



66170, KNEZ4. 2000

66170'S DEJE: 1966. aug.

TART.: BARCSI FÁZEKASSÁG

3 lap

FŐLORDATI MUTATÓ: BARCS

SAKCMUTATÓ: XV, A, 5

Iratgyűjtő

**MSZ 5617
PAPIRIPARI VÁLLALAT**



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁROZÁS

ATUECETVE AZ EGYSÉGES LTK. 1035-ös YETELE ALÓL



Lovrencsics edény repertoárja.

Adatközlő: Mayer Györgyné
51 éves, volt föld-
műves,
Barcs, Petőfi u.2.

1966 augusztus.

Gy.: Knézy

Levesestál: Ahol nagyobb volt a család 3-5 literes tálát használtak le-
vesesnek. A tálakat a konyhában tartották. Ilyen méretű levesestálban
gyurni is lehetett.

Káposztástál: Husoskáposzta került bele, amit cserépfazékban főztek a
füstös konyhában. Ez kisebb méretű volt mint a levesestál, gyümölcsöt
is mostak ilyen méretű tálban.

Tányér: Használtak tányérként kisméretű mély tálát és laposat a gyári-
hoz hasonló tányért is.

Széles száju bögre: Kávét tettek bele a gyerekeknek és kenyeret szel-
tek bele.

Kávésbögre: ebből egy készletük volt Koszticáéknak, fehér alapszínű volt,
és színes spriccelt minta volt rajta. A tányérja barna alapszínű volt,
és benne világosabb színű, főként fehér spriccelt minta volt. A háború
alatt az átvonuló katonák nagyrészt eltörték a cserépedényeket. Egyet-
len kávésbögre maradt meg, amelynek fenekét kifurta Mayerné és cserép-
ként /virágcserep/ használta az edényt.

Lovrencsics János
kályhás és fazekas
cserépedény fuvarozás

VI/2/4 2
Adatközlő: Mayer Györgyné
Barcs
Petőfi u.2.

1966 augusztus
Gy: Knézy

Lovrencsics János fuvarosa volt Kosztica András az édesapám. Tudott horvátul, németül, oroszul és egy kicsit angolul is. Horvátországban született és átjött Barcsra a szüleivel, mikor még kicsi gyerek volt. Apja a barcsi fűrészgyárban dolgozott a göcsplatcon. Megvakult, s akkor a fiának hamar meg kellett nősiülnie, mert kellett a segítség, sok volt a gyerek. Egy ideig édesapám a vasuton dolgozott, majd feles földet vállalt, leginkább dohánytermeléssel foglalkozott. 1921 után a dohánytermelés megszűnt, csak ezután kezdett el fuvarozni, ekkor még élt az öreg Lovrencsics Ferenc, ő inkább otthon dolgozott és a fiai Ferenc és János fuvaroztak Kosztica Andrásal. Leginkább Szulokra és a horvát vidékre jártak. A fuvar fejében terményt adtak, mikor mi kellett, de leginkább pénzt kért a munkájáért. Lovrencsicsék nem tudtak beszélni németül és horvátul, ezért mindenki azt hitte, hogy édesapám a fazekas és övé az áru. Barcson is meglátogatták és akartak tőle venni edényt. A horvátok a cifra edényt szerették.

Lovrencsicsék karácsonykor, húsvétkor adtak Koszticáéknak apróbb cserépedényeket ajándékba, gyerekjátékokat, kisbögret stb.

Lovrencsicsék edény repertoárja.

Adatközlő: Lendvai János 56 éves,
fűrészgári munkás.
Barcs, 1966 IX.5.

Gy.: Knézy

Lábas: Több méretben is készült. Három-lábut ifjabb Lovrencsics Ferenc és Lovrencsics János már nem készített, mert letört a lába a szeke-rezésnél. Kkp

Köpülő: sok készült.

Kacsaitató: Két méretben készült, mázatlan formában.

Mezeikorsó: szűrőnélkül, kerek szájjal készült, a külső mintát vekker-óra kerekével szurkálta rá.

Dohánytartó: rendelésre készült. Barcsra a Takács vendéglőbe kellett 15-20 darab hamutartót készítenie Lendvai Jánosnak. Mivel panaszkodtak a vendéglősök, hogy a vendégek mindig elviszik a hamutartót, bele kellett irni a tálakba, hogy "a Takács vendéglőből loptam".

Dohánytartó-medvét: is készítettek, ennek a szőrzete is cserépből volt, ami úgy készült, hogy mikor már meg volt nagyjából az állat teste, agyagot ritka szövésű zsákon átnyomtak és az így kapott masszát rányomkodták a testre.

Egy barcsi tánctanár Lovászi, a táncvizsgára növendékeinek bimbit rendelt.

