

eloszlásban, amely nagy madártömegnek egyenletes elrendeződését is lehetővé teszi. Olymódon tehát, hogy az alatt ülőket nem zavarja a felettük tanyázók szemetje. Ebbeli zavartalan-ságukra — SZABÓ-PATAY JÓZSEF szerint — nagyon ügyelnek a verebek és csak hosszas civakodás árán érik el. A platánon kívül a szintén nagyon alkalmas gallyazatú *Celtis australis* fát is kedvelik a verebek. Annyira, hogy az Andrásy-út alacsony fái is tömve vannak velük.

Erre a körülményre alapíthatjuk a megoldásnak azt a két módját, hogy vagy lecsonkítjuk a járókelőkre alkalmatlan helyeken lévő platánokat — miként az részben már meg is történt —, vagy pedig ezeket, miként a celtiseket is oly fákkal helyettesítjük, amelyeknek gallyazata a verebek kényelmegtelepedésére és egyenletes elosztódására kevésbé alkalmas. Erre a szilfa (*Ulmus campestris* L.) látszik legalkalmasabbnak. Mellékhaj-tásai meredek állásúak és oly vékonyak, hogy a veréb súlya alatt is inognak. A féllábon való alvásra tehát sokkal kevésbé alkalmasak, mint a platán vagy a celtis hajtásai, amelyek a veréb súlyának és talpa méreteinek oly kiválóan megfelelők. Ezt abból következtetem, hogy az oly szép szilfákkal díszített Kossuth Lajos-utca mentes maradt a verébhadtól, noha közvetlen folytatásában, a Rákóczi-út elején már népes hálótanyáit láthatjuk a platánokon.

Mind a platánok csonkítása, mind pedig ezeknek és a celtiseknek kicserélése természetesen csak akkor biztathat sikerrel, ha a forgalmat kevésbé zavaró helyeken lévő platánokat és celtiseket érintetlenül hagyjuk. Ilyen hely a többi közt a Vörösmarty-szobor környéke, még inkább pedig

a Károly király-útja külső oldalának platánsora, amelynek a ragyogó lámpafénytől megvilágított hatalmas veréb-tömege valóban impozáns és e mellett nagyon kedves látványt is nyújt.

A végső eszközhöz, tehát a verebek irtásához csak akkor folyamodhatnánk, ha az említett módon való áttelepítés nem sikerülne és a helyzet végül is tűrhetetlenné válnék. Az irtásnak két eszköze is kínálkozik, de kérdés, akad-e hatóság, amely alkalmazásának ódiu-mát vállalná — amikor már a verebek riogatására is oly sokakban lázadt fel az állatbaráti érzés?

Egyik eszköz a lép es bot, tehát a vékony bambuszszál hegyére erősített lépvevessző. Ezzel nem volna nehéz az álomba merült verebeket sorban letapogatni. A másik eszköz a vízipuska, amely riasztónak máris bevált, —10 fokos vagy még hidegebb téli éjszakákon pedig a verebek tömeges elfogására is alkalmasnak ígérkezik. A sugárosztóval ellátott fecskendővel leöntött verebek szárnyuk összefagyása következtében földreesve, lepkefogókkal volnának összeszedhetők, hogy zsákba gyűjtve élelmezésre szolgáljanak.

Egészen bizonyos ugyan, hogy az ilyen gyökeres eljárás nagy vihart keltene fővárosunk lakosságának körében, amelynek körengtegyében a természet kedves ajándéka, a madár. A galambon, feketerigón, csókán és néhány fecskén kívül a legtöbb helyen csupán a házi veréb igénytelen képében jelentkezik. S ha végszükségből még is elkerülhetetlenné válnék az irtás, azzal kellene a verebek barátait megnyugtanni, hogy a házi verebet kiirtani lehetetlen, sehol másutt sem sikerült és a legkíméletlenebb üldözéssel is csupán a legszükségesebb mértékig való gyérítése volna elérhető.

Csörgey Titusz.

A házimunkák megkönnyítése.

