűkörte ismeretes. Aszalni nem szokták.

A szilvák közül a hosszú sziva és a sárga sziva ismeretes még ma is.

Barackfélék közül a sáfránboroc, a vérboroc, a fehér boroc a régebbi fajták, de ismerős a kajszai és a francia boroc is.

Meggyfajták közül a fekete meggy, a cigánymeggy és a hólagos meggy a leggyakoribb.

Cseresznyefajtákból a ropogósat, a hólagosat és a májusit fogyasztották leginkább.

Répa-félék közül ismerték a karórépát, a kerékrépát, a sárgarépát, a paszternákot és a céklát. A karórépából főzeléket készitettek, a céklát tartósitották.

Paradicsomot régóta termelnek. Régebben tartósitották rostán átnyomva, cseréptepsibe öntve és kemencében keményre megszáritva, de már nem. Üvegekben kb. 50 éve főzik.

A babot a kukoricába köztesnek vetették, a cukorborsót és a zöldbabot külön.

Guggos növésű babok közül ismeretes a fehér, a vajborsó, a gömbölyű és a cifraborsó.

Futóborsók közül a békahátú és a Juliska bab.

Tej, tejtermékek

1. Az édes tej tetején összegyült zsiradékot tejszinnek nevezték.
2. A tejet leggyakrabban köcsögben alvasztották, de néha tejesfazékban is.
3. Igen, készítettek.
A turót összegyurták hagymával, köménymaggal, sóval és paprikával, ritkás fehér ruhába tették és úgy akasztották fel a füstre.
Keserű turót birkatejből készítettek. Megsózták, összegyurták, hideg helyre rakva megkeseredett.
4. A tejnek a turóhoz májásra kellett megaludnia. Ez azt jelentette, hogy tányérba kiöntve remegett az aludttej.
Aludttej fogyasztásához lucsakosra, füstölt és keserű turóhoz májásra kellett megaludnia.
Télen 7, nyáron három napig altatták a tejet.
5. A szerdék kifejezés nem ismeretes.
A felmelegített aludttejet hívták aggott tejnek.
A vert tej, a tejszinből felvert hab volt.
A megsugorodott tej kifejezést arra használták, ha a tejet hirtelen aggasztották /nagy tüzön/ akkor nyulóssá vált.
6. A füstölt turót csak kenyérre kenve ették, tésztára egyáltalán nem használták.
7. A kemencében piritott turó egyáltalán nem ismeretes.
8. Igen, savóból is készítettek levest, ezt habaréknak hívták.
Egyszerűen készült. Fölforralták, sót és apró tésztát raktak bele.

9. Igen, házilag is készítettek sajtot. A sajtkészítés három formája ismeretes a környéken.

Tehénturót áttörünk és adunk hozzá izlés szerint sót, köményt, paprikát, reszelt hagymát és meleg helyre tesszük. Másnap fogyasztható.

Üvegedénybe tehénturót teszünk és lefedve meleg helyen 4-5 napig állni hagyjuk, míg erjedni kezd. Ekkor vaját, sót, köményt adunk hozzá, jól összegyurjuk és vízbe állítjuk, amíg a víz föl nem forr. Azután kihütjük és feldarabolva fogyasztható.

Egy liter aludttejet egy liter forró édestejbe öntünk és pár percig főzzük, amíg az aludttej kicsit megkeményszik és zöldes színű savó válik ki belőle. Szitán erősen lecsurgatjuk, másik edénybe áttörjük, vajjal és sóval erősen kigyurjuk. Azonnal fogyasztható.

Csak a tehéntejjel készített házisajt ismeretes. Az oltót nem házilag készítették.

10. Igen, a vajköpülés a két világháború között általános volt. Leszedték a tejfölt, beletették a köpülőbe, addig verték, amíg az a savótól el nem vált. Utána hideg vízbe tették, kihűlés után tiszta fehér ruhára leszedték a vízből a vaját és tet-szés szerint formálták. Ez a módszer az egész faluban elterjedt volt, s kizárólag a faköpülőt ismerték.

