

II. szám 1979

ára 4,- Kés
Magyarországon 10,- Ft

Barátnő



Barátnó

Megjelenik évente kilencszer — Kiadja a Szlovákiai Nőszövetség KB Živena kiadóvállalata, 897 19 Bratislava, Nálepkova 15 — Vezető szerkesztő: Harasztimészáros Erzsébet — Szerkesztőség 801 00 Bratislava, Martanovičova 20 — tel. 549 25 — Ára 4,— Kés — Előfizetési díj az I. félévre 20,— Kés, a II. félévre 16,— Kés — Szedés és fotoretusálás: Východoslovenské tlačiarne, n. p., 042 67 Košice, Švermova 47 — Nyomja: Polygrafické závody, n. p., Bratislava-Krasňany — Terjeszti a Posta Hírlapszolgálat PNS — Megrendelhető bármely postahivatalban és kézbesítőnél. Csekk számlaszám: 45913 — A külföldi megrendeléseket a Posta Központi Sajtókiviteli Szolgálat — PNS — Ústredná expedícia tlačie, Bratislava, Gottwaldovo námestie 48/VII. intézi el — SÜTI 6/21 engedélyével. Magyarországon terjeszti a Magyar Posta. Előfizethető bármely postahivatalnál, a kézbesítőnél és a Posta Hírlap Irodánál (Budapest 1900, Józsefnádor tér 1) — Előfizetési díj egyéni, évi 90,— Ft. Példányonkénti ára változatlan. Csekk számlaszám: MNB 215-96162.

Címlapunkon Huszár Tibor felvétele

Új sorozatunk első részében tornázni hívtuk a kisgyermekes szülőket, a fiatal anyukákat, apukákat. Amolyan családi testedzésre, ami tele van vidámsággal. Arról is szó volt, mikor kezdjük el a tornát, hány hónapos korától tornázzunk a kisgyerekekkel, hogyan szeretessük meg vele ezt a játékos foglalkozást.

Most ezeket a családi tornagyakorlatokat csoportokra osztjuk, melyek között mind-egyiknek megvan a maga feladata, jelentősége.

Az első csoportot a helyes testtartást, a hátgerinc rugalmasságát, a mellkas fejlődését, a szép fej, váll és csípőtartást segítő gyakorlatok képezik. Ezeknél a gyakorlatoknál a szülő minden egyes mozdulatot bemutat, és azután közösen többször is megismétlik. Persze ilyenkor is segíteni kell a kicsinek,

— különösen eleinte —, hogy a mozdulatok, a tornagyakorlatok szépek, szabályosak legyenek.

A másik csoportot, az ügyesség-, rugalmasság-, fejlesztő gyakorlatok képezik. A játékos ügyességfejlesztésre minden gyerek másképpen reagál. Az egyik túlságosan merész, a másik félénk. Az egyiket állandóan bátorítani, a másikat fékezni kell addig, amíg megszületik a teljes összhang köztünk és gyermekünk között; amíg, mint partner meg nem ismerjük egymás gyengéit—erőségeit.

A harmadik csoportban a mozgásfejlesztő játékok, a járás, a futás, az ugrás, a mászás, a dobás tartozik. Jól fejlesztik a kisgyerek mozgékonyágát, gyorsaságát, rátermettségét. Megtanulja, hogyan kell célba dobni. Azal, hogy — egyszer te

dobsz, máskor én, egyszer te ugrasz, máskor én — fegyelmettségére is szoktatjuk.

A negyedik csoportba azokat a játékokat, mozgásgyakorlatokat soroltuk, amelyekhez — akár a természetben, akár zárt helyiségben végezzük — segédeszközre van szükségünk. Ilyen többek között a létramászás, a ferde talajon járás, mászás akadály alatt és fölött, fel- és leugrás valamilyen tárgyra. Ezeket a gyakorlatokat a gyerekek általában nagyon szeretik, hiszen ügyességüket fitogtathatják vele, és a siker csak növeli önbizalmukat.

Az ötödik csoportot a zenére végzett mozgásgyakorlatok képezik. Segítségükkel a gyerekek megtanulnak szépen, kecsesen mozogni, fejlődik zenei hallásuk és szépérzékük is. Hasznos segédeszköz a hanglemez, a magnó. A gyermekdalocskát néhányszor meghallgatjuk, azután már a kicsivel együtt énekeljük.

Tornázás közben ne korholjuk. Ha valami nem sikerül neki, türelmesen ismétlőssünk vele addig, míg hibátlan lesz a gyakorlat, ne hogy a kudarc a kedvét szegje. Ha fáradtak, ingerlékenyek vagyunk, inkább hagyjuk abba a foglalkozást, vagy a másik szülő fejezze be helyettünk, de a gyereket ne szomorítsuk el ezzel a kijelentéssel, hogy na, elég volt, ma nincs kedvem ilyen butaságra!

Legjobb, ha a szabadban, levegőn végezzük a tornát, ha nagyon hideg van, akkor esetleg bent, nyitott ablaknál, vagy legalább szellőztessük ki alaposan a helyiséget. Biztonsági szempontból távolítsunk el minden olyan tárgyat a gyakorlat színhelyéről, amelyben valamelyikünk megüthetné, megsérthetné magát. Különösen nagy, tógas helyiségre van szükségünk az akrobatikus gyakorlatoknál. Ha a talajon tornázzunk, terítsünk a szőnyegre pokrócot, amit időnként kirázzhatunk és kimoshatunk.

A mozgásgyakorlatokat, játékokat lehetőleg tornaruhában végezzük, amelyben a gyerek is könnyebben mozog és ha a nagy igekezetben megizzad, tornázás után lecuskoljuk, átöltöztetjük

A következő részben az egyes korosztályok számára legalkalmasabb gyakorlatokat ismertetjük.

Gyere, tornázzunk!



Kedves Olvasóink!

Önök közül csupán harminc-hétezeren tudják pontosan, mit jelent a nőszövetség tagjai számára a kongresszusi időszak. Ennyi ugyanis a Szlovákiai Nőszövetség magyar nemzetiségű tagjainak száma. A Barátnő olvasói viszont ennél sokkal többen vannak. Nálunk, Csehszlovákiában több mint negyvenezren, Magyarországon több mint hatvanötezeren.

Csehszlovákiai magyar olvasóink között sok még az olyan háziasszony, de a munkaviszonyban lévő nő is, aki a közéleti munkában nem vesz részt.

— Nincs nekem arra időm. Az én dolgom a család ellátása. A férj, a gyermekeim. Nem érdekel engem a politika. Azok csak gyűléseznek. Nincs felesleges időm hogy ilyesmire pazaroljam.

— Tegye a szívére a kezét, aki a társadalmi munkától való távolmaradása indoklására az említett mondatok valamelyikét nem használta.

Tény, aki elhatározza magát, hogy tagja lesz egy-egy tömegszervezetnek — mondjuk a legnépesebbnek, a nőszövetségnek — nem lesz ideje unatkozni! Különösen most, az évszázó gyűlések, járási konferenciák, a kongresszus időszakában. Ilyenkor több a „gyűlés” a megbeszélőnél. Van mit számba venni. Mert ezeknek a megbeszéléseknek, tanácskozásoknak az eredménye az is, amit egyformán élveznek a nők, édesanyák, akár nőszövetségi tagok, akár nem.

Beültették virággal a falu kopár tereit... eltakarították a temetőkertből a lomot, a szemetet... határidő előtt átadták az óvodát. Tarka, vidám huzat került a takarókra, függöny az ablakokra. Gyermeknapra vendégséget rendeztek a kicsinyeknek. Virágot, ajándékot kaptak a nyugdíjasok, a nagymamák... Műsoros esten vehetett részt a falu lakossága, amit a nőszervezet rendezett... kirándultak, báli meghívót küldtek... tánciskolát rendeztek a fiataloknak. Megnyílt a félkész ételek boltja, a tisztító, a javítóműhely...

Vajon — aki csak élvezi, elfogadja élete, körülményei javulását, hogy nagyobb a kényelme, több segítséget kap, szebb az utca, a tér, amerre sétálni jár — gondolt-e már arra, hány ember törekvése, töprengése, igyekezete, fáradtsága kellett hozzá, hogy minél előbb így legyen?

Embereké, akik a mások iránt érzett felelősségből, csak azért, mert adni tudnak, akarnak — tesszik ezt. Végzik a közéleti munkát. Nem azért, mert szeretnek gyűlésezni, mert nekik kevesebb



otthon a dolguk, mert őket nem várja a férj, a gyerek! És nem fizetésért — még csak nem is a jó szóért. Mert a társadalmi munkában ma még kevés a köszönet.

Hogy öröme is van, tagadhatatlan. De ez az öröm a mások elégedettsége, a mások öröme. De ha nem sikerül azonnal valami, ha nem jelentkezik a siker, rögtön szó éri a szervezet háza elejét. Kívülről, messziről könnyebb a hibát észrevenni, mint a sok-sok ember összehangolt igyekezetének eredményeit. Néha még az irigység is belesöpren a véleményekbe: — Könnyű nekik, mindig együtt szórakoznak! Ilyen tanfolyam, olyan iskolázás.

Pedig nekik is „könnyű lenne”, akik még ilyen szemlélettel latolgatják, belépjenek-e, érdemes-e, mit ad a nőszervezet?

Versmondóknak, olvasni szeretőknek, főzést, kézimunkázást, varrást kedvelőknek — mindenkinek adhat valamit. A közösségi tudat a valahova tartozás érzését. Tanácsokat gyermekneve-

lésben, az öltözködésben. És a kirándulások, országjárások otthonról kimozdító lehetőségeit.

A világnézeti és politikai nevelés tananyagai éppen úgy megjelennek magyar nyelven, mint ahogyan az olvasómozgalom is kínálja a kortás és a klasszikus magyar irodalom nőkről nőknek szóló kiváló műveit, a szlovák vagy a szovjet irodalom magyarul megjelent alkotásait.

A jogi tanácsadás, az egészségügyi előadásokat, a kis családi iskola óráit, járásaink legjobb népművelői, szakelőadói anyanyelvükön tartják a Szlovákiai Nőszövetség magyar nemzetiségű tagóságának. Azoknak is, akik még csak kapni szeretnének. Akik a társadalmi munkába bekapcsolódva megértik majd, hogyan tágul a világ, hogyan rendeződnek kezünk ügyébe a tennivalók és mélyül el önbizalmunk, ha megtanulunk tenni önzetlenül másokért, mint ahogyan ők tevékenykednek értünk.

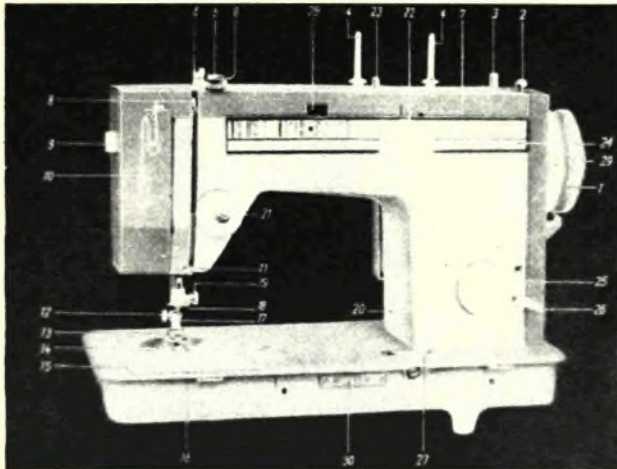
H. MÉSZÁROS ERZSÉBET



VARRÓGÉPET VETTÜNK!

Mielőtt elkezdénénk a munkát, olvassuk át alaposan a használati utasítást, amely felvilágosítást ad azokról a varrási folyamatokról, amelyeket a varrógéppel elvégezhetünk.

Az üzleteinkben megvásárolható automata varrógép egyikének (Neumann 8014/40-es) használati utasítását közöljük.



1. Az automata varrógép kezelőelemei (1. ábra)

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Kézi kerék | 18. Fonavezető |
| 2. Csévéelőütköző | 19. Tűrögztítő csavar |
| 3. Csévéelőtengelycsap | 20. Típusmegjelölés |
| 4. Cérnacévetartó | 21. Fonalfeszítő |
| 5. Csévéelőelőfeszítő | 22. Választó fogantyú |
| 6. Fonavezetők | 23. Átkapcsolókar |
| 7. Karfedél | 24. Mintalap |
| 8. Fonalemelőszem | 25. Öltésállító kézi fogantyú |
| 9. Varróámpakapcsoló | 26. Öltésállító kapcsolókar hátrafelé való varráshoz |
| 10. Homloklap | 27. Anyagtovábbító lesülylyesztőkar |
| 11. Fonalszem | 28. Nézőüveg |
| 12. Varróálpörgztítőcsavar | 29. A kézi kerék kioldó csavarja |
| 13. Varróálp | 30. Betűjelzés és gépszám |
| 14. Tőstálp | |
| 15. Tolófedél | |
| 16. Anyagtovábbító | |
| 17. Tű | |

FIGYELEM!

A varrórészben szükséges kézi műveletek, pl. tűcsere, varrótálcseré, befűzés stb. esetén a villamos meghajtású varrógépeknél a lábunkat az indítóról mindig vegyük le, nehogy akaratlanul is működésbe hozzuk a gépet.

Általános érvényű utalások

2. Fontos alapszabályok

- A kézi kereket mindig csak magunk felé forgassuk.
- A varrás megkezdése előtt ügyelnünk kell arra, hogy a varrótálp le legyen eresztve.
- A befűzött cémával ellátott gépet sohasem szabad aláfektetett szövet nélkül mozgásba hozni.
- A varrás közben a szövetet se húzni, se tolni nem szabad.
- A karokat és a gombokat csak akkor szabad kapcsolgatni leállított gép mellett, ha a tű az anyagon kívül van.

- A varrógépet mindig tartsuk tisztán és rendszeresen (az első alkalommal történő varrás előtt is) olajozzuk.
- A fonalemelőt minden varrásmunka előtt és után mindig a legfelsőbb helyzetbe állítjuk.
- Ügyeljünk arra, hogy a 27. lesülylyesztőkar „varrás” helyzetben, tehát jobbra billentett helyzetben legyen (15. szakasz).

3. A tű kicserélése (2. ábra)

A 705-ös vagy a 130-as türendszer használható.

A kézi kerék forgatásával a tűt legfelső helyzetébe állítjuk. Utána kioldjuk a tűrögztítő csavart, és kihúzzuk a tűt vagy a tű maradékát. A tű behelyezése bal kézzel történik. A tű lapos szárolldalát hátrafelé állítjuk, és a tűt felfelé toljuk ütközésig a tűfoglatat vágatába. Ezután ismét meghúzzuk a tűrögztítő csavart. A befűzés előlről hátulra történik.

A hibásan behelyezett vagy nem egészen ütközésig feltolt tű fonalszakadást vagy öltéskihagyást okozhat.

4. A tű és a cérna

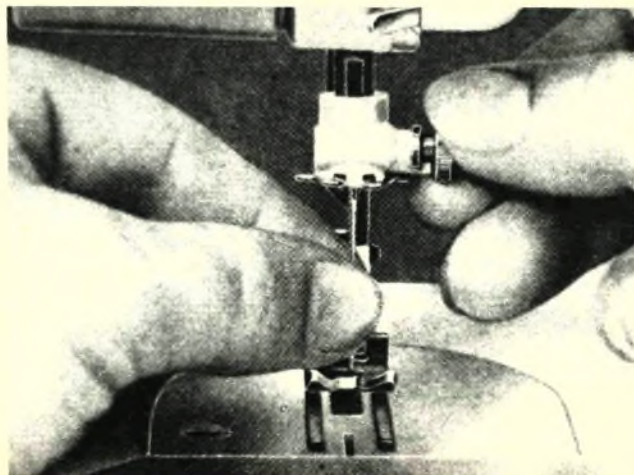
Valamennyi varmivalóhoz csak a 705-ös vagy a 130-as türendszer használható.

Fontos, hogy a tű- és a cémavastagság egymással összhangban álljon és a varrott anyaghoz megfelelő legyen. A túl vékony tű vastag anyag és cérna használatakor eltörik, míg a túl vastag, tű elosúítja a túl nagy öltésekkel varrt finom anyagot. Hiba esetén (öltéskihagyás, fonalszakadás) először a tűt cseréljük ki (3. szakasz), majd a cémavastagságnak megfelelő tűt helyezük be a gépbe. Rossz minőségű, elgörbült vagy tompa tű tisztátalan varratokat, hibás öltéseket és fonalszakadást okoz.

Az alsószál mindig ugyanolyan vastag vagy vékonyabb legyen mint a felsőszál.

Egymáshoz illő tűk és cernák

Szövetfajta	Tűvastagság	Cérna	Fonalszálszám
Nagyon vékony pamut- szövet, batist, finom vászon, műszálak	70	Pamutfonal, gépselyem	80—100 sz. 120—130 sz.
Nagyon finom karton, vászon, inganyag, finom se- lyemárúk, könnyű taftok	80	Pamutfonal, hímzőfonal és stoppoló- pamut, gépselyem műselyem	70—80 sz. 50—60 sz. 80—100 sz. 100 sz.
Inganyagok, lepe- dők, nehéz selyemszövetek, női- és férfiszövetek	80—90	Pamutfonal hímzőfonal és stoppoló pamut gépselyem műselyem	50—60 sz. 50 sz. 100 sz. 80 sz.
Nehéz kartonok, vékony gyapjuszövetek, vastag sze- gélyek és varmivalók	90	Pamutfonal hímzőfonal és stoppoló pamut gépselyem gépműselyem	50 sz. 50 sz. 100 sz. 60 sz.
Gyapjuszövetek, női- és férfinagykabátok	100	Pamutfonal gépselyem műselyem	50 sz. 100 sz. 50 sz.

