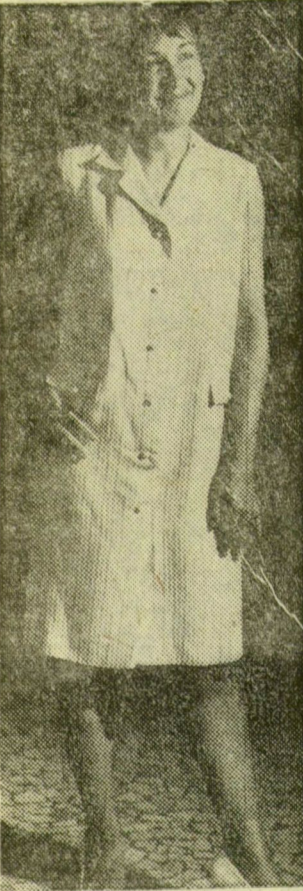


# KÖZSALÁDI KÖRBEN



## Átutalással

Az átutalási betétszámla mindenütt, ahol bevezették, igen népszerű. A lakosság az OTP átutalási számlájáról kényelmesebben fizetheti ki a lakbért, a telefon, a rádió, a televízió és a közszolgáltatási díjakat. Eddig Budapesten kívül Pécsen, Győrött, Debrecenben, Tatabányán és Dunaújvárosban vezették be ezt a szolgáltatást. Öt év alatt 78 százalékkal növekedett az átutalási számlatulajdonosok száma. Mint már hírt adtunk róla: a szolgáltatás nagy népszerűsége miatt a közeljövőben Szegeden, illetve Zalaegerszegen és Kecskeméten is bevezeti az OTP az átutalási betétszámla rendszerét.

## Szeged új virágoskertje

Ezekben a hetekben az utolsó szalvia, petúnia és begónia palánták elszállításával, parkokba ültetésével befejeződött az újszegedi városi kertészeti telepen a növénytermesztés. Itt, ahol a Magyar Tudományos Akadémia biológiai kutató intézete épül majd fel, a kertészetből ma már csak a virágcserepekészítő üzem maradt. Az új helyre, a Kállaliget mellé tulajdonképpen már tavaly ősszel megkezdődött az átköltözés. Alig több mint féleves munkával épült fel itt a Szegedi Városgazdálkodási Vállalat korszerűen berendezett telepe, illetve a folyamatos ter-

mesztéshez legszükségesebb objektumok.

### Kertészek, építők együtt

Az enyhébb téli napokon, s tavasz óta megszakítás nélkül vállaltva dolgoztak az új telep létrehozásán a kertészeti dolgozók Pálmai Gyula, s a vállalat építői Hajós Sándor irányításával. Az 54 hektáros terület nagyobb részén már intenzív virág- és dísznövénytermesztés folyik. Ezzel egy időben új üvegházak sora épült és épül je-

lenleg is. Befejezés előtt van körülkerítése, hozzáfogtak az új virágcserep üzem alapozásához, hogy már az év végén azt is ide telepíthessék.

### Egymillió palánta

A Kállaliget mellett 11 holddal több a szabadföldi kertészet területe, ezt 1968-ban 20 holdra emelik. Az eddigi 4 ezer négyzetméter üvegfelület kétszeresére nőtt, s az üvegek alatt cserpes szobanövények, hajtattott szegfűk, s a jövő évre számtalpalánták tízezrei sorakoznak. Szeged 624 ezer négyzetméter parkjába innen kerül évente csaknem egymillió palánta, a virágüzletekbe pedig a lakosság részére mintegy 600 ezer szál ró-



Öt fényképfelvételeink most nem csupán divattudósítás: olyan ruhákat mutat be, melyek meg is vásárolhatók a szegedi ruházletekben, illetve a Tisza Aruházban. A magyar konfekcióipar fejlettségét bizonyítja, hogy a nyárra sok ízléses, divatos strand-nappali- és alkalmi ruhával látta el a kereskedelmet.



