

A tudományos élet magyar fiai

1858. január 6-án született Edvi Illés Aladár gépészmérnök és szakíró (meghalt 1927-ben). Tanulmányait a budapesti, müncheni és acheni egyetemeken végezte. Gépészmérnöki működését a budapesti Ganz gyárban kezdte. A következő évben a Budapesti Állami Ipariskola tanárává, később felsőipari iskolavezetővé nevezték ki. Polihisztor volt, a szó jó értelmében. Mint gépészmérnök gyakorlati téren, mint szakíró, majd műegyetemi rendkívüli tanár elméleti téren fejtett ki jelentős munkásságot. A Magyar Mérnök és Építész Egylet Közönytét negyedszázadon át (1892–1917) szerkesztette. Szerkesztője volt a „Budapest műszaki útmutatója” c. munkának is, amely 1896-ban jelent meg. E munkának az volt a célja, hogy „a millenium évében tartandó első magyar országos technikus kongresszuson résztvevő és a külföldről ide jövő kartársainak a szóbanforgó technikai alkotások tanulmányozását megkönnyítse, s egyben a székesfőváros mai kulturális állapotának a jövőben való méltatására megbízható forrásmunkát szolgáltatasson”. (A könyv magyar, német és francia nyelven jelent meg.)



DANKÓ PISTA

A szegedi cigánysoron lakodalmat ülnek. A szépséges Csiklós Rózi húga esküszik. A lakodalmassereg visszafajított lélekzettel figyeli Rózi tüzös láncát. Az egész cigánysor itt vigad, egyedül Dankó Pista hiányzik, aki a szomszédban egy szép úri kislánnyal, Jáky Ilonkára gondolva írja dalait.

Egy este megjelenik a kerthelyiségben Ilonka, szülei és udvarlójával Bantival, aki csárdást rendel. Pista cheyvelt az asztalukhoz megy és saját dalait hegedüli el a lányuk. Botrány támad. Pistát kidobják a bandából, Jákyék pedig hazamennek. Néhány órával később Dankó éjjelizenét ad a lányuk. Banti is megérkezik a cigánnyokkal és durván megsérti Pistát, aki fájt szívvel kóborol az éjszakában. Ilonka utána megy és megvigasztalja. Ettől kezdve sűrűn találkoznak, szerelem szövődik közöttük, majd titokban összeházasodnak és megszünek.

Az ifjú házaspárra szomorú napok viradnak. Nagy nyomorban élnek Pesten, Pista dalai nem találhatnak kiadóra, zenekarba sem vesznek be. Úgy érzi, hogy Rózi átká kíséri. Apjától öröklött értékes Amati-hegedűjét is kénytelen eladni, mert felesége beteg. Ivásra adja magát, amikor egy este a véletlen összehozza Pósa Lajossal, aki

felismeri tehetségét és felkarolja őt. Dankó Pista hamarosan híres nótaszerző lesz.

Kukac ajánlatára zenekart szerveznek és oroszországi körútra mennek. Itt találkoznak Rózsival, akiből híres táncosnő lett. Rózi vissza akarja szerezni Pista szerelmét és mindenképpen magához szeretné láncolni.

Pista egészsége napról-napra romlik. Kukac sürgönyöz Ilonkának, aki váratlanul megérkezik. A férfi válaszára kerül ki Ilonka bolyong a rideg orosz éjszakában. Mire rátalálnak, súlyos beteg. Ilonka az olasz tengerpartra viszi, de minden hiába. Az orvosok sem tudnak már segíteni, teljesítik vágyát: hazautazik meghalni.

Utolsó óráiban megbocsátó szeretettel veszik körül, csak Rózi hiányzik. Ő sem feledkezik meg azonban Pistáról: esomag érkezik, benne az Amati hegedű Rózi néhány sorával.

Dankó elérhetetlen kezebe veszi a csodahegedűt és eljátsza rajta utolsó dalát: Most van a nap lemenőbe...

Dankó Pista című magyar film a Szabadság Kulturatóthban szeptember 9-től 11-ig kerül bemutatásra.