A somogytarnócai gróf Széchényi Frigyesék mindenfélét rendeltek cserépből, vázát, hordót, edényeket, bimbit.

Babonás szokás, cserépedénnyel kapcsolatban:

Adatközlő: Lendvai János
volt fazekas
Gy.: Knézy 1966. IX.5. Barcs.

Koszticza néni, a Rézinéni, ha göbét tett be hizlalni, mindig vett egy
uj tálát és abból etette meg először, hogy akkor nem fog bugni.

Vásárláskor az első fizetéskor, a fazekasok megköpködték a pénzt, mond-
ván: "apád-anyád ide jöjjön".

V1/2/7 4

Idősebb Lovrencsics Ferenc adatai

Adatközlő: Lendvai János
56 éves, fűrészgári
munkás.
Barcs, 1966 IX.5.

Gy: Knézy

Lovrencsicsék szigetvári származásuk voltak. Lendvai /Lovrencsics/
János szerint már a dédapja is fazekas volt. Édesapja Lovrencsics Fe-
renc jött át Barcsra és itt egyedül volt több évtizeden keresztül fa-
zekas. Legénykorában Mohácson és Apatinban is segédkezett, 1946-ban
halt meg. Mióta fiai is fazekassággal foglalkoztak, az edény értékesi-
tésével ő már nemigen foglalkozott, csak az otthoni munkákat vállalta el.

Fazekasmunka menete
/Lovrencsics Barcs/

Adatközlő: Lendvai János volt fazekas
1966 szept.5.

Gy.: Knézy

Tűzálló agyagot Csehországból Poltárról hozattak. Másik fajta agyagot Szulimánról és a Somogy megyei Tarcsapusztáról hoztak, a kettőt keverve használták. Az agyagbányászásban, hordásban, őrlésben /ezt egy kézzel hajtható hengerrel - szőlőhenger, szőlődaráló mintájú - eszközölték/, cifrálásban is segítette a fazekas felesége, egyedül a korongolásban nem. Ugyancsak fontos szerepe volt az árusításnál az asszonyoknak. "Nagyon sokat tud segíteni egy asszony. Gyönyörű mikor az edény ég, nagyon szép tejfehér" - szölt közbe Lendvai János felesége.

Kényesebb helyre, kályhához meizeni mázat háztattak. Az kész máz volt. Azt nem lehetett szaporítani, míg az itteni máz kilogrammjához 70-80 dekagramm anyagot is hozzá lehetett tenni: kvarclisztet /festékkereskedőtől/, váraljai földet keverték a mázhoz. Drávai homokot nem tudtak felhasználni, mivel igen éles volt. Kályhamintákat készített Lendvai János, hogy mikor valaki kályhát akart rendelni, elvitte neki a mintákat kiválasztás végett. Négy darab mintája megmaradt a repertoárból. Mindegyik fehér földdel van aláfestve, egyiken barnaköves, másikon réz-oxidos, harmadikon smaltés, negyediken vasoxid és barnakő keveréke van. Amelyik mintának csak egyik szélén van minta, az azt jelzi, hogy a kályhának is csak a szélére rendelnek mintát, amelyiken a minták betöltik az egész lapot, az azt jelenti, hogy a kályha-lapokat tele tegyék mintával. A kályhaminták így a kályhatáblák kicsinyített másolatai. Volt krém színű kályha is, azt fehér földdel és vasoxiddal érték el.

Cserépedények és kályhák
eladása.

Adatközlő: Lendvai János volt fazekas
1966 szept.5.

Gy.: Knézy

Lovrencsics János már nem készített szemeskályhát csak egyetlen egy alkalommal Alsódabasra. Ennek a mintarajza még meg van. Oszlopkályhákat rendelésre készített leginkább.

Eladni cserépedényt leginkább Potony, Szentmárton, Szentborbás, Lakócsa, községekbe vittek. Aratás után szoktak szekerezni az edénnyel, magyaroknál buzáért cseréltek. A horvátokhoz karácsony előtt mentek és kukoricáért cseréltek. Szulokba ugyancsak karácsony előtt mentek és krumpliért cseréltek. "Egyszer Szulokból egy szekér edényért annyi krumplit hoztunk, hogy eltört a tengely." A kisebb edényt kétszer töltve, a nagyobb edényt másfélszer töltve adták el, a gyermekjátékokért 1 tojás járt. "Sokszor előfordult, hogy felütöttük ** itthon a tojást és kiscsirke bujt ki belőle. Az anyjuk nem mindig adott a gyerekeknek tojást, azok meg ellopták a kotlós alól, csakhogy legyen kisedényük."

Amelyik edény kívül-belül zománcos volt, gabonával háromszor töltve, krumplival négyszer töltve cserélték el.

