

# SÜMEGE ÉS VIDÉKE

Megjelenik minden vasárnap.

<p><b>Szerkesztőség és kiadóhivatal:</b> Sümege, Horvát Gábor könyvkereskedésében.</p>	<p><b>Előfizetési árak:</b> Egész évre 8 K, félévre 4 K, negyedévre 2 K. — Egyes szám ára 20 fillér.</p>	<p><b>Hirdetések egység szerint.</b> A nyílt tér sora 1 korona.</p>
--	--	---

## Rekvirálják az élelmicikket.

### Uj-rendelet az ellátásról. Háztartások mint élelmiszerkereskedések.

Az Országos Közélelmezési Hivatal terjedelmes leiratot intézett a törvényhatóságokhoz, melynek végrehajtása sok-sok fejtörést, hatalmas iroda szervezését igényli azonban, ezek mellett kérdést hagy, maga mögött, vajjon meg lesz-e a kívánt eredmény?

A rendelet azzal kezdődik hogy a készletek összeírása az egész országban befejeződött, és annak eredménye födi az ahhoz fűzött várakozást. A tapasztalatok azt mutatják, hogy számos magánháztartás bőségesen ellátta magát az esztendőre, míg igen soknak semmije sincs. A kereskedésekben tapasztaltak alapján azt állapították meg hogy sok azelőtt jóforgalmu kereskedésben nincs árucikk, míg kis üzletekben oly mennyiségben találtak élelmicikket, hogy az szinte megközelíti az áruhámozást. Az egyenlőtlenségek kiküszöbölését tervezi a rendelet, amikor a törvényhatóságok első tisztviselőinek széleskörű jogok biztosításával felhatalmazást adott, hogy a készleteket igénybe vehessék.

A rendelet értelmében a meglevő készletek és a lélekszám alapján meg kell állapítani a fejkvótát. Ez — tekintettel a készletek összeírásának több héttel elmúlt idejére némi nehézségekbe fog ütközni. Az új fejkvóta alapján megállapítandó egész évre szóló szükséglet a tulajdonos birtokában hagyandó. Az új számítás alapján kitünő felesleget sem kell egy központban koncentrálni, hanem azt a régi tulajdonosnál lehet — a szükségletnek megfelelően — szétosztani.

A fejkvóta megállapításánál számításba lehet venni az életkort, hogy pl. kávé a gyermekek számára kisebb mennyiségben lehet fölvenni, ellenben cukorból többet.

Elrendeli a Közélelmezési Hivatal, hogy minden életszükségleti cikkekre jegy bocsátandó ki, s ennek költségei beszámíthatók az egyes cikkek áraiba.

Azok akiknek készleteik vannak, nem láthatók el jegyekkel nehogy olyanok is hozzájuthassanak élelmicikkekhez, akiknek már van készletük.

Komplikálja az eljárást, hogy a rendelet értelmében az ellátásban segítséget kell nyújtani a városok részéről ama falusiak számára, akik a városokban szokták szükségleteiket beszerezni.

Ezeknek vagy állandó jegyet kell biztosítani, vagy pedig időközönként, amikor bejönnek kell őket vásárlási jogosítvánnyal ellátni.

Felhívja a rendelet a hatóságok figyelmét, hogy a fogyasztást sürti kémpróbák végzésével ellenőrizzék. Különösen fontosnak tartja az országos hivatal, hogy az ezután érkező egyes árucikkek szétosztását ellenőrizzék. Nem rendelkezik a rendelet afelől, hogy a meglevő készletek alapján megállapított fejkvóta után érkező újabb cikkek, — amelyek szerint, mint fölslegek szerepelhetnek — miképpen oszthatósanak szét.

Végül a rendelet kilátásba helyezi, hogy ott, ahol az összeírást és elosztást pontosan végzik, s azok után szükség mutatkozik, a központban levő készletből küld pótlást.

