

Összeállító: HOKVÁTHÉNYE KÁDICS MÁRTA
Összeállítás ideje: 1979.

TART.: NÉPRAJZI ÖSSZEFÜGGÉSEK KÖZSÉGÜNKBEN
ÉS KÖRNYEZETÉBEN

38 lap, 1 térkép, 1 rajz, 8 félo

Földrajzi mutató: B12E

Statisztikai mutató: XXXIII, 6,

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



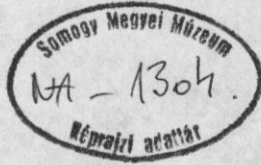
KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZLÉS

ATVERETUE AZ EGYTS. LTK. 4214-es TETELE AVÓL

4214

III/1/10



Néprajzi összefüggések

községünkben és környezetében

B I Z E község

Az adatokat összegyűjtötte:

Horváthné Rádics Márta

1 9 7 9 .

Áru- és cserekereskedelmi kapcsolatok

I. Eladás

az első világháboru előtt, s a két világháboru között.

Az első világháboru előtti és a két világháboru közti időszakban az eladás tekintetében eltérés nincs, ezért a két időszakot külön nem tüntetem fel.

1. Milyen piacokra hordtak?

a/ gabonát, kukoricát

- Marcali

b/ burgonyát

- Marcali

c/ bort - kaposváriak, marcaliak, mérőiek felvásárolták

gyümölcsöt - ritkán volt piaci áru, ha igen, akkor Marcaliba kosarazták el a piacra

diót, mékot, gesztenyét - Marcali

d/ lent, kendert, gyapjút, vásznat

A faluban csak annyit tudtak termelni amennyi a házi szükségleteket, az eladó lány stafirungját kistette.

e/ tejterméket - Marcali /és lásd a 4. pontban foglaltakat/

f/ baromfit, tojást - Marcali

g/ egyéb: Főleg petrezselyemmel, sárgarépával szoktak még a Marcali piacra elmenni.

A Marcali piacra való kosaraztatást, eladást a kis távolság indokolja, és ez az oka annak, hogy a falu lakossága /első-sorban női lakossága/ csak ezt a piacot látogatta. A falunak szinte minden házából mentek piacra.

2. Milyen vásárookra jártak eladni, venni

a/ lovat - Marcali
Kéthely
Böhönye
Nagyszakácsi
Nagybajom
Keszthely
Kaposmérő

b/ marhát, borjut, hizlalt marhát - Marcali
Böhönye
Kéthely
Nagybajom
Nagyszakácsi /néha/

c/ disznót, süldőt - Marcali
Nagybajom

d/ birkát, kecskét - Kevesen és csak néha foglalkoztak te-
nyésztésükkel. Külön piaca nem volt, rendszerint
bucsurra, szüretre levágták őket.

3. Főképp minek eladásából szereztek pénzt a gazdák? Miből a
gazdaasszonyok?

gazdák: gabona
jószág /ló, marha .../
bor
ölfa

gazdaasszonyok: minden kosaras dologból - gyümölcs
tejtermékek
tojás
sütőtök

4. Milyen felvásárlók, honnan és mióta jártak a falut?

tyukászok: Marcali - Fazekas Pál
Fazekas Vendel

A századfordulón kezdtek járni.

gyógynövénygyűjtők: Az emberek emlékezete szerint nem
jártak a faluban.

gabonakereskedők: Marcali - Iszli, Wilhein, Seiber

állatkereskedők

lókereskedők: Tálos Ferenc - Mésztegyő
Grünfeld - Marcali

hizómarhak. : Récsei - Kanizsa

Disznókat a piacra hordták.

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

Kezdetben maszekszerű begyűjtés volt a faluban.
A 30-as évek közepén az OMTK /Országos Magyar Tejközpont/ vásá-
rolja fel a tejet. Az összegyűjtött mennyiséget Kanizsára szál-

litják. A tejért átlagárat fizetett. Körülbelül 1935-36 körül megalakult a Somogy megyei Tejszövetkezeti Központ. Gombai központtal működött, ahol a tejet lefölözték, az altejét visszaadták 2 fillérért. A tejet ekkor is zsirfokra fizették. A két szövetkezet között állandó konkurencia volt. Az OMTK a II. világháború végéig működött kisebb megszakításokkal, míg a Somogy megyei Tejszövetkezeti Központ mindaddig, amíg a termelőszövetkezet át nem vette a felvásárlást.

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

Csak a környező falvak lakosságának dolgoztak.

Gswind Ferenc épületasztalos
Marx Imre épületasztalos
Horváth János écs
Vadál János kőműves
Horváth Márton kőműves

Áru- és cserekereskedelmi kapcsolatok

II. Beszerzés

1. Más vidékről milyen árusok jártak a községbe

a/ más országrészből

üveges - Trencsén
vásznas - nem tudják melyik országrészből
gyolcsostót - nem tudják melyik országrészből
szegkovács - nem jártak
cseregő- és kolompöntő - nem jártak
paprikaárusok - Kalocsa
hagymaárus - Kiskanizsa
fazekas - Tapolca, Sümeg
korsós - Sümeg, Zsid
bicskás - bosnyákok

b/ a környékről

teknővájó cigány - Mesztegnyő
Hosszuvíz
Szakácsi
Kakpuszta
gyógynövényáruló füves asszony - nem járt
cserépedénykészítő - nem járt
fonott edénykészítő - mindenki házilag készítette
kosaras
favilla - csak boltban vették
szerszámnyél - mindig házilag készítették

2. Hol szerezte be

butort - Marcali asztalosoknál /Melhart/
széket - vásárokon: Böhönye
Bajom
Vid
Marcali
ládát - Marcali asztalosok készítették
női kontyot - Marcali /A 20-as évek elején viselték
utoljára a faluban. 26-ban már nem hordták./
ékszert - Marcali
Kanizsa

kékfestő anyagot - Marcali /Rüklander/
szűrt, bundát - Nem lehetett a környéken venni, és csak a vasutasok hordták.
csizmát - Marcali /Molnár suszter/
kalapot - Marcali /Drexler József, Horváth - kalapos/
bőrtarisznyát - szijgyártóktól Marcaliban
szőrtarisznyát - ezen a vidéken nem hordtak
üvegárut - Marcali bolt
kályhát - lakatosok csinálták / Szerdahelyi - Marcali/
cserépkályha mindig volt, amit szintén iparosoktól szereztek be.

3. Mikor volt a községben és környékén vásár?
Itt mit szereztek be, és mit adtak el?

A faluban vásár nem szokott lenni, mivel nagyon kicsi település.

Marcali: márc. 26 Gyümölcsoltó
máj. 5
jul. 25. Jakab
szept. 4. Rozália
nov. 5. Imre hercegi

Beszerzés: ruha, edények, cipők, bábosok ,... kirakódása
jószág /ló, tehén, hizómarha/

Böhönye: kb. 3 vásári nap
márc. 19. József
Illés
Urszineváltás

Bajom: kb. 4 vásári nap

Szakácsi: kb. 3 vásári nap

Mérő: híres lóvásár /Tőlünk kizárólag lovakat adni és venni mentek oda./

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

A faluban katolikusok élnek, éltek /elvétve akadt csak más felekezetű család/, így csak ezek táplálkozási szokásait tudom ismertetni.

