

Összeállító: KAPITÁNY ORSZOLTA

Összeállítás ideje: 1976.

TART.: NÉPI TÁPLÁLÉKOK, ÉPÍTKEZÉS, KISMESTERSEG

25 lap

Földrajzi mutató: UZVÁR

Évismutató: X  
XII  
XV

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



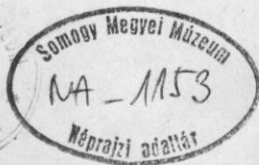
KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖNYS

ÁTVEHETŐ AZ ÉRTÉKES LTK. 3584-es TÉTELE ALÓL

3584

VI/28/35



Adatközlő: özv. Pápics Györgyné /1914/  
rom. kat. Vizvár Lenin u. 51.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 21.

## V i s e l e t

1935-óta amikor férjhez került, azóta köti a kontyokat.

A menyasszony esküvő napján éjfélkor kap kontyot, amikor menyecskévé öltöztetik. A kontyot a gyermek megszületése után is viselték. A faluban a konty viselése kb. 10 éve elmaradt, de a ruha viselete tovább fennmaradt.

A konty 55x55 cm-es anyagból készült.

Ehhez a legmegfelelőbb anyag a tükörsekyem volt.

### K é s z i t é s m e n e t é :

Kemény papírból karikát készítenek, amelyet fekete g l o t t anyaggal bevonnak.

A megkötés a fejen történik. A vágott hajhoz a vendéghajat feltűzték, és ezen kötötték meg a kontyot.

hajfonat= k i t a

A kontyot egy rétegben pergament papírral kibélelik, hogy jobban tartson. A karikára a félbe-türt kendőt ráhelyezik és hátra fogják.

A hajhoz gombostűvel erősítik a kontyot.

Hátul megkötik és a végeket az anyaghoz tűzik.

3584



VI/28/20

Adatközlő: Sas Mihályné/1895/Vizvár, kat.  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

### T á p l á l k o z á s

Prósza: kukoricalisztet aludtejvel összekeverik. Tojást, élesztőt, sót, cukrot és kevés zsírt tesznek bele, hogy a tészta porhagyobb legyen. Az egészet kikeverik és **szirozott** tepsibe öntik. A tetejét tejföllel jól megöntözik.

Gánica: Sós forró vízbe öntötték lassan a kukorica lisztet és simára keverték el. Addig kellett keverni "amíg nem ugrált a fazékban" Ugy kellett kikeverni, "hogy úgy fíngyon"

Szalonnát ki szokták rántani. A bevagdalt szalonnát megsütötték, majd tojásba beleforgatták és tovább sütöfték.



Adatközlő: Némón Ferencné /1909/ Vizvár  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

### É p i t k e z é s

1. A faluban még jelenleg is álló régi lakó illetve gazdasági épületek: Csik Margit háza 1853-ban épült.

templom : 1854-57 ig épült

Vidák Franciska háza a századfordulón készült.

A legrégebb gazdasági épület a kocsmá udvarán áll , lábas-pajta.

A faluban már zsüppos ház nincs.

3. Milyen felrakási módok voltak a legáltalánosabbak aXIX. XX. sz. for.

	lakóháznál	pajtánál	istállónál	pincénél
a/ favázás, sövényfonás				
b/ favázás , karók közé rakott un. "fecskekerakásos"				
c/ boronafal				
d/ vertfal				
e/ vályogfal				

4. Ismerik-e a következő kifejezéseket?

a/ szelemengerenda----- nem ismerik

b/ ollóágas ---- nem ismerik

c/ ragfa---- igen/ sztenicsna grádna/

d/ágasfa--- ismerik /srakja/

e/ szalufa-- ismerik/ rog/

5. 1853-ban épített ház még égetett. Kovács István Szabadság u. a ház építéséhez már egyedül égette a téglát.