## Központi gyümölcseszefőző telepek berendezése.

Ezekben a gyümölcseszefőzőkben lehet törkölypálinkát, seprőpálinkát szilvapálinkát (szilvorum) barack —, körte —, cseresznye —, meggy —, stb. pálinkát, konyakot, és borókapálinkát (borovicskát) készíteni.

A központi gyümölcseszefőzők felállításánál igen fontos, hogy csak technikailag kifogástalan és teljesen a helyzet magaslatán

## Őszinte mese . . .

Irtta: Németh Böske.

*Féltreértés ne legyen belőle.*

Az életemből mondom el ezeket mind Neked . . . Az én elrejtett, furcsa, tucat emberek számára örökké érthetetlen, extravagáns életemből . . .

Olyankor mesélem mikor itt nálam vagy mikor szóltanul ülünk egymással . . . Ebben a nagy, gyönyörű teljes, mámoros csendben mondja el mindezeket Neked, az én forró, szerelmes, némán lecsukott ajkam . . . Azért mondja el, hogy úgy láss, olyanak ismerj, annak higgy, — ahogy azt én akarom . . . Mert az életünk így egyfelé fordult és bódítóan szép lett, — most már nem akarom hogy bármi titok maradjon előttem . . . Olyan becsületesen komolyan mondom el mindezt, mint ahogy: kis polgárista lányok elmondják a gimnázista ideáljuknak hogyan töltik idejüket mikor nincsenek együtt; olyan őszintén mondom: mint egy anya a harctérre készülő fiának ahogy bevallja élete nagy, titokolt szenvedéseit . . . olyan igazán mondom mint egy szerelmes remegő, boldog kis menyasszony ahogy beszél az ő vőlegényével esküvőjük előtt . . . olyan drága őszinte becsületességgel . . .

Mert én ez voltam: sok megértés; valami furcsa gunyos kinevetése mindannak amit mások komolyan vettek és nagy dolognak tartottak. Szeszélyes dacok és nagy-nagy gögőss undorodás mindattól ami hétköznapit ad az élet . . .

Csak a könyveim voltak drágák előttem csak bennük éltem át minden szépet, teljeset . . . és csak a tollamhoz voltam hű, minden idők teljes hűségével . . . más egyéb minden ami adódott számomra csak időöltés és unaloműzés volt eddig . . . minden egyéb ami szépnek mutatkozott előttem — csupán kételkedést hagyott bennem és semmi egyebet . . .

Nem hittem soha, hogy az Élet, mértől-de csizmákban jön, nagy távolságokban felém jön, egyenes uton s éppen nékem tart . . . jön hogy legyőzzön bennem mindent ami régtől kezdve már a hitem, meggyőződésem az elveim — sőt én magam . . .

Az én büszke, sokat szenvedett — saját egyéniségem . . . akit irigyeltek . . . gáncsoltak . . . szerettek vagy gyűlöltek . . . de nékem ez minden mindegy volt . . . én voltam. S most most már mosolyogva nézek vissza arra a régi magamra . . .

Most már az én furcsa, szeszélyes fejmem szeliden és legyőzöttten hajolt meg a gyönyörű és szenzációs átélések előtt, melyeket feltartóztatlanul és nagy erővel hozott szá-

momra az Élet . . . az Élet mely most bosszút áll rajtam azért, mert mindent kinevettem benne, amit komolyan kellett volna vennem és most fényes diadalos, nagy bosszút állott. S kacag felettem az Élet . . . hiszen oly kicsiny, oly törpe lettem . . . a nagy gögő az önzéseni és minden ami bennem volt feloldódott játszva, leszelidült átalakult és gyönyörű ez így . . . drága ez így . . .

En aki messze jártam mindenkitől . . . a magam utján s csak olykor — szeszélyből engedtem hogy valaki megfogja a kezemet és vélem jöjjön: egy darabig . . . csak azért hogy aztán mikor elhucsztam tőle — annál jobban örülhessek annak hogy egyedül vagyok megint . . . megint és mindaddig, amíg újra el nem untam így . . .

