



gyűjtő: TOLNÁK SÁNDOR

gyűjtés ideje: 1976.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZEÜBBSÉSEK KÁRÁD KÖZSÉGÉBEN

15 lap

Földrajzi mutató: KÁRÁD

Szákmutató: XXXIII. 1.

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRZÁS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3598-as TÉTELE ALÓL

Adattár: 3598/1977.



Molnár László  
Tócséri János  
Karád

RRM: I/15/207

KARÁD KÖZSÉG NÉPRAJZA

Községünkben a mezőgazdasági termékeket főleg a Balaton-partra Boglára, Lellére hordták.

A gazdák a gabona eladásából, az asszonyok a tojás eladásából szerezték a pénzt. Azt még meg lehetne említenünk, hogy a karádi mézet Tabra vitték.

Telekiből tyukászok érkeztek a faluba, halat egy Szussi nevű ember árult, gabonafelvásárlással egy Kenesei Lajos nevű ember foglalkozott. Herk Dániel gyógynövényeket vásárolt fel.

Falunkba sok olyan iparos élt, aki vidékre is dolgozott.

Ezek voltak: lakatos: Fenyves Ottó

szabók : Kolin Pál, Benedek Géza, Kétszeri Imre,  
a későbbi időkben Szita Lajos

Butorokat, székeket általában a helybeli vásárokon szerezték be az emberek. Karád híres volt nagy vásáraitól.

A vásárok időpontjai a következők voltak:

március 12. / Gergő - napi /

május 4. / Flórián - napi /

június 27. / László - napi /

szeptember 29. / Szent-Mihály - napi /

Nálunk egy lakás berendezési tárgyairól meg lehetett állapítani, hogy a házat katolikusok vagy más vallásuk lakták-e.

Azokban a házakban, amelyekből hiányzott a szentkép, kereszt, a feszület - protestánsok lakták. Az evangélikusoknál esetleg szentképet lehetett látni. A zsidó családoknál ugynevezett "Dávid-pajzsát" találhattuk.

A két utcai ablak között levő sublóton, falon kerestek, szobrocskák, szentképek voltak találhatóak.



Ritkán találhattunk ott un. "zenélő kálváriát", ezt valószínű, hogy külföldről hozták be. Itt találhattunk még szentelt gyertyákat, bucsukon vásárolt "báb - olvasókat" is. Községünkben többségben római katolikus családok laknak. Őket követik az izraelita családok, a reformátusok és az evangélikusok. Érdekességként meg lehetne említeni, hogy egy unitárius család is él a faluban.

Az egyik lakó emlékezete szerint egy régi felmérés 2-3 családot egyéb kategóriába sorolt.

A karádiak nagy bucsujárók voltak. Andocsra, Csatkára, Gyűdre és Sünegre jártak bucsukba. Az andocsi bucsuba /aug. 15./ mindig ayalog, processióval mentek.

A bucsuból általában báb - dolgokat hoztak a kisebbeknek. Olvasókat, szentképeket is vásároltak.

A kisfiuknak riasztópuskát, simi-labdát, trombitát, a lányoknak légyezőt hoztak a régiek emlékezete szerint.

A legrégebbi épület a Pülöp Imre kertjében levő huszáris-tálló. Régiek még a volt püspökségi épületek és az "ambitusos" házak.

Két "ambitusos" ház van, az egyikben a Cindéri, a másikban Horvai család lakik, illetve lakott.

A megkérdezettek ismerik a "szelemengerenda, ragfa, szalufa" kifejezést, de ismeretlen előttük az "ollóágas és az ágasfa".

A faluban egyedül a fő utcát nevezték az "urak utcájának" utalván arra, hogy az urak ott laknak.

Falunkban általános volt és ma is az a szőlőtermelés. Majdnem minden gazdának volt saját szőlője, présháza.

