

Somogy Megyei Múzeum
NA 2468/2006
Néprajzi adattár

Somogy Megyei Múzeum
NA 2468/2006
Néprajzi adattár

Gyűjtő: KNEZY JUDIT	
Gyűjtés ideje: 1975.	
TART: NÉPRAJZI ÖSSZEFGGÉSÉK NYÁSEGÜNKBEN	
ÉS KÖRMEZETÉBEN	
10 lap + DURLUM!	
FORDRAZTI KÖNYV: WAPOSVÁR	
SZAKKÖNYV: XXXIII)	

--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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 hordtak

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 vásárookra 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./

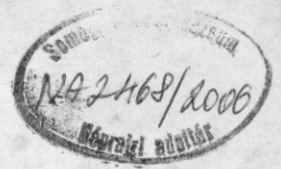
Milyen begyűjtők alakultak a községben a két világháború között és mikor? /tejszövetkezet/

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

a/ Soroljuk fel:

b/ Milyen körzetben árusítottak?

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



Áru- és cserekereskedelmi kapcsolatok

II. B e s z e r z é s

1./ Más vidékről milyen árusok jártak a községbe

a/ más országrészből /üveges, vásznas, gyolcsostót, szegkovács, cseregő- és kolompöntő illetve pörgőkészítő kovács, paprika-árusok, hagymaárus, fazekas, korsós, vándorárus, bicskás/,

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

2./ Hol szerezte be bútort, széket, ládát, női kontyot, ékszert, kékfestő anyagot, szürt, bundát, csizmát kalapot, bőrtarisznyát, szőrtarisznyát, üvegárut, kályhát?

3./ Mikor volt a községben és környékén vásár?

Itt mit szereztek be? És mit adtak el?

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

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

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

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

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

4./ Nem böjti 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 üvegpoharak, díszes gyertyatartók

f/ házi áldás, díszes bibliaidézetek "aranymondások"

g/ hazafias képek

h/ egyéb

2./ Milyen vallási jellegű tárgyakat helyeztek el

a/ két utcái ablak között álló sifonéron, ládán 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 színessége

d/ kisbunda, kacabajkó /felső kabát/
színe, 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, 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 kérdezett ruhadarabok leírását. Ha a környező községek között van más felekezeti, úgy avval hasonlítsuk össze kutatott falunk anyagát.

É p i t k e z é s

Emlékezet szerint

1. Melyek a község legrégebbi paraszti lakó- és gazdasági épületei?
2. Vannak-e mestergerendájukon, homlokzatukon 1870 előtti évszámot viselő favázás, esetleg 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 mindekkettől 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 - évszám-mal, 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		
<u>Tulipiros v. vörös dinka</u>		
Kadarka		
Kecskecsöcsü		
<u>Ökörszemű /szilvaszemű/</u>		
Otello		
Izabella		
Fekete noha		
Fehér delavera		
Piros delavera		
Saszla		
Magántermő		
Mézes		

Milyen almefajtákra emlékeznek?

Melyek voltak a legrégebb helyi "hazai" fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

Hallottak-e a következő almefajtákról? Melyik milyen színű, izű, mikori érésű?

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

Egyéb.

Melyik fajtákat aszalták?

Milyen körtéket ismertek?

Melyek voltak a legrégebb helyi fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

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

Macskafejű vagy zsömlekörte, leppantós vagy leffantys, árpás, hébér vagy báránfyarku körte, szögfükörte, téli körte, császárkörte, Vilmoskörte, 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, kajszii,
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, paszternánc

Fehérrépa

Mióta termelnek paradicsomot?

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

Mióta főzik be üvegekbe?

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

Köztesnek vagy önállóan vetik?

Szóló közé vetették-e?

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

b./ Futóborsó - /szajheborsó, lapos borsó, fehér borsó, békahátu 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/

3./ Készítettek-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/ verty tej

d/ megzsugorodik 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, katabonca/, 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?

