

DEVECSERI UJSÁG

Társadalmi, közgazdasági és politikai hetilap

ELŐFIZETÉSI ÁRAK:
 Egész évre 8 pengő
 Fél „ 4 „
 Negyed „ 2 „
 Egyes szám ára 20 fillér

Felolós szerkesztő:
Dr. SOMOGYI KÁROLY

Kiadótulajdonos:
HUSS FERENC

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
Dévecser, Klapka-ucca 16.
TELEFON 29.
 Ide intézendők a lapot érdeklő minden-
 nemű közlemények

Megújított vármegye.

A vármegyei közigazgatásról szóló törvény életbelépett. A választók összeírását és a szükséges egyéb munkálatokat aug. 31-ig be kell fejezni, mert az őszön már az újonnan választott megyei közgyűlés, kisgyűlés, új tisztviselők — alispántól lefelé — fogják intézni a vármegye ügyeit.

Az új közigazgatási törvény rendelkezéseit kevesen ismerik és legkevésbé azok, akiket legjobban érdekelné: a mindenféle sürgős nyári munkával elfoglalt földművesek.

E cikk keretei szűkek ahhoz, hogy kimerítő ismertetést nyújthassunk. Egynémely dolgokra azonban rá kell mutatnunk, amiket legfontosabbnak gondolunk.

A vármegyei határozó szerv, a közgyűlés tagjai: örökös tagok, akiket még a most működő törvényhatósági bizottságok választanak, hivataluknál fogva tagok, virilisek, illetve a legtöbb adót fizetők által maguk közül választottak, a különböző gazdasági, ipari, kereskedelmi, egyházi, társadalmi és egyéb testületek önmaguk által kijelölt tagjai és végül a *választott* tagok, akiket a vármegye közönsége — választó körök szerint — titkos szavazással választ.

Ezen utóbbi tagsági helyek betöltése, a választókörök és az ezekre jutó tagszám megállapítása érinti legmélyrehatóbban a falu népét és kell, hogy ezzel a legsürgősebb munkák idején is foglalkozzék. A községi jegyző uraknak, a régi bizottsági tagoknak kötelessége arra vigyázni, hogy a szavazókörök és a tagok száma ezekben igazságosan legyenek megállapítva. Különösen fontos, hogy a választási jogosultsággal bírók maguk is törődjenek azzal, hogy a névjegyzékből ki ne maradjanak. Az egyes községek pedig előre igyekezzenek megállapodni a tekintetben, hogy melyik mennyi tagot és milyen sorrendben küldjön a vármegyére és

ezen megállapodásokat tartsák is tiszteletben. A választásnál legyenek figyelemmel arra, hogy a megbízatás a megbízottak részére anyagi terhet jelent, magyarán mondva költségbe kerül az utazás, ellátás a megye székhelyén, meg a munkamulasztás is számításba jön.

Válasszunk tehát olyan egyéneket, akik egyrészt ezen áldozatokat a köz érdekében szívesen meghozzák, másrészt pedig a falusi nép minden ügyes-bajos dolgát ismerik, a tanácskozásban való részvételre kellő értelemmel bírnak, helytelen irányban nem befolyásolhatók, jellemüknél fogva is függetlenek és nem pusztán a címért tájékednek mint a multban sok esetben, hanem van szívük és bátorságuk a pártatlan igazság megmondásához!

A legeslegfontosabb pedig, amire itt rá kívánunk mutatni, az a körülmény, hogy mutassa meg végre a magyar nép ezen választásoknál *politikai érettségét*, amit annyi oldalról ezidő szerint kétségbe vonnak.

Ne a kicsinyes helyi torzszalkodás, hányli-veti versengés, a nagyszájuk öblögötös hangja, a személyi hiúság, önérdek vezesse a választókat, hanem a komoly és józan megfontolás, a megértés és egymás kölcsönös megbecsülése, az egymásra-utaltság tényének megfontolása, a megelőző mondatban kifejtett elvek szigorú megtartása. Ne a liter borok és pörköltök, szivarok, előnyök ígéretése legyen az irányadó, mint a multban sokszor történt, se a sógorság, komaság, kuszipajtáság, korcsmagó, hanem a becsületesség, józan megfontolás.

Ezen új választási rendszer próbája a törvényhozó választásban tervezett új rendszernek is. Bizonyos körök a titkosság esetén a demagógia, a felforgató elemek, a csócselék-kommunista áramlat felülkerekedésétől félnek, amely aggodalomnak van is alapja. Ez pedig nem más, mint a falu népének szervezetenél fogva előálló erőtlensége, tehetetlensége,

nemtörődömsége, akaratnélkülisége, érzéketlensége, kicsinyes helyi és személyes okokból történő gyűlölködése.

A megújított vármegye képe fogja mutatni, hogy a magyar nép ezen betegségekből mennyire gyógyult ki!

Mit kell tudni a tejről?

