

βιβλιότυπο: SZONBATHÉLYI VALÉRIA

βιβλιότυπος IDEJE: 1996.

TART: NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK KAPOSHTOTYOK KÖZSÉGÉN

21 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: KAPOSHTOTYOK

STAMP MUTATÓ: XXXIII; 1)

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁROZÁS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3596-OS TÉTELE ALÓL



QRM: IV/29/5.



Néprajzi összefüggések községünkben és környezetében

A kérdőív a Somogy megyei Múzeumok Igazgatósága néprajzi sorozatának előkészítését szolgálja. A több kötetes sorozat a megye néprajzának alapvető összefüggéseit kívánja bemutatni, s a táji néprajzi kulturális csoportokat körülhatárolni, mindezek történeti tagolódását is jelezni.

Somogy jelentős önkéntes néprajzi gyűjtőgárdával rendelkezik, mely az elmúlt 10 év alatt egyre nagyobb segítséget nyújtott a tudományos feltáró munkában. /helynévgyűjtés, tematikus gyűjtések, település, építkezés, lakáskultúra, szakrális emlékek, gyermekjátékok, pásztorélet, temetkezés és gyász néprajza, katonadalok/.

A következő években is számítunk a megyében folyó néprajzi kutatásokban önkéntes munkatársaink segítségére, de már azzal a céllal is, hogy együttműködésünk eredményeként megfelelő összefoglaló kézikönyvet kapjanak kézhez a Somogy néprajza c. sorozattal.

Jelen kérdéscsoport-összeállításunkban számos jelentős összefüggést faggatunk, lényeges feltevések igazolását vagy tagadását várjuk, mintegy hangosan gondolkozunk és vitatkozunk. Akit érdekel és velünk együtt izgat megyénk népének múltja, jelenének gyökerei, s a mi tevékenységünkben szívesen részt vállal, egy-egy községben e kérdőív lelkiismeretes kitöltésével nagy mértékben előremozdítja eredményeinket. A kérdőív kitöltése lesz az egyik néprajzi pályázati tétel 1975/76-tól. 1000 Ft. körüli díjösszeget lehet vele nyerni. Több község feldolgozása esetén több díjat is!

A községek kiválasztásánál az eredményesség érdekében vegyük figyelembe a Megyei Múzeum javaslatát, de a javasolt községeken kívüli helységek feldolgozását is elfogadjuk.

Lesznek témák, amelyeknél 3-4 adatközlő megkérdezése is elegendő, másoknál több is kell, s a megfelelő adatközlő kiválasztása esetleg gondot okozhat /búcsúk, vásárok, iparosok kérdése, hiedelem, szokásanyag/. A munkákat három példányban kérjük!

Fokozott figyelmet fordítsunk az időbeli változásokra, az egyes társadalmi rétegek, vallási csoportok közötti különbségekre, községek egymásközötti kapcsolataira, kisebb és nagyobb táji összefüggésekre.

Kaposvár, 1975. november 3.

Dr. Knézy Judit
múzeológus

Válaszadó kielégítő.

+ -tel jelölt kérdések a füzetben vannak feldolgozva

Áru- és cserekereskedelmi kapcsolatok

I. E l a d á s

az első világháború előtt, s a két világháború között.

A két időszak feltüntetése szükséges, amennyiben eltérés van, különösen Dél-Somogy területén az országhatár megváltoztatásával.

1./ Milyen piacokra hozták

a/ gabonát, kukoricát

b/ burgonyát

c/ bort, gyümölcsöt, diót, mákot, gésztenyét

d/ lent, kendert, gyapjút, vásznat

e/ tejterméket

f/ baromfit, tojást

g/ egyéb

} Kaposvára a piacra

Baté, Tassás, Orsi, Toponár

nem adták el

szajt esernyőbe, meg otthoni felhasználás

2./ Milyen vásárokra jártak eladni, venni

a/ lovat

b/ marhát, borjút, hizlalt marhát

c/ disznót, süldőt

d/ birkát, kecskét

} Kaposvár, Baté, Nagy-berki, Kereseliget, Toponár

+ 3./ Főképp minek eladásából szereztek pénzt a gazdák? miből a gazdaasszonyok? Részletezzük!

4./ Milyen felvásárlók, honnan és mióta járták a falut?

/pl. tyukászok, gyógynövénygyűjtők, állatkereskedők, stb./

nem jártak

Milyen begyűjtők alakultak a községben a két világháború között és mikor? /tejszövetkezet/

Tejszövetkezet 1920 körül alakult ezen kívül más nem.

+ 5./ Élt-e a községben olyan jelentősebb iparos, aki más községek lakóinak is dolgozott?

a/ Soroljuk fel:

b/ Milyen körzetben árusítottak?

c/ Milyen piacokra, vásárokra jártak a megyében, a megyén kívül, országhatáron kívül /pl. I. vh. előtt Horvátország/ az iparosok?