S az évek így szaladtak, így rohantak tova . . . mindig így kezdődve, így végződve.

Győztesen, vigan, hagytam menni őket . . . kacagtam és körülvéve minden megértéssel, a gondolataimmal, a nagy-nagy magabiztos, biztos gögőmmel hejl de könnyen engedtem gyors keréken leperegni az időt:

»Hadd menjen, hadd szaladjon el így az egész Élet, mely mégiscsak így szép így igaz így teljes ahogy én életem azt.«

Hittem ebben — és bosszút állott rajtam a diadalmas Élet . . .

álló berendezéseket alkalmazunk, mert csak így érhetjük el, hogy ugyanazon kiadással, de talán olcsóbban és kevesebb munkával több, jobb és értékesebb anyagot állíthatunk elő.

A gyümölcspálinka előállításánál két főműveletet különböztetünk meg:

1) A nyersanyagok az erjesztését, vagy közönségesen mondva a cefrekészítést, amidőn a gyümölcs nyersanyagának cukortartalma szesze és szénsavra bomlik fel — megerjed és 2.) az így keletkezett szesztartalmu cefrének a lepárlását, amely műveletet a cefrétől a szeszt kiválasztjuk.

E két főművelettel kapcsolatosan természetesen több mellékműveletet végzünk, így a cefre nyersanyagául szolgáló gyümölcsnek, törkölynek, a borseprőnek a megfelelő előkészítést, kezelését, a lepárlott szesznek a rektifikálását, lefejtését, elraktározását stb.

Mindkét fő és a többi mellékműveletknél a fődolog, hogy a tudományos kutatások és gyakorlati kísérletek, tapasztalatok által megállapított eljárási alapelveket a legzigorúbban tartsuk be.

Igy az erjedésnél főképen a legnagyobb tisztaságra és a legtisztább szesz erjedésére kell törekednünk a nyersanyagot, gyümölcsöt, törkölyt, seprőt ennek megfelelően tisztán kell kezelnünk, a tisztátalan, romlott részeket kikell küszöbölünk. Ennek megfelelően kell már a nyersanyag gyűjtésénél, beszállításánál és raktározásánál eljárni a nyersanyagtelemelőket kellő utasításokkal esetleg gyűjtődényekkel ellátni a tisztaság és helyes kezelés betartására kötelezni.

A tiszta szesz erjedés legjobban üveggel bélelt, a levegőtől elzárt, vasbeton medencékben eszközölhető, még pedig mindenkor, a legmegfelelőbb erjesztési hőmérséklet állandó betartása mellett, amely a törkölynél 10—12—C, a gyümölcscefrénél 16—20—C. A szesz erjesztés gyors és biztos keresztülvitelére megfelelő erjesztő — készítményeket (élesztőt) használunk, melynek segítségével a legtökeletesebb tiszta szesz erjesztés 3—4 nap alatt bevégezhető, míg nem kellőleg hőmérsékelt, nyitott kádakban a erjesztő készítmények alkalmazása nélkül az erjedés 12—18 napig is eltarthat, amely idő alatt tetemes szeszvesztés áll be elpárologás által és a megecetesedés, penészedés veszélyének is ki van a cefre téve. A hosszabb erjedési idő miatt pedig 4—5 ször annyi ürtartalmu erjesztőkád szükséges, mint mesterséges erjesztésnél, ami tetemes beruházási költség-többletet jelent.

A szeszlepárlás alkalmas lepárlókészülékben történik. Központi gyümölcsszesz-tözdékben a kisüstnek már nincs helye, itt is csak a legjobb szerkezet épen hogy elég jó. A lepárlókészülékek rendszerük szerint általában véve két csoportba oszthatók: 1.