Egyik legrégebb, legfontosabb és legáltalánosabb táplálékunk a tej. Szerepe a közéletelmzésben igen nagy, a csecsemő- és gyermekkorban pedig egyenesen nélkülözhetetlen. A tej ugyanis a szervezet felépítéséhez és fenntartásához szükséges tápanyagokat (fehérje, zsír, szénhidrát, sók) szinte a legzserencsés formában és mennyiségben tartalmazza. Ezért s mivel mindenütt rendelkezésre áll, könnyen emészthető és tápértékéhez viszonyítva aránylag olcsó, méltán nevezhető eszményi tápláléknak.

A tej tulajdonképpen egy emulziószerű folyadék, melyben víz, fehérjék (kazein, albumin, globulin), tejcukor, zsír, ásványi anyagok és vitaminok vannak. A tej a zsírt igen apró, csak mikroszkóppal látható, kis cseppecskéik alakjában tartalmazza. A fehérje, illetve a kazein alkalkikus kazein-mész formában félig oldott, félig duzzadt állapotban van a tejben. A tej keverék, mert alkotórészei könnyen szétválaszthatók és nem határozott, állandó súlyarányok szerint vannak jelen.

Középtértékben a tejben van 87-75% víz, 3-4% zsír, 5% fehérje, 4% tejcukor és 0-85% ásványi só. Az összetétel elsősorban az állattajtától függ (juh és bivalytej zsirosabb a tehéntejénél), a fajtan belül pedig egyedi tulajdonságok szerint ingadozik. Tej néven általában tehéntejet értünk.

A tej minősítése, elbírálása főleg zsirtartalma alapján történik. Nem azért, mintha a tejben levő protein és tejcukor nem volna értékes és nélkülözhetetlen tápanyag, hanem azért, mert a tejből legegyszerűbben és legkönnyebben a zsírt lehet elvonni. A tej zsírja tejszín, vaj alakban értékesíthető, míg a részben lefölözött tej sokszor teljes tejként adatik el. A tej külseje, színe, íze — sajnos — nem árulja el, hogy az illető tej kisebb értékű. A fehérjét, tejcukrot nem lehet háziilag kivonni a tejből, nem is lehet pénzzé tenni. Pedig jó volna, ha a tej színéből, vagy ízéből lehetne zsirtartalmát megállapítani, mert akkor a háziasszonyok nem vennének sokszor vízezt, vagy fölözött tejet a piacon. A tej hamisítása ellen csak gyakori ellenőrző razzikkal, mintavételezésekkel és az ezek folyamánynaképp sokszor bekövetkező büntetéssel lehet védekezni.

ZSUFFA ISTVÁN és TÁRSAI Budapest, II., Váci-u. 25. Telefon: 886-40.

Izlésben, minőségben közismerten elsőrangú angol gyapjuszövetek szezonvégi elárúsítását megkezdettük. Szöveteknek a minőséghez arányított olcsó árai páratlanul állanak. Különös figyelmébe ajánljuk b. vevőinknek az élénk forgalom folytán felgyülemlett **3-4 méteres maradékok** eladását, amelyek ártan a napiárnál **30-40%-al** olcsóbbak. Ruha- és libériavásznak, valamint kocsitakarók, plaidok állandó nagy választékban. **Mintákat készséggel küldünk.**

A kifogástalan, hamisítatlan, teljes tej zsírtartalma 3/4—5%, között ingadozik. Több ezer elemzésem szerint az 1923—8923. évben Moson, Vas, és Zala megyékben a jóminőségű piaci tejek zsírtartalma 4 évi átlagban 3 1/2%, volt.

Ha a tejet nyugodtan állni hagyjuk, pár óra alatt a kisebb fajsúlyú könnyebb, zsíros rész a felszínre száll. Ez a tej színe, amely 20—30% zsírt tartalmaz. Az édes tejről kézi, vagy gépi uton lezedett és a tejszín (kávés és habtejszín), a megsavanyodott, megalvadott tejről lezedett szin a tejfehér, amely savanyú.

A tej megsavanyodása baktériumok munkája. A tejsavképző mikrobbák ugyanis a tejcukrot tejsavvá alakítják át, tejsav az alkáliikus kazein-mészából elvonja a meszet és így kicsapódik az oldhatatlan kazein, a tejvadéék.

Ha a tejet felforraltjuk, az egyik tejfehérje, az albumin elveszti oldhatóságát s a tej felszínén megfőnik. A felforralt tej állás közben szintén feladja a zsíros főt, ez a tejbőr, tapadva adja a kávéházi főt.

A forralatlan, friss tej sárgás, a fölözött, vagy vizezett tej kékes-fehér színi. A fehér szin a kazeintól, a sárgás a zsírtól származik. A forralt tej mindig sárgásabb, mint a nyers, mert egyrészt a fehérjék a forralás alatt megváltoznak, másrészt a tejcukor kis elkarámelizálódtól rész is sárgít.

