

kérés sincs, akkor nincs más megoldás, mint összepakolni a katonaládát Losoncon, és odábbállni egy kaszányával. Így is történt. Köszönés nélkül azért mégsem hagyhatta el a számára oly kedves losonci közönséget. Hisz életének eddig legszebb négy esztendejét töltötte ebben a városban. És hogyan köszönhetett volna el, szíve szerint a legjobban, a kedves losonciaktól, mint a zene nyelvén. Erről tudósít a helyi sajtó is: „Lehár karmester búcsúhangversenyét szerdán febr. 28-án esti 8 órakor tartja meg a Vigadó nagytermében. A körükből távozó kedves karmester egyúttal minden jó barátainak és ismerőseinek, kiktől személyesen nem búcsúzatott el, lapunk útján mond szívből eredő »Isten hozzád«-ot, forrón köszönti a losonci közönségnek iránta tanúsított rokonszenvét, és kéri, hogy továbbra is jól emlékezzenek meg róla, valamint hogy ő előtte is a Losoncon töltött idő felejthetetlen lesz!”<sup>29</sup>

Hogy milyen népszerű volt a 25. gyalogezred zenekarának karnagya Losoncon, azt könnyen érzékelteti a losonci hölgyek ajándéka. Ugyanis a búcsúzó Lehár egy karnagyi pálcát kapott, aranyozott kis lanttal díszítva az alábbi szöveggel: Ifjú Lehár Ferencnek, Losoncz város hölgyei... Losonczon, 1894. március 4.<sup>30</sup>

A császár és király mundéját azonban nem olyan egyszerű letenni. Ahogy Lehár elmondja: „Apám azonban sehogy sem tudott beletörődni abba, hogy ne legyek katonakarmester. Ezért Ausztria és Magyarország egyetlen haditengerészeti zenekarának karmesteri állására pályáztam s a 120 pályázó közül én lettem a győztes.”<sup>31</sup>

Szülei ekkor Szarajevóban laktak. Lehár oda megy családjához, onnan értesíti a losonciakat élete további alakulásáról. Tehát lélekben és gondolatban még mindig Losoncon van. 1894. március 18-án az alábbi hírt teszi közzé a losonci újság: „Lapunk munkatársa csütörtökön délben a következő táviratot kapta Szarajevóból: »A katonai tengerészet karnagya vagyok. 300 forint fizetéssel... Lehár« S ha sajnáltuk is eltávozását, most örülnünk kell nagy szerencséjének.”<sup>32</sup>

Dr. Szénássy Zoltán

## A korondi taplászok mestersége

A korondi taplótermékek majdnem olyan híresek, mint a kerámia. Sok embernek megélhetést nyújtott és nyújt ma is a szűkön termő föld mellett. A szóhasználat szerint Korondon emberemlékezet óta foglalkoznak a taplófeldolgozással, tehát amióta a világ fennáll s Korond Korond. Ezelőtt húsz évvel édesapám, aki akkor már 69 éves volt, és az öreg Gál Samu bácsi, aki 70 éves volt és a község leghíresebb taplótermék-készítője, a következőket mondták el. Valamikor a múlt század végén volt Brassóban egy kis üzem, ahol különböző taplóból való tárgyakat készítettek. Ezen idő tájt került Korondra egy Filep János nevű postamester, aki a hivatalos ideje után taplókészítéssel is kezdett foglalkozni, valószínű, hogy látta Brassóban. A brassói kis üzemnek a taplót a Brassó környékiek gyűjtötték. Így jutott el Korondra a Brassó melletti Krizba községből Domokos Mihály taplót gyűjteni. Szinte ember nem járta kiterjedésű bükkerdőket talált Korond környékén. A postamester, Filep János is nekifogott a taplófeldolgozásának, és így volt, akinek az összegyűjtött taplót értékesítse. Domokos Mihály családotól megtelepedett a korondi hegyben és korondi lakos lett. A korondi népek nem Domokos Mihálynak, hanem Krizbai Mihálynak hívták. Az utódokat ma is Krizba melléknévvel ismerik, mert lassan a nép a „Krizbai” nevet a szája íze szerint átalakította Kirzibára.