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

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

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, fősőfej, álla vagy alsófej,

torka, alla-torka, ódalis, csigánya, lepicka vagy lapicka, vese,
bélzsir, tüdő, máj, sziv, nyúláhúsa, háj, hájkebél, fejcsont, fej-
bőr, 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 ke-
nésére használták-e?
8. A századfordulón mely testrészeket füstölték?
9. Mely testrészeket főzték hamarosan meg, vagy lesózva?
10. Hogyan dolgozták fel a szalonnát tartós tárolásra? és melyik sza-
lonnarészt?
 - a/ zsirnak felolvasztották? Mekkora darabokra vágták?
 - b/ füstölték?
 - c/ sózták?
 - d/ kövesztették?
 - e/ kövesztették, vëndőbe 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?
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 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-jeés más falubelivel kötött házasságok aránya szükséges.

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

saját falubelivel /endogámia/, más falubelivel /exogamia/ 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 koru a legtöbb házasságkötés?

3./ Községekben belül tapasztalható elkülönülések?

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

Ennek oka: gazdasági, vallási, egyéb?

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

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

N é v a d á s

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

a/ 1780 - 1810 között 1-2 évben

b/ 1840 - 1850 között "

c/ 1910 - 1920 között "

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

	első szülött	másodszülött	a többinél
a/ apja vagy anyja nevéreől			
b/ nagyszülei nevéreől			
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:

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?
 - b/ Magaslaton, kiemelkedésen helyezkednek-e el?
 - c/ Milyen tájolásuk a sírok?
- 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, szomorufüz, istenfafa/.
- 11./ Milyen virágokat szoktak a sírra ültetni?
- 12./ Vannak-e a temetőben különálló szobrok, corpuszok, milyen régiek?

S i r j e l , s i r

1./ Milyen sirjeleket ismernek?

Rajzoljuk le méretek megadásával a legfontosabb formákat és diszítéásokat.

- 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!/
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 verses 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 örömvirágot?

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

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

DUPLIKUM!



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 hordtak

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 vásárookra 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, korsós, vándorárus, bicskás/

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

2./ Hol szerezte be bútort, széket, ládát, női kontyot, ékszert, kékfestő anyagot, szürt, bundát, csizmát kalapot, bőrtarisznyát, szőrtarisznyát, üvegárut, kályhát?

3./ Mikor volt a községben és környékén vásár?

Itt mit szereztek be? És mit adtak el?

Felekezeti különbségek a táplálkozásban

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

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

a/ vajjal főzni	igen	nem
b/ tökmagolajjal főzni	igen	nem
c/ rántás helyett tejfölös, lisztes, vagy vajos habarást készíteni a levesbe	igen	nem
d/ a halat olajon vagy vajon sütni?	igen	nem

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

4./ Nem böjti 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 ismereteseek?

Melyik milyen vallással kapcsolatos? Hol volt a hagyományos helye?

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

b/ búcsúi kálváriák viaszfigurákkal, üvegbura alatt

c/ Gyüdi Mária kép viasz szoborral

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

e/ búcsúi kegytárgyak, színes üvegpoharak, diszes gyertyatartók

f/ házi áldás, diszes bibliaidézetek "aranymondások"

g/ hazafias képek

h/ egyéb

2./ Milyen vallási jellegű tárgyakat helyeztek el

a/ két utcai ablak között álló sifonéron, 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 színessége

d/ kisbunda, kacabajkó /felső kabát/ színe, 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, 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 felekezeti, úgy avval hasonlítsuk össze kutatott falunk anyagát.

É p i t k e z é s

Emlékezet szerint

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

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

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 mindekkettől 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, szőlőbéli 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, kisföldiek 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

Ökörszemű /szilvaszemű/

Otello

Izabella

Fekete noha

Fehér delavera

Piros delavera

Saszla

Magántermő

Mézes

Milyen almefajtákra emlékeznek?

Melyek voltak a legrégebb helyi "hazai" fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

Hallottak-e a következő almefajtákról? 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 laffantus, árpás, héber vagy báránfarku körte, szögfükörte, téli körte, császárkörte, Vilmos-körte, Sándor-körte,

Egyéb:

Melyik fajtát aszalták?