A tejen az eddigi kutatások szerint „A”, „B” és „C” vitamin van. Az „A” vitamin főleg a zsírban foglal helyet. A kizárólag sovány tejjel való táplálkozásnál fellép az avitaminózis, mely a növekedés elmaradásában, gyengeségben, csekélyebb ellenállóképességben nyilvánul. Az „A” vitamin rövid ideig a forralást is, tehát a pasteurizációt is kibírja. A vitaminok a savanyú és aludt tejen vajban is megőrzik hatékonyságukat.

Forralásnál a tej színe és íze, valamint alkotórészei is kissé megváltoznak. A forralt tej emészthetősége is megváltozik, valamint a szin is nehezebben adja fel. A forralás elpusztítja a baktériumokat.

A tej sterilizálása 100 fokon való huzamosabb forralásban áll. Miután azonban a sterilizált tej sárgás nehezen emészthető, a gyakorlatban csak a trópusokba való szállításnál használják (dobozos, exporttej).

A pasteurizálás vagy rövid ideig 80—85 fokra való felmelegítés és felütés, vagy 20—40 percig 60—65 fokra való felmelegítésből és azonnali felütésből áll. Az előbbi a gyors, az utóbbi a lassú, pasteurizálás. Ezen műveletnek célja a mikroorganizmusok főleg a betegségek okozó mikrobbák elpusztítása. A pasteurizált tej megtartja friss, jó ízét, nincsenek benne patogén baktériumok és így fogyasztása kellemes és egészséges felforraltá nélkül is. Természetesen hosszabb állás után a pasteurizált tej is megromlik.

Homogenizálás az a művelet, mellyel a tej zsírgolyócskáinak felszálását, a kiköphődést megakadályozzuk. Kivételül úgy történik, hogy a tejet nagy nyomással oly igen apró nyílásokon préseljük át, hogy egyes zsírgolyócskák még kisebbre, igen finomra apróztának el. A homogenizált tej nemcsak állás közben nem adja fel a tejszint, hanem az még gépi uton sem választható ki belőle. A homogenizált tejszín habba nem verhető fel.

A tej külseje, íze, összetétele megváltozhatnak a tehen, vagy a légy betegségeivel. Tejhibák léphetnek fel egyes takarmányok etetésénél is. Így különleges, kellemetlen szaga és íze, keserű lesz a tej hagymaszár, tarlórépa, kalarabé, répafej stb. etetésénél.

Magyaróvár. Szanyi István

kir. fővegyész.

Hirdetéseket jutányosan felvesz a kiadóhivatal

Erzsébet Királyne Szálló Budapest, V. Eggetem-utca 5. Elsőrangú családi szálló a Belváros központján 100 szobás központi fűtés, vízvezeték mosdók, ill. fürdőszobák. Egy ágyas szobák 5—9 P-ig, két ágyas 6—12 P-ig. A szállóban van közkedvelt étterem, kávéház, söröző pince. Saját termésű somló borok. Esténként a legjobb cigányzene. Szabadon tulajdonon.

A légy szerepe a fertőző betegségek szétbúrcolásában

Irtá: NAGY ELEMÉR dr.

III.

A házi légy szaporodása és fejlődése több szakaszra oszlik. Első mozzanat a pete, vagy tojás lerakása, melyet szabálytalan tömegbe rak le a légy. Petéje fehér színi, tojásdad alakú és általában egy milliméter hosszúságú, tehát szabad szemmel meglátható. Minden nőstény légy petézhet. A megfigyelések szerint egyetlen légy egy-egy alkalommal 120—150 petét rak le és azt a légy élet-tartama alatt négyszer tudja megismételni, tehát egy légy körülbelül 600 petét rak. A pete vagy tojás élete átlagosan 8 óráig tart és 8 óra elteltével kikel belőle a nyúl.

A kikelt nyúl rendkívül gyenge teremtes. Színe fehéres, mintegy két milliméter hosszú. Rendkívül mozgékony. Gyorsan bebuvík abba az anyagba, melyben mint pete kezdte életét. Növekedése alatt kétszer vedlik. Fejlődésében három szakot különböztetünk meg. A kikelés idejétől számítva az első vedlés 24 óra alatt következik be; az első vedléstől a második ismét 24 óra. A második vedléstől a bebábozódásig 72 óra telik el; ez szerint a nyúl élet-tartama 5 nap. Ennek elteltével kezdődik a bebábozódás. Ez a harmadik alakja s egyuttal az utolsó fejlődési formája is legyenek.

