

Öröktör: PLUCSINSZKY JÓZSEF

Öröktés ideje: 1996.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK TOPONÁK KÖZELÉBEN

16 lap

Földrajzi mutató: TOPONÁK

Szájmutató: XXXIII. A.

PAPÍRPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖNYV

ATVÉZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3602-es TETÉLE ALÓL



Plucsiánsky József IV. b.
Tóthné Mihály Gimn.
Toponím

Adattár 3602/1977



IV/77/50

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. Eladás

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 hordtak
 - a/ gabonát, kukoricát Nagykamizsra
 - b/ burgonyát Nagykamizsra
 - c/ bort, gyümölcsöt, diót, mákot, gesztenyét Nagykamizsra, Pécs, Kaposvár, Dombóvár
 - d/ lent, kendert, gyapjút, vásznat csak saját szükségletekre kerültek
 - e/ tejterméket helyben volt felvásárló
 - f/ baromfit, tojást helyben vásárolták fel vidéki felvásárlók
 - g/ egyéb Nagykamizsra
- 2./ Milyen vásárokra jártak eladni, venni
 - a/ lovat Skenyeres, Komárom, Szabócs, helyben is volt piac
 - b/ marhát, borjút, hizlalt marhát Nagykamizsra
 - c/ disznót, süldőt Nagykamizsra
 - d/ birkát, kecskét csak az állatokat a segélyezésével nem foglalkoztak.
- 3./ Főképp minek eladásából szereztek pénzt a gazdák?
miből a gazdaasszonyok? Részletezzük!
tojás, baromfi, gabona, burgonya, n. magok, sertés, a házról, lovakat portékáikból.
- 4./ Milyen felvásárlók, honnan és mióta járták a falut?
/pl. tyukászok, gyógynövénygyűjtők, állatkereskedők, stb./
Segedről, Neusiedlről Szabócs - Nagykamizsra felől állatkereskedők - környéki kecskés
Milyen begyűjtők alakultak a községben a két világháború között és mikor? /tejszövetkezet/
a két világháború között nem alakultak begyűjtők.
- 5./ Élt-e a községben olyan jelentősebb iparos, aki más községek lakóinak is dolgozott?
 - a/ Soroljuk fel: Lovász József - bogár, Slezsi Péter - kovács, Fándy Sándor - bogár, Keller János - asztalos
 - b/ Milyen körzetben árusítottak? környező falvakban: Seged, Neusiedl, Skenyeres, Somogyvár
 - c/ Milyen piacokra, vásárokra jártak a megyében, a megyén kívül, országhatáron kívül /pl. I. vh. előtt Horvátország/ az iparosok?
*környező falvak vásáraira
Szabócs, majd a megyén kívül, V. országhatáron kívül jártak volna az iparosok,
minős tudomás.*

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/
*Treuséről, Komáromból: üvegesek, dobtok szegéről paprikás
Neusiedléről: kőművek Zalából és Vas megyéből: fazekasok*
- b/ a környékről /teknővájó cigány, gyógynövény-áruló füves asz-
szony, cserépedénykészítő, fonott-edénykészítő, kosaras, fa-
villa illetve szerszámnyél készítő/
a műkedvelő edényeket, szemcsuokat helyben állították elő

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

Nagykanizsán

3./ Mikor volt a községben és környékén vásár?

1933 március 1-től minden év március 1-én a március végéig.

Itt mit szereztek be? És mit adtak el?

*szarvasmarhát, sertést, lovat, szemcsuokat, bot, élelmiszert, hamuvalát, fűszereket
egyaránt adták el és szereztek be.*

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

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

*kukoricafőzelék, spínész, általában fűsz, bizony ételek.
szintalan ételek, sültötör,
bősperec.*

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

- | | | |
|--|-------------|------------|
| a/ vajjal főzni | <u>igen</u> | <u>nem</u> |
| 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 <u>olajon</u> vagy vajon sütni? | <u>igen</u> | nem |

3./ Melyek - felekezetenként - a legfontosabb böjti napok?