Filep János postamesternek jól beváltott a taplókészítése, mert akadtak olyan egyének a községben, akik megvásárolták tőle a taplótermékeit és elvitték eladni nagyobb városokra, fürdő- és üdülhelyekre. A taplóáru igen jó, mert kicsi helyre össze lehet csomagolni, nem nehéz, így könnyen lehet bárhova szállítani. Az első taplókereskedő Korondon Balázs Szokota Józsefné volt. Idővel több kereskedő fellépett, akik közül híresebb volt Balázs Pandi Balázs és testvére, Molnos Mózesné Balázs Ilona, Balázs Mózesné Fábrián Márta, Demeter

<sup>29</sup> Losoncz és Vidéke, 1894. febr. 25.

<sup>30</sup> Lehár-est Losoncon

<sup>31</sup> Híres zenészek: 196. old.

<sup>32</sup> Losoncz és Vidéke, 1894. március 18.

József és majd jöttek ezek utódai és mások is. Balázs P. Balázs az első világháború előtt Budapesten a Lánchíd mellett megszólította József főherceget is, hogy vásároljon tőle jó korondi taplósapkát, olyant, amely télen fűt, nyáron hűt. Állítólag a főherceg vásárolt is, és miután fizetett, Balázs P. Balázs azután tudta meg, hogy József főherceggel vásárolt.

Molnos Mózesné Balázs Ilonától és Balázs Sz. Józsefnétől 1918-ban Szabadkán a rendőrség elkobozta a taplóárut és az ebből árult pénzüsszeget, s ráadásul még be is zárták őket. Akkoriban a taplótermékeket engedély nélkül árusították. A rendőrség arra hivatkozott, hogy ezen mérgező gombákból készült tárgyakat nem szabad árusítani. Utólag kiderült, hogy a rendőrség nem járt el helyesen. Az illetők kiszabadultak és bírósági úton visszakapták az árut és a pénzüket.

A kereskedők rájöttek arra, hogy ha maguk készítik el a termékeket, nagyobb lesz a jövedelem. Így kezdték ellopni a mesterséget Filep János postamestertől, és egymástól is. Azután mindig újabb mesterek és kereskedők születtek és léptek elő. Jól jövedelmező mesterségnek bizonyult, így nagyon sokan megélhetésül választották ezen mesterséget. Gál Samu bácsi is ezen mesterséget választotta. Ő Nyárádszentgericén született és Korondra nősült. Olyan hírnévre tudott szert tenni a taplótermékek készítésével, hogy még Amerikából is érkezett olyan vevője, aki az 1930-as években Gál Samu bácsit ki akarta vinni Amerikába, de ő nem vállalkozott. Ettől a vevőtől kapott egy igen komoly megrendelést, de ezt egyedül nem tudta elkészíteni, ezért úgy akarta, hogy taplókészítők szervezkedjenek és a megrendelésnek úgy tegyenek eleget. A vállalkozás nem sikerült, mivel mindannyian igen anyagiassak voltak, és hírnévre törekvők is, mindenki magának akarta az elsőbbséget. Elmondja még Gál Samu bácsi azt is – és ez nála igen dicséretre méltó dolog –, hogy minden olyan megmozdulásban és kiállításon részt vett, ahol a korondi taplótermékeket népszerűsíteni, a már meglévő hírnevét öregbíteni lehetett. Nyert arany és ezüst kitüntetést, és dicséző okleveleket is kapott. Itt említi Varga G. Péter taplókészítő nevét is, aki szintén diplomát nyert a Maros Magyar Autonóm Tartomány 1961. évi népművészeti kiállításán.

Az elmondottakból az tűnik ki, hogy a taplómesterség története nem régi. Illesse dicséret és elismerés Tófalvi Zoltán korondi születésű történelem szakos tanárt, aki a taplóról felkutatta és a Hargita napilap 1971. évi június 26-i számában megjelentette a következőket. „Kevés olyan házi mesterségünk van, amelynek pontosan tudnánk a keletkezési évét, a fundamentum lerakásának pillanatát.” (Nos, több összevágó adat alapján nyugodtan kijelentjük, hogy a korondi taplóipar a századik életévét tapossa. Ez az egyetlen olyan háziiparunk, amelynek, ha nem is egészen pontosan, de megközelítőleg ismerjük keletkezési évét, idejét.)