A nyúl bebábozódása előtt utoljára kiüríti táplálécsatornáját s teste a bőrtől elválk és a bőrön belül összezsugorodik. A bőr eleinte halványárga, majd vörhenyes, később gesztenyebarnává színeződik. A hár kb. hat milliméter hosszú. Most kezdődik a tokon belül a tulajdonképpeni bábba való átalakulás, mely folyamant 3—4 napig tart. Ha hidegebb időjárás van, ugy ez az idő eltörlődik 7—8 napig. Ezek a bábok a trágyában ezrével hevernek s csak úgy nyúzógnak, ha megpiszkáljuk tenyészhelyüket és fűrgén, pillanatok alatt lünek el szemünk elől, hogy mélyebb rétegekben keressenek maguknak védőhelyet, de a veszedelem elmulvaál ismét fölkeresik régi helyüket. Mint bábok nem nagyon szeretik a melegebb rétegeket, azért bábba való átalakulásuk alkalmával néhány centiméterrel mélyebbre vándorolnak. A trágyadombok oldalában s a felszíntől 5—6 cm-re van a legtöbb bábok, de azokban a helyeken, ahol a trágya kisebb kupacokban van, a lazább rétegekbe húzódk, sőt a nedves, puha talajba is befurja magát. Ezért szeretik a tyukok és sertések a laza, puha földet élelem után felkutatni; ezek az állatok rengeteg bábót és nyulvet pusztítanak el. A bábokat a fejlődőben lévő légy először részben megprezszati, a nyílást mozgásával mindinkább kitágítja és végre megszabadul a toktól. Most még egyideig ide-oda mászkál, míg a szárnyai teljesen szét nem terjeszkednek s végleges alakját nem kapja és meg nem keményedik. Ha ez a folyamat befejeződött, megkezdi pályafutását s mint már említettem, első utja is, bár utálatosan szennyes, mégis a konyhába vezet. Tehát a petéből 8—10 nap alatt teljesen kifejlődött és minden kellemetlenségre alkalmas légy lesz.

A bábokból kikel légy 8—10 nap alatt éri el nemi érettségét. Május 15-től szeptember 15-ig kb. öt nemzedék fejlődhetik. A nemzedékek száma természetesen hatással van a legyek számára is és ahol kelő hőmérséklet, nedvességű nyár, jó tenyésző helyek biztosítva vannak számukra, ott rengeteg légy fejlődik, úgyhogy a védekezés szinte lehetetlenné válik. Ha számításba vesszük, hogy május 15-én egyetlen légy 120 petét rak s az 8—10 nap alatt mind kikel, azaz egyetlen légynek 120 utódja van május 25-én, most a 120 légynek fele, azaz 60 nőstény, ezek 10 nap leforgása alatt nemileg érette válnak és 10 nap múltán, azaz június 4-én mindegyik 120 petét rak le, vagyis 60×120, összesen 7200 petét, ezek 10 nap múlva ismét kikelnek, melyek június 24-én nemi érettekké válnak és 3600 nőstény egyenként ismét 120 petét rak, azaz 3600×120: összesen tehát 432.000 légy fejlődhetik ki egyetlen légytől május 15-től június 24-ig. Most kedves olvasóimra bírom kiadni azt annak, hogy esep-

tember 15-ig egy légy mennyi utódot hagyhat maga után, ha az az egyetlen légy, mely áttelelt és május 15-től négyzben rak petét, feltéve, ha közben el nem pusztul. A kifejlődött légy ellen védekezni nehéz, sokkal könnyebb és hasznosabb a nyúvek, bábok elpusztítása, mely csak úgy lehetséges, ha tenyésző helyeiket irtjuk ki először.

Nagyjából leírom a légy szervezetét, különösen a szájrészeket, hogy mégis fogalmunk legyen a légy táplálkozásai módjáról. A légy fején levő szipókát, mellyel úgy mondják, hogy szur a légy, mindenki ismeri, pedig az nem szurásra, hanem szivásra van berendezve. A szipókát bizonyos mértékben kitolhatja és visszahúzhatja a légy. A szipóka egy felső és alsó részből áll; az alsó rész az igazi szivószáj, melynek hegye két ágra szakad és alsó felszínén haránt ránok vannak, melyekkel a légy bizonyos mértékben szilárd táplálékot is reszelhet.

(Folytatom)

H I R E K

— Képviselőnk a kerületben. Illusztris képviselőnk, dr. *Sohandi Károly*, a múlt szombaton és vasárnap ismét több községet kereste fel kerületének hogy választóit a politikai helyzetről tájékoztassa. Így Somlóvásárhelyen, Somlójenőn, Apácatornán és Borszöröskőn tartott rendkívül nagyszabású, mindvégig feszült figyelemmel hallgatott beszédet s minden község lakossága őszinte, meleg ünneplésben részesítette szeretett képviselőjét. — Itt említjük meg, hogy a múlt héten Kiskundorozsma község diszpolgárává választotta képviselőnköt.

— Áthelyezés. A megyéspüspök *Varga József* devecseri káplánt hasonló minőségben Tapolcára, *Bacsa Dezso* káplánt pedig Pácsról Devecserbe helyezte át.

