Kelet- Nyugat
Kanadai Magyar Ujság
Winnipeg, Man. 1934 jan.30.

Asszonyoknak

200 RECEPT LESZ A "MI LAPUNK" SZAKACSKÖNYVÉBEN

WALNUT ROLLS

Work together 2 cups flour, 3 tablespoons rum, 2 tablespoons powdered sugar, 3 egg yolks, butter the size of a walnut, salt, and a little warm milk Work well and set aside. Now work 1 lb. butter with 2 cups flour and set in cold place. Roll out first mixture very thin to square shape and spread with the flour and butter. Fold in 4 and set aside for 20 minutes. Roll out again to same shape and thickness and set aside once more for 20 minutes. Repeat third time. Be sure to fold the pastry the same way each time. Now make little rolls, filling with ground walnuts or almonds. Brush with egg yolk. and bake until golden brown.

"Red Deer"

PASTRY WITH CREAM FILLING

Wash ½lb. butter and then soak up dampness with a cloth. Add ¼ lb. flour sifted several times. Work well, then roll out square, to 1 inch thickness, and set aside in cold place. Now work together a little more than ¼ lb. flour and butter the size of an egg. Then add 1 whole egg and the yolk of one, a pinch of salt, 1 teaspoon powdered sugar, and 2 tablespoon white wine. If too stiff add a little wine or water. After working well, roll out to three times the size of the butter mixture which is now placed on the pastry. Fold the pastry over the butter mixture, first the side nearest one, then the opposite side, next the right, and lastly fold the left side under. Set aside for ½ hour, then place on board in keeping pastry same position as Set aside for another ½ hour, roll out etc. Repeat 4 times, taking care to keep always in same position and to fold the same way. The fourth time roll out to 1 inch thickness again, cut in two with hot knife, place on sheet of white paper, place in pan and bake in hot oven, until golden brown. Spread one sheet with the following cream.

Filling Cream yolks of 6 eggs with ½ lb. powdered sugar. Add 1 oz., flour and 1 pint hot milk stirring constantly. Add vanilla to taste, and cook until thick stirring to prevent lumps. Remove from heat and beat until cold. Spread on pastry sheet and place other sheet over it. Cut in strips.

"Őszi rózsa"

BAKED WALNUT DUMPLINGS

Make a sponge of 1 yeast cake dissolved in 2 cups warm water, and flour. Let rise. To about 8 cups flour, add 1 cup dairy butter, (if creamery butter is used add a little buttermilk) 2 cups sugar, 1 tablespoon salt, a little cinnamon, cloves, and nutmeg, 3 eggs and sweet milk. Add to sponge when it has risen knead well and let rise. Then knead again and leave to rise the third time. Now take dough the size of a walnut, roll out a little and fill with a mixture of ground walnuts or almonds and sugar. Roll up, dip in melted butter and in ground nuts and place in a baking dish which has been well buttered (dairy butter) and sprinkled with ground nuts. When the dish is half full, set aside for dough to rise. Then bake, taking care not to burn. ½ hour is required for 4 layers.

"Kunsági asszony"

POTATO STEW

Melt 1 tablespoon lard, add 1 small finely chopped onion and 1 teaspoon sweet red pepper. Brown, and then add potatoes cut in 4, salt, and a little water. Cook until potatoes are done.

"Fehér vagyok"

Boil 1 cauliflower, cut in pieces, in salt water. Meanwhile slightly brown flour in lard. mix in a little red pepper, then add strained cauliflower, 1 cup sour cream and as much meat stock or boiling water as necessary. Season to taste.

"Irmengard"

CABBAGE IN TOMATO SOUCE

Cook for ¾ hour 1 sliced cabbage, 1 small chopped onion. 1 can tomato, salt to taste, and a little water. Melt 3 tablespoons butter or lard, add 1 tablespoon flour, a little sweet red pepper and brown. Add to cabbage and cook for about 10 minutes.

"Bácskai konyha"

SPINACH

Pour boling water over fresh. washed, spinach. Leave for 2 minuter, then strain, and chop up very fine. Melt about 4 tablespoons lard, add 2 tablespoons folur, 1 medium-sized chopped onion. When nicely browned, add 1 teaspoon pepper, stir in the spinach, and thin with meat stock or water. Salt to taste, and add a very little garlic chopped fine. Cook gently for ½ hour stirring often. Before serving, add 1 cup sour cream.

