

és rikító ízléstelenségek háttérbeszorítása. Szinte kibeszéli a kiállított munkák finomsága, hogy készítőjük már nem éhbéért dolgozik.

Kiskúnfélegyháza város Szövetkezetének kiállítása az országos hírű és rendkívüli finomságú kiskúnfélegyházi kézimunkák derűs erejét tükrözi. Ma 4000 jólkereső kún asszony megelégedettsége bizonyítja, hogy áldott munkát végez ott is a Közföldi Szövetkezet. Rendkívül változatos még a tengeriháncs-, a fűz vessző-, a gyapjú-, a tollfeldolgozó háziipar termékeinek kiállítása.

Esztergom vármegye Szövetkezetének munkája a kukoricaháncs feldolgozásának általánosításával kívánja vármegyéje szociális békéjét biztosítani. Ebből az anyagból minden elképzelhető háztartási cikket láttunk kiállítva.

Veszprém vármegye Szövetkezte remek fából faragott gyermekjátékokat állított ki. Ott hagyománya van már az ilyen természetű fafaragásnak. Ugyancsak változatos csuhémunka-kiállításuk is.

Zala vármegye Közföldi Szövetkezte az utolsó helyre került. Kiállított anyagát csak pár napja tekintette meg zalaegerszegi látogatása alkalmával Kállay Miklós miniszterelnök a kormány több tagjával. Akkor nyilvánított nagy megelégedése örök büszkesége lesz a Szövetkezet vezetőségének és minden munkásának. A faragó östehetségekben annyira gazdag megye rengeteg művészi faragványt állított ki. Páratlan szépen faragott tehénuszor, szarúból készült sötartók, szintén művészi faragással, botok, ékszerartók, tükrösök, szivarszipkák és sok-sok más művészien faragott tárgy hirdette a zalai östehetségek páratlan művészetét. Volt néhány mellőtt egyetlen barackmagból kifaragva. A mag egyik feléből kifaragott mókus, holló finoman kidolgozott vonásait csak nagyítón át lehet pontosan szemlélni. Készül mindez egyetlen bugylibicskával!

Ott volt a nemeshányi varrott csipke, amelyekkel készítője a párizsi világkiállításon nagy aranyérmet nyert és a bírálóbizottság a brüsszeli csipkéekkel mindenben egyenrangúnak minősítette. Tervezője és készítője egyszerű, iskolázatlan falusi parasztlány. És ott voltak a szép szőttek, gyapjuszövetek. A sokféle fűz vesszőkosár, a remek cseréptálak és Somogyi Marilla iparművésznő tervei szerint készült, általa betanított falusi lányok kezei közül kikerült olyan csuhé-cipők, hogy Kállay miniszterelnök nem győzte őket csodálni.

A közföldi szövetkezetek kiállítási csarnokának első sávjában húzódott a Háziipari Központ húsz méter hosszú tárlójában elhelyezett szemléltető kiállítása, amely bemutatta a természetes — nálunk termő — pótanyagokat és feldolgozásukat.

Nagy tanúságtétel volt mindenki számára a Háborús Vásárnak ez a része. Megmutatta a magyar falu élni akarását. Megmutatta, hogy a hozzáértő kézzel végzett segiteni akarás mily szép eredményeket hoz az elárvult faluban.

De nagy okulással és tájékoztatással is szolgál minden népművelőnek, akinek vármegyéje nem szerezelt most még a közföldi szövetkezetek kiállításán. Utat és irányt mutat egy ilyen kiállítás megsemmisítése a hivatott népművelőnek. Megmutatja, hogy merre indultak az úttörők. Megmutatja, hogy hogyan indultak el a felé a cél felé, amely minden lelkes népművelőnek is célja: a falu boldogulásának nagy és nemes célja felé. Megismerheti ezeken a kiállításokon az eszközöket, amelyek a cél eléréséhez segítenek. Erőt és bátorságot ad a küzdelemhez, mert nincs semmi jó harc és küzdelem, munka és áldozat nélkül! De aki a népet szereti és igaz lélekkel kívánja a cél elérését, annak semmi munka se sok és semmi áldozat sem elég nagy.

Azt még ide kell írni, hogy a nagy- és kiscsarnok sok száz kiállítója közt éppúgy, mint a tizenöt fülkesoron kiállítók között ezidén már lépten-nyomon találkoztunk falusi háziipari kiállítókkal.

Távozóban a hadizsákmány-kiállítást még megtekinthetjük. Sok kisebb-nagyobb elienséges páncélos sorakozik ott, de mind béna. Tönkrenyomoritotta valamennyit a magyar katona halálmegvető bátorsága és a veszedelem nagyságával együtt növekvő találékonysága.

