

Az életszínvonal mutatói

Épülő szocialista városunk kereskedelmének forgalmát érdekes megnézni a számok tükrében; hogyan alakult az utóbbi 3 év alatt, csak a legfontosabb cikkeket illetően is.

	1955. Ft.	1956. Ft.	1957. Ft.
Élelmiszer	50,759.000.—	51,369.000.—	50,053.000.—
Ruházat	17,207.000.—	22,412.000.—	25,383.000.—
Vegyessiparcikk	9,940.000.—	11,914.000.—	13,786.000.—
Bútor forg.	3,286.000.—	3,172.000.—	3,937.000.—
Kenyér	7,560.000.—	6,804.000.—	6,048.000.—
Hús	10,189.000.—	10,474.000.—	10,624.000.—

Ezek a számok azt mutatják, hogy dolgozóink becsületese munkával jobban élnek, jobban ruházkodnak, többet tudnak költeni, nemcsak élelmiszere, de bútorra és más lakásberendezési tárgyakra, vagy háztartási tárgyakra, mint mosógép stb.

Nézzük azonban meg a következőkben, hogy mily értékű italt fogyasztott ugyanezen időszak alatt városunk lakossága:

	1955. Ft.	1956. Ft.	1957. Ft.
Borfogyasztás	2,546.000.—	2,474.000.—	5,513.000.—

Ez csak csupán a vendéglátóipar adatait tünteti fel, de nem foglalja magába a bortermelői italtermékek által elmért bor után az ital fogyasztók által kifizetett összegeket, mely ugyancsak nem lehet csekély. A számok azt mutatják, hogy 3 év alatt semmiféle cikkre sem költöttek a város dolgozói annyit arányosan, mint az itala, melynek forgalma az 1957-es évben kétszerese az 1955 és 1956. évinek. Érdemes ezen elgondolkozni.

Bánhegyi Károly vb. titkár.

AZ ALMAFA

Élt valahol; a gyümölcsös egyik napos zugában egy szép kis almafa. Kicsiny volt, fiatalka, alig három esztendő. Nagyon csendes, nagyon okos fácskának ismerték mindaddig... No, de hadd kezdjem az elejét!

Szép, langyos őszi nap volt, mint a méz, úgy csurrant az arany színű napsugár. Egyszer csak egy ember jelent meg a fák között. Ősz volt és öreg, fején szalmakalapot viselt és nagy kék kötényt kötött maga elé. Kezében mindenféle szerszám volt: fűrész, olló, drótkéfe, viasz és ki tudná felsorolni, még mi minden! Odament az egyik fához, keféltette, kapargatta a törzsét, aztán meg az ágait kezdte nyesegetni. Közben dűnyögő hangon énekelgetett.

— Csattog a olló, dolgozik a kertész, így lesz

majd jövőre bőséges jó termés!
Igy dolgozott egész délután, mikor a kis almafához ért. Pattantak a gallyak, nyújtóztak a fák felesleges ágaiktól szabadulva. A kis almafa elszántan áldogált.

— Nem hagyom, hogy szép, dús koronámat megcsönkítsék, a törzsemet meg csúf, enyves gyűrűkkel éktelentsék! — határozta el. Az öreg kertész hiába próbálgatta megnyesegetni, az ostoba kis fa dacosan ellenállt. Végül a kertész megúnta és ott hagyta a kis fát.

— Ostoba fa, a károd jövőre magad látod! — mondotta.

... És eljött a tél. Fehér takaróval borította a földet, fehér bundába öltöztette a fákat. Aztán elolvadt a hó és megérkezett a szépséges tavasz. Rügyeket

csókolt a fákra; virágba borította a gyümölcsös. Búszkán tartotta csonkítatlan koronáját a kis almafa... Telt-múlt az idő... Tavaszra nyár jött, nyárra meg gyümölcsérlelés, langyos ősz...
Tavasszal még ezerszámmal dajkálta virágait a kis almafa. Őszre pedig tele lett az alja apró, férges, éretlen almával. Sűrű ágai nem tudtak annyit megélni. Amíg a többi fa nyugodtan nevelgette gyümölcsét, a kis almafát hangya rágta, hernyó falta Bánta ám, hogy makacs volt és engedetlen!

Amikor aztán ősszel ismét megjelent az öreg kertész, engedelmesen tőrté, hogy nyesegetse ápolgassa. Lett is a következő esztendőben olyan bő termése, hogy hét határból csodájára jártak!