V1/2/10.6

Lovrencsics János /Lendvai/
személyi adatai:
Volt kályhás és fazekas.

Adatközlő: Lendvai János
56 éves fűrészgári
munkás.
Barcs 1966 IX.5.

Gy: Knézy

Lovrencsics János már 11 éve nem készít kályhát, edényt, hanem a fűrészgárban dolgozik. Édesapja 1946-ban halt meg, bátyja pedig Budapesten Rákospalotán van és kályhássággal foglalkozik. Lovrencsics János kályhák javításával, átrakásával még jelenleg is foglalkozik.

Édesapjánál tanult, majd Csicséri Józsefnél dolgozott Sárospatakon, 1927-ben, egy évig, ezután visszatért Barcsra. Sárospatakon edényt is, kályhát is készített. Sárospatakon egyik jelentős munkája volt Windischgraetz herceg kastélyába 3 db. 1 méter 40 cm. magas vázát kellett korongolnia. A váza felül két derékszögben elhajló, egészen a szájperemtől kiinduló füllel volt ellátva. A váza festését azonban nem ő végezte, hanem Zajácz Miklós nyiregyházi segéd. A mázolást krémszínű, ismét Lovrencsics készítette.

Lovrencsicsék edény repertoárja.

Adatközlő: Lendvai János
56 éves, fűrészgári
munkás.
Barcs, 1966 IX. 5.

Gy: Knézy

Gyerekjátékokat, fűtyűlőskorsót, tejesköcsögöt, tálát, tányérát, kuglófsütőt készítettek, id. Lovrencsics Ferenc pedig tehenet, birkát is készített, kis kosarat cserépből. A fűtyűlőskorsót siposkorsónak is nevezték. Ez kis sippal volt ellátva a fülén, hogy mikor öntötték bele a vizet, akkor sipolt.

Hordó: Lovrencsics Ferenc és segéde készített egy 25 literes hordót. Olyan formája volt mint a cserépfazekaknak. A dugóján egy ember volt ez is cserépből, félrecsapott kalappal. A hordó abroncsos volt és kívül-belül zománcos.

Tálat: 6 féle méretben készítettek, mérőlécük volt, azzal mérték a tál méretét. A tálak elnevezése első, második, harmadik fajta, stb. volt a méretek szerint. A legkisebbet nevezték első fajtának, a legnagyobbat 6-ik fajtának. A nagyobb tálnak gömbölyű volt az alja veiling szerű. Nem volt külső fenékszöge mindegyiknek, mert leesztergályozták. A tálnak a felső karimáját szélének nevezték, és kívül két vonalat húztak körbe a szélébe simitóbőrrel. A belső törésvonalát fenékszögnek nevezték. Kisebb tálaknak volt külső fenékszöge.

Fazék: 3 dl., 5 dl., 7 dl., 1 liter, 1.5 l., 2 l., 3 l., 4 l., méretben készült piacra és szekerezésre, faluzásra. 12, 14, 16 literest is készítettek, de ezeket csak rendelésre. Befőzésre készítettek lábosokat, lekvárosedényt 1, 2, és 3 literes nagyságban, ezeknek a lekváros edényeknek hengeres volt az oldaluk, a szája alatt közvetlenül elszűkült, hogy le lehessen kötni. Ilyet még Pestre is küldtek. "Egyszer sok szilva volt 1939 körül, annyira kellett az edény, hogy még a törötet is elvitték."

Tányér: két méretben készült. A tányér széle befelé hajlott - ilyen formájuk voltak a múlt század végén a cseréptálok, s az idősebbek ilyet akartak, hogy bele akadjon a kanál.

Tejesköcsög: Fél, egy, másfél, két literes nagyságban készült. De rendeltek 3-4 literes nagyságut is. Kovácséknak, akik ma Baracson a Béke utcában laknak kellett készíteni tejesköcsögöt, bele kellett égetni a neve kezdő betűit, mert pusztán laktak és különben le lopták volna a tejesfazék aggatóról.

Cseréptepsi: Két méretben készült. A pecsenyesütő vagy pulykasütő hosszukás alakú volt, fél ovális, a gömbölyű végén volt egy kis kinyuló szája, amelybe a baromfi nyakát tették. Egy alsó és egy felső része volt a pecsenyesütőnek, hogy saját gőzében párologjon. Az egyenes végén egy füllel látták el, hogy ki lehessen húzni.

Hosszutepsi: is készítettek baromfi egyben való sütésére. Függsőleges fül került a két végére, hogy meg lehessen fogni.

Kuglófsütő: nemcsak oldala, hanem alja is gerezdes volt. 3-féle méretű volt.

Tésztaszűrő: is két méretben készült, oldalán volt vízszintes fül, ugyanolyan formájú is készült mint a tál, meg mint a lábos, hengeres formájúan.