"Farmerné"

SZÉKELY HALÁL ÉSZAKON

A csupán Albertából megközelithető, de jogilag British Columbiához tartozó Peace River fagyos vidékén magyart temettek. Derék székely volt Péter Ferenc, irja Kutyik András honfitársunk, aki az elhunyt hátramaradott ügyeit kezeli. A nagy hidegben annyira meghült az alig 30 éves legényember, hogy orrán, száján csak ugy ömlött a vér s még a St. Paul kórházban sem tudtak rajta segiteni.

Péter Ferenc Udvarhely megye Szentkirály községéből 1928-ban vándorolt Kanadába "szerencsét" próbálni. Maga se hitte volna, hogy ebben az északi birodalomban hunyja majd le örökre szemeit, évtizedeknek tünő öt esztendei szenvedés után. Szülei még mit sem tudnak a nagy veszteségről s csak Péter Ferenc barátaitól értesülnek majd fiuk haláláról, irja a szintén székely Balázs Mihály honfi[illegible]

LETHBRIDGE, Alta

A lethbridgei Első Magyar Betegsegélyző Egyletnek alulirott ezuton is köszönetet mond a két hónapi betegsegély pontos kifizetéséért.

Horváth József.

Szlovenszkói forradalmat jósol Jehlicska

ANGLIA ELLEN FEGYVERZIK ÁZSIÁT A CSEHEK — MEGGYILKOLTÁK STEFANIKOT S A MAI NAPIG SEM NYOMOZZÁK A TETTESEKET — EGYEDÜL BÉKÉS MEGYÉBEN TANITANAK TISZTA SZLOVÁK NYELVET AZ ISKOLÁK

Legutóbb Londonban tartózkodott dr. Jehlicska Ferenc, a "Slovák Tanács" elnöke, aki előadásokban ismertette a szlovák kérdést. Jehlicska aki a magyar "elnyomatás" alatt magyar egyetemi tanár volt — követeléseiről a következőket mondotta:

— Hónapokkal ezelőtt megalakult Genfben a Szlovák Tanács, mely memorandumban fordult a Népszövetséghez, valamint a nagyhatalmakhoz és feltárták azt a tarthatatlan helyzetet, amelyben ma Szlovákia él és ami végeredményben a szlovák nép pusztulására vezet.

— Mi szlovákok csatlakozunk azokhoz, akik a trianoni szerződés revizióját követelik.

— Ez a békeszerződés ugyanis kettős bajt okozott. Egyrészt feldarabolta azt az ideális földrajzi és gazdasági területet amelyet az osztrák-magyar monarchia alkotott, másrészt pedig kaput nyitott a cseheknek. Ma ugyanis az a helyzet, hogy 300 ezer cseh uralkodik négy és félmillió szlovák felett.

— Ha a nagyhatalmak kételkednének ebben, nyugodtan alávetjük magunkat népszavazásnak, mert egészen bizonyos, hogy a népszavazás 98 százalékig mellettünk döntene.

— Őszintén megvallom, hogy nem remélt megértésre találtam Angliában. Elsősorban azokban a körökben, amelyek már állást foglaltak a trianoni békerevizió mellett, de általában mindenütt. Az angolok rájöttek ugyanis arra, hogy a csehek félrevezették őket. Amikor annakidején a cseh állam megalakitásáról kezdettek tárgyalni, két érvet hoz[illegible] kus államot akarnak csinálni, a másik pedig az, hogy pacifisták lesznek. Demokrácia helyett elnyomták a szlovákokat, a ruténeket, megcsufolták a sajtószabadságot és a pacifizmus helyett hatalmas fegyvergyárakat létesitettek, amelyek — Anglia ellen szállitanak municiót Indiába. Ez a döntő érv olyan hatással volt az angol politikai tényezőkre és általában a közvéleményre, hogy egyszeriben mellénk álltak.

— Az előadásom utáni vita során egy csehbarát megkérdezte tőlem, hogy tudok-e arról hogy a csehek szlovák iskolákat létesitettek? Megmondtam, hogy a valóságban egyetlen szlovák iskolát sem létesitettek. Vannak ugyan "szlovák" iskolák, de itt csehül tanitanak avagy pedig "uj csehszlovák" nyelven. Ez a legfurcsább dolog a világon.

