

Somogy Megyei Múzeum
NA-1038.
Néprajzi adattár

--	--	--	--

Somogy Megyei Múzeum
NA-1038.
Néprajzi adattár

GYŰJTŐ: WITT LÁSZLÓ

GYŰJTÉS IDEJE: 1977.

TART.: CSURGÓMAGYAROK TÖRTÉNETE.

17 lap

FÖLDRAZAI MÚTATÓ: CSURGÓMAGYAROK

SERK MÚTATÓ:

XII

VI

VII

LECTAROK: AS:



HALASPACK RT.



Csurgónagymarton története - Népesség

Műveltség

Terület

Gazdálkodás

Kereskedelem

Táplálkozás

A község neve első ízben 1367-ben fordul elő, amikor a várnai perjelség birtoka Csurgóval együtt. Későbbi birtokosai is Csurgóéval azonosak. Lakói pásztoemberek voltak, kik az akkor jóval bővebb vizü Nagy-árok mellett őrizgetve nyájait, az erdő almás részének átellenében fekvő partos helyen építettek maguknak szállást. A falunak ezt a keleti részét ma is Ómág-nak Almág-nak hívják.

A község lakói protestánsok 98 %-ban. Az 1634-iki kiskomáromi zsinat jegyzőkönyvében már úgy szerepel, mint Csurgóval és Alsokkal együttesen lelkészt tartó hely. Külön kiváltságokat élveztek /hasznos szolgálat fejében/. Első templomukat 1794-ben építették fából, zsupptetősen a tanítói lakás udvarára és használták 1842-ig. Előtte az istentiszteletet egy közönséges házban tartották, mely később a falu kocsmája lett. Korábban falábakon állt egy harang 1728-as évszámmal. Ez a harangláb közös volt a másik vallásuakkal. A mostani templom-telket az iskolahelység átellenében 1831-ben kapták. Miután az uraság, gróf Festetich László megengedte olcsó robotért a téглаégetést és jutányosan meszet is adott, így 1839-42-ben felépítették a masszív templomot, a kézi és írás napszámot nem számítva 8000 Ft-ért. 1790-ig a tanítók hol itt,

hol ott laktak a faluban. Az uraság átadta a tanitónak a csordások lakását, a pásztorházat pedig iskolának használták. 1830-ban a régi tanitói lakást lebontották és 1872-ben készült a tágas, kényelmes épület, mely részben iskola és tanitói lakás volt. / Az első tanító Beregszászi nevű volt./

Népesség

A lakosság nemzetisége 100 % -ban magyar, földmiveléssel foglalkozó nép. A szaporodási létszám csökkenő tendenciát mutat. 1890-ben 576 volt a népesség száma. Egész Somogyban itt van a legtöbb egykés család. /79 %/ ! 1900-ban 573, 1930-ban 548, 1941-ben 518, 1949-ben 476, 1960-ban 422, 1965-ben 394, 1970-ben 350, 1975-ben 243, 1976-ban 227. Népteledenő falunak is nevezhető. A gyors iparfejlődésnek a hatása is befolyásolja a csökkenő népességet. A fiatalok mind többen költöznek Csurgóra és egyéb városokba.

Műveltség

1945 előtt az egyedüli iskola szolgáltatta a műveltséget. Műkedvelő csoportja is volt, melyet a tanító vezetett. Évente egy, esetleg két alkalommal léptek fel tánccal és rövid szindarabbal. Az iskolát egy tanító vezette, egy tanteremmel rendelkeztek és két csoportra osztva tanultak.

1910-ben még 40 analfabéta volt a faluban. Az 1920-as évekre lo-re csökkent. Ekkor a tanulók száma 35-40. 1949-ben már csak 6 analfabétát jegyeztek fel. A tanulók száma 44. 1960-ban már 77 tanuló járt iskolába. / Analfabétát már nem jegyeztek /. Csurgónagymarton lakossága nagy gondot fordított gyer-

mekeik taníttatására. A szülők versengtek, hogy kinek a gyereke tud magasabb iskolai végzettséget elérni.

A felszabadulás után a művelődés terén is nagy változás történt. Az iskolát körzetesítették Csurgóra. A középiskolát végzettek száma is évről-évre emelkedik. Művelődési ház épült 150 fő befogadására. Mozi-előadások száma heti 2 alkalommal, 60 férőhellyel. Könyvtári kötetszám 1960-ban 372, 1965-ben 797. A rádió és televízió gyors elterjedése is a falu művelődését segíti elő.