Andrássy János

Mezőföldi képek

Amint a veszprémi vonat Várpalatánál kikanyarodik a székesfehérvári síkra, már semmit sem érzünk a bakonyi levegő hűvösségéből. Nyoma sincs a köves vidék kopárságának, mindenfelé ringó búzatáblák hullámzanak, hajladoznak a szélben. A levegő is páratlanabb és szinte érezni szikkasztó szárazságát. A Dunántúli Dombosvidék enyhe halmok váltakozása után teljes síkságba megy át. A Nagy Magyar

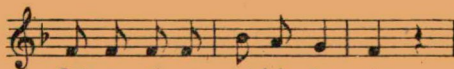
Alföld függvénye ez a vidék, mely földrajzilag Dunántúlhoz tartozik, de lépten-nyomon alföldi sajátságokkal találkozunk, csak talán kiegyensúlyozottabb időjárás-sal és éghajlattal. Másképen Mezőföld a vidék neve és néprajzi szempontból éppen úgy zárt terület, mint a Sárköz Tolnában, vagy az Ormánság Baranyában. A mező-földi nép piacnak, városnak termelő nép volt régi idők óta s bár a közlekedési viszonyok nem a legkedvezőbbek, érintkezése a várossal szinte állandó volt. Ez a várossal való kapcsolat ugyanolyan hatással járt a mezőföldieknek is, valamint hazánk más vidékein. A lakosság régi népviseletét városias gúnyával cserélte fel. Volt azonban más ok is. A nagybirtokokon nagyon sok cseléd, summás és hónapos munkás dolgozott, akik állandóan vándoroltak egyik helyről a másikra. Ha a falubeli messzebb vidékre ment munkásnak, visszatérve már világlátottabbnak számította magát és más vidékről más formájú ruhát hozott a faluba. Lassan két osztály alakult ki, a szegény és gazdag osztálya. A szegény igyekezett mindenben utánozni a gazdagot, így az öltözködésben is. Csakhogy a gazdag mindig különbözni akart a szegénytől, tehát viseletet változtatott. Ennek a versengésnek a népviselet vallotta kárát. Padlásra került a szürbunda s a feketezsínóros nadrágra is inkább a szükség miatt került sor. A lányok, még öt éve sincs, hogy a magassarkú csizmát hócipőre cserélték fel. Legfeljebb egyik-másik pásztor ragaszkodik még ősei viseletéhez: a kék gatyához és a fémgombos mellényhez.

Az öregek beszélik, hogy régebben fonás-szövés volt az asszonyok téli foglalkozása; ma híre-hamva sincs ennek s a más vidékről jött szövőasszonyok készítményeit soha nem látott ámulattal csodálják.

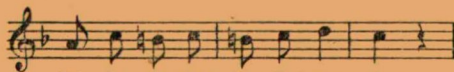
*

Az ősi város, Székesfehérvár történelmi multja telíti meg hősi atmoszférával a környéket. Itt mindennek története van s szervesen kapcsolódik a nemzet történetéhez. Falubattyán és Csíkvár (ma Szabadbattyán) a török időről beszél, Csősz, mint nemes községet tartják számon, Tác viszont jobbágytelepülés. Főveny városának egy régi épületét alig két-három éve ásták ki. Már a rómaiak idejében nagy település volt, a gyerekek ma is marékszám szedik a római pénzeket. A szabadságharc előtt eddig jöttek a horvátok.

Érdekesek a mezőelnevezések is. Heréskert, Páskum, Sárréte, Alájáró, a szőlő-hegy neve Kesellő. Vince bácsi szerint azért hívják így, mert a szabadságharc alatt az itt táborozó katonai parancsnok lova a hegyen ellett meg. A lovat Kesének hívták s a hegy neve eredetileg Keseellő volt. Hogy pontosan így van-e, nem tudhatjuk, a tényeket homály fedi, de a monda erősen tartja magát. Nem is jutna eszembe kételkedni, ha Vince bácsi humoros kedvében már annyi sokszor meg nem tréfált volna. Különben róla még fel kell jegyeznem, hogy a régi nótáknak és anekdótáknak valóságos polihisztora. Sokszor elmeséli „bujtárságát“ és az ebből a korból maradt „korbáncsot“ ma is emlékként őrzi. Visszaemlékezve a boldog időkre, most is rá-rágyújt néha régi nótájára:



Sej, a tá-ci csi-kós le-gény,



Jaj, de na-gyon be-teg sze-gény.