Barabás Endre 1904-ben közzétett Udvarhely vármegye közigazgatási leírása című tanulmányában a következőket írja a főleg Korondon és Farkaslakán elterjedt taplóipar keletkezéséről: „Ezt a háziipart néhai Borszékeny Lina székelyudvarhelyi tanítónő a XIX. század 70-es éveinek azelején honosította meg. A finomabb munkákból sokat visznek Németországba, Ausztriába, sőt egy miskolci kereskedő révén Brazíliába is, a többit hazai fűrdőkön értékesítik.”

Ennél is részletesebb adatokat szolgáltatnak a marosvásárhelyi kereskedelmi és iparkamara évi jelentései, amelyek utalnak arra, hogy Korondon a taplókészítést Filep János postamester, míg Farkaslakán az Oroszhegyből származó Felméri Imre és családja honosította meg.

A Felméri nővérek Farkaslakán 1893-ban 4 munkásnál segítségével 5000 darab taplóipari cikket készítettek, amelyeket fűrdőkön, Brassóban, Szebenben és Kolozsvárt adtak el. Több megrendelést kaptak egy miskolci kereskedőtől, aki Brazíliába szállította.

Mi készítette a korondiakat arra, hogy rátérjenek erre az új mesterségre? Nem nehéz kitalálni. A szegényes föld nem nyújtott megfelelő megélhetést. Nem volt a faluban olyan gazda, még a legmódosabbak sem, hogy ne kellett volna búzát vagy kukoricát vásárolnia. Így fogtak hozzá minden elsajátítható mesterséghez. A falu nagy része ugyan kitarított a biztosabb megélhetést adó fazekasság mellett. Ennél nem volt gond a nyersanyag, ami a taplónál egy esztendei rossz termés miatt felboríthatta az egész család számítását.

## A tapló gyűjtése

A taplót az erdön zsákba szokták gyűjteni. A taplószakot, mivel Bancza Pali bát tartják Korondon a legelső taplógyűjtőnek, „Bancza-zsáknak” nevezik, és a taplógyűjtőket „Bancza ivadéknak”. A mai taplógyűjtők csak annyit tudnak Bancza Pali báról, hogy szegény ember

volt, taplógyűjtéssel kereste meg a szűkös megélhetését, valahol az erdőn halt meg, senki sem tudja hol, rokonai pedig nem maradtak. A temetőben nincsen sírja, fejfája, de az emléket őrzik a taplászok.

Lőrincz Illyés Jánosné Molnos G. Ilona, aki jelenleg 34 éves, beszélt el, hogy a nagyanyjától, Lőrincz Ráhel-től hallotta, hogy amikor Bancza Pali bá járt taplászni, még abban az időben a boszorkányok uralkodtak. Pali bá, amikor este valahol az erdőn meg akart hálgni, egy fa alá tüzet gyújtott, húzott egy nagy kört a tűz körül, akkorát, amelyben ő is elfért, és közben mondta az ő imádságát, ennek a körnek a közepébe felszúrt egy jó vastag pálcát azért, hogy éjfélkor, ha jönnek a boszorkányok, ezzel elűzze őket, mert a pálcának és az imádság közben húzott körnek olyan varázsereje volt, hogy a boszorkányok nem tudtak a körön belül jutni.

A taplóért az erdőn hegyeket-völgyeket kell járni, s bizony nem könnyű dolog egész nap a zsákot a belegyűjtögetett taplóval hordozni és a szűkös, száraz kosztón élni. Ilyenkor a taplász, ha behajolt inni a csörgedező friss vizű patakocskába s észrevette, hogy hal van benne, főképp, ha pisztrángféle, azt is megkísérelte, hogy ne csak a szomját oltsa, hanem az éhségét is csillapítsa, s a kifogott halat parázzon megsütve elfogyasztotta. A vadgalambfiókat sem szokták kímélni, ha fészekre akadtak, ezekből is jóízű ételt lehet készíteni, ingyencfalat a fáradt taplászoknak. A taplász mindig hordoz magával egy kicsi ércclábast, a só, bors, paprika a kísérője. A hagyma, a szalonna sem hiányzik, tehát van, amivel a jóízű ételt készíthet a „nyakatekert” vadgalambfiókból.

