

Koncert a Nemzetiért

December 2-án a Budapest Sportcsarnokban nagyszabású gálaműsor lesz a Nők Lapja szerkesztőségének rendezésében. Az est teljes bevételét az épülő Nemzeti Színház számlájára fizeti be a szerkesztőség.

A koncertet érdemes meghallgatni, hiszen a paradés műsorban művészeti életünk neves egyéniségei lépnek fel — Sass Szilvia, Kocsis Zoltán, Simándi József, Tothay Klári, Gobbi Hilda, Lukács Sándor, Melis György, Mészoly Katalin, Geiger György. Műsort ad a Györi Balett Markó Ivánnal az élen. Koródi András vezényletével a Magyar Rádió és Televízió

Szimfonikus Zenekara. A műsor vendége László Endre.

Máris nagy az érdeklődés az est iránt. Számos budapesti jegyirodában és a Nők Lapja szerkesztőségében (postacím: Nők Lapja, Budapest 1961. Gálakoncert, telefon: 340-944) vásárolhatnak jegyeket 250, 300, 350, 400 és 500 forintért. A jegy nemcsak az est meghallgatására jogosít, minden vásárló műbörbe foglalt emléklapot kap. Reich Károlynak a Nők Lapja felkérésére készített grafikáját, amely maradandó emlék lesz mindazok számára, akik a jegy vásárlásával hozzájárultak az új Nemzeti Színház építéséhez.

A továbbiakról valóság háza

A Magyar Színházi Intézet

Nem rögzíthető szín, se forma: csak műfajidegen technika konzerválhatja varázsörbítással; leírni pedig szinte lehetetlen — természeténél fogva illanó valóság a színház. Mégis több évszázados vágy: megőrizni a múlt pillanat nyomait, tárgyakban, dokumentumokban, írásművekben. Nem pusztán kegyelet, vagy gyönyörködés céljából, hanem a mindenkori élő színház kiteljesítéséhez kell a múlt, és kellene a külső világban felgyűlt tapasztalatok. Ezt az újabb évtized reményében mindig továbbra is megőrzi a Magyar Színházi Intézet.

A „színházcsinálók” és az e területen dolgozó esztéták valóságos Mekkája a budapesti Déli pályaudvar közelében álló intézmény, a Krisztina körüti, fehér homlokzatú, timpanonos épület első emelete. Éppen harminc éve alakult meg ott a Színház-történelmi Múzeum, majd fél évtized után társas intézménye lett, a Magyar Színház- és Filmművészeti Szövetségnek, majd 1969-ben önállósult, s vette fel jelenlegi szervezeti formáját.

Polyamatosan gyarapodott a könyvtár, amely jelenleg körülbelül 40 ezer drámát, kéziratot, rendezőpéldányt, és művészetelméleti kötetet őriz és bocsát az érdeklődők rendelkezésére.

A hangtárban több mint 250 ezer méternyi magnószalagot használhatnak, a tárgyi emlékek és dokumentumok száma meghaladja a hatvanezeret. Külön kategóriát alkotnak a szcenikai tanulmányok, díszletrajzok, és makettek, kosztümtervek és kellékek. A kincsek közé tartoznak a magyar színház nagyjairól készült festményportrék, s a színházépítészeti tanulmányok.

Az intézetben külön színház tudós foglalkozik az angol, a német, a francia és az orosz nyelvterület színházi jelenének kutatásával, dokumentumainak gyűjtésével. Ezek mellett székciót alakítottak a szerb, a román, a cseh, a spanyol és más területeknek.

Alig néhány hete neveztek ki a gyűjtő- és kutató-intézmény új igazgatóját, az irodalom- és színház-történész dr. Kerényi Ferencet. Tudományos intézetnél mindig lassan érezhető a változások, s ezúttal is csak hosszú beszélgetés után körvonalazódott az új szándék.

Kicsit erőteljesebben szeretnénk nyitni a közönség felé — mondta dr. Kerényi Ferenc. — Szeretnénk minél több látogatót fogadni a Krisztina körüti épületben, hogy itt helyben bemutassuk kincseinket. Ezzel párhuzamosan egyre több kiállítást rendezünk színházak előcsarnokában és közművelődési intézményekben, sőt, ezeket az ahyagokat vándoroltatni is akarjuk. Azt szeretnénk, ha határozottabban hozzájárulhatnánk a tudatos közönség neveléséhez — folytatta Szabó István igazgatóhelyettes. — Másik alapvető funkció az élő színház, az alkotók munkájának a segítése. Például, ha egy színmű, dramaturg vagy

rendező felkeres bennünket, mi készséggel tudjuk adni szinte bármelyik dráma bemutatásával kapcsolatos feladatokhoz: akár régi szereposztás, rendezőpéldány, színlap, díszlet, esetleg színkritika érdeklődést okozhat.

