

GAZDASSZONYOK

Főszerkesztő: KERTÉSZ BÉLA.
SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓ-
HIVATAL: BUDAPEST, VII. KER.
DOHÁNY-UCCA 77. I. 15.

LAPJA

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI
HETILAP

MEGJELNIK MINDEN CSÜ-
TÖRTÖKÖN. ELŐFIZETÉSIÁR:
EGÉSZ ÉVRE 200.000 KOR.,
FÉLÉVRE 100.000 KORONA,
NEGYEDÉVRE 50.000 KORONA,
EGYESSZÁM ÁRA 4000 KOR.

A MAGYAR URIASSZONYOK KÖZLÖNYE

Rozgonyi cs. és kir. udv. fényképész felvétele.



RIEDER OTTÓNÉ urhölgy kedvenc kutyájával.

Konyhabufort, előszobát első-rendű kivitelben készit**FEHÉR PÉTER** műasztalos
Budapest, VIII., Ór ucca 6.

Állandó raktárkészlet.

**SZALAI DIVATKELME-
ÁRUHÁZ**

IV, MUZEUM-KÖRUT 11.

Valódi prima **Frotfir törülköző**5 cm széles bordűrrel, hatféle színben **55.000 K**
15 cm széles bordűrrel, hatféle színben **65.000 K**

Vidéki megrendelések pontosan eszközöztetnek.

Gyermekkoszít**csakis a** Neuschlosz-Lichtig repülőgépgyár és faipari R. T. gyártmányát**vásárolja!**Hajfestés, Ondolálás,
Arcapolás, ManikürNAGY és KOÓS, Budapest,
IX, Lónyai-ucca 2.
(Calvin-térenél).**A Központi vásárcsarnokban eladásra kerülő élelmiszerek tájékoztató árai december 31-én:**

Az árak ezresekben értendők.

Marhahús.Szegye, gulyáshús... 1 kgr. 37.—
Vesepecsenye, felsál... 1 „ 44.—**Borjúhús.**Hátulja I—II. rendű... 1 „ 55—65
Eleje... 1 „ 35—
Borjúmáj vagy velő... 1 „ 35.—
Pörköltnek... 1 „ 20.—**Birkahús.**Hátulja... 1 „ 28—
Eleje... 1 „ 20—**Sertéshús.**Karaj, I. osztály... 1 „ 48.—
Comb, lapocka, tarja... 1 „ 40—
Oldalas... 1 „ 36—
Kocsonyahús... 1 „ 26.—
Tepertő... 1 „ 40.—
Szalonna, olvasztani való... 1 „ 34.—
Háj... 1 „ 40.—
Zsir... 1 „ 38—
Vese-velő... 1 „ 36—
Sonka, füst., hátsó... 1 „ 66—
Kolbász, nyers... 1 „ 56.—
„ füstölt... 1 „ 30—60
Hurka... 1 „ 28.—
Virslí... 1 „ 46—
Szafaládé és párisi... 1 „ 42.—
Füstölt sertésnyelv... 1 „ 46.—
„ marhanyelv... 1 „ 74.—**Baromfi, élő.**Csirke, rántani való... párja 50—70
„ sütni való... „ 100—130
Tyúk... „ 130—150
Rucza sovány... „ 120—150
„ hizott... 1 kgr. 40—44
Lúd hizott... 1 kgr. 38—40
Pulyka... 1 drb. 150—200**Baromfi, fiszfított.**Csirke sütni való... 1 kgr. 45—55
Tyúk... 1 „ 40—45
Ruca... 1 „ 45—50
Lúd hizott... 1 „ 33—38
Pulyka hizott... 1 „ 30—35
Lúdmáj... 1 „ 100—120
Lúdaprólék... 1 „ 25.—
Lúdszir... 1 „ 45—50**Vad és vadhús.**Szarvas... 1 kgr. 30—60
Őz... 1 „ 30—60
Vaddisznó... 1 „ 45—
Nyúl... 1 drb. 50—80
Vadrucsa... 1 „ 25—30
Fácán... 1 „ 90—100**Hal.**Ponty... 1 kgl. 20—40
Harcsa... 1 „ 50—70
Csuka... 1 „ 15—30
Kárász... 1 „ 15.—
Apró, kevert hal... 1 „ 10.—**Tej és tejtermékek.**Tej, teljes... 1 liter 5'8
Tejszín, habnak... 1 „ 30—40
Tejfel... 1 „ 25—30
Teavaj... 1 kgr. 90—95
Tehéntúró... 1 „ 8—16
Juhtúró... 1 „ 36—40
Sajt, ementáli, eredeti... 1 „ 80—96
„ trappista, eredeti... 1 „ 40—46**Liszt és kenyérneműek.**Búzadara... 1 kgl. 8.4
0. sz. finom tésztaliszt... 1 „ 8.2
2. sz. főzőliszt... 1 „ 7.8
Kenyérliszt... 1 „ 6—7**Szárazfőzelék.**Lencse... 1 kgr. 8—16
Borsó... 1 „ 10—16
Bab, fehér, aprószemő... 1 „ 6—8
Bab színes... 1 „ 6—8**Tojás.**Friss tojás, teatojás... 1 drb. 2'7
„ főzőtojás... 1 „ 2'4—2'5**Zöldség.**Sárgarépa... 1 kgr. 2—3
Petrezselyem... 1 „ 3—4
Zeller... 1 „ 6—7
Kalarábé... 1 „ 4'5—5
Kartfiol... 1 „ 14—16
Vöröshagyma... 1 „ 4—4'2
Foghagyma... 1 „ 30—40
Cékla... 1 „ 3'5—4
Fejeskáposzta... 1 „ 4—5
Kelkáposzta... 1 „ 5—6
Vöröskáposzta... 1 „ 7—8
Burgonya, rózsá... 1 „ 3'6—4
Burgonya, sárga... 1 „ 2'5—
Burgonya, fehér... 1 „ 2'5—
Burgonya, Woltmann... 1 „ 2'5—
Savanyított káposzta... 1 „ 7.—**Gombafélék.**Sampion... 10 dgr. 7.—
Szárított tinóri... 1 kgr. 150.—**Gyümölcs.**Alma... 1 kgr. 10—18
Körte... 1 „ 12—25
Szőlő... 1 „ 22—35
Dió... 1 „ 19—22
Mogyoró héjazott... 1 „ 88.—
Mandula héjazott... 1 „ 83.—
Gesztenye... 1 „ 8—10
Citrom... 1 drb. 1'4—**A hölgyek b. figyelmébe**