A gyáriparban, sőt a háziiparban is számos példáját látjuk annak, hogy a munkások és munkásnők munkateljesítményét célszerű szerszámokkal és a munkaműveletek elvégzéséhez

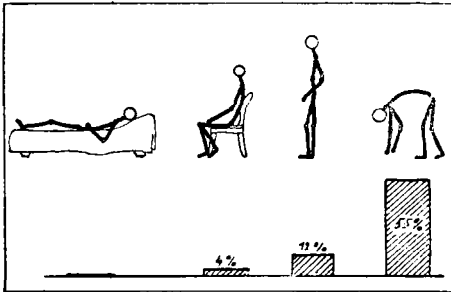
alkalmas elrendezésű munkahelyekkel igyekeznek fokozni. Régen felismerték ugyanis azt, hogy a készítményeknek nemcsak a mennyisége, hanem a minősége is nagy mértékben függ a munkás

pihenségétől, mert a megerőltető mozgásoknál az ember nemcsak fizikailag, hanem szellemileg is elfárad.

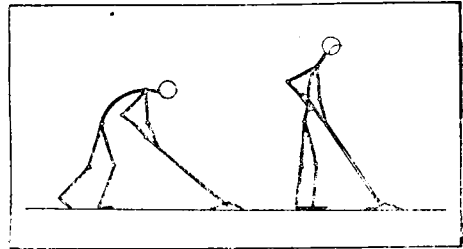
Ebben a tekintetben a házimunkákat végző háziasszony és személyzete meglehetősen mostoha helyzetben van. Ha a házimunkákat megvizsgáljuk, az első pillanatra kitűnik, hogy van közöttük több olyan, amelynek elvégzése egy nehéz munkát végző munkás tel-

szükséglete az ülés és állásához képest. Nyilvánvaló tehát, hogy a házimunkák megkönnyítésénél elsősorban arra kell törekednünk, hogy a felesleges hajlongást elkerüljük.

Lássuk már most, hogy miképpen lehetséges a házimunkák célszerűsítése. Itt van mindjárt a takarítás, a minden nap visszatérő foglalatosság a háziasszonynak. A 2. és 3. ábra a padló törlésénél végzendő mozdula-



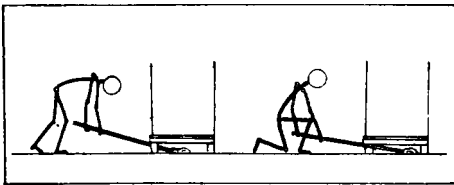
1. ábra.



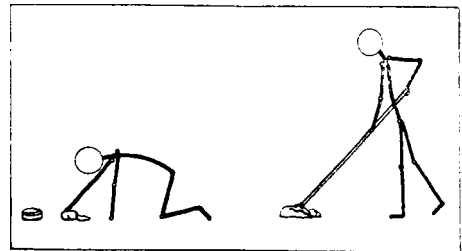
2. ábra.

jesítményét is megközelíti. Tehát nemcsak észszerű, hanem a gondos és takarékos háziasszonynak egyenesen kötelessége is, hogy a munkák elvégzéséhez olyan eszközöket használjon, amelyek a munka fáradságosságát a lehetőség szerint csökkentik.

tokat szemlélteti. Azt hiszem, minden háziasszony ismeri azt az érzést, amit úgy fejez ki, hogy „majd leszakad a derekam” és nem is gondol arra, hogy ennek az oka esetleg nem más, mint



3. ábra.



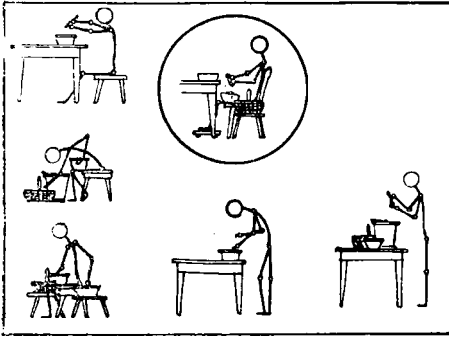
4. ábra.

A házimunkák célszerű elvégzésének meghatározására vizsgáljuk meg elsősorban azt, hogy a különféle testtartások mennyire veszik igénybe az ember szervezetét. Az 1. ábra szemléltető összeállításából kitűnik, hogy a legkevesebb erőfeszítést igénylő fekvés-kor végzett munkánál hányszorosan nagyobb az a munka, amit az ember akkor végez, ha ül, áll és lehajlik. Itt mindjárt feltűnik, hogy milyen aránytalanul nagy a lehajlás munka-

egy a kelletténél rövidebb seprőnyél, vagy pedig az, hogy új selyemharisnyában és utcai ruhában takarítanak és félnek, hogy letérdelésnél kár esik azokban. Pedig hát tessék csak az első ábra adatait megnézni és a reggeli takarítás közben arra gondolni, hogy a nap folyamán még mennyi egyéb házimunka vár elvégzésre, akkor érdemes lesz-e a seprőnyél-vásárlásnál egy kicsit válogatni, esetleg néhány fillér különbözettel { hosszabb seprőnyelet