Áru- és cserekereskedelmi kapcsolatok

II. B e s z e r z é s

- + 1./ Más vidékről milyen árusok jártak a községbe
- a/ más országrészből /üveges, vásznas, gyolcsostót, szegkovács, cseregő- és kolompöntő illetve pörgőkészítő kovács, paprika-árusok, hagymaárus, fazekas, korsós, vándorárus, bicskás/,
 - b/ a környékről /teknővájó cigány, gyógynövény-áruló füves aszszony, cserépedénykészítő, fonott-edénykészítő, kosaras, favilla illetve szerszámnyél készítő/
- 2./ Hol szerezte be bútort, széket, ládát, női kontyot, ékszert, kékfestő anyagot, szűrt, bundát, csizmát kalapot, bőrtarisznyát, szőrtarisznyát, üvegárut, kályhát?
- Kaposvári vásáron.
- 3./ Mikor volt a községben és környékén vásár?

Itt mit szereztek be? És mit adtak el?

Községben vásár 1930 körül volt bicskák alkalmával. Ez kisebb kiállítás volt. Csak néhány nemi fazekat adták el. Ez csak vasárnap volt.

A község környékén 1870 óta, de pontosan nem tudják voltak vásárok. Báté, Nagyterki, Gődre, Topondr, Kaposvár, Kaposmérő stb. állatot, nehanyeműt, fazekasánit, gabonát. Mindent lehetett kapni. Ezek a vásárok általában zajlottak.

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

† 1./ Milyen bűtös ételeket fogyasztottak leginkább az első világháború előtt? Irjuk le részletesen.

2./ Szokásban volt-e bűjt alkalmával? Huzzuk alá az igen vagy a nemet.

- | | | |
|--|-------------|-----|
| a/ vajjal főzni | <u>igen</u> | nem |
| b/ tökmagolajjal főzni | <u>igen</u> | nem |
| c/ rántás helyett tejfölös, lisztes, vagy vajas habarást készíteni a levesbe | <u>igen</u> | nem |
| d/ a halat olajon vagy vajon sütni? | <u>igen</u> | nem |

3./ Melyek - felekezetenként - a legfontosabb böjti napok? *Úinos külön*

* felekezet:

Katolikusoknál: Húsvéti szentek, Nagypéntek

4./ Nem böjti napokon is szokás volt-e pl. szegényebbeknél

- | | | |
|---|-------------|-----|
| a/ tökmagolajjal, vajjal főzni? | <u>igen</u> | nem |
| b/ többféle habart és nem rántással izesített levest készíteni? | <u>igen</u> | nem |
| c/ gyakran halat fogyasztani? | <u>igen</u> | nem |

Felekezeti különbségek a katolikusok, reformátusok lakás-kultúrájában a századfordulón.

- + 1./ Milyen - a vallásra utaló, azzal kapcsolatos - szoba, konyha, stb. berendezési tárgyak, bútorok voltak a községben ismeretesek?

Melyik milyen vallással kapcsolatos? Hol volt a hagyományos helye?

a/ üvegre festett képek, szenteket ábrázoló olajnyomatok, nyomtatványok, Ezek kiket ábrázolhák?

b/ búcsúi kálváriák viaszfigurákkal, üvegbura alatt

c/ Gyüdi Mária kép viasz szoborral

d/ zenélő képek, zenélő képes órák, feszületek, talpas keresztek

e/ búcsúi kegytárgyak, színes üvegpoharak, diszes gyertyatartók

f/ házi áldás, diszes bibliaidézetek "aranymondások"

g/ hazafias képek

h/ egyéb

- 2./ Milyen vallási jellegű tárgyakat helyeztek el

a/ két utcai ablak között álló sifonéron, ládán és fölötte a falon /üvegtárgyak, családi fényképek, kegytárgyak, szentképek, tükör, háziáldás/ *családi fényképek, festett poharak*

b/ az ágyak fölé /szentképek, esküvői képek, hazafias képek/

c/ a bejárat mellé *nem volt*

d/ másutt a szobában, v. konyhában *Szentképek*

e/ pincei szobában *nem volt*

B ú c s ú k

- 1./ Milyen vallási csoportokra oszlik a község? *csak katolikus*
+ 2./ Milyen búcsúkra jártak el a katolikusok?

- a/ családonként
- b/ csoportosan a község többi lakóival
- c/ más községek lakóival együtt
- d/ hova jártak el gyalog, processióval
- e/ milyen öltözékben mentek,
milyen búcsús jelvényeik voltak?

- + 3./ Mit szoktak ajándékba hozni a búcsúról?

- a/ milyen kegytárgyakat
- b/ milyen búcsúfiát - asszonynak, embernek,
fiúnak, kislánynak?

- c/ búcsúba utra milyen ételeket és miben vittek?

- 4./ Reformátusok mikortól vesznek részt a katolikusok szervezte
búcsún?

Nem vesznek reformátusok.

Más községekbe is eljárnak?