6. A faluban az első szabdkéményes ház a Pálfi és a Horváth János háza volt.

7. 1911-ig általános volt a füstökonyha.

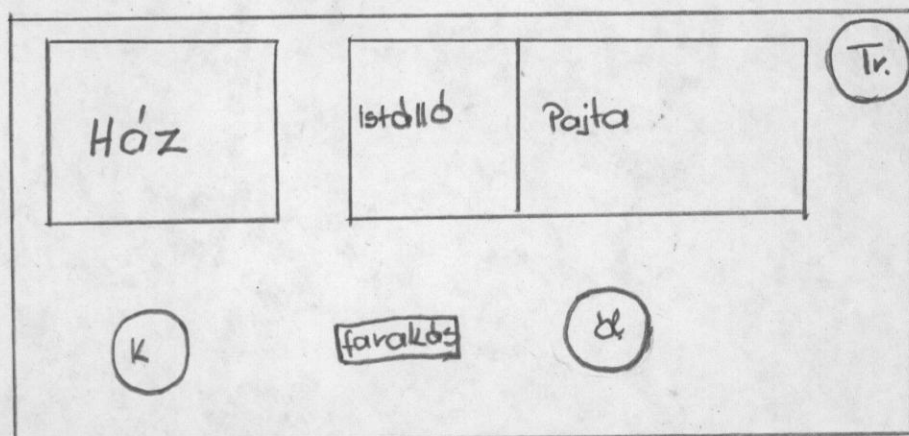
1911 március 27-én a faluban 41 ház égett le.



Adatközlő: Nemon Ferencné/1909/ Vizvár  
 Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

Település

1. A faluban nem emlékeznek arra, hogy a pajták, vagy az istállók a belterületen kívül a határban álltak volna.  
 A gazdasági épületek a belterületen foglaltak helyet.



2. A község belterületét az 1850- 60-as években rendezték.  
 c/ nincs olyan beltelek már a faluban, amely a jobbágykori állapotot őrizné  
 d/ nincs olyan épület amely a jobbágykorban épült.  
 e./ nincs a faluban olyan beltelek ahol több lakóház állna.
3. A faluban az egyes társadalmi rétegek települése nem különült el.



Adatközlő: Nemon Ferencné /1909/ Vizvár  
 Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

S z ó l ó f a j t á k

leírás/ megnevezés/	Termesztésideje	utolsó évei
Kéknyelű- nem ismert	, nem telepített	
Gilicelábu- nem ismert	, nem telepített	
Somszőlő- nem ismert	, nem telepített	
Szigeti- nem ismert	, nem telepített	
Sárfehér-		Duics családnál még van
Juhfarku- nem ismert	, nem telepített	
Fehér Bálint- nem ismert	, nem telepített	
Budai zöld- nem ismert	, nem telepített	
Zöld-fehér- nem ismert	, nem telepített	
Rák- szőlő-- nem ismert	, nem telepített	
Vadfekete-	XIX.sz. végétől termesztik	még ma is van
Piros bákori- nem ismert	, nem telepített	
Fekete góhér szőlő- nem ismert	, nem telepített	
Fürjmony- nem ismert	, nem telepített	
Kékkuti bajor- nem ismert	, nem telepített	
Tulipiros- nem ismert	, nem telepített	
Kadarka- nem ismert	, nem telepített	
Kecskecsöcsü- nem ismert	, nem telepített	
Ökörszemü- nem ismert	, nem telepített	
Otello-	1800-as évek végén telepítették,	még ma is van
Izabella-	1800 -as évek végén a telepítések alkalmával	még ma is van egyes helyeken.
Fekete noha-	1800-as évek végén a telepítések alkalmával	Még ma is van egyes helyeken.
Fehér delavera- nem ismert	, nem telepített.	
Piros delavera-	Ismert és telepített,	Taranyból került át.
Saszla- nem ismert	, nem telepített	
Magántermő- nem ismert	, nem telepített	
Mézes- nem ismert	, nem telepített	

3584



VII/28/27

Adatközlő: Nemon Ferencné/1909/ Vizvár

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

Milyen almafajtákra emlékeznek?