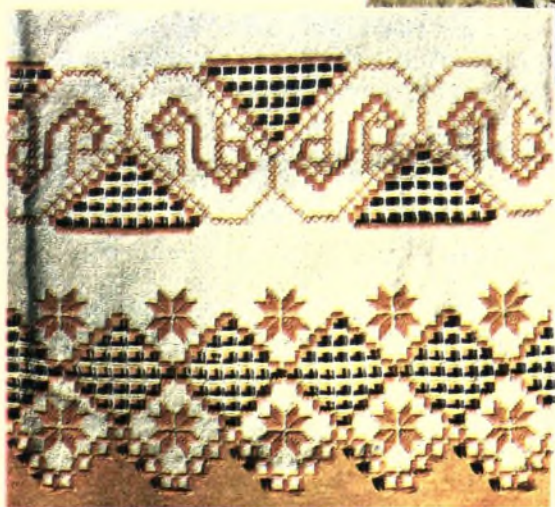


Fehér vászonnal, vagy színes szövettel letakart ünnepi asztal közepére terítették Páskaházón az asztalközépet, amelyet kalodás gömöri himzésel varrtak ki. Kecsön a surc ugyanezzel a technikával készült.

E himzés lényege a száلكihúzás. Először színes fonállal körülvárrják a kihímezni való rész széleit, majd elvagdossák és kihúzzagatják a felesleges szálakat (egy-egy lyuk keletkezéséhez általában hét szálát húznak ki). Az így megmaradt közepet bekalodázzák: fe-



ÜGYES KEZEK



Kis csillagos himzés a surcról

Kalodás surc

hár fonállal átvárrják a szálakat.

A kalodás részeket keresztiszemes és szálón varrott himzéssel teszik változatosabbá. A surc „Zsoldos Julis” névhimzése, valamint a kacsos mintája keresztiszemes, a kis csillagok szálón varrott öltéssel készültek.

Nagy László felvételei



Sárga himzésű kalodás asztalközép



Szeretném, ha az alsószelei (Dolné Saliby) asszonyok ezt a tevékenységüket dicsérő kis beszámolót születésnapra köszöntőnek vennék.

Tíz évvel ezelőtt ötvenhatan elhatározták, közös erővel kilendítik falujuk kulturális életét a mozdulatlan-ságból. Szép hagyományok babérjain aludt akkoriban a CSEMADOK helyi szervezete, s a többi tömegszervezet is. Az ötvenes évek lelkes tennivágyása, az egymást követő műkedvelő színjátszó-bemutatók, műsoros estek, író-olvasó találkozók után ezidőtájt mintha meglegedtek volna a készen kapott kultúrával, a rádió, a tévé,

a könyv- és mint sok helyütt, itt is félő volt, hogy bezáródnak a régebben szomszédnak-barátnak kitárt kiskapuk.

Úgy mondják, a nők a tűz őrizői. Ez volt a tisztük, kötelességük ősidők óta. Alsószeleiben is így lehetett, annyi különbséggel, hogy nemcsak őrizték — ők lobbantották lángra. Hosszú volna elmesélni — ha nem is érdemtelen —, hogyan kezdődött. Tény, hogy igazi barátnők lettek. Éneklőcsoportot alakítottak, író-olvasó találkozót szerveztek... népdalestet. És felébredt a falu!

Megmozdult a CSEMADOK, együttműködésüket kérte



goséknál. A mai élet gyorsabb tempója, a nők nagyobb elfoglaltsága bizonyos keretek közé szorítja a vendéglátást is. Szegényebbé, üresebbé válna életünk, ha a meghitt társaságban töltött órák örömeiről lemondanánk. De tanuljunk meg új módon társas életet élni. A régi etikett merev paragrafusait már elmosta az idő, helyette ma az emberi együttélés önként adódó értelmes és szép szabályait ápoljuk. Vendég és vendéglátó egyaránt.

Kézikönyvünk múlt évi utolsó számában arra a kérdésünkre, hogy olvasóink kit tartanak ideális vendégnek, annyi ötletes, helyes válasz érkezett, hogy úgy látjuk, összegeznünk kell azokat a pontokat, amelyekből kialakul a magatartás, amely a szívesen látott vendéget jellemzi.

Mindnyájan tudjuk, hogy a régi nagy dínomdánomok ideje lejárt. Hiszen akkoriban a vendégeskedés unaloműzőnek is megtette méltóság-

Térjünk vissza hát elsősorban a feladott kérdéshez: hogyan viselkedik az ideális vendég?

Először is pontosan érkezik. Nem óhajtja azzal felhívni vendéglátói vagy a társaság figyelmét személye fontosságára, hogy félórát várat magára, ám annál nagyobb zajjal és körülményességgel fut be. Különösen ügyel a háziaktól megadott időpont betartására, ha ebéd- vagy vacsorameghívásról van szó.

Ha hoz a háziasszonynak néhány szál virágot — amint minden nő örömmel fogad — néhány kedves szó kíséretében az üdvözléskor adja át. (Nem vonul be diadalmasan a szobába virágostul, hogy hadd lássa mindenki, ő bezzeg tudja, mi az illem!)

Ha először lép be valahová, nem tesz bíráló megjegyzéseket a vendéglátók hajlékára, a berendezésre, a kiegészítők összhangjára. És dicsérni is csak akkor dicsér, ha valami őszintén elnyerte tetszését.

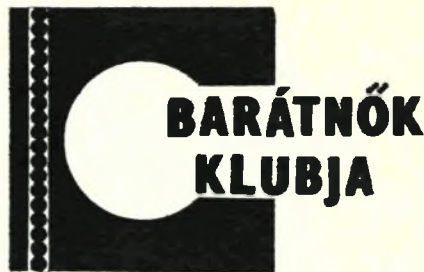
Az étel-ital magasztalásában is mértéket tart. Lehetőleg mindent megkóstol, amivel megkínálják. Ha szokatlan ízt érez a szájában, nem vág fancsali ábrázatot, és nem tart szakelődást diétás étrendjéről sem. De ügyel a másik végletre is, illetve nem eszik-iszik nyakló nélkül. Ugyanis tudni illik, hogy a vendéglátóház nem italmérő. Egy-két pohár ital elfogyasztása kellemesebbé te-

a CSSZBSZ, dolgozni kezdett az ifjúsági szövetség helyi szervezete... Erdemes ezzel kapcsolatosan egy figyelemre méltó dolgot megjegyezni: sötét, kopott helyiség volt az első gyűlések, találkozások színhelye. De ki gondolt azzal, hogy az ablak törött, az öreg gerendák füstösek, a fal omladozó! Milyen szépek voltak itt a tervezetések, az első közös dalolások!

A valamikori párthelyiség már régen nem áll. A szervezet támogatásával közben felépült a klubépület. Itt kaptak helyet a társadalmi szervezetek (nők, fiatalok, öregek — pátoktatás-tanfolyamai — minden, amire szükség volt). Mégis, a szeli példa bizonyítja, nem a helyiségen múlik, mibe vágnak bele, mit akarnak — mit tesznek egy-egy falu szervezetei. Lehet bármilyen reprezentatív a kultúrotthon — mi haszna, ha zárva, üresen áll? És lehet bármilyen sötét, szűk egy helyiség, el lehet tervezni, indítani benne a legnemesebb munkát is.

Akkortájt került a faluba Szabados László, az alapiskola igazgatója, aki pártfogásába vette az éneklő asszonyokat. Hogy sikerrel, azt a Tavasz szél kerületi döntőjén való akkori részvételük, és minden azóta meghirdetett versenybe való bekapcsolódásuk bizonyítja. Mert a későbbi évek során sem csökkent a kedvük, teniakarásuk. Az asszonyok mellé a férfiak is odaálltak énekelni. Közös szerepléseik hangulatára ma is nosztalgiaival emlékeznek. Örömben — bánatban szükség van a dalra. Ezért nemcsak az ünnepeken, a dal szépségéért rendezett esteken énekelnek, elkísérik utolsó útjukra is a falu lakosait.

Csak hogy mostanában Szabados igazgató elfoglaltsága miatt nincs, aki rendszeresen foglaljon velük. Hiába gyűjtötték össze a falu legidősebbjeitől a már-már elfeledett népdalokat, balladákat, summás dalokat. Hozzáértő emberre volna szükség, aki feldolgozná, betanítaná ezeket. Ha lenne valaki — akár nagyobb vegyeskar is összeállna. Az énekesek összehívása, megjelenésük a



próbán — mindig is a csoport dolga volt, nem kellett senkit kérni, hívogatni. Esetleg eleinte a férjekkel beszélteni. Aztán már ez is könnyebben ment. Benéztek ők is a próbára, segítettek fellépések előtt. Most már elég, ha Pukkai Ilonka vagy Száksz Zsuzsa beleszól a helyi hangszóróba, vagy ha Gizi néni, Piri néni kerékpáron körbejárja a házakat. Szívesen találkoznak, jönnek össze „csak úgy”, a saját kedvükre is dalolnak, hogy legalább el ne felejtsek, amit megtanultak.

Tudják, hogy ami kezdetben elég volt ahhoz, hogy bejussanak például a kerületi döntőbe, ma már kevés. Egyre több a jól, rendszeresen dolgozó éneklőcsoport. Ők is fejlődni szeretnének. Ezért — legalább vendégként — elmennek mindig a Tavasz szél országos döntőjére éppúgy, mint a galántai Kodály-napokra. Nemcsak egy maroknyian — a csoport — egész busszal. És hazafelé csak úgy zeng a daltól az autóbusz, amelyiknek már az a küldetése, hogy színházba, kirándulásra „fuvarozza” a szelieket.

Tizedik születésnapján egy éneklőcsoport vezetőt keres. Magnószalagra gyűjtött dalaik várják, hogy más is megismerje őket. Ki segít nekik a megőrzött tüzet fényessé lobbantani — hogy másokat is melegítsen?...

H. MÉSZÁROS ERZSÉBET

heti az együttlétet, de elképzelhető a vendéglátás alkohol nélkül is. Semmi esetre se állítsuk az ivászatot a társasélet központjába. A házigazda ne tekintse presztízskérdésnek, hogy a vendégek elfogyasszák az előírányzott „fejadagot”, a vendég pedig ne tartsa kötelességének a teletöltött poharat mindig fenéig úriteni. Az egyik ember jobban bírja az italt, a másik kevésbé. Vannak daloló részek, de akadnak sírva vigadók, sőt kötekedők is — s így az alkohol hatására a legjobban összehangolt társaság is széteshet, a legjobb hangulat is elfajulhat. Dehát mindig keltőn áll a vásár!

Hogy mit csinál még az ideális vendég?

Leplezi érzelmeit, ha a meghívott vendégek között régi ellenfelére bukkan. Semmi esetre se hozza kellemetlen helyzetbe a háziakat azzal, hogy vitás kérdéseit ott akarja tisztázni!

Nem mesél kétértelmű vicceket a háziak kiskorú gyermekei társaságában, vagy ha látja, hogy ez a háziaknak kényelmetlen.

Ha kiönti a bort az asztalra, elnézést kér a háziasszonytól és nem próbálja kitalálni, hogy kinél is lesz legközelebb keresztelő, mert lehet, hogy valakit kellemetlen helyzetbe hoz.

Az érkezés időpontjánál csak a távozásra ügyel jobban. Nem marad túlságosan sokáig, de nem is rohan el illetlenül korán azután, hogy a háziasszony asztalt bontott. Ha valamilyen oknál fogva korábban kell eltávoznia, időben közli a háziakkal és csak tőlük búcsúzik el, hogy ne „robbantsa szét” a társaságot.

Olvasóinktól ezúttal a következő kérdésre kérünk választ: Ha a háziak észreveszik, hogy emelkedett a hangulat, a vendégek közül egyesek többet ittak a kelleténél — ilik-e a félig telt üveget kivinni a helyiség-

ből, hogy véget vessenek az alkoholfogyasztásnak?

Válaszukat a Barátnő megjelenésétől számított tíz napon belül küldjék be szerkesztőségünk címére: **NŐ szerkesztősége, 897 36 Bratislava, Martanovičova 20.**

Várjuk leveleiket!

A BARÁTNŐ VIII. számában MEGJELENT KÉRDÉSRE BEKÜLDÖTT HELYES VÁLASZAIKÉRT KÖNYVJUTALOMBAN RÉSZESÜLTEK:

Konde Monika, Nyárasd (Topoľníky)

Fejes Györgyi, Budapest, Magyarország

B. Kútna, Érsekújvár (Nové Zámky)

Drescher Attiláné, Dombóvár, Magyarország

Schaller Zsuzsa, Trenčín

A nyerteseknek gratulálunk!

TAVASZI



Külföldi lapokból válogattuk ezeket az álomszép menyasszonyi ruhákat, mert ilyenkor tavasszal sokan fordulnak hozzánk tanácsért, milyen ruhában mondják ki az igent. Tessék választani!

1. Ezt a különleges csipkebetéttel, madzsettával készült ruhát azok a menyasszonyok is fölvehetik, akiknek már nem nádszálkar-

ÁLMOK



csú a termetük, amikor a házasságkötő terembe indulnak.

2. Egyszerű, valóban tavaszi ez a menyasszonyi ruha. A mellény — ilyen hímzéssel — csupán ötletet adjon ahhoz, hogy saját népművészetünk hozzáillő motívumai-ból ízléssel és mértékkel hogyan tegyük eredetivé a különben olcsóbb anyagból is készíthető ruhát. A laza hajtások csípőig tűzőt-

tek, a ruha ujja gazdagon húzott. (A mellény hátát is kihímezték.)

3. Kalap és fátyol egyaránt illik ehhez a lehelletkönnyű, finom, plisszírozott ruhához. Ha selymet nem is, muszlint — most nagyon divatos — biztosan talál hozzá az igényes menyasszony. Fontos, hogy az alsósoknya is jó szabású legyen. A felvételen az öv szaténból készült, de még szebb lesz,

ha a ruha anyagából varrják.

4. Jó alakú, karcsú lányoknak ajánljuk ezt a ravaszul egyszerű, nagyon elegáns ruhát. A mell alatti pántot túllszerű rózsafogja össze, ilyen díszíti a puffos ujját is, mirtusz vagy narancsvirág helyett ebből van a menyasszonyi koszorú is. (Ugyanezt a modellt láttuk a túllrósák helyett margarétákkal díszítve is.)

NEMRÉG egy fiús apa dühösen kérdezte tőlem: „Nem értem, miért kell annyira ajnározni a fiatalokat, különösen akkor, ha a lányok után kezdenek mászkálni — tanulás helyett... A szükséges felvilágosítást megkapják az iskolában is, otthon is beszél az ember a fejükkel, amikor itt az ideje, de ezzel kész, a témát be kell fejezni. Aztán csak szigorúan velük, semmi fölösleges duma, egyszerűen meg kell tiltani holmi randizgatást, elszámoltatni minden percről őket. Csak tanuljon addig a gyerek, amíg nincs kenyér a kezében, vagy legalábbis le nem érettségizett. Csak nem szabadjára engedni!”

Sajnáltam az apát is, a fiút is. Az apát azért, mert ezt a fajta elszámoltató éberséget a gyerek előbb-utóbb ki fogja játszani, s szörnyű csapás lesz számára, ha rájön, hogy mindenhatónak vélt szigora ellenére becsapták. A fiút azért, mert (lehetetlent követelnek tőle) hazudozásra, apró, mindennapi csalásokra kényszerül majd. Ebbe ugyan egy tizenéves hamar és ügyesen beletanul, de ettől csak minden rosszabb, keservesebb lesz, mert a nemi ösztön felebredése okozta feszültséget a robbanásig fokozza-súlyosbítja a rossz lelkiismeret. És így nagyon-nagyon

nehéz fizikát meg matekot meg történelmet meg — életet tanulni!

Mennyivel szerencsésebb helyzetben van az a kislány, akinek az édesanyja levélben fordult hozzám: „Tizenhét éves kislányom már több mint egy fél éve jár egyik iskolatársával — írja — amit én nem ellenzek, főleg, azért, mert látom, hogy nem megy a tanulás rovására, de azért sem, mert érzem, hogy ha tiltanám, elrontanám eddigi bensőséges viszonyukat, s a hátam mögött úgyis találkozgatnának. Jobb, ha itthon jönnek össze, itt magnóznak, szem előtt vannak s ez gondolom, visszatartja őket a megfontolatlanságtól. De azért mégis aggódom: mi lesz, ha ez a gyerekszerlem idő előtt komolyra fordul, és mégis megfelelkeznek magukról?! Tiltani, „prédikálni” nem akarok, de talán azért mégis beszélnem kellene velük... vagy mégsem?”

Hát persze hogy beszélni kell velük, nyugodtan meg lehet nekik mondani, hogy felelősséggel tartoznak egymásnak és önmaguknak, mert hiszen ha elvesztik a fejüket — saját maguknak kell a következményeket is viselniük. Ott ahol harmonikus és nyílt a családi légkör, ahol mindig mindenről lehetett beszélni, ahol sohasem hangzott el a „te ehhez még buta vagy, nem értesz, verd ki a fejedből” és hasonlók — szót lehet velük érteni. És nemcsak ezt, hanem vezetni és irányítani is, és megkímélni őket attól, hogy fejfel rohanjanak a falnak...

Két szülőtypus, két véglet. „Fekete” és „fehér” és a kettő között az ezernyi változat, jobbakk, rosszabbakk, közönyösekk, nemtörődömök, túl bizalmasok, „bratyizók”, egészségtelenül a szétlőt is óvók. Ahány ház, annyiféle családi légkör, ahány szülő, annyiféle nevelési módszer. (A nem nevelés, az a szülő is „nevel” végső fokon, aki eldobja magától gyermekét és soha többé feléje se néz...) Am bármilyen közegben cseperednek is föl a gyerekeink, akár „áldott jók”, akikkel soha, de soha semmi gond sem volt, (szerintem ez irreális állítás és majomszeretetre vagy teljes felületességre lehet belőle következtetni) akár olyanok, akikkel „nem lehet bírni” — aligha akad felnőtt, aki már fel ne tette volna a szónoki kérdést:

Miért van annyi baj a mai fiatalokkal?