*Katolikusoknál és Reformátusoknál ezeket: Karócsy előtti nap
Vaspenket
Pünkösd előtti nap*

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? <i>főleg szől</i> | <u>igen</u> | nem |
| c/ gyakran halat fogyasztani? <i>nem jellemző</i> | <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?
láda, szobor, sifonér

Melyik milyen vallással kapcsolatos? Hol volt a hagyományos helye?
az ist felbonthat a katolikus vallással kapcsolatosak.

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

Erősebb a képe az ég fölött a falon volt. Szent Józsefet, Szent Jánost, Jézust ábrázoltak

b/ búcsúi kálváriák viaszfigurákkal, üvegbura alatt szobor volt a helyük

c/ Gyüdi Mária kép viasz szoborral *keze a szoborban volt, de nem nánól hanem gyöngy*

d/ zenélő képek, zenélő képes órák, feszületek, talpas keresztek
helyük a falon a szoborban volt.

e/ búcsúi kegytárgyak, színes üvegpoharak, diszes gyertyatartók
helyük a szoborban a falon volt, főleg a díszes gyertyatartók, mert ezek világot tartak, ezért volt a szoborban

f/ házi áldás, diszes bibliaidézetek "aranymondások" az *fölött a falon volt a helyük.*

g/ hazafias képek *szent, angyal, katona kép, Obrotos kép, Ferenc püspök arcképe, az egyi van a falon a szoborban.*

h/ egyéb *szó apró szobor, nagyméretű volt a családi és a szoborban voltak.*

2./ Milyen vallási jellegű tárgyakat helyeztek el

a/ két utcai ablak között álló sifonéron, lánán és fölött a falon
/üvegtárgyak, családi fényképek, kegytárgyak, szentképek, tükör,
háziáldás/

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

c/ a bejárat mellé *nem jellemző*

d/ másutt a szobában, v. konyhában
családi és vallási jellegű képek

e/ pincei szobában a falon nem voltak pincei szobák.

B ú c s ú k

- 1./ Milyen vallási csoportokra oszlik a község?
Katolikus, Református, evangélikus, baptista, Pünkördi
- 2./ Milyen búcsúkra jártak el a katolikusok?
a legfőbb búcsúhely Seged volt.
a búcsúra valódonként, csoportosan és más községek lakóival egyaránt mentek.
- a/ családonként *a búcsúra gyalog mentek*
- b/ csoportosan a község többi lakóival
- c/ más községek lakóival együtt
- d/ hova jártak el gyalog, processióval
- e/ milyen öltözékben mentek, *ünnepi öltözetben*
milyen búcsús jelvényeik voltak?
Rózsafüzér, Mária képek, templomi színlők, kezentre feszített Jézus
- 3./ Mit szoktak ajándékba hozni a búcsúról?
- a/ milyen kegytárgyakat *buszra vagy segedi kocsira, mentképeket, rózsafüzért*
- b/ milyen búcsúfiát - asszonynak, embernek, fiúnak, kislánynak?
nőrózsafüzért, liliomot, pipát, nyakláncot, mézeskalácsot, mézeskalácsot, mézeskalácsot, mézeskalácsot, mézeskalácsot, mézeskalácsot.
- c/ búcsúba utra milyen ételeket és miben vittek?
szőlő, márcs ételket (kukoricát, halászlét) kocsikban vitték.
Amikor több pénzüket volt a búcsúban nőknél volt étel.
- 4./ Reformátusok mikortól vesznek részt a katolikusok szervezte búcsún?
a katolikusoknál és a reformátusoknál is külön búcsújuk volt van.

Más községekbe is eljárnak?

Segedre

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

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

a/ mellény anyaga, szabása, díszítése

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

c/ szür vagy a bunda szabása, színe, 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 felekezetű, úgy avval hasonlitsuk össze kutatott falunk anyagát.

