

Márai-Sándor

írja:

Nem is az a baj, amit Frobenius tanár ur elhallgatott; több okot ad a kritika, amit mondott. Tudósokat leghelyesebb műveikben élvezni. Ha egy tudós, mégoly nagy tudós, kilép a munkaszobából — amely ebben az esetben Afrika —, néha meglepő tájékoztatást ad el. Az asztrológus, aki csalhatatlanul ismeri az égitestek közlekedési menetrendjét, könnyen elviti a villamost. A nagyon híres orvostanár kitűnően ért a veséhez, de megcsúsz, hogy fogalma sincs a lélekről. Frobenius valószínűleg elsőrangú ismeri az ősember, de, a hallottak szerint, ijedősen félreismeri kutatásait. Ez természetesen is. Tisztelem a tudós egyoldalúságát, de annál inkább félek, mikor sokoldalúan mutatkozik be. Afrikában, vagy az ősember északspanyolországi barlangjaiban bizonyosan otthon van Frobenius, de a kontinens, ahogy ma ismerjük, szemmel láthatóan nem szakmája a kiváló német tudós. Az ősember rajzait jól ismeri, de amit mellesleg nyilatkozott Vilmos császárról, a négeréről, a franciáról és a nemzeti szocializmusról, az lehangelő. Már ahogy megérkezett Pestre, s nyakába esett a szálloda halljában várakozó magyar újságíróknak, kételyek fogtak el, nem helyesebb-e, ha művei távolságából élvezzük a híres tudóst? Ahogy cuppanós csókokkal illette az első, idegen magyar nőt, mintegy sejtette, hogy a pajzán kezdet folytatása sem lesz unalmas, s ahogy hozzátette, hogy „a felesége nem bánja ezt, mert ismeri őt”; ez a nyíltszívű, tagadhatatlanul türelmetlen bemutatkozás tündöklésekre készített. Frobenius valószínűleg hallott valamit Németországban a „tüzes magyar nőkről”, s úgy akart bemutatkozni, mint aki fogékony exotikus népfajták asszonyainak kellemé iránt; más szóval, mint Willy Fritsch. De már a mozsizánszék sem áll jól, ami a tudóstól igazán elviselhetetlen: ha úgy viselkedik mint egy elefánt, amely könyved, grációz és tréfás akar lenni... A tudós maradjon csak suta, darabos és nehézkes. Jobban illik hozzá. Hiába, ha egy német egyszer könnyed akar lenni — akár mozsizánszék, akár Afrikakutató —, rögtön baj lesz belőle. Az első csók elcsattanása után azt mondta az életvidám német tudós, hogy „a franciák rögtön módton el akarják négeresíteni Európát”. Az ötlet nem új: Hitler is céloz rá „Mein Kampf” című könyvében. De ami a politikus részéről megbocsátható propagandisztikus túlzás, kissé különösen hat a tudós szájában, aki máskülönbben nyíltszívűen vallja, hogy a négerek kultúrája egyenértékű a fehér kultúrájával... Az, hogy Frobenius Vilmos császárt a „világ legelső grandseigneurjének” tartja, magánvélemény, mellyel nem illik vitatkozni. VII. Eduárdnak más volt a véleménye unokaöccséről, s más az orosz cárnak is. Hagyjuk ezt... Egyáltalán, maradjunk az ősembernél. Európa olyan dzsungel, ahol még az afrikai dzsungelben otthonos Frobenius is könnyen eltéved. Ha már elhallgat valamit, hallgasson a kortársakról. S örüljön, hogy nem a francia kérdés szakmája, hanem a néger. Hálásabb és veszélytelenebb anyag a kutatásra a néger kultúra, mint a náci kultúra. Nem tudom, a Kongo mellett mit szólnak Frobenius egyéni fellépéséhez a Duna mellett, elárulhatom, egyes benszülöttek csodálkoznak.

Féltőlhetetlen férjem, a legjobb apa és nagy-
apa

Dr. Stein Miksa

Dr. Stein Miksa, Sonnenfeld Allee felelős. Utazás Dr. Stein Annus, Dr. Stein Pál, Stein István gyermekei. Utazás Dr. Stein István, Hammerstein Eva menyő, Ungár Marika és Gurka unokái, Barla Jenő és Barla Jenőné sógora és sógorja.

Baj van a magyar rádióval!

Mi közünk a kutyabagosi olvasókör új rádiójához?