Terület

Csurgótól északra fekvő kisközség. Települési formája a Mihály-Zákány-i halmokhoz hasonló. Két part közé a völgybe épült falu. Hozzá tartozó földrész: 673 hold szántó, 132 hold kert, 225 hold rét, 56 hold szőlő, 4 hold legelő, 1918 hold erdő, 64 hold terméketlen. Összesen 2572 hold. Ebből 200 hold törpe, 772 hold kis és 1600 kat.hold középirtok 123 birtokos kezén. Festetics Tasziló hercegnek itt is volt birtoka. Ma a tsz közösségébe tartozó terület.

Gazdálkodás

Csurgónagymarton gazdasági fejlődése fokozott emelkedést mutat. Az egyezerű pásztoemberek módjára élők lakták kezdetben, később jobbágytelket és földet szerezve, mind többet gyűjtve, robot munkával igyekeztek több földhöz jutni. Jobbágy sorsból felszabadulva törpe, kis és középirtokosokból álló falu lett. Gazdasági életük ennek megfelelően alakult. A lakóházak száma 1900-ban 87, 1930-ban 98, 1941-ben 101,

1949-ben 99, 1965-ben 99, 1970-ben 106. A házak fala tömés, a tetőzet zsupp és cserép. Ma egyetlenegy zsuppos házat sem lehet találni a faluban. A régi házakat sorban átépítik modern lakóházzá a mai életnek megfelelően. / A villany-hálózat üzembehelyezése 1961-ben volt./

Kereskedelem

A falu lakossága a maga termelte gabonaféléket, zöldségféléket és gyümölcsöt adott el pénzszerzés céllal. Ehhez a forráshoz tartozik az állattenyésztés is. Részben a csurgói piacon és a falura járó kereskedőknek kínálta termékét. / Ismert falujáró kereskedők Kiss Pista bácsi és Mód Ferenc csurgói lakosok, kik továbbadták a felvásárolt árút, terményt a csurgói nagykereskedőknek. Búzát Kanizsára is vittek eladni, míg a bort a csurgói korcsmárosok vették meg. Állatokat a falura járó kereskedőknek /kupecoknak / adták el, a tejet a csurgói tejgyár vette meg. Néha Légrádról is jöttek kereskedők, úgyszintén oda is jártak eladni. Itt említhető még meg Perlak, Kapronca, ahova szintén jártak piacolni. /Horvátország/. A közeli erdő is nagy hasznára volt és van is a falunak.

A szükséges eszközöket szintén hasonlóképpen vették meg. Falura járó kereskedők kínálták áruikat. Cserépedényeket a Vas megyei fazekasoktól vettek gabonáért cserében. A faedényeket a gólai cigányok készítették és árulták. Később szentai cigányok is készítettek faedényeket és hordták falura eladni. Egyéb szükséges felszerelést és ruhaneműt vásárokon vettek. Főleg a közeleső csurgói vásárra jártak. Nevezetes vásárok: húsvéti, pünkösdi, egyedi /szeptember 1-én /, novem-

ber 20-án Erzsébeti vásár. / A pünkösdi vásárra azért kellett elmenni, mert akkor vettek bocskort az egész családnak./

Táplálkozás

A falusi ember életét, étkezési szokását az évszakok és a munka folyamata határozta meg, míg a városi ember főétkezési időpontja télen, nyáron a déli ebéd. A falusi embernél ez csak nyárra és vasárnapra esett. Egyéb évszakokban reggel főztek kiadós ételeket. A nyári időszak erős munkát igényelt és így az étkezésre is nagyobb gondot fordítottak. A fő étkezés délre esett, de a reggeli is gazdag volt. Késő ősztől koratavaszig az asszonyok a fonással, szövással voltak elfoglalva és így nem fordítottak időt a főzésre napközben. Ezt az életmódot a téli rövid napok és a világítás is meghatározta.

Étkezési nyersanyagukat maguk termelték. Legfontosabbak a búza, burgonya /krumpli/, kukorica, káposzta, répa, gyümölcs. Fűszert régen kevésbé, de az 1900-as években már mindinkább elterjedt és rendszeresen használták. / Babérlevél, bors, szekfűszeg, sáfrány, bazsalikom, majoránna, borsfű/. Ezeket üzletben vásárolták.