Sóvári alma- tárolása szalmakazalban történt, ott érlelték.

Ezt az almát vermeltékn is úgy , mint a répát vagy krumplit.

Birsalma

Jegesalma - őszi almafajta

ez az alma jó volt aszaláshoz.

Ismert a fekete körte

császárkörte

aszalták őket

nyári vajkörte-Péter körte

Az árpás , Vilmos és Sándor körte most van elterjedőben.

A faluban a kékszilva

fehérszilva

fostos szilva

sárga szilva az ismert.

A kajsziparack, vérparack, rózsaboroc az ismert.

3584



VI/28/28  
Adatközlő: Sengyel Gyula /1924/ ~~W~~izvár

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

K i s m e s t e r s é g

A kosárfonó mesterséget az apjától tanulta . Az apja előtt már a nagyszülők is foglalkoztak kosárfonással.

A szükséges anyagot a TSZ füzeséből szedik. Szedés után az anyagot megpucolják, majd megfőzik. A főzés kb. 3-4 óráig tart.

Főzés után hántolják. Ezután következik a fonás.



3584



V1/28/29

Adatközlő:Nemon Ferencné/1909/ Vizvár

Gyűjtő:Kapitány Orsolya 1976. július 19.

K e n d e r t e r m e s z t é s

A kender áztatása a ~~Dráva~~ Drávában történt. A vizváriak~~x~~ kender-  
áztatói a Dráva holt ágában voltak.

A kénékre nyomásul iszapot tettek., ezzel nyomatták a vízbe.

A megáztatott kendert nagyasszonykor mosták ki.

A kimosott kénéket kocsira rakták és hazavitték.A háznál a pajta  
körül szárították.

A kóc mosását, fehérítését k o t y u l á s -nak nevezik.

A kócot akácfa hamujában megfürdették , ezzel fehérítették .

A ruha és fonál mosása sajtárban történt.

A kenderfölek a mai Szabadság utcában voltak, közvetlen a falu alatt.

Az asszonyok Udvarhelyen és Heresznyén szövettek.

VI/28/21

3584



Adatközlő: Rácz István/1915/ rom. kat.

Vizvár

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. júli. 20.

S e r t é s f e l d o l g o z á s

1. A faluban a századfordulón a disznót pörkölték szalmával.
2. A feldarabolás hasra fektetve a hát felvágásával történt.
3. A család tanyán élt és volt bontószékük. A faluban már kevesebb ember rendelkezett külön bontószékekkel.
4. A tanyán főleg a gazda vágta le a disznót, egyéb helyen böllérnek hívták a disznót vágót.
5. Sok esetben pásztor vágta le a disznót.

VI/28/22

3584



Adatközlő: Rác Istvánné

Vizvár /rom.kat./

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. jul. 20.

### Táplálkozás

Káposzta leves: savanyított káposztából készítették. Hidegvizben tették fel, hagymát, paradicsomot, hust/oldalás, karaj/ tették bele és berántották.

Tarkababot főzték káposztával együtt. Izesítőül hagymát szeltek bele és paradicsomot tettek hozzá. Berántották és habarást is készítettek hozzá.

Füstölt szalonnát megsütve káposztával tálalták főtt kruplival.

Bábo s k u g l ó f: A bábkészítményeket használták fel tészta készítéséhez. A bábót megáztatták tejben, majd úgy mint más vidékeken az elnyújtott tésztára kenték tölteléknek.

A márcot és mézsert csak sátonnál fogyasztották.



Tej, tejtermékek

1. Az édes tej tetején összegyűlt zsiradékot tejfölnek nevezték.
2. A tejet tejesfazékban alvasztották.
3. Füstölt turót készítettek: sót, paprikát, tejfölt tettek a turóhoz. Összegyurták és gomócokat készítettek. Így tették fel füstölni.