Ez a kutatóintézet olyan, akár a színház: élő és változó, változásokat tükröz. Mindössze néhány hónapja látott napvilágot a Világ-színház című saját folyóiratunk, amely több korábbi kiadvány célját egyesíti. Egyszerűen csak zárt körben terjesztik, de meg akarják teremteni a feltételeket ahhoz, hogy a példányszám sokszorosára növelésével ki-lephessenek az „utárra”. Másik, Ungarische Theater — Ungarische Drama (Magyar színház — magyar dráma) című folyóiratukat már a nagyvilág is ismeri.

Az intézet munkatársainak nehéz körülmények között kell eleget tenni feladataiknak. Pénz kelleme. Mennyi? Körülbelül annyi, mint egy NB I-es sport-egyesület évi támogatása. Akkor könnyebben valósulhatnának meg a tervek, amelyek közvetlenül segíthetnék a színházi kultúrát. Ma még álom a videotéka, hogy a legizgalmasabb előadásokat képmagnóra rögzíthessék s tárolhassák tanulmányul, dokumentumként. A képmagnófelvételek kölcsönözhetőek lennének, használhatnák közművelődési intézmények, besorolhatnák a klubmozihálózatba, és szalagon juthatna el a színház-művészet azokra a településekre, ahova legfeljebb egy-egy színész jut el csupán alkalmi előadóestrel.

Kriszt György

Tégla és liba

Tanyai változások

Mondjuk-mondogatjuk, hogy változik a tanya. Nem úgy, ahogy előre megírták a változások receptjeit, hanem úgy, ahogy az élet diktálja. A vállalkozó tanya legfrissebb korunk találmánya, ahogy magát a vállalkozás szót is az előző évek, hónapok dobták föl színre. Bonyolult pénz befektetéséről van szó annak reményében, hogy gyorsan és megpóztva térül meg. Tömegmértékben a libatartókat és a csirkéket kell az elsők között említenünk, egy szerencsés fölvásárlói és takarmányozási egyezség a dísznő-hizlalókat is elszaporította. Nem azokra gondolunk most, akik maguknak hízlaltak néhányat, és ötöt-tízet eladásra is, hanem azokra, akik már kizárólag ebből akartak megélni, és vagy sikerült nekik vagy nem.

Zákányszék határában most egy új tábla állítja meg az arra járó: építőanyagot kínál eladásra Boldizsár Mihály, szabályos kereskedőként. Kétszer is keresem, mire otthon találok, addig eszembe jut, hogy egy kőhajításnyira innen új tanya épült, még készen sincs egészen, és a főnálló tilalmi rendeletek értelmében meg is büntették a gazdáját. Ha új házat építeni tilos a tanyán, akkor minek a tanyai építőanyag-kereskedés? Miből akar ez az ember megélni? Vagy arra az egyszerű tényre alapozza vállalkozását, hogy akár tilos, akár nem, mégis építenek? Mert valahol laknia kell mindenkinek, és némelyik ott szeretne lakni, ahol a legtöbb haszon terem számukra.

Az nem okoz meglepetést, hogy Boldizsár Mihály nem

tanyai származék, az viszont igen, hogy textiltechnikai végzettségét először gépipari technikummal fejeltte meg, aztán elment terménydaráló kisiparosnak. Azt mondja, daralósként jött rá igazán, hogy az emberiségnek jó sokáig lesznek még élelmiszer gondjai, jó lóra tesz tehát, ha beáll a libatenyésztők sorába. Megvették a tanyát, építettek mellé egy jó nagy libatelepet. A vállalkozás olyan, mint a fényképezés, az első telcerés mindig sikerül, jól sült el a libázás is. Tavaly aztán hazavon a jobbra-balra, átveszik, nem veszik, ebből megélni nem lehet, átváltak a csirkére. Ez is hozzá tartozik a vállalkozáshoz: legyen képes lépni azonnal, ha lépnie kell. És akkor is, ha lépnie lehet.

Idén adta be a kérelmet, hogy építőanyagot szeretne árulni, és hamar meg is kapta az engedélyt. Abban bízik, vevője mindig lesz, ha téglat, cserépet, palát, homokot, sódert, meszet, cementet és épületfát kap. Azért bizakodik, mert a Tüzepeken igen sokszor hiába kilincselnek az emberek — viszont ő is a TüZÉP közvetítésével tud árut szerezni. Ő nem osztályozza az embereket tanyaiakra, falusiakra vagy városiakra, csak vevőt ismer, és igyekszik előre pontosan számolni.