É p i t k e z é s

Emlékezet szerint

- Melyek a község legrégebb paraszti lakó- és gazdasági épületei?
Itz 1900-b évben új házakban csak az egyen fal, legett, régi épületek nem maradtak.
- Vannak-e mestergerendájukon, homlokzatukon 1870 előtti évszámot viselő favázás, esetleg zsupptetejü lakóházak? Melyek ezek? /utca, házszám, tulajdonos/
Vinóseuh
- Milyen felrakási módok voltak a századfordulón a legáltalánosabbak?

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

- Ismerik-e a következő szavakat és mit jelentenek?
 a/ szelemengerenda - mestergerenda - főgerenda, ez tartotta a "mestergerendákat"
 b/ ollóágas —
 c/ ragfa —
 d/ ágasfa - megláb - a tetőt tartotta
 e/ szalufa - a tetőn voltak a mafafák, ezekre szegték a léceket.
- Melyik lakóház lehetett az első téglából épült a községből?
Itz első téglából épített épület a vízi és görnyalomban, valaminek a kistély (ma iskola) volt.
Mikor?
Itz 1830-b évben épültek
- Melyik volt az első szabadkéményes lakóház?
nincs az adat
Az első szabadkémények égetett vagy csak szárított téglából épültek?
égetett téglából épültek
Melyik években?
Itz 1905-b év
- A századfordulón szabadkéményes konyha, vagy füstökonyha volt-e több a községben?
Itz füstökonyha több volt a századfordulón.

T e l e p ü l é s

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

igen
a/ egyesével vagy csoportosan voltak

Csoportosan voltak
2. Volt-e a község belterületén nagyobb rendezés emlékenyaggal, családi iratokkal bizonyíthatóan

a/ a reform-korban *nem*

b/ vagy az 1850-60-as években *nem*

c/ van-e a községben olyan beltelek, mely jobbágykori állapotát, méretét, határait őrzi? *nincs*
~~de 1900-ban a határait a földterülettel.~~

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

az 1900-ban évek hízevénélben épített a falu.
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

A községben a társadalmi rétegek település része nem különült el.

b/ módosabb parasztok lakótelkei

c/ summások, kistöldek falurésze

d/ iparosok falurésze

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

Milyen szőlőfajtákat ismertek?

oporto, kadarka, saszla, kevideluba, otello, delavara + mézes, kecskecsöcsü, molkocses, nizing.

Ezek mikor voltak általánosan ismertek?

Csak a fajták elterjedésétől számítva kb. a XIX. század második felétől ~~mint~~ általában
Emlékeznek-e a következő nevű szőlőkre? *mindig ismertek.*

Leírás	Termesztés ideje	utolsó évei
Kéknyelű	nem ismert	
Gilicelábu v. kolontár	nem ismert	
Somszőlő	- " -	
Szigeti		
Sárfehér	a századforduló táján terjedt el	ma is termesztik
Juhfarku	nem ismert	
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>	a XIX. n. második felében terjedt el	ma is termesztik
Kadarka	a XIX. n. végén terjedt el	ma is termesztik
Kecskecsöcsü	a XIX. n. első végén terjedt el	ma is termesztik
<u>Ökörszemü /szilvaszemü/</u>	nem ismert	
Otello	a 1900- ^s években terjedt el	ma is termesztik
Izabella	a 1800- ^s évek második felében terjedt el	ma is termesztik néhány helyen
Fekete noha	1930 körül volt ismert	ma is termesztik
Fehér delavera	a századforduló táján volt ismert	ma is termesztik
Piros delavera	a századfordulón terjedt el	ma is termesztik
Saszla	a századfordulón terjedt el	ma is termesztik
Magántermő	a századfordulón terjedt el	ma is termesztik
Mézes	a századfordulón terjedt el.	ma is termesztik

Milyen almafajtákra emlékeznek?

piros, fehér pogácsaalma, nyári alma, fehér édesalma, őri nyári boralma, sárvári muskotály

Melyek voltak a legrégebb helyi "hazai" fajták?