A. 2. és 3. kérdésekre részletes leírásokat kérünk.

Felekezeti különbségek a viseletben a XX. század elején

- emlékezésanyag, meglévő darabok, régi fényképek alapján -

1./ A község különböző felekezetű asszonyainak viseletében milyen különbségek voltak? Vegyük figyelembe a vagyoni tagozódást is.

- a/ konty, fejrevaló, általában fejviselet
- b/ hajviselet
- c/ szoknya, vállkendő, blúz anyaga vagy színessége
- d/ kisbunda, kacabajkó /felső kabát/ színe, szabása, formája, díszítése
- e/ egyéb

az öltözetek azonos. Mivel a vallás azonos és vagyoni tagozódásban nagy különbség nem volt. Itt fiatalok cipő katonai selyem vászon ruhában az idősek sötétben.

2./ A község különböző felekezetű férfiainak viseletében megmutatkozó eltérések jellemzése, leírása:

- a/ mellény anyaga, szabása, díszítése
- b/ dolmány /kis kabát/ anyaga, szabása, díszítése
- c/ szűr vagy a bunda szabása, színe, díszítettsége
- d/ fejfedők, kalap különbségei
- e/ egyéb.

nem volt különbség.

A kérdésekre részletes leírásokat kérünk lehetőleg magyarázó rajzokkal vagy fotóval. A még fellelhető darabok tulajdonosainak címét, nevét kérjük feltüntetni. Ha nem állnának rendelkezésre megfelelő darabok, régi fényképek vizsgálata szükséges. Amennyiben egy községen belül csak egyféle felekezet volt, úgy kérjük annak megjegyzését és a kért ruhadarabok leírását. Ha a környező községek között van más felekezetű, úgy avval hasonlitsuk össze kutatott falunk anyagát.

É p i t k e z é s

Emlékezet szerint

- + 1. Melyek a község legrégebbi paraszti lakó- és gazdasági épületei?
2. Vannak-e mestergerendájukon, homlokzatukon 1870 előtti évszámot viselő favázás, esetleg zsupptetejü lakóházak? Melyek ezek? /utca, házszám, tulajdonos/
3. Milyen felrakási módok voltak a századfordulón a legáltalánosabbak?

	Lakóháznál	pajtánál	istállónál	pincénél
a/ favázás, sövényfonásos				*
b/ favázás, karók közé rakott un. "fecskerakásos"	*	*		
c/ boronafal				
d/ vertfal	*	*		*
e/ vályogtégla	*	*	*	*

4. Ismerik-e a következő szavakat és mit jelentenek?

a/ szelemengerenda *szalufás szalmaközelvény*

b/ ollóágas *tartó kerületi rúd*

c/ ragfa *füdlengerenda alatt a falon helyezkedő el*

d/ ágasfa *amivel a gipszlevesfalat, alátámasztják*

e/ szalufa *amire rácselik a betét és erre a deszpeket /terőndet/*

5. Melyik lakóház lehetett az első téglából épült a községből?

Herezel János

Mikor? *1840*

6. Melyik volt az első szabadkéményes lakóház?

Az első szabadkéményes égetett vagy csak szárított téglából épültek?

Tiltman vendég

Melyik években? *1868*

7. A századfordulón szabadkéményes konyha, vagy füstökonyha volt-e több a községben?

1 szabadkéményes

T e l e p ü l é s

1. Emlékeznek arra, hogy a község belterületén kívül különálló pajták, vagy istállók, illetve mindektől voltak a község határában?

a/ egyesével vagy csoportosan voltak

nem volt

2. Volt-e a község belterületén nagyobb rendezés emlékényaggal, családi iratokkal bizonyíthatóan

a/ a reform-korban

b/ vagy az 1850-60-as években

c/ van-e a községben olyan beltelek, mely jobbágykori állapotát, méretét, határait őrzi?

} nincs

d/ van-e olyan lakóház, pajta, istálló, szőlőbeli pince, mely még - évszámmal, vagy más dokumentummal bizonyíthatóan - a jobbágykorban épült? /+/
nincs

e/ van-e a községben olyan beltelek, melyen több régi lakóház helyezkedik el a hozzájuk tartozó egykori gazdasági épülettel? /+/
nincs

3. Elkülönült-e a községben egyes társadalmi rétegek település része

a/ nemesek fundusa

b/ módosabb parasztek lakótelkei

c/ summások, kisföldűek falurésze

d/ iparosok falurésze

} nem különültek el.

/+/
A kérdéses telkek, épületek pontos címét, tulajdonosát kérjük feltüntetni.

+ Milyen szőlőfajtákat ismertek?

Ezek mikor voltak általánosan ismertek?

Emlékeznek-e a következő nevű szőlőkre?