Keserű turót nem készítettek

4. A tejet általában annyira alvasztották meg, hogy elváljon a tejesfazék oldalától.
5. Az adott kifejezéseket nem ismeri.
6. A füstölt turót tésztára nem tették.
7. Kemencében nem piritották a turót.
8. A savot készítettek levesnek. Megsózták és behabarták.  
Habart levesnek nevezték.
9. Házilag sajtot nem állítottak elő.
10. Az egész faluban általános volt a vajköpülés.  
A legáltalánosabb a cserép köpülő volt, de a fát is használták.

S e r t é s f e l d o l g o z á s

1. A disznót pörkölték szalmával.
2. Hasonfekve bontották fel a disznót.
3. A családnak nem volt bontószéke, hanem szalmára fektetve bontottak.
4. A disznót vágót b o l l é r n e k nevezték.
5. Pásztorral nem szoktak vágatni, mert a gazda maga vágott.
6. Sódar/oldalal/  
láb  
sonka  
lapicka  
takarója  
szalonna  
hát-zsirszalonna  
oldalszalonna  
hasaalja-szalonna  
bürke  
pásztorpecsenye
- fősfőfej  
alsófőfej  
toka szalonna /kövesztik/  
oldalal /füstölik, lesütik/  
lapicka/lesütik/  
vese/ svártli/  
sziv/"ä /  
bélzsir/szappan/  
tüdő, máj /savanyu levesnek készítettek/  
nyulahusát lesütötték  
háj /hájas-tésztát készítenek , vagy  
kisütik/
7. A hájat nem füstölték hanem kisütötték.  
A vastagbél zsirját kocsikenőcsnek sütötték ki.



Adatközlő: Sas Mihályné/1895/ Vizvár , rom.kat.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

Táplálkozás: S e r t é s f e l d o l g o z á s

Savanyu leves: /páicsli leves/

hus, vöröshagyma, babérlevél, bors, rántás és a végén habarás./ disznóvágáskor készítették vesét, szívet, bürkét, tüdőt tettek bele/

10. A szalonnát tartós tárolásra felfüstölték.  
3 hétig a sonkával , lapickával, fejjel szóban volt, ezután 2 hétre a füstre került.
11. A lesütött húst a háboru után kezdték el készíteni.
12. A disznó vékonybelébe kukorica lisztet töltöttek.  
Vöröshagymás zsirt öntöttek a kukorica lisztere ezzel töltötték vérrel bekeverve a c s u k e - t .
13. Májashurkát nem készítették.
14. Kolbász: ledarálták a húst /főleg a proleket használták/ paprikát, fokhagymát, vöröshagymát, borst tettek bele és összedolgozták. A kövesztő levéből öntöttek rá és így töltötték be. A kolbászt 2 napig füstre tették.
15. Svártlit készítettek. Tüdő, sziv, vese, bürke került bele. Fokhagymával, paprikával, borssal fűszerezték. Az elkészítés után 2-3 napig füstre tették.
16. A kövesztőléből nem főztek, levest.
17. A nyárson sült szalonnát nem hívják pecsőnyének.
18. Már nem emlékszik az adatközlő, hogy mikor kezdték el készíteni a rántott húst.
19. Borjuhust nem tartosították.
20. Csak azoknál a házaknál volt birkahus fogyasztás, ahol neveltek birkát.

Kerékrépát készítettek levesnek.

Kerékrépa savanyítása lereszelték a kerékrépát, megsózták, langyos vízzel leöntötték és a tetejére lisztet tettek.

A savanyítás cserépfazékban történt.

Főzeléknek és levesnek egyaránt készítettek. Langyos vízbe tették fel főni, húst /füstölt/ tettek bele. Papadicsommal izesítették. Amikor megfőtt berántották és tejföllel tálalták.