A mi rádióink — írja egy másik panaszos, B. D. dr. — sajnos, csak másodrendű műsor-számmal tekintünk a nem sokat törődik azzal, hogy különösen a vidéken mennyi hallgatója várja órával a kezében, különösen vasárnap, mikor nincs ujság, a híreket. Mennyivel tökéletesebb a nagy külföldi állomások hírszolgálat. Egészen rövid hírek keretében, néhány perc alatt tájékoztatnak a világ legfrissebb eseményeiről. Hallgassa meg a magyar rádió Luxemburg, Beromünster, vagy akármelyik nagy német állomás hírszolgálatát és kövesse példáját. A mi rádióink pontatlan. A vezetőségnek módjában állana a legnagyobb pontosságra szorítani alkalmazottait. Azután pedig még egy hiba: Jó műsor helyett azzal szórakoztatnak, hogy a rádió egy ismeretlen házaspár anyakodalmához gratulál, vagy végig kell szenvednünk a magyar rádióknak a kutyabagosi olvasókörhöz intézett sablonos jókívánságait rádiókészülékének felavatása (?) alkalmából. Vajjon miért nem gratulál nekik a posta is? Ugyancsak a címen tudunk meg minden új telefon-előfizető is elvárhatná, hogy őt a posta telefon-készülékének felavatása alkalmából üdvözlje. Vagy pedig közlik, hogy egy postamérnök vezetéke alatt kirándulhatunk a lakóhelyi nagvadóhoz s ott halpaprikát is ehetünk. Ugyan kit nem hosszantott az utóbbi napokban az, hogy naponta többször is végig kellett szenvednie a rádióantennánál, és előfizetőjüjüj utának hosszadalmas, részletes és unalmas ismertetését?

Kaposvárról írják:

A rádióműsor véleményezéséhez azót kérek. Ugy olvasom, hogy a többség azt mondja: pocék! De kérem alázattal, mi az, hogy pocék? Hátborzongató! Az ebédutáni (12—13) óra közötti műsorra vonatkozólag kérem szépen egy jó ötletet van, ajánlja ezt a szerkesztőség az — államrendőrség figyelmébe, noha az államrendőrségnek magának is van zenekara, de ez a műsor rabvallatásra sokkal jobban megfelelne. Hát kérem szépen, azoknak a különféle dilettáns énekkaroknak kormyikálása, meg a kocacigánybandák riszálása a vasidegeket is megölik. Amikor ezt a muzsikát hallom, eszembe jut a diákérem, amikor itt Kaposváron lopva, hogy a tanáraimmal ne találkozzam, egy külvárosi kávéházba jártam néha-néha s ott játszott a púpos Géza a bandájával. No ez a banda is ugyanaz! Mártíri üdvözléssel régi előfizető.

Leszállítani az előfizetési díjat!

Ajánlom, hogy a „Rádió” sürgősen és haladéktalanul szállítsa le az előfizetési díjakat. Elsősorban a detektoros vevővel hallgató előfizetőket havi 1 pengőre; a külföldi, csöves készülékekkel hallgatók pedig 2 pengő havi díjat fizessenek. Indokolom ezt a kívánságot azzal, hogy a detektoros előfizető — esetleges anyagi helyzetét nézve, hiszen azért van csak detektoros készülék — teljesen ki van szolgáltatva a budapesti studiának, az meg nem menekülhet, annak itt hallgatni és pukkadnia kell; — míg a lámpásos készülékkel dolgozó kedvezőbb helyzetben van, nem kénytelen állandóan a helybeli stúdió gyatra műsorával megelégedni, annak nyitva áll az egész világ és ha a magyar „Rádió” duzzasztja is az előfizetési díjjal, de legalább akkor hagyhatja el ezt a hullámhosszt, amikor másutt jobb műsort talál, — tehát gyakran.

Virágos husvét az Adria mellett

Huszonhét fok meleg Abbazában

Még társasutazásaink szokott közönsége körében is óriási feltűnést és csodálkozást keltett, amikor alig egy héttel ezelőtt bejelentettük husvétit Abbazai és Iovranai utazásunk tervét. Ez a csodálkozás érthető is volt, hiszen a 11 napos pompás utazás résztvevői ára csupán 110 pengő és ezért az árért Magyarországon még nem rendeztek ilyen hosszú utazást a tenger partjára. Annál inkább kellett általános feltűnést ez az ócska ár, amelyet csupán az olasz szállodák propagandaszervezete áldozatkészének és fáradságos munkáért elért kedvezményeinknek köszönhetünk, mert hiszen

az utazást husvétkor rendezzük, amikor tudvalevőleg Abbazában éppen főszezon van

és még a legtehetősebbek sem igen gondolnak arra, hogy ebben az időszakban látogassák meg kedvenc fűrdőhelyüket. A feltámadás, a természet feltámadásának ünnepe a husvét és lehet-e a tavaszi szebb helyen ünnepelni, mint az örök tavasz, a narancsvirág hazájában, az Adria mellett?