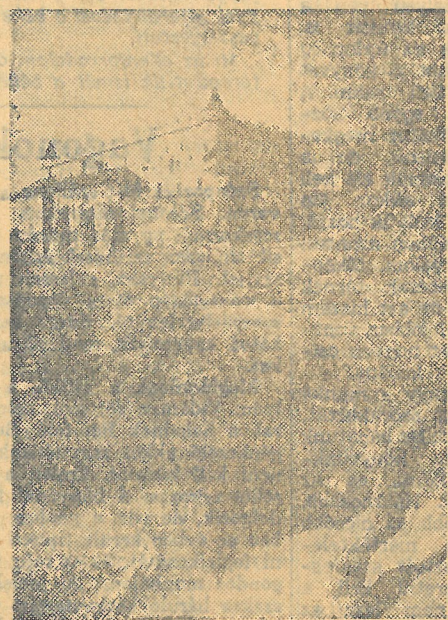
Friss fenyőillat tölti be reggelre szobánkat. A Mliekaránban, azaz a tejivóban vastag tejszínes nagy bögre tejszínt szűrőszűrővel. Amint tavaly nem tudtunk megnézni, azt sikerül mostan. Ma a pénzverdei látogatás van soron. Messzi országokon járt híre hajdan a körmői aranyudkáknak, tallérnak, amelyet mind itt vertek és ma itt nyomják a csehkoronát... A mellénk beosztott vezető ismerteti a pénzverde történetét és mai szerepét. A XV. századbeli épületben maradt eredeti edényekben olvasták, öntik ma is az ércet, aranyat és azóta mily sokat is fejlődött a pénzverde, mily nagy üzemmé nőtt. Érdeklődéssel figyeljük a gyártás egyes fázisait, miként lesz a vastag fém-tombókból csillogó, fényes korona... Eppen történelmi nevezetességű gyártásnak, préselésnek vagyunk valóban koronatanul, ugyanis mi látjuk először az újonnan kibocsátásra kerülő fém csehslóvak 1 koronást. Hullanak a pénzsajtóból, gurulnak, csengenek a koronák... pénz, pénz mindenütt... Alig látunk férfit, csak nő és nő... csomagolnak, mérnek, számolnak... de közben fel-fel figyelnek és egy-egy megjegyzéssel és lopott pillantással elámulják, hogy nem közémbövek számukra a palotai futballisták. Nem bizony, és ha sejtésünk nem csal, Bálványosi és Di Giovanni részül első sorban... Am nemcsak pénzgyártással foglalkoznak ebben a nagy üzemben. Korántsem. Szébbnél-szebb jelvényeket terveznek, festenek, gyártanak. Egy másik teremben pedig plakett gyűjteményt mutatnak be. Különböző tárgyak, művészi plakettek készülnek. Figyelmünket elsősorban a remek sportplakettek kötik le. És itt valamennyiünket különféle plakettel, jelvényvel ajándékoznak meg. Szívesen tesszük el emlékbe. A látogatás végén a pénzverde igazgatója rövid beszédet intéz hozzánk és búcsúztat a pénzverdétől, további jó mulatást kívánva körmői tartózkodásunkhoz. E látogatásunk is hasznos, tanulságos volt.

TÍZ NAP SZLOVENSZKÓBAN

Irtó: Csiky Iván

VI.

Képvise az épületből, barátságosan idő fogad. Esik az eső... Ez a szomorú idő talán a múzeum látogatására a legalkalmasabb... Baski elvtársal máris a városi



múzeum felé tartunk. Közülünk a legtöbb végignézte a múzeum gazdag gyűjteményét. Belépve az előcsarnokba ismét ismerőssel találkozunk. Hogg asszony, a múzeum gond-

noka és egyben a tehetséges körmői labdarúgó felesége fogad és kalauzol... de nem-sokára kedves ismerősünk, dr. Ottó Hellenstein múzeumigazgató vesz pártfogásba és ismerteti a sok-sok értékes műemléket. Különösen a bányászvonalatkozású külön kiállítási terem anyagánál töltünk huzamosabb időt. A bányászat e vidéken használt kezdetleges szerszámait, bányászruháit, zászlói töltik meg a termet művészi elrendezésben. Fent az emeleten pedig több teremben kiállított értékes anyagán át ismerkedhetünk meg a pénzverde történetével. Az itten vert érmek, pénzek valamennyi példány megtekinthető. A pénzkészítéshez használt legprimitívebb szerszámok is megtalálhatók.