Kukoricalisztből --- prószát

gánicát

hurkát készítettek

VI/28/23

3584



Adatközlő: Rác Istvánné

Vizvár /rom. kat./

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. jul.20.

S z o k á s:

P a s z i t: Régen és még ma is nagyon járja a faluban a paszit.

Régen: diós, mákos kalács

kótt fánk

egy tyuk

Ma: 1 tyuk

kirántott hus/disznó vagy csirke/

2-3 féle tészta/sütemény/

bor, sör

levestészta megvágva



Adatközlő: Csizmadia János/1909/  
Vizvár

Gyűjtő :Kapitány Orsolya 1976. jul. 20.

Történetek :Ahogy a bucsusok mentek a bucsura Ötvöskönyinál a szőlőben az előénekes meglátott egy nagy körtefát, és így énekelte:

"Óh segesdi , szép körtefa,

De sok Körte van te rajtad"

Csufólok: Heresznyeiek és Vizváriak

" Pepei zsganci"/ hamu és gánica/

Heresznyeiek= krabótok /krabótok/

Taranyiak= bombócok

Bolhóra az idegen faluból eljártak a bucsura. Az idegenek ezt a bucsut

"t ö k ö s" bucsunak nevezték , mert készítették a tökökös rétest.

A réteshez a mákot tökkel összekeverték és hinteléknek használták.

3584 Tár

Adatközlő: Sas Mihályné/1895/ Vízvár, kat.  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

V i r r a s z t á s

Régen és még ma is járnak a faluban az asszonyok virrasztani.  
kő . 50 asszony jön össze ilyenkor. 7 óra után mentek el és éjfél  
maradnak. Ez idő alatt 3 rózsafüzért mondanak el, majd a gazdaasszony  
megkinálja őket.

A halott bucsuztatása régen a ház udvarán volt. A szobában történt  
a ~~felravatalozás~~ felravatalozás. A halott ágya alá jeget tettek/főleg  
nyáron/. Az ágyra fehér lepedőt , vánkost , és fehér takaróval teri-  
tették le.

A temetés után tor volt. Huslevest  
pörköltet rizzzel  
kalácsot készítettek.



3584

Tárv

Adatközlő: Nemon Ferencné/1909/ Vizvár . kat.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 19.

S z o k á s o k

A lányok mosdóvizébe almát tettek , hogy az arcuk piros legyen.

December 24-én este egy marok szárazabbal kereszket vetettek és mondták: "Csergana-pergana

szwakem kutu pet-seszt"

Amíg a vacsora tartott , addig némán ültek, nem gyújtottak gyertyát.

amíg a ézénát be nem hozták.

3584

Adatközlő: Nemon Frencné/1909/ Vizvár, kat.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 19.

S z o k á s o k /hiedelem/

Temetkezés során a papnak és a kántornak /lepedőt/törölközőt adtak.

A halottkém kézmosás után a törölközőt elvitte,

Szentgyörgy napján a kertet nyárfával diszítették , Ezzel a boszorkányt elűzték.

Nagypénteken a kerítésre töviskoronát tettek.

Nagypénteken ha először lép ki az utcára akkor hármat köpjön.

/babona nem fog ártani/

A halott után pénzt dobtak , hogy bűneit megválthassa.

3584



Adatközlő:Csizmadia János/1909/ rom. kat.

Vizvár

Gyűjtő:Kapitány Orsolya 1976. július 20.

B u c s u

A falu lakóí csoportosáí jártak el. Segesdre, Máriagyüdre vonattal mentek . Sümegre és Andocsra is elmentek .

Gyümölcsöt , bort és csirkét vittek az utra. Hosszukulácsot csomagoltak tésztának.

A bucsuról kegytárgyakat hoztak ajándékba. Agyerekek bábolvasót kaptak.