1. Milyen böjtös étleket fogyasztottak leginkább az első világháború előtt? Irjuk le részletesen!

- olajos krumplipecsenye /tepsiben tökmagolajjal sült krumpli/
- héjában főtt krumpli
- kelt krumplispogácsa
- olajos káposzta
- olajos borsósaláta
- kukoricaprósza
- aszalékok
- savanyutojás olajjal rántva
- száraz /füstölt/ turó
- keserű turó
- héjas tojás /főtt tojás/
- kását főztek tejbe, vöröshagymás olajat /tökmagolajat/ öntöttek rá
- tejesleves
- sós pogácsa

Bőjti napokon még a fazekakat is kifőzték hamus luggal. Délig pedig nem szoktak enni.

2. Szokásban volt-e böjt 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 <u>tejfölös, lisztes, vagy vajas habarást készíteni a levesbe</u> | <u>igen</u> - nem |
| d/ a halat <u>olajon</u> vagy vajon sütni? | <u>igen</u> - nem |

3. Melyek a legfontosabb böjti napok?

Minden péntek, nagyböjten szerda is.

Karácsony böjtje

pünkösdi böjtje

4. Nem böjtő napokon is szokás volt-e pl. szegényebbeknél

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

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

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

Melyik milyen vallással kapcsolatos? Hol volt a hagyományos helye?

Falon szentképek	- szoba
kereszt	- szoba, ajtók felett
olvasó	- szoba
álló fészület	- szoba: kredenc

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

Jézus, Mária, Szent Teréz, Lordesi Bernadett,
Szent József, Sz. Antal, Sz. Vendel

b/ bucsui kálváriák viaszfigurákkal, üvegbura alatt
nem voltak a faluban ismeretesek

c/ Gyüdi Mária kép viasz szoborral
nem voltak a faluban ismeretesek

d/ Zenélő képek, zenélő képes órák, fészületek, talpas kereszttek

fészületek: szobában

talpas kereszttek: szobában a kredencen

e/ bucsui kegytárgyak, színes üveg poharak, diszes gyertya-
tartók

nem voltak a faluban

f/ házi áldás, diszes bibliaidézetek, "aranymondások"
konyhában az asztal fölött

g/ hazafias képek

A századfordulón Ferencz József képe szobában a falon.

2. Milyen vallási jellegű tárgyakat helyeztek el

a/ két utcai ablak között álló sifonéron, ládán és fölötté a falon

angyalok, álló kereszt, háziáldás, szentképek

b/ az ágyak fölé: szentképek, feszület

c/ a bejárat mellé: szenteltviztartó

d/ másutt a szobában vagy a konyhában: -

e/ pincei szobában: szentképek

Bucsuk

1. Milyen vallási csoportokra oszlik a község?

Katolikusok élnek, éltek a faluban.

2. Milyen bucsukra jártak el a katolikusok?

a/ családonként: Segesd

b/ csoportosan, a község többi lakóival: Segesd, Andocs

c/ más községek lakóival együtt: Marcaliakkal, és a keleviziek is hozzájuk csatlakoztak ha Segesdre mentek.

d/ hova jártak el gyalog, processióval: Segesd

e/ milyen öltözékben mentek, milyen bucsus jelvényeik voltak?

Ünneplőbe, mindig az adott kornak megfelelően.
Jelvényeik nem voltak.

A bizeiek processióval önállóan nem mentek bucsukra, hanem mivel a Marcali Plébániához tartoztak, így mindig a marcaliakhoz csatlakoztak.

A marcaliakat a papok kikisérték a faluból /Marcaliból/. Először mindig egy előénekes asszony jött. A bizeiek meghatározott időben való gyülekezését a rózsafej szervezte meg. A csoporthoz a keleviziek is csatlakoztak.

A szeptember 8.-ai /Kisasszonyi/ bucsu volt a leglátogatottabb Segesden. A bucsura már előtte nap elmentek. Egész uton énekeltek /segédi áriával: mindent egyformán/. Segesden a templom körül virradtak meg.

Zászlót és keresztet vittek magukkal. Az előbbi a rózsafüzéres asszonyok felváltva, az utóbbit férfi vagy gyerek vitte.

3. Mit szoktak ajándékba hozni a bucsuról?

a/ Milyen kegytárgyakat

képeket, olvasót - rokonoknak, szomszédoknak

A lányok szoktak bucsui keresztanyát /mosdató keresztanyát/ fogadni. Ezt a keresztiséget tartották is a faluban.

Ilyenkor a keresztanya imakönyvet, olvasót, bábszívet, babát vett a keresztlányának attól függően, hogy mennyi idős volt az.

b/ milyen bucsufiát asszonynak, embernek, fiuknak, kislánynak?

Asszonyoknak, férfiaknak nem szoktak hozni bucsufiát, gyerekeknekáltalában bábfigurákat. Fiuknak bábcsikót, kislányoknak bábszívet, bábolvasót ..., mindkettőjüknek puszedlit.

c/ bucsuba utra milyen ételeket és miben vitték?

Rántott és sült csirkét, kalácsot szatyorban, kosárban. Vizet az uton ittak, és a segesdi szent kutból.

Felekezeti különbségek a viseletben a XX. század elején

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

a/ konty, fejrevaló, általában fejviselet

1920 körül még páran viseltek kontyot, 1926-ban azonban már mindenki kendőt hordott a faluban. /Lásd a fényképeket./

b/ hajviselet: fonott konty

A nagy haját 3 ágra is befonták.

c/ szoknya: vasárnap rakott, piszérozott /lásd a 2.sz. képet/,
hétköznap huzott

színe: bordó, hamuszínű
sötétzöld, söprőszínű
kék

anyaga: szövet,
selyem,
karton

vállkendő: beliner

anyaga: gyapjú,
mohair

bluz: lásd a 1,7,8.sz. képeket

anyaga: karton,
szövet,
selyem,
batiszt

színe: sötétzöld,
söprőszínű,
hamuszínű,
meggyszínű,
levendulazöld,
szivakék

d/ kisbunda, kacabajkó színe, szabása, formája, díszítése

A posztókabát /kacabajkó/ volt az elterjedt viselet. Rendszerint fekete. Derékba vágott, onnét kifele állt, hogy a bő szoknyához fel tudják venni. Ritkán volt rajt selyemzsinor.

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

a/ mellény anyaga, szabása, diszítése

anyaga: szövet, posztó, cérna

szabása: ujjatlan, a háta klat volt.

diszítése: nem volt

cselédnek, pásztoroknak csirizligomb
/ólomgomb/

b/ dolmány /kis kabát/

anyaga: szövet, cájg /cérnaszövet/

szabása: lásd a 1. sz. képet

c/ szür, bunda - A faluban nem viselték.

d/ fejfedők, kalap

hétköznap: cájgsapka - zsiros kalap

vasárnap: kalap

Különbség csak a kalapok színében volt.