P. J. pogácsaalma, boralma, muskotály

Melyek újabbak és mikortól?

delinor, jónatan 1920-as évtől, intarkum ugyanahol az 1920-as évtől.

Hallottak-e a következő almafajtákról? Melyik milyen színű, izű, mikro-ri 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?

a legtöbb fajtát aszalták

Milyen körtéket ismertek?

klak körté, zömlekkörte, laffantyuskörte, drpéskörte, héber körte, téli körte, mögfü-körte, márnakörte, kolakrónai körte, zabérokörte, rozsiókörté

Melyek voltak a legrégebb helyi fajták?

kolakrónai körte, feketekörte, zabérokörte, rozsió körte

Melyek újabbak és mikortól?

delinor-körte, ~~delinor-körte~~ szőlő mikortól ismerték, ama nincs adat

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

Macskafejű vagy zsömlekkörte, lappantós vagy laffantyus, árpás, héber vagy bárányfarku körte, szögfükörte, téli körte, császárkörte, Vilmos-körte, Sándor-körte,

Egyéb:

Melyik fajtát aszalták?

őleg a feketekörtét

Milyen szilvefajtákat ismertek?

híza, horvái, nungló, hidegteleő, heh silva

Melyek voltak a régi, és melyek az újabb fajták?

regi: nungló, heh silva, hidegteleő m. új: zöld nungló

Ismerték-e a következő elnevezésű fajtákat?

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

hosszi sziva *igen*

sárga sziva *igen.*

Milyen barackféléket ismertek?

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

Melyek a régi fajták?

*májusi
sáfrán
sárga
rózsa*

Milyen meggyfajták voltak a leggyakoribbak?

/fekete möggy, cigánmöggy, hólagos möggy/

*piros meggy
pándli - "*

Milyen cseresznyefajtákat fogyasztottak leginkább?

/májusi, ropogós, hólagos/

Milyen répaféléket ismertek? /helyi elnevezéssel/

burgundi, kerékrépa, cukorrépa, májusrépa

Melyiket miként használták fel táplálkozásra 1900-1920 között?

Burgundi répa *takarudnyal - savanyúságnak*

Karórépa —

Kerékrépa *savanyúságnak - takarudnyal*

Sárgarépa *főzve*

Paszternák, paszternánc *főzve*

Fehérrépa *főzve*

Mióta termelnek paradicsomot?

Ponkora nem állapított meg, az öngyel mellett már az szilárd is termelt

Tartósítják-e rostán átnyomva, cseréptepsibe öntve és kemencében

keményre megszáritva? *igen*

Mióta főzik be üvegekbe?

minnra adat

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

Köztesnek vagy önállóan vetik?

köztesen
Szőlő közé vetették-e?

Nem vetették a szőlőbe borsót
a./ "Guggos" növésű /"fehér, vajborsó, sárga borsó, gömbölyű, 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/ *tejszínből készült erjesztőedény*

3./ Készítettek-e a/ füstölt túrót? /Hogyan?/ *Kérsi tejföllel, sóval, borsal, papri-
ával, pár nem kömény maggal összekeverték
alakra és füstölt káposztával vagy májossal*

b/ keserű túrót? /diólevéllel/

nem

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

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

b/ aludt tej fogyasztásához *szavóval elválóra*

c/ füstölt túróhoz *szavóval elválóra*

d/ keserű túróhoz *nem ismerték*

e/ hány napig altatták télen, nyáron

télen: 4 napig nyáron: 2 napig

5./ Ismerik-e a következő kifejezéseket:

a/ szerdék *nem*

b/ aggot tej *nem*

c/ vert tej *nem*

d/ megsugorodik a tej *nem*

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

nem

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?