Leírás	Termesztés ideje	utolsó évei
Kéknyelű		
Gilicelábu v. kolontár		
Somszőlő		
Szigeti		
+ Sárfehér		
Juhfarku		
Fehér Bálint		
Budai zöld		
+ Zöld-fehér		
Rák-szőlő		
Vadfekete v. csókaszőlő		
+ Piros bákör		
Fekete góhér szőlő		
Fürjmony v. törökbajor		
Kékkuti bajor		
<u>Tulipiros v. vörös dinka</u>		
+ Kadarka		
- Kecsecsöcsü		
<u>Ökörszemü /szilvaszemü/</u>		
+ Otello		
+ Izabella		
+ Fekete noha		
+ Fehér delavera		
+ Piros delavera		
+ Saszla		
Magántermő		
+ Mézes		

+ Milyen almafajtákra emlékeznek?

Melyek voltak a legrégebb helyi "hazai" fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

Hallottak-e a következő almafajtákról? Melyik milyen színű, ízű, mikori érésű?

Tökalma v. fehér pogácsaalma, láncsöcsü, szörcsike alma, pogácsa alma /piros/, masánszki, nyári alma, szentiványi alma, karikós édesalma, husvéti rozsmaring, tengelitik alma, aranpálma, kanizsai alma, párizs alma, birsalma.

Egyéb.

Melyik fajtákat aszalták? *nyári almát*

+ Milyen körtéket ismertek?

Melyek voltak a legrégebb helyi fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

Hallottak-e a következő körtefajtákról? Irják le színét, ízét, érési idejét.

Macskefejű vagy zsömlekörte, leppantós vagy leffantus, árpás, héber vagy báránfarku körte, szögfükörte, téli körte, császárkörte, Vilmos-körte, Sándor-körte,

Egyéb:

Melyik fajtát aszalták?

Milyen szilvafajtákat ismertek?

Melyek voltak a régi, és melyek az újabb fajták?

Ismerték-e a következő elnevezésű fajtákat?

"aprósziva" /rózsaszín és fekete, nem magvaváló/,

hosszi sziva

sárga sziva

Milyen barackféléket ismertek?

/sáfránboroc, sárgaboroc, vérboroc, rózsaboroc, fehér boroc, kajszi,
francia boroc/

Melyek a régi fajták?

vérboroc, kajki, sárgaboroc

Milyen meggyfajták voltak a leggyakoribbak?

fekete möggy, cigánmöggy, hólagos möggy/

Milyen cseresznyefajtákat fogyasztottak leginkább?

/májusi, ropogós, hólagos/

Milyen répaféléket ismertek? /helyi elnevezéssel/

Melyiket miként használták fel táplálkozásra 1900-1920 között?

Burgundi répa teheneknek, háziállatoknak

Karórépa —

Kerékrépa —

Sárgarépa étkezésre

Paszternák, paszternánc étkezésre főleg a bab levele

Fehérrépa étkezés

Mióta termelnek paradicsomot? 100 éve kb.

Tartósítják-e rostán átnyomva, cseréptepsibe öntve és kemencében
keményre megszáritva? nem

Mióta főzik be üvegekbe? már kb 100 éve

Milyen babfajtákat ismertek? /"borsó"/ Melyik milyen növésű, milyen külsejű? *cifra bab, fuléka bab, sárga bab*

Köztesnek vagy önállóan vetik? *is, is*

Szőlő közé vetették-e? *igen*

a./ "Guggos" növésű /"fehér, vajborsó, sárga borsó, gömbölyű, cifraborsó vagy kataborsó"/

b./ Futóborsó - /szejheborsó, lapos borsó, fehér borsó, békahátú stb./

T e j , t e j t e r m é k e k

1./ Hogyan nevezték az édes tej tetején összegyűlt zsíradékot?
/tejfől, tejszín/ *tej fől*

2./ Milyen edényben alvasztották a tejet?
/tál, tejesfazék, sajtár/ *is*

+ 3./ Készítették-e a/ füstölt túrót? /Hogyan?/ *igen*

b/ keserű túrót? /diólevéllel/ *igen*

4./ Mennyire kell megaludnia a tejnek: lukacsosra, szivacsosra ~~szavó-~~
tól teljesen elválóra v. lágyra /"toplós, májas"/ kenhető,

a/ túróhoz /rétesre, tésztára, palacsintára/ *májasa*

b/ aludt tej fogyasztásához *májasa*

c/ füstölt túróhoz *elválóra*

d/ keserű túróhoz *elválóra*

e/ hány napig eltették télen, nyáron

*télen 2-3 nap
nyáron 2 nap*

5./ Ismerik-e a következő kifejezéseket:

a/ szerdék

b/ aggot tej

c/ vert tej

d/ megzsugorodik a tej

6./ Füstölt túrót használtak-e megreszelve tésztára, vagy friss túróval keverve? *igen*

7./ Fogyasztottak-e kemencében piritott túrót? *nem*

8./ Készítettek-e savóból is levest? Mi ennek a neve /habarék, katabonca/, kudari, gudari? *igen*

9./ Készítettek-e házilag sajtot? Hogyan állították elő? *igen, tejből*

a/ tehéntejből

b/ júhtejből

c/ házilag készült-e az oltó is?