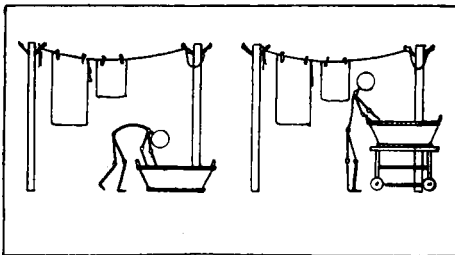
venni és a takarításhoz valami megfelelő háziruhát ölteni. Ugyanúgy áll a dolog a parketta vagy gumipadló viaszolásánál is, amit a 4. ábra mutat be.

A konyhában, az aránylag könnyebb munkáknál, például a burgonyahámzásnál ugyancsak vannak lehetőségei



5. ábra.

a munkamegtakarításnak. Az 5. ábrán különféle testtartásokat figyelhetünk meg és mindenki maga is megállapíthatja, hogy melyik elhelyezkedés a legelőnyösebb. Ha alacsony az ülőke, a kart magasra kell tartani, ami fáraszt, a földre tett kosárhoz sokat kell hajolni, a támlanélküli szék fáraszt, ha

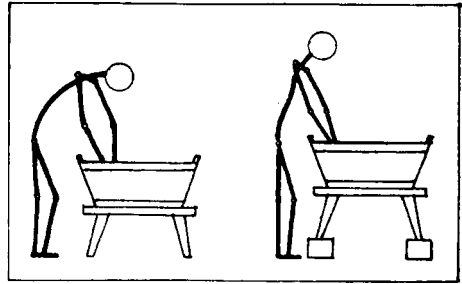


7. ábra.

állva végezzük a munkát, ügyelni kell, hogy az asztal se nagyon alacsony, se nagyon magas ne legyen. Sokak előtt talán túlzásnak látszik az ilyen munkáknál való kényelmeskedés, de ha figyelembe vesszük, hogy egy népes család részére igen sok burgonyát kell meghámozni, ami sokáig tart, ilyenkor már nem mindegy, hogy az ember

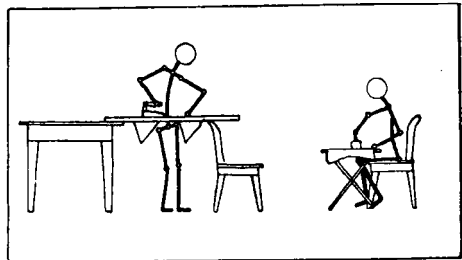
mennyi erőlködést fordít ennek a munkának az elvégzésére.

De talán egy művelet sem olyan fárasztó, mint a mosás. Órákhosszat görnyedve állni a mosóteknő előtt nagyon megerőltető. A 6. ábra szemlélteti, hogy miképpen könnyíthetjük meg a mosónő munkáját néhány téglával vagy fadarab segítségével. Itt persze arra is gondolni kell, hogy annak,



6. ábra.

aki magasabb növésű, magasabb mosópad kell, mint az alacsonyabb termetű mosónőnek. Erre a háziasszonynak a saját érdekében is ügyelnie kell, mert mint már fent is említettem, a munka mennyisége és minősége annak fárasztó voltaival élénk összefüggésben áll. A ruhaakasztásnál (l. 7. ábra) is sok



8. ábra.

fáradtságot lehet megtakarítani. A 8. ábra végül a vasalást szemlélteti, amit általában állva szoktak végezni. Pedig mint az ábrán is látható, ülve megfelelően alacsonyabb vasalódeszkán (kb. 65–70 cm), megfelelő súlyú vasalóval sokkal kényelmesebben és legalább olyan jól lehet vasalni.

