

A kulturális élet magyar fiai

1505 október 2-án született Tinódi Lantos Sebestyén (meghalt 1556-ban). Először íródeák volt Török Bálint udvarában. Miután 1541-ben Török Bálintot a török hűszegő módon fogságba ejtette, vándorénekes lett. Később Kassán telepedett le, de továbbra is felkereste a nevezetes hadi-ésemények színhelyeit, hogy énekeiben hírt adjon róluk. Ezek az úgynevezett históriás énekek a török ellen harcoló magyar katonák hősiességét örökítik meg. Tinódi nem törekedett formai szépségekre, de vannak erőteljes strófái, szemléletes leírásai. Mint hiteles külföldi, majdnem minden műve későbbi nagy művészek nyersanyagává vált. Neki köszönhetjük az egeri nők alakját, Erdélyi Históriaját, Szondi György történetét, Eger viadalát stb. Gyűlölte a törököt, buzdított a nemzeti összefogásra. Hiteles adatokat tartalmazó verseiben egy pillanatra sem szűnt meg leikiismeretessége, hűrközi pontossága és lelkesedése az igaz ügy iránt.



Attila, a világ ura

Nem maradt ránk az arcképe, csak képzeletből ismerjük. Nem nehéz annak az arcát elképzelni, akit urának ismert az egész világ. Fél van róla jegyezve, hogy mindenki lesütötte előtte a szemét, senki nem bírta állni a tekintetét. Különösen szigorú volt a nézése, mikor ellenséggel állt szemben; vagy igazságot tett, mint bírő. De az is fél van róla jegyezve, hogy tudott az a szem mosolyogni is; a fiatal mindig szelíden nézett, mint a szelíd napfény.

— Ugy? — rivallt rá Attila. — Azért akarta hát császár az egyik szolgálatát fölbérelni, hogy szúrja a szivembe a törét, mikor alszom? Mindent tudok!

A követ megrémülten hebegte és térdén állva könyörgött az életéért.

— Állj fel! — dörögött rá a király — csak nem gondold, hogy a te nyavalyás életed kell nekem? Orgyilkosok vérvével nem szennyezi be kezét a húnok királya. Pusztulj szemem előtt!

S mikor a követ hálkódva eltakarodott, egy ajándéklovat is adott alá, hogy mentül előbb elhagyhassa a hún földet.

Az alattomos, gyáva embereket nem szerette, de a bátorságot és nyíltszívűséget az ellenségben is megbecsülte. Aki meghódolt és hűséget fogadott neki, azt kegyelmébe vette. Királyi udvara tele volt meghódított királyokkal. Ezeket ezüstben, aranyban járatta, dús asztalt terítettet nekik, ő maga egyszerű ruhát viselt, fatányérból evett és jakupából ivott.

Se szeri, se száma annak a sok országnak, amelyet legyőzött, s kicsi híja volt, hogy el nem foglalta Rómát is, a világ fővárosát. Már ott állt lovasával az örök város előtt, mikor a rege szerint két fénykarikás fejű öreg embert látott az égből leszállni. Szent Péter és Szent Pál apostolok voltak, akik kinyújtották kezüket Róma védelmére.

— Mi isten hívei vagyunk — mondták neki a szentek.

— Én pedig az isten ostroma vagyok — nézett velük kevélyen farkasszemet Attila.

— Minket azért küldött az isten, hogy a népet megöltalmazzuk.

— Engem meg azért küldött, hogy megbüntessem őket.

— De isten most mitátnak nyugalmat parancsol az ő ostromának!

Az isten ostroma meghajtotta fejét, s szót fogadott isten követének. Nem pusztította el Rómát.

Büszkék tehelünk rá, hogy őseink közé számíthatjuk Attilát, aki ötven éven át ura volt majdnem az egész világnak.



Aszonnyoknak

Tanácsok befőzéshez

DZSEM, ÉRETT ÓSZIBARACKBÓL. 1 kg érett ószibarack, 60 deka cukor, egy citrom leve. Szép, érett, de hibátlan ószibarackot meghámozunk és felbe vágunk. Porcelántábla téve, rétegenként cukorral összerakjuk, a citrom levét hozzáadjuk és 10-12 órát állni hagyjuk. A gyümölcsöt a levével együtt üvegekbe tesszük, kevés szalicilt téve tetejére, gőzfőzőgázban 25 percig főzzük, abban is hűtjük ki.