A következő gyümölcs fajtákat ismerik és termesztik:

szőlőfajták: Sárfehér, Kadarka, Okörszemű, Saszla,

Vörös dinka, Kecskesücsü, Fehér delavera,

Nézes



almafajták: piros, fehér pogácsa-alma, nyári alma, szentiványi alma, husvéti rozmaring, birsalma, láncöcsü aranpálma

körtefajták: árpás, nébér, szögfükörte, téli körte, császárkörte, Vilmos-körte, Sándor-körte

szilvafajták: aprósziva, sárgasziva, hosszú sziva

meggy: cigánymeggy

barackfajták: sárgabarac, rózsabarac, kajsz, francia barac

Paradicsomot emberemlékezet óta termelnek, és szintén emberemlékezet óta csak üvegbe teszik el.

Répafélék: kerékrépa  
sárgarépa táplálkozásra

fenérrépa

Babfajták: guggos, fehér vajborsó, cifraborsó, kataborsó, futóborsó

Nálunk igen sok gazda tartott tehenet. A tejet köcsögökben és különféle mázas edényekben alvasztották, ezeket a vásárokon szerezték be. Még ma is lehet ilyen edényeket, köcsöget látni egy-egy vásáron, és használják is ezeket a gazdaasszonyok. A tej tetején összegyűlt zsiradékot tejrólnak nevezték. Nálunk sajtot nem készítettek, ellenben a két világháború között általános volt a vajkúpulás.

Csaknem minden háznál tartottak disznót is. Nálunk mindig szalmával pörkölték a disznó bőrét. Csaknem minden háznál volt bontószék is, és hátonfekve bontották fel a disznót. Általában maga a gazda végezte a bontást. Pásztort sohasem kértek fel erre a feladatra.

A megjelölt kifejezések közül a következőket nem ismerik: top, takarója, fősófej, álla vagy alsófej, csigánya, haj-



kebel, füle lépi, vaszorója.

A hájat füstölték, de kocsitengely kenésére is használták.

A sonkát, az oldalast és a fehérpecsenyét füstölték. A fület, nyelvét, körmét, farkát hamarosan megfősték vagy lesózták. A szalonnát zsirnak felolvasztották, kb. 3cm élű kockára vágják fel. Régen kövesztették is, és ezután sütötték ki. Fogyasztásra kövesztik is a szalonnát, legfőképpen a toka részét.

Véreszurka: fűszerek - só, néhányan majorannát is tesznek, bors, paprika, esetleg babérlevél

kell még természetesen rizs és vér/ néhányan a rizst babérlevéllel főzik meg

Néha a hurkába tesznek abalevet / gornyadót/

Kolbász: fűszerek - só, bors, paprika, fokhagyma természetesen a megdarált hus

A kolbászt felfüstölik, disznóüléskor megsütik egy kis részét, és úgy fogyasztják.

Néhányan főztek levest a kövesztőléből.

A borjúhúst nem tartósították a disznóhúshoz hasonlóan.

Községünkben nem fogyasztottak általánosan birkahúst, csak kivételes alkalmakkor, például: szüretkor, lakodalmakban.

Nálunk nagyon régen a templom körül volt a temető, az un. szent kertben. Sirkövek állhattak ott, mert még mi is találtunk egy latin felirású sirkőmaradványt, és egy emberi forgót.

Jelenleg két temető van a község határában. Van egy ett régi is amelyet nem használnak már, ez 1780-as években keletkezhetett. Található egy zsidótemető is.

A sírok kelet-nyugat tájolásuak. Főhelyek nem voltak ott.

Egyedül a Berki családnál volt arra törekvés, hogy megha-



távozott rendben temetkezessenek.

A gyermekeknek külön temetőrésze nem volt, csak egy külön sor. Az öngyilkosokat a temető sáncába temették, a szegényeket ugyanott helyezték örök nyugalomra, ahol a többieket.

A mostani temetőt orgonabokrok határolják, akácfaikkal vegyesen. Általában szomorufüzet ültettek a sírok közé.

A sírra főleg krizantémot tettek. Nálunk a halott feje fölé tett jelet sírkőnek illetve fejfának nevezik. A gyermekek sírjele kisebb volt, mint a felnőtteké, a lányokén rózsaszínű szalag, a fiukén kékszínű szalag volt.