Mintha minden a tavaszi ünnepelné itt. Csupa dal, csupa muzsika. A tavaszi üdvözlő madarak csicseregése, az olasz halászkor andalító nép-

dalai, a kirándulók vidám éneke a tavasz szimfóniájává olvad össze. A tengeren ringatózó karsu yachtok, a fűge motorosok, a szelid hullámokon libbenő csónakok, az elegáns luxus-hotelpaloták, a zsibogó üzletek mutatják, hogy itt a főszezon az európai haute société ez előkelő fűrdőhelyén.

Már nem is tavasz ez, hanem valósággal nyár.

Március tizenkettődik táviratunk szerint 27 fok meleg volt Abbazában és a strandon már megkezdődött a vidám fűrdőélet.

Március 25-én indul és április 4-én érkezik vissza az Ujság különvonata, a kirándulás tehát tizenegy napig tart. És a részvételi díj csupán 110 pengő, annyi, amennyit az ember más közönséges utazásoknál csak a kis mellékkiadásokra szokott fordítani. Ebben az árban már belfoglaltatik a gyorsvonati jegyek, az autóbuzs, a hotelekben való elszállásolás, az elsőrendű ellátás, összes borraavalók és kurtasák stb. ára. Tekintve, hogy jegyek már csak korlátozott számban állanak rendelkezésünkre, ajánlatos minél előbb jelentkezni. Jelentkezni lehet 50 pengő előleg egyidejű lefizetése mellett az Ujság Utazási Irodájában (Erzsébet-körút 43. Tel. 316—28 és 419—34).

Dreher-Maul husvétit tojások és figurák elsőrendű tejszokoládéból

ELELMISZERPIAC

A fővárosi nagyvásártelére hétfőn a következő áruszállítmányok érkeztek: vasutón: 17 egységű rakományt és 18 vegyes darabárut tartalmazó vagon; öslermelőköcsi: 3; megrendelt áru: 19 kocsi; élő baromfi: 7 autó; vágott baromfi: 5 autó; kerteszkoci: 5. A hétfői piac üzletlens, a felhozatal jóval gyengébb a szombatinál. A déligyümölcs piac újdonsága a spárgyol vérnarancs. A zöldségre egyre nagyobb mennyiségben érkezik a fejjelalatta és a hónapos retek és az árak ennek megfelelően olcsóbbodnak. A főzelékfélék közül drágult a karfiol. Valamivel szilárdabb a fehér- és a kelkáposzta. A tojáspiac ellanyhult. Prima tojás 4.3—4.4 fillér. A baromfi piacot a csekély felhozatal miatt szilárdak. Nyolc óra körül már minden áru elkelt, ami meglehetősen ritkán szokott előfordulni. A nagyban árak a következők:

Gyümölcs: pogácsaalma 44—56, szilva 18—30, szecseska 44—48, nemes sóvári 30—40, kormos 40—50, Török Bálint 46—60, Irizs 50—60, cseleli ranett 45—55, kanadai ranett 60—80, Jelova 60—85, arany parrmén 55—95, Jonathán 55—120, helle fleur 80—120, sárga narancsok: nápolyi 30—32, kalábriai 34—35, paternói 38—40, vérnarancsok: katalánai 56—58, paternói 60—62, spanyol 56—58, mandarin 80—90, citrom 12—14, 12.00, 100 drb. 2.80—3.40, füge 76—1.30, boszniai aszalt szilva 80—1.30, nápolyi gesztenye 40—42, florentini 60—62, dió 1—1.30, olasz mogoró 1.60—1.70, amerikai 80, szentjánoskenyér 42—44, kandirozott gyümölcs 3.24, kókuszdíó drb. 75—80, — Burgonya: nyári róza 7.5—8.5, ősi róza 4.8—6, Ella 4.8—5.5, kifli 12—13, fojtott burgonya 24—30 fillér. — Zöldségfélék: gyökér tisztán 8—9, vegyesen 6—7, sárgarépa 4—6, kis karotta 20—30, cékla 10—12, kalarábé 10—14, zeller 18—20, téli retek 10—12, vöröshagyma 4—5, fokhagyma 10—14, póré 9—10, erős torna 15—30, nemesített 60—80, fejjelalatta drb. 8—20, hónapos retek csomója 10—25, schnittling 20—25, petrezselyem zöldje 16—20, gyenge hagyma 3—4. — Főzelékfélék: karfiol levélzettel rekeszénként 11—12.00, tisztított kg. 1.00, paraj 30—40, szabadföldi sóska 60—70, melegágyi 1—1.40, főzöttök 8—10, padliz 40—50, kelbimbó 1.50. — Káposztafélék: fehér 10—26, vörös 60—70, kel 40—42 fillér. — Gomba: champignon 2.60—2.80 pengő. — Tojás: 4.2—4.3, elvélve 4.4 fillér. — Élő baromfi: tyúk 1—1.05, csirke 1.40. — Vágott: liba 1.30—1.50, kacsa 1.40—1.50, beles tyúk 1.20—1.25, beles csirke 1.40—1.60, manipulált pulard 1.80—2.00 pengő. — Vad: nyúl drb. 1.80, fenyvesmadár 70, szarvas eleje csonttal kg. 50—60, csont nélkül: lapocka 1.40, comb 2.40, gerinc kifejtve 4—4.50. — Hüvelyes, termény, fűszer- és gyarmatárak: fehér bab 13.5—26, fűz 18—23, kén 16—20, lennyel salátában 60—70, lencse 14—64, feles borsó 22—32, árpagyöngy 18—50, tarhonya 44—66, köleska 26—30, panírozó liszt 28—48, porkölt árpa 20—22, dióbél 2—3.60, mogoróból 2.60—2.80, mandula 2.60—4.20, mazsola 1.60—2.20, kókuszdara 1.20—1.30, japán rizs 44/3—48, Karolin 68—72, burma 47—48, fenyvzelt burma 49—50, patná 58—64, fekefelebs 3.20—3.40, fahéj 9.60—10.50, köménymag 1.80—2.00, vaníliarúd 30—38.00, esszencia 44—48, mustár 1.20—1.40, étolaj 1.50—1.60, konzumkakaó 1.30—2.00, Ia márkás 2.40—3.00, csokoládé 1.76—2.20, porcukor mm. 126—127.10, kocka 128.50—129.50, kristály 122.50—123.50, akkéméz 1.30—1.40, szilvalekvár natur 52—56, kukorizolt 92—96, gyümölcsle 1.04—1.08, kék mák 46—50, erős paprika 1.60—1.80, róza 2.40—2.60, édes nemes 3.40—3.60. — Vetőmagvak: expresszorsó 20—28, májusi 26—32, Viktoria 22—26, veltörő 28—48, dughagyma 16—20, lóhere 2.20—2.30, lucerna 1.90—2.00, muhar-mag 15—16, szudáni fű 13—14, répagam, sárga ekekendőr 88—95, vörös mammut 96—1.04, lakarmány cukorrépa 80—86, fűmag 90—1.30, veltörő 40—80, díszbab 80, petrezselyem 2.20, sárgarépa 5.00, vöröshagyma 2.50—6.00, sóska 3.00, spenót 80—90.