A taplász elmaradhatatlan szerszáma a taplászbalta. Ez egy hosszú nyelű kis fejsze, amellyel az alacsonyabban levő taplókat leveszik a fákról: ha nem érik fel vele, akkor egy *kosztot* (hosszú, kemény ágat) vágnak és azzal dőfik le a taplót. Néha az is előfordul, hogy fel kell a taplóért mászni a fára. Ilyenkor egy olyan fiatalabb fát vágnak le, amelyiken ágak vannak, ebből létraszerűséget csinálnak, nekitámasztják a taplós fának, felmásznak, és úgy dőfik le a taplót. Ezt „*csákjának*” nevezik. Amikor a taplász a fáról a taplót levette és megállapította, hogy jó, akkor a nem használható részt leveszi róla. A belét kikotorja – néha tele van kukacokkal –, s így a hasznavehetetlen anyagot nem kellett cipelje. Ha messze mennek taplászni, olyankor megfelelő helyre összegyűjtik a taplót, a legközelebbi vasútállomáson feladják és vonattal küldik a parajdi vasútállomásra. Mindegyik taplászoknak megvan a maga vidéke, merre jár, és azt is tudják, hogy melyik fa terem taplót. Ezeket a fákat évente kétszer-háromszor felkeresik. Aki nem ismeri a taplót, az könnyen megjárhatja, mert nem minden tapló jó feldolgozásra. A tapló évente háromszor terem, ha az idő neki jár. Van tavaszi, nyári és őszi folyás. Ha esős és meleg a nyár, a tapló gyorsan és nagyra növekedik. Ha szárazság van, nincsen termése, ha az idő esősen és hidegen jár, még gyenge termés sem szokott lenni. A taplótárgyak készítésére csak a bükkfákon terem jó tapló. A nyírfákon termő fehér taplóból is használnak díszítésre, ezekből apró virágokat készítenek a nálunk szokásos „mártíisor”-ra.<sup>1</sup>

A taplászemberek nagyon jól ismerik a Keleti- és Déli-Kárpátok erdősegeit. Messze vidékeket bejárnak a Hargitától Komandóig, a Zsíl völgyétől Herkulesig, Nagybányáig, Máramaroszigetig. Úgy is volt, hogy a régi taplászok szekérrel is elmentek a Barótira taplászni. Ma már van olyan taplász is, akinek terepjáró kocsija van, és azzal járnak. Téli időben a taplászok sokkal nehezebb, mint nyáron. Vannak olyan taplászok, akik sítalpokat használnak. Olyan is van, aki keretet köt a lábbelijére, hogy lába ne tudjon belesüllyedni a hóba.

A taplóért messze földet, sok hegyet-völgyet be kell járni, lehet élményekben gazdagodni. Azonban anyagokban is gazdagodik – ha nehézségek árán is –, akinek szolgál a szerencse és a „Bancza-zsákot” nem üresen hozza haza.

## A tapló feldolgozása

Miután a taplász hazahozta az összegyűjtött taplót és egy kicsit kipihente a gyűjtés és az út fáradalmait, ha csak gyűjtéssel foglalkozik, nekilát gazdát keresni a hozott anyagnak. Vannak, akik veszik a nyers taplót és aztán feldolgozzák, vannak, akik csak gyűjtik és feldolgozatlanul eladják, vannak, akik gyűjtik, és fel is dolgozzák, néha még el is viszik eladni; és vannak, akik csak a kész terméket vásárolják fel és azt árúsítják. Ha maga dolgozza

<sup>1</sup>Márciusban kitűzött mütürke – a románoktól átvett szokás (Szerk.)

fel, akkor először is odateszi fülleszteni. A füllesztés abból áll, hogy a pincében vagy az istállóban egy sarokban elhelyezik, rakásba rakják a nyers taplót és letakarják. Ott tartják egy hétig, ezalatt füllik, készül. Az ősszel hozott taplót nemigen szokták fülleszteni, a legtöbbet fészlik a lakóház padlására – a hújuba –, ott szárad egészen a feldolgozásig.