Akár egész napot eltölthetnénk itt, amnyi a néznivaló, de a múzeumigazgató az irodájába vezet és itt beszélgetünk sok minderről, tudományos dolgokról, város-történelemről és terveiről. Érdeklődéssel és figyelemmel hallgatjuk a magyarul aránylag jól beszélő, szikártermetű tudós előadását. Nem-sokára elkészül és kiadják a Körnöcbányáról készített nagy képes albumot, amelynek egyik legszebb eredeti fényképevel ajándékoz meg. Alig enged el és bizony mi is nehezen válunk meg Körnöc tudósától...

Ismét a tiszta és szép bányászteremben ebédelünk, ahol tavaly... A szakács némit, mint régi ismerősünket köszöntjük valamennyien... nem lesz panasz most sem az étkezésre, mondogatja... valóban remek ebédet kaptunk már az első alkalommal... Zuhogó esőben szállásunkra és pihenünk le. Délután — az eső elállta

Aranyoknak

Befőzések

Nyáron a gyümölcs és zöldségtermés idején, gondoljunk a szükebb téli napokra. Főzzünk be minél több gyümölcsöt, gazdag vitamint, ásványisót tartalmaz, főleg a fejlődő gyermekek egészségétáplálásánál fontos szerepet játszik.

A mindennapi főzésünket is változatossá tehetjük, ha zöldsélekeket eltevéséről és tárolásáról gondoskodunk.

A befőzött zöldséleknél olyan nagyságú üvegeket használjunk, amelyek tartalma egyszerre felhasználható, mert felbontva nem állnak el.

Tölteni való zöldpaprika paradicsomban

A tölteni való egyforma paprikákat felső részeiktől megtisztítjuk, a belső erezetét kivágjuk, egy-két percre fővő vízbe dobjuk, hogy gyengén megpuhuljon és többet tudjunk az üvegen elhelyezni. A víztől jól lecsurgatjuk, egymásba dugdossuk és üvegekbe helyezzük és frissen főzött, forró paradicsomlével leöntjük. Borsoszeményi szalicilt teszünk a tetejére és forrón lekötjük. Szárzövegben tartjuk, amíg kihűl. Egy üvegbe csak annyit rakjunk el, amennyit egyszerre felhasználunk.

Leccsó télire

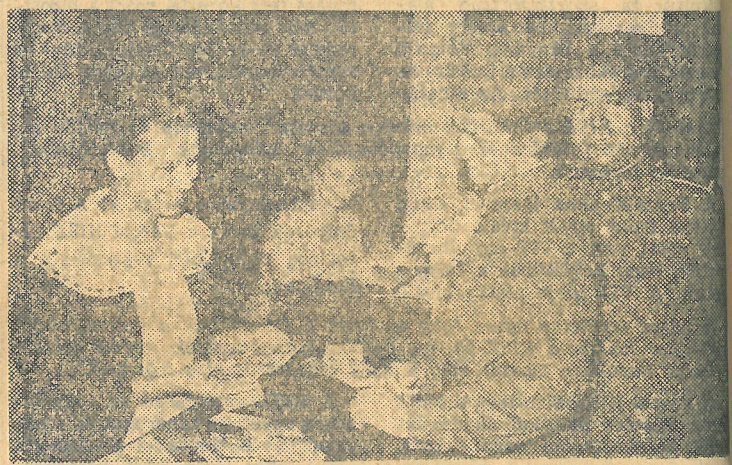
4 kg zöldpaprikához vegyünk 2 kg jó érett paradicsomot. Alapos mosás után a paprikát magházától, ereitől megtisztítjuk és karikákra, vagy hosszú szeletekre vágjuk. A paradicsomot meghámozzuk, ha néhezen megy a hámozás, egy pillanatra forró vízbe dobjuk, így könnyen lejön a héja. Félbe, vagy negyedekbe vágjuk. Széles lábosba tesszük főni a paradicsomot s mihelyt egyet forr, beleöntjük a paprikát és azal is csak az első forrásig főzzük. Forrón üvegekbe rakjuk, borsónyi szalicilt teszünk a tetejére, forrón lekötözzük és másnapig szárzövegben tartjuk.

Mikor kezdődik a szépség ápolása?