Rózsákat dobott felém, eltemetett bódító szépségükbe, — jött és teleszórt szirmokkal, tűzpiros virággal, s ebben a nagy virágtengerben kicsi, drága fehér sajkát hozott elibém téged . . . százszor áldott érte . . . És most diadalosan kacagva áll előttem az Élet mert győzött, s hol van már az én okos, büszke fejem, amely nem akart meghajolni az ő törvényei előtt? Hol van az a nagy, harcos készség, mely kard ki, kard! mindig ellene esküdött mindennek ami emberi érzések nagy igaz voltát bizonyította? Hol az a gunyos mosoly mindezek felett?

Nincs; eltűnt — megsemmisült . . . Nincs semmi ebből . . . Elfoszlott . . .

— S miért kell most vergődöm így könnyes mosolygással? így remegő, szerelmes szíved? így boldogan és boldogtalanul? így lázban — de fázósan remegve? így mámorosan és mégis szomjazva?

Igy mindennel megbékélve, minden ember fájdalomát lesimogatva; mindenki örömét véle örülve . . . nem haragudva senkire . . . mindenkinek megbocsájtva, elnézve mindezt megértve mindazt . . .

S mindez érted . . . véled . . . neked . . . a jószágom, a szelidségem, a türelmem a megbocsájtásom, a kedvességem, minden azért mert Te: vagy — s mert nekem vagy . . .

az időszakosan működő, u. n. szakaszos lepárlók, mint a kis üstök, melyeket minden lepárlási folyamat után ki kell ürítenünk és újból megtöltenünk, 2. a folytonos működésű lepárlók, melyek megszakítás nélkül dolgoznak, a cefre egyenletes és folytonos áramban vezetetik be, a szesz folytonos áramban folyik ki ugyiszintén a cefrealj vagy moslék is. A folytonos működésű szeszlepárlóknak igen nagy előnyök vannak a szakaszos működésű lepárlók felett. Munkájuk egyenletesebb, gyorsabb, kezelésük könnyebb, kevesebb, hőszükségletük, szeszvesztésük kisebb, az eredményezett párlat jobb.

Ez okból központi szeszföldékbe csakis folytonos működésű lepárlók ajánlatosak. A lepárlók fűtése közvetlen tüzeléssel, vagy gőzfűtéssel történik. A kisüstök majdnem kizárólag tüzeléssel dolgoznak, a folytonos működésű lepárlók legtöbbször gőzfűtésnek.

A gőzfűtés jobb előnyösebb és könnyebben kezelhető. Hátránya, hogy esetleg külön gőzkazán felállítása szükséges.

A szeszlepárlók megfelelő deflegmáló — rektifikáló berendezésekkel vannak felszerelve, úgy hogy a lepárlásnál közvetlenül magas szesztartalmu, 50—60 fokos kész szeszt nyerünk.

Törkölypálinka főzésénél, illetőleg a lepárló berendezés megválasztásánál figyelemmel kell lenni arra a körülményre, hogy a törkölycefre nem higfolyós, mint a gyümölcscefre, hanem egy vastag pépszerű anyagot képez, amelyik nem folyik könnyen s ezért nem is adagolható bármily rendszerű folytonos működésű lepárlóba, hanem csak olyanba, melynek szerkezete e célra megfelel.

Újabb eljárások vannak kipróbálás alatt hogy a törkölyszeszt, előbb lugzás, vagy diffúzió segítségével kivonják s csak aztán vetik a kivont szeszt a lepárlásuk alá, amidőn bármely lepárlókészülék alkalmazható.

Egy ilyen központi gyümölcsszeszgyár ezen kívül a megfelelő segédesszűkökkel és gépekkel kell, hogy felszerelve legyen. Így a gyümölcs feldolgozására kimagozó és gyümölcsszűzőgépekkel. Cefrezivattyúkkal és tartánnyal, hűtőszivattyúval és víztartánnyal, a szükséges csövezetekkel, szeszmérővel és szesztartánnyokkal, mérlegekkel stb. Mindezek természetesen csak egy gondosan átgondolt és kidolgozott terv alapján létesíthetők kifogástalanul és célszerűen.