Kérdezzük, mert látjuk a tönkretett telefonfülkéket, az összeszabdalt ülőhelyeket autobuszban, vonatban, a foghíjas utcai világítást, kissé rémült szánakozással vesszük tudomásul, hogy a szomszéd házban a gimnazista kislány, aki a mienkkel együtt játszott, lógott a porolón, másálapotban van, s napokig leverték vagyunk a hírtől, hogy barátónk tizennyolc éves fia a érettségi banketten egyúttal az esküvőjét is megüli, mert ugye, muszáj. Divathóbortjaik, feltűnősködéseik láttán felsóhajtunk, üsse part, majd elmúlik, csak nagyobb baj ne legyen. No és a tárgyalótermek gyakori, majdnemhogy jellegzetes jelenete: a kihágást elkövető, törvénysértő fiatal az egyik ol-

dalon, a másikon pedig a szülő, a világeletemben törvénytisztelő, tisztességes-becsületes polgár, aki kétségbeesetten kérdezi, miért tette, hiszen minden megvolt, törődünk vele, gondoskodtunk róla, neveltük, megértettük, szerettük... Hát igen: **MERT?**

Magánjellegű, hosszú éves vizsgálataim során, de hadd mondjam meg őszintén: a saját szülői tapasztalatom során is — az a helyzet, hogy minden szülő — a legmegértőbb, a legokosabb, a leggondosabb, a legfelkészültebb is, — egyszerűen megtorpan, tanácsalanná, kishitűvé, tétovázóvá válik, amikor először érzi meg serdülő gyermekében a már nem mellette álló, a már nem a szárnya alá simuló kicsinyét, hanem a vele **S Z E M B E N** álló, tőle **E L S Z A K A D N I** készülő másik felnőtt embert. Ez a felismerés, ez a magunk megtorpanása bizony fájdalmas élmény. Szerencsére kis idő múltán tompítja az öröm, a büszkeség: lám-lám, felnőtt a gyerek, egészségesen, rendezesen. Kuncogunk titokban, ha látjuk, hogy nem tud mit kezdeni azzal a lapát kezével, s hogy a lányuk rúzszt meg szempillafestéket vett magának a zsepénpénzből, amit úgysem tud és nem is mer még használni... Am az öröm, a büszkeség is tisztavirágéletű, s helyükbe lép a gond: hogyan tovább? Már-mint a neveléssel, a magatartásunkkal és így tovább. Gondolom, itt kell „átváltani”, mert ez

az a bizonyos, döntő fordulópont

a szülők és serdülő gyermekeik életében. Útelágazás, mint a mesében, csakhogy itt nem a „világgá ment” gyermeknek kell döntenie, hanem a szegény óriásnak — a szülőnek...

Igen. Például többek között ezen a ponton kell tudomásul vennünk, hogy gyermekünk esetleg még iskolás korában nemi életet kezd. Ugyanis személy szerint bárhogyan gondolkodunk, mármilyen a felfogásunk, s bármennyire is szeretnénk, hogy gyermekeink is ilyen legyen, azon a tényen mégsem változtathatunk, hogy a mai fiatalok előbb kezdenek nemi életet élni, mint az előző generációk. És elvakult az a szülő, aki vaskalaposan állítja, hogy ha mindenki, de az ő gyereke illet soha nem tenne. Ezzel szemben, ha ezt számításba veszi, akkor tapintatosan, megértéssel, de józanul úgy irányítja a serdülőt, hogy „vigyázzon” magára és természetesen a másokra is, a már meglévő vagy elkövetkezendő partnerre.

A mai szülőnek talán már nem okoz túlságosan nagy gondot, hogy kiegészítse az iskolai biológia- vagy osztályfőnöki órákat. Ő is elmondja a maga módján gyermekének, hogy hogyan születik a gyerek. Sőt, jószereivel vannak már olyan szülők is, akik tovább mennek, s kiokítják gyermeküket, hogy „légy észnél, mert ha hülyeséget csinálsz, elrontod az életedet...”

Sajnos, csak elvéve világosítja fel néhány szülő a gyermekét é téren úgy, hogy „légy észnél, mert ha hülyeséget csinálsz, elrontod a másikat életét, és persze a magadét is...”

Bizonyos vagyok benne, hogy ez a helyes megfogalmazás. Már csak azért is, mert a serdülőkben, a fiata-



lokban felfokozottan, szinte túlfűtve lobog az igazságérzet. Ha erre az igazságérzetre hivatkozunk, támaszkodunk, fel tudjuk ébreszteni a felelősségérzetet. És nagyon elvete-műltnek kell lennie annak a fiatal-nak, aki szerelme tárgyát ne akar-ná kimélni, óvni...

Nem tudom, ki hogy van vele, de — ismét saját szülői tapasztalataim-ra hivatkozva — a legnehezebb a fogamzásgátlásról beszélni a saját gyerekeinkkel. Az ember halogatja, majd holnap — ma nincs időm, ma ideges vagyok, fáj a fejem, ma te vagy ingerült és rosszkedvű stb. De-hát a végtelenségig

nem lehet halogatni, mert különben

bennünket terhel minden felelős-ség. És ez öreg hiba, mert minden-napi közös életünk egyéb területein némi felelősséget már átruháztunk gyermekeinkre is — például a takarításban, bevásárlásban, apróbb háztartási javításokban, egyebekben. Fontosak ezek is, természetesen, de talán mégis ezeknél is fontosabb a felelősség tudatosítása a szexuális nevelésben. És ezért, hiába kerülgetjük a forró kását — a fogam-zásgátlás kérdését — erről is beszél-nünk kell gyermekeinkkel.

Dr. Rubín professzor írja a „DE-TI A MY” című lapban a fogam-zásgátlásról a fiataloknak:

a terhességmegszakítás nem antikon-cepció!

Az utóbbi évek felmérései szerint a már nem életét élő fiataloknak jóval kevesebb, mint a fele használ fogamzásgátló szert. Habár a hor-monális antikoncepció — a pirulák — felfedezése jelentős hatással van a fiatalok egyes rétegeinek nem életére és életszemléletére.

A fiúk például abszolút önzőn és helytelenül azt hiszik, hogy az antikoncepció kérdése kizárólag a lányokra tartozik, tehát elsősorban a lányok gond-ja, hogy elkerüljék a nem kívánt terhességet. Pedig ha már a fiatalok, akár még csak serdülők, nemi életet élnek, akkor a felelősség és a kockázat mindig, minden esetben közös.

Jobb lenne tehát ezt a „nyitányt” elhalasztani, vagyis minél később kezdeni. Annál is inkább, mivel a szakorvosok egészen fiatal lányok-nak nem ajánlják a hormonális készítmények szedését mellékhatásaik miatt, amelyek fiatal korban markánsabban jelentkeznek, mint az érett asszonyoknál, sőt fiatal lányok-nál még a meddőség kockázatát is jelentik. Például beláthatatlan kö-vetkezményekkel járhat ezeknek a hormonális készítményeknek a sze-dése rendszeresen, egész hónapban, előírás szerint olyan fiatal lányok-nál, akik csak imitt-amott, alkalmi-lag közösülnek. A fogamzásgátlásnak ez a módja a fiatal lányoknál idő-leges vagy állandó meddőséget idéz-het elő, de ezenkívül hosszas keze-lést vagy esetleg gyógyíthatatlan za-vart okozhatnak a fiatal szervezet hormonháztartásában, annak fejlő-désében. Ha egy fiatal lány mégis részánja magát, akkor ennek elen-gedhetetlen feltétele, hogy legkeve-sebb két évig abszolút rendszeres menstruációs ciklust mutathasson fel. Néhány nőgyógyásznak azonban az a véleménye, hogy még ez sem elég, mivel a női fizikum teljes érettsé-gének és termékenységének első és egyetlen bizonyítéka az első teher-beesés. Ezért a hormonális fogam-zásgátlókat csakis az első szülés után javasolják.

A hormonális fogamzásgátló e-

gyik további, figyelembe veendő mel-lékhatása — főleg, ha túl fiatalon kezdik szedni — a korai érlelmesze-sedési hajlam, gyakran a magas vér-nyomás, ami nem csak fölöttébb kellemetlen hanem sokszor nem ki-elégítően gyógyítható rendellenesség.

A lányok számára, ha már elkezd-ték a nemi életet, a megfelelő, méh-be helyezhető fogamzásgátlót alapos és kimerítő nőgyógyászati kivizsgá-lást követően ajánlja az orvos.

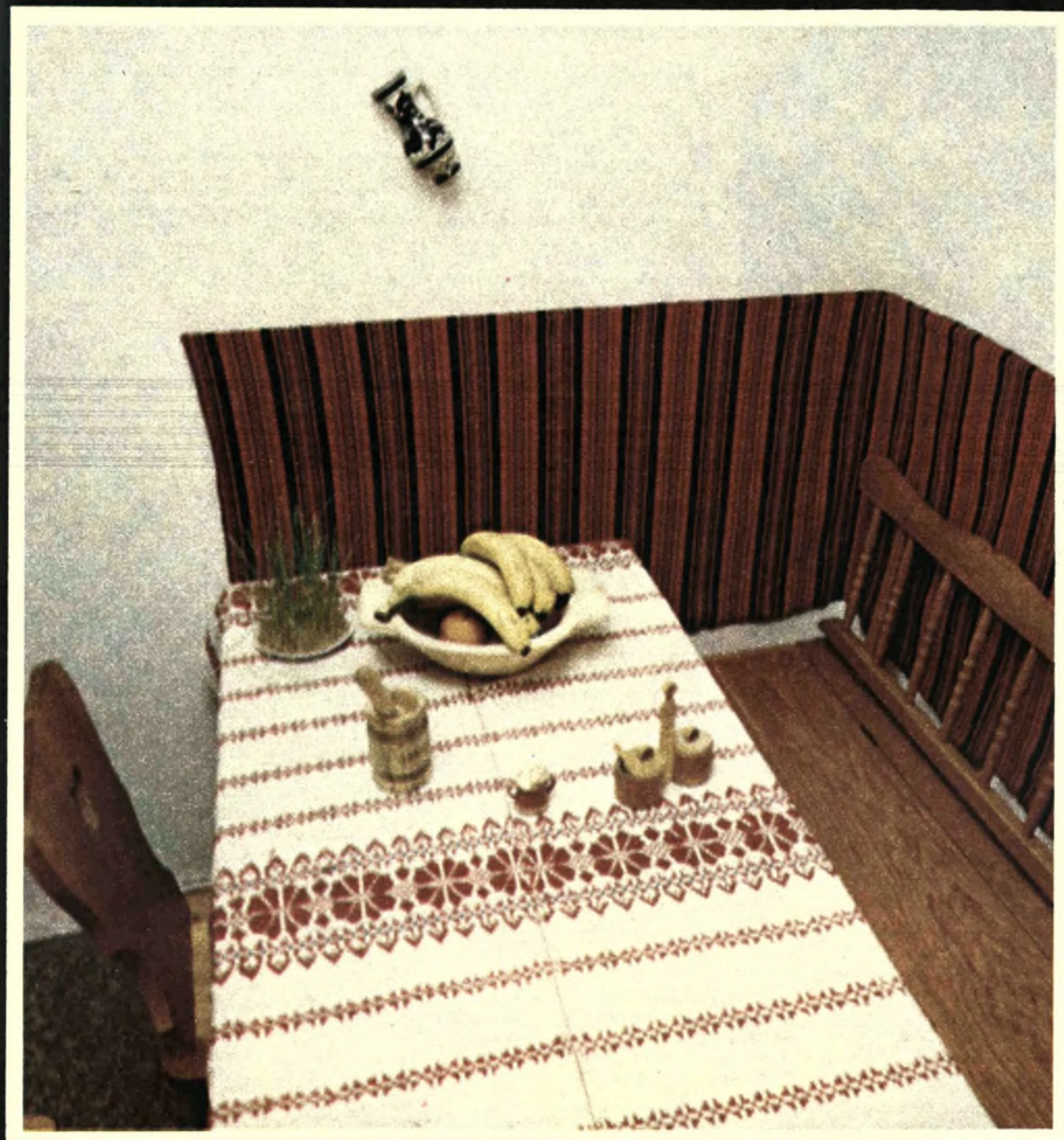
Nagyon sokszor elhangzó, levelek-ben is fölvetett kérdés: az első kö-zösüléskor kell-e védekezni és ha kell, ki védekezzék?

A tapasztalatlan és mindenképpen féltő, izguló leányra való tekintettel is — ez a fiú, a férfi kötelessé-gé! Hogyan védekezhet a fiú? Nos, a hagyományos gumi óvszerrel, a kottonnal. De joggal kérdezzük, hogy a gumi óvszeren kívül mi ma-rak a fiúknak?

A tudomány ezzel még adósunk. Kiegyensúlyozott kapcsolatok eseté-ben közös védekezési mód a ha-gyományos, megszakított közösülés, amit ma nem nagyon ajánlanak, egészséges menstruációs ciklusú, érett nő — házaspár — esetében a terméketlen napok figyelembevé-tele. Jobb, megbízhatóbb, egészsé-gesebb, kényelmesebb módok keresése — a tudomány feladata. De meg-győződésem, hogy mi szülők is so-kat tehetünk, ha gyermekeinknek többet, értékesebbet adunk a csak szexuális felvilágosításnál. Ha nem felvilágosítunk, hanem nevelünk — az ösztönök kordában tartására, ön-uralomra, önfegyelmre, de elsősor-ban a partner iránti felelős-ségre.

LÁNG ÉVA





AZ OTTHON

VARÁZSA

Ismét divat a konyha! Vagyis visszanyerte régi, őt megillető rangját a lakásban. Persze hozzájárul ehhez az is, hogy az új lakótelepeken épülő lakásokban már nemcsak a háziasszony fér el a konyhában, az asztal is a négy székkal, sőt sarokpad is helyet kaphat az asztal mellett. Sok helyütt még ebédlősarok is kialakítható. Így érthető, hogy szívesen díszítjük-szépítjük a konyhánkat. Ha „csak” a szobában tudunk ebédlősarokot berendezni, oda is a régi családi nagykonyhák hangulatát szeretnénk odavarázsolni a nagymamák korát idéző faragott padokkal, székekkel, polcokkal, az ablakra, falra kerülő szöttesekkel, a cserép- és faedényekkel.

Ide nem illik a drága porcelán, a metszett üveg. Azért is érezzük jól magunkat, mert elnehezült kezű szüleink, játékos gyermekeink egyaránt bátran nyúlnak tányérhoz, pohárhoz: nem kell félni, hogy eltörik, hogy pótolhatatlan. A fehér abroszos, merev ünnepi étkezések helyett itt igazi családi, baráti légkörben találkozhatunk.

Arra kell csak ügyelnünk, hogy jellegükben — anyagukban, formájukban, színeikben — harmonizáló tárgyakat, szötteseket, edényeket válogassunk össze.



MÁTYUSFÖLD TÁNCAI

Mátyusföld a legnagyobb kiterjedésű szlovákiai magyar néprajzi tájegység.

Az eddigi kutatások alapján a néprajzilag viszonylag egységes Mátyusföld több kisebb területre osztható, amelyek kulturális jegyeik alapján eléggé körülhatárolhatók. Az egyes határok megállapításában nagy segítséget nyújtott a tizenöt faluban végzett néptáncgyűjtés.

Ennek alapján Mátyusföld a következő területekre osztható: (keletről nyugat felé haladva)

1. Alsó Garammente — a Garam alsó folyása körüli nagyobb falvak.

2. Duna-Zsitva-Nyitra köze — a három folyó közti dombvidék.

3. Tardoskedd és környéke — a Nyitra és a Vág közti magyar falvak.

4. Galánta környéke — a tulajdonképpen „klasszikus”-nak tartott Mátyusföld.

A területek felosztása minden valószínűség szerint tovább finomítható, hiszen az úthálózat fejletlensége és a vizeken való átkelés lehetősége sok településnek eleve meghatározta vonzásközpontját, így az egyes kisebb körzeteknek önálló, a többiekétől eltérő kultúrájuk alakult ki.

1. Verbunk.

A mártosi verbunk a helyi táncrendben megőrizte azt a helyet, melyet a valamikori élő régi stílusú, ugrós típusú tánc foglalt el. A verbunkot a táncmulatság kezdetén — esetleg minden táncrend bevezetőjeként mint felkérő táncot járták. Szerkezetileg egy férfitánc töredékével (régies stílusú verbunk) állunk

szemben. Erre utal az, hogy a táncnak nincs kötött dallama, és a motívumszerkesztés (ha már szegényes is) teljesen improvizatív jellegű. A gyűjtés idején, 1962-ben a faluban csak egy férfi — Jóba Mihály táncolta.

2. Sallai verbunk.

A sallai verbunk az újabb stílusú verbunkok kategóriájába tartozik. Általában egy dallamhoz (fejlettebb változatban) kapcsolódik. A zene és a tánc szerkesztési formájában kötdik egymáshoz. A ma élő változatai közül a kéméni maradt fenn legteljesebb formájában. A legkiválóbb kéméni táncosok mozgásanyaga hasonló, és a tánc felépítése csaknem egyezik. Ezt a zene határozza meg. A gyűjtéskor a község két legjobb táncosától, Patyus Istvántól és Zsákovics Miklóstól láttuk. Motívumaik nem mindig egyeztek, de a táncok felépítése (belső feszültség fokozása) hasonló.

3. Magyar verbunk.

A századforduló idejében kerül kapcsolatba a parasztsággal. Sok helyen a régi stílusú táncrend kezdő férfitáncát helyettesítette, melyet később a táncrendből teljesen kiszorít, és csak az idősebb generáció táncalkalmaikor kerül elő (lakodalom, keresztelő).

Zenéje műzene: Ritka búza... Motívikájában és szerkesztésében is megmutatkozik a mütánc erős hatása. A férfiak körben állva kézfogással táncolják. Országosan elterjedt tánc.

4. Váskatánc.

Régi stílusú ugrós férfitánc. Tardoskeden két változata él: eszközös és eszköz nélküli. Motívumaiban kanásztáncra emlékeztet. A kanászbotot a vödörhordó váska helyettesíti.