Szom-jan le-gel a mé-ne-se,



I-tas-sa meg a ked-ve-se.

*Megitatná, de nem tudja,
Mert a vödör visszahúzza.
Szalagot kötött a gémre,
Mégis megitatott délre.*

*

A falu szélén nagy legelő van. A legelőn zsibongó gyerekhad tanyázik. Az egyik kör közepén, mint valami pogány varázsló, a sorsoló érthetetlen szavakat mormol:

*Endel dévol dávolda,
Dávoldának csikolda,
Ekepó cimbalom,
Enecáné, bum!*

A másik csoport mondókája már érthetőbb, fújja is mindegyik szíve szerint:

*Verebek voltunk,
Földre szálltunk,
Szőlőt csipegetni;
Inc-finc, Lörinc,
Te vagy odakint!*

Van itt valami vigasztaló, a multak szelleme még itt jár közöttünk. Régi szokásaink a tudat alatt még megvannak s a játéokban, a szabad mozgásban ösztönösen előbukannak. A hagyományt a gyermek őrzi, keressük nála és mentsük meg. Az egyik csoportban „bilinckéznek“, máshol „csürköznek“. És harsog a mondóka, lám-máz a gyermekserég, odább pedig az útparton vérszínű pipacsok hajladoznak a szélben.

*

A csendesebbek félrehúzódnak és a lányokat nézik, akik „kövecseznak“. Ennek a játéknak a nyomait megtaláltam már Órségen is, de az egyes mozzanatokra senki sem tudott pontos felvilágosítást adni. Tácon még játsszák, de a feldobásokat itt is csak számokkal jelölik. A játék lényege az, hogy hat kavicsból egyet állandóan feldobva, mindig eggyel-eggyel több kavicsot kell a földről felkapni s ugyanazzal a kézzel a feldobott kavicsot is elkapni. Ezek szerint a dobások neve: kettes, hármas, négyes, ötös. A hatos dobásnál, vagy másképpen leeresztésnél öt kavicsot a tenyérből kell leeresztetni, egyet meg a levegőből elkapni. A hetes vagy taps részletei szerint a levegőbe egyet, kettőt, hármat, négyet és ötöt dobunk fel egymás után s a földről mindig egyet kell felkapni. A nyolcas vagy iskoladobásnál hat kavicsot dobunk fel a tenyérből és mindet kézháton kell elkapni. Az utolsó mozzanat a sodrás. Ennél a sorba lerakott öt kavicsot összesöpörve, sodorva kell felkapni, miközben egyet feldobunk a levegőbe.

Elnézem, egyik-másik valóságos kis zsonglőr, úgy bánt a kavicsokkal, mint valami szemfényvesztő.

*

Figyelem az emberek beszédjét. Nemrégiben egy erről a vidékről származott ismerőssémmel beszélgettem a mezőföldi népnyelvről. Ismerősem szomorúképpen jegyezte meg, hogy ő nem tapasztalt itt semmiféle népi sajátosságot. Elmosolyodtam. Az én figyelmemet viszont az keltette fel, hogy a várossal való folytonos érintkezés ellenére is a tájszólása, valamint megmaradt szokásai nagyon is eredetiek. A szokások ugyan lassan elmaradnak, a csibetánc, a menyasszonytánc, a májfa kitáncolás már csak néha-néha kerül elő, de a tájszólása annyira eredeti, hogy a más vidékről jött fülét mindjárt az első mondatnál megüti. Mert mégis csak érdekes, hogy a kukoricaszárt „csutá“-nak, a zacskót meg „szütyő“-nek mondják. A kacsák a vízben viribúnek, a gesztikuláló ember pedig táricál.

Valamikor nem is számított egész embernek, akinek bajusza nem volt. Aztán csakis kétoldalra kifelé és kipödörve illet hordani. Nyelvére is vette a falu a síma-szájú völégényt:

*Deszkapu, fakilincs,
Völégénynek bajsza nincs.*

*

A lenyugvó nap vörösré festi az ég alját, szelet jelez holnapra. A levegőben esti hűvösség terjeng s a gyepről egymás után indul hazafelé a gyermekcsapat. Ki-kibetér a kiskapun és a mezőről hazatérő édesapa tarisznájában megkeresi a „nyúlkenyeret”. Aztán elcsendesül a vidék s a felkelő hold örökdió a falu felett.

Róka Zoltán

Borkezelés

Adjon Isten bort, búzát, békességet!