Egy célszerűen elrendezett és beosztott központi gyümölcsszeszfűző áll: 1) a nyersanyag átvévo, raktározó és feldolgozó helyiségből, mellyel kapcsolatosan 2.) a cefrező helyiség van elhelyezve. 3.) A szeszfűző helyiségből és 4.) a készáraktárból. A helyiségekhez jön ott, ahol gőzkazánt kell felállítani: 5.) egy kazánhelyiség és célszerű azonkívül még egy irodahelyiségről is gondoskodni.

Igen fontos a központiszeszfűző telepeknél a kezelés kérdése. Speciális és alapos szakértő személyzet minálunk még nincsen, ezt magunknak kell nevelni. Az erre való emberanyagot is nehéz megtalálni és kiválasztani. Tekintettel az üzem mezőgazdasági jellegére, e célra talán a gazdasági gépészekből lehetne anyagot kiválogatni, kiknek egy része összel ugyanis felszabadul a cséplési munka alól s kiknek egy már meglévő bizonyos technikai gyakorlati tudásuk a gépek kezelésében megkönnyíteni megfelelő vegyi tanítással kiképzésüket a gyümölcsszeszfűző kezelői pályára. Azonban más alkalmas emberanyagból is lehet e célra válogatni.

Mindenesetre szükséges azonban, hogy egy minta gyümölcsszeszfűzővel kapcsolatos elméleti és gyakorlati tanfolyamok rendeztessenek a kezelők kiképzésére.

Tekintettel arra hogy a szeszfűzés csak az év egy bizonyos szakában 3—5 hónapon át történhetik s egyes években talán, amidőn rossz termés van, a minimumra száll a termelés alá, a telepek és személyzet jobb kihasználása végett célszerű és ajánlatos a szeszfűzőkkel más rokon üzemeket is egybekapcsolni.

Igy a központi szeszfűzőkkel berendezhető:

1. Borkőnyezés törkölyből és borseprőből
  2. Kék szőlő festőanyagának a kivonása borfestési célokra.
  3. Borectkészítés.
  4. Szőlőmagolaj készítés.
  5. Csersavdat készítés szőlőmagból
- A gyümölcspárló köréből berendezhető:
6. Gyümölcscsalék: szilva, körte, barack, cseresznye és és mindenféle más gyümölcs aszalására.
  7. Gyümölcisz (lekvár) főző berendezések
  8. Gyümölcskonervgyártás.
  9. Zöltségszállítás és konzerválás.
  10. Gyümölcsetérek gyártása.
  11. Takarmánygyártás.

Igen mesze vezetne, hacsak a legrövidebben is megemlékeznek az egyes ágazatok mibenlétéről és berendezéséről, ezekre talán egy más alkalommal.

De nem hallgathatom el, hogy száz meg száz millió érték volna Magyarországon a berendezésekkel ugyszólván a semmiből teremthető, a közjó — és piszkebokokkal, egészség — s nem legutóljára az anygiak javára.

Csak ilyen gyümölcs és élelmiszer feldolgozó ipartelepek teszik lehetővé a termelés fokozását s akkor nem volna szabad szép Magyarországon egy talpalatnyi helynek üresen maradnia, a legkisebb üres hely is ribizke. — málna — és piszkebokokkal, gyümölcsfákkal volna beültetve — de éhező ember sem lenne ám!

## H I R E K

### A farsang

idejét üljük. Karnevál herceg bevonult, nem zeneszóval, vigan, de mély szomorúsággal, sok könnytől kísérve. Dálcég alakja mintoha megtörött volna harmadfel esztendő vérzivatarban s fűdőlésén bennünket nem az öröm édes érzése fog el, hanem mély sóhajlás szakad fel keblünkől: a múlt emléke.

Három és négy éve Farsang volt akkor is, de a tűz, mely most rózsaszínre fest az ég alját, akkor em az ágyak csövéből villant elő, hanem boldog, meglegedeti emberok örömmámora volt.