Megkérdeztük, miért bízik a sikerben, ha ugyanazt

„Karácsonyi áfész-udvar”

„Karácsonyi áfész udvar” nyílik hétfőtől Budapesten, a Madách téri autóparkolóban. A különleges vásár pavilonjában nyolc budapesti fogyasztási szövetkezet kínálja termékeit, ünnepi ajándékcikkeit eladásra.

A budapesti áfész-ek ugyan csupán mintegy 6 százalékos arányban képviselik magukat a főváros áruellátásában, ám készítményeik, gyártmányaik szerepe ennél jelentősebb: a választék bővítését, színesítését szolgálják. A most első alkalommal megnyíló vásáron a többi között a Horizont Áfész bór és műanyag divattáskái, strandcikkei, a Hermes Áfész bábfigurái, karácsonyfádszei, emellett különféle divatárúk, kötött sapkák, kesztyűk, férfiingek, ajándékcikkek szerepelnek. A boripari vállalatokkal együttműködve nagyszabású pezsgővásár is lesz, a Délpesti Áfész pedig különleges — külföldön is keresett — újfajta édességet kínál eladásra.

A szövetkezeti közös vállalatok kiveszik a részüket a határ menti áruforgalomból, a vásáron e termékek is kaphatók lesznek. A budapesti áfész-ek ugyanis a társzövetkezetektől átvették az így beszerzett áruk egy részét. A többi között román gyerekruhák, kisbútorok, jugszláv édességek, osztrák pipercikkek között válogathatnak a vásárlók.

A „karácsonyi áfész udvar” december 21-ig tart nyitva hétköznaponként déli 12 órától este 7 óráig, szombat és vasárnapokon pedig délelőtt 10 órától délután 6 óráig.



kertbarátoknak

A bor kezelése

A borok fejlődésük egyes szakaszaiban különböző mértékben zavarosak. Legjobban az újborok, közvetlenül az erjedés befejeztével, amikor még telítve vannak széndioxidmal. A nagy tömegű belső széndioxidnyomás folytán lebegő állapotban van a szőlőtermésből bekerült szilárd szennyeződések, elhalt élesztősejtek, valamint az erjedés folyamán kicsapódó anyagok jelentős része. Az erjedés megszűntével csökken, majd teljesen megszűnik a széndioxidnyomás, a nehezebb fajsúlyú anyagok a gravitáció folytán leülepednek, a bor többé-kevésbé megtisztul. A nagyobb méretű szilárd részecskék magukkal ragadják a kisebb részecskéket is, így hatékonyabb természetes öntisztulás következhet be. Az öndürlés mértékét befolyásolja a szőlő egészségi állapota, minősége, a szőlő feldolgozásának módja, az erjedés lefolyása és a bor összetétele. A tisztulás gyorsabb akkor, ha a szőlő egészségesebb, a túlerés bevétele nélkül, a teljes érés állapotában szüreteltünk, a szőlőfeldolgozásnál a nagyobb részecskéket tartalmazó utóprémstust külön szűrtük, az erjedés szabályos, nem vontatott volt, és a bor savtartalma magas.

A természetes tisztulás előnyösen hat a bor fejlődésére és stabilizációjára. Igen előnyös a további kezelhetőségre, másrészt a borkor mindenkor tisztasága szoros összefüggésben áll az illat- és zamattanyagok finomságával. A zavaros borkor, illetve a zavarosító anyagok rendellenes elválasztás nélkül is fedik a bor aromaanyagait. A nagyobb fajsúlyú zavarosító anyagok leülepedve a hordó aljában összegyűlnek és sűrű seprőt képeznek. A kisebb részecskék azonban gyakran tovább lebegnek a borban, ami már a bor illat- és aromaanyagok kialakulásának nem kedvez. A borkor első fejtését a beteg szőlő esetében és a nehezen tisztuló borkoroknál minél előbb el kell kezdeni, míg a gyorsan tisztuló és egészséges szőlőből származó borkoroknál december közepén célszerű az első fejtést elvégezni.

A fejtés lényege, hogy a bort egyik hordóból a másikba átáramoltatjuk. A fejtés módját a borkor állapota határozza meg. Lehet nyílt fejtés, amikor a bort csapon, vagy gumicsövön, műanyag, vagy zománcos edénybe engedjük, innen szűrjük ismét hordóba. A félig zárt fejtés esetében a bort közvetlenül az üres hordóba fejtjük, ami a kis hordó esetében történhet úgy, hogy a borral telt hordót magasabbra emeljük az üres hordónál, és gumicsövön átengedjük a bort. A teljesen zárt fejtést akkor alkalmazzuk, ha a borkort el akarjuk zárni a levegőtől. Ebben az esetben szintén az a jó, ha kis hordónk van, amit az üres edény fölé tudunk emelni. A fejtő gumit a kifűrt dugóba tesszük, és a bort ezen engedjük át. A zártságot azzal is fokozhatjuk, ha az üres hordóba a fejtés előtt széndioxidgázt vezetünk. Ha a hordónk nagy, a félig zárt, illetve zárt fejtést kézi szivattyúval végeztethetjük el.