Sokan szépségápoláson kezdőzést értenek, tehát a természet ügyes meghamisítását. Pedig az igazi szépségápolás célja a természetes adottságok megőrzése és érvényre juttatása. Ebből adódik, hogy voltaképpen a szépségápolást már a csecsemőkorban kezdik el, hiszen minden gondos anya vigyáz arra, hogy a baba bőre sima és puha maradjon. Elsősorban napi fürdetéssel érik el ezt. Később azonban, ahogy nő a gyermek, a napi fürdetés abba marad és a legtöbb szülő megelégszik azzal, ha iskolás gyermeke naponta egyszer, legfeljebb kétszer arcát, nyakát, karjait, megmossa. A fiatal lányok és fiúk bőre gyakran túlságosan száraz, vagy olajos zsíros. Ezt épp úgy kezelni kell, mint a felnőttek bőrét, mert a túlságos szárazság pórsenéseket okozhat, a zsíros bőrt pedig pattanások keletkezhetnek. Ha a fiatal lány bőre normális, nincsen szüksége a tisztaságon kívül más ápolásra, legfeljebb szeme környékét kenje

be estéknént valami finom olajjal, vagy jóminőségű krémrel, mert a szárazlábak néha már huszas évek elején jelentkeznek. Szép bőrű fiatal lányoknál a főbb az orrukat puderezézzék, ha fényes, arcukra azonban hintsenek púdert, mert ez elválasztja a természetes üdőségükből. Szemöldöküket és szempillájukat keletkező finom olajjal kenjék át naponta és ha nagyon halvány, vagy keszke az ajkuk, egészen világosnű rúzsral kenjék be, de soha nagyobbra, mint a széj természetes vonala. A túlságosan kiképzett fiatal arc évekként idősebb mutatót és elveszti természetes jelét. Ellenben gondosan ápolja fiatal leány a haját, kefelje többször naponta, hogy a hajnyes és puha legyen. Arcrúzs csak a betegesen sápadt arcra használjanak, de csak egészen véset és sohasem porruzszt. Az arc bőrével való táplálást a 25 éves korban kell kezdeni.

Szerencsés lottózó



Várpalotán is árusítanak nyertőtalálatos szelvényére 44.516 forintot kapott. Képzünk a boldonnyertes átvesszi a nyereményt nek jutott ez a szerencse, hogy 4 OTP várpalotai fiókjában.

után — kint sétálgatunk az utcán és beszélgetünk az ismerősökkel. Kár, hogy nem tölthetünk több időt a szabadban a cudar idő miatt. Este, miután a moziból kijövünk, kísérjük haza... kedves barátaink meghívására a Centrálba megyünk... egy-két pohár itóka mellett elbeszélgetünk és hallgatjuk a hangulatos zenét. Mert hangulat az bizony van. A csehslóvak dolgozó — szabad azt kifejezést használni — szeret élni. És munka után ki is használja a szórakozás minden lehetőségét. Gondatlanul énekel, táncol... Egyik-másik asztalnál vígan éneklük a csárdásunkkal rokon, hangulatos szlovák daleket... Zsúfolva az étterem, táncol öreg és fiatal egyaránt... Elnk, magyarországi vendégek elé sorra hozza a pincér a pivót, vintó meg a borovicskát...

Vasárnap délelőtt ünneplőben a város nagy a forgalom az utcákon. Az újság- és levelezőlap árus kis helyisége telve palotai vásárlókkal. Kint az utcán a délutáni mérkőzés esélyeiről beszélgetnek, szeretnék megőrizni veretlenségüket a harmadik találkozókon is a kremnicaiak. További ismerősökkel, jó barátokkal kerülünk össze... Janosk skola inspektort, tavalyi turistavezetőnként üdvözöljük. Majd Páricska barátunk érdeklődik melegen Vajda Jóska horogásztársa iránt... Ellátogatunk még a várba, a XIV. században épült híres várhoz, amelyet jónéhányszor meglátogattunk, de mindig szívesen nézzük meg Kremnica legértékesebb műemlékét. Kár, hogy nem mehetünk fel most is vártoronyba, mivel renoválás alatt van. A várudvarból is szép kilátás nyílik a városra, a környékre. Délutánra szép időnk lesz... mire eljön a mérkőzés ideje...

A magas hegyoldal tövében épült sporttelep zászoldisba öltözött... A bejáratnál a város négyszínű és a fekete-zöld bányászlobogóját lengeti a szél. A 20 kilométernyire fekvő Zs'ar nagy ipartelep küldöttsége ke-

(Folytatása a 6. oldalon.)