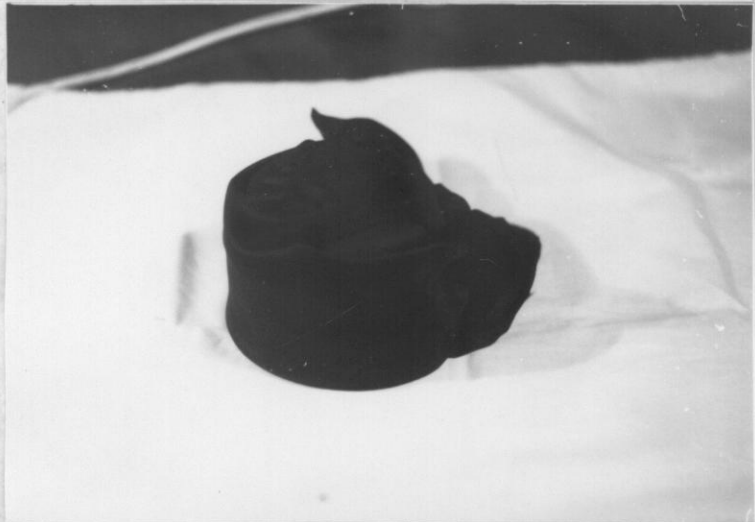
1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.

Épitkezés

Emlékezet szerint

1. Melyek a község legrégebbi paraszti lakó- és gazdasági épületei?

lakóház: Jüngling Imre

Lantos Máté

Sólyomi Pál /még a füstöskonyha is megvan/

pajta: a háboru után jobbra újjáépítették őket mert leégtek, megrongálódtak

/A pajtákat a telken keresztül-át építették, így alatta jártak el kocsival is./

istálló: Vadál József

Lantos Máté

2. Vannak-e mestergerendájukon, homlokzatukon 1870 előtti évszámot viselő favázás, esetleg zsupptetejű lakóházak?

Nincsenek

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

×

×

×

×

×

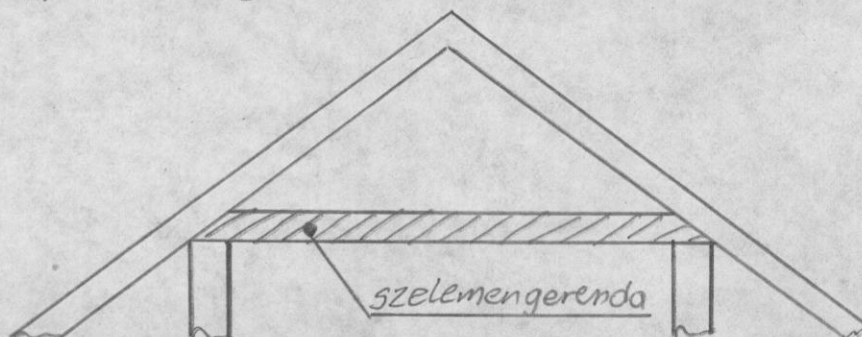
×

×

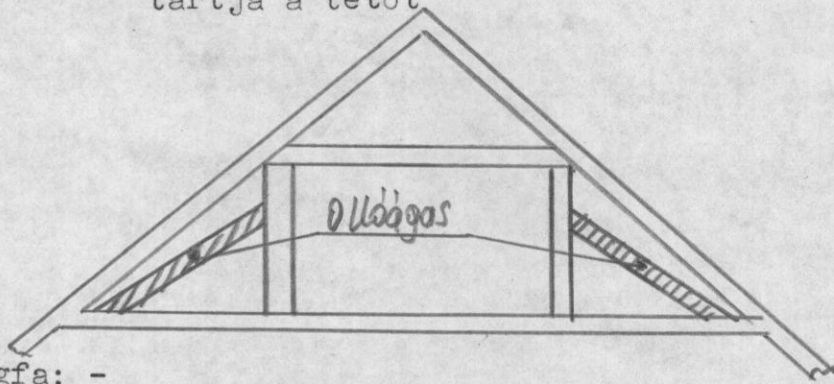
×

4. Ismerik-e következő szavakat és mit jelentenek?

a/ szelemengerenda: a tető alatt lévő gerenda



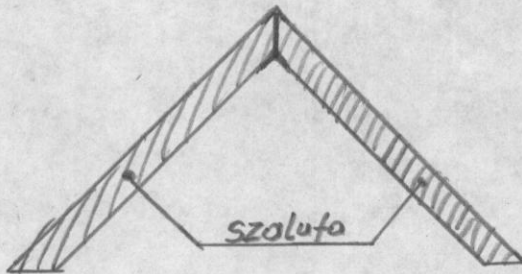
b/ ollóégas: a kötőgerendéről felfelé a szalufához erősítve tartja a tetőt



c/ ragfa: -

d/ égasfa: -

e/ szalufa: amire a léceket szegelik. Ez tartja a tetőt.



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

Régi kocsmá épülete
Rédics ház /lásd az alaprajzát/

Urasági épületek voltak, a gróf /Széchenyi/ emberei laktak benne.
Az emberek nem tudják mikor épülhettek.

6. Melyik volt az első szabadkéményes lakóház?

Az 5. pontban említett két ház.

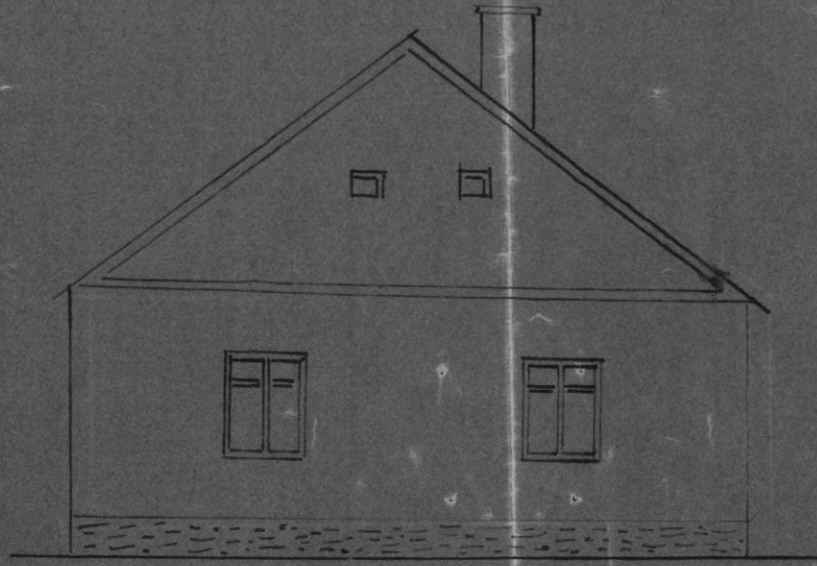
Az első szabadkémények égetett vagy csak szárított téglából épültek?

Égetett téglából.