— A cseh tudományos akadémia ugyanis Prága parancsára uj csehszlovák nyelvet szerkesztett, amelynek csak az volt a célja, hogy a szlovák nyelvet elcsehesitse. Kijelentettem vála szomban azt is, hogy tiszta szlovák nyelven az egész világon csakis a magyar alföldön, Békés környékén tanitanak. A Magyar Tudományos Akadémia nem nyult hozzá a szlovák nyelvhez és a magyar hatóságok a legnagyobb készséggel járultak hozzá ahoz, hogy Magyarországon a szlovák nemzetiségűek gyermekei tiszta szlovák nyelvet tanulhassanak.

— Arra a kérdésre, hogy mit szólók ahhoz, hogy olyan kiváló szlovák, mint Stefanik a cseh állam hivének vallotta magát. Erre csak azt válaszoltam, hogy jobb lett volna nem emliteni Stefanikot, mert őt, aki olyan óriási szolgálatot tett Csehországnak, a csehek lövették agyon, meggyilkolása miatt nem indult eljárás. Amikor pedig Stefanik öccse adatokat kezdett gyüjteni arravonatkozólan hogy bátyját agyonlövették, arra [illegible] viába emigráljon.

— Angliai előadásaim után Benes sürgősen Szlovenszkóba utazott — folytatta Jehlicska Ferenc. — Talán nem tudják, hogy azért, mert meg kellett nyugtatnia a Szlovenszkóban élő cseheket. Amikor ugyanis a csehek rájöttek, hogy Anglia mennyire helyesli a szlovák mozgalmat, tömegesen menekülni igyekeztek Szlovenszkóból, egy másután kérték, hogy helyezzék vissza őket Csehországba.

— Benes utja azonban sikertelen maradt, mert mint a "Slovak" december 28-án jelentette, a nagy bizonytalanság közepette még mindig tömegesen kérik a cseh tisztviselők visszahelyezésüket. Ők ugyanis tudják, hogy nem lehet elzárkózni Magyarország jogos követelései elől és a magyarlakta területeket feltétlenül vissza kell csatolni Magyarországhoz.

— Angliai utam során érintkezésbe léptem Rothermere-rel is. A lord kijelentette, hogy nem lehet megakadályozni egész Szlovenszkó felszabaditását. A 'Daily Mail'-ben megirtam, hogy Szlovenszkóban repülő csendőrosztagokat szerveztek az utóbbi időkben, amelyekről a cseh lapok maguk is beismerik, hogy céljuk: a szlovenszkói forradalom elfojtása.

— A csehek olyan kelepcébe kerültek, amelyből nehéz kivezető utat találni. Minden szomszédjukkal rossz viszonyban vannak. A lengyelektől nem várhatnak segitséget, hiszen nagy területet vettek el tőlük Teschen környékén. Nem várhatnak támogatást Németországtól sem, mert ebben a pillanatban 5000 német ül politikai vétségek miatt cseh börtönökben. Olaszország szintén nem támogatja Csehszlovákiát, marad tehát egyedüli támaszként Franciaország, amelynek azonban kezd mindjobban kinyilni a szeme.

A montreali Baran Márton "A sötétségből a világosságba" cimü szindarabját nagy sikerrel mutatták be a Felvidékről kivándorolt kanadai szlovákok Winnipegen. Fenti képünkön a szereplőket mutatjuk be olvasóinknak; álló alakok balról jobbra: Raymond Lambert, Bohonos János, Barcsák Jánosné, Matusik István, Klacsvánszky István, Kandrács M.-né, Risavi Sándor, Kucsera Andrásné, Bohuniczky János, Tribula József, Hahowska Franciska, Szmatana Rudolf, Reznik Gyula rendező, Szabó Pál, Klasznák Mária, Gfellner Manci és a két kis Kucsera gyerek.

ARANYLAKODALOM PLUNKETTEN

Az öreg pionir Faragó Antal és neje Shverchart Mária ötven éves házasságuk évfordulóját ünnepelte a telep magyarsága január 16.-án. Eredetileg csak tavasszal ülték volna meg az 50 éves jubileumot, de néhány jóbarátnak sikerült megtudni az évforduló pontos napját és váratlanul meglepték az ünnepelteket.

Kiss M. János és e sorok irójának felköszöntőjére örömkönnyekre fakadtak az ünnepeltek és ugy köszönték meg a figyelmességet. Az jubiláló menyecske jó egészségben s fürgén szorgoskodott a vendégek kiszolgálásán. Faragó bátyánk, kissé gyengélkedő lévén csak az mentette meg, hogy el ne keljen járni az ötven évvel előtti ropogós menyasszonytáncot. Azért az üveggel szaporán kinálgatta a vendégeit és mesélt a régi fiatalkori emlékekről. Éjféltájban szét ledtek haza a vendégek. Tiz család vett részt e ritka ünnepségen, hogy még 50 évi életet kivánjon a Faragó házaspárnak.