Turistaszerelem

Szovjet film

A hatalmas teremben a fiatalok füttykoncerttel adják tanújelét türelmetlenségüknek, mivel egy órája várnak az előadásra. Ő pedig, Petrov mérnök az ismert alpinista, igazgatója szobájában vitatkozik. Mire a terembe ér, már csak egy fiatal lányt talál, aki az érdeklődésére elmondja, hogy látni akarta azt az előadót, aki másfél órát mer kénytelen. Együtt sétálnak hazafelé. Petrov elmondja, hogy miről beszélt volna az előadásban, a hegyek szépségéről, a turisztika szabályairól. Marina megkéri, tegye lehetővé számára egy ilyen táborozáson való részvételét. — Otthon Marinát azzal fogadják, hogy édesapja beteg, kikapcsolódásra van szüksége és le kell fogynia. Megbeszéli Petrovval, hogy édesapjával együtt vesz részt a táborozáson, aki nem más, mint Petrov igazgatója, Nazarov. Nazarov hamar megelégszik a turisztikával és haza akar menni. Petrov csak saját felelősségére enged el, mivel kísérőt nem tud mellé adni. Nazarov becsúszik egy szakadékba, de sikerül megtalálniok. Marina és Petrov között szerelem szövődik, de megérkezik Marina hódolója, aki intrikál Petrov ellen és mégjobban ellene hangolja Nazarovot, ezért a fiatalok között is sok a nézeteltérés. Közben felérnek túljukhoz, azonban a csúcs alatt táboroznak. Marina és két leánytársa vállalkoznak elsőnek a hegyrom megmászására. Marinát baleset éri és a két leány egyedül tér vissza. Petrov azonban mentőexpedíciót szervez és elindulnak Marináért. Nehezen haladnak, a kavargó hóesésben alig látnak. A két öregebb egy sziklához köti magát és Petrov megy csak tovább a csúcs felé, ahol végre megtalálja Marinát, s aggódva kérdezi mi a baj. Marina azt feleli semmi baja, csak olyan romantikus volt itt fenn várni a megmentőt. Petrov dühös, nem hajlandó útnak indulni, töltsék itt az éjszakát, hiszen „olyan romantikus”. A nagy hidegben kénytelenek összebújni. Reggel útnak indulnak hazafelé. Nazarov másképp látja már a helyzetet és Petrovot, a lány megmentőjét.

Turistaszerelem című szovjet filmet az Inotai Magyar Ezüst Kultúrotthonon játssza június 23—25-ig.

Aranyosoknak

Klara Zetkin halálának 25. évfordulójára

(Lexikális adatok)

Klara Zetkin (1857—1933) — a német és a nemzetközi munkásmozgalom kiváló harcosa volt.

Szászországban született, apja tanító volt. 1876-tól kezdve részt vett a német munkásmozgalomban. Amikor Németországban törvényt hoztak a szocialisták ellen, külföldre emigrált. Párizsban bekapcsolódott a II. Internacionale alapító kongresszusának (1889) előkészítésébe és lebonyolításába. 1890-ben visszatért hazájába, és itt a német proletár nőmozgalom élére állt. 1892-től több mint 25 esztendőn át szerkesztette a nők részére kiadott „Gleichheit” című szociáldemokrata lapot. 1907-ben Klara Zetkin kezdeményezésére hívták össze az I. nemzetközi nőkongresszust. A koppenhágai nemzetközi konferencián (1910) az ő javaslatára fogadták el a határozatot, amelynek keretében minden év március 8-án nemzetközi nőnapot tartanak. Zetkin Karl Liebknecht-el együtt irányította a német szociáldemokrácia balszárnyát, és harcolt a szociáldemokraták oportunistáinak vezetése ellen.

A kommunista párt megalakítása után (1918 december) Zetkin a Központi Bizottság utasítására egyideig a Független Szociáldemokrata Pártban maradt. 1919-ben belépett a Német Országos Kommunista Pártba. Itt beválasztották a Központi Bizottságba, amelynek élére végéig tagja maradt.

Klara Zetkin 1933. június 20-án halt meg Moszkvában, a Vörös Tereken temették el. (MTI)

Kultúrotthonaink műsorából

Szabadság Kultúrotthon Várpalota

Június 20—22: Polónia expressz című német film, 23—25: Vörös kocma című francia film kerül bemutatásra.

Magyar Ezüst Kultúrotthon Inota

Június 22: Éjféltör című magyar film, 23—25: Turistaszerelem című vidám szovjet film, matiné 22-én 3 Lamberti c. német film kerül bemutatásra.