TÁNC HÁZ

Vezeti:

QUITTNER JÁNOS

9—12 ÉVESEK

Kieffer Erika, 2023 Duna-bogdány, Svábhegyi ú. 2, Magyarország
Antal Andrea, 5142 Alattyán, Szabadság út 19, Magyarország
Mervicz Gita, 99128 Viniča 640, okr. Velký Krtiš, ČSSR

13—15 ÉVESEK

Ambrus Edit, 93030 Rohovce 64, okr. Dun. Streda, ČSSR
Bereznai Csilla, 3300 Eger, Garai út. 23, Magyarország
Bokor Zsuzsanna, 94657 Dolný Peter 299, okr. Komárno, ČSSR
Blahovics Livia, 94638 Radvān n/Dunajom 38, okr. Komárno, ČSSR
Bognár Éva, 7500 Nagyatád,

Kossuth u. 7/a, Magyarország
Czafrangó Darina, 94603 Kolárovo, Kpt. Nálepku 4, okr. Komárno, ČSSR
Fister Márta, 94657 Dolný Peter 618, okr. Komárno, ČSSR
Hervay Adrianna, 93002 Orechová Potōň, ul. Priateľstva 64, okr. Dunajská Streda, ČSSR
Hága Györgyi, 7130 Tolna, Wossinszky Mór u. 12, Magyarország
Heinrich Valéria, 04501 Moldava n/Bodvou, ul. Oslobodenia 6, okr. Košice, ČSSR
Hatyina Vera, 94342 Gbelce 97, okr. Nové Zámky, ČSSR
Moravcsik Ildikó, 94639 Iža 498, okr. Komárno, ČSSR
Illés Ildikó, 94639 Iža 318, okr. Komárno, ČSSR

Kieffer Brigitta, 2023 Duna-bogdány, Svábhegyi u. 2, Magyarország
Kurucz Monika, 94657 Dolný Peter 976, okr. Komárno, ČSSR
Megyer Gabriella, 7632 Pécs, Varsány út 20, Magyarország
Nagy Marianna, 5720 Sarkad, Békesétány 1, II/5, Magyarország
Nagy Valéria, 3300 Eger, Radnóti út 41, Magyarország
Pinter Katalin és Zsuzsa, 94657 Dolný Peter 978, okr. Komárno, ČSSR
Szabó Márta, 94603 Kolárovo, Kpt. Nálepku 7, okr. Komárno, ČSSR
Surman Ildikó, 92901 Dunajská Streda, Leninova 30, ČSSR
Vitai Zsuzsanna, 8403 Ajka III. Gárdonyi Géza út 25, Magyarország
Vathi Klára, 8154 Polgárdi, Killián Gy. út 8, Magyarország

Bodnár Darinka, 07682 Malá Trňa 177, okr. Trebišov, ČSSR
Bojo Erzsébet, 98046 pp. Gem. Panica, okr. Rim. Sobotka, ČSSR
Bodor Ilona, 98542 Vef. Dravce—Dolné Zahorany 93, okr. Rim. Sobotka, ČSSR
Czöpek Ilona, 94602 Čalovec, ul. Domažlická 139, okr. Komárno, ČSSR
Dávid Adrianna, 94001 Nové Zámky, ul. Svornosti 69, ČSSR
Halász Erika, 98401 Lučenec, ul. B. Nemcovej, SPŠS—KG. II C, ČSSR
Hervay Mária, 93002 Orechová Potōň, ul. Priateľstva 64, okr. Dun. Streda, ČSSR
Karkó Éva, 94636 Kravany n/Dunajom 259, okr. Komárno, ČSSR
Lesko Gyula, Pofany 13, 07684 Leles, okr. Trebišov, ČSSR
Nagy Ildikó, 94603 Kolárovo, ul. Lesná 41, okr. Komárno, ČSSR
Pásztor Júlia, 07677 p. Rus-ta, Ptruksa 48, okr. Trebišov, ČSSR
Paušurová Anna, 98262

16—17 ÉVESEK

Ambrúsz Ildikó, 04801 ROŽNAVA, tr. Cerv. arm. 32, ČSSR

Leveleménk...



Valamikor táncrendkezdő férfitánc lehetett.

5. Sóprús tánc.

Eszközös ügyességi, régi stílusú férfitánc maradványa, a kéméndi változatot Zsákovics Miklós paraszt-táncos táncolta. Táncára erős hatással van a divatosabb sallai verbunk. A sóprús ennél zeneileg kötöttebb.

6. Kanásztánc.

Szintén régi stílusú eszközös, ugrós férfitánc. Legépebb formája Hrajnoha Ignác és Patyus István kéméndi paraszttáncosok emlékeztében él. Nem volt tartozéka a tánc-

rendnek, a zenekar csak külön megrendelésre játszott. A bényi változata is hasonló a kéméndihez.

7. Csárdás.

Az új stílusú párostáncaink leggyakrabban előforduló tánca. Szinte mindenütt megtalálható. A kétlépéses csárdás, a múltánc lecsapódása, ezt kétirányú formával változtatják. Minden esetben a csárdás a páros-tánc kezdete a táncrendben.

8. Friss csárdás, bukós — mártogatós

Az új stílus megjelenésével alakul ki ez a hármas tagozódású páros-tánc

— csárdás, friss, bukós. A harmadik tagozat őrzi legjobban a régi stílusú páros-táncot. A kétlépéses csárdás-motívum csak vélelenszerűen fordul elő, akkor se ép formájában. Az ugrós motívumok dominálnak.

9. Gyertyástánc.

A régi stílusú szertartástáncok egyike, amely a szertartásos formájában, zenéjében megőrizte archaikus vonásait. A martosi változat egy motívumos lánctánc, melyet a vőfély vezet, és a résztvevők kígyózó vonalban követik. Általában a vőfélynél hat gyertya van, a többieknél egy.

10. Gazdasszonyok tánca.

Szintén szertartásos tánc. Motivikájában és zenéjében megegyezik a hasonló páros-táncokkal.

11. Szinalázás.

A nagybőjtöz, a tavaszi falujáráshoz és a párvalasztó táncjátékokhoz kapcsolódó táncfajta. Jellegetes formája kör, de előfordul a kapuzás, sor, valamint a lánc is. Férfiak és nők egyaránt táncolják. A nagybőjtözben egyedüli táncos szórakozási lehetősége volt a fiataloknak.

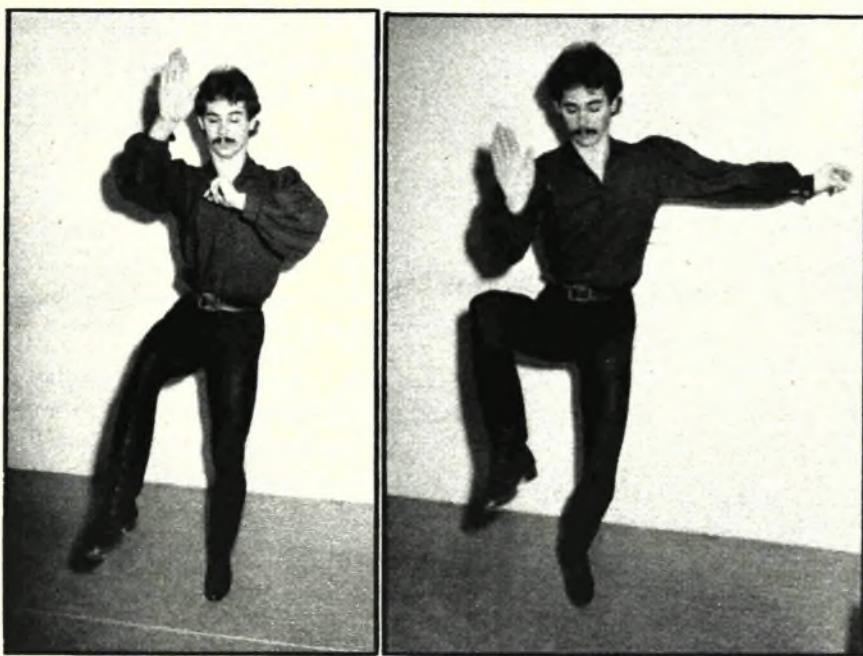
12. Karikázó, bújócska, pilike, ugrós.

Régi stílusú körtáncaink maradványa. A martosi változat három részből álló gyermekjátékszerű tánc. Az első rész a bújócska, — kapuzó lánctánc-, pilike — tavaszi körtánc-, valamikor szabadtéren járták, ugrós-, karikázó befejezésekor táncolt gyors balra haladó forgás.

13. Molnár veszedelem.

A magyar nyelvterületen ritkán előforduló darantikus táncok egyike. Tulajdonképpen egy iparos-céhtánc, melyet a molnárbálon éjfélkor táncoltak. Formája és zenéje kötött.

14. Elnépiesedett páros táncok — jellemzésük országosan megegyezik. (folytatjuk.)



Gem. Ves, ukr. Rim. Sobota, CSSR

Simko Valéria, 07677 pp. Ruská, ukr. Trebišov, CSSR
Szemerédi Éva, 98401 Lučenec, ul. B. Nemcovej, SPSS-KG II C, CSSR
Soczó Ágnes, 5502 Endrőd II ker. 56 sz. K: 644, Magyarország

Somogyi Henrietta, 98002 Jesenské, ul. 1. mája 254, ukr. Rim. Sobota, CSSR
Schraub Zsuzsanna, 7720 Pécsvárad, Táncsics u. 18, Magyarország
Szabó Erika, 1136, Budapest, Sallai Imre u. 12/b, Magyarország

Szű Ildikó, 93002 Orechová Potôň, ul. Priateľská 31, ukr. Dun. Streda, CSSR
Tóth Gabriella, 2481 Velenice, Iškola út 17, Magyarország

Vámos Ildikó és Jolán, 04405 Janík 216, ukr. Košice, CSSR
Dubayová Darina, 98262 Gem. Ves 13, ukr. Rim. Sobota, CSSR

16—18 ÉVESEK

Balázs Ernő, 92582 Tešedí-

kovo 1172, ukr. Galanta, CSSR

Bodor Anna, 98542 p. Veľ. Dravce—Dolné Zahorany 94, ukr. Rim. Sobota, CSSR
Bodor Mihály, 04501 Moldava nad Bodvou, DM—SPTS, ukr. Košice, CSSR
Bede Katalin, 4207 Ciurani, Jud. Harghita, Atr. Huszár Nr. 1404, Románia

Jónás Mária, 7632 Pécs, Kertváros, Anikó utca 12, III/11 Magyarország
Mundi Károly, 90044 Tomášov—Osada Madarász, ukr. Bratislava, CSSR

Mihályi Éva, 9900 Körmend, Rákóczi út 66, Magyarország

Potial Irén, 94342 Gbelce, 660, ukr. Nové Zámky, CSSR
Pál Éva, 94635 Búč 446, ukr. Komárno, CSSR

Szalai Mónika, 98542 Veľké Dravce 130, ukr. Lučenec, CSSR

Verseggy Erika, 93601 Ša-hy, Parková 7, CSSR

Magyar nyelven szeretnék levelezni lányokkal—fiúkkal. Tizenkilenc éves vagyok, minden téma érdekel. Ci-

mem: Salétros Sarolta, 3977 Zemplénagárd, Fő út 33, Magyarország

Húszéves vagyok, korban hozzám illő fiatalokkal szeretnék levelezni és megismerkedni. Címem: Borsos Zsolt, 4225 Reghin, Cvat. Jernuteni, Bl. 38, ap. 10., Románia.

Magyar nyelven szeretnék levelezni és barátságot kötni csehszlovákiai fiatalokkal. Minden téma érdekel. Címem: Kálmán Erzsébet, 6795 Bardány, Rákóczi u. 5, Magyarország.

Huszonkét éves vagyok, két gyermek édesanyja. Természetet kedvelő házaspár ismeretségét keressük. Címem: Bohák Mátyásné, 5540 Szarvas, Dr. Melich J. u. 2/2 B., Magyarország

Fiatal házaspár (27—30 éves) olyanok ismeretségét keresi, akik szeretnek barátkolni, utazni, kirándulni.

Címük: Román László, 2509 Esztergom, Kertváros, Pozsonyi u. 58, Magyarország

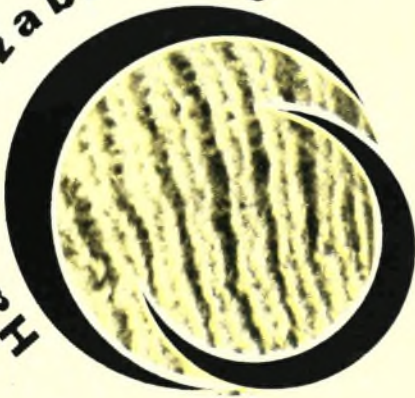
Csehszlovákiai fiatalokkal szeretnék levelezni (lehetőleg magyar nyelven). Minden téma érdekel. Címem: Oslóchi Ferencné, Kárpátaljai rész, Szőlősi járás, Fekete Patak 39, ZSSR

Magyar nyelven szeretnék levelezni csehszlovákiai házaspárral (25 évesek vagyunk). Címünk: Kolozsvári Ferenc, 3300 Eger, Gólya u. P/6, III/13, Magyarország.

Fiatal házaspár (25 évesek) szeretnék levelezni és ismeretséget kötni, korban hozzájuk illő fiatalokkal. Címük: Szóráth József, Dunaorsány, Arany János út 40, Magyarország.

Magyar nyelven szeretnék levelezni és ismeretséget kötni csehszlovákiai fiatal házaspárral. Korunk 24 év. Címünk: Pap Gyuláné, 6400 Kiskunhalas, Fűzes u. 1/a, Magyarország.

HASZNOS szabad idő



KÖTÖTT PULÓVER

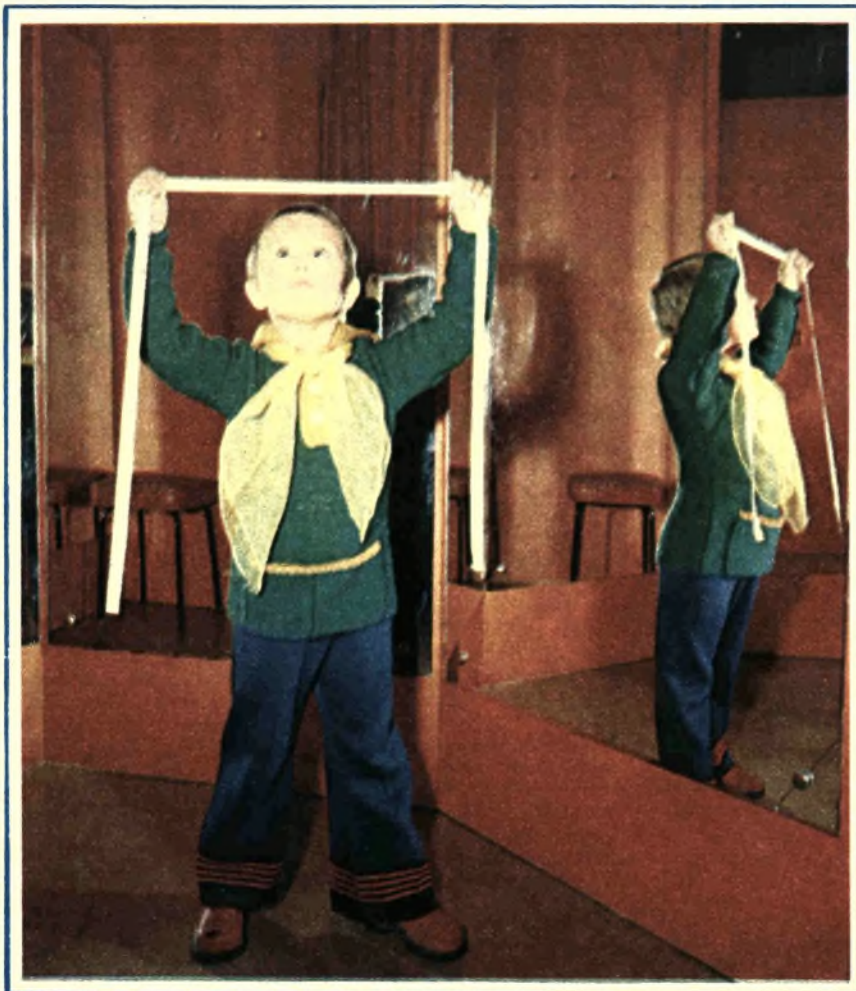
(6 évesnek)

Hozzávalók: 25 dkg sötétzöld, 1–2 dkg téglaszínű Cornela fonál, 3 1/2-es kötőtű, 3 gomb.

I. minta: patentkötés — 1 sima, 1 fordított

II. minta: a színén és visszáján sima kötés

Próba: 20 szem, 40 sor = 10×10 centi.



Háta: 73 szemmel kezdjük a II. mintával.

Huszonkilenc cm-nél a karkivágásra 1×7 szemet leláncolunk. A karkivágástól 14 cm-re a nyakkivágásra a közepén 13 szemet leláncolunk. A vállrészt a nyakkivágással együtt kezdjük készíteni 3×5, 1×4 szemet leláncolunk.

Eleje: Ugyanannyi szemre kezdjük, mint a hátát.

Huszonnégy cm-nél a közepén a nyakkivágásra 5 szemet leláncolunk. Majd mind a két felét külön-külön kötjük tovább. Huszonkilenc cm-nél a karkivágásra 1×7 szemet leláncolunk. A karkivágástól 10 cm-re a nyakkivágásra minden 2. sorban 1×4, 1×2, 3×1 szemet fogyasztunk. 14 cm-nél a vállrészt ugyanúgy készítjük, mint a hátánál.

Ujja: 38 szemmel patentkötéssel 5 cm-t kötünk. Majd a II. mintával folytatjuk. Az első sornál 4 szemmel szaporítunk. Majd az ujja bővítésére minden 14. sorban 6×1-1 szemmel szaporítunk. Harminnégy cm-nél a karkivágásra minden 2. sorban 11×2-2 szemet fogyasztunk, és a fennmaradt 10 szemet egyszerre leláncoljuk.

Zseb: 50 szemmel a II. mintával 11 cm-t kötünk, majd a téglaszínű fonállal 5 sort kötünk patentkötéssel és egyszerre leláncoljuk.

Gallér: (kétszer kötjük). Hetvenhét szemmel kezdjük és a patentkötéssel 11 cm-t kötünk, majd a közepén 19 szemet leláncolunk, majd mindkét felét külön kötjük meg. 5×6 szemet fogyasztunk.

Gomboláspánt: 13 szemmel kezdjük, 15 cm-t kötünk patentkötéssel.

A másik pánton három gomblyukat készítünk. Az első gomblyukat 3, a másikat 8, és a harmadikat 13 cm-nél készítjük.

Összeállítás: A kész részeket kissé átgőzöljük, összevarrjuk; rávarrjuk a zsebet és a gallért, bevarrjuk az ujjakat. A zsebet a közepén is levarrjuk, úgy, hogy két zseb legyen. (S)

ÚJJATLAN PULÓVER

2 EVESNEK

Hozzávalók: 15 dkg téglaszínű, 2–3 dkg sötétkék Corbela fonal, 3 1/2-es kötőtű

Minta: 1. patentkötés, 2 sima, 2 fordított, 2. színén, visszáján sima.