a/ tehéntejből

nem készítettek házilag sajtot

b/ juhétejből

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

Néhányan csináltak, de általában nem volt elterjedt

b/ csak katolikusoknál

c/ Cserép vagy faköpülő volt az elterjedtebb?

faköpülő

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?

pörkölték

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

függesztve

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

Nem bontószék minden családnál, földön is bontószékben eszembe jutott, kivált, ha többet kellett elszéni

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

Általában a gazda végezte a bontást

5. Él-e annak az emléke, hogy valamikor pásztor kérték 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, hosszúpecsenye, orgya, fősőfej, álla vagy alsófej,

torka, alla-torka, ód alas, csigánya, lepicka vagy lapicka, vese,
bélzsir, tüdő, máj, sziv, nyúl ahúsa, háj, hájkebel, fejcsont, fej-
bőr, véri, pacal, katakönyeke,
Óra, szöme, foga, nyelve, torca, füle lépi, malactartója, töki vagy
monya, vaszorája, hólaggya, meleggyürüje, farka.

7. Füstölték-e a hájat? Vagy kiolvasztották zsirnak? Kocsitengely, ke-
nésére használták-e? *it hájat egyáltalán füstölték és kiolvasztották. Kocsitengely keülésére nem használták*
8. A századfordulón mely testrészeket füstölték?
malonna, sárka, ód alas, kékpenyész, kolbász, farka, fűző-alkófej, orvosi, torca-alla, kékfej, hile
9. Mely testrészeket főzték hamarosan meg, vagy lesózva?
nyelv, hídó, seiv, máj, néhány kezec a fejét is megpörköl
10. Hogyan dolgozták fel a szalonnát tartós tárolásra? és melyik sza-
lonnarészt?
a/ zsirnak felolvasztották? Mekkora darabokra vágták? *hát, ód alas malonna*
b/ füstölték? *haralla, ód alas malonna*
c/ sózták? —
d/ kövesztették? *totó, haralla*
e/ kövesztették, vendőbe tették és zsirral leöntötték? *nem jellemző*
11. Mióta készítenek lesütött húst?
12. Mit töltöttek a disznó vékonybelébe?
minis rá adat
a/ zsiros hagymás hajdina, kukorica lisztet. Ennek neve pl. lisztes
csurka, tyurka,
b/ yéres, zsiros kását,
c/ husaprólékot fűszerekkel, /paprika, fokhagyma, stb./
13. Készítettek-e májeshurkát? Mikor terjedt el?
igen 1945 után terjedt el
14. Kérünk részletes leírást a liszteshurka, véreshurka, kolbász ké-
szítéséről: 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 бүркével, hussal, szalonnával, esetleg májjal, vesével megtöltve, mindez füstölve.
16. Főztek-e levest a disznóölési kövesztőléből?
 Mi ennek a neve? Gornyasztó, gornyadó.
nem
17. Hívták-e pecsönyének a nyárson sült szalonnát?
nem
18. Mikor kezdtek rántott húst, fasírtot készíteni, kinek a lakodalmán volt először?
nem van adat
19. Tartósították-e a disznóhoz hasonló módon a borjúhúst? *nem*
 Vegyítették-e a kolbászban vadhússal a húsaprólékot?
nem
20. Általános volt-e a községben a lirkahus fogyasztása?
Főlegesen helyen fogyasztották, de nem volt általános

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

	<i>endogámia</i>	<i>exogámia</i>
a/ 1780-1810 között 1-2 évben	59%	41%
b/ 1840-1850 között "	73%	27%
c/ 1900-1910 között "	65%	35%

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

házasságkötések ideje: januártól - májusig

a/ melyik hónapban, hány házasság kötöttetett?
január: 1 február: 15 március: 4 április: 7 május: 1

b/ milyen korú a legtöbb házasságkötés?
a nőlegény a legtöbb esetben 26 éves, a menyasszony 18 éves