Egyedül egy orvosról és egy bíróról írtak hosszabb verses szöveget.

Sohasem festették a sírjeleket, ellenben a koporsót festették barna, fekete, kék, ezüst és rózsaszínűre. Itt nem tettek a koporsóba örömvirágot, csak a halott kedvenc tárgyait és használati eszközeit.

A sirt régen un. bakterok ásták, ma sírásók, de ünnepélyes hívogatás erre a munkára nem volt.



Adattár: 3598/1977

QRMI I/15/208



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 különbözőségekre, községek egymásközötti kapcsolataira, kisebb és nagyobb táji összefüggésekre.

Kaposvár, 1975. november 3.

Dr. Knézy Judit  
múzeológus

## 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, gesztenyét

d/ lent, kendert, gyapjút, vásznat

e/ tejterméket

f/ baromfit, tojást

g/ egyéb

2./ Milyen vásárokra jártak eladni, venni

a/ lovat

b/ marhát, borjút, hizlalt marhát

c/ disznót, süldőt

d/ birkát, kecskét

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./

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

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, kórsós, vándorárus, bicskás/,

b/ a környékről /teknővájó cigány, gyógynövény-áruló füves aszszony, cserépedénykészítő, fonott-edénykészítő, kosaras, favilla illetve szerszámnyél készítő/

2./ Holszerezte be bútort, széket, ládát, női kontyot, ékszert, kékfestő anyagot, szűrt, bundát, csizmát kalapot, bőrterisznyát, szőrtarisznyát, üvegárut, kályhát?

3./ Mikor volt a községben és környékén vásár?

Itt mit szereztek be? És mit adtak el?

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

*megfőzött*

- 1./ Milyen bűjtös ételeket fogyasztottak leginkább az első világháboru előtt? Irjuk le részletesen.
- 2./ Szokásban volt-e bűjt alkalmával? Huzzuk alá az igen vagy a nemet.
- |   |      |     |
|---|------|-----|
| a/ vajjal főzni   | igen | nem |
| b/ tökmagolajjal főzni  | igen | nem |
| c/ rántás helyett tejfölös, lisztes, vagy vajjas habarást készíteni a levesbe | igen | nem |
| d/ a halat olajon vagy vajon sütni?   | igen | nem |
- 3./ Melyek - felekezetenként - a legfontosabb bűjti napok?
- 4./ Nem bűjti napokon is szokás volt-e pl. szegényebbeknél
- |   |      |     |
|---|------|-----|
| a/ tökmagolajjal, vajjal főzni?                                 | igen | nem |
| b/ többféle habart és nem rántással izesített levest készíteni? | igen | nem |
| c/ gyakran halat fogyasztani?                                   | igen | 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 üvegpocharak, 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, lánán és fölötte a falon /üvegtárgyak, családi fényképek, kegytárgyak, szentképek, tükör, háziáldás/

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

c/ a bejárat mellé

d/ másutt a szobában, v. konyhában

e/ pincei szobában

## B ú c s ú k

1./ Milyen vallási csoportokra oszlik a község?

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?

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 felekezeti asszonyainak viseletében milyen különbségek voltak? Vegyük figyelembe a vagyoni tagozódást is.

a/ konty, fejrevaló, általában fejviselet

b/ hajviselet

c/ szoknya, vállkendő, blúz anyaga vagy szinessége

d/ kisbunda, kacabajkó /felső kabát/ szine, szabása, formája, díszítése

e/ egyéb

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

a/ mellény anyaga, szabása, díszítése

b/ dolmány /kis kabát/ anyaga, szabása, díszítése

c/ szür vagy a bunda szabása, szine, díszítettsége

d/ fejfedők, kalap különbségei

e/ egyéb.

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 felekezeti, 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 mestengerendájukon, homlokzatukon 1870 előtti évszámot viselő favázás, esetleg zsupptetejű 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
- b/ ollóágas
- c/ ragfa
- d/ ágasfa
- e/ szalufa

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

Mikor?