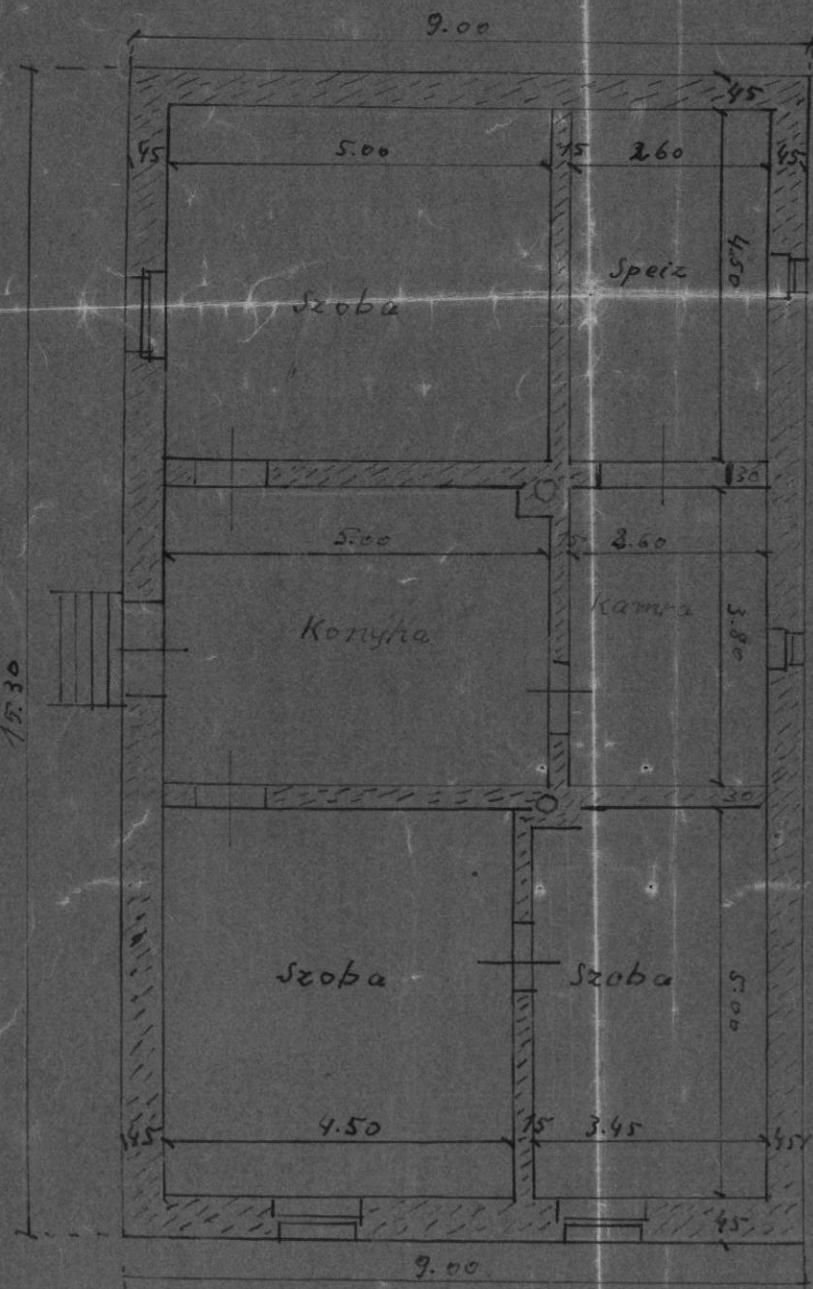
7. A századfordulón szabadkéményes konyha, vagy füstökonyha volt-e több a községben?

Szabadkéményes konyha

Rádics János birték lakos lebontandó lakóházaának rajza. Méretarány: 1:100.



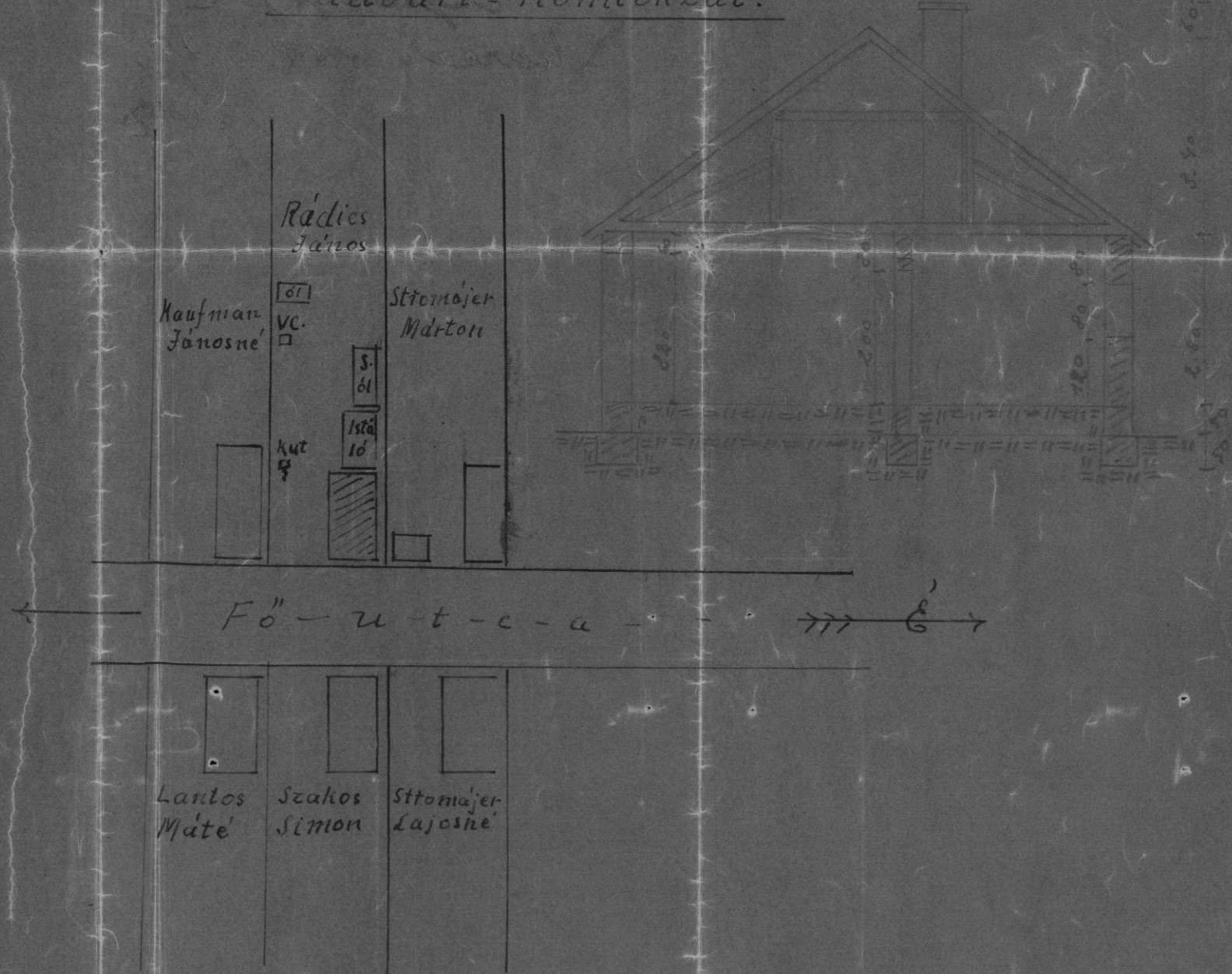
Utcai-homlokzat.