— Rothermere—Rákosi Revizlós Lobogó avatási ünnepélye augusztus 18-án, vasárnap délelőtt 10 órakor lesz a Vörmezőn. Az avatóünnepélyre eddig hivatalosan bejelentették képviselőit: Csongrád, Hajdu, Nógrád, Hont, Győr, Moson, Pozsony, Jásznyagkunszolnok, Szatmár, Ugocsa, Bereg, Tolna, Zemplén, Abaujtona, Fejér, Zala, Pest-Pilis-Solt, Vas vármegyék és Budapest székesfőváros, Győr, Szombathely, Csongrád, Debrecen, Szeged, Mezőtúr, Balassagyarmat, Hódmezővásárhely, Kőszeg, Kaposvár, Nagykőrös, Kecskemét, Zalaegerszeg, Karcag, Esztergom, Ujpest, Kiskunhalas, Kalocsa, Szekesfehérvár és Kisújszállás városok, kik egyuttal díszesget helyeznek a zászlóba. Az „Isaszegi csata” augusztus 18, 19 és 20-án délután 7 órai kezdettel az ügétőpályán kerül bemutatásra *Glóck* Tivadar tábornok rendezésében.

— A somlóvásárhelyi rakodó. Szeretett képviselőnk jóvoltából ismét egy nagy lépéssel haladt előre Somlóhegy ügye. Régi kívánsága volt a somlói birtokoságnak, hogy a távoleső Túskevár helyett Somlóvásárhelyen legyen rakodó állomás. Ez a régi óhaj most valóra vált: e hó 8-án, a somlóvásárhelyi országos állatvásáron már megnyílik a rakodó. Igaz örömet okozott ez a hír az érdekeltek körében, melyért hála és köszönet illeti nagynevű képviselőnköt.

— Hogy lehet megéini a víz hátán? Erre a kérdésre felel a „Magyar Magazin” új számában egy nagyszerű nyári foto-riport. Rengeteg illusztráció mutatja be a furdőszezon mozgalmal életét és sok cikk, novella és vers tartja a gazdag és nívós új számot. Külön kell kiemelni Tersánky Jenő, Szitnyay Zoltán, Terescsényi György, Paulini Béla, Gács Demeter, Szegedi István és Lukács István írásait. Farkas Imre folytatja nagyszerű regényét s a művészi fotók és karikatúrák valóságos arzenálja gyönyörködteit az olvasó szemeit. Bridge-feladvány és pompás kereszt-rejtvény zárja be a „Magyar Magazin” legújabb számát, melynek sokszínnymásu, művészi címlapját Pólya Tibor festette. A lap ára 1 pengő. Megjelenik havonként kétszer. Mutatványszámot díjtalanul küld a kiadóhivatal: Budapest, VI., Saiget-u. 26.



— A vármegye villamosítása ügyében pénteken délelőtt népes értekezlet volt Devecserben a község házában, melyen a járás minden községe képviseltette magát. Lapunk zárta az értekezlet még tart s így arról jövő számunkban hozunk tudósítást.

— Gyomor-, bél- és anyagcserebetegségeknél a természetes »Ferenc József« keserűviz az emésztőszervek működését hathatósan előmozdítja s így megkönnyíti, hogy a tápláló anyagok a vérbe kerüljenek. Orvosi szakvélemények hangsúlyozzák, hogy a *Ferenc József* viz különösen illő életmódnál igen hasznos gyomor- és bélszabályozó szer. Kapható gyógyszerárakban, drogériákban és fűszerüzletekben.

— Állategészségügy. Járások területén az alábbi községekben van fertőző állatbetegség: Alsóiskákön és Borszöröcskőn sertéspestis, Ajkán rühkór. Ezekből a községekből az állatok felhajtása tilos.

— Levente gyakorlatokat az aratás és cséplés idejére felfüggesztették. Eszerint július 15-től augusztus 31-ig semmiféle levente foglalkozás nincs.

— Áthelyezett vásárok. A belügyminiszter megengedte, hogy a túskevári orsz. vásár, mely július 15-én lett volna megtartva, július 22-ére helyeztessék át. Ugyancsak hozzájárult ahhoz, hogy a nagypirityi vásárok, melyek május 10, július 25 és szeptember 29-én tartattak, mindig a nevezett napokat magában foglaló hét *keddi* napján legyenek megtarthatók.

— A Balatoni Szövetség kiadásában Balatonfüreden ötdízbán jelent meg 10 ives, képekkel ellátott ingyenes balatoni ismertető, mely az összes balatoni fürdőkről kimerítő tájékoztatót ad. A füzetet 20 filléres bélyeg beküldése mellett bárkinek díjmentesen megküldik, aki ez iránt a szövetséghez fordul.

— Ajka győzelme Herenden. Junius hó 30-án az ajkai footbaicsapat fényes győzelmet vívott ki magának. Az elmúlt évben egyenlő ellenfelenek bizonyuló herendi csapatot — mindvégig óriási szellem szemben játszva — 8:1-re verte meg. Félidő 7:0. Góllövők: Weiler (4), Kovács, Szabó, Stadler, Tiszta.