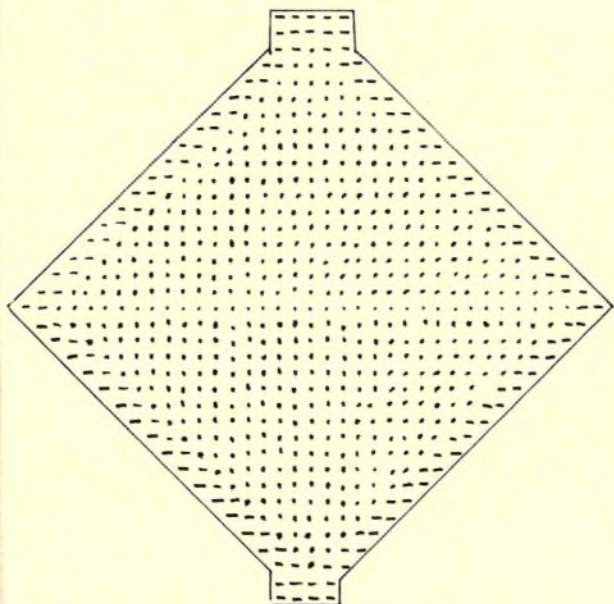
Az elején a minta a melékelt ábra szerint készül.

Háta: 54 szemmel kezdjük, 3 1/2 cm-t patentkötéssel kötünk. Huszonegy cm-nél kezdjük a karkivágást, minden második sorban 1×4, 1×2 szemet fogyasztunk.

Harmincegy cm-nél a nyakkivágásra a közepén 14 szemet egyszerre leláncolunk. Majd mind a két felét külön kötjük meg. Minden második sorban 1×3, 1×2 szemet fogyasztunk.

Harmincnégy cm-nél a vállrésze a fennmaradt 6 szemet egyszerre leláncoljuk

Eleje: 54 szemmel kezdjük, 3 1/2 cm-t patenkötéssel kötünk. Majd 6 sort kötünk az alapszínnel, majd



folytatjuk a leszámolható mintával.

Huszonegy cm-nél a karkivágásra 1×4, 2×1 szemet fogyasztunk. Huszonnyolc cm-nél a nyakkivágásra a középső 13 szemet egyszerre leláncoljuk, és mindkét oldalán a nyakkivágásra minden 2. sorban 5×1 szemet fogyasztunk.

Harmincnégy cm-nél a vállrésze a fennmaradt

6 szemet egyszerre leláncoljuk.

Összeállítás: a kész részeket kissé átgözelljük, oldalakat és a vállrészeket összevarrjuk.

A nyak- és karkivágás körül a szemetet körkötőtűre vesszük és 2 1/2 cm-t kötünk patentkötéssel. A nyak körül 74 szemet, a karkivágás körül 56 szemet szedünk fel.

Jelmagyarázat:

pont = a színén, visszáján sima szemek
vonal = a színén sima, a visszáján fordított szemek

Szemünk fénye

a gyermek

— Ne üss pofon! Csinálj velem, amit akarsz, csak ne üss pofon! — Nyolcéves gyereket hallottam így könyörögni. Kezével arcát védte, lesunyta a fejét, az ütést várta, de anyja keze lehanyatlott. Magához ölelte a fiát.

Családunkban nem volt divat a verés. Apám, anyám nem volt sohasem erőszak-párti. Nagyritkán elcsattant egy-két ütés a fejünkön, de az is simogatássá szelődött. Apám egyszer ütött meg, azért is szenvedett egy délután. S ha lányom rossz fát tesz a tűzre, s ütésre lendül a kezem, félúton megáll. Emlékezz! És három pofon égő tüzét érzem arcomon. Egyszer hazudtam, kétszer elcsavarogtam beteg nagymama-pótló nénem elől.

Búcsú volt. A körhinták, cél-lövölde, zsidóvarusok varázsa megbabonázott bennünket. Nem gondoltunk az ebéddel,

ígéretünkkel. Szálltunk az égig, majszoltuk a medvecukrot, a ragacsos lé kezünkre tapadt. Csecsebecséken alkudoztunk. — Hol voltatok? — a számonkérés mint mennykőcsapás szakadt ránk. — Hát, izé — ötöltünk, hatoltunk. Nagynéném tenyerébe fogta az arcomat. — Nézz a szemembe. — Az ablakban kajánul virítottak a muskátlik. Elfutotta a szememet a könny, valamit hazudtam. Azt, hogy Bözsi néni behívott süteményre, vagy azt, hogy Zsuzsi néni tortával kínált, aztán ott ragadtunk, nem emlékszem pontosan. — Hát te is hazudsz? — Csattant a pofon.

Lakodalmakba szerettem járni. Elbódított a sok virág, a lakodalmi menet hosszú sora. Ott bóklásztam körülöttük sáros gumicsizmában, melegítőben. A szertartást is végig kellett néz-nem. A templom karzatára ültettek, onnan lógattam a lábam

a násznép feje fölé. A kocsmában muzsikáltak, ropták a táncot, daloltak. Csodáltam volna hajnalig. A szomszéd lányok sírva mentek haza nyolckor, mert én maradtam. Tíz óra felé valakinek eszébe jutottam, kézenfogott, elkísért a kapuig. A nénem ott várt. — Taknyos kölyke! Hol voltál! — vörösre gyúlt a képem a pofon nyomán. — Fogd a kannát, indíts tejért! — Akkor még csak csillagok világítottak. Lélekszakadva tettem meg az utat. A kiloccsanó tej mutatta, merre jártam.

Januárban akkora hőtömeg szakadt a falura, hogy majd belevesztem. — Szánkózni megyek, csak ide a töltésoldalra. — S már röpültem is. A kesztyűt úgy dobta utánam nénem. — Sötétedés előtt itthon légy! — Erre már csak a kapuból intettem vissza. Hőembert gyúrtunk. Akkorát, hogy alig értem

...hogya hideg kint rekedjen

Igaz, lassan már tavasz lesz, s nem kell magunk után gyorsan betenni az ajtót. De nem is a meteorológiai hideg ellen kell védekezni. Télen a kályhák, a fűtőtestek, a konyhai tűzhelyek melege, kitavasodva a nap heve véd meg. Másfajta hideg a lelkek hidege, az egymást el nem érő, egymást kölcsönösen

fel nem erősítő sugarak hiánya. Aligha kell hozzá bővebb magyarázat, hogy ezek a sugarak a családi beszélgetések (hallgatások) szavaiból (elmaradt szavaiból), alig hallhatóan elmormolt mondataiból (elhallgatott mondataiból) állnak (nem állnak) össze. Így fázva, lassan elfelejtünk beszélgetni. Vagy még-

sem? Egyetlen témánk akad, ez is csak a munkahelyen, autóbuszra várva, futó találkozások „hogyvagy — hogyvagytok-jai” után következő szövegekből, a „láttad-láttam” lényegéből áll. Mit is láttunk? Mit is néztünk? Filmet, beatfiúk sörényét, krimet, kabarét, nótaszót, vetélkedőt, vitrayt, kudlikot, antalt, elektronikus családtagjainkat. Egyszóval tévéztünk. S ezzel együtt be-köszöntött a házasságok, a családok idillje. Nincs vita, veszekedés, nincs síró gyerek, mert mindenki az ezüst-kék képernyőre mered.

Kimeresztett szemekkel megesszük a sötét, vagy elszórt vacsorát. Elégedetten simogatjuk meg feleségünk testrészeit, miközben az szó nélkül tovább nézi a krimet. Csodálatos világ, veszekedések, viták, fölösleges szócseplés nélkül egyetértünk az egész világon.

Aztán néha eszünkbe jut, úgy lefekvés után, két ölelés között, hogy nem tudjuk mit vegyünk a

FÉRJEK

ISKOLÁJA

föl a fejét. Kesztyűm átázott, az egyiket zsebrevágtam, a másik eltűnt. Ötéves lehettem, az ilyen apróságok nem izgatják a gyerekekből. Kisebb gondom is nagyobb volt annál, meg az idő múlásánál. Valamelyik szomszédban jól belakmározunk, aztán játszottunk. — Nem kéne még hazamennem? — szölt oda ágyazáskor a szomszédasszony. — Nekem? — húztam ki magam önérzetesen: — Ráérek. — A kis vályogház ablakából messzire világított a petróleumlámpa sárga fénye. — Hol voltál? Mit ígértél? — Ez volt a harmadik pofon.

S ha lányom rossz fát tesz a tűzre, és ütésre lendül a kezem, félúton megáll. Emlékezz! És három pofon égő tűzét érzem arcomon.

GRENDEL ÁGOTA



mellöttünk pihenő társunk születésnapjára; könyvet vagy pulóvert, de hát ki tudja, minek is örülné jobban? Talán a bombonnak, amit a tévészek közben is majszolhat? És a gyerek, két hónapja nem mutatta meg az intőkönyvét, dehát akkor ki írja alá? És itt a húsvét. Jön valaki hozzánk, megyünk valahová? Na, majd holnap. Most aludjunk. Aztán holnapra holnapra jön, majd újra csak holnapra halasztjuk a beszélgetést.

Igy felejtettünk el beszélgetni. Így felejtünk el összejárni barátainkkal, így szokjuk meg a hideget.

Voltak idők, amikor a beszélgetésnek családi szertartás jellege volt. Keresztelők, lakodalmak, megannyi családi ünnep funkciója a találkozás, a beszélgetés. Van a népköltészetnek egy sajtósága, a sirató. Egyfajta párbeszéd, ahol a szólított, a kérdezt hallgat, nem felel. A sirató feleség mégis tudja,

mit mondjon az elhunyt társnak. Egy életen át figyelték egymásra, félszavakból, mondatrészletekből értették egymást.

Szövődő szerelmek kapu-előtti, kispadi beszélgetései előzték meg, indították el az ilyen kapcsolatot. Ma a diszkók decibeljei kényszerítik hallgatásra a fiatalokat.

Felnő egy nemzedék, amely sem a családban, sem baráti, sem munkahelyi környezetében nem beszélget. Felel, ha kérdezik, elmesél egy-egy viccet, az ifjúsági klubban meghallgatja az előadást, végighallgatja az ezt követő vitát, ahol két-három

— szerinte „nagy okos” — fiatal beszélget.

Elveszett volna a beszélgetés öröme? Ami magában hordja az örömet, de mi nem ismerjük, nem ismerhetjük meg. Ki lehet törni a körből, ki kell törni a körből. Ehhez az első lépés, hogy ma este nem kapcsoljuk be a szünet nélkül beszélő, de nem beszélgető elektronikus családtagokat. Leülünk beszélgetni, akár arról, hogy miért nincs miről szólni. Erről biztosan lesz mondanivalónk. Férjek a feleségükhöz, apák a gyerekekhez szóljanak úgy, hogy a hideg kint rekedjen.

DUSZA ISTVÁN

Nagy László felvétele

VENDÉGÜNK

A

pramo

Ezúttal az NDK-beli nők divatlapja, a PRAMO a vendégünk. Modelljeinket a nálunk is közkedvelt lap számaiból válogattuk.

1



2

1. Divatos szoknya-blúz-pulóver-kabátka összeállítás. A szoknya kockás anyagból készült, gazdagon húzott. A blúz állógalléros, elől gombolós. Magas nyakú pulóvert visel alatta a maneken. A sportos, mellzsebes, mandzsettás kabátka derékig érő. Érdemes megfigyelni a kis válltáska és a csizma színének összhangját. A másik maneken csónadrágot, háromnegyedes ujjú, hasított oldalú bő blúzt — fölötte egyszerű, sötétebb mellényt — mutat be.

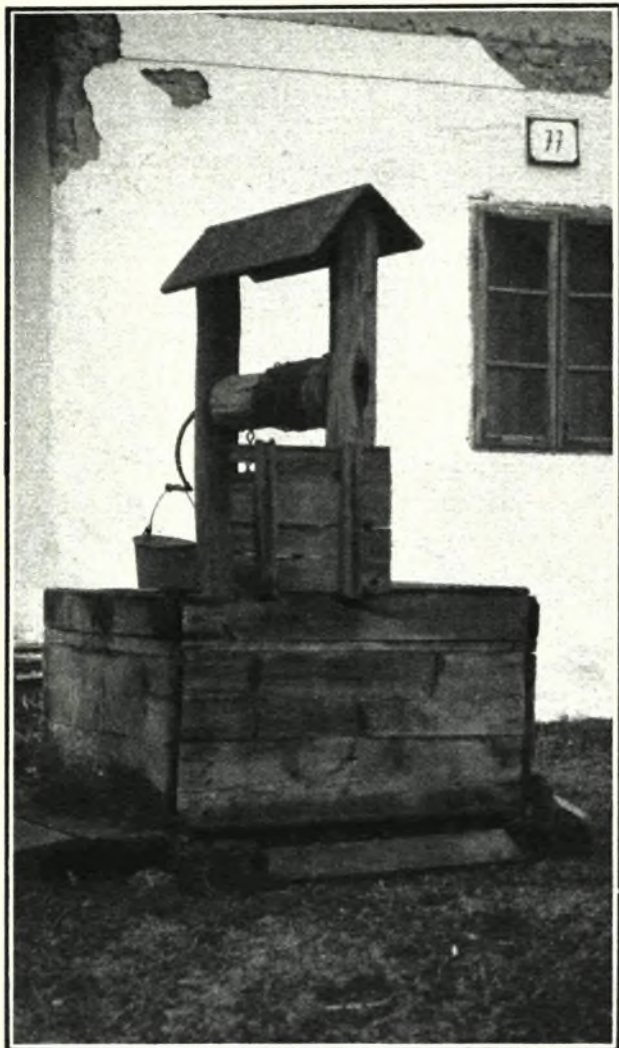
2. Évekkel ezelőtt még elképzelhetetlen volt az ilyen összeállítás, amelyben a népi stílusú szoknyát és blúzt klasszikus vonalú kabát egészíti ki.



Ma viszont nagyon divatos és népszerű a fiatalok körében. A hasonló együtteseknél fontos a színek harmóniája. A „parasztszoknya” anyaga halványzöld és lazacrózsaszín kockás szövet, a szabós blúz és a blézer színe egyezik a szoknya színeivel.

3. Két alkalmi ruha fiataloknak. Az olivzöld kétrészes együttes V-kivágású, derekban büitattott öv fogja össze. A szoknya enyhén ráncolt. Az együttes kiegészítője a ruha anyagából készült vállkendő.

4. Sportos összeállítások iskolásoknak. A nadrágokon a zsebeket, a szoknyákon a kapcsokat és kiegészítő táskákat figyeljük meg.



Új ruhát kaptak a fák és a gyerekek

Ki hinné el, hogy kora tavasszal az Ipoly partján kiapad a kutak vize, akkor, amikor a földhöz ragadt házak környékén térdig ér a sár?! Pedig úgy volt annak idején, meg talán ma is — húsvét hétfőjén. A természet fortélyosa volt-e ez vagy a lányoké, azt nem tudni, de a lányos házak kútjából ilyenkor nem lehetett vizet merni.

A konyhában is kiszáradt a vödör, sehol egy cseppnyi vizet nem lehetett találni.

A fiús házaknál ugyan bővizűek voltak a kutak, mégis kishíján kiapadtak a szorgoskodó legények „szomjúsága” miatt.

— Bizony még a vödört is levettük a kútról — mondja Bözsi néni, de a legények felhajtották a vizet a föld fenekéről is, ami legtöbbször a szomszédoknál volt.

Bözsi néni arca megfiatalodik a húsvéti emlékek felidézése közben. Hangjából úgy vélem, még ma is félti a kürti pusztán akkor történeteket, amikor még kislány volt. Félti annak az emlékét, ami az unokák életében szintén megtalálható, csak ők maguk még nem ismerik az értékét.

— Édesanyám gyűjtötte az aprópénzt meg a tojást, hogy legyen mit adni az öntözőkődőknek. A sütés, főzés az utolsó napokra maradt. Nagypénteken kilenc órákor minden gazdaszony elment vizért a kútra. Abban főzték a kocsonyát. A belevalót — sonkát, lábast, bőrt, kolbászt már előző este elkészítették. Ez aztán estélig főtt a nagyfazékban. A zsírt leszedték, így aztán a leve olyan tiszta maradt, mint az arany. Kivették a levéből, és abban főzték meg jó keményre a tojást, nem tiszta vízben, hogy így jobb ízű legyen. A húst aztán kirakták tányérba, és leöntötték a levével. Nálunk a kocsonya volt a hagyományos húsvéti eledel, meg a sonka.

— A hímes tojások külön készültek. Azt csak tiszta vízben főztük. Akkoriban majdnem minden háznál voltak mé-

SÜSSÜNK, FŐZZÜNK OKOSAN



Ott, ahol még a hagyományos fa vagy széntüzelésű tűzhelyen főznek, legalkalmasabb a takaréktűzhely, amelyhez kevés tüzelőanyag kell, és hőfokát bizonyos mértékig szabályozni is lehet. Arra mindenkor vigyázzunk, hogy a rostélyon levő izzó szénre ne rakjuk vastagon a friss tüzelőt, hanem úgy hogy előbb az izzó parazsat félretoljuk és a friss tüzelőt az üres részbe tesszük, hogy érintkezni tudjon retoljuk és a friss tüzelőt az üres ra kaphat és füst- és koromképződés nélkül éghet el. A helytelen tüzelésnél nemcsak füstképződést, hanem hővesztéséget is okoz.

A takaréktűzhelynél, ha alacsony hőfokot akarunk elérni, a parázsra fél lapát szenet vagy egy-két darabka fát

oldalra teszünk. A közép hőfok; ha a sütőbe helyezett vékony papírlap lassan pirulni kezd (kb. 5 perc múlva). A forró hőfok: a forró sütőbe tett vékony papírlap pillanatok alatt megbarnul.

Az alacsony hőfokot használhatjuk apró édes teasütemények, habcsókok sütésekor és az elkészített ételeket is ezen a hőfokon tarthatjuk tálalásig.

A középmeleg hőfokon sütjük a kevert, a piskóta- és a kelt tésztákat és a különböző ételeket, húsokat.