Hlaprajz.



Udvai-homlokzat.



Helyszínrajz: 1:1000.

Rajz.
H. S. S. S.

T e l e p ü l é s

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

Nem

2. Volt-e a község belterületén nagyobb rendezés emlékanyaggal, 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?

A faluban nem voltak jobbágyok.

d/ -

c/ -

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

Az un. proletár elkülönült a falutól kb. 200 m-re.
1920 körül a zselléreknek ott osztottak ki házhelyet.

Milyen szőlőfajtákat ismertek?

otelló
noha
saszla
rizling
oportó

Ezek mikor voltak általánosan ismertek?

Az emberek emlékezete szerint mindig ezek voltak amióta
ők élnek.

Emlékeznek-e a következő nevű szőlőkre?

/Csak azokat emelem ki, amelyek ismeretesek a faluban./

<u>Leírás</u>	Termesztés ideje	utolsó évei
Sárfehér /ritka helyen/ Kecskecsöcsü /néhány tőke/		
Otelló	október	ma is term.
Izabella	október	ma is term.
Fekete noha	október	ma is term.
Fehér delavera	október	ma is term.
Piros delavera	október	ma is term.
Saszla	október	ma is term.

Milyen almafajtákra emlékeznek?

aranyosbőr /ranett/
vasalma /husvéti rozmaring/
piros
fehér pogácsaalma
lánycsöcsü
piros édes
fehér édes
cigányalma

Melyek voltak a legrégebb helyi "hazai" fajták?

Piros édes
fehér
cigányalma

Melyek újabbak és mikortól?

kanadai ranett
jonatán
sztarking
londoni peppin

Hallottak-e a következő almafajtákról? Melyik milyen szintű, izű, mikori érésű?

<u>Fajta</u>	<u>színe</u>	<u>íze</u>	<u>érés ideje</u>
tőkalma	sárga	savanykás	Ősz felé szept. okt.
fehér pogácsaalma	fehér	savanykás	Ősz felé szept. okt.
láncsöcsü	fehéres sárgás	édes	nyáron
szörcsike alma			
pogácsa alma	piros	savanykás	Ősszel
masánszki	apró sárga-piros	csipős	Ősszel /sokáig eláll/
nyári alma	sárga piros stráfós	csipős	nyáron
szentiványi alma	zöldessárgás	fanyar émelygős	nyáron /legkorábbi/
karikós édesalma	fehér-piros	fujtós	Ősszel
husvéti rozmaring	kemény piros-sárga	kissé savanyu	Ősszel
tengelitik alma			
aranpálma			
kanizsai alma			
párizs alma			
birsalma	sárga	fanyar	Ősszel

Melyik fajtákat aszalták? - nyári alma
- piros édes alma

Milyen körtéket ismertek?

sas /hébérkörte/
hugyos körte
Kálmán körte
vörös körte
tüskéskörte
buzaérő körte
szögfűkörte
téli körte

Melyek voltak a legrégebb helyi fajták?

Az előbb felsoroltak.

Melyek újabbak és mikortól?

alexander körte
tulipiros körte

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

<u>Fajta</u>	<u>színe</u>	<u>íze</u>	<u>érési ideje</u>
macskafejű v. zsömlekörte	zöldes sárga	zamatos	ősz felé
lappantós v. laffantjus			
árpás /árpaérő/	sárga	édes, ikrás	julius
hébér v. bérányfarku	sárga	fanyar	augusztus
szögfűkörte	sárga /apró/	zamatos	augusztus
téli körte	zöld, később sárgul	édes	tél
császárkörte	nagy zöldes, később kicsit sárgul	leveses	ősz felé

Vilmos-körte

Sándor-körte

Melyik fajtát aszalták? - tüskéskörte

Milyen szilvafajtákat ismertek?

Margit szilva
hosszu /kék/ szilva
ringló
sárga szilva

Melyek voltak a régi, és melyek az újabb fajták?

Az előbb felsoroltak mind régi fajták, újabbakat nem ismernek.

Ismerték-e a következő elnevezésű fajtákat?

aprósziva - igen, de Margit szilvának hívták
hosszi sziva - igen
sárga sziva - igen

Milyen barackfélét ismertek?

kajszibarack
őszibarack: daránszki /nem válik le a hus a magról/
magbaváló
sáfrán
vérboroc
francia boroc

Melyek a régi fajták?

Az első két helyen említettek.

Milyen meggyfajták voltak a leggyakoribbak?

cigánymeggy - ezt hívják nálunk fekete meggynek
pándli meggy /oltott/
spanyol meggy
vörös meggy

Milyen cseresznyefajtákat fogyasztottak leginkább?

hólagos
ropogós
májusi

Milyen répaféléket ismertek? /helyi elnevezéssel/

cukorrépa
burgondi répa
taró /kerék/ répa
sárgarépa
pászternác
petrezselyem /zöccség/

Melyiket miként használták fel táplálkozásra 1900-1920 között?

- cukorrépa - a parasztek nem termelték a II. vh. végéig
- burgondi répa - Evésre csak úgy használták ha eltették savanyítóba amikor még egész kicsi volt.
Hordóba szokták eltenni úgy mint a káposztát, és ebből szokták sütni töpörtyűvel zsírba, főzni levesnek hussal.
- taró répa - táplálkozásra nem használták
- sárgarépa -
petrezselyem - levesbe használták
pászternác -

Mióta termelnek paradicsomot?

Az emberek emlékezete szerint mindig termeltek.

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

Általában cseréptepsibe öntve egészben aszalták.

Néhány helyen megfőzték, utána aszalták, majd újból sűrűre főzték, s ismét kemencében száritották. Ezután organténba /ritka szövésű ruha/ beletették, bekötözték és felakasztották a padlásra. Használatkor késsel vágtak belőle.

Mióta főzik be üvegekbe?

A századfordulón már főzték. Csumával, fonállal kötözték le, kemencében dunsztolták.

Milyen babfajtákat ismertek? Melyik milyen növésű, milyen külsejű?

fehér - futós, guggós; hosszukás, gömbölyű

tarka - " " " "

Juliska - nagy fehér

Köztesnek vagy önállóan vetik?

Köztesnek /kukorica közé/, de a spárga és cukorborsót önállóan is vetik.

Szőlő közé vetették-e?

Szőlő közé csak cukorborsót szoktak vetni.