A taplófaragó mindig férfi, nagyon ritka esetben veszi a taplófaragó kést a kezébe a nő. A taplófaragó kést a legtöbb esetben egy gabonaarató sarlóból készítik. A hegyét levágják és a fogakat simára leköszörülik. Az éle nagyon élesre ki van fenve. A faragó ember mellett egy fejsze is ott áll azért, hogy amikor érzi, hogy a kése nem vág, akkor a fejsze nyeléhez hozzáhúzza, úgy, ahogy a mészáros szokta a kését a fenőacélhoz. A taplófaragó a bal térdére egy gumiabroncsdarabot köt, hogy faragás közben nehogy a térdét elvágja. A faragásnál a bal láb a jobb lábra mindig fel van kalangyálva (keresztezve, szerk.) és a bal kézzel a tapló a bal térdre van helyezve, a faragó úgy faragja. A taplófaragó a kézbe vett taplónak lehántja a kérget, kipucolja a beléből a nem odaváló kukacos részeket. Ezután kezdi felszabdálni, és a levágott szeleteket egy kis fabottal megpotyolja (megveri, szerk.). A megpotyolás után kezdi húzogatni, nyújtani, így addig húzogatja-nyújtogatja, amíg nyúlik és finom puha, irhabőr vastagságú lesz. Az olyan nagyobbacska darabot, amelyikből sapka lesz, azt a sapkacsutakra húzza. Mindenik taplásznak több méretű sapkacsutakja van, ami fűz- vagy égerfából készül. Ahogy a taplót a csutakra reáhúzzák, az alját megkötik egy spárgával, hogy a csutakról a tapló ne tudjon leszáradni. Így áll a csutakon két-három napot, amíg megszárad. A nagyobb darabokból készülnek a táskaoldalak, de minden kicsi darabot fel lehet használni. A kisebb darabokból készülnek a díszítéshez a levelek, rózsák és más díszítőelemek.

A taplóból leginkább táskát és sapkát készítenek, ezek 5–6 féle méretben készülnek. Némelyek már ősszel beszerzik a fehér nyírfataplót, ezt majdnem falevél vékonyságúra felszeletelik, különböző színűekre megfestik és január-február hónapokban apró virágokat készítenek belőle. Festésre analfesteket használnak, de taplász nyelven minden olyan festék, amivel a fehér taplót festik, *rodomin*. Vannak, akik olyan gyönyörű virágokat tudnak készíteni, hogy tanult művésznek is dicsőségére válna. Ezekből a virágokból egy-egy taplász több ezer darabot készít a szezonra, és ezekkel a szokott helyeiken már március hó elseje előtt megjelennek és mindenhol vásárolják március 8-ig, mint kedves ajándéktárgyat.

Hogy a táskának tartása legyen, a formát kivágják kartonpapírból (papundecli), a külső felére ráragasztják a mintásra préselt taplót, a belső felét behúzzák különböző színű, tarkakockás papírral, míg a bütüt (a végét, szerk.) vékony, olcsó színes vászonból. A táska fülének egy rongyot megsiritenek (megsodornak, szerk.) és vágott taplóval betekerik. Amikor a táska így kész, akkor az előre kivágott virágokkal, levelekkel vagy esetleg állatfigurákkal díszítik. A sapkának való napellenzőt (simlédert) kartonpapírból teszik, mindkét oldalon beragasztva taplóval. Miután elkészült a sapka, díszítődik különböző virágokkal, levelekkel és állatfigurákkal. A leggyakoribbak a különböző levelek, szarvasok, őzek és fenyőfák.