A forró hőfokot használjuk vajas, leveles tészták sütéséhez, amikor gyors hőképzést akarunk elérni, ezáltal a tészta hirtelen, gyorsan megszabadul a benne levő vízgőzöktől és a felső tészta réteg hirtelen telemelkedik.

Ma már nemcsak a városokban, hanem sok helyen falun is gáztűzhelyen főznek, sütnek. Ez a leggyorsabb és a leggazdaságosabb, ha tudjuk a módját a gáz helyes használatának.

Ha gázlángon főzünk, igen jó szolgálatot tesz a lángelosztó, ami nem más, mint egy kerek formájú drótszita, amely a meleget egyenletesen osztja el, és megakadályozza, hogy az étel odaégyjen.

A sütőt a sütés előtt mindig be kell melegíteni. Az előmelegítés 10 perccel a sütés kezdete előtt, felső lángon történik. Vannak sütemények, elsősorban vajas tészták, pogácsák, képviselőfánk, amelyeket előbb 5 percig sütünk lángon, majd a sütést alsó takaréklángon 20—25 percig folytatjuk anélkül, hogy a sütőt kinyitnánk.

Ha kelt tésztát, vagy tejjel elkevert süteményt sütünk, előfordul, hogy a teje hamar megbarnul, de ez még nem jelenti azt, hogy a tészta át is sült ebben az esetben tegyünk a tészta tetejére egy vékony, tiszta, fehér papírlapot vagy zsírpapírt, és takaréklángon addig süssük, amíg a tészta teljesen át nem sült. Azt, hogy a tészta átsült-e, egy erre a célra használt kötötűvel ellenőrizhetjük. Beleszúrjuk a kötötűt a tészta bába és ha kihúzva nem ragad, akkor jól megsült.

A gáztűzhelynél a következő hőfokokat különböztetjük meg.

1. Alacsony hőfok: 4 perc teljes (felső) lángon való előmelegítés.
2. Közép hőfok: 8 perc teljes (felső) lángon való előmelegítés.
3. Forró hőfok: 12 perc teljes (felső) lángon való előmelegítés.

hek, így a viasz beszerzése nem okozott különösebb gondot. Felolvasztottuk, és lúdtollal rávittük a szárazra törült tojásra. Rozmaringot, virágokat rajzoltunk rá, mindre más-más formában. Amikor ezzel kész voltunk, a kihűlt festékekbe mártottuk. Amikor megszáradt éles késsel lekaptuk a viaszt. Ha nem volt festék, főtt hagymahéj levében is szépen megszínesedett a hímes tojás. Olyan szépek voltak a kis kosárban, hogy néha még sajnáltuk is odaadni a gyerekeknek, de láttuk, hogy azok örülnek neki, azután mi is boldogok voltunk.

A kemencében vígan pattogott a fa. A tekenőben kelt a lészta. A gazdasszony sürgött-forgott, rá-rászólt a konyhában lábatlankodó gyerekekre, akik már szerettek volna mindent megkóstolni.

— Nálunk a túrós lepény volt a legkapósabb. Édesanyám nagyon jókat süttött. Dagasztott tésztaból csinálta. A kemencében hátra tolta a paraszt, megtisztította a követ. A kenyérsütő lapátra rátette a tésztát, és ott, a kemence ajtajában rakta rá a túrót. Kevés tejben elkevert tojássárgáját, ezzel kente be az egész lepény tetejét. Reszelt fahéjat is szórt rá. Amikor megsült, olyan sárga volt, mint a nap, illatával megtelt az egész ház. Mindig annyi lepényt süttött,

ahányan voltunk a családban. Süttött még kelt kalácsot dióval, mákkal.

Minden tavasszal tisztára meszelték a házakat, új ruhát kaptak a gyerekek, kinek milyenre telt.

— Húsvét hétfőjén édesanyám korábban kelt, és elkészítette az asztalt. Volt azon sonka, kocsonya, kalács, meg bor is. Jöttek is a gyerekek, legények. Kölnivel, szagosvízzel, akinek másra nem jutott, szagos szappanból készített magának locsolnivalót. A nagyobbak vizet is öntöttek a lányok nyakába, minél nagyobbak voltak, annál többet. Az ügyesebbek verset is mondtak.

Volt olyan is, aki csak megöntött és várt. Édesanyám egy-két koronát adott a kisebbeknek, öt-tízet a nagyobbaknak. A rokonok ennél is többet kaptak. A kisebbek talán minden ház után megszámlálták a keresetet. Hamar híre ment, hol adnak legtöbbit. Ott aztán mindenki megjelent, az ügyesebbek kétszer is. Nekem az volt legemlékezetesebb, amikor Pali először jött megöntözni.

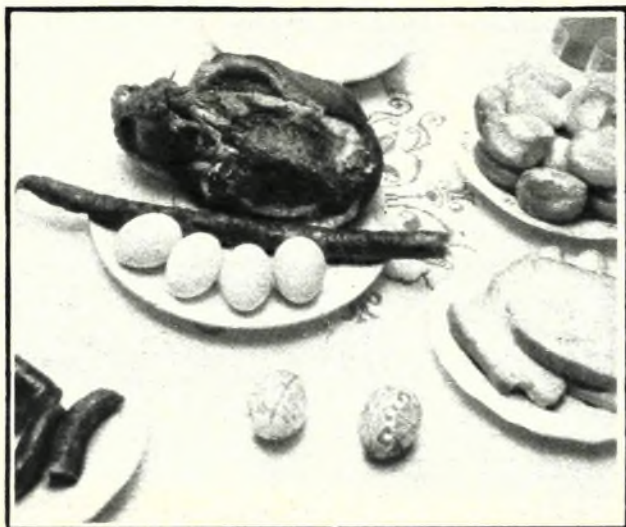
Bácsi néni itt megakad. Aztán mégis elkezdte. Én akkor még nem tudtam, hogy kinézett magának. Nálunk az a szokás, hogy a lányt megönteni bárki elmehet. Jaj, amikor megláttam, hogy jön — uszgyi, be a szobába. Elbújtam. Alig mertem lélegezni. Édesanyám ráncigált elő, és tolt maga előtt be a konyhába. A legények az asztal mellett ültek. Én a divány sarkán gubbasztottam. Pali egyszer csak felállt, és mellém ült. Ugrottam volna én, menekültem volna, de ráült szétterített, világoskék bő szoknyámra. Megkérdezte a szüleimet, hogy járhat-e hozzánk?! Beleegyeztek, engem meg se kérdeztek. Akkor tizenhat éves voltam. Összel meg is volt a lakodalom.

Nemcsak a gyerekek örültek az öntözködésnek. A felnőttek is átnézték a szomszédba, a sógorasszonyhoz, komaasszonyhoz, szóval a rokonokhoz. Bizony kijutott a vízből az asszonynépnek.

De másnap a férfiaknak is. Nem is mertek kimenni az udvarból, mert minden kapu mögül hideg zuhany fenyegette őket. Egyszer édesapám Losoncról jött szekérral. Minden faluban megkapta a magáét. Csúrom víz volt, amikor hazáért.

Sok víz lefolyt már azóta a kanyargós Ipolyon. Sokszor kaptak új ruhát a víz mellett örködő fűzfák is, mint a partjain futkosó gyerekek, akiknek a kalács, a ruha örömenél kedvesebb a régi szokás, az öntözködés, amelynek minden tavasszal eljön az ideje, mint a fák zöldbeborulásának.

M. NAGY LÁSZLO



Ahol még nem szerelték bele a gázt, s gázipalack sem kapható, ott a háziasszonyok szívesen veszik igénybe a villanytűzhelyet, főleg ha sütni akarnak. Előnye, hogy tiszta, nem kormozza be az edényt, nem szennyezi a konyha levegőjét és a legmegfelelőbb hőmérsékleten lehet rajta sütni, főzni. Am ha a háziasszony nem ismeri a használatát, nem tud vele megfelelően bánni, sok áramot fogyaszthat fölöslegesen. A villanytűzhelynél nem olyan gyors a hőemelkedés, mint a gáznál. Időbe telik, amíg a lemez bemelegszik. Am azt is tudnunk kell, hogy nem hűl ki olyan hirtelen, mint a gáz. A főzés befejezése előtt 10—15 perccel előbb nyugodtan kikapcsolhatjuk az áramot, a lemez még továbbra is melegen tartja az ételt.

A villanytűzhelynél a sütés is más. Az alacsony hőfok alatt az 5 perces bemelegítést, a közép hőfoknál a 15 perces melegítést, a forró hőfoknál pedig a 20 perces melegítést értjük.

DIÓS CSIGA

Hozzávalók: kész vajas tészta, 20

deka dió, 10 dkg cukor, 5 dkg vaj, 1 tojás, 5 dkg mazsola, törött fahéj.

A tésztát kb. 1/2 cm vastagságúra kinyújtjuk. Olvasztott vajjal megkenjük, meghintjük darált dióval, megszórjuk fahéjas cukorral, mazsolával, összedörjük, ujjnyi széles darabokra vágjuk. Kivajazott tepsire fektetjük, tetejét tojással megkenjük, kb. 25—30 perccel kelesztjük és közép hőfokon szép pirosra sütjük. Még melegen vaniliós porcukorral szórjuk meg.

BAJOR RAKOTT PALACSINTA

Hozzávalók: 12 dkg liszt, 10 dkg olvasztott vaj, 4 dkg porcukor, 5 tojás, 2,5 dl tejszín, 15 dkg barackíz, 3 tojásfehérje, 10 dkg cukor.

3 dkg vajat elkeverünk 4 dkg cukorral, 5 tojássárgájával, hozzáöntjük a tejszínt, végül az 5 tojásfehérjéből felvert habot. Ezután olvasztott vajjal vastagabb palacsintát sütünk. Kerek tűzálló tátra fektetjük, felváltva barackízzel megkenve egymásra rakjuk. 3 tojásfehérjéből 19 dkg porcukorral kemény habot verünk és formálózásukba téve az egészet ezzel díszítjük. Por-

cukorral meghintjük és mérsékelt melegen sütőben világosra sütjük.

KEVERT LINZER

Hozzávalók: 25 dkg cukor, 25 dkg liszt, 14 dkg zsiradék, 4 tojás, 1 kiskanál szódabikarbóna, 5 dkg dió, reszelt citromhéj, késhegynyi törött fahéj.

A porcukrot a zsiradékkal jól kikeverjük, négy részben egyenként hozzáadjuk a tojásokat és a lisztet, jól kikeverjük, megizesítjük reszelt citromhéjjal, törött fahéjjal. Kikent, lisztezett tepsibe öntjük, tetejét meghintjük vagdalt dióval, mérsékelt melegen tűzön (közép hőfokon) sütjük.

SONKÁS KIFLI

Hozzávalók: Kész leveles vajtészta, apróra vagdalt sonka, vaj, piros paprika, tejföl, zöldpetrezselyem, tojás.

A tésztát vékonyra kinyújtjuk, kis háromszögletes darabokra vágjuk, megtöltjük kevés tejfőllel elkevert, zöldpetrezselyemmel ízesített sonkával, összecsaparjuk, kifli alakra formáljuk, tepsire rakjuk. Tojással megkenjük és forró sütőben pirosra sütjük.

Húsvéthétfő a vendéglátás napja. Kevés család akad ilyenkor, ahová szomszéd, jóbarát, ismerős be ne köszönne. A hagyományok még élnek; s noha már nem is friss kútvízzel öntözik meg a térfiak a „fehérnépet”, legalább illatozó „szagosvízzel” locsolják meg a ház nőtágainak haját, hogy egész évben frissek, szépek maradjanak. A háziasszony pedig nem akar adós maradni; terített asztal melé invitálja a vendéget.

Mi minden lehet egy ilyen vendéglátó asztalon? A szokásokhoz híven sok minden; a sonkától kezdve egészen a piros almáig a legkülönbözőbb ételek. Nem hiányozhatnak a vegyes izeltőlékből összeállított hidegtalak, melyekre íz és szín szerint gondosan válogatva és izlésesen elrendezve a követezőket tehetjük: kaviár, különböző halkonzervek, szardínia, lüstitelt lazac, különböző máj-, sonka-, hal-habok, pástétomok, szalámi, különböző kolbászlélek, töltött tojás, töltött paradicsom, paradicsomos gomba, hússaláták, frissen főtt hideg halak, halikra, olajban sült paprika, kocsonyázott libamáj, szárnyashús-darabok, hónapos-terek, körözött, kevert saláták stb. Nem hiányozhat a különböző diszes formákban elkészített friss teavaj sem. Különböző gyümölcsöket is alkalmazhatunk ízesítőként.

A hidegtalakat mindig körültekintően állítsuk össze, izlésesen helyezzük el rajta a különböző ételeket. Tálalhatjuk úgy is, hogy egy nagyobb tájra összehajtogatott szalvétát teszünk és arra helyezzük a kerek vagy téglalap alakú kis üvegtalakat. A vendégek aztán izlésük és tetszésük szerint választanak belőle.

ÉGETETT TÉSZA SZARVYASVAGDALEKKAL

Égetett tésztából kisujnyi nagyságú hosszukás darabokat sütünk. Csirkevagdalékkal megtöltjük, bevonjuk fehér mártással. Szarvasgombával díszítjük és olvasztott kocsnyával fényesítjük.

KACSAERMÉK

Sült kacsameliből kis kerek érméket vágunk vagy szúrunk. Az érmékből, az apró húsköböl készített finom püréből kis halmokat kenünk. Egy-egy kimagozott meggyel és vagdalt szarvasgombával díszítjük. Hidegre tesszük, majd kocsnyával jó vastagon leöntjük.

KOCSONYÁZOTT KENYÉRSZELETKÉK

Kerek kenyérszeleteket vajjal megkenünk. Ugyanolyan nagyságú kis formákba bekocsonyázunk külön-külön csirke-, libamáj- vagy haldarabkákat és ha megdermedt, akkor a formát meleg vízbe mártva, kiborítjuk a megvajazott kenyérszeletkékre.

KAVIÁROS ROLÁD

Vajastésztából kisujnyi nagyságú rolókat sütünk. Ha kihűtek, kaviárral megtöltjük. A két végét habosra kevert vajjal, csillagcsó segítségével díszítjük.

KOCSONYÁZOTT SONKA

A finomra darált, sován, főtt sonkát beszemeltartással összekeverjük és szitán áttörjük. A vaját habosra keverjük, hozzáadjuk a sonkapürét, jól keverjük, majd az olvasztott aszpikot kanalanként hozzáöntjük, simára keverjük. Sóval, borssal, pirospaprikával, konyakkal ízesítjük. A felvert tejszín-

habot óvatosan hozzákeverjük és aszpikkal 1/2 cm-nyire kibélelt, füstölt nyelvel vagy szarvasgombával díszített kuglóf- vagy pudingformába töltjük. Leöntjük olvasztott aszpikkal és hűtőszekrénybe téve megfagyaszttjuk. Tálaláskor a formát meleg vízbe mártva üvegtálra kiborítjuk, kockákra vágott aszpikkal körítjük és salátalevelekkel díszítjük.

SONKATEKERCS LIBAMAJJAL

A hagymát karikákra vágjuk, zsírban megpirítjuk, hozzáesszük a darabokra vágott libamáját, megsózzuk, hozzáadjuk a sót, megrosát, majoránát, bobérlevelet és megpároljuk. Utána finom szitán áttörjük, s ha kihült, a vajjal és a tejmártással habosra keverjük és konyakkal ízesítjük. A vékony szelet sonkát megkenjük a pürével és össze-csavarjuk. A két végére máj- és libapüréből pontokat nyomkodunk, a tetejét májjal, zöldbabbal vagy egyéb hozzáillő anyaggal díszítjük és lehűtött aszpikkal fényesítjük. Franciasaláta alapra tálaljuk és kockákra vágott aszpikkal körítjük.

SEGÍTŐTÁRS: a mixer

A mai háziasszony konyhája aligha képzelhető el mixer nélkül. Segítőtárs az ételek, sütemények, italok elkészítésénél, nélkülözhetetlen a gyermekételek előkészítésénél.

Mire kell ügyelni a gép kezelésekor? Először mindig a folyékony anyagot öntsük a keverőgépbe. Csak lassan növeljük a gép forgását. Ha a gép a bekapcsolás után nem forog, csak zúg, azonnal üritsük ki a tartalmát. Ha fokozatosan áll le, akkor kikapcsoljuk, majd folyadékot öntünk hozzá, vagy a tartalmát apróbbra vágjuk. Mixerezés után a tartályt jól tisztítsuk meg, ügyeljünk arra, hogy a kések alatt ne maradjon semmi. Törölgeszük jól meg, vagy hagyjuk megszáradni, de ne rakjuk a fűtőtestre, mert a műanyagrészek megromolhatnak.

Zöldségleves gyerekeknek

Hozzávalók: 5 dkg borsó, 10 dkg zöldség, 5 dkg marhahús, 3 dkg vaj, 3 dkg simaliszt, 1 liter víz, 3 dkg finom dara.

A vízben megfőzzük a húst, majd ha kissé kihült, beletesszük a mixerbe, hozzáadjuk a felvágott zöldséget, vajat, darát, és egy-két percig keverjük. Visszoöntjük a fazékba, majd még 20 percig főzzük.

Spenótleves

Hozzávalók: 1/2 l víz, 1/2 kg spenót, 5 dkg simaliszt, 5 dkg vaj, 1/8 l tej, só, 1 tojássárgája.

A spenótot jól megmossuk, leöntjük forrásban lévő vízzel és 6 percig főzzük. Leszűrjük, néhány kanál levet a mixerbe öntünk, hozzátesszük a spenótot és jól elkeverjük. A spenót levébe beletesszük a vajos rántást és jól felfőzzük. Hozzáadjuk a spenótot, sót és röviden felfőzzük. Tálalás előtt beletesszük a tejben elmixelt tojássárgáját, de már nem főzzük fel, nehogy a sárgája összeugorjon.

Leves maradék füstölt húsból

Hozzávalók: 10 dkg főtt, füstölt hús, 4 kanál párolt rizs, 5 dkg gyökérzöldség, 1 liter víz, só, 1 tojás, 2 kanál borsó. A mixerben elkeverjük az apróra vágott húst, rizst, felszeletelt zöldséget, a nyers tojást. Majd fazékba öntjük és fél óráig főzzük. Mielőtt készre főznénk, beletesszük a borsót.