Jómenetelű kávéház
más vállalkozás miatt
eladó. Cim a kiadóban

— Elrendelték a hegyközségi törvény végrehajtását. A hegyközségek megalakításáról és a vármegyei hegyközségi tanácsoknak, a szőlőgazdálkodásról szóló 1929: XVII. tcikk végrehajtására vonatkozólag megjelent a földmivélségi miniszternek a belügyminiszterrel egyetértőleg kiadott rendelete. Szóval a törvényt, mely a szőlőgazdaság jobb sorsát célozza, életbe léptették. És hogy új hegyközségek megalakítása simábban menjen, a miniszter kiadott egy rendtartási mintát, mely 51 §-ban magába foglalja az összes elképzelhető rendelkezéseket. A végrehajtási utasítás a hegyközségek megalakítását a törvényhatóságokra bizza. Az elsőfoku közigazgatási hatóságok a törvény értelmében mindazon községekben, amelyek határában 150 kat. hold vagy ennél több betelepített szőlőterület van, kötelesek a hegyközséget 3 hónapon belül megalakítani. Ennek lehetővé tétele szempontjából a betelepített szőlőterületekről hiteles kimutatást kell készíteniük a községeknek.

— Az állatforgalmi adó július elsejével megszűnt 1929. évi július 1-től kezdve az állatforgalmi adó megszűnt s ezen időtől kezdve a marhalevel kötelezettség alá eső állatok levágásakor fizetendő az állat forgalmi értéke után 43. százalékos husforgalmi adó. Husforgalmi adó nem fizetendő a ló levágásakor és a gazdasági cselédek természetbeni ellátása céljából történt vágások után, illetve az ezen célra felhasznált vágási termékek után. A husforgalmi adót a levágásra kerülő állat tulajdonosa tartozik megfizetni. Ott, ahol a közbiztonság, vagy rendszeres vágóhídi szolgálatai nincs, a husforgalmi adót a forgalmi adóhivatalnak átalanogni kell. A husparosoknak a vágásokról vezetett könyvükbe be kell jegyezni a marhalevel kiállítás helyét, jegyzőkönyvi számát, a levágás idejét, helyét, az állat fajtát, nemét. Akik nincsnek átalanogni, ezen kívül az állat értékét és az esedékes hus forgalmi adó összegét is fel kell tüntetniük. A husforgalmi adó a körzeti forgalmi adóhivatalokhoz csekkszámára fizetendő be.

— Kedvező az ország selyemgubótermése. Mint illetékes helyről jelentik, ez évi selyemgubótermésünk úgy mennyiségére, mint minőségére kiválóan mutatkozik. Már a bevételek elején öt nap alatt 260.000 kg. gubót szolgáltatott be a selyemtermelők az ország különböző helyein levő állami gubóbevéltőállomásoknak. Az eddigi eredmény alapján remélhető, hogy 500.000 kg-on felül gubótermésünk lesz az idén, amilyen mennyiség csonka országunkban eddig még nem volt. Selyemtermelésünk emelkedése annál örövendesebb, mert tudvalevőleg kb. 30 millió pengő értékű

természetes selymet hozunk be külföldről az országba.

— Rendkívül kedvezményes társutazást rendez augusztusban 10 napra Északfranciaországba A MAGYAR FÖLD, *Gerő* László szerkesztésében megjelenő agrár magazin. A 280 P-ös kedvezményes árban benne van a 10 napos ut minden költsége, vonat Párisba, Versaillesba, Trianonba, lakás, ellátás, szakszerű vezetés. Felvilágosítást és mutatvány-számot küld a kiadóhivatal: Budapest, VI., Bajnok-u. 8.

— Fagykárosult gazdák figyelmébe. A m. kir. földmivélségi miniszter mindazon vármegyékben, amelyek a tél és a tavaszi fagykárak folytán elemi károkat oly mértékben szenvedtek, hogy a vetések kiszántása vált szükségessé, elrendelte a kiszántott vetésterületek községenként és egyéneukénti összeírását, hogy az egyes gazdák által kiszántott vetésterületek a legpontosabban legyenek megállapíthatók. A vármegyék főispánjai ezen összeírás irányítására és végrehajtására központi bizottságokat alakítanak. A Tiszántúli Mezőgazdasági Kamara nyomtatékosan felhívja a kerületbeli gazdálkodókat, hogy a közeli napokban már végrehajtásra kerülő összeírásnál feltétlenül jelemlék be legpontosabban kiszántott területeiket, mert az állami akciónál, melyek a fagykárcafé kihatásainak mérséklése érdekében folyamatba fognak tétetni, kizárólag csak azon gazdák veszik figyelembe, akik ezen most készülő összeírásban bent lesznek.

— A devecseri anyakönyv. *Születés:* Jun. 28. Nyoma Károly gazd. család és neje Szabó Mária fia József, rk. — Jun. 29. Sulyok József erdőőr és neje Bors Anna fia László, rk. *Haltás:* Jul. 2. Tóth János 90 éves közs. szegény, végegyengülés. *Házasság:* Jun. 29. Szűcs Ferenc kereskedő Bódé és Kerék Eszter Dev., rk. — Jun. 29. Varga Béla kőművess. és Bárkóvics Hermína, rk.