Húst szintén a maguk által tenyésztett állatok feldolgozásából nyertek. Ritka esetben, esetleg ünnepnap vásároltak hentesnél húst. Disznót 3-4 -et is vágtak egy évben. / Sok a nagy gazda/. Így bőven volt húskészletük. Nyáron aratás előtt feltétlen vágtak disznót. Fontos volt a hús tartósítása is. Legfőbb tartósítási mód: füstölés, sózás, sütés. A szalonnát, a sonkát, lábát, fejét füstölték. / Az 1800-as években hájat

is füstöltek./ Sózott, kockára vágott szalonnát szalonna darabokkal tettek el favéndelbe. Csontos húst lesütötték, vendőkbe rakták és zsirral leöntötték. Kolbászt száraz húsból töltöttek, füstön szárították. A kocsonya hús is füstölésre került. A házigazda szokta levágni a disznót. Ha nem értett hozzá, akkor a rokonságban hozzáértő férfi végezte ezt a munkát. A fő munka az asszonyokra várt. Még a tölteni valót is ők készítették és ők töltötték is meg. A kását az abalében főzték ki./ Húslé/

Disznóvágáskor reggeli: dincelt máj sültkáposztával. Ebéd húsos káposzta és sült hús. Vacsora: húsleves, főtt hús mártással, húrka, kolbász, hájaspogácsa.

Baromfit egy héten több napon is vágtak nyáron, télen csak ünnepnap. Elkészítési módja: főzve, sütve és pörköltnek. A főzést mindig a legidősebb asszony végezte. A korán kihaló öregek / 40-50 év/ helyett a fiatalasszonyra hárult a család étkeztetése a főzés. Ez nem volt mindig zökkenőmentes. Nem volt alkalma megtanulni főzni, míg a gazdasági munkában tevékenykedett.

Az ünnepi étkezéssel kapcsolatos szokásokra nagy gondot fordítottak. Minden háziasszony igyekezett főztjével kedveskedni családjának. Pl. a gyerekeknek madárkakat sütöttek keltésztából. Az ünnepnapon kevés eltérés van. Az egyéb nevezetes napok, események ételei is sokban egyeznek.

Ünnepnap és egyéb nevezetes napokon készített ételek:

Újévi ételek- malacpecsenye, malacaprólékból becsinált leves, tollaspogácsa. / Ahány családtag volt, annyi pogácsára

tollat tüztek. Megjelölték, kinek melyik a pogácsája. Amelyiken a toll előbb elégett, az a családtag halt meg előbb/. Vacsorára töltöttkáposzta volt.

Húsvét:

húsleves baromfihúsból, sülttyúk, rétes, kukorica, kuglóf. Másnapján töltöttkáposzta vagy húsoskáposzta, reggel kocsonya, vacsorára maradék.

Mindenszentek:

húsleves, kacsasülve, rétes.

Karácsony:

tyúkhúsleves, töltötttyúk, diós, mákoskalács, kukorica. Másnapján pörkölt és előző napi maradék. / A kocsonya ekkor sem maradt el. /

Szilveszteri étel:

vacsorára bő étel, - sült kacsasülve, vagy lúdhús, pörkölt, sült disznóhús, rétes. / Főétkezés vacsorára esett. /

Keresztelés:

reggelire pörkölt, sült disznóhús, kukorica. Ebédre tyúkhúsleves, töltött tyúk, rétes. Szünet, úgy másfél óra. Utána kirántott hús. / Kb. 50 évvel ezelőtt kezdték a faluban a kirántott húst sütni /. A húshoz savanyúságot is adtak. Süteményt cukrázdában vásároltak. / Az 1920-as évektől jött divatba a sütemény/. Forgácsfánk volt régen a fő tészta. /Még ma is készítik ezen a napon./

Komatál vitel: /

/"paszit"/ Húsleves, töltött káposzta, sült tyúk, sütemény /cukrázdai/ és fánk./Fejvékába vitték, kettő fazék kellett -

egyikbe a leves, másikban a káposzta. A fazekak högyött egyik tányérba hús, másikba sütemény és még a tetejére egy tányér fánk került. Letakarták vékaruhával. Ez a szokás még ma is /

Lakodalom:

reggeli kocsonya, pörkölt, húrka, kukoris.

ebéd- becsinált leves, pörkölt baromfi aprólékból.

vacsora- tyúkhús leves, főtt hús mártással, töltött káposzta, rétes. Szünet 10,2 óráig és kezdték a fokhagymáshúst, piritott tyúkot savanyúsággal és kukorissal tálalni. Éjjel tálalták a süteményt is.-

Hajnalban- kirántott hús, kukorissal, pálinkával.