Emlékezünk. A faluban, míg határában fehér hómező nyult el a tájon, hajnalig hangos volt a házak népe s az éjszakába mint az eleven élet zaja zúgott beie: — sohse halunk meg!

Most más idők járnak. Ma csöndes a falu, sötét a város. Özvegyek busulnak és kicsi árva sarnak az egykor reggelig világos házakban. S mi keserűen megtanultuk, hogy van idő, midőn a legvidámabb farsangi legénynek is elfoly a piros vére, a legdicsebb bálkirálynőnek is meghal ajkán a mosoly.

Farsang van most is, Negyven és néhány napon át fogunk a múlt farsang emlékeivel ébredni. Negyven és néhány napon át gondolunk az elmúlt régi farsangok ezernyi apró emlékére. Sok bohóság és sok hirtelenmult bánat édes emléke bontakozik ki előttünk, amikor a harmadik háborus farsangnak elébe megyünk.

Farsang van, de mi tudjuk, hogy távol sem táncos a kedvünk, hogy ez a farsang nem lesz a szép emlékek sorában. Most a halál az, aki dözsöl és ünneptől a harcmezőkn.

— **Signum laudis.** A király elrendelte, hogy Dr. Steiner Lajos főzérőhadnagy a harctéren szerzett kiváló magatartásáért elismerése tudtul adassék.

— **Köszönetnyilvánítás.** Minden jó ismerősünknek, kik a temetésen s bánatunkban részt vettek, ez uton mondunk hálás köszönetet. Mojzer család.

— **Halálozás.** A sümegi társadalomnak egyik közlészteletben és szeretetben álló tagjai hunyta el szemét 84 éves korában a múlt héten örök nyugalomra: *Mojzer József* magánzó, a mindenki által kedvelt „Pepi bácsi”. Távolláb éveiben tevékeny részt vett a város közéletében; a férfias magatartásával és szorgalmával mindenki becsülését kivívta. Temetése 23-án kedden ment végbe nagy részvét mellett. Halálát három gyermeke, unokái és kiterjedt előkelő rokonság gyászolja. A család az alatti gyászjelentést adta ki. Özv. *Mojzer Józsefné* szül. *Vanizsáb Eleonora* mint neje; *Mojzer Magda*, Özv. *Wittmann Károlyné*, *Mojzer László*, *Mojzer Ilona* férjezett *Szalai Lászlóné* gyermekei; *Elbel Georgina* menyé; *Szalay László* vője; *Szalay Mariska*, *Szalai Gyula*, *Szalay Ilonka*, *Mojzer Gyurika*, *Mojzer Klárka*, báró *Medl Felixné* szül. *Wittmann Paula* unokái ugy a maguk, valamint az összes rokonság nevében is fájdalomtelt szívvel tudatják a forrón szeretett férj, a legjobb atya, vő, illetve nagyatya *Mojzer József* f. hó évi január hó 21-én életének 84-ik, boldog házasságának 58-ik évében hosszas szenvedés s a halotti szentségek ajtatos felvétele után történt gyászos elhunytát. A boldogultnak hült teteme jan. 24-én délután 3 és fél óraker fog a sümegi rom. kath. sírkertben örök nyugalomra helyeztetni. Az engesztelő szentmise áldozat pedig folyó évi jan. hó 15-én reggel 9 óraker fog a sümegi r. m. kath. plébánia templomban a Mindenhatónak bemutatni. Sümeg, 1917. évi január hó 22-én. Az örök világosság fényeskedjék neki!