Vásáresarnokok és nyílt piacok. Élelmiszer-árak a székesfővárosi vásáresarnokaiban és nyílt piacain. Kiskereskedelmi árak. Marhahús: rostélyos, felsől 100—220, leveshús 80—140 fillér. — Borjúhús: comb 240—280, borjúves 140—200 fillér. — Juhhús: hátulja 140—180, eleje 60—140 fillér. — Sertéshús: karaj 180—240, tarja, comb, lapocka 156—180, oldalas 130—168, zsirnak való szalonna 110—136, hárj 120—136, zsír 120—136 fillér. — Élő baromfi: csirke drb. 110—2.50, lud és ruca 140—80 fillér. — Tisztított baromfi: csirke kg. 140—300, lud és ruca 140—180 fillér. — Tojás: tea 5—6, főzött és apró 4.4—4.6 fillér. — Halak: élő ponty 100—160, jegelt és nem élő 80—120 fillér. — Tej és tejtermékek: tej 1, 32, tejjel 120—150, tejav (tömb) kg. 220—260, tehéntúró 20—80 fillér. — Kenyér: fehér 36—44, félbarna 20—28, barna 18—24 fillér. — Szárakfélék: bab, fehér apró szemű 14—32, borsó 40—60, lencse 32—80 fillér. — Zöldségfélék: fokhagyma 16—40, vöröshagyma 6—12, fejeskáposzta 16—36, kelkáposzta 28—52, tisztított karfiol 50—120, rózsaburgonya: 7—14, Ella 7—10, tisztított paraj 40—80, savanyukáposzta 24—36, vegyes zöld-ség 14—24, kalarábé 16—26 fillér. — Gyümölcs: alma 36—60, narancs 40—100, mandarin 80—120, gesztenye 48—100, mák 60—90 fillér. — A forgalom a piacokon és a vásáresarnokokban lanyha volt. Az árak csekély ingadozással változtak.

Öz. Strém Ignác, szül. Meris Irma fájda-
lomtól megárt szívvel jelenti, hogy férőm
szeretett, drága férje.

Strém Ignác

nyug. D. S. A. vasúti felügyelő, volt nagy-
kanizsai állomásfőnök, 1934 március 12-én, reg-
gel életének ötvennyolcadik, boldog házassága
március 12-én, délután 6 órakor elhunyt.

Drága halottunkat március 13-án, délután 6 ó-
rákor temetik a nagykanizsai izr. temető
halottasházából.

Nagykanizsa, 1934 március 12.

Strém Károly özvegy, öz. Kohn Mórné, szül. Strém
Leopoldina nővére.