/ Állandóan volt talpon vendég. Volt aki elment aludni, de pihenés után ismét visszatért mulatni. /

Reggeli - kocsonya, pörkölt, húrka, kuglóf, sütemény. /Mint már említettem, a sütemény csak az 1920-as évektől jött divatba. /

Ebéd - becsinált leves tejfelesen, sült hús. / Nem volt ritka a három napos lakodalom sem. /

Halotti tor:

Tyúkhús leves, főtt hús mártással, piritott tyúk, /piritott tik" / rétes, kukoris, diós, mákos kalács, néha kuglóf is.

Szüretkor:

birkagulyás kelttésztával.

Böjti nap:

tejes ételeket fogyasztottak, zsirosat nem ettek. / Mondván, " aki ezen a napon zsirosat eszik, csúnya lesz" /. / A re-

formátusoknak csak a Nagypéntek a böjti nap. /

A szűkebb családi körben egyszerű ételeket is főztek. A régi időkből átvett és még mai is főzött / bár ritkábban/ ételek a következők.

Keszőce-leves:

Aludtejből készült. Vizzel összekeverik, forralják, tejfellel ráhabarnak. / Kinek nem ízlett, ezt mondta: - "Édesszülém má meg borjúbánatot főzött ke " /.

Kukoricakása:

Az apróra darált, megmosott kukoricakását felteszik vízben főzni, babérlevelet is tesznek közé. Mikor megfőtt, kiöntik tepszibe, fokhagymás, paprikás zsirral megöntözik.

Lencse:

Vízbe megfőzték, megfőve kiöntötték tepszibe és vöröshagymás zsirral megöntözték.

Gánica:

"Fór" a víz, beleöntik a lisztet / vízhez arányítva a mennyiséget /, jó kikeverik, utána kiszaggatják. Sót is tesznek bele, zsirral, vagy tejföllel megöntözik.

Pempő:

"Fór" a víz, beleteszik a megfelelő adag lisztet, higabbra hagyják, mint a gánicát, vöröshagymás zsirral megöntözik, sőt tesznek bele.

Dödölle: Forró vízbe beleteszik az apróra vágott krumplit, sót. Mikor megfőtt a krumpli, összetörik. /Lészürni nem kell./ Hozzákeverni a lisztet, jó kikeverni és keményre főzni. Vöröshagymás zsirba kiszaggatni, tejfellel megöntözni.

Édes répa:

A kerékrépat lehámozzák, leszelik, fokhagymás, paprikás zsirba dinctelik, vízzel felengedik /"fömlöntik"/ és még főzik egy ideig, végül rárántanak. Néha húst is tesznek közé./

Kaszáslé: Fokhagymát gyengén piritani, felengedni vízzel, tejjel ráhabarni, só t beletenni. / Aratáskor pörge prószát is tördeltek bele./

A kaszás leves másik változata: Forróvízbe apróra vágott sertéshúst megfőzni, só t, fokhagymát tesznek bele, amikor puha a hús, tejjel behabarni, tetszés szerint eset.

Törött borsó/bab/:

Sós vízben megfőzzük a borsót, megfőve megtörjük és vöröshagymás, paprikás zsirral megöntözzük.

Kukoricaprósza: A kukoricalisztet tejjel kikeverjük, olvasztott zsirt, só t teszünk bele. Tepszibe öntve sütjük.

Kukoricaprósza /kelt/:

A kukoricalisztet tejjel kikeverjük, olvasztott zsirt, só t, élesztőt teszünk bele. Tepsziben sütjük. Még sütés előtt dióval, vagy lekvárral megszórjuk a tetejét.

Gyömöszölt pogácsa:

Zsiros pogácsatésztát belenyomkodták a tepszibe, még megöntözték zsirral és bevagdalták.

Tejes pilácsaleves:

A felforralt tejet kockatésztával befőzni.

Tikmonyaslé: Rántott leves tojással.

A tejből többféle tejterméket készítettek házilag. Ilyen a túró- füstölt túró, vaj, sajt, tejföl, aludttej.