6. Melyik volt az első szabadkéményes lakóház?

Az első szabadkémények égetett vagy csak szárított téglából épültek?

Melyik években?

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

## 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

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?

d/ van-e olyan lakóház, pajta, istálló, szőlőbeli pince, mely még - évszámmal, vagy más dokumentummal bizonyíthatóan - a jobbágykorban épült? /+/  
e/ van-e a községben olyan beltelek, melyen több régi lakóház helyezkedik el a hozzájuk tartozó egykori gazdasági épülettel? /+/  
3. Elkülönült-e a községben egyes társadalmi rétegek település része

a/ nemesek fundusa

b/ módosabb parasztok lakótelkei

c/ summások, kisföldüek falurésze

d/ iparosok falurésze

/+/  
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

Tulipiros v. vörös dinka

Kadarka

Kecskecsöcsü

Ökörszemü /szilvaszemü/

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 rozmaring, tengelitik alma, aranpálma, kanizsai alma, párizs alma, birsalma.

Egyéb.

Melyik fajtákat aszalták?

Milyen körtétet 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, lappantós vagy leffentyus, árpás, hébér 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?

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

Karórépa

Kerékrépa

Sárgarépa

Paszternák, paszternác

Fehérrépa

Mióta termelnek paradicsomot? *emberemlékezet óta*

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

Mióta főzik be üvegekbe? *emberemlékezet óta*

Milyen babfajtákat ismertek? /"borsó"/ Melyik milyen növésű, milyen külsejű?

Köztesnek vagy önállóan vetik?

Szőlő közé vetették-e?

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

b./ Futóborsó - /szajhaborsó, 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 zsiradékot?  
/tejföl, tejszín/

2./ Milyen edényben alvasztották a tejet?

/tál, tejesfazék, sajtár/

*kecskés, mészaléval*

3./ Készítették-e a/ füstölt túrót? /Hogyan?/

b/ keserű túrót? /diólevéllel/

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

a/ túróhoz /rétesre, tésztára, palacsintára/

b/ aludt tej fogyasztásához

c/ füstölt túróhoz

d/ keserű túróhoz

e/ hány napig altatták télen, nyáron

5./ Ismerik-e a következő kifejezéseket:

a/ szerdék

b/ aggot tej

c/ vert tej

d/ megszugorodik a tej

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

7./ Fogyasztottak-e kemencében piritott túrót?

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

9./ Készítettek-e házilag sajtot? Hogyan állították elő?

a/ tehéntejből

b/ júhtejből

c/ házilag készült-e az oltó is?

d/ csak saját használatra vagy eladásra is?

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

a/ az egész faluban

b/ csak katolikusoknál

c/ Cserép vagy faköpülő volt az elterjedtebb?

### 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 "zsuppra ültetve" bontották a századfordulón? *volt*

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

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, oldalszalonna, hasaalla, bürkéje, pásztorpecsenyéje, fehérpecsenye, hosszupecsenye, orgya, fősfőfej, álla vagy alsófej,

torka, alla-torka, ódallas, csigánya, lepicka vagy lapicka, vese, bélzsir, tüdő, máj, sziv, nyúlahúsa, háj, hájkebel, fejcsont, fejbőr, véri, pacal, katakönyeke, Óra, szöme, foga, nyelve, torka, füle lépi, malactartója, töki vagy monya, vaszorája, hólaggya, meleggyürüje, farka.

7. Füstölték-e a hájat? Vagy kiolvasztották zsirnak? Kocsitengely kenésére használták-e?
8. A századfordulón mely testrészeket füstölték? *szarvas, oolobes, fehér*
9. Mely testrészeket főzték hamarosan meg, vagy lesózva? *nérszeye*
10. Hogyan dolgozták fel a szalonnát tartós tárolásra? és melyik szalonnarészt?
  - a/ zsirnak felolvasztották? Mekkora darabokra vágták?
  - 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? *igye*
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?  
Mi ennek a neve? Gornyasztó, gornyadó.
17. Hívták-e pecsönyének a nyárson sült szalonnát?
18. Mikor kezdtek rántott húst, fasírtot készíteni, kinek a lakodalmán volt először?
19. Tartósították-e a disznóhoz hasonló módon a borjúhúst? Vegyítették-e a kolbászban vadhússal a húsaprólékot?
20. Általános volt-e a községben a birkahus fogyasztása?