## A jóslásról, józanul

A hivatásos és amatőr jósok ügyfél-forgalma egyre gyérül, de néha még feltör a legosibb emberi tulajdonság, a kíváncsiság, a jövő megismerésének vágya.

A jóslás hitelét tagadni nem elég. Még a kételkedőben is felvetődik ugyanis, hogy ha az évezredek során soha egyetlen jóslat sem vált volna be, akkor a tévhit magától kiirtódott volna. A következtetés logikus, de a jóslást mégsem a helytálló jóslatok tartották elevenen, hanem a titokzatos ügylet lélektani háttere.

Ciceró, a nagy római szónok és filozófus, már kétezer év előtt azt írta a jósokról, hogy „beszédük homályosságával fedezik magukat, szavaik különböző időkben, különböző körülmények között magyarázhatók”. Néhány évszázaddal később „szent” Ágoston, az Isten városa című munkájának V. könyve I. fejezetében, ugyanerről a témáról így teszi fel a kérdést önmagának: „A sorsot, fátumot a csillagok állása határozza-e meg, attól függ-e egy ember sorsa, hogy milyen ezek helyzete a születés pillanatában?” S így válaszol rá: „De miért nem tudják megmondani (a csillagjósok) hogy az ikrek életében, cselekedeteiben, sikereiben, fog-

lalkozásukban, ügyességükben, a földi élettel kapcsolatos többi dolgaikban, valamint halálukban, miért tapasztalunk többnyire olyan eltérést, hogy ami azt illeti, jobban hasonlít hozzájuk sok idegen, mint amennyire hasonlítanak egymáshoz azok az ikrek, akiket születésük, illetve fogantatásuk alkalmával nagyon is kis időköz választ el.”

Nos-e „pogány”, s e ke-

resztény gondolkodó elmék jóslásról vallott nézetei jó adalékok a jóslás pszichológiájának megértéséhez. A dolog veleje azonban azzal kezdődik, hogy a jóst eleve csak olyan ember keresi fel, aki életvezetésében bizonytalan, szándékaiban ingatag, körülményeit reálisan felmérni nem tudja, s az eligazodásban szívesen támaszkodna egy közömbös kívülállóra. Nyerges Agnes

### Zöldet a lakásokba

A vállalat vezetői figyelemmel kísérik a városi lakáskultúra fejlődését, az épülő lakások számát is, ezért úgy rendezkednek be, hogy az eddigi 4-5 ezer cserép szobanövény helyett jövőre már 10 ezer cseréppel állnak a lakosság rendelkezésére.

## „Édes”-történelem

Hányat tehetek? — kérdi a háziasszony a vendégét, a kávé vagy tea kínálása közben anélkül, hogy a cukrot megnevezné. Nincs is szükség a szószaporításra, mert magától érthető, hogy a kristályos fehér porral édesítünk. S noha a cukor évszázadok óta kellemebbé, élvezetesebbé teszi étkezéseinket, történetéről nemigen esik szó.

Az ókorban a szirád cukrot nem ismerték. A konyhaművészetére sokat adó antik Görögországban, a római birodalomban mézzel és nádból sajtolt folyékony édesnedvvel édesítették.

A IV-V. században Indiában háromféle cukrot készítettek: vörös vagy nyerscukrot, kristályos cukrot, illetve cukorkristályokat. Ezt a cukrot nádból főzték. A VI. századi Perziából a kalifák a szilárd édességet messzi földekre szállították. Hatalmukat Egyiptom felé is kiterjesztve, ezen a földön is meghonosították a cukornád termesztését. A cukor finomítását az arabok annyira tökéletesítették, hogy Indiában — a cukor őshazájában — még a XIX. század végén is azzal az eljárással gyártották a cukrot, ahogy annak idején a tökéletesített módszert eltanulták az araboktól.