Sertésfeldolgozás

1. A parasztok szalmával pörkölték a disznó bőrét. Már korán, 3 órakor kimentek a temetődombra, ott volt szokás megpörkölni a disznót. Ezt a szalmát egy bottal piszkálták, s mikor már jó kormos lett a vége, eldugták Luca- napra. Az uraknál már akkor is szokásban volt, hogy a disznó bőrét úgy forrázták le.
2. A disznót először háton fekvé bontották, s később fordították csak hasra.
3. Bontószék minden családnál volt, azon bontották a disznót.
4. A disznóbontást végző embert kaszap vagy böllér néven említik. A gazda nagyon ritkán vágott disznót, ő inkább a pincébe járt ilyenkor. A rokonságot mindenképpen össze szokták hívni ilyenkor, s minden rokonságban akadt egy olyan ember, aki értett a disznóbontáshoz.
5. Emlékeznek olyanra, hogy volt, mikor pásztort kértek fel a disznó felbontására, de nagyon-nagyon ritkán került erre sor, leggyakrabban akkor sem pásztor volta miatt fordult ez elő.
6. A következő kifejezések ismeretesek: láb, sunka, csánk, comb, top, takarója, szalonna, zsirszalonna, oldalszalonna, hasaalla, bürkéje, pásztorpecsenye, fehérpecsenye, hosszúpecsenye, orgya, fősőfeje, álla, torka, alla-toka, oldalas, csigánya, lapicka, vese, bélzsir, tüdő, máj, sziv, nyulahusa, háj, hájkebel, fejcsont, fejbőr, véri, pacal, katakönyöke, orra, szöme, foga, nyelve, füle, lepi, malactartója, töke v. monya, vaszorája, hólaggya, melgyürüje, farka.
7. Nem ismeretes a háj füstölése. Ki szokták olvasztani zsirnek, nagyon régen kocsitengely kenésére is használták.

8. A századfordulón a sonkát, a szalonnát, a kolbászt, a disznósajtot és a husos hurkát füstölték meg.
9. A fehérpecsenyét, a vesevelőt és a bordát szokták hamarosan megfőzni.
10. A szalonna egyrészét zsirnak felolvasztották, kb. 2 cm átmérőjű darabokra vágják.

Leggyakrabban füstölték, de ezt megelőzte a sózás. Köveszteni is szokták, de ezt közvetlenül disznóölés után. Megfőzték, besózták, paprikázták, fokhagymával bekenték és így fogyasztották. Kövesztve nem szokták zsirba tenni. Az viszont, hogy megsütötték, vándóba tették és zsirral leöntötték, még ma is elég elterjedt szokások közé tartozik.

A szalonnát füstölés előtt jól besózták. Két hétig ázott a sós vízben, de minden nap le kellett mosni. Utána tették csak a füstre, ott 6-7 napig füstölték.

11. Lesütött hust kb. 1920 óta készítik a községben.
12. A disznó belébe töltöttek zsiros, hagymás hajdinát, véres kását, husaprólékot fűszerekkel.
13. Készítettek májashurkát is, nagyon régóta ismeretes és eléggé elterjedt.
14. k o l b á s z készítése:

Darált fokhagymát, édes és erős paprikát, törtborsot, vállpecsenyét, hosszúpecsenyét apróra vágva, izlés szerint kell összekeverni. Hurkatöltővel vékonybélbe tölteni.

v é r e s h u r k a készítése:

Kukoricakását, aprított tókeszalonnát, vöröshagymával, majoránnával, kevés vérrel izlés szerint összekeverünk. Ezt is hurkatöltővel töltjük. Utána 15 percig forró vízben főzzük.

z s ö m l é s h u r k a készítése:

Cipót sütöttek buzalisztból, apró kockákra vágják, zsiros lé-

vel leöntötték, hogy megdagadjon. Főtt zsiradékot aprítva, sóval, majoránnával, sült vöröshagymával összegyurtak, hurkatöltővel töltötték. Utána 15 perc főzés következett.

15. Igen, ismeretes a gömböc kifejezés, disznósajtot jelent. Gyomrot jelent kövesztett bürkével, hussal, szalonnával, esetleg májjal, vesével megtöltve, füstölve.
16. Igen, a disznóölési kövesztőléből is főztek levest, gornnyadó volt a neve.
17. Ismeretes a nyárson sült szalonna pecsönyének való nevezése.
18. Kb. 1930-ban készült először faszírozott, rántotthus a faluban, módos parasztok lakodalmán.
19. Nem, borjuhust nem tartósítottak. A kolbászba szoktak vegyíteni vadhust, leginkább szarvast és vaddisznót.
20. Igen, a birkahus fogyasztása általános volt, sőt a kecskegida husa is, még kolbászba is vegyítették.