Pálfy István.

DISZNÓÖLÉS A FALUN

IRTA: RÁTH ZSIGMOND

Tél, zimankó: ez a disznóölés ideje ...

Az óhazai falvak módosabb gazdáinak portáján leghangulatosabb családi esemény a disznóölés. Vannak ugyan ennél nagyobb jelentőségü családi események is, de mindnyájánál kedélyesebb a disznótor, mert ennek vidám hangulatát semmiféle ünnepélyesség sem zavarja. Ide egy kis harapnivalóra, meg papramorgóra meghivás nélkül is betekinthetnek a jó ismerősök, szomszédok s ha alkalom adódik, egy-két zsirosabb tréfával s adomával is füszerezhetik a házbeliek jókedvét.

Persze, ilyenkor a csiklandósabb szóbeszédet sem szokás rossz néven venni. Legfeljebb a piruló menyecskék torolják meg egy tréfás hátbaütéssel, ha valamelyik szabadabbszáju férfi enyelgésre vetemedik.

A benfentesebb ismerősök a hizlaló gazdáknál már hetekkel előbb kiváncsian érdeklődnek: mikor tartják meg a hagyományos disznótort? S annak hirére már előre nagyokat nyelve gondolnak a disznóöléskor élvezhető jóizü falatokra.

Mikor az érdeklődők a János bácsi portájának keritése mellett hazafelé ballagnak s onnan kihallatszik a hidasba zárt hizók röfögése a keritésen át, minden alkalommal megkérdezik a sertésól körül foglalatoskodó Mihály bácsitól, a gazda udvarosától: esznek-e még a kocák? Persze, mert minden falusi emember tudja hogy csak akkor kerülhet sorra a disznóölés, amikor már elment a hizók étvágya.

János bácsi, a falu volt birája s különben is legtekintélyesebb gazdája, maga is gyakran érdeklődik a hizóinak étvágya iránt, mikor a szépapjáról örökségkép fiuról-fiura szállt hosszuszáru pipájából pöfékelve, naponkint végignézegeti az etetésüket.

Ha eközben azt veszi észre, hogy a már gömbölyüre hizott hájtömegek közül valamelyik falás közben a szokottnál tempósabban csámcsog, majd nagyokat fujva abbahagyja az evést s visszacammog a megszokott vackába, azt a sorsdöntő kérdést intézi Mihály bácsihoz, a hizók szakértő gondozójához: no Mihály, mikor lesz már célszerü leszurni ezeket a fenekettlen zsákokat? Innen-onnan már minden kukoricámat megeszik, — teszi hozzá neheztelő hangon:

Az öreg udvaros a lapátja nyelére támaszkodva s csak ugy félkézzel mindkét oldalon megpödörintve a decemberi nagy hidegtől csapzott bajuszát, rámutatott a még majdnem teli vályu mellől félrevonult két nagyobbik hizóra s fontoskodó hangon kibökte a szentenciát:

— Ennek a kettőnek már letelt az ideje. Alig esznek valamit. Csak ugy fitymálják az eledelt. Az a másik emse, meg az a fekete ártány, ott a vályu mellett, még várhat a sorára. Még egyfolytában falnak, ha van előttük ennivaló. Ezek még magukra szedhetnek egy-két kiló hájat. ha hamarjában el nem megy az ápetitusuk. Véli nagy komolysággal az öreg.

Mivel János bátyánk is osztozott az öreg majoros véleményében, portájukon pár nap multával felvirradt a disznóölés hajnala. Azaz még dehogy is virradt fel! Mikor Mihály bácsi a disznóölés gondja miatt álmatlanul eltöltött éjszakája után a nagy esemény előkészületei után látott, még koromsötét volt. A hajnali csillag ragyogó sugarainak árnyékában még akkor is pislogott egypár árva csillag halovány fénye, mikor a templom sekrestyése a reggeli harangszó után megjelent a helyszinen; ő lévén a falu böllérje, aki a rendes hivatala mellett már évek óta általános megelégedésre gyakorolja a disznóölés mesterségét. Még a szomszéd falvakba is elviszik, mikor disznóölésre kerül a sor.