Európában a cukor keresztes hadjáratok révén vált ismeretessé. Az első cukorszállítmány 996-ban érkezett Szíriából és Egyiptomból Velencébe; miután Ciprus és a keresztshadak birtokába jutott, a gyártás ott is virágzásnak indult. A németek Velence közvetítésével ismerkedtek meg az újfajta édesítőszerral.

A cukor magyarországi meghonosodásának időpontjáról nincs megbízható adatunk. Csak annyi bizonyos, hogy amikor Mátyás király a mennyegzőjét tartotta, akkor az ünnepi lakomáról a következőket jegyezte fel a krónikás: „Az asztalt aranyozott cukorból készült fa díszítette, amelyen angyalok és mókusok voltak, fákkal, cserjékkel és énekes madarakkal ékesített, tisztán cukorból készült kerttel”.

A répa feldolgozására Margraff német vegyész kezdetleges eljárását 1747-ben dolgozta ki, amelyet a francia Archard tökéletesített és 1802-ben megalapította a világ legelső répacukor-gyárát.

Magyarországon ugyanabban az időben Tessedik Sámuel foglalkozott a répacukor főzéssel. Bár az első hazai cukorgyár már 1830-ban működött Nagyfüdében, a magyar cukoripar lényegében csak a múlt század utolsó évtizedében alakult ki.

Ny. A.

## Receptek

Az ügyes asszony nem adja kétszer ugyanazt az ételt az asztalra. Miként készíthetünk a maradékokból új ételt?

**Pörköltből gombóc.** A húst átdaráljuk, s apró szalonnakockákat keverünk hozzá. Elnyújtott krumplis tésztából kockákat vágunk, s az előbbi keverékből teszünk a közepére. Gombóccá formáljuk. Amikor kifőztük, tejfelrel elkevert hús szafttal tálaljuk. Tavaszai ételként apró kockára vágott főtt karalábéval is elkeverhetjük a pörköltet. Finom egytálételként tálaljuk.

A palacsintamaradékot vágjuk csíkokra. Készítünk hozzá tojássárgájából és felvert tojásfehérjéből édes keveréket. Az összekevert ételt süssük meg vajozott sütőben palacsintapudingnak.

A főtt marhahúsból kevés fáradtsággal sok mindent készíthetünk.

Töltött kelkáposztához vagy karalábéhoz ezt a tölteket készítsük: A megdarált levest húst egy tojással, kevés borssal, reszelt hagymával, apróra vágott füstölt szalonnával összekeverjük, s gyengén párolt kelkáposztalevelekbe csavarjuk. Fehér cérnával átkötjük, nehogy a töltelek kifőjön belőle. Karalábé esetében a gyengén főtt kivájt karalábét töltjük meg vele. Zsírozott tepsibe helyezük, s tejfelrel meglocsolva kevés lével, kis zsírral pirosra sütjük.

A főtt marhahúsból hidegen pástétomat is készíthetünk. A kétszer átdarált húshoz reszeljük vörshagymát, adjunk hozzá sót, törött borsot, darált füstölt szalonnát, mustárt és kevés vajjal keverjük öt-tíz percig. Melegített zsírral megfuttatott edénybe töltjük.

A megmaradt párizsit csíkokra vágva hagymás, ecetes lébe tegyük, hússalátaként fogyasztható.

A megmaradt főtt krumplit vágjuk karikára, s 2 dl tejfelből, egy tojássárgájából kevés cukor és mustár hozzáadásával készített tartármártásba tegyük.

## A Balaton

VÍZSZINTES SOROK: 1. re. 72. Az egyik üdülő teljes neve.