— **Leszedik a kőgépületek rézkilincseit.** A jövő hét folyamán az egész ország középületeiben megkezdik a rézből való ajtókilincsek és ablakveretek leszerelését. Erre vonatkozólag rendeletet adtak ki a hatóságnak. A rendelet szerint a hadsereg részére szükséges rézanyag beszerzése végett a sárgarézből s egyéb rézötvözetekből készült ajtókilincsek és ablakveretek leszerelése végre fog hajtatni. A leszerelendő kilincsek pótlásának illetőleg a gyakorlati keresztülvitelnek kellő előkészítése céljából a magyar kir. honvédelmi miniszterium fenhatósága alatt a tűzérési műszaki felügyelőség — úgy mint ez Ausztriában történt — próbaszervezetet alakít, melynek működése azonban csupán a kőgépületekre fog kiterjedni. A szervezet alkalmazotta és munkásai részére a kereskedelmiügyi miniszter igazolványt fog kiállítani.

— **A felmentett hadkötelesek bevonulása.** A hadügyminiszterium rendeletet küldött a katonai parancsnokságoknak, mely szerint azok a népfőkelők, akiket a politikai hatóságok fölmentésre terjesztettek föl, e hatóságok részéről engedélyt kaphatnak arra, hogy a döntést polgári állásukban várják be. Ugyanez az engedély adhat a határozott időre fölmentetteknek. Az engedélyek azonban csak hat hétre szólhatnak, kivételes esetekben azonban még négy héttel meghosszabbíthatók. Az engedélyezett várakozási időről az illetékes katonai hatóságokat haladéktalanul értesíteni kell.

— **A vámörletés új rendje.** Az Országos Közélemezési Hivatal új rendeletben szabályozta a gabona kiírlését. A rendelet kimondja, hogy a magánosok gabonájának kiírlési százaléka 75%-nál kevesebb és 82%-nál több nem lehet. Ennek keretében kell a kiírlési százalékot helyenként megállapítani. A rendelet azután a porlás percentjének új alapon való számítása és levonása tekintetében intézkedik. A malmok régi kívánságát, hogy a porlásra előbb vonják le a százalékot az egész mennyiség után, akceptálta a rendelet. Eddig ugyanis az volt az eljárás, hogy a vám kivétele után történt a porlási százalék levonása, a mi sérelmes volt a malmokra. A jövőben legfeljebb négy százalék lehet a porlási percent, és ezt jogukban áll a malmoknak előbb levonni. Ez a rendelkezés a vidéki malmok nagyszabású szervezkedésének első fontos eredménye, de igen nagyjelentőségű az örlető közönség szempontjából is, mert érdekeit az új rend által a malmok szintén fokozottabb mértékben szolgálhatják.

— **Uj szappanrendelet.** Értesülésünk szerint, rövidesen új szappanrendelet fog megjelenni, amely három típust fog megállapítani. Megmarad a régi harminc százalékos hadi szappan; lesz negyven százalékos jobb minőségű és végül még ennél is jobb, de bizonytalan zsirtartalmu szappan.

— **A mély udvari gyász vége.** Hétfőn azaz január 29-én lekerül a gyászfátyol — a néhai királyunk utáni mély gyász jele — a katonatisztek és katonai tisztviselők kardbójjáról. Azonutal május 29-ig mind a szolgálatban, mind a szolgálaton kívül a bal karon visolniök kell a fekete karszalagot.

— **A jegyrendszer kiterjesztése.** A jegyrendszer a legjobban bevált és tervben van e rendszer további kiépítése. A mennyire lehetséges, valamennyi élelmiszert csak jegy ellenében szolgáltatják majd ki a fogyasztónak. A liszt-, kenyér-, zsír- és cukorjegyeken kívül ezentul kávé-, bab-, lencse- és más jegyek is lesznek.

— **Szemes terménnyel nem lehet ludat tömni.** Kärthi Lajos báró, a közlemezési hivatal elnöke elrendelte, hogy a ludak bizalásának céljaira nemes termény általában vissza nem hagyható és ha valahol a rekvirálók ilyen célra mégis visszahagytak volna, akkor az illető helyeken pótlólag le kell rekvirálni a szemes terményt.

