

Tartalom

ELŐSZÓ	5
BEVEZETÉS	6
AZ ESZTENDŐ ÜNNEPEIHEZ ÉS A MUNKÁHOZ KAPCSOLÓDÓ SZOKÁSOK, HIEDELMEK	9
ÜNNEPI SZOKÁSOK ÉS HIEDELMEK.....	9
<i>Az új esztendő köszöntése</i>	10
<i>Vízkereszt</i>	11
<i>Farsangi időszak</i>	13
<i>Nagyböjt</i>	14
<i>Húsvét</i>	15
<i>Májusfaállítás</i>	17
<i>Ürnapja</i>	17
<i>Pünkösd</i>	19
<i>Búcsú ünnepe</i>	19
<i>Advent, Mikulás, karácsony</i>	21
<i>Szent János apostol napja</i>	27
<i>Fogadott ünnepeink</i>	27
<i>Vallási ünnepekhez, szertartásokhoz kapcsoló egykori szokások</i>	30
Az egész éven át őrzött szentelt tűz.....	30
A nagyszombaton megszentelt fadarab.....	30
Hamvazószerdai borozás.....	31
A szenteltvízhintés rítusa.....	31
<i>Népi bölcsességek, babonák</i>	32
<i>Népi gyógymódok</i>	32
A MUNKA SZOKÁSAI	33
<i>Aratás, aratóünnepek, kenderfeldolgozás, fonás, szövés</i>	34
<i>Szüret, szüretvégi multságok</i>	42
<i>Őszi betakarítás: lekvárfőzés, kukoricafosztás, káposztasavanyítás</i>	46
<i>Téli szokások: tollfosztás, disznóölés</i>	48
<i>Kenyérsütés, olajjütés</i>	50
AZ EMBERI ÉLET LEGFONTOSABB ÁLLOMÁSAIHOZ KACSOLÓDÓ HAGYOMÁNYOK	51
SZÜLETÉS, KERESZTELÉS, NÉVVÁLASZTÁS.....	51
A GYERMEKKOR JÁTÉKAI.....	52
A FIATALOK ÉLETE.....	55
<i>Legényavatás</i>	56
<i>Udvarlási szokások</i>	58
PÁRVÁLASZTÁS, HÁZASSÁGKÖTÉS SZOKÁSAI, HOZOMÁNY, LAKODALOM.....	59
A FIATALOK KÖZÖSSÉGEI, EGYESÜLETEI.....	78
<i>Mária Kongregáció</i>	78
<i>Hercegekúti Katolikus Ifjúsági Egyesület</i>	84

<i>Levente Egyesület</i>	86
<i>Hercegekúti Katolikus Agrárfiúszági Legényegylet</i>	88
<i>Hercegekúti Ifjúsági Sport Egyesület</i>	89
<i>Önkéntes Tűzoltó Egyesület</i>	90
NŐK-FÉRFIAK MUNKAMEGOSZTÁSA, KÖZÖS TEVÉKENYSÉGEK	93
GENERÁCIÓK EGYÜTTÉLÉSE, MESTERSÉGEK	96
AZ ÖREGEK NÓTÁZÁSAI.....	101
A HALÁLLAL KAPCSOLATOS HIEDELMEK, A TEMETÉSI SZOKÁSOK	104
ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK, HELYI ÉTELEK.....	105
SVÁBOSAN KÉSZÍTETT SZALONNA – „SPJÁK” (SPECK)	105
TUNKI – „TUNK” (TUNKE).....	106
<i>Disznóölési tunki – „Mékször tunk”</i>	106
<i>Májas tunki – „Liábörö tunk” (Leber Tunke)</i>	107
<i>Szalonna tunki – „Spják tunk” (Speck Tunke)</i>	107
<i>Krumpli tunki – „Grumpire tunk” (Grundbirne Tunke)</i>	107
<i>Fokbagyma tunki – „Knöbölö tunk” (Knoblauch Tunke)</i>	107
<i>„Bápo tunk” (magyarul besamelmártásként ismert)</i>	107
HÚSÉTELEK	107
<i>Húsleves füstölt disznóbúsból</i>	107
<i>Kolbászleves – „Zupö vursli” (Suppe Wurst)</i>	108
<i>Sváb hurka – „Wurst” (Wurst)</i>	108
<i>Káposzta szalonnával vagy füstölt oldalassal</i>	108
BŐJTI ÉTELEK	108
<i>Paszulyos tészta – „Baunö flekli (vagy flíákli)”</i>	108
<i>Krumplilángos</i>	109
<i>Olajos káposzta héjában főtt vagy sült krumplival</i>	109
<i>Fánk – „krepli” (Krapfen)</i>	109
<i>Dara</i>	109
<i>Tészta főzővizéből készült leves – „Ákbochzuppö”</i>	110
<i>Cinke</i>	110
<i>Lekváros-túrós rakott tészta</i>	110
<i>Tejleves – „riböli zupö”</i>	110
<i>Tejfeles lángos</i>	110
<i>Krumpliszámska</i>	110
<i>Kurászka</i>	110
HORDÓS SAVANYÚ KÁPOSZTÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK.....	111
SVÁB NYELVI EMLÉKEK.....	113
HERCEGKÚT HATÁRÁNAK SVÁB HELYNEVEI	114
KÖZMONDÁSOK ÉS SZÓLÁSOK	118
KÖSZÖNÉSI FORMÁK.....	119
NYELVHASZNÁLAT A HITÉLETBEN	120
SVÁB KERESZTNEVEK	123
AZ ADATKÖZLŐK NÉVSORA.....	124
FELHASZNÁLT FORRÁSOK.....	125