A Balaton környékén mindenütt megtalálhatók (névelővel). 13. Az eső elől fedett helyre húzódní. 14. Két barna bőrű ember. 16. Nagyon öreg. 17. Ha melege van, a kabátját ... (Két szó.) 19. Zs. A. 20. Fellebbezés a sportban. 22. Római 100-as és 1006-os. 24. Idősebb, franciául. 26. Úttörőköszönés. 29. Hal lesz belőle. 31. A Balaton is ez. 32. Balaton menti község a Badacsonyban, váráról nevezetes. 35. Római 99-es. 36. Cinez. 38. Egyik rokon, birtokos esetben. 39. Község a tó szomszédságában, az északi parton, ahová Mátyás király többször ellátogatott. 41. Ssel az elején: tisztítószerszám. 43. ... mennek (verekednek). 44. Megfordított személyes névmás. 46. ... estig jól szórakozunk a Balatonnál. 49. Dátumrag. 50. A fűt ige félműlt alakja. 52. Összeharapdál. 53. Árnycék. 55. Időmérő. 56. Libát hízlalni. 57. Sarolta becézése. 58. Erdei állat, megfordítva. 59. Somogyi Ferenc. 61. Ismert Balaton menti község, névelővel. 65. Egy másik helység a somogyi parton. 68. Drágál. 69. Román pénz. 71. megérkezik erre a hely-

re. 72. Az egyik üdülő teljes neve.

FÜGGŐLEGES SOROK:

1. Anyag- és energiaegység rövidítése. 2. Erdélyi község, itt született Mikes Kelemen. 3. Nem áll és nem is fekszik. 4. Zoltán, Lajos, Vilmos, Árpád. 5. A Szegedi Építők NB II-es labdarúgócsapatában játszott. 6. M. I. S. 7. Ü. K. E. 8. Jó megjelenésű. 9. A zene fontos része. 10. Eneklő hang. 11. Övják, védelmezik. 12. Méh-lakás. 13. Halfajta. 15. Híres ital. 18. Ilyen vidék a Balaton környéki is. 21. A magyar tengerrel határos megye. 23. Közlekedési eszköz, kirándulás és sport céljaira használatos a Balaton. 25. Régi építészeti stílus. 27. L. G. V. 28. A versorok összecsengése. 30. Rövid női név. 33. Z. O. R. E. 34. Fegyverrel etalál. 37. Ó, távirati helyesírással. 40. Képző. 42. Lóverseny. 43. Több zenei hang. (Két szó.) 45. A türelmes ember ígéje. 47. Gömöri László Ödön. 48. Megfordított helyrag. 49. A tánc vége! 51. 413 méter magas hegycsúcs a Balaton-tól kissé északra, kirándulóhely. 54. Egyiptomi fáraó. 58. A Balatonba torkolló több mint 100 km hosszú

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13						14					15
16			17			18			19		
20	21					22		23			
24	25			26	27	28		29		30	
31		32	33					34		35	
36		37			38			39		40	
41		42						43			
44	45	46			47		48			49	
50	51			52				53	54		
55				56				57			
				58				59	60		
61	62	63			64			65		66	67
68								69	70		
										71	
											72

folyó. 60. Finom, jóízű, régies szóval. 62. Megfordított bot! 63. A Balatonban is van. 64. Megfordított határozószó. 65. Ilyen a part például Siófoknál. 66. Német névelő betűi, összekeverve. 67. Z. E. E. 70. Betű, ahogy kiejtem.

M. K.

MEGFEJTÉSÜL a vízszintes 1., 32., 72., a függőleges 13., 15., 18., 21., és 23. sorok megfejtése küldhető be. A beküldési határidő a megjelenéstől számított egy hét.

A megfejtéseket levelező lapunkon várjuk.

### MEGFEJTÉSEK — NYERTESEK

A két héttel ezelőtt közölt rejtvegy megfejtése: Hajnalban jön az öreg császár és meggyünk a berekbe, ahol a Tűskevár nevű romok vannak. — A megfejtők közül könyvet kapott postán. Iványi Lászlóné Lócsei u., Méra Béla Tolbuhin sugárút, Sulyok. Emőke Dugonics tér, Szabó Illés honvéd, Erdős László Hódmezővásárhely.