Házasságkötések

1. 1780-81-82-ben kötött házasságok

1780. január:	7	julius:	-
február:	-	augusztus:	-
március:	-	szeptember:	-
április:	3	október:	-
május:	-	november:	-
junius:	2	december:	-

1781. január:	3	julius:	-
február:	10	augusztus:	-
március:	-	szeptember:	-
április:	-	október:	-
május:	-	november:	-
junius:	2	december:	-

1782. január:	1	julius:	-
február:	7	augusztus:	-
március:	-	szeptember:	-
április:	-	október:	-
május:	2	november:	1
junius:	-	december:	-

1840-41-42-ben kötött házasságok

1840. január:	1	julius:	-
február:	4	augusztus:	1
március:	3	szeptember:	3
április:	3	október:	2
május:	6	november:	1
junius:	2	december:	1

1841. január:	4	julius:	-
február:	2	augusztus:	1
március:	2	szeptember:	3
április:	6	október:	3
május:	1	november:	2
június:	1	december:	4

1842. január:	4	julius:	-
február:	6	augusztus:	-
március:	3	szeptember:	-
április:	2	október:	1
május:	4	november:	-
június:	-	december:	-

1911-12-13-ban kötött házasságok

1911. január:	5	julius:	-
február:	2	augusztus:	-
március:	-	szeptember:	1
április:	-	október:	-
május:	1	november:	3
június:	4	december:	-

1912. január:	2	julius:	-
február:	3	augusztus:	-
március:	1	szeptember:	1
április:	-	október:	-
május:	1	november:	6
június:	1	december:	-

1913. január:	2	julius:	-
február:	-	augusztus:	-
március:	-	szeptember:	1
április:	-	október:	-
május:	-	november:	5
junius:	-	december:	-

A házasságkötések 50%-a saját, 50%-a más falubelivel kötött, de ez a más falubeli nem kizárólag a környékre vonatkozott.

A házasságkötések kora elég eltérő, de leggyakoribb, főként az 1700-as, 1800-as években, hogy a nő 16-20 év közötti, a férfi 26-30, de előfordult, hogy a 30. életévét is betöltötte már.

Az 1900-as években már gyakran szerepelnek egykoruak, vagy csak 2-3 év korkülönbséggel rendelkező házasulandók.

A nők 16 éven alul nem mentek férjhez.

A községen belül nem voltak elkülönülések, nem voltak olyan falurészek, amelyek egymással nem házasodtak.

Házasságkötések

A HÁZASULTAK ANYAKÖNYVÉ-nek fejrésze a következő adatokat tartalmazza:

F.szám

Esztendeje és napja az esketésnek

Az egybekeltek neve és sorsa

Származásuk ls lakásuk hely és ház száma

Hitvallásuk

Életkoruk

Állapotjuk /nőtlen, özvegy, hajadon/

A tanuk neve és sorsa

Az esketőnek neve és hivatala

Ki voltak-e hirdetve vagy pedig a hirdetés vagy más akadálytól felmentve?

Észrevételek

Névadás

1. 1780-81-ben megkereszteltek

1780. január:	5	julius:	4
február:	4	augusztus:	6
március:	9	szeptember:	9
április:	8	október:	8
május:	3	november:	6
junius:	6	december:	11

1781. január:	1	julius:	4
február:	4	augusztus:	7
március:	8	szeptember:	7
április:	6	október:	17
május:	5	november:	3
junius:	5	december:	2

1840-41-ben megkereszteltek

1840. január:	3	julius:	4
február:	5	augusztus:	10
március:	3	szeptember:	9
április:	3	október:	5
május:	4	november:	9
junius:	2	december:	4

1841. január:	10	julius:	4
február:	1	augusztus:	7
március:	2	szeptember:	8
április:	5	október:	6
május:	5	november:	2
junius:	6	december:	2

1911-12-13-ban megkereszteltek

1911. január:	5	julius:	-
február:	2	augusztus:	-
március:	-	szeptember:	1
április:	3	október:	3
május:	1	november:	3
junius:	4	december:	-

1912. január:	2	julius:	-
február:	3	augusztus:	-
március:	1	szeptember:	1
április:	2	október:	-
május:	1	november:	6
junius:	1	december:	-

1913. január:	2	julius:	-
február:	-	augusztus:	-
március:	-	szeptember:	1
április:	2	október:	-
május:	-	november:	5
junius:	-	december:	-

Névgyakoriság a nőknél: Anna, Mária, Terézia, Magdolna, Gizella,
Julianna, Erzsébet, Eszter, Lidia

Névgyakoriság a férfiaknál: János, József, Lajos, István,
András, Károly

Ezek voltak a leggyakoribb nevek, de gyakran szerepelt még az Ilona, a Margit, az Etelka, illetve a Gyula, a György, a Jenő és a László név.