d/ csak saját használatra vagy eladásra is?

a tejet a birkák gyomrában lévő savóval

10./ Általános volt-e a két világháború között a vajköpülés? *igen*

a/ az egész faluban

b/ csak katolikusoknál

c/ Cserép vagy faköpülő volt az elterjedtebb? *Faköpülő volt.*

S e r t é s f e l d o l g o z á s

1. Pörkölték vagy forrázták a századfordulón a disznó bőrét?

2. Hasonfekve vagy hátonfekve /ill. függesztve/ darabolták-e a disznót?

3. Volt-e bontószék minden családnál, /csak egyeseknél/ vagy földön "zsupra ültetve" bontották a századfordulón?

4. Volt-e külön elnevezése a disznóbontást végző személynek? /bontó, disznóbontó, vagy böllér/. Vagy maga a gazda végezte a bontást?

5. Él-e annak az emléke, hogy valamikor pásztort kértek fel a disznó bontására? *nem*

+ 6. Milyen testrészek elnevezésére emlékeznek, melyik mit jelent?

/sódarab, láb, sunka, csánk, comb, top, takarója, szalonna, hát vagy zsirszalonna, óldalszalonna, hasaalla, bürkéje, pásztorpecsenyéje, fehérpecsenye, hosszúpecsenye, orgya, fősőfej, álla vagy alsófej,

torka, alla-torka, ódallas, csigánya, lepicka vagy lapicka, vese, bélzsír, tüdő, máj, szív, nyúlահုး, háj, hájkebel, fejcsont, fejbőr, véri, pacal, katekönyeke,
Óra, szöme, foga, nyelve, torca, füle lépi, malactartója, töki vagy monya, vaszorája, hólaggya, meleggyürüje, farka.

7. Füstölték-e a hájat? Vagy kiolvasztották zsirnak? Kocsitengely kenésére használták-e? *nem*
8. A századfordulón mely testrészeket füstölték? *sonkát,*
9. Mely testrészeket főzték hamarosan meg, vagy lesózva?
10. Hogyan dolgozták fel a szalonnát tartós tárolásra? és melyik szalonnarészt?
- a/ zsirnak felolvasztották? Mekkora darabokra vágták? *kis kockákra*
- b/ füstölték?
- c/ sózták?
- d/ kövesztették?
- e/ kövesztették, vendőbe tették és zsirral leöntötték?
11. Mióta készítenek lesütött húst?
12. Mit töltöttek a disznó vékonybelébe?
- a/ zsiros hagymás hajdina, kukorica lisztet. Ennek neve pl. lisztes csurka, tyurka,
- b/ véres, zsiros kását,
- c/ husaprólékot fűszerekkel, /paprika, fokhagyma, stb./
13. Készítettek-e májeshurkát? Mikor terjedt el? *Későbbek 1920 óta*
- + 14. Kérünk részletes leírást a liszteshurka, véreshurka, kolbász készítéséről: mi kerül bele, milyen fűszerekkel izesítik?

15. Ismerik-e a gömböc kifejezést? Mit jelent?
 a/ a gyomort, vagy a katakönyökét, vastagbél vége, kövesztőlében főtt kásával megtöltött ételt,
 b/ a gyomort kövesztett bürkével, hussal, szalonnával, esetleg májjal, vesével megtöltve, mindez füstölve.
16. Főztek-e levest a disznóölési kövesztőléből? *disznósajt* *savanyú nádó leves*
 Mi ennek a neve? Gornyasztó, gornyadó.
17. Hívták-e pecsönyének a nyárson sült szalonnát? *nem*
18. Mikor kezdtek rántott húst, fasírtot készíteni, kinek a lakodalmán volt először? *nem ismert*
19. Tartósították-e a disznóhoz hasonló módon a borjúhúst? *nem*
 Vegyítették-e a kolbászban vadhússal a húsaprólékot? *igen*
20. Általános volt-e a községben a birkahús fogyasztása? *igen*

H á z a s s á g k ö t é s e k - anyakönyvek vizsgálata alapján. /+/

A kiválasztott községekhez meg kell nézni annak a plebániának anyakönyveit, melyhez tartozott a XVIII-XIX. században. A házassági kapcsolatok feltárására három időmetszetben 100-100 adat szükséges. Saját falujabeli-jeésmás falubelivel kötött házasságok aránya szükséges.

- 1./ Házassági kapcsolatok %-os megoszlása 100 adat alapján egy plebániához tartozó községekben:

saját falubelivel /endogámia/, más falubelivel /exogámia/ kötött házasságok, községenként sorra véve

- a/ 1780-1810 között 1-2 évben
b/ 1840-1850 között "
c/ 1900-1910 között "

- 2./ Házasságkötések időpontja a fenti három időmetszetben 2-3 év adatait figyelembe véve /pl. 1781-83, 1840-42, 1908-10/

- a/ melyik hónapban, hány házasság kötött?
b/ milyen korban a legtöbb házasságkötés?