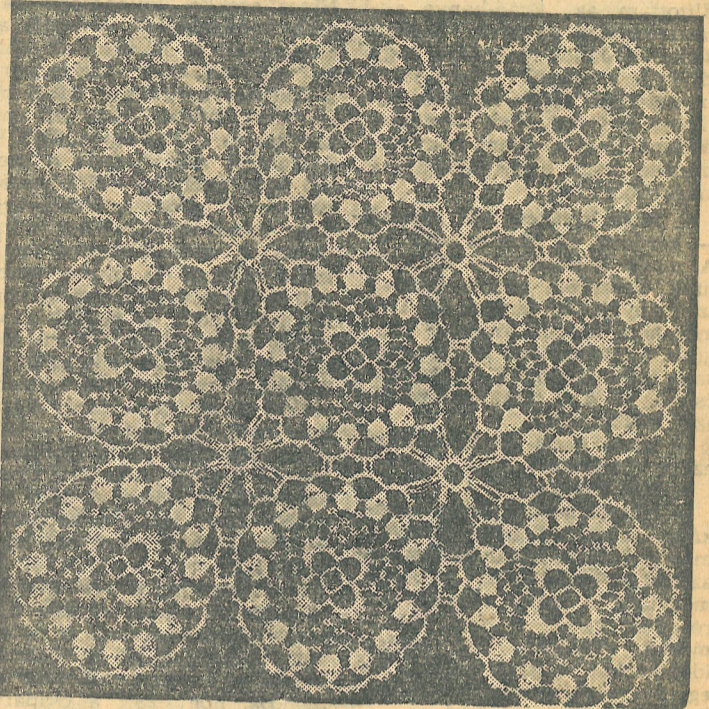
József Attila Kultúrotthon Pét

Június 21—22: Tavasz a kisvárosban című szovjet film, 23—24: Hajnalodik című francia-olasz film, 25-én, szerdán délután 4 és este 8 órakor: Emberek a havason című régi magyar film. — Matiné: Tanár úr kérem című magyar film.



Utcai divatbemutató Londonban.

NÉGYLEVELŰ LÓHERE



Első sor: 25 láncszemből gyűrű. Második sor: a gyűrűbe 20 rövidpálca kerül. Harmadik sor: 20 láncszem és egy rövidpálca váltakozása minden ötödik pálcába öltve. Negyedik sor: minden ívbe 18 rövidpálcát öltünk. Ötödik sor: a 18 rövidpálcára 14 rövidpálca kerül, a két szélén 2—2 kimarad, 10 láncszem után ismétjük a 14 rövidpálcát. A sor 5 láncszemmel és egy kétráhajtásos pálcával fejezzük be. Hatodik sor: 5 láncszemet visszaöltünk a kiindulópontba. 10 láncszem után 10 rövidpálca következik. 10 láncszem és 1 ötláncszemes pikó kerül a következő ívbe és a minta ismétlődik. Befejezés: 5 láncszem után 1 kétráhajtásos pálcával. Hetedik sor: 5 láncszemet visszaöltünk a kiindulópontba. 10 láncszem és 1 ötláncszemes pikó kerül a következő ívbe. 10 láncszem, 6 rövidpálca után a másik oldalt szimmetrikusan meghorgoljuk, majd elölről ismétjük. Nyolcadik sor: ugyanúgy, mint az előző sor, de már csak 2 rövidpálcánk lesz. Kilencedik sor: Ez is úgy készül, mint az előző

Üszekötő csillag:

Első sor: 25 láncszemből gyűrű. Második sor: a gyűrűbe 24 rövidpálca kerül. Harmadik sor: a gyűrűt 12 láncszemmel kapcsoljuk a pikóhoz, majd 12 láncszemet visszaöltünk. Minden két pikó után 2 rövidpálcát horgolunk, így a sugár kettős csoportokban látszik.

Gondozzuk a virágokat

A szoba üde, kedves színtölti a virág. Hangulatossá, otthonossá teszi a lakást. S ha ügyesen gondozzuk a vágott virágokat, nem fonyynak el hamar, meghosszabbíthatjuk életüket.

Mielőtt a csokrot vázába tennénk, szabadítsuk meg vékony kötelékétől, a virágok szárából vágjunk le egy keveset, s csak azután helyezzük a vázába. Azokat a leveleket, amelyek beleérnek a vízbe, távolítsuk el, különben a vízben elrothadnak. Vigyázzunk arra, hogy a virágok szára sohasse érje el a váza alját, mert ilyen esetben nem szívja fel magába a vizet. A virágok szárából minden nap le kell vágni egy keveset, mégpedig részatosan. A víz kicserélésekor az új vízbe mindig tegyünk egy kevés konyhasót, amely táplálja a virágokat. Ha van rá lehetőség, a virágokat öblös vázába helyezzük el nem túl hűvös és nem túl meleg helyen.

A már fonyadó virágokat ismét felfrissíthetjük a következő módon: tegyük fővő vízbe őket úgy, hogy a víz száruknak csak a harmadrészt lepje el. Mire a víz kihűl, a virágok felélednek. A száruknak azt a részét, amely a forró vízbe ért, levágjuk, s a virágokat friss vízbe tesszük.

Meggyes lepény

Hozzávalók: fél kg liszt, 20 dkg cukor, 12 dkg zsiradék, sütőpor, 1 tojás, só, reszelt citromhéj. Töltelék: 1 kg meggy, cukor, morzsa.

A hozzávalókat összegyúrjuk, ha kell, kevés tejjel. A tészta egyharmadát rácsoknak félreleteszük, a többit a tepsibe nyomjuk, rászórjuk a zsemlyemorzszát, a megmosott, kimagozott, kinyomkodott meggyet és ízlés szerint 10—15 dkg cukrot. Tetejét megvárosítjuk és tojássárgájával megkenjük.