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, Névgyakoriság keresztelő anyakönyvek alapján katolikus, református, evangélikus lakosságnál 100 adat alapján három időmet-szetben férfiakkal és nőknél

	Férfiaknál	Nőknél
a/ 1780 - 1810 között 1-2 évben	János	Annak
b/ 1840 - 1850 között "	János	Katalin
c/ 1910 - 1920 között "	József	Katalin

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

	első szülött	másodszülött	a többinél
a/ apja vagy anyja nevéreől	a 90%	b 50%	g 80%
b/ nagyszülei nevéreől	b 5%	c 40%	d 10%
c/ keresztszüleiről	c 5%	e 5%	e 5%
d/ naptári időpont szerint a születéshez közeleső névnap választása <i>csak</i>		f 5%	f 5%
e/ <i>katolikusoknál</i> bibliai név /mely vallásnál/ <i>mindket</i> vallásnál			
f/ szentek neveiről /mely vallásnál/ <i>mindket</i> 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 *leggyakrabban* vérhasban, hideglelésben, megrésben, szindődsben haltak meg
- b/ 1840 körül " *leggyakrabban* megrésben, szindődsben, hideglelésben, hehthásban haltak meg
- c/ 1900 körül " *leggyakrabban* véghimélésben, veltmületett guszterésben, torokgyulladás, vörhetyben, *hidőrsben* haltak meg
- d/ bejegyzések az anyakönyvben vagy más egyházi iratban járványokra vonatkozóan:
emlékezetem mellet járvány nem volt

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?

a/ Ezek milyen korúak? kb. 300 évesek

b/ Megeszlaton, kiemelkedésen helyezkednek-e el? igen

c/ Milyen tájolásuk a sírok? K-NY

3./ A különböző felekezetűeknek külön temetője vagy külön temetőrésze volt-e?

4./ Voltak-e a temetőben un. főhelyek? Melyek ezek?

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?

7./ Hova temették a falu szegényeit, öngyilkosokat?

8./ Mivel kerítették a temetőt /árok, lycium, orgonabokrok, gyertyánsor, stb./

9./ Temetkeztek-e a temetőn kívül is?

10./ Voltak-e a temetőben gyümölcsfák? Milyen fát szoktak ültetni a halott lábához? /akác, ecetfa, bálványfa, szomorufűz, istenfafa/

11./ Milyen virágokat szoktak a sírra ültetni?

12./ Vannak-e a temetőben különálló szobrok, corpuszok, milyen régiiek?

Sirjel, sir

1./ Milyen sirjeleket ismernek?

Katolikusok és evangélikusok kerent alábbi jelölést volt, a reformátusoknak fejfa

Rajzoljuk le méretek megadásával a legfontosabb formákat és diszítéseket.

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?

a gyermek sirjele nem különbözött a felnőttétől

d/ Milyen elnevezései vannak a sirjel részeinek?

nem jellemző

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

nem

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

igen

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

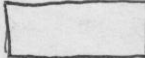
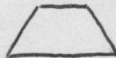
nem

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

nem, olyan min volt, ahogy kikerült a koporsó készítőktől.

2./ Milyennek kellett a sirhant formájának lenni?

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



a méretek a koporsó nagyságától függhet a másféle felekezetűek sirhantjai között nem a

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

Sirjele balra kialakult, de ismét nem emlékeznek.

4./ Tettek-e a koporsóba ürömvirágot?

nem

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

az sirt fogadott házaspár ásták, pénzért.

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

nem

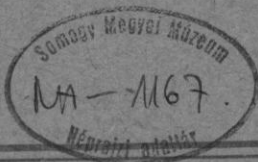
Ugyanis a föld erősen komolyos, a gödörnek nincs tartása, hamar ledől az oldala.