T e j , t e j t e r m é k e k

1. Hogyan nevezték az édes tej tetején összegyűlt zsiradékot?
tejföl

2. Milyen edényben alvasztották a tejet?
tejesfazék

3. Készítettek-e

a/ füstölt turót? /Hogyan?/

A turót kézzel összegyurták gombócba. Utána deszkára rárakták és feltették a füstre. 1-2 nap alatt megfüstölődött. /Füstöskonyhában hamarabb füstölődött./

b/ keserű turót? /diólevéllel/

5-6 literes mázas fazékba belegyömöszölték a turót. Több hétig benntartották míg meg nem keseredett. Diólevelet nem használtak hozzá. /Csak néhány háznál szoktak csinálni./

4. Mennyire kell megaludnia a tejnek:

lukacsosra kb. 3 nap

szivacsosra kb. 3-4 nap

savótól teljesen elváltóra kb. 4 nap

- a/ turóhoz 3-4 nap
- b/ aludt tej
fogyasztásához 2 nap
- c/ füstölt turóhoz 3-4 nap
- d/ keserű turóhoz 3-4 nap
- e/ hány napig altatták télen, nyáron

Télen is, nyáron is 3-4 nap, mert télen melegebbre teszik, nyáron pedig hűvösebbre, hogy meg ne rottyanjon.

5. Ismerik-e a következő kifejezéseket:

- a/ szerdék
- b/ aggot tej - megáporodott, romlott tej
- c/ vert tej
- d/ megsugorodik a tej

Az a/ c/ d/ pontban leírtakat nem ismerik.

6. Füstölt turót használtak-e megreszelve tésztára, vagy friss turóval keverve?

Nem

7. Fogyasztottak-e kemencében piritott turót?

Nem

8. Készítettek-e savóból is levest? Mi ennek a neve?

Neve: kaszás leves
katrabaca leves

A savót megforralták, öntöttek bele tejfölt, és zsurmuka tésztával süritették. /Zsurmuka= liszt vízzel gyurva és elzurmálva/
Volt olyan hely ahol zöldséget is tettek bele, de azt külön főzték, mert a savóban nem főtt volna meg.

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

- a/ tehéntejből igen
- b/ juhtejből nem
- c/ házilag készült-e az oltó is? - boltba vették

d/ csak saját használatra vagy eladásra is?

- csak saját használatra

Előállítása:

15 l tejhez tettek sajtoltó szert, amelyet Marcaliban, boltban vásároltak. Felmelegítették a tejet, ezt azután öntötték hozzá, amely összehuzta a tejet. Utána beleöntötték 3-4 l-es sűrűn kilyuggalt bádoffazékba. Ruhát tettek bele, és úgy öntötték a fazékba, az volt a forma. Így a savó kifolyt belőle. A formában kb. 8 napig maradt. Ezután kivették és a napon süttették.

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

a/ az egész faluban - igen

b/ csak katolikusoknak /csak katolikusok éltek a faluban/

c/ cserép vagy faköpülő volt az elterjedtebb?

Faköpülő, de az edénye gyakran cserép 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?

forrázták

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?

Bontószéken, ami szinte minden családnak volt.

4. Volt-e külön elnevezése a disznóbontást végző személynek? Vagy maga a gazda végezte a bontást?

Böllér, de több helyen végezte maga a gazda a vágást.

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

Nem

6. Milyen testrészek elnevezésére emlékeznek, melyik mit jelent?

sódarab - jelentését nem ismerik

láb - körömrész

sunka - a 4 láb felső része

csánk - az a sonkán hegyott rész amivel azt felakasztották

comb - sonkába volt

top - a sonka felett van a hátszinnél

takarója - /tarja/ hátgerince

szalonna - oldalán, hasa alján lévő zsirréteg

hát- vagy zsirszalonna - az a háton lévő szalonnarész, amiből zsír készült

oldalszalonna - a disznó oldalán lévő zsirréteg

hasaalla - hasaalja

bürkéjje - bőre

pásztorpecsenyéje - a gerinc mellett lévő kb. 30 cm-es husrész

fehérpecsenye - a karajból kivett tiszta hus

hosszupecsenye - husszucaraj

orgya - hátgerince

fősfőfej - fülerész

álla, v. alsófej - a fej része

torka - a száj és a garat közti rész

alla-torka - álla

ódalas - a disznó oldalbordás része

csigánya - csigolyája

lepicka v. lapicka - az első lábban lévő csont

bélzsir - a bélen van: bélháj, bélfodor

vese-

tüdő- belsőrészek

máj-

szív-

nyulahusa - az oldalas végén lévő tiszta hus /dagadó/
háj - a hasat borító zsirréteg
hájkebel - a hájon lévő zsirréteg
fejcsont - a fejben lévő csontos rész
fejbőr - a fejen lévő bőrrész
véri - vére a disznónak
pacal - a disznó gyomra, és a belőle készített étel
/pörkölt/
katakönyöke - kisgyomor
óra - a fej részei
szöme
foga
nyelve - a száj részei
füle - a fej része
malactartója - méhe
töki v. monya - heréje
vaszorája - a kan monya amit kiherélnek
hólaggya - húgyhólyag
meleggyűrűje - a körme, amikor megpörkölik
farka - a disznó testének a törzsből hátul kinyuló,
elvékonyodó része

7. Füstölték-e a hájat? Vagy kiolvasztották zsirnak? Kocsitengely kenésére használták-e?

Néhány háznál füstölték, azután kenyérral ették. Azonban főleg hájastésztát készítettek belőle. Zsirnak csak a felesleges részét sütötték ki. Kocsitengely kenésére nem használták.

8. A századfordulón mely testrészeket füstölték?

Amit csak lehetett mindent.

9. Mely testrészeket főzték hamarosan meg, vagy lesózva?

Az apróbb husokat szokták hamarosan főzni képosztába, gulyásba, valamint a belsőrészeket. Azokat a darabokat sózták, amelyek később a füstre kerültek.

10. Hogyan dolgozták fel a szalonnát tartós tárolásra, és melyik szalonnarészt?

a/ zsirnak felolvasztották? Mekkora darabokra vágták?

4 cm-es kockákra vágták

b/ füstölték - igen

c/ sózták - füstölés előtt igen

d/ kövesztették - kis hányadát amit utána hamarosan elfogyasztottak

e/ kövesztették, vándóbe tették és zsirral leöntötték
nem

11. Mióta készítenek lesütött húst?

A századfordulón már lesütötték a húst.

12. Mit töltöttek a disznó vékonybelébe?

a/ zsiros, hagymás hajdina, kukorica lisztet

hajdinát és kukorica kását

Neve: hajdinás, kukoricás csurka, /hurka/

b/ véres, zsiros kását - igen

c/ husaprólékot fűszerekkel - igen /kóbász/

13. Készítettek-e májashurkát? Mikor terjedt el?

Néhány háznál készítettek. Kb. 1925-30 óta

14. Kérünk részletes leírást a liszteshurka, véreshurka, kolbász készítéséről: mi kerül bele, milyen fűszerekkel izesítik?