Túró:

A megaludt tejet kiöntötték szítás ruhazacskóba, hogy a leve csöpögjön ki. Ha száraz túrót akartak, jó ki is nyomkodták.

Füstölt túró:

A túrót sóval, paprikával, tejfellel összegyúrták, csúcsosra, vagy gömbölyűre formálták, deszkára rakták és füstölték - szárogatták.

Vaj:

A tejszint fazékban rázták vajjá, vagy köpülővel készítették. / Fa és cserép köpülő./

Sajt:

Tejoldóval készítették a sajtot, mely összehúzta a tejet. Lyaukas edénybe tilángli ruhát tettek, beleöntötték az összekapott tejet, kevergetni kellett /aprózni/, összeállt olyan formára, amilyen edényben volt. Mindennap sósvizzel mosogatni kellett egy hétig. Szellős helyre kellett tenni. / Az oltót kereskedőktől vették. /

Tejfel /"tэфő":

A tejet tejesfazékba /cserépfazék / elszűrték. Télen meleg, nyáron hűvös helyre helyezték. A tej fölvetette a fölít, ez volt a tejföl, pár nap múlva kanállal vigyázva leszedték az aludttejről.

Aludttej:

Ha aludttejet akarunk, savótól elválónak kell lenni. Ha hideg van, egy hét kell még megalszik. Ha meleg, 3 nap elég.

A zöldségfélék tartósítása az 1800-as években elmaradott volt. Csak a legszükségesebbeket rakták el egyszerű móddal. Ilyen

a zöldség, sárgarépa, hagyma, fokhagyma, szárított paradicsom és savanyú káposzta. A gyümölcs tartósításának is csak az egyszerű formáját ismerték. Széna és búza közé rakták az almát és a körtét. A szivát aszalták kemencében. Lekvárt is csak szivából főztek. Említésre méltó a paradicsom régi tartósítása. A paradicsomot megfőzték sűrűre, cseréptepsibe tették és kemencében aszalták. Az 1900-as évek elején is még ez a tartósítási folyamat volt. Csak 1920-tól kezdtek áttérni más módszerre. Így pl. a paradicsomot már üvegbe tették el. / A megfőzött paradicsomot átpaszírozták, újból felforralták és üvegbe öntözték. Az üveget fehér ruhába csavart kukoricacsutával dukták be. Kemencében dunctolták.

Természetesen a fő étel a kenyér volt és ma is az. Régen otthon sütötték a kenyeret kemencében. Ma teljesen áttértek a bóti kenyér fogyasztására.

Elmondások alapján felvázoltam a legtöbbet fogyasztott ételeket napi étrend formában, az évszakoknak megfelelő étkezési sorrendben.

Tavasszal

Reggeli:

Hétfő - bableves füstölt hússal /"borsóleves "/

Kedd - hajdinakása leves, kukoricaprósza

Szerda - orgyas-káposzta, prósza

Csütörtök - kruppli leves, gyömszölt pogácsa

Péntek - tejeshajdinakása leves, laska

Szombat - dincelt hajdinakása, sült hús

Vasárnap - nincs reggeli /"Eltörött a fazék " /

Ebéd: Hétfő - sült krumpli, szalonna, hagyma

Kedd - tejszeles túró, hagyma

Szerda - töpörtyű, gyümölcs

Csütörtök - füstös-túró, hagyma

Péntek - alma, dió, főtt krumpli

Szombat - paprikáskrumpli

Vasárnap - húsleves, főtt hús mártással, rétes.

Vacsora:

Hétfő - keszőce leves

Kedd - ecetes leves, lencse vöröshagymásan

Szerda - rántott leves, palacsinta

Csütörtök - kaszálé, pempő

Péntek - tejszeles pilácsaleves

Szombat - tikmonyas-lé, kenyeret szeltek bele

Vasárnap - déli maradék.

Nyáron

Reggeli:

Hétfő - paprikás krumpli, saláta

Kedd - töpörtyű, saláta

Szerda - sült krumpli, szalonna, paprika

Csütörtök - dinctelkása

Péntek - tejszeles túró, hagyma

Szombat - tejszeles vargánya

Vasárnap - nincs reggeli

Ebéd:

Hétfő - húsos káposzta, pödrött perec

Kedd - rántott bableves, prósza

- Szerda - zöldségleves, kifőtt-tészta /"mácsik" /
Csütörtök - töklevés, pogácsa
Péntek - tejszeles bableves, nudli
Szombat - gulyásleves, krumplis pogácsa
Vasárnap - tyúkhús leves, főtt hős mártással, kelt tészta.