A táska oldalának való taplót a legtöbb esetben a cséplőgép szórórostájára préselik rá. Deszkára faragott táskaoldalnak való minta is van majdnem mindegyik taplótárgykészítőnek. A díszítőminták negatívját fába faragják. Erre a célra bükköt, körtét és égerfát szoktak használni. Újabban agyagból készült téglalapra is vésik és kiégetik. De ez nem olyan jó, mint a fa, mert könnyen törik. A kinyújtott taplódarabot reáhelyezik a negatív mintára, egy kicsit megnedvesítik és forró vasalóval belenyomják, belepréselik a mintába, s utána nagyon szépen, domborművesen jelenik meg a pozitív minta a taplódarabon. A préselés után a nem odaváló részeket ollóval körbevágják. Mindegyik taplókészítőnek több ollója van, kisebb-nagyobb, az ollók hegye bütüsré (tompára, szerk.) köszörülve, így jobb vele dolgozni, mert minden kicsi hajlást szépen ki lehet vágni, úgy, ahogy a minta megköveteli. A taplótermékek összeállításához és a díszítőelemek felragasztásához enyvet és finom bázalisztet összefőznek – ezt csiriznek nevezik – és a gyakorlat azt igazolja, ez a legjobb ragasztóanyag. A taplókereskedők csirizt, egy pár darab levelet, virágot és más díszítőelemeket mindig Uhordoznak magukkal, hogy ha a portéka, ahogy ők nevezik, megrongálódik, tudják kijavítani.

A taplóból régebb készítették még falvédőt, asztalterítőt, asztalfutót, kefetartót, újságtartót, kalapot és női ruhákhoz való övet. Egy-egy taplász napjainkban is készít kalapot. A taplónak a feldolgozása nem nehéz munka, főképpen annak, akinek van hozzá szépérzéke.

Visszatérve a díszítőelemekhez és szerszámokhoz, a kerek pont- és csillagszerű díszítőelemeket egy vasból készült vágóval vágják ki. Ezeket a sátoros cigányokkal szokták csináltatni. A vágót a taplódarabkára reateszik, kalapáccsal reáütnek és máris készen van a kivágott pont vagy csillagocska.

A taplóipar nagy előnye, hogy ezzel az asszonyok a szomszédban is tudnak dolgozni. Egy rostába vagy kosárba beleteszik a kipréselt apró leveleket, virágokat, elviszik a szomszédba és ott beszélgetés közben vágogatják le a nem odavaló széleket. A taplászok nagyobb része már a téli időszakban felkészül a nyári szezonra. A táskákat, sapkákat egymásba rakva a tisztaszobában, a nagyházban tárolja a vetett ágy tetején, az asztalon, egy részüket pedig a gerendákba vert szegekre akasztja.

Nagyon kell az árura vigyázni, hogy egér ne férközzön hozzá, az enyves csirizt megrágcsálja.

Régebben, amikor a taplászok az árukat eladni vitték, lepedőkbe kötötték, és úgy szállították autóbuszon, vonaton, az állomásról a piacig pedig a hátukon. Ma már könnyű préselt vagy furnírolemezből csináltatnak könnyű ládákat, és abba csomagolják az árut. Vasúton vagy autóval szállítják a rendeltetési helyére, a piacra.

## A taplótermékek értékesítése

A taplótermékesítők lassan az ország mindegyik városában megjelentek termékeikkel. Piacokon, vendéglőkben, a mozgó vonatokon – amíg engedték –, autóbuszállomásokon, minden forgalmasabb helyen megjelentek a portékájukkal.

Ma már inkább a fürdő- és üdülőhelyeken, asztalról vagy elárúsító-bódéból árulnak. Csak a fürdőidény után próbálkoznak némelyek a régi módszerrel, de ezt nemigen engedélyezik a hatóságok.

Ily módon az eladás zömmel a nyári időkben történik és a legtöbben a következő helységekből árulnak: Korond (az utóbbi időben Korondon nagyon megnövekedett az idegenforgalom), Szováta, Gyilkos-tó, Borszék, Tusnádfürdő, Brassó-Pojána, Szinája, Predeál, Herkulesfürdő, Félixfürdő, Slanic Moldova, Govora, Buziás, Szeben-Dumbrava, Vízakna, Bázna, a Fekete-tenger partján végig Mamaiatól Mangalia-Sudig mindenhol, ahol az árusításra lehetőség van és engedélyt adnak.