Liszteshurkát a faluban nem szoktak készíteni

Véreshurkába: kukoricakása belefőzve babérlevél /a II. vh.
után rizs/

vér

bors

vöröshagyma

majoránna

paprika

Kolbászba: jó darált hus

paprika

bors

majoránna

fokhagyma

15. Ismerik-e a gömböc kifejezést? Mit jelent?

Disznósajtnak vagy svártlinak nevezik

16. Főztek-e levest a disznóölési kövesztőléből? Mi ennek a neve?

Levest nem főztek, de a hurkába való rizst ezzel engedték fel, valamint néhány háznál kocsonya készült belőle.

17. Hívták-e pecsönyének a nyársson sült szalonnát?

Nem

18. Mikor kezdtek rántott hust, fasirtot készíteni, kinek a lakodalmán volt először?

Rántott hust a II. világháboru után kezdtek csak készíteni. Fasirtot 1920 körül. Rántani kezdetben csak borjuhust szoktak.

Arra nem emlékeznek az emberek, hogy kinek a lakodalmában ettek először.

19. Tartósították-e a disznóhoz hasonló módon a borjuhust? Vegyítették-e a kolbászban vadhussal a husaprólékot?

Nem

20. Általános volt-e a községben a birkahus fogyasztása?

Nem

H á z a s s á g k ö t é s e k

1. Házassági kapcsolatok %-os megoszlása 100 adat alapján

/A faluban kevés házasság kötöttett alacsony lélekszáma miatt, ezért csak felsorolást tudok adni, százalékos ki-
mutatást nem./

Év	saját falubelivel kötött házasságok	más falubelivel
1791	3	2
1792	1	3
1793	5	1
1840	4	1
1841	2	1
1842	1	-
1908	3	2
1909	-	5
1910	-	1

2. Házasságkötések időpontja

a/ Melyik hónapban hány házasság kötöttett?

	1791-93	1840-42	1908-10
január	10	1	2
február	2	6	3
március	-	-	-
április	1	1	2
május	1	1	1
junius	-	-	-
julius	-	-	1
augusztus	1	-	-
szeptember	-	-	-
október	-	-	-
november	-	-	2
december	-	-	-
összesen	15	8	11

b/ Milyen koru a legtöbb házasságkötés?

életév	1791-93 férfi-nő	1840-42 férfi-nő	1908-10 férfi-nő
17		1	2
18		1	1
19	Nincs	3	1
20		2 3	2 3
21			1 1
22	fel-		1 2
23		1	
24		2	1
25	tün-	2	4
26		1	3
27			1
28	tet-		1
32		1	1
36	ve	1	
átlagéletkor		24,77;20,44	25,18;21

3, Községen belül tapasztalható elkülönülések

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

- Nem

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

Egyik faluba sem, mert a falu lakói jómóduak voltak. A faluból ezért elsősorban csak azok mentek el ahol több testvér volt.

N é v a d á s

1. Keresztnév. Névgyakoriság keresztelő anyakönyvek alapján
a/ 1800-02

Anna	4	;	Georgius	4
Anna Maria	2	;	Josephus	3
Elisabet	2	;	Adam	2
Rosalia	1	;	Antonius	1
Mariana	1	;	Jakobus	1
CatSarina	1	;	Benus	1
Barbara	1	;	Joferkus	1
			Joannes	1

b/ 1840-42

Anna	13	;	Josef	7
Erzsébeth	7	;	János	5
Katalin	5	;	Mátyás	4
Éva	4	;	Antal	2
Juliana	2	;	István	2
Teréz	2	;	Adam	1
Borbála	1	;	Ferentz	1
Magdolna	1	;	Florian	1
			György	1
			Jakab	1
			Márton	1
			Mihály	1

c/ 1910-12

Mária	5	;	József	4
Erzsébet	5	;	János	3
Katalin	2	;	Imre	3

Julianna	1	;	Ferenc	2
Margit	1	;	István	2
Teréz	1	;	Pál	1
Anna	1	;	Sándor	1
			Árpád	1
			Mihály	1
			Frigyes	1
			Vendel	1

2. Melyek voltak a községben a keresztnévadás szokásai?

Anyakönyvek alapján

	1800-02	1840-42	1910-12
apja nevéből	4	8	7
anyja nevéből	4	4	4
keresztapja n.	6	5	3
keresztanyja n.	3	16	3
egyikről sem	9	29	19
Összesen:	26	62	36

Emlékezet szerint

Nagyszülők nevéből akkor kereszteltek ha több gyerek született a családban.

A születéshez közeleső névnapot is gyakran figyelembe vették, /anyakönyvek is bizonyítják/ de ezt elsősorban csak akkor, ha a születésnapot követte a névnap. Ha neves napon kereszteltek, akkor a pap is sokszor ragaszkodott a névhez. Ilyenkor legtöbbször két neve lett a gyerekeknek.

Szentek neveire akkor kereszteltek, ha a szülőknek már több gyereke meghalt, ezért az életbenmaradás érdekében szentekhez fohászkodtak, s nevükre kereszteltek.

Halál okai

anyakönyvi bejegyzések alapján

a/ 1820-as években nem jelzik

b/ 1853-ban találtam először /olvasható/ halálokokot Bizére vonatkozóan

3 sorvadás

2 vizkór

1854; 2 sorvadás

4 "miliaria" /latin nyelvű orvosi lexikon segítségével sem tudtuk fordítani/

2 torokgyík

c/ 1905; 1 sorvadás

3 csecsemőhalálozás

1906; 2 végelgyengülés

7 csecsemőhalálozás

2 tüdővész

3 esetben nem jelzik a halál okát

1907; 2 tüdővész

5 csecsemőhalálozás

1 hasvizkór

1 sorvadás

d/ bejegyzések az anyakönyvben vagy más egyházi iratban járványokra vonatkozóan

Nem találtam erre vonatkozó adatot.

Temető helye, részei, beosztása

1. Él-e annak emléke, hogy valamikor a temető a község belterületén, vagy éppen a templom körül volt.

Nem

2. Van-e jelenleg több temető a község határában?

Nincs

a/ Ez/ek/ milyen koruak?

A falu fennállásával egyidős.

b/ Magaslaton, kiemelkedésen helyezkednek el?

Magaslaton helyezkedik el.

c/ Milyen tájolásuak a sírok?

K-Ny

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

Nem, mert katolikusok élnek, éltek a faluban.

/Kivételesen 1-1 református család volt, de ezeket is mindig a sorba temették./

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

Nem

5. Volt-e olyan törekvés, hogy egy családhoz, egy rokonsághoz tartozók egymáshoz közel meghatározott rendben temetkeztek?

Inkább csak a II. világháború óta.