- 3./ Községekben belül tapasztalható elkülönülések?

- a/ emlékeznek-e arra, hogy egy községen belül voltak-e olyan falurészek, amelyek egymás között nem házasodtak?

Ennek oka: gazdasági, vallási, egyéb?

- b/ Mely községekben jelentett gazdasági emelkedést a férjhezmenés, vagy vőnek menés?

/+/ Az első két pont adatainak megválasztásához annak a plebániának vagy parókiának az anyakönyvét kell megnézni, amelyhez a XVIII-XIX. században tartozott. A vizsgálat egyben azokra a községekre, pusztákra is kiterjed, melyekkel a község kapcsolatot tartott házasságkötések révén.

N é v a d á s

1./ Keresztnév, Névgyakorlás keresztelő anyakönyvek alapján katolikus, református, evangélikus lakosságnál 100 adat alapján három időmet-szetben férfiaknál és nőknél

a/ 1780 - 1810 között 1-2 évben

b/ 1840 - 1850 között "

c/ 1910 - 1920 között "

2./ Melyek voltak a községben a keresztnevéadás szokásai?
/emlékezet szerint/

	első szülött	másodszülött	a többenél
a/ apja vagy anyja nevééről	*	*	*
b/ nagyszülei nevééről			
c/ keresztszüleiről			
d/ naptári időpont szerint a születéshez közeleső névnap választása	*	*	*
e/ bibliai név /mely vallásnál/	*	*	*
f/ szentek neveiről /mely vallásnál/			
g/ egyéb			

H a l á l o k a i

Anyakönyvi bejegyzések alapján /parókiákon, plebánián/ három év kiválasztásával kérünk felsorolást /általában 1820 után jelzik a halál okait/

a/ 1820-as évekből egy évben

b/ 1840 körül "

c/ 1900 körül "

d/ bejegyzések az anyakönyvben vagy más egyházi iratban járványokra vonatkozóan:

Temető helye, részei, beosztása

- 1./ Él-e annak emléke, hogy valamikor a temető a község belterületén, vagy éppen a templom körül volt?
- 2./ Van-e jelenleg több temető a község határában? *nincs*
 - a/ Ezek milyen korúak? *100 éves kb.*
 - b/ Magaslapon, kiemelkedésen helyezkednek-e el? *igen*
 - c/ Milyen tájolásuk a sírok? *szél - nyugat*
- 3./ A különböző felekezetűeknek külön temetője vagy külön temetőrésze volt-e? *nincs*
- 4./ Voltak-e a temetőben un. főhelyek? Melyek ezek? *nem*

Kik temetkeztek ide? /jómódu vagy őslakós családok, nemesek, előljárók, vagy akik meg tudják fizetni/? *vár ki, aki meghalt*
- 5./ Volt-e olyan törekvés, hogy egy családhoz, egy rokonsághoz tartozók egymáshoz közel meghatározott rendben temetkeztek? *igen*
- 6./ Volt-e a gyermekeknek külön temetőrésze? *igen*
- 7./ Hova temették a falu szegényeit, öngyilkosokat? *öngyilkosokat a kút mellett árokba*
- 8./ Mivel kerítették a temetőt /árok, lycium, orgonabokrok, gyertyánsor, stb./
- 9./ Temetkeztek-e a temetőn kívül is? *nem*
- 10./ Voltak-e a temetőben gyümölcsfák? Milyen fát szoktak ültetni a halott lábához? /akác, ecetfa, bálványfa, szomorufűz, istenfű/.
- 11./ Milyen virágokat szoktak a sírra ültetni? *árvácska, róza, kizsantia*
- 12./ Vannak-e a temetőben különálló szobrok, corpuszok, milyen régiiek?

Egy különálló Jézus szobor van 1893-ban emelték

Szombathelyi Halásia

Tóthné. Miklós János

IV/b. oszt.

KoporsóSirjel, sir+ 1./ Milyen sirjeleket ismernek? *kereszt,*

Rajzoljuk le méretek megadásával a legfontosabb formákat és diszitéseket.

a/ Hogyan nevezik a halott feje fölé tett jelet?

/sirkereszt, kereszt, fejfa, gombfa, fondor, sirkő, stb./b/ Volt-e különbség a férfi és nő sirjele között? *nem*/kérjük lerajzolni, vagy lefotózni!/
)

c/ Milyen sirjele volt a gyermekeknek? Kisebb-e mint a felnőtteké, vagy ugyanakkora? Megkülönböztették-e, hogy fiúé, vagy lányé?

kisebb volt fiúknak lányuké egyforma

d/ Milyen elnevezései vannak a sirjel részeinek?

e/ Irtak-e, véstek-e olyan jeleket a fejfába, sirkeresztre, mely a halott egykori foglalkozására utal? *nem*

+ f/ Ismeretesek-e hosszabb verses feliratok, a fejfán sirjelen?

g/ Festették-e a sirjeleket- fejfát, sirkeresztet? *nem*h/ Emlékeznek-e arra, hogy a koporsót valamilyen színre befestették volna? *külső része volt, a halott korá szerint*

+ 2./ Milyennek kellett a sirhant formájának lenni?