Így köszöntötte régen az egyik magyar ember a másikat. Nagyrabecsülte mind a hármát, de talán legnagyobbra a bort, hogy elsőnek említette. Orvosságnak, kedvderítőnek tartotta. No meg búfelejtőnek, amire bizony nem egyszer volt szüksége a magyarnak az elmúlt ezer év alatt.

A német az árpa keserű levét itta, a magyar mindig többre tartotta a „hegy levét”. Megbecsülte, mert nemcsak kedvet adott, hanem kenyeret is. Igen sok olyan kavicsos domb- és hegyoldal, meg futóhomokkal borított terület van hazánkban, amely alig hozna a gazdájának hasznot. Szőlőn kívül mást nem igen lehetne rajta termesztetni, szőlővel beültetve meg nemcsak pénzt és megélhetést jelent a tulajdonosának, hanem hírt és dicsőséget Magyarországnak. Badacsony, Villány, Eger, Ménes, Magyarád, Ruszt neve messze földön híres, Tokaj nevét meg éppenséggel az egész világon ismerik.

Újabban a csemegeaszőlőt kezdik a szőlősgazdák telepíteni, mert a magyar föld és a magyar nap olyan illattal, mézzel és zamattal tölti meg a fürtöket, hogy nagy becsülete van a mi szőlőnknek még azokban az országokban is, amelyekben szintén foglalkoznak szőlőműveléssel.

A magyar borok pedig nem hiányzanak egy nemzetnek az asztaláról sem akkor, ha igazán finom és drága lakoma befejezéséről van szó. Ennek dacára szőlősgazdáink nem tapasztalják, hogy amikor a bor eladására kerül a sor, az nagyon könnyen menne, vagy a magyar bor híréhez méltóan fizetnék meg az árát. Hát ennek oka van. És pedig az az ok, hogy a kisgazdák által termelt bor minősége nem közelíti meg az uradalmak, nagy szőlőgazdaságok által szűrt és eladott borok minőségét. Az urasági pincék borai mindig jól fizető vevőkre találnak, amikor a kisgazda alig tudja olcsóért eladni a borát. Mi ennek az oka? Nem egyéb, mint hogy a nagy szőlőgazdaságok nagy szakértelemmel gondozzák szőlőiket, választják meg a legjobb szőlőfajtákat, szűrik a mustot, gondozzák a bort. A szüreteléshez és borkezeléshez szükséges felszereléseik is elsőrangúak. Ebben a tekintetben a kisgazda természetesen nem kelhet velük versenyre. Azt azonban megteheti, hogy megtanulja a borkezelés helyes módját, hogy ezáltal boraink minőségét javítsa, és így jövedelmét szaporítsa. A borkezelés nagy gondot és bizonyos szaktudást igényel ugyan, de egy kis figyelemmel, szorgalommal és akarattal mindenki által el-sajátítható, amint ez az alábbiakból kitűnik.

A borkezelés tulajdonképpen a hordók elkészítésével és karbantartásával kezdődik. Szüret előtt a gazda hordóit megvizsgálja kívül, belül. Az abroncsokat megszorítja és kiforrázza tiszta vízzel. Utána hideg vízzel mossa a hordó belsejét mindaddig, míg a kifolyó víz nem tiszta. Ha a hordóba nyomban mustot szűrnek, akkor a hordót nem kell kikénezní, de ha abba a must csak pár nap múlva kerül, a kénezés el nem maradhat. Egy 100 literes hordóra egy 18–24 grammos kén-szelet $\frac{1}{10}$ -részét számítjuk. A ként drótra fűzve gyújtjuk meg és vezetjük be a hordó nyílásán, majd gyengén bedugaszoljuk, míg a kén el nem ég. Elégés után a drótot kivesszük és a dugót erősen beverjük, hogy a kén elégése által keletkezett kén-sav megölje a hordóba került apró szervezeteket és gombákat. Így a hordót akár néhány hónapra fertőtleníthetjük. Természetes, mielőtt a mustot vagy bort a hordóba szűrjük, alapos öblítéssel ki kell mosnunk.

Ha a hordó penészes, ki kell a fenekét szedni és belsejét súrolókefével megszabadítani a penészgombáktól. Majd újra befenekeljük és 2%-os kristályszódával forrázzuk ki, utána pedig hideg vízzel kiöblögetjük. Majd hideg vízzel megtöltjük és benne állni hagyjuk a vizet 1–2 napig. Új hordókkal is ugyanígy járunk el, de legtanácsosabb ilyen új hordóban először mustot erjeszteni, mielőtt bort töltünk bele, mert különben a benne kezelt bor faízü lesz.