6. Volt-e a gyermekeknek külön temetőrésze?

Igen /lásd a temető rajzát/

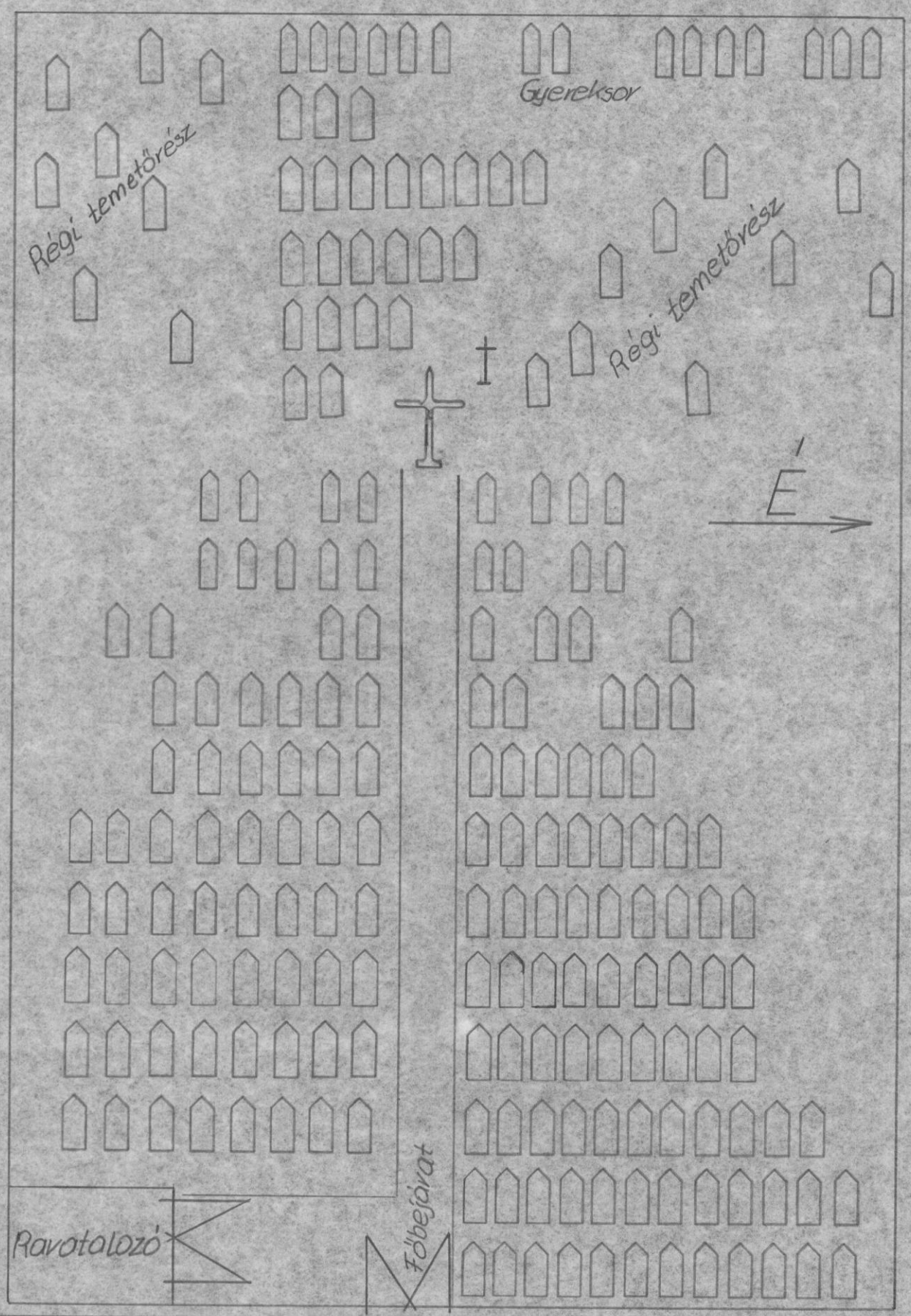
Azokat pedig akik nem értek keresztséget a gyepűhöz temették, mert zsidónak tartották őket.

7. Hova temették a falu szegényeit, öngyilkosait?

A falu szegényeit is a sorba temették. Egy emberre emlékeznek a faluban akit szérül temettek el. A falu szegénye, un. Miceli bácsi volt, aki a két világháború között, kb. 38-39-ben halt meg.

Öngyilkos nem nagyon volt a faluban, de azt tartották hogy azt is szérül kell eltemetni /kiharangozni sem szabad, és a pap sem temetheti el/.

A temető vázlatos rajza



68-as műút

8. Mivel kerítették a temetőt?

gyepű /lyxium/

9. Temetkeztek-e a temetőn kívül is?

Nem

10. Voltak-e a temetőben gyümölcsfák? Milyen fát szoktak ültetni a halott lábához?

Körtefa, cseresznyefa jobbra a temető kapunál volt, és körtefa a nagykereszt környékén. Kb. 1920-22 táján elöregedtek.

A bejárattal szembeni úton kétoldalt szegélyként nyírfák vannak.

A halott lábához fát nem ültettek, csak 1-2 gondozatlan sírra került emlékként fa.

11. Milyen virágokat szoktak a sírra ültetni?

árvácska

viola

krizantém

szegfű

muskátli ...

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

Nincsenek

Sirjel, sir

1. Milyen sirjeleket ismernek?

a/ Hogyan nevezik a halott feje fölé tett jelet?

kereszt, sirkő

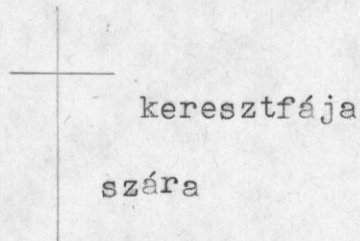
b/ Volt-e különbség a férfi és nő sirjele között?

nem

c/ Milyen sirjele volt a gyerekeknek?

Kisebb mint a felnőtteké, de a fiuk és lányok sirjele között különbséget nem tettek.

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?

Molnár Juliska keresztfáján /Az I. vh. előtt halt meg, sirja már nincs meg/

Reményünk csillagát fedi e sirhalom,
Rá a szülői fájdalom.

Két ma is megtalálható feliratú:

A hazáért!

Itt nyugszik
Kaufman Antal
népfelkelő

szül: 1874 június 8.
megh: 1916 június 3.

A sok csatában elfáradva
Hazám földjében pihenek,
Édesebb lesz itt az álom
Itt még a sir sem idegen.

Itt nyugszik

Anczman

Erzsike

élt ... hetet
megh: 1912. jun. 13.

Béke hamvaira!

Szenderegj csendesen
Hideg mély ágyadon
Hű szüleid fájdalma az
Mely virraszt sirodon.

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

Nem

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

fekete - idős embereké

sárga - bárkinek, de elsősorban középkorúaknak, vagy a nem túl időseknek

fehér - gyermekeknek

2. Milyennek kellett a sirhant formájának lenni?

2 m hosszúnak

80 cm - 1 m szélesnek

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

Nem

4. Tettek-e a koporsóba örömvirágot?

Nem /De több helyen tettek bele pénzt, hogy a csengetőbe tudjon tenni a halott./

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

A sirt közeli hozzátartozók, szomszédok, barátok ásták, volt rá eset, hogy a halott még életében megszabta, hogy kik végezzék ezt a munkát.

A meghívást általában 1 személy /elsősorban a legközelebbi hozzátartozók közül valaki/ végezte.

6. Ástak-e házaspár esetén vagy közeli családtagoknál jobbra vagy balra mellékgödröt a sírba, hogy elférjen egymás mellett két koporsó?

Nem