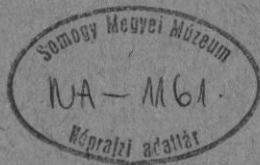
Rajzoljuk le méretekkel. Volt-e különbség másféle felekezetűek sirhantjai között? *feltehetően kisebb nem volt különbség*3./ Emlékeznek-e arra, hogy korábban nem szívesen tetettek sirkövet, félték attól, hogy azt hurcolja a halott a tulvilágon? *nem*4./ Tettek-e a koporsóba örömvirágot? *nem*5./ Kik ásták a sirt, volt-e ünnepélyes hivogatás erre a munkára? *nem**1. munkás ásta a sirt*6./ Ástak-e házaspár esetén vagy közeli családtagoknál jobbra vagy balra mellékgödört /kadar, gadar/ a sirba, hogy elférjen egymás mellett két koporsó? *igen*

Adattár: 5596/1977

ROM: IV/29/4



51 - 32



Szombathelyi Valéria
Táncos M. Zsuzsanna
k b
Kaposhorvosi

Adattár: Képrajzi adattár
Nyári József '78
Schwarz János '70
Stájer István '70



Fogy. ár: Ft 1,80

1.

Áru és cserkezeskedelmi kapcsolatok

1. Eladás

3) A csabáiban a pénz körös kasszába került.

A férfiak az állatok eladásából pl. borjú, üsző, süldő, hízó, ló, tehén, csikó, disznó

De ezen kívül gabonát is ők adták el.

Az állományok tejet, túrót, kgyölt, vaját sajtot, tojást, csirkét, madárcot, halot, tosmát, diót gyümölcsöt, gyapjút adták el.

5) A faluban élő iparosok:

Keczeri József

Schwarz József - ? kőműves

Stágl Mátyas - lakos

Katis József

Frank Mihály - ? asztalos

Stágl János - szerződnyelkészítő

Pölköskői József - cserépcáinykészítő

II. Beszerzés



1. a.)

paprikadins : Si bagdara, Treusén
üveges : Karosa
tojászedő : Somogyziel

b.) tekubájó cigány : Rákó
cserepedénykészítő : Gödre
fanilla készítő : Baranyajcso
farckas : Gödréből
kosaras : Rákóból

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

1.) Tejesleves zsurnókdával, tojásosleves
Tejfölös bableves, bősopogácsa zsír
nélkül, mántott hal vajban, kukorica-
cakácsa, barfőzött kávéva, olaj-
poskaposzta, savanyúbab kajmával;
aludttej liszttestercel;

Zsurnóka: tojásra lisztet kórtak, ad-
dig amíg csak nem lehet
zsurnólni

Liszttesterc: lisztet vajjal megpintani meg-
sózni, forróvízzel leönteni és
kereszteni.

g. Felkerezeti különbségek a katolikusok, reformátusok lakóterületén -ban székely.

1.) Nincs felkerezeti különbség. Itt felbo-
lottak csak a katolikusokra vonatko-
zik.

a.) falon; Mária, Szent Teréz; Szent
Erzsébet, Jézus szíve;

b.) szublóton

c.) szublóton

d.) falon; szekrényen

e.) szekrényen, polcokon, szublóton

f.) háziáldás falon.

"Hol hit ott szeretet,
Hol szeretet ott béke,
Hol béke ott áldás,
Hol áldás ott Isten,
Hol Isten ott bűnbűség nincsen."

g.) falon; Teréz József, Mátyás
király

Bücsük

2.) a) valószínűként azokra a he-
lyekre mentek ahol a no-
konság volt.

b.) A község eb más község lakóival a szent helyekre mentek; Andocsra, Máriaapátra, Segesd, Sümeg, Nagybiccsei

d.) Gyalog Andocsra jártak a pappal együtt.

e.) Külön öltözk volt az itra külön a misére. A váhuzba köbe vitték az ünnepekből néhat. A utaváló néha karton bözöknya szines.

A miseri szép selyem, követ vagy báronny

Bácsis jelvények: különböző jelvény amelyekben szentkép volt

3.)

a.) rándzott szentképek, szent szobrokat.

b.) asszonyok: szentkép, rászafizér, inakönyv.

emberek: szent írtalt

fiúknak: nagylibicskát, ^{sipot} pénztárcát

ldnyoknak: bábszó, edvolvasó,

c.) rándott csirke, füstölt kolbász

5. bunkide, kelt kaldesot, varackot
uj bort.

Fontott kosdarba, szövtanirnydva
meg káhpula rittek.