Vacsora

- Hétfő - tej kenyérrel
Kedd - tejszeles kajdinkása
Szerda - ecetes leves
Csütörtök - tejszeles csirke
Péntek - piritott gánica
Szombat - tejszeles reszelék
Vasárnap - déli maradék / esetleg pörkölt/

Ősszel

Reggeli:

- Hétfő - száraz vargánya leves, kukoricakása
Kedd - savanyú répa, káposztáslaska
Szerda - ecetes krumplileves, prósza
Csütörtök - zöldséges leves, gyömszölt pogácsa
Péntek - tejszeles bableves "borsóleves", gánica
Szombat - Savanyú káposzta hússal, fánk
Vasárnap - nincs reggeli.

Ebéd:

- Hétfő - renbesült krumpli, töpörtyü, savanyó
Kedd - füstölt szalonna, vörös hagyma

- Szerda - tejfeles túró, hagyma, dió
Csütörtök - kövesztett disznóláb, retek /A kövesztett lét
is kimártogatták kenyérrrel
Péntek - sajt, vöröshagyma, gyümölcs, sülttök
/ Sülttököt több nap is szoktak sütni, úgy is
lehet mondani, hogy mindennap /
Szombat - vágott szalonna töpörtyűje, hagyma.
Vasárnap - töltött káposzta, kelttészta

Vacsora:

- Hétfő - keszőce leves
Kedd - tojásos rántott leves
Szerda - fokhagymás tejfeles leves
Csütörtök - krumplis terc
Péntek - tejes hajdinkása
Szombat - forralt tej
Vasárnap - pörkölt

Télen

Reggeli:

- Hétfő - Savanyú káposzta, sóspogácsa
Kedd - vargánya leves, ecetes prósza
Szerda - eceteslé- tántottlé, kifőtt tészta /"mácsik"/
Csütörtök - hajdinkása leves, dióstészta
Péntek - tejfeles lencseleves, lekváros pogácsa
Szombat - káposztás borsó csülökkel
Vasárnap - nincs reggeli

Ebéd:

- Hétfő - szalonna, vöröshagyma
Kedd - dió, gyümölcs, "könyér "

- Szerda - aludttej
Csütörtök - tejszeles túró, szalonna, kolbász
Péntek - renbesült krumpli
Szombat - lángos tejszelesen
Vasárnap - húsleves, főthús mártással, sült hús, kalács.

Vacsora:

- Hétfő - tejszeeskávé
Kedd - rántott leves
Szerda - édesrépa leves
Csütörtök - kelkáposzta krumplival
Péntek - tejszehajdinák
Szombat - kaszáslé
Vasárnap - délim maradék

Befejezésül megemlítem még a vadonban szerzett táplálékokat. Mint már említettem a közeli erdőt, ezt a szerzési módot lehetővé is tette és teszi ma is. Egyik ilyen étkezési nyersanyag a gomba. Különböző ehető fajtáját szedték és készítették sok változatban. Különösen a vargányát kedvelik. Száritják télire is. Ezenkívül fontos megemlíteni a vadalma szedését, melyből ecetet készítettek. / Régen az ecetet is házilag készítették. / Teának való hársfa virágot, pipitért és még sok hasznos vadon termett növényt használtak fel.

A vadhús szerzése nem nagyon volt divatos. Egyrészt azért, mert tiltva volt, másrészt otthon is kadt bőven hús. Gyűjtésem folyamán sem említettek vadhúsból készült ételeket.

A leirtak egységesnek mondható az egész falura, mivel a népnek összetétele is egységes, úgy vallásilag, mint gazdaságilag és nemzetiségileg is. /Minimális eltéréssel/

Felhasznált források

I. Tóth Ferenc: Járási monográfia földrajzi- és történeti statisztikai - és gazdasági alapon.
Csurgó, 1928.

II. Somogy megye szociális és gazdasági helyzetképe. 1939.

III. Évkönyv - A csurgói Református Egyház könyvtárából.

IV. Adatközlők: Soós Jánosné, Csurgónagymarton, Petőfi ut.
74.

Kovács Józsefné 69 - éves. Csurgónagymarton, Petőfi u.

A fõnt emlitett forrásokból és saját gyujtés alapján készítette:

Csurgó, 1977. december 12.

Witt Lászlóné