Senki sem tud jobb és izletesebb citromos és foghagymás kolbászt, azután meg májas, véres, tüdős és kásás hurkát készsiteni, mint ő. A disznósajtja meg éppen vetélkedik a legjelesebb hentesmesterek ugynevezett préshurkájával.

A nagy sötétség dacára csakhamar megmozdult a János bácsiék egész háznépe s a gazda egy istállólámpással bevilágitott a disznóólba, honnan a böllér, meg a Mihály bácsi, az időközben megérkezett kisbiróval, fülénél és farkánál fogva kivezették, jobban mondva kihuzkodták az egyik áldozatot az udvarra.

Nem sokáig tartott a megriadt állat éktelen sivalkodása, mert a hóhérjai hamarosan lekapták a négy lábáról s rátérdelve lefogták, amig a böllér a nagy konyhakést megforgatta a torkában.

Csakhamar hasonló sors érte az áldozatra szánt másik hizót is s mindkettőjüknek fazékba felfogott vérét az öreg Kati néni alig győzte elég gyorsan kevergetni, hogy mielőtt kihülne, meg ne turósodjék, mert ugy nem lehetne használni a hurkatöltéshez.

Az éjjel esett szüzhavon kiteritett két hulla hatalmas látvány volt. Mindegyik sulya közeljárt a két mázsához. Elég volt azokat felrakni az előjárt nagy szánkóra, hogy kiszállitsák a faluvégi legelőre, hogy ott szalmalángban tüzveszély nélkül perzselhessék le a szőrüket.

Érdekes mivelet ez annak a szemében, aki ilyet még nem látott. A félhomályban meggyujtott nagy szalmarakás lobogó lángjának fényétől még szebben csillogott a fris hó s kisérteties látvány volt, midőn a magasra csapkodó lángok közt perzselődő sertéseket hozzáértő emberek hosszunyelü vasvillákkal forgatták, hogy a szőrzetük egyenletesen legyen a tüz martaléka, anélkül, hogy a lángok a bőrükben is kárt tennének.

Eközben, a zajra összeverődött bámészkodók serege, fiuk és leányok, nagy zsivajjal körül ugráltak a tüzet, mig a hirtelen fellobbant szalmaláng pernyébe nem borult s a villás emberek a megperzselt sertéseket a tisztaháza hóra nem guritották. Ott lekaparták róluk a kormot és hamut, majd nagy zajjal, melybe egy-két tréfás nóta s fehérnépsikoly is vegyült, hazaszállitották a megtisztitott sertéseket.

Otthon csak most kezdődött el a disznóölés közkedvelt munkája. Előbb azonban a nemzetes asszony egy hatalmas fehér cipót s egy egész hasalja szalonnát bocsátott közprédára... Ennek elfogyasztása közben tavalyi szilvóriummal és törkölypálinkával teli butykosok jártak körül kézről kézre, hogy a vendégekből ki ne fagyjon a jókedv ebben a nagy hidegben.

Egy kis terefere, tréfálkozás után most már mindenki hozzálátott a neki kiosztott munkához. A böllér felhasitotta a leölt sertéseket, kifejtette belőlük az olvasztani való hájat és szalonnát, hogy az asszonyok mielőbb hozzáláthassanak a felapritáshoz s tüzre tehessék azt a már előre alágyujtott katlanban. Majd feltráncsérozta a hust, a kamarába rakatta a füstrevalókat, meg a kocsonyának való aprólékot s felszelte az ebédre és vacsorára szánt cigánypecsenyét és karajt.

Délfelé járt már a kakukos óra mutatója, mikor a kolbász és hurkatöltésre került a sor. Az asszonyok már főzték a hozzávaló bürgét és belsőrészeket, majd kis tányérokba a böllér elé rakták a belévaló füszereket, melyeket nem takarékoskodva, előttevaló napon nagy szakértelemmel válogatott össze a nemzetes asszony.

Munkaközben megeredt a nóta és tréfálkozás. Hangos volt tőle az egész ház. Szinte csodaszámba ment, hogy a sok lábatlankodó futóvendég közt, akiket a jó pecsenyeszag csábitott a házhoz, el nem akadt a munka. Minden sarokban, ajtóban falatozott valaki a jövevények közül s a ház asszonya alig győzte osztogatni a frissen sült pecsenyét s akinek ebből nem jutott, annak a jó paprikás szalonnát.