Borjúhús-püré

Hozzávalók: 1/2 pohár víz, 20 dkg borjúhús, 2 tojás, só, citromhéj.

A vizet és az apró darabokra vágott húst egy-két percig mixeljük. Átesszük a lábasba, majd tíz percig pároljuk. Újból a mixerbe tesszük és a 2 tojással, sóval, kevés citromhéjjal jól elkeverjük. Végül a lábasban még a tűz fölött kissé pároljuk.

Palacsinta hússal

Hozzávalók: 1/2 l tej, 15 dkg simaliszt, 2 tojás, só, 15 dkg füstölt, főtt hús vagy szonámi, 5 dkg reszelt sajt.

A mixerbe beöntjük a tejet, tojást és fokozatosan hozzáadjuk a húst. Ha jól elkevertük, hozzáadjuk a lisztet. Eb-

VENDÉGVÁRÓ

HIDEGTÁLAK



BEVERT TOJÁS KOSÁRKAKBAN

A vajos kosarakat megtöltjük majonézrel elkevert zöldbabsalátával és mindegyikre egy-egy bevert tojást helyezünk. Bevonjuk olvasztott aszpikkal elkevert majonézmártással, s ha megkötött, szarvasgombával vagy füstölt marhanyelvel díszítjük. Kockákra vágott aszpikkal körítjük.

ből a tésztából palacsintákat sütünk, melyeket reszelt sajttal szórunk meg és összehajtjuk. Salátával vagy meleg párolt zöldséggel tálaljuk.

Sárgarépa-saláta

Hozzávalók: 20 dkg nyers apróra vágott sárgarépa, 1 pohár víz, 1 citrom, 2 kanál cukor, csipetnyi só.

A mixerbe beöntjük a vizet, cukrot, citromlevet, sőt és fokozatosan hozzáadjuk a nagyon apróra vágott vagy reszelt sárgarépát. Négy percre keverjük. Finom, vitamindús salátát kapunk.

Túró almával, sárgarépával

Hozzávalók: 3 dkg sárgarépa, 7 dkg alma, 10 dkg túró, egy kanál cukor, egy pohár tej.

A mixerbe beöntünk egy kanál tejet, hozzáadjuk a szeletekre vágott sárgarépát és almát. Elkeverjük, majd fokozatosan beletesszük a túrot. Tápláló édesség a gyerekeknek.

Gyümölcsbab

Hozzávalók: 2 nagyobb alma, 8 dkg cukor, 1 tojásfehérje, citromlé.

A megmosott almát sütőben megsütjük. Meghámozzuk, kiszedjük a magházát és a mixerbe tesszük. Hozzáadjuk a porcukrot, a felvert tojásfehérjét és addig keverjük, amíg sűrű hab nem lesz. Üvegtálra rakjuk és piskótával díszítjük. Alma helyett adhatunk 20 dkg eperpürét is.

Banánpüré tejszínhabbal.

Hozzávalók: 1/2 kg banán, 10 dkg cukor, 1/8 l tejszínhab, citromlé.

A felszeletelt banánt egy kevés tejjel elmixeljük és hozzáadjuk a cukrot. Kompótos tányérokba rakjuk, citromlével

megcsepegtetjük. Tejszínhabbal díszítjük. Ha táplálóbort akarunk, akkor piskótát is keverünk hozzá.

Csokoládés tej

Hozzávalók: 2 kanál kakaó, 1 kanál cukor, 1/4 l tej.

A mixerbe beöntjük a tejet, hozzáadjuk a kakaót, cukrot. Hidegen vagy melegen tálaljuk.

Tejes kompót

Hozzávalók: 1/2 l tej, 5 dkg gyümölcskompót.

Mixerben elkeverjük, jól lehűtjük és fogyasztjuk. Kiváló italt nyerünk tejből és eperdzsemből, de bármilyen kompótból vagy dzsemből is készíthetjük. Ha növelni akarjuk tápértékét, egy nyers tojássárgáját is adunk hozzá.

Ananászoktél

Hozzávalók: 1 karéj ananász, 1/2 dl tej vagy édes tejföl, citromhéj, 1 adag fagyalt, 1 kanál tejszín.

Mindet jól összemixeljük és rögtön fogyasztjuk.

Narancsos oktél

Hozzávalók: 1/8 l tej, 1/8 l narancslé, 2 dkg cukor, tejszínhab.

A tejet a cukorral és a narancslével összekeverjük. Pohárba öntjük és a tetejére tejszínhabot teszünk.

Paradicsomos oktél

Hozzávalók: 5 paradicsom vagy 1 doboz paradicsompüré, 1 tojássárgája, 1 kanál citromlé, kevés cukor, 1 kanál tejföl vagy tej.

A megtisztított paradicsomot a mixerbe tesszük, hozzáadjuk a citromlevet, a tojássárgáját és egy percre keverjük és belekeverjük a tejfölt vagy a tejet. Jól lehűtve fogyasztjuk.

MIÉRT SZÉP ?

CSELÉNYI LÁSZLÓ

Tragédia magyar nyelven

*Tízéves lehettem amikor érzem hogy im hatalmas isten az
királyné asszony
látod e közérzet úgy érzem halálig elkísér nehéz a békának
a dér
megölte ez gonosz asszony megvagdalta változás nyomait
szinte a húsomban
azután siratja kötözi késén költ nyomait hogy soha többé
nem leszek*

*Akkor már nagyobbak voltunk többet tudtunk a világról
az mint eszembe veszem
menj el inkább vidd fel én áldozatomat egyszer csak sűrűbe
értünk megfogott
Tudod mit éreztem akkor azt gondoltam im ez az jó uram
hon-é az királynő
óh mi nagy bűn édes atyádról és az te megszakítás nélkül
szerettem e lányt*

*Miért nézett olyan haragosan akkor hova hagysz ily
méltatlanságot nagy isten
Mit veszél te két förtelmes mondom én már többet nem
akartam soha nem leszek
Mely keserűségbe vagyok hiszed-e hogy mulatságon
voltunk épp ha jól emlékszem
Mily bolond is voltam én az életemben ezt fogadtad vala
énnekem mindenben
Ő meg arra gondolt hogy ő akkor éppen hogy megint
elmulasztottál valamit
szerette különben óh boldog szerencse mely áldott vagy te
hogy lassan megöregszel
akkor te már elmentél hazulról mondta mindörökké rakva
volt veszedelemmel
sose látta többet ideje elmennem egyéb dolgaimhoz eperfa
borítja*

CSELÉNYI LÁSZLÓNAK ez a különösen hangzó költői szövege montázstechnikával készült:

A montázstechnika egyidős az irodalommal. A montázs ugyanis nem egyéb, mint idézés, idézetek be- vagy összeillesztésének módja a magát kifejező ember — művész vagy nem művész — gondolatmenetébe, vagy szélső esetben idézetek összevágása, saját meghatározott cél, egy saját közölnivaló érdekében. Homérosz eposzainak visszatérő szövegrészei, a népmesék és balladák ritmikusan visszatérő szakaszai végső soron mind ebbe a kategóriába sorolhatók.

Cselényi módszerének másik előzménye a költői szimultanizmus, a francia Apollinaire szemléleti újítása, amelynek a lényege az, hogy szakít a klasszikus művészet egységes tér-idő elvével, s az egyidőben, de különböző helyeken pergő folyamatokat egymás mellett ábrázolja. (A latin eredetű szimultán szó egyidejűt, egyszerre történet jelent.)

Azt, hogy a **Tragédia magyar nyelven** című vers szövegmontázs, kétféle nyelvre árulja el, és pedig mindjárt az első sorban: „Tízéves lehettem amikor érzem hogy im hatalmas isten az királyné asszony...” A sor első fele mai nyelven szól hozzánk, s ez Cselényi saját szövegének látszik, míg az általunk kiemelt folytatás régi magyarságra a középkor hangulatát kelti. Az első sor azt is elárulja, hogy a mai szövegmezőben a költő hőse a gyermekkor dolgaira emlékezik. „Tízéves lehettem mondja. De mire emlékszik? — Ennek nyomozása közben ismerjük föl a vers módszerének újabb fogását, a jelzés, az elhallgatás technikáját. „Érzem...”, írja Cselényi. Eszerint első emléke egy érzés volt. A második sor tovább megy, amikor „közérzetet” említ, amely most már holtáig vele marad. A harmadik sor elharapott mondata olyan „változást” említ, amelynek nyomait a hős „szinte a húsában” érzi, s nyilván ezt fűzi tovább a negyedik sor jelzése mondatában azzal, hogy „soha többé nem leszek”, amit a legáltalánosabb fogalmazásban úgy fűzhetünk tovább, hogy „nem leszek az, aki voltam”, vagyis aki a hős volt: nyilván önfelelt, s az élet súlyosodó gondjaitól érintetlen gyermek.

Az elharapott mondat meglevő része mintegy beállítja az embert egy hozzóvetőlegesen pontos irányra, s a további mondatföredékek segítségével, amelyek ugyanígy viselkednek, már ki tudjuk következtetni a vers majdnem pontos üzenetét. Ez a „Kikövetkeztetés” persze nem feltétlenül jelent logikai elemzőmunkát, ellenkezőleg, a modern művészetek behatódó ismeretével egyre spontánabbá válik, s egy fokon az ember kezdi ugyanúgy érteni és élvezni ezt a fajta lírát is, mint a klasszikus szövegeket.

Miért szól hozzánk csupa elharapott mondatban a költő, ha a montázst már el is fogadtuk tőle?

Van ennek az írásmódnak egy irodalomtörténeti és egy személyi előzménye, és alighanem ezek világítják meg a legmélyebben és legélesebben a módszer okát. Az irodalomtörténeti előzmény a tizes-húszas évek művészeti mozgalmának, a dadaizmusnak az

a drámai fölismerése, amit aztán több irányzat, sőt mára több tudomány is vall és kutat, hogy a nyelv válságba került, hogy korunk civilizációja nem eredeti funkciójában használja a nyelvet, hogy sok a szó, hogy felelőtlenül élünk vele, s hogy a szókonjunktúra logikus következménye a szó elértéktelenedése, kiürülése a napi használatban. A dadaizmus az uszító világ-háborús szókonjunktúra ellen tázadt, ennek a mozgalomnak a művészei „hallgattak el” először, s hoztak létre egy-fajta ellennyelvet a költészetben hangokból, hangutánzásból és hangfestésből, gügyögésből, a zenében zörejekből, a képzőművészetben elemi formákból, s azóta az elhallgatás tendenciája legalább a tömörítésben, a jelbeszédben, a fogalomtér tágitásában a legtöbb költőnél kimutatható.

A belső okot a Cselényi-líra fejlődésének dialektikájából lehet kihámozni. Cselényi a pályakezdés éveiben nem bánt fukarul a nyelvvél, szavai nagy tervekből mámoros, hosszú sorokban hömpölyögtek. Ennek a saját ifjúkori szókonjunktúrának az említett hatástól támogatott reakciója ez az új pátosz-talan és csak jelzésekre korlátozott írásmód.

A második strófa még előbbre, a hős kamaszkorába visz: „Akkor már nagyobbak voltunk többet tudtunk a világról (...) egyszer csak sűrűbe értünk megfogott (...) Tudod mit éreztem akkor azt gondoltam (...) megszakítás nélkül szerettem e lányt”. A mondatfoszlányok közös iránymutatása szerint a kamaszhős első intím szerelmi kapcsolatáról van szó a strófában. A harmadik szakasz — „Miért nézett olyan haragosan akkor (...) én már többet nem akartam soha nem leszek (...) mulatságon voltunk épp ha jól emlékszem (...) Mily bolond is voltam én az életemben” — a fiú elide-

genülését s a nyilván idősebb és tapasztaltabb lány, a kezdeményező fél reakcióját jelzi, illetve a hős utólagos számom-bánomját, amiért megfutamodott. Ebben a feltevéseünkben erősít meg a zárószakasz hat mondatfoszlánya: „... hogy megint elmulasztottál valamit (...) szerette különben (...) hogy lassan megöregszel (...) akkor te már elmentél hazulról mondta (...) sose látta többet (...) eperfa borítja”.

A költő saját szövegét, a vers lehető legteljesebb megértetése végett, részletesen idéztük. Jól fölismerhető benne az elbeszélő jelleg, valamint a zárórészből az, hogy a lány, akit kamasz hősünk szeretett, később eltűnt az életéből, el a látóteréből is, egy újabb kapcsolat után („szerette különben”), elköltözött, talán meghalt. A hős maga is csak látogatóban téved az emlék színhelyére, s talán éppen a temetőben („szerettem e lányt”), a sírja fölött („eperfa borítja”) — bár temetőben nem valószínű az eperfa — állva beszélget valakivel, aki továbbra is ott él, az emlékről.

Az archaikus szöveg párhuzamosan fut ezzel a Cselényi-történettel. Az idézett szöveg is foszlányos, s a mondat-töredékek egy véres családi királydráma kontúrjait vázolják föl: „... ím hatalmas isten az királyné asszony (...) megölte ez gonosz asszony megvagdalta (...) azután siratja-kötözi késén költ nyomaít...” Aztán fölrémlik a bosszuló alakja, a számokérés, a leszámolás, majd az utolsó szakasz szerint az oldódás: „óh boldog szerencse mely áldott vagy te (...) mindörökké rakva volt veszedelemmel (...) ideje elmennem egyéb dolgaimhoz”. — Eláruljuk: Szophoklész Elektra című drámájának XVI. századi, Bornemissza-féle átültetését montirozta össze Cselényi a maga szövegével.

A két történet mozzanatról mozzanatra párhuzamosan bontakozik ki, egyszerre gradál, ér a csúcra és oldódik föl egy utójátékban, s eltérő nyelve és súlya ellenére egységes hangulatot áraszt, de a saját anyagban jelzett tragédia nem véres, nem is érinti egy ország sorsát, mint Agamemnón családi drámája. A beteljesedés után a drámabéli bosszú sikere felold, megkönnyebbülést okoz, míg a saját epikum befejezése a visszahozhatatlan és jövőtehetetlen mulasztás szorongató érzésével tölt el. Ez a finom mérlegszerű játék a mű hatásának fontos eszköze.

A két szál nem független egymástól, sőt, sokszor már-már groteszk módon, de hívja, asszociálja vagy kiegészíti egymást, áthallásosan. A megfelelés persze sokszor bonyolult és többszörösen áttett. A „miért nézett olyan haragosan akkor hova hagysz ily méltatlanságot nagy isten” sormontázs kölcsönvett második felében a lány lelkiállapotát sejtjük, a „Mit veszel te két förtelmes mondom én már többet nem akartam soha nem leszek” nyilatkozatpárban a költő a kamasznak a viszony utáni csömörét (bűntudatát) jelzi az „idézettel”.

A négy strófa a párhuzamos történet négy szakaszát öleli föl. A szakaszon belül is megvan a négyes tagolás, a sorok számában. A vers hosszú sorai az olvasót a régi Cselényi poétikájára emlékeztetik. Ez a sorépitő technika az elbeszélő költészet sajátja, s a Tragédia magyar nyelven epikai természetére már rámutattunk. A szöveg szabad ritmikája semleges marad mind a magyar, mind a nyugat-európai, mind az antik ritmusnimmel szemben, s alkalmasnak bizonyult arra, hogy a két vagy több szintű világot verszeneileg szintetizálja.

KONCSOL LÁSZLÓ



Foto: Příbyl



TAVASZI FRIZURÁK

Amint melegebb az idő, lekerül a sapka, a turbán, a kalap a fejünkről és hajunkra ráfér egy kis frissítés, hajvágás, festés vagy tartós. Kinek mire van szüksége: régi hajviseletének felújításához vagy az új megalapozásához. A félhosszú hajból készített frizurák általában a legkedveltebbek, de továbbra is divatos marad az aprógyűrűs hajviselet, amelynek alapja a tartós hullám.



1. Oldalt választott, félhosszú hajból készül ez a modern hajviselet. Tartós hullámot csak a hajvégekbe teszünk, a fejtetőn sima marad a frizura.



2. Az aprógyűrűs frizura különösen azoknak előnyös, akiknek gyorsan zsírosodik a hajuk. Már a tartós is kiszáritja a haját, utána pedig a frizurát, hogy állandóan aprógyűrűkbe tekeredjen, háromnaponként is moshatjuk és szabadon szárítjuk. A gyűrűk maguktól visszakunkorodnak, tehát nem kell felcsavarni.



3. Ennek a különleges hajviseletnek az alapja a jó hajvágás. A többi — ügyesség és leleménység dolga. A fül körüli részen a haját több szoros varkocsba fonjuk. Megnedvesítjük tartósítóval s ha megszáradt, kitészüljük.

4. Tartós hullám félhosszú hajból. Mosás után szintén szabadon szárítjuk és a fésű hegyes végével elrendezzük.

Hogyan őrizzék meg csinoságukat, jól ápolt külsejüket, arcbőrük üdeségét azok, akik kilenc hónapig kismama életmódot élnek? Erről szólunk pár szót.

Gyakran már az első hónapokban jelentkeznek a bőrön különféle elváltozások. Ezek leginkább szepők, májfoltok, pattanások, ritkábban fokozott szárazság. Máskor is, de ilyenkor nagyon fontos kozmetikushoz járnunk. Ne hanyagoljuk el bőrünket mondván: „Most úgysem fontos, milyen a bőröm”. A masszírozásról tudnunk kell, mennyire jó hatású, akár száraz, akár zsíros a bőrünk. Felfrissíti a vérkeringést, enyhén tornáztatja az arcizmokat és ezáltal elejét veheti az arc túlzott deformálódásának.

Ha arcunk nagymértékben (főként a terhesség második felében (megduzzad, kéthetenként a következő pakolást készíthetjük: egy kávéskanál mézet, ugyanannyi vizet és glicerint összekeverünk, hozzáadunk annyi talkumot, amennyit felvesz és felkenjük az arcunkra. Hagyjuk rajta 30—40 percre, utána hideg kamillába mártott vattával alaposan töröljük le. Ezután bőrünk visszanyeri eredeti rugalmasságát, formáját. Ezt a pakolást inkább zsíros bőrre alkalmazzuk. Száraz bőr esetén pakolás után kenjük be az arcot jól felszívódó, bőrtápláló, zsíros vagy hidratáló krémmel.