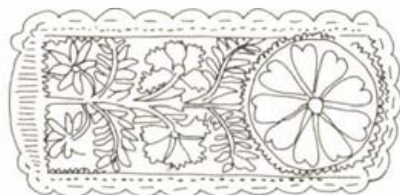
Van, amikor a család mindegyik tagja más-más helyen árul, estére pedig összegyűlnek a szállásra és a másnapi tervek megbeszélésére. A korondiak azonos termékükkel nem nagyon szeretnek egymás mellett árulni. Azt mondta egyszer az egyik falubeli, hogy ő korondi emberrel csak *Firtos kútjánál* szeret találkozni. (Firtos Korond község nyugati részén a legmagasabb hegy, ennek igen híres forrása a Firtos kútja, ahol nagyon kevesen járnak.)

Téli időben, karácsony és húsvét előtt a legtöbben Brassó-Pojánát, Szinaját és Kolozsvárt keresik fel a taplótermékeikkel. Február végén és március elején majdnem mindegyik nagyobb városban és ipari vidékeken megjelennek. Ha jól belegondolunk, nemcsak a tapló összegyűjtése nehéz, hanem téli időben a termékek árusítása sem éppen a legkellemesebb.

Az 1950-es években a taplókészítőket megpróbálták a kisipari termelőszövetkezetekbe tömöríteni és a termékeiket szövetkezeti úton árusítani. Az lett a szomorú tapasztalat, hogy az üzletből nem vásárolták, és a termékeket nem lehetett raktáron tartani, mert az enyves csiriz miatt az egerek mind megrágcsálták.

Községünkben a fazekasoknál és a taplótermékek készítőinél egyaránt szokás, hogy ha valaki új mintát tervez és készít, azt a másik taplász vagy fazekas – ha szerit teheti – leutánozza. Igaz, a legtöbb esetben az illető egy kicsit módosít rajta. Olyan ez, mint a népköltészet, hogy a szerzője ismeretlen és a szöveg változó.

István Lajos



Taplóminta



# dunatours

PEST MEGYEI IDEGENFORGALMI HIVATAL

1065 Budapest VI., Bajcsy-Zs. út 17.  
Telefon: 314-533, 116-827, 115-630  
Telex: 22-4271

## KEDVES BARÁTUNK!

A vidék, ahova invitáljuk, hazánk egyik legvonzóbb tája. A hegyes-völgyes táj a magyar történelem sok jelentős eseményének volt színhelye.

Budapest közelsége, a *Dunakanyar* – mely a 8 országot összekötő folyó legszebb szakasza –, a megyében megtalálható pusztá – sajátos növény- és állatvilágával – teszi különösen vonzóvá. A két egykori magyar főváros – *Esztergom*, *Visegrád* – műemlékei, *Szentendre* mediterrán hangulata a művészetek értékeit őrző múzeumok különleges élményt nyújtanak az idelátogatóknak.

Mint e vidék házigazdái örömmel látnánk vendégül Önt és barátait a tájon.

Budapesten ajánlunk szállodai elhelyezést és fizetővendéglátó lakásokat, szobákat, üdülőhelyeinken nyaralóházakat, önálló apartmanokat, kempingjeinkben faházak, lakókocsis vagy sátras elhelyezést.

### Szentendre – Papszigeti kemping Leányfalu – Dunakanyar kemping Szigetmonostor – Horányi kemping

Két szállodánk is várja az érdeklődőket,  
Szentendrén a Hotel Danubius,  
Ráckeven a Hotel Keve.

Több programlehetőséget is kínálunk vendégeinknek:  
városnézés és folklórprogram, dunakanyari kirándulás,  
lovashozzászóló a pusztán, tanyasi üdülés.

Ezenkívül az ön külön igénye szerint is örömmel vállaljuk üdülésének megszervezését.

## LEGYEN A VENDÉGÜNK!