Fejtés előtt el kell végezni a törési próbát, melynek alapján meggyőződhetünk róla, hogy egészséges-e a borkor. A barna törésre való hajlamosság megállapítása végett az erjedés befejezése után, de legkésőbb az első fejtés előtt, minden hordóból, illetve üvegből vegyünk fel üveg bort — lehetőleg szintelen üveget használjunk —, rázzuk össze és tartsuk szobahőmérsékleten, dugaszolatlanul 3–4 napig. Ha a bor a felszíntől lefelé barnulni kezd, akkor barna törésre hajamos. Ugyanakkor elvégezhetjük a fémest törési próbát is, amely abból áll, hogy fél liter bort felmelegítünk 3–4 percig 85 fokra, majd vízcsap alatt gyorsan lehűtjük. Ha a lehűtést követően a mintánk zavaros lesz, át-szűrjük. A lehűtött mintát dugaszolatlanul szobahőmérsékleten hagyjuk 2–3 napig. Ha a mintánk zavaros lesz, ez a fémest törés jele. Mindkét törési hajlam megfelelő kénekezéssel megszüntethető, illetve, amíg szabad kénekezéss van a borkorban, nem lép fel. Csökkenthető a fémest, illetve barna törési hajlam a savtartalom növelésével is. Az alföldi borkorok általában jellemző az alacsony savtartalom, különösen érvényes ez az 1983-as évre, amikor a napfényes órák száma magas volt, ez is csökkentette a savtartalmat. Sajnos, a savtartalom megállapítására az otthoni körülmények között nincs mód, azt csak laboratóriumban lehet elvégezni.

A bor első fejtésekor a kénekezés elmaradhatatlan művelet. A kénekezés ma már hozzátartozik a rendes borkorkezelési művelethez. Helyesen eljárva, elősegíthetjük a bor fejlődését, tisztulását, és megelőzhetjük a különböző borkorbetegségeket. A ként tehát a bor gyógyszerének tekinthetjük. Kénekezéshez általában a kénszeletet és a borként használjuk. Kénszelettel úgy kénekezünk, hogy az üres hordóba, vagy a darabban levő borkorban vékony drótra felszúrva, befogtatjuk a kénszeletet, melyet előzőleg meggyújtottunk. Úgyeljük arra, hogy mindig a felső végén gyűjtjük meg, mert így lassabban ég és nem csepeg. A borként kristályos, illetve por alakban kerül forgalomba. A borként használatakor előzőleg mindig fel kell oldani kis mennyiségű borkorban, mert ellenkező esetben összecsapódva leülepednek az edény aljára. Fejtéskor a borkéntoldatot részletekben adagoljuk, ha kész bort kénekezünk, beöntés után az összes bort jól fel kell keverni. Az adagolás egyöntetűsége, illetve a kénekezés meghatározása végett célszerű megjegyezni, hogy egy gramm nem csepegő kénszelet egyenlő 4 gramm borkénnel.

Első fejtés alkalmával a nehezen tisztuló, lágy édes-kés borkort, a vörös és siller borkort, a záptojásszagú borkort, a barna törésre hajamos és barna törött borkort közepesen kénekezünk. A közepes kénekezésnél hektoliterenként 4–5 gramm (1 szelet) kénszeletet égetünk el fejtés előtt a tarolalóedényben, vagy fejtés közben 15–20 gramm borkénnel készült törzsoldatot öntünk részletekben a borkorhoz.

Fejtés után az üres edényeket gondosan el kell mosni, a hordókat be kell kénekezni, a szikkadást követően, és csak ezt követően szabad a pincébe, vagy kamrába, ászokra rakni. Minden esetben mossuk el a gumicsövet, illetve a lopót is, mert a mosatlan csővön vagy lopón a különböző baktériumok megtelepsznek, és a következő alkalommal az egészséges borkorba juthatnak. Az első fejtéskor összegyűlt seprő palinkafőzésre felhasználható. Természetesen a felhasználásig, az is gondozást igényel.

Dr. Tóth Mihály
megyei főkéntész

Vízminőség

Nem növekszik tovább a Dél-Dunántúl felszíni vizeinek szennyezettsége, a kibocsátott szennyező anyagok mennyiségének kismértékű növekedése ellenére si-

került megállítani a vízminőségének romlását. Az eredmény az új tisztítótelepek megépítésének, illetve a meglévő felújításának köszönhető.