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 loo-loo adat szükséges. Saját falujabeli-jeésmás falubelivel kötött házasságok aránya szükséges.

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

saját falubelivel /endogámia/, más falubelivel /exogámia/ kötött házasságok, községenként sorravéve

- 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./ Községeken 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, Névgyakoriság 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 keresztnévedás szokásai?  
/emlékezet szerint/

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

## H a l á l o k a i

Anyakönyvi bejegyzések alapján /parókiákon, plebánián/ három év kivá-  
lasztásával kérünk felsorolást /általában 1820 után jelzik a halál oka-  
it/

- a/ 1820-as évekből egy évben
- b/ 1840 körül "
- c/ 1900 körül "
- d/ bejegyzések az anyakönyvben vagy más egyházi iratban járványokra  
vonatkozóan:



falurégi, római és újított temető

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? *Keleti és 2*
  - a/ Ezek milyen korúak? *az egyik keleti temető 1780-as, a másik 1850-es keleti temető*
  - b/ Magaslaton, kiemelkedésen helyezkednek-e el?
  - c/ Milyen tájolásúak a sírok? *kelet - nyugot*
- 3./ A különböző felekezetűeknek külön temetője vagy külön temetőrésze volt-e? *igen*
- 4./ Voltak-e a temetőben un. főhelyek? Melyek ezek? *nem*

Kik temetkeztek ide? /jómódu vagy őslakós családok, nemesek, előljárók, vagy akik meg tudják fizetni/
- 5./ Volt-e olyan törekvés, hogy egy családhoz, egy rokonsághoz tartozók egymáshoz közel meghatározott rendben temetkeztek?
- 6./ Volt-e a gyermekeknek külön temetőrésze? *keleti temető, Perkiék külön sor*
- 7./ Hova temették a falu szegényeit, öngyilkosokat? *öngyilkosok temetőjében a szegények részében*
- 8./ Mivel kerítették a temetőt /árok, lycium, orgonabokrok, gyertyánsor, stb./ *akác*
- 9./ Temetkeztek-e a temetőn kívül is? *igen nem*
- 10./ Voltak-e a temetőben gyümölcsfák? Milyen fát szoktak ültetni a helott lábához? /akác, ecetfa, bálványfa, szomorufűz, istenfű/
- 11./ Milyen virágokat szoktak a sírra ültetni? *krizantémum és cikória*
- 12./ Vannak-e a temetőben különálló szobrok, corpuszok, milyen régiiek?

*Nincs*

S i r j e l ,      s i r

1./ Milyen sirjeleket ismernek?

Rajzoljuk le méretek megadásával a legfontosabb formákat és díszítéseket.

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?

/kérjük lerajzolni, vagy lefotózni!/  
*nem*

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

d/ Milyen elnevezései vannak a sirjel részeinek?

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

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

g/ Festették-e a sirjeleket- fejfát, sirkeresztet?

h/ Emlékeznek-e arra, hogy a koporsót valamilyen színűre befestették volna?

2./ Milyennek kellett a sirhant formájának lenni?

Rajzoljuk le méretekkel. Volt-e különbség másféle felekezetűek sirhantjai között?

3./ Emlékeznek-e arra, hogy korábban nem szívesen tetettek sirkövet, féltek attól, hogy azt hurcolja a halott a tulvilágon?

4./ Tettek-e a koporsóba ürömvirágot?

5./ Kik ásták a sirt, volt-e ünnepélyes hívogatás erre a munkára?

6./ Ástak-e házaspár esetén vagy közeli családtagoknál jobbra vagy balra mellékgödrot /kadar, gadar/ a sirba, hogy elférjen egymás mellett két koporsó?

*itt nem*

*A gépet oldalról érkezőből anyagot folytatottam.*