A fentiekben csak néhány példáját

láttuk a házimunkák megkönnyítésének. Azonban ha valaki figyelemmel kíséri a háztartásban végzendő számtalan műveletet, maga is megtalálhatja — ha másképen nem, hát próbálkozással —, azt a módot, amely szerint legjobban tudja munkáját elvégezni. Ha pedig valaki úgy vélekedik, hogy egy kis testmozgás nem árt, az gondoljon arra, hogy a cél-

szerűen, jól és gyorsan elvégzett munka mellett még mindig marad elegendő idő és kedv az egészséges testmozgásra is, ami igaz, szintén nagyon fontos.

Németországban felismerték a fentiek nagy fontosságát és bizottságot alakítottak, amely egy kiadványban összefoglalja és közreadja az ezen a téren tett tapasztalatait és tanáccsal látja el a háziasszonyokat.

Tuzson Tiborné.

A zöldborsó konzerválása.

A modern táplálkozástudomány a friss gyümölcs- és zöldségféléknek igen fontos helyet biztosít táplálkozásunkban. Ennek megfelelően a zöldségkonzervek jelentősége is nagyon emelkedett s a leghelyesebb konzerválási eljárások kiválasztása és kidolgozása a céltudatos élelmezés egyik legfontosabb kérdésévé vált. A rendelkezésünkre álló eljárások közül az lesz a legtökéletesebb, mely a legkevésbé fogja megváltoztatni a friss zöldség eredeti ízét, színt, zamátát, kémiai összetételét, általában összes, a táplálkozásban értékesül, kémiai és fizikai sajátosságait. Ezenkívül kívánatos még, hogy az eljárás ne legyen drága s ne legyen bonyolult, hosszadalmas.

A zöld főzelékek egyik legkedveltebbje, a hüvelyből kifejtett, gyenge zöldborsó konzerválására általában négy eljárás terjedt el leginkább az ipar és a háziasszonyok körében: 1. gőzben való sterilizálás gyenge sós-cukros vízben, üvegben vagy dobozban, 2. párolás és eltevés üvegekben zsírral, 3. aszalás, 4. eltevés sóban.

Bármelyik eljárást választjuk is, alapvető fontosságú körülmény, hogy a konzerválandó borsó *gyenge, megfelelő fajtajú* legyen s hogy *frissen fejtsük ki a hüvelyből*. Háziasszonyok előtt régóta ismert tény, hogy egyes zöldborsófajták friss állapotban is igen nehezen főzhetők puhára, sőt vannak évjáratok, midőn ugyanazon a helyen termelt, azonos borsófajta is mutathat rendellenes viselkedést, amikor, puhára való főzés céljából, a lábasba kerül. Ennek a körülménynek a pontos magyarázata

még egyelőre hiányzik. A pektinkutatás éveinkben elért nagy eredményei viszont kitünően megmagyarázzák, miért kell a zöldborsónak zsenegének és frissen kifejtettnak lennie. A fiatal, zsenge borsó sejtfalaiban még nagyrészt forró vízben könnyen oldható pektinvegyületek szerepelnek. E könnyen oldható vegyületek megkönnyítik a borsót alkotó sejtrétegek fellazulását. A már beérett vagy hosszabb idő óta hüvelyből kifejtett borsószemekben az oldható pektinvegyületek oldhatatlan ligninvegyületekbe mennek át, a borsó „megfásodik“, nehezen vagy egyáltalán nem főzhető puhára. Fajta tekintetében az *ú. n. cukorborsó-fajták* sokkal alkalmasabbak az utóbbi időben erősen terjedő nagyszemű, bőven termő *előborsó-fajtáknál*. Mivel a borsó puhára való főzése szemnagyság szerint is változó idő alatt megy végbe, egyszerre lehetőleg csak egyforma szemnagyságú borsót konzerváljunk. Az egyenletes szemnagyság biztosítására az ipar négyféle rostát alkalmaz, mely a különböző borsószemeket, szemnagyság szerint, 4 csoportra osztályozza (pl. 7, 7-5, 8 és 8-5 mm átmérőjű szemet).

Háztartásokban a leggyakrabban gőzzel sterilizálunk. A kifejtett zöld borsót szitán forró víz fölé helyezik, míg a rajta átáramló gőz a borsószemeket gyengén megpuhítja, anélkül, hogy a borsó héjja megpattanna. Ezután a borsó üvegekbe kerül, gyengén sós és cukros, jól kifőzött vizet öntenek rá, úgy, hogy a víz a borsót ellepje. Az üvegeket légmentesen elzárják, majd 2 egymást követő napon, beállítják az üvegeket vizet tartalmazó fazékba vagy