A világhírt
AEROKON
mézes légyfogót sokan utánózzák.
Bevásárlásánál ügyeljen a névre
Saját érdekében ne fogadjon el mást, mivel ennek fogóképessége minden más gyártmányt felülmúl.
MINDENHOL EZT KÖVETELJE!
Viszonteladókát kiszolgálja a gyár kizárólagos vezérképviselője:
Tolnai János Jenő
Budapest, VI. Szondy-utca 73. sz.

Pinkász.

Egy tisztés öreg úr beszélt:
Ijesztő vörös ember volt. Torzonborz feje áttüzesedett gerebenként izzott, a szemgolyói forogtak s piros lángot löveltek. Gyerekésszel mindig azon csudálkoztam: miért, hogy sustorogni nem kezd gyújtó tekintetétől szekere térdje: az oltatlan méz?

Pinkász meszeszidd volt. Meggörnyedten kuporgott ponyvával letakart szekere ülésében, nagyokat rándítva a keshed, vak-szürke gyeplo-szárán:

— Gyűl tee! Gyűl! És rekedten kiabálta utcahosszat:
— Meesszet veeyeneek, meesszet!

A zsöllér- meg cseledáasszonyok sajtárok-kal, melencékkel mentek ki hozzá, körülfigyelt, alkudoztak vele. Én ilyenkor elbujtam a Marci kutya vackába. Valóság: jobban féltem Pinkásztól, mint a vértzivó apró állatoktól. Iga-zabban: csak Pinkásztól féltem: benne láttam a dajkamesék gyermekhússal élő tüzes emberét. — Ha valami csinyt követtem el, édes-anyám ajkáról rögtön hangzott a szó:

— Jön a Pinkász! Elvissz, megesz!

A fenyegetésre tüstént a világ legjobb fiucsukája lettem.

Igy vált a vörös Pinkász gyermekéletem rémes fogalmává s kisért el a kamaszkorig.

Hanem akkor kezdte elveszíteni ijesztő titokzatoságát, majd teljesen eltűnt szemem elől. Jobban mondvá: énntűntem el az övé elől. Elynyelt a város. Az iskola. Ide pedig Pinkász már nem jött utánam.

Hogyan lesz az ember korhely? Időjár-tával nehéz megmondani. Ma már én sem tudom tövérl-hegyére: hogyan, miért, kiért történt? Csak azt tudom: korhely lettem. És, hogy nem jókedvemből lettem az. Amikor huszonöt éves koromban haza kerültem falumba az eke-szarva mellé, már a meglétt korhelyek közé számítottam. Ugy látszott, megrögzött lump maradtok. És nem ijedtem meg ettől a súlyos önmegállapítástól; amíg vas az egészség és arany a pénz: vonzó valami korhelynek lenni. A mi falunkban meg éppen vonzó volt. Hár-man voltunk korhelyek, rajtam kívül a báró és az exkamarás. Ok, kicsit összerörve és megkopasztva, szintén ebben az időben vetődtek vissza az ősi jussra a világot járásból. A ka-marás címe mellé meg már oda is került az „ex“...

Látásból, hírből ismertük már egymást, tudtuk, hogy korhelyek vagyunk. Így a rokonszenv megvolt, csak a személyes ismeretség hiányzott. A báró ezen is segített. Egy nagyon meleg nyári napon történt, mindhárman össze-találkoztunk a kocsmában. Mikor a második üveg sört kértem, a báró udvariasan hozzám-fordult:

— Uhaságod még taht a söhnel?

— Igen. Délelött csak iszom.

Fölemelte a vastag kocsmapoharat, kicsit búsan nézett bele:

— En máh boht iszom délelött is...

Egy hajtásra kiitta a három deci vinkót és újból kért.

Az exkamarás szolgálatkészen szólt közbe:

— En iszom, kérem, mindent. De legjobban szeretem a pálinkát. A rumot.

A báró a térdére csapott. Leugrott rendes tilóhelyéről, az ablakdeszkáról és örömben már nem is raccsolt:

— Brávó, nagyszerű!

Bemutattokunk. Letűntek az asztalköré és mindhárman bort itunk. Egymás kedvéért és egészségére.

Ettől a naptól kezdődött a Vörös ökör aranykora. Odaköltöztünk. Nyomunkba a ci-gány. S a csárdából éjszakánként messze hal-latszott a muzsikaszó.