Terhesség alatt a vitaminoknak fontos szerepük van a bőr anyagcseréjében. Ilyenkor főleg „F” vitamint használunk. Természetes táplakozásunkban is első helyen szerepeljenek a vitaminban dús tápanyagok. Ne együnk túl zsírosat, sok zöldséget, gyümölcsöt, halat, nagyon sok tejet, sajtot, tojást. A tej az arcbőrre is kitűnő hatású; nyers tejbe mártott vattával törölgeszük át arcunkat mosakodás után.

Mindenki tudja, hogy ilyenkor a testápolást fokozni kell. Zuhanyozzunk mindennap, ha erre nincs mód, mosakodjunk le szivaccsal vagy frottír mosókesztyűvel. Ilyenkor a verejték-kiválasztás fokozódik, ezért bőven hintőporozzuk egész testünket, használjunk izzadásgátló szereket.

Gyakori a szeplő, májfolt. Ezeket ne szégyelljük, hozzátartozói állapotunknak. Ha májfoltjaink nagyon erősek, bőrünk színe világos, használjunk alapozó krémet, ez csökkenti a feltűnő foltokat.

A terhesség idején kerülni kell mindent, ami feltűnő. Ne hordjunk nagymintás ruhát, magas sarkú cipőt, sok ékszert. Nem előnyös, ha egy kismama túl erősen sminkelt, feltűnően kikészített. Az arc és szemkikészítéshez halvány pasztellszíneket használunk. Hajunkat is többször mossuk, olyan frizurát választunk, amely illik megváltozott alakunkhoz, s amelyet otthon is könnyen megfésülhetünk.



A NIVEA CREME

nappal védi bőrünket, éjszaka ápolja . . .

A NIVEA krém ideális bőrápoló.

Euceritot tartalmaz, amely biztosítja a bőr zsírosságát, nedvességét, megőrzi üdeségét.

A NIVEA krémet felnőtt és gyermek egész éven át használhatja.



vágni, a kártevőket elpusztítani és a sebeket tisztogatás után be kell kenni oltóviasszal. Ne halogassuk tovább a ribiszke és egres metszését, mert korán fakadnak. Az idős és gyenge hajtásokat távolítsuk el. A ribiszke a múlt évi fán hoz legszebb termést. Inkább ritkára, mint sűrűre metsszük.

A szamócáról távolítsuk el a téli takarót, s ha istállótrágyáztunk, akkor a növény közepétől távolítsuk el a trágyamaradékot. A beteg, vagy száraz leveleket tépjük le, a termőterületre áranként szórjunk ki 4–5 kg Cereritet vagy 2 kg szuperfoszfátot. Ügyeljünk arra, hogy a növényekre ne kerüljön műtrágya, mert megégeti a leveleket, főleg a szívreszt. Ha szükséges, tölteggessük fel, vagy szórjuk körül komposztfölddel a töveket. Ha Cereritet használtunk, akkor áranként 3 kg kén-savas káliumot vagy kálisót is adjunk a szamóca alá, mert a növényzet fejlődéséhez sok káliumra van szükség.

ZÖLDSÉGTERMESZTŐKNEK

Az ágyások szétfagyott, kiszáradt földjét egyengessük el gereblyével, szórjuk ki a műtrágyát, áranként 3–4 kg Cereritet, majd kb. 10 cm mélyen kapáljuk be a földbe. Már vehetjük a salátát, pórét, parajt, petrezselymet, sárgarépát, mákot, borsót, hagymát és fokhagymát. A vetőmagba keverjünk kb. 5 százalékos retetmagot, mert az gyorsan sorol és kapáláskor jó sor-mutató. Az ültetőhagymát a magról vetett petrezselyemmel egy ágyásba is tehetjük, mert a vörshagyma korán lekerül a petrezselyem pedig őszig ráér nőni. A dughagymát ne tegyük mélyre, csak úgy, hogy felső csúcsa a talaj szintjével egy magasságban legyen. A fokhagyma-gerezdeket (a középsőkön kívül 6–12 órával ültetés előtt 5 százalékos Sulka oldattal csávázzuk, majd hagyjuk jól megszáradni, s csak utána duggassuk el. A téli salátáról és parajról távolítsuk el a téli takarót és a termőterület árjára adjunk 2 kg Cereritet, majd kapáljuk át a földet.

A melegágyat napos időben szellőztetni kell. A melegágyi növényzetet reggel öntözzük, hogy estig megszáradjanak a fiatal növénykék.

Az uborka, dinnye, paprika, paradicsom stb. termesztésére kijelölt ágyásokat kén-savas káliummal vagy Cererittel trágyázzuk meg. Március második felében fekete fóliás talajtakarással hajtathatunk néhány zöldségféléet fehér fólia alatt. A palántákat a fekete fóliába vágott lyukba kell ültetni.

SZŐLŐTERMESZTŐKNEK

Hogy elejét vegyük a felesleges nedvfolyásnak, mielőbb végezzük el a metszést. A talajmunkákat se halogassuk, hogy a lehető legjobban gazdálkodjunk a talajnedvességgel. Összel foszfor- és káliumtartalmú trágyákat adtunk, most jó lenne istállótrágyát vagy komposztot adagolni. A komposztot 20 cm mélyen kell bedolgozni a földbe. Szervestrágyázás után 3 dkg nitrogént, 2 dkg káliumot és 3,5 dkg foszfort is adjunk — tiszta hatóanyagba számítva — egy ár szőlőterületre. Ha szervestrágyát nem adtunk, akkor nitrogénműtrágyát kell juttatni — egy árra 3 dkg mészsárlérom és 2 kg kén-savas ammónium. A buja növekedésű szőlőben fél adagokat használunk. Metszés után, de a talajmunkák előtt ajánlatos 4 százalékos Polybarittal vagy 4–5 százalékos Sulkával kezelni a tökéket és a vezetéket.

Ha az idő engedi, készülődjünk a tavaszi telepítéshez, javítsuk ki a vezetékeket, készítsük elő a karókat. A levágott egészséges vesszőket aprítsuk fel és komposztoljuk.

CSIBENEVELŐKNEK

Ma már nem ritkaság, hogy faluhelyen nem kotlós kelti a csibéket, hanem gép. Sokan azonban még panaszkodnak a „műkötősr”, mert nem mindig adja meg a várt eredményt. A sikertelenség oka legtöbbször már a tojások kiválogatásában kereshető. Csak normális nagyságú tojásokat keltezzünk, a méreten aluli vagy felüli tojások ritkán kelnek ki. A tojás ne legyen hét napnál öregebb, mert csökken a kelési arány. Hűvös helyen, ferdén fektetve tároljuk és naponta forgassuk, tisztán helyezük a keltetőgépre.

A gépet használat előtt és után tisztogassuk meg. A tisztítószohoz használt vízbe tegyünk fertőtlenítőszert, majd mosás után a gépet hagyjuk nyitva, hogy kiszáradjon és elillanjának a szagok. Utána rákapcsoljuk a hálózatra és 2–3 napig hagyjuk jól bemelegedni, majd a hőmérsékletet állandósítjuk 38,8 C fokra.

Ezután a tojástartóra vagy szitára rakjuk a tojásokat és betesszük a gépbe. Két napig ne nyissuk ki a gépet, csupán reggel és este ellenőrizzük a hőmérsékletet. A berakás utáni harmadik napon a szitát 180 fokkal, a tojástartót pedig 45 fokkal elforgatjuk. Közben a tojásokat is megforgatjuk. A következő napokban már 12 óránként kell forgatni a tojásokat.

A fehérhéjú tojásokat a hetedik napon átvilágítjuk, hogy megtudjuk, ter-

GYÜMÖLCSTERMESZTŐKNEK

Gyümölcskertészetünkben március derekáiig fejezzük be a csonthéjasok oltását, közben végezzük el a gyümölcsfák alakító és ritkító metszését. A gyökérnyak hajtásait metsszük le, mert sok tápanyagot vonnak el a fától. A vágási felületeket éles késsel simítsuk el és kenjük be oltóviasszal. Ha eddig nem volt rá időnk, most mielőbb végezzük el a téli permetezést. A Nitrosan N 25 2 százalékos permetlével permetezzünk. A magvas-termésűeket — ha még nem fakadnak — 3 százalékos permetlével kell kezelni. A Nitrosan N 50 esetében csak 1–1,5 százalékos töménységű permetlével dolgozzunk. A fakadó kajszi- és őszibarackot nem szabad Nitrosannal kezelni. Az őszibarack levélfodrosodása ellen 3 százalékos Polybarittal vagy 4–5 százalékos Sulkával védekezhetünk.

Legfőbb ideje, hogy sort kerítsünk a málna, ribiszke és köszméte (egres) ápolására, mert lassan fakadni kezdenek. Már jól megkülönböztethetők az élő ágak és eltávolíthatók a száraz hajtásvégek. A meddő, száraz, vagy beteg hajtásokat többször kell levágni. A kártevők okozta daganatokat ki kell





méhenyek-e. A sötét héjukat a 8—9. napon kell átvilágítani. Az egészséges, megtermékenyített tojást a látható magból szétágazó vérekből ismerjük meg. A kivált tojások teljesen tiszták, átlátszóak. A megtermékenyített, de időközben elhalt tojás arról ismerhető fel, hogy benne apró fekete pont látható, kis vérkörrel.

A keltetés kezdetétől számított 14. napon másodszor ellenőrizzük a tojásokat. Az első hét után lassan, fokozatosan ki kell nyitni a szellőzőket, hogy szabályozzuk a gépben a hőmérsékletet. Minden nap többet szellőztetünk, a 3. héten már teljesen kinyitjuk a szellőzőnyílásokat.

A keltetés kezdetétől számított 18—19. napon nedvesítjük meg a tojásokat — főleg a nagy testű baromfiak tojásait. A keltetés utolsó két napján 2—3 percere mártjuk langyos, kissé ecetes vízbe a tojásokat. Ekkor a magzatnak már több levegőre és nedvességre van szüksége. A keltetés utolsó napjaiban még kíváncsiságból sem szabad kinyitni a gépet! Elég, ha állandó szinten tartjuk a hőmérsékletet. A 18. nap után már nem mozgassuk a tojásokat.

Asztali keltetővel csibén kívül libát és kacstát is keltethetünk. Ekkor azonban más a követelmény. A páratartalom az 1. és 2. héten 40—50 százalék, a harmadikon 60—70 százalék, a negyedikén pedig 80—90 százalék legyen. A hőmérséklet az 1. héten 38, a 2—3-on 38,5, a negyedikén pedig 39,5 C fok legyen. Ajánlatos naponta kétszer 35—40 fokos vízzel meglocsolni a tojásokat. A kacsa és libatojások nehezebben repednek. E folyamat 2—3 napig is eltarthat.

MEHESZKEDŐKNEK

Tavasszal szűkíteni kell a családokat (akár három keretre is), hogy a hőmérséklet a kaptárban 34—35 C fokra emelkedjen. Ilyenkor minden keretet eltávolítunk a kaptárról, amelyet a méhek sűrűn nem takarnak. Ha a keret mézes, akkor is vegyük ki s a rajta levő néhány méhet visszautjűk a kaptárba.

A kereteket addig szedjük ki, amíg bennük fiasítást nem észlelünk. Az anyát keressük meg, hogy létezéséről megbizonyosodjunk. Ha a fiasításos keretet megtaláljuk, akkor tegyünk melléje egy jó mézeskeretet, amely fiasításra is alkalmas, utána helyezzük el egy olyan választódeszkát, amelynek a felső harmadában mintegy 25—30 mm átmérőjű nyílás van s a méhek a kamrázott keretből az élelmet átfordíthatják a fészekbe. A választódeszka után tehetünk egy lefedezett mézes-

keretet és az egészet lezárhatjuk egy tele választó deszkával.

A kaptárban levő üres részbe szaraz tömítő anyagot helyezünk. A méhek a kamrázott mézes keretből hosszabb ideig hordják el a mézet, mert először a fészekben levő keretből fogyasztják el az élelmet. Így készenek helyet a terjedő fiasításnak. Amikor belül fogytán van az élelem, csak akkor hordják el a választódeszka mögül az élelmet. Ugyelnünk kell arra, hogy a család élelme ki ne fogyjon, vagyis a 3—4 kg-nyi tartalék mindig meglegyen a kaptárban. Ha elfogyott a mézeskeret, akkor behelyezhetjük a keret-etetőt.

Ha azt akarjuk, hogy a fiasításban fennakadás ne legyen, az etetéssel nem szabad szünetelnünk. Amikor a fiasítás erőteljesen terjed, a napi fogyasztás a fél kilogrammot is túlhaladja!

Ha a családokban megfelelő a hőmérséklet és élelmük is elegendő van, arra is gondoljunk, hogy kellő mennyiségű lép álljon rendelkezésre fiasításhoz. A lép átlátszó legyen, mert a fekete, régi lépből kisebb méhek kel-nének, de szűz lépét se tegyünk be, mert abba az anya tavaszkor nem rak-na petét.

Az építési hajlam ébredését arról vesszük észre, hogy a méhek a sejtek széleit kezdik fehéren beszegni. Ha a méhek ún. vadépitményeket is húznak, akkor már kissé el is késtünk! Ilyenkor a melegen tartott műlepet kell beadnunk a fias- és a takarókeret közé. Azonban semmiképpen sem a fészek közepébe. Újabb keret kamrázása-akor megfigyelhetjük, mennyire építet-ték ki méheink a beadott műlepet. Ha esetleg már be volna építve, akkor tegyűk a fészek közepébe, s műlépes keretet adhatunk a takarókeret közé, de már műlépszalagos keretet is tehetünk a műlépes keret után. A műlép-szalagos keretnek az a rendeltetése, hogy egyrészt a család kielégíti építési ösztönét, s ha esetleg rajzásra készülődik, azt a keret építésével el-zárja. Az ilyen keret heresejtek építé-sére is jó, tehát a család nem ron-gálja az egész műlépes kereteket.

SZOBANÖVÉNYKEDVELŐKNEK

A növények átültetését minden szobanövénykedvelőnek meg kell tanulnia. Maga az átültetés egyszerű művelet. A legalkalmasabb időpont március-április vagy augusztus—szeptember. A tavasszal átültetett növényeknek bő tápanyag áll rendelkezésre és így zavartalanul fejlődhetnek. A nyár végén kizárólag azokat a növényeket ültetjük át, amelyeknek a következő tavaszig nem lenne elegendő tápanyaguk. Természetesen a két átültetési időszakon

kívül a növényt akkor is átültetjük, ha már teljesen felélte a cserép földjében rendelkezésre álló tápanyagot, vagy a gyökerei megbetegedtek. Rendszerint maga a gyökér tájékoztat bennünket arról, hogy szükséges-e az átültetés.

A gyökereket úgy tudjuk megvizsgálni, hogy kivesszük a cserépből a növényt. Ha azt látjuk, hogy a gyökér nagyon beszötte a földet, szükséges az átültetés, míg ha csak kevésbé, akkor az átültetésre nincs szükség. Az átültetésre kerülő növényeket elő kell készítenünk; Ültetéskor minden romlott gyökérrészt éles késsel eltávolítunk.

A földet nem szabad lerázni a gyökerekről, csak a földlabda felső részéről távolítjuk el 1—2 cm vastagságban a rendszerint rossz, moszatos stb. földréteget. A gyökéret alján levő cserépdarabkát eltávolítjuk, és alul a gyökéret ujjunkkal kissé meglazítjuk. Ha új, még nem használt cserépet veszünk az átültetéshez, akkor ezt rövid időre áztassuk vízbe. (Ne használjunk mázas cserépet, mert elzárja a gyökerektől a levegőt!) Régi cserépet gyökérkefével jól ki kell mosni. Fontos, hogy a cserép ne legyen túl nagy, mert a föld megsavanyodik benne, és a gyökerek elpusztulnak. Elegendő, ha alul és fölül 1—2 ujjnyi friss föld elfér.

Az ültetés módja a következő: a cserép alján levő nyílásra egy virág-cserép-darabkát helyezünk, majd az előkészített friss földből annyit töltünk a cserépbe, hogy a ráhelyezett földlabda felső részére is tudjunk még 1—2 ujjnyi friss földet tenni. Ezután a föld-labdát úgy igazítjuk, hogy a növény töve a cserép közepén legyen. A gyökérlabda és cserép közti helyet föld-del töltjük ki. Arra kell ügyelni, hogy hézagok, légterek ne maradjanak, mert ez káros a gyökerekre. Ezért kisebb növényeknél a két hüvelykujjunkt, nagyobb növényeknél ültetőfával — ez egy lapos, tompa végű kb. 30 cm hosszú fadarab — körülömködjük a földet. Szükség szerint utánatöltjük, míg a cserép megtelik. Ne töltsük nagyon tele a cserépet, hogy öntözővíz-nek is maradjon elég hely. Ültetés után alaposan meg kell öntözni a növényt (ilyenkor az öntözőkannát szórórózsával használjuk) és félszáraz, huzatmentes helyre kell tenni. 2—4 hét múlva visszavihetjük eredeti helyére.

Összeállította:

H. Zsebk Sarolta



BÁBI TIBOR

Mindig csak út voltam

Mindig csak út voltam vagy híd,
dübörgő, súlyos láb alatt a szerény
kövezet. Jó lenne már
egyszer azt érezni,
hogy a cél is –
én vagyok.

A hajam őszi, fogam odvas;
kimúlok egy nap, mint az elkoptatott,
szegény szerszámok:

egy nap
majd otffejtenek
valami ócska polcon, a megrozsdult
szögek közt, poros
pókhálók mögött.

Szigorú
a rend anyagcseréje: fölszított lassan
és elemészt, mint
olaját a viharlámpa.
Nyersanyag vagyok a nyersanyagban:
egy csepp a sok-sok
csepp között.

Önnön fényében
tán meg sem érzi hűséges
különfényemet. Csak egy
vigasztal: a vihar se veszi észre,
hogy árva különfény vagyok.

Végtére is:
az út, a híd is él, önmagáért
és önmagának is világol
minden fény, s az elhasznált
szerszám is hadd pihenjen.
Így jó. Törvény és rend ez
is: minden különlét
kikötője a temető, s oly mindegy,
féreg rág, vagy rozsda
esz meg.

Mégis ágaskodom,
sikoltok, fájok mégis, mint legelő
barom nyelve alatt
a fű.

Fotó: Nagy László

INDEXSZÁM: 49031