Adattár: 3602/1977

IV/77/50



51-32



Plescsinsky József
IV. b.
Táncos Miklós fia
Lopruván



Fogy. ár: Ft 1,80

Felkeresi különbségek a niseletben a XX. század elején



a) A község "különböző" felkeresi viszonyainak niseletben milyen különbségei voltak? Nagyon figyelembe a városi tagozódást is. A niseletben megmutatható különbségek fő oka a városi tagozódás volt, a "különböző" vallás a niseletben nem jártolt jelentős szerepet. A faluban a ~~katholikus~~ reformátusok voltak többségben, ők voltak a gazdagabbak is.

a) Konty, fejrevaló, detalácium fejriszell:

A reformátusoknál volt kontyuk, a katolikusoknál nem volt, csak egy szégyenkező volt hátrahagyva a fejriszeln. Ezt hívják "fityulának".

A reformátusok kontya nagy, kobortás konty volt.

b) hajriszell:

Hint az előtt említettem a reformátusoknál volt kontyuk, a katolikusoknál nem volt.

c) Moknya, vállkendő, blúz anyag vagy minősége:

A reformátusok, mivel gazdagabbak voltak, drágább, dimessebb moknyákban jártak. A reformátusoknál külön volt kéthétszapi és ünnepi vállkendő. A kéthétszapi durvább, erősebb, darvabb anyagból készült, az ünnepi hamarabból készült.

A vállkendőhöz hasonlóan a reformátusoknál volt ünnepi és kéthétszapi blúzok. Az ünnepi oxphelből, szégyenből készült.

Koson és rövidűjű stílusban hordták. Nyíron hordták még rövidűjű, vászonból készült bokros újjú inget.

2.

A katolikusok viseltek ettől nem különült el, csak egyszerűbb anyagból készült, kevesebb volt a díszítés és a blíza.

d) kisbunda, kacabajka / felső kabát / mive, malósa, furdás, díszítés

Kisbunda kevesen, jobbra van a gajdagabb reformátusok között. A kacabajka elterjedtebb volt. Általában fekete színű, prémus galléri és prémus eleji kapocs kacabajkát viseltek. Díszítés nem volt rajta. Katolikusoknál és reformátusoknál nem volt ebben különbség.

Az öregeket emlékeztet arra, hogy néhány jobb-művi munkás is viselt ilyen típusú, volt ritkaság mintával.

e) egyet

Amlítésre méltó még az, hogy a reformátusok drágább, díszített öltözetben jártak.

2. A körség különböző feltehető fajtáinak viselésében megmutatható eltérések jellemzése, leírása:

a) nullos anyag, malósa, díszítés:

Fekete pontból készült, fehér szalaggal díszítés nélkül, a reformátusok fő gajdagok között.

b) dolmány / kis kabát / anyag, malósa, díszítés:

Pontból készült, fekete színű volt, keskeny, fekete gombokkal. Általában derékig ért.

c) miv vagy bunda malósa, mive, díszítés:

A miv nem volt általában viselt.

Bunda helyett kéresek mondhat, amely derékig ér, nagy szeműk voltak rajta.

3.

d) szécsők, kalap hirtörvényei:

Általában fekete kalapot hordtak, selyem malaccal. Főleg innen jöttek. Telen kovácsolt viselték a reformátusok és katolikusok egyaránt.

e) egyet:

A jobb módúak boxernyuot viselték, a megényes egyszerű bőrből készült csizmát. Ugyanúgy a jobb módúakak bőrtornacsiját, a megényesekkel hasonló készült tornacsiját volt.

Statisztika-e a hirtörvényű almas fajtáiról? Jelyük milyen színű, milyen ízű?