A lányok gyöngyöt, brosstütá és pántlikát kaptak a bucsuból.

A bucsura menőket reggel nem kísérték ki a faluból , csak vasárnap este Taranyig elmentek eléjük zászlóval és feszülettel.

Visszatérve bementek a templomba ahol megáldotta őket a pap, hogy ezen a bucsun is részt vettek.

3584

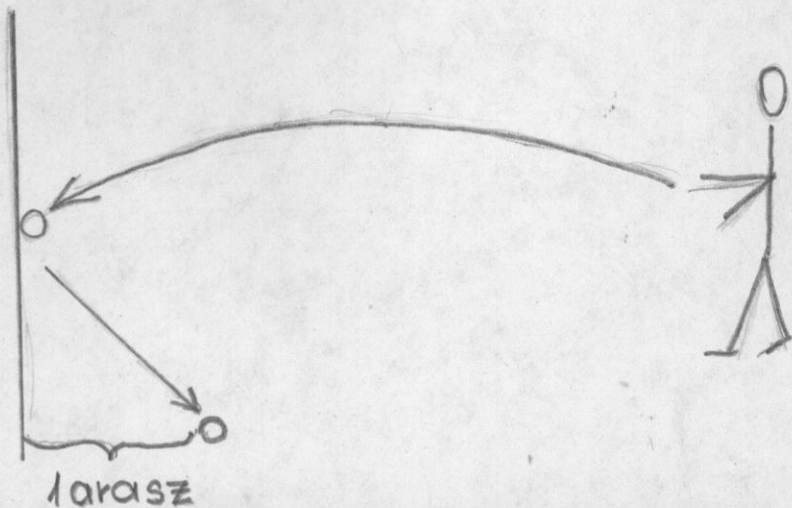


Adatközlő: Rác István/1915 /  
Vizvár.

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. jul. 21.

G y e r m e k j á t é k o k

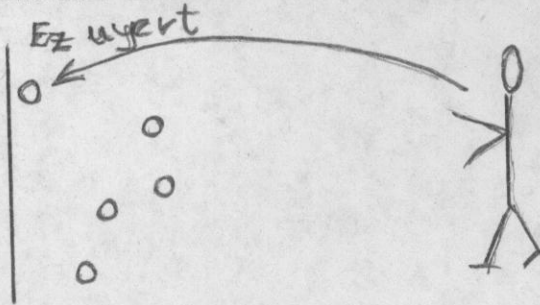
1. P e c k á z á s : Gombbal vagy pénzzel játszották. A falat dobálták vele és akinek a pénzt /vagy a gombot/ meg tudták araszolni akkor azé lett az összes pénz vagy gomb.