Szólt a nóta. Multak az évek. Mennyi mult el? Sok. És nem nyomatlanul. A ka-marás szép, érces hangja mind rekedtebb, fulla-dóbb lett s mi egyre hamarabb borultunk a kocsmasztalra. Fogyott a vas, fogyott az arany. A bárót már az inasa kezdte támogatni haza és vissza, az exkamarást meg a cigányok ki-sérték ki a pajtába. Egy kis aluvásra. En meg a magam lábán jártam az utat, de kissé szin-tén imbolyogva. Kődben. Hanem azért jártam,

jártuk s teljesen hozzátartoztunk a Vörös ökör-höz, akár az utcaajtó fölött foszladozó gyalu-forgács. Azt hittuk: ennek így kell lenni. Hogy ez a mi munkánk. Mert a korhelykedés is munka. Szomorú, nehéz munka!...

Évek óta ott ültünk nap-nap után az ivó nagy sarokasztalánál. Velünk szemben a cigá-nyok. Ok konvenciót húztak. És ügylátszott már, mindhalálig együtt marad a „hármás“, amikor közbejött valami. Valaki...

Reggeledett. Az utcáról bedöngöcsélt a mezei munkára menők egészséges, józan nesze. A báró az asztalra borulva horkolt. Az ex-kamarás a széken feszengett. Már se ülmi, se állni, se aludni nem tudott. Csak ivott, azután rekedten ordított:

— Rumot!

Engem nehéz érzések nyomtak. Fájt va-lami, kinzón, nagyon. Talán a lelkiismeret... És irigyeltem a józan, napbarna, kialudt munká-sokat, akik kaszával, kapával indultak do-logra...

A cigány fáradtan, gépiesen tologatta a vonót. Nem mert egészen elhallgatni; az ex-kamarás görömba ember volt s ő még mindig bele-belehördült a haldokló muzsikába.

Ránknyitott az ajtó. Egy öszes, rozsdaver-te szakállú vén ember lépett az ivóba. Meg-döböntem:

— Olyan ismerős!

Ahogy meglátott bennünket, hirtelen le-kapta meg felvágta elnyitott kalapját. Mintha lángot vetett volna torzonborz vörös haja. Rá-ismertem:

— Pinkász! A vörös Pinkász!... S válaszként úgy téstzett, nagy távolok-ról édesanyám hangját hallom:

— Elvissz, megesz!...

Pinkász nem látszott törődni senkivel, semmivel; nem a részeg korhelyekkel, nem a gunyolódó, cincogó cigányokkal, csak egyedül önmagával. És az Istennel! Mindent megvető nyugalommal vágta görnyedt nyakába a fejle-met és a maga módja szerint elkezdett imád-kozni.

A számhoz emelt decis üveg kihullt a kezemből, lenyűgözve néztem ezt a fáradt, na-gyön öreg embert, aki reggeltől estig huzza az igát, dolgozik és — imádkozik. Mi pedig, fiatalok?...

Az öreg szent fájdalommal emelte ma-gasságba a tekintetét, szeméből vörös láng lö-velt. Döngve verte a mellét.

A cigányok száján megfagyott a röhej, kezükben megállt a vonófa. Az exkamarás vize-nyős szemekkel meredt maga elé. Nagypénteki csönd volt. Valami nagyszerűt éreztem: fensé-geset. Az Istent!

Felugrottam:

— Pinkász! Öreg Pinkász!

Rám sem hederített. Imádkozott. Én há-lásan, meghatva néztem a vén zsidót. Aztán elmentem — haza. És nem tértem vissza többé a kocsmába.

De a báró és az exkamarás ott marad-tak. Csak évek mulva tértek haza a — szent Mihály lován. P. I.

Pótvizsgára sikerrel elő-készít egy polgári, mint gimnáziumból negyed-éves egyetlen bölcsészettanhallgató **Cím a kiadóban.**

Értesítés.

Van szeren-csém értesi-teni a m. t. közönséget, hogy július hó 1-én Arany János-utca 1. sz. alatt

kocsigyártó és autokarosszeria-

üzemet kezdek. — Vállalok bogvár-, fényező- és nyerges munkákat.

Szíves pártfogásukat kérve, ma-radtam teljes tisztelettel

EITMANN FERENC
KOCSIGYÁRTÓ

Placi gabona árak.

Buza	19—20	P	Zab	20	P
Rozs	16—17	.	Tengeri	28	.
Árpa	23—24	.	Burgonya	—	.

Eladó
egy komplett üzleti berendezés. **Cím a kiadóban.**

Prima marcali **gépszij** minden méretben, legol-esőbb napi áron
Nay Vilmos
börhereskedésében
DEVECSER, Kossuth-u. 13.

Eladó
2 drb. új üzleti rolló, 1 alig hasz-nált nehéz tölgyfa-ágy és egy gyermekkoesi. **Cím a kiadóban.**

Győződjön meg 

hogy milyen olcsón vásárolhat **Lénárt Testvérek Utódánál, Baross-u. 6.**

Bőrárut, taplat, gummisarkat, cipéramat, cipőfüzőket, cipőszámfát, amely a cipő formáját megtartja és ezáltal tartóssá teszi. Ostort, ostornyilat, bőrvazelinat és egyéb a szakmához tar-tozó árukat.