Apja vagy anyja nevét kapta a család elsőszülött gyermeke.

A nagyszülő nevét a második szülött gyermek kapta.

A többi gyermek vagy a keresztszülő nevét kapta, vagy a születéshez eső nevek egyikét.

Bibliai nevet vagy szentek nevét csak akkor adták a gyermekekre, ha valami szent névnap közelében született a gyermek.

Névadás

A MEGKERESZTELTEK ANYAKÖNYVÉ-nek fejrésztében a következőket olvashatjuk:

Esztendő, nap, hónap

Megkereszteltnek neve

Szülei

Religiója

Állapottya

Lakhelye

Kereszt Atyák és Anyák nevei

Keresztelő

Halál okai

Az 1820-as években az újszülöttek bélhurutban, az idősebbek gyakran tifuszban haltak meg.

Az 1840-es években leggyakoribb betegség a torokgyík illetve a kanyaró volt.

1900 körül a tüdővész tartotta rettegésben az embereket.

/Pontos adatokat Halotti anyakönyv hiányában nem ismerünk./

Természetesen gyakran előfordult, hogy az emberek maguk sem tudták, hogy miben halnak meg, mivel orvos kevés volt, na és a szegény paraszt soha nem is tudta megfizetni. Javas- és bábaasszonyokra voltak utalva. Közülük is a bába volt könnyebben elérhető, őt is hívták ha valami baj volt. Aztán adott valami füvet, ami vagy használt, vagy nem.

Temető helye, részei, beosztása

1. Mindig a falun kívül a kálvária mellett volt a temető. Kálvária: Jézus keresztre feszítve, mellette két lator.
2. A községben két temető van, ezek közül az egyik kb. 200 éves, a másik kb. 30 éves lehet.
A temetőket mindig két részre osztották, katolikus és református temetőrésze. A sírok nyugati tájolásúak.
3. Külön temetőrészük volt a különböző felekezetűeknek.
4. A kapu melletti két sor volt a főhely, jobbról is, balról is. Ide elsősorban előljárók temetkeztek, de akik meg tudták fizetni, temetkezhettek ide.
5. Igen, nagyon sokan törekedtek arra, hogy lehetőleg egymás mellé kerüljenek a családtagok. Gazdagabbaknál még családi kriptát is építettek.
7. A falu szegényeit közel temették a gyepűhöz, az öngyilkosokat pedig a temetőárokban helyezték el, pap és harangszó nélkül. Ugyanis a pap nem temette el őket, mivel nem isten ítélete végzett velük, hanem saját maguk vetettek véget életüknek.
8. A temetőt árokkal és orgonabokrokkal szokták keríteni.
9. Nem, a temetőn kívül nem temetkeztek.
10. A temetőben gyümölcsfák nem voltak. Cidrusfa, püspang bokor, jázminbokor, labdarózsa és szomorufűz volt leggyakrabban a halott lábánál.
11. Leginkább muskátlit és szegfűt ültettek a sírokra.
12. A temetőben különálló szobor egyetlen van, Jézus keresztre feszítve, betőnből.

Sir, sirjel

1. Sirkereszt és fejfa a legismertebb sirjel.
2. A halott feje fölé tett jelet fejfának nevezik. Férfi és nő sirjele nincs megkülönböztetve. A gyermekek sirjele sem különbözött, sőt az sem volt megkülönböztetve, hogy fiué vagy lányé. A halott foglalkozására utaló dolgok nem szerepeltek a fejfán.
Igen, versfeliratokat elég gyakran találunk a sirokon. Pl.

"Gyönyörű virágszál, hamar elhervadtál.
Bennünket oly korán siralomba hagytaál.
Könnyeink öntözik sirhalmod göröngyét,
Sirva siratjuk életünknek gyöngyét."

"Örökké él bennünk, akit elvesztettünk,
Szeretve szeretünk,
Soha el nem feledünk."

3. A sirhantok között nem volt különbség. Igen, él emléke annak, hogynem szívesen tettek sirkövet a halott sirjára.
5. A sirt a rokonság legfiatalabb emberei ásták. Ünnepelesen meghívták őket, és ezt soha senki nem utasította vissza még.
6. Igen, ástak egymás mellé két sirt, hogy a házaspár elférjen.