Főalkalmak v. székér pogácsaalkalmak: fehér, savanykás, szeptemberi érési
lángosok: piros és zöld, édes és ízű, szeptemberi érési

székérke almas: nem ismert

piros pogácsa almas: piros, savanykás szeptemberi érési

maraszi: sárga, csipős, szeptemberi érési

nyári almas: citrón színű, van csipős és édes ízű, augusztus elején érik

mentővagy almas: piros és sárga, édes, júliusban érik

kanizsai édesalmak: sárga, zöld, édes, szeptember elején érik

hirtörvényű almák: zöldes színű, savanykás, ősszel érik

omajda almas: citrón, csipős, augusztus - szeptember a érési idején

teugelisek almas: nem ismert

kanizsai almas: nem ismert

périzs almas: nem ismert

hirtörvényű almas: sárga, csipős ízű, ősszel érik

h.

hallokkai - e a követhető követhetőkül, szál le múlt, isét, érési
sölyét.

kanakajji v. zönnelkörte: sörge, edes, augumentusban érik

lappantós v. lappantós: sörge, zöld, edes, augumentusban érik.

hébér v. lócsúnyfarkú körte: sörge, edes, augumentusban érik.

mögpihkörte: sörge, magyon édes, augumentus végén érik

séli körte: zölde, edese, kiro Smel érik

codmárkörte: sörge, edes, augumentusban érik

Tilucs-körte: zölde, edese in, augumentusban érik

Sándor-körte: nem ismert

Milyen labafajtákat ismerel? / lombo / melyik milyen növény, milyen
kivétel?

Juliskabab: futólab, barua min

Jeliskabab: van futó is segező, lapos és gömbölyű magu.

verenyelomb: selyes futó, tarka, gömbölyű alakú a magja

alkoromb: zöld, segező

spargalomb: futólab, segező min a magja.

Milyen fészerek elnevezése aulkezű, melyik mit jelent?

láb - egéretelés

szita - combos

comb - egéretelés

top - ~~kisatél~~ ~~meghittott~~ ~~hasaj~~ kisvadász

malom, hát v. zörzalom - egéretelés

oldalmalom - egéretelés

hasaalla - egéretelés

büncse - lóre

pántorpecekenyije - karaj alatt lévő hús

felépecenye - karaj hús szent nélkül

ovya - lehittetett karaj szent

görsz - felő nagymottól felselé

alla v. abrosz - egésztelmi

torra - egésztelmi

torra - alla - toraja

odalas - oldalbordája

lapidra - első láb

vire - egésztelmi

bélvir - bélről kikapart vör

tisó - egésztelmi

uraj - egésztelmi

vir - egésztelmi

nyilalusa - oldalas szent nélküli hús

ladz - ~~di~~ az oldalas í hátró comb körül lévő vör

fejont - egésztelmi

fejör - egésztelmi

vér - egésztelmi

pacal - diuó gromor

hátaköyke - vastagbél

óra, möne, poga nyelve, törka, file, lépi, malactantója - egésztelmi

töri, mönya, vanonója - egésztelmi

hólaqqa - mör, hólaq

meleqsünije - hönye

garka - egésztelmi



6.

Kémiák rémletes leírata a linsteskurka, véreskurka, kolbász
kéntéséről: mi kerül bele, mihez fűszerrel ícsit?

linsteskurka:

leporított poró szivac a linstet, meppinkát, teltet bele barrot,
majonóunát, paprikát, só, ömerekentet, megtö töltet, majd
megfőrtet.

véreskurka:

Kukoricaköröt megnitáltat, megfőrtet, köventet, megrántat
amíg félig meglül, teltet bele majonóunát, barrot, paprikát,
só, rántottat a nyers vés, ömerekentet, a diós vastagbelet
töltöt, a belét rézit papalekával fűrtet se, majd megfőrtet.
Fogantás előtt ritőt.

kolbász:

it diós nyílaköröt ledonáltat, fűszerrel (paprika, só, bar,
fokhagyma) ömerekentet is a békonybélbe húrdarabok ~~bevitel~~
sós kunkatökövel töltöt 30-40 cm hosszú párosban fűstöt
it fűstötést akafával fűstötet.

Kössig neve: INKE

Nólanádor neve: Páty József ref. leltés 1912

Plika István 1907

Tiiske György 1906

öz. Berkes Sándor 1901