— **Vasuti jegyek áremelése.** A hivatalos lap legújabb száma a kereskedelmi miniszter rendeletét közli, mely a vasuti üzletszabályzat 13 §-ának (2) bekezdése megváltoztatja. A változás abban áll, hogy ezentul míg a jelenlegi jegykészlet tart nem kell a menetdíjnak a jegyen feltüntetve lennie. A nyomtatott de tintával vagy szines írónnal áthuzott ár nem létezőnek tekintendő. A menetjegypénztáraknál az új menetdíjakat tartalmazó mutató táblák függesztendő ki és a közönség figyelmeztendő; hogy csak az ezen táblákon feltüntetett menetdíj fizetendő.



A könnyelmű fia a Nordisk film c. újdonsága kerül ma bemutatásra az Apollóban. A Nordisk gyár e remekműve kiállítás és tartalom tekintetében sorakszik a gyár többi szenzációs alkotásaihoz.

A nő szerepet Betty Nansen a közönség kedvence, a dán közíprimadonna játsza, ki nálunk először fog bemutatkozni. A többi szereplők szintén a Nordisk gyár művészei. E remek drámát egy 3 felvonásos bohózat az amerikai nagynéni fogja kiegészíteni.

**Pénteken** A banya áldozatai dráma került bemutatásra, azonkívül két szék között 3 felvonásos vigjáték.

**Vasárnap** szenzációs új kép. A beszélő szemek fenséges bűnügyi dráma és a Reporter kisasszony kacagtató vigjáték.

E képek mind a Nordisk gyár mesterművei melyben a közönség csak gyönyörködni fog.

A színház vezetősége miután a külföldről a film behozatalát eltiltották gonodoskodott arról, hogy színházában elsőrangú és új képek legyenek bemutatva, előre jelentjük, hogy a következő újdonságok kerülnek sorra: Ezüst kecske (Brody) Farkas (Molnár) Monna Vannak Nagymama (Blaha Lujza) stb. újdonságok.

Felelősszerkesztő Horvát Imre.

Szerkesztőtárs: Németh Böske.

laptulajdonos és kiadó: Horvát Gábor.

A m. kir. földművelésügyi miniszterium által egyedül engedélyezett és ajánlott és a m. kir. szőlészeti kísérleti állomás által vegyvizsgált

fizta (45%-os)

**PEROCID**

napi áron kapható

Würzburger Jakob

cégnél

Sümege

Nagyobb lakóház

kerttel

Az Árpád utcában eadó

Főviágosítást adnak:

Kohn testvérek

Sümege

**PAPÍR**  
szalvéták

fehér és szines

100 darab K 1:50-től

K 3:50-ig.

Kapható: Horvát Gábor  
papirkereskedésében Sümege.

**Hirdetéseket**

jutányos áron elfogad  
a kiadóhivatal.

# BETTY NANSEN

A világhírű svéd mozi-  
színésznő a főszerepben!

Január 28-án vasárnap

## A könnyelmű fiú

Dráma 3 felvonásban.

## AMERIKAI NAGYNÉNI

Bohózat 3 felvonásban. A főszerepben GUIDO Thielscher és RASL Orla.

## HABZÓ VIZEKEN

Természetes.

Február 2-án pénteken

# A bányai áldozatai

NORDISK-DRÁMA 3 FELV.

Me  
kerül  
ház  
den  
lül t  
ról s  
megh  
két,  
ban  
den  
megő  
a na  
amely  
a rok  
lángj  
vitele  
sedni  
És a  
lékez  
volt  
be k  
hogy  
ezért

De  
gaszt  
réteb  
kezn  
mány  
tól v  
emlé  
hogy  
mind

Az a

Am  
nak é  
tam v  
az an  
a szál  
pa ho  
néven  
ameri  
negyo  
Louist  
melyik  
lodakt  
annyi  
nyi a  
tan va  
szal.o  
hatnak  
adhat.  
mert a  
akkor  
minder  
kakkó

A r  
az eu  
kifent  
a bor  
frakko  
nem u  
mint S  
ravaló