SZILVADZSEM. 1 kg szilva, 25 deka cukor, egy kanál rum. Egyszerre csak két kg-ból készítjük, 4-5 literes lábosban, hogy gyorsan felforrjon. Szép nagy magvaváló szilvát kimagozunk és gyors tűznél a cukorral együtt főzni tesszük. Csak addig főzzük, amíg forrni kezd. A héjának nem szabad leválnia a húsról. Forrón üvegekbe rakjuk, mindenik tetejére egy kanál rumot tesszünk, forrón leköjtjük, szárazgőzbe rakjuk és kihűlésig ott tartjuk.

BIRSALMASAJT. Szép érett birsalmákat negyedekbe vágunk, a magházától megtisztítjuk, héjával együtt forróvízben puhára főzzük. Szűrőkanállal kiszedjük és szitán áttörjük. Most az áttört gyümölcsöt lemérjük és 1 kg anyagra 80 deka cukrot számítunk. Az áttört gyümölcsöt széles lábosban addig főzzük, amíg olyan sűrű, hogy kavarással a lábos alját láthatjuk. Hozzáadjuk a cukrot és gyors tűznél, állandó keverés mellett 10-15 percig főzzük, amíg hideg porcelántányérra cseppentve, a teteje hamarosan behörpösödik. Most tetszés szerinti formába öntjük, ami lehet pudding-öngerinc forma, mély kistányér. A kiöntéssel süssük, mert gyorsan alvad. Kiöntéskor szórhatunk az anyag közé vékonyra vágott, hámozott mandulát, vagy tisztított diót. Másnap pergamenpapírra kiborítjuk és száraz, langos helyen tartjuk 2-3 hétig, amíg a külseje egészen megszikkad. Időnként forgatjuk. Celofán papírba csomagolva, száraz helyen tartjuk. Vékony szeletekre vágva, csemegének fogyasszuk.

Ne vessünk!

Kritika?

A „My Fair Lady” című színdarabot hónapokon át óriási sikerrel játszották Londonban. Az emberek valósággal verekedtek a jegyekért. A darab egyik főszereplője, a nagy siker örméire elhatározta, hogy kifesteti a lakását. Hogy jobb munkára serkentse a szobafestőket, „két kincset érő” jegyet ajándékozott nekik.

Amikor azután megkapta a számlát, kissé megütközött a következő tételen: „Május 3-án négy túlóra — színházban.

Akikről keveset beszélünk:

A házimester

Sokan vannak városunkban is olyanok, akikről évek hosszú sora óta nem ír a sajtó, nem beszél a rádió. Pedig az ő szorgalmas munkájuk nyomán is napról-napra szépül, csinosodik városunk. Kedvessé, otthonossá tudják varázsolni munkaterületüket. Amióta Várpalotán is nagy, egészséges, világos, emeletes lakóházak épültek, azóta ahány nagy ház van, annyi házimester is. Sok gondtal, bajjal küszködnek meg nap mint nap. Mert nem elég csak rendet tartani a lépcsőházakban, hanem a rend szeretetére, annak megbecsülésére meg is kell tanítani a lakókat.

Háládatlan munka ez, sokszor hallani. Pápai Porpert Gyuláné három éve házimester az 52/G. épületben. Két lépcsőház tisztántartása a feladata, 32 családhoz látogat el havonta többször is. Ha a lépcsőházból hiányzik a villanykörte, neki kell gondoskodni pótlásáról. A padláskulcsot ő tartja kezében, tehát ő felel az egész ház külső felszereléséről. De nézzük csak, milyen gondokkal, bajokkal küszködik egy házimester. Nem győznek takarítani a gyermekek után. Sajnos, a szülői felügyelet hiányában sok rosszat, csintalanságot követnek el és

nem egyszer kárt is okoznak a gyermekek, betörnek a pinceablakot, stb. Még a felnőtteknél is előfordul, hogy a szemetet nem a gyűjtő dobozokba, hanem a pincébe, a pinceajtóhoz öntik, ami megsokszorozza a munkát és terjeszti a bacilusokat is. Enki pedig nem a gyermekek az okai. Nem győzik a villanykörteket pótolni. A sok visszasság között neki kell rendet teremteni, neki kell igazságot szolgáltatni. A legtöbb nézeteltérést a pince (a jáskamrák) miatt van. Ugyanis nem voltak zárok, elloptak egyik a másika tüzelőjét, és ki más tegyen arról, mint a házimester. Ha el-