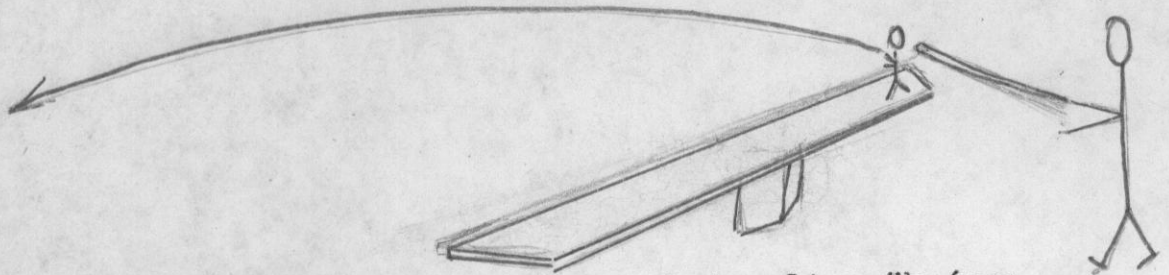


### G y e r m e k j á t é k

Peckázás 2 : A játékban többen vettek részt. Általában pénzzel játszottak. Huztak egy vonalat és meghatározott távolságban a pénzt a vonalhoz közel próbálták dobni. Aki a vonalhoz a legközelebb dobta, az a forduló végén összeszedte az összeset és a markában összerázta. Kérdezte a másodiktól "Fej vagy irás?" Ha azt felelte, hogy fej, akkor az első a pénzt a földre ejtette és a második kiszedte azokat amelyek a "fej" -re estek. Ezt a rázást és ejtést addig csinálták amíg a pénz el nem fogyott. Ha elfogyott akkor ismét kezdték újabb dobásokkal. Aki az első 3-4 helyen nem tudott végezni, az elég sok pénz elveszített, mert már a földobásnál nem maradt semmi.



P ö t y é z é s: Egy alátámasztott deszkára babát állítottak. Ezt a babát bottal kellett minél messzebbre elütni. Az nyert aki a legmesszebbre ütötte.



Lefutós játék: A játékhoz egy labda és egy bot volt szükséges. Két csapat volt. Egymással szembe álltak fel. Az egyik csapat egyik tagja elütötte a labdát, és mindjárt utána szálladt, hogy elfogja. Ha nem sikerült elfognia és az ellenség kezére került, akkor az ellenség a dobót hátra próbálta dobni ezzel a labdával. Ha a dobás talált, akkor a két csapat helyet cserélt.

Temető A régi temető amely a templom körül volt, 1854-ben felégett. Ekkor égett le a régi templom is.

Az új temetőt akkor jelölték ki, amely a faluhoz közel terül el. Ebben a temetőben már 1854-es sír is van. A hely magaslaton van.

A sírok K-Ny tájolásúak. A régi temető emléke nem él.

Az új temetőben is vannak díszsírhelyek ahova a gazdagabbak temetkeztek. A gyerekeknek nem volt külön részük a temetőben.

Egy sor öregsírsir, egy sor gyereksír.

Az öngyilkosokat a gyepű alá temették. A szegényeket a sorba temették.

A temetőt gyepű vette körül, ahova akácfát, orgonát ültettek.

Gyümölcsfák nem voltak a temetőben. Virágok nem igen voltak, mert a pap

Adatközlő: Csizmadia János /1909/ rom.ka

a tehene a temetőben jégelt.

A temetőben csak egy szobor van. Ez a választót is szolgálta.

E körül illetve eléje vannak temetve a módosabbak.

### Sírsír , sír

Vizváron katolikusok keresztje a reformátusok fejfája az ismert.

A katolikusok és reformátusok egy helyre temetkeztek. A falunak régen volt egy zsidó temetője is, de ma már nem használják.

Mivel nagyobb részt katolikusok lakják a falut, ezért nagy különbségek nem észlelhetők a temetkezés terén.

Régen ha gyerek halt meg akkor fehérbe öltöztették, a koporsója pedig kék volt.

Ha menyasszony halt meg, akkor fehérbe öltöztették és koszorút tettek a fejére. A keresztet a vőlegény vitte ki a temetőbe.

A temetőben nem irtak hosszú sűrűfákat a fejfákra és keresztekre.

A sírnek 2x1 m-es kellett lenni.

Még emlékeznek arra, hogy sírkövet nem szívesen tettek a sírra, mert a halottat megnyojta.

### S z o k á s/hiedelem/

Karácsonykor kisleányt díszítenek fel a temetőben a halottnak.

Halottak napján tálalt asztallal várták haza éjjelre a halottakat.



Adatközlő: Csizmadia János/1909/ rom.kat.

Vizvár

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

Állatgyógyászat: Szenes vizet csináltak borjúknak és malacnak egyaránt. Szenes vízbe szentelt vizet tettek és ráimátkoztak.

Ha ~~a~~ faszén lement akkor az állat meg volt rontva, ha nem akkor nem történt rontás.

Ha az állat megsántult, akkor embertárgyával kötözték be az állat lábát.