Építkezés

- 1) Till Karolyne 1860 kőműv Rákóczi u.
Szűcs Lajosné 1870 Kőműv k. u. 24.
Bazsó Sándor 1850 -" - 21.
Templone 1876

Szobó

kéknyelű

Szigeti

Sárfehér

Kőhidinkai

Kadarka

Kecskésbányai

Fehérselymipalota

Otello

Izabella

Fekete völg

Fehér delavosa

Piros -" -

Sassza

Mézes

6.

1880 kőműves kőművesek és most is
megtalálhatók

Alma

fehér pogácsa : sárga edeske's
láncsöcsü : sárga

bróslma : vad zöld, fanyar

nyári alma : sárga savanyú

szentiványi a : sárga-zöld, edes

hírvetési rozmaring : sárga edeske's

árpalmalma : piros csinos edes

hírsalma : sárga, fanyar.

Skönte

lappantós : sárga-zöld, savanyú

árpás : sárga

kétér :

kéi könte :

császárkönte :

Szilvafajták :

ringló

sárga

feleke, kék,

7.

Tej, tejtermékek

- 3.) a) Összegepjítik a túrót, sót, paprikát fokhagymát tettel bele. Összekeverik, s utána egy dekára tettel egyenletes vastagságú és 3-4 nap füstre tétel.
- b) Összegepjítik a túrót sóval paprikával egy fazékba tétel, leköltetik, pár nappal állt és kész.

Sertésfeldolgozás:

láb = láb

csánk = térd

comb = comb

talpörtyű = szalonna

szalonna = szalonna

lajt, zsír, szalonna, = amiből készítik a lajt

hasalla = hasaallya

hártya = bőr

fejérszemje = karajon lévő hús

hosszúcsomja = vállnál lévő hús

orgya = nyakrész

oldalal = oldal

lapicka = lapícka elő szulábau

ve = ve

bévest = a véca elő r'is

ti dő = ti dő

nójj = nójj

fejront = fejront

vén = vére

pacal = gomos

katalónyele = a gomonl ani ötkelőtia véle

óra = óra

time = zeme

foga = foga

nyelve = nyelve

malactarója

őki = heréi

farka = farka



14.) Véreshurka:

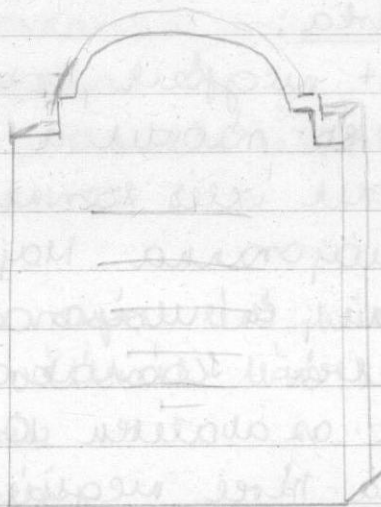
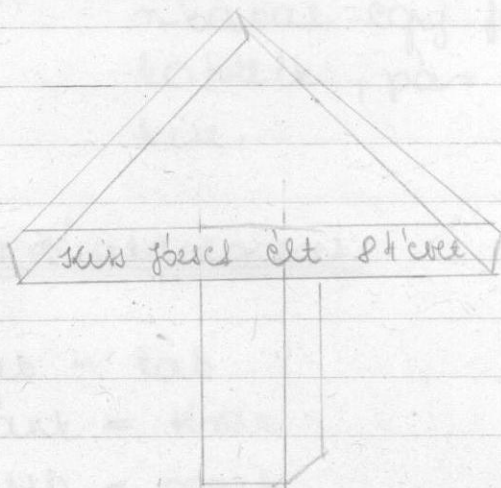
It rizst megfőzük, köztük megdaraboljuk a vést és ráöntük a rizkre. Ezután fűszerezük 'vélés' szerint, só, paprika, tojás, majononna. Majd síróra ötkelődni, és utána a keményre téve kell tölteni. Szorítóra kiztatni, és kifőzni az általában 10-15 perig. Utána főtt a tűze megvárva tirta el jön belőle.

9. Kalvária

Itt apróbb méretű leborítványok és fűszere-
sek is jóval paprikával fűszerezve
val, köretekkel és egy tehetősebb
eladószerke. Utóbbiaknál közelebb, egyen-
lő nagyságúra vágják, és fűszere-
kik 10 napig kell a fűszer "állni".

Sírgel ; sír

1.)



1/8.

10.

"Neb híjából estem ki
kiket úgy szerettem
kik a mennyi örök
közömbös ismét boldogom
Csigitté lehet vele"

Született: 1817

meghalt: 1844

"É gyár sötét nyugodtak
Karlner János
élt 28 évet

meghalt 1840 jun 16

Költőnek késtem kaza én komoné vándor
é távol messze föld idegen tájára,
nehéz koporsóban

Porhadt kénim hazahoztatók,
te én szerető kedvesem"

"Mennyi véte széplőre örök álmat"

"Héda és véte poraira"

"Héda kénim meg a fájdalom,
nem, ha újra találok"

"Nyugodjék vele"

11.

2.)