Déli harangszóra a meg nem hivott látogatók mindnyája hazaszállingózott s az ebéd tálallásakor csak a házbeliek, meg a disznóölés munkájában résztvevő meghivottak ültek a hosszu asztalhoz.

A fölséges orjaleves, töltött káposzta és cigánypecsenye, meg a pehelykönnyü köttestészta elfogyasztása után ismét hozzáláttak a munkához s bizony öreg este lett, mire mindennel végeztek. A házigazdáéknak csak annyi idejük maradt, hogy tisztába öltözhettek, mielőtt a disznótoros vacsorára meghivot vendégek megérkeznek. Az apróbb gyerekeket már előre elküldötték a szomszédban lakó nagyanyjukhoz, hogy ne lábatlankodjanak a vendégek körül. Csak a serdülő leányuk, még a suhanc fiuk maradt otthon, hogy a vacsora felszolgálásában közreműködjenek.

Még a tiszta szobában jóformán meg sem teritették az asztalt, a meghivottak közül máris megérkezett az esperes a káplánjával. Majd a községi jegyző, meg a rektor uram, mindenik a hitestársával. Legutoljára az uradalmi erdész, meg a postáskisasszony. Nagyon ki voltak pirulva. Persze ugy mondották, hogy a nagy hidegtől. pedig már nem volt titok a faluban, hogy inkább belső tüz hevitette őket. Nem lesz meglepetés ha a farsangon lakodalom lesz a kurizálásból, amire minden alkalmat felhasznál a daliás jager, a helyes kis postáskisasszony, meg a mamája örömére.

A teritett asztalnál elhelyezkedett vendégeknek nem kellett sokáig várakozni a tálalásra. Csakhamar hozzáláthattak a felszolgált kitünő falatokhoz.

A vacsora étrendjét jó lesz elhallgatni, mert csak izgatná a türelmes olvasók foginyét a pompás ételek felsorolása. Elég azt tudni, hogy a nemzetes asszony idősebb nővére, ki velük együtt lakik, jó konyhán tanult főzni s bár már évek óta nem gyakorolta ezt a művészetét, még sem felejtette el annak csinját-binját s még a legfinomabb sütemények elkészitéséhez is értett.

A háziasszonynak nem is lehetett panasza a vendégek ellen, mert ugyancsak kivették a részüket az asztalra került pompás ételekből, amelyek közül a friss kolbász s hurka sem hiányzott. A Pista gyerek alig győzte megtöltögetni a poharakat, olyan nagy kelete volt a házigazda sajátterméstü felséges óborának.

Általános volt a jókedv s a vendégek között alig lehetett csendet teremteni, mikor a pulykapecsenye felszolgálásakor az esperes poharat emelt, hogy a házigazdát felköszöntse.

A főur kenetteljes szavakkal feldicsérte a gazda multban és jelenben tapasztalt összes érdemeit s olyan bőséggel áradt a szájából a sok jókivánat, hogy a vendégkoszoru már türelmetlenül várta a végét s az érzelmektől, no meg a jó óbortól nekihevültekbe hangos éljenzéssel fojtotta bele az utolsó szót, hogy mielőbb poharat üríthessenek az ünnepelt férfiu egészségére s hozzáláthassanak a szép pirosra sült pulykapecsenye elfogyasztásához.

No de alig tették le a kiüritett poharat, felállt a rektor is, a falu aranyszáju szónoka s hosszu lére eresztett virágos szavakkal köszöntötte fel a ház érdemes asszonyát, végül azt kivánva neki, hogy az Egek Ura friss egészségben sokáig éltesse, árassza el minden áldásával.

Már nem sokáig volt együtt a kedélyes társaság, mert akadt vendég, aki asztalt bontott, mondván: Éjfél felé jár az idő, abba kell hagynunk a mulatságot.

Csakhamar el is távozott a vendégsereg s fáradtságtól terhes nap után végre nyugalomra térhetett a ház népe.

Másnap reggel a nemzetes asszonynak az volt az első dolga, hogy régi magyar szokás szerint a kolbászokból s hurkákból kóstolót küldözgetett a jó ismerősöknek s atyafiaknak. Nekik, maguknak alig maradt belőle, pedig ugyancsak sok pénzükbe került a mulatság.

Rövid töprengés után ki is tört János bácsiból a szentencia:

— Anyjuk! a másik két hizót eladjuk a hentesnek. Ha azokat is magunk ölnénk le, ebben a nehéz világban nagyon ráfizetnénk a hizlalásra.