sarkához. Kifelé és felfelé irányuló mozdulatokkal szétkenjük a rüzsöt. Így nemcsak az arenak adunk szánt, de a fardtságtól eredő fekete karikákat is lepusztítjuk a szem körül. Az arcot először sótejjel, azután világosabb púderrel hintjük be és a felesleget babakéfével eltávolítjuk. A szempilla befestése nem mindenkinél előnyös, mert mesterkélté teszi az arcot. Elég, ha olajjal felfelé keféjük és a felső szempilla tövébe — szorosan a szempilla mögé, egy vékony fekete vonalat húzunk. A szem külső sarkából kifelé és felfelé irányuló kicsi fekete vonal érdekessé teszi a szemet. Ha nincs zsíros szájrúzsunk, az ajkat rúzsos előtt kenjük be krémmel. Vigyázzunk arra, hogy a kikészítés ne legyen maszkoszerű, hanem természetesen hasson.



Gerolsteini kaland

Új magyar film

A film történetét az operett kedvelők bizonyára ismerik, mert Offenbach „Gerolsteini nagyhercegnő” című nagyoperettjét sokszor játszották Magyarországon. A film a Budapest Filmstúdió (a volt Magyar Híradó és Dokumentum Filmgyár) első felszabadulás utáni játékfilmje.

A történet kedves, mulatságos, és fordulatos mese. Gerolsteini uralkodónője 21 esztendő és fiatal lányok küldöttsége keresi fel Antóniát, az uralkodót és fellázadnak azon törvény ellen, hogy a 21 éves hajadonok mindaddig nem mehetnek férjhez, amíg Antónia pártában van.

Véletlen folytán a kancellár és a rendőrök úgy értik, hogy Antónia férjhez akar menni. Nosza van erre nagy lótsá-futás Gerolsteinben. Az okosok kísütk, hogy a legalkalmasabb férj mégis csak a gazdagnak vélt Pecunia uralkodója. Am a kancellárék nagyon té-

vednek, mert a fiatal, csinos herceg ugyancsak azon fáradozik, hogy valami jó házassággal helyrebillentse országá vágyoni helyzetét.

Minden jó, ha a vége jó — szokták mondani. A film is körülbelül így végződik. Martin megszókteti Antóniát Gerolsteinből, mialatt a két kancellár az ifjú pár vagyoni helyzetéről tárgyal, és lassan-lassan kiderül, hogy mindkét ország kol-dusszegény.

A film főszereplője — Házy Erzsébet — először szerepel filmen, a Magyar Állami Operaház tagja. Felek Kamil és Kiss Manyi régi ismerőse a mozilátogató közönségnek. Szabó Ernő nevével pedig nemrégiben ismerkedett Karlovy-Variban a filmvilág, a Hannibál tanár úr című filmben.

Gerolsteini kaland című magyar filmet a Szabad-Ég Kulturálthoz szeptember 27-től október 2-ig ját-sza.

Az Egy levél...
Aki írta...
Ez a...
A...

En mo...
körül...
talan...
aki...
al, bírá...
fárasztó...
hogy a...
manál...
de mégis...
meki a...
szeren...
hanem...
rajta...
pen...
között...
szeme...
meg...
betéved...
mészes...
tímfold...
befogy...
pedig...
Farrag...
ő, mint...
kordok...
sabb...
falé...
Még...
társat...
alumi...
rokvéss...
áramer...
ők több...
persze...
ami...
vánon...
kádak...
esőkent...
ráfordít...
áll egy...
erősség...
kével.

Az új...
A mag...
maszása...
szának...
gondolat...
Alumi...
tor elv...
Abból...
technológ...
rögzti...
ség...
nismot...
hogy az...
egyenes...
termelés...
az állás...
48,000...
det kezd...
séggel...
Ez a...
nem teki...
bátor...
ragh...
elv...
termelés...
gosság...
jelentős...
er...
sok...
sabb...
dak...
tornásztá...
sabb...
59...
szakmai...
hogy a...
sával...
segédany...
kül is...
melése...
aul...
üzer...