Milyen szilvafajtákat ismertek?

Melyek voltak a régi, és melyek az újabb fajták?

Ismerték-e a következő elnevezésű fajtákat?

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

hosszi sziva

sárga sziva

Milyen barackfélét ismertek?

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

Melyek a régi fajták?

Milyen meggyfajták voltak a leggyakoribbak?

/fekete möggy, cigánmöggy, hólagos möggy/

Milyen cseresznyefajtákat fogyasztottak leginkább?

/májusi, ropogós, hólagos/

Milyen répafélét ismertek? /helyi elnevezéssel/

Melyiket miként használták fel táplálkozásra 1900-1920 között?

Burgundi répa

Karórépa

Kerékrépa

Sárgarépa

Paszternák, paszternác

Fehérrépa

Mióta termelnek paradicsomot?

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

Mióta főzik be üvegekbe?

Milyen almefajtákra emlékeznek?

Melyek voltak a legrégebb helyi "hazai" fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

Hallottak-e a következő almefajtaokról? Melyik milyen színű, ízű, mikorri érésű?

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

Egyéb.

Melyik fajtákat aszalták?

Milyen körtétet ismertek?

Melyek voltak a legrégebb helyi fajták?

Melyek újabbak és mikortól?

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

Macskafejű vagy zsömlekörte, lappantós vagy leffantys, árpás, héber vagy bárányparku körte, szögfükörte, téli körte, császárkörte, Vilmoskörte, 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 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? .
/tejfől, tejszín/

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

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

b/ keserű túrót? /diólevéllel/

4./ Mennyire kell megaludnia a tejnek: lukacsosra, szivacsosra ~~asavó-~~
tól 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, katra-bonca/, 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?

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

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

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

7. Füstölték-e a hájat? Vagy kiolvasztották zsirnak? Kocsitengely kenésére használták-e?
8. A századfordulón mely testrészeket füstölték?
9. Mely testrészeket főzték hamarosan meg, vagy lesózva?
10. Hogyan dolgozták fel a szalonnát tartós tárolásra? és melyik szalonnarészt?
 - a/ zsirnak felolvasztották? Mekkora darabokra vágták?
 - 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 májashurkát? Mikor terjedt el?
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 birka- és birkahús 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./ 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 vónak menés?

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

N é v a d á s

- 1./ Keresztnév, Névgyakorlás keresztelő anyakönyvek alapján katolikus, református, evangélikus lakosságnál 100 adat alapján három időmet-szetben férfiaknál és nőknél
- a/ 1780 - 1810 között 1-2 évben
 - b/ 1840 - 1850 között "
 - c/ 1910 - 1920 között "
- 2./ Melyek voltak a községben a keresztnévadás szokásai?
/emlékezet szerint/

	első szülött	másodszülött	a többinél
a/ apja vagy anyja nevéreől			
b/ nagyszülei nevéreől			
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:

T e m e t ő h e l y e , r é s z e i , b e o s z t á s a

- 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?
 - b/ Magaslaton, kiemelkedésen helyezkednek-e el?
 - c/ Milyen tájolásuk a sírok?
- 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, istenfá/.
- 11./ Milyen virágokat szoktak a sírra ültetni?
- 12./ Vannak-e a temetőben különálló szobrok, corpuszok, milyen régiiek?

S i r j e l , s i r

1./ Milyen sirjeleket ismernek?

Rajzoljuk le méretek megadásával a legfontosabb formákat és diszitéseket.

- a/ Hogyan nevezik a halott feje fölé tett jelet?
/sirkereszt, kereszt, fejfa, gombfa, fondor, sirkő, stb./
- b/ Volt-e különbség a férfi és nő sirjele között?
/kérjük lerajzolni, vagy lefotózni!/
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/ Ismereteseke-e hosszabb verses 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 mellékgödröt /kadar, gadar/ a sirba, hogy elférjen egymás mellett két koporsó?

M. K. soksz. szám: 18/1976.- 300 pld.