Felfuvódás esetén az állatnak záptojást, vagy petróleumot adtak, mert a bűdöstől felbőfögi magát. Ha az állat a felfuvódásba ilyenkor belepüszkült, akkor a husa nem volt használható.

Bélcsavarodás ellen a lónál ecetes, fokhagymás, tormás vizet öntöttek az orrán keresztül be.

Nyílt sebre utifüvet főztek és kamillával borogatták.

Fertőzött daganat esetén a daganatot kivágták, és az állatnak étványhozónak napraforgó olajat adtak.

A hasmenéses malacnak rántott levest főztek.

Ha a kruplit nem törték meg elég jól a disznónak, akkor fulladás lépett fel nála. Ilyenkor a torkán egy meghajlitott drótot dugtak le és ezzel húzták ki.

A lovánál fellépett a rühesség. Ez főleg abrakhiány és gongozatlanság következménye volt. Ilyenkor az állatot lugos vízzel mosták le, ezzel gyógyították.

Lónál ismert volt a takonykor, de ennek a gyógyítását nem ismerték.

Birkánál ismert a sá n t a rühesség bűdösség.

Ha a gazda nem vágta le a körmeit, akkor a körme között kipálott, mert a hosszú köröm miatt nem tudott menni.

R ü h e s s é g: Só hiány esetén a birkák egymás zsiros bundáját legelik le. Ha megázik ilyenkor a fehér bunda akkor rühes lesz az állat.

Érvágás: Ha a ló nincs a megszokott munkára befogva, hamar meghizik, felszaporodik a vére. Ezt úgy hívják, hogy a ló

k i i z a d. Ilyenkor ért vágta.

Az érvágáshoz egy szorító és egy dikics volt szükséges. ~~Dikici~~

Dikicset fakalapáccsal ütnek az állat ereibe, és addig a szorítót rájt tartják amíg elegendő vért nem veszített.

3584

Adatközlő: Csizmadia János /1909/ Vizvár  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. Július 20.

Csufoló: Augusztus 20. Heresznyei bucsu napja. Ezt a bucsut  
p e c s e n y á k bucsunak hívják/kukorica-bucsu/  
A környező falvakból kukoricával feldíszített kocsikkal  
jöttek a vendégek.

A faluban élő gunynevek főleg a mesterségekhez illetve tréfás ese-  
tekhez kötődnek.



3584



Adatközlő: Csizmadia János/1909/  
Vizvár

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

Állatgyógyászat

E g é r : Ha a lónál a torokmirigy megdagadt, akkor árral megszur-  
ták és a vért kieresztették.



Adatközlő: Sas Mihályné /1895/ Wizvár

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976. július 20.

Temető helye , részei , beosztása

1. Az adatközlő nem emlékszik arra , hogy a temető a község belterületén lett volna.
2. Két temetőt ismer, a jelenlegit és a régi zsidó temetőre emlékszik.  
A temető magaslaton van.  
A sírok K-NY tájolásúak.
3. A faluban katolikusok és néhány református család él.  
a reformátusoknak nincs külön temetőjük, a katolikusokkal együtt temetkeztek és temetkeznek ma is.
4. Vannak külön helyek amelyek a jómoduaknak van fenntartva.  
Ma már a megkülönböztetés nem él.
5. A családok igyekeznek egy helyre temetkezni, egymáshoz közel.
6. Csak sorokat kaptak a gyerekek , ugy mont a felnőttek.  
Egy sor gyerek egy sor felnőtt sír.
7. A falu szegényeit a sorba , az öngyilkosokat az árok szélére.  
temették el.
8. A temetőt árok vette körül , azon kívül gyertyánsor állt.
9. A temetőn kívül ne, temettek.
10. A temetőben gyümölcsfák nem voltak.
11. A sírokra árvácskát, paprika, nebánt, és jégvirágot szoktak ültetni.
12. A temetőben csak egy szobor van.