ajánljuk a legelsőrendű francia kölnivizeket, szappant és pudert 1 ltr L. AMUR illatos kölni K 250.000 1 üveg 100 gr. L. AMUR kölni K 35.000.— illatos 40.000.— L. AMUR szappan 3 drb 1 doboz K 45.000.—

Leginomabb L. AMUR puder mindenszínben K 25.000.—

ERZSÉBET DROGERIA**GÁSPÁR TESTVÉREK**
BUDAPEST, VII., ERZSÉBET-KÖRUT 42.

Vidékre utánvétellel szállítunk.

GAZDASSZONYOK

LAPJA

Főszerkesztő: KERTÉSZ BÉLA.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓ-

HIVATAL: BUDAPEST, VII. KER.

DOHÁNY-UCCA 77. I. 15.

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI
HETILAPMEGJELENIK **MINDEN CSÜ-
TÖRTÖKÖN**. ELŐFIZETÉSIÁR:
EGÉSZ ÉVRE 200.000 KOR.,
FÉLÉVRE 100.000 KORONA,
NEGYEDÉVRE 50.000 KORONA,
EGYESSZÁM ÁRA **4000** KOR.

A MAGYAR URIASSZONYOK KÖZLÖNYE

T. előfizetőinknek, olvasóinknak, hirdetőinknek, valamint
a nagyközönségnek örömteljes és boldog újévet kíván

a szerkesztőség és kiadóhivatal.

Ismét

egy ajtót csuktunk be, mely mögött annyi fájdalom és reménykedés, annyi vágy és küzködés hősi hallottja hallgat.

Mint a franciák, kik a király halálakor így kiáltottak fel: »Le roi est morte, vive le roi,« — mi is mondhatjuk: »Meghalt az ó év, éljen az új!«

Nem megszokásból, nem tömeglélekkel, hanem talán utolsó felsugárzásával reménykedésünk pislogó lámpájának, melyet annyi szél próbált kioltani. Mert soha még e földi téreken nem kellett oly nagyon ez az utolsó felsugárzás, mint ma, küszöbén az új esztendőnek.

Miért? Mindnyájan tudjuk. Itt élünk piacán az Életnek, ahol minden eladó, ahol mindenre akad vevő. Itt élünk jármában a Gondnak, beljebb és beljebb a folyton kevesbedő jövőbe, mely felfalt embert, aranyat, álmod, szépséget, családot. És most, állomásánál egy újabb elindulásnak, megállunk egy percre, friss lelket szerezni, mi, emberek, kopott mozdonyai a mindennapi élet végtelen hosszú vonatjának. Itt futnak előttünk tovább a sinek, melyeken előregördül sorsunk vonata. Hová szaladnak, hova kell mennünk velük?

És ez a hová nem ad visszhangot. Kiszáradt agyunk talán reagál logikus reflexszel, de ez nagyon kevés. Ha matematikai egyenletbe állítjuk a multat a most következővel, mindannyiunknál ugyanaz az eredmény: fájdalom és gond. De ha istenlátó csendjében a lélek gondolkozásának akarunk járható utra igazodni, csak egyetlen egy utra léphetünk: a legemberibb, a legjobb és a legszomorúbb reménykedésre, a hitre.

Hinni: Nem a gazdagok hitét, nem az elegánsokét, hanem a szótlanok, a rosszul öltözködő emberekét, akik mégis és mindenekfelett hisznek. Hisznek az élet értelmében, mely nem a pénz értelme, az emberek rendeltetésében, mely nem háborukba fullad. Hisznek, és hitük mindenért megvigaasztal.

Hisznek, mert a hit fütése nélkül rettenetes gyászmenetté válna az a vonat, mely a mi sorsunk és karambolba rohanna azokon a sineken, melyek mégis a boldogulás felé hajolnak, tul egyéni tragédiákon, nemzeti, faji problémákon És ha kigyulladt benünk a hit melegsége, indítsuk utjára fáradt sorsunkat az ismeretlen sineken: »Meghalt az ó-év, éljen az új!«

Egyedüli árusító:

Székely és Társa
Museum-körút 7.

LUDTALPBETÉTEK
nagy választékban.

viseljük a világhírű
CHASALLA
cipőket

Ájóslábu
urak, hölgyek és
gyermek

LOHR MÁRIA - KRONFUSZ

Vegytisztító- Csipketisztító és
Kelmefestő

Gyár és központ: Budapest, VIII. kerület, Baross-ucca 85. szám. — Telefon: József 2—37.

A feleségem szigorlatozik.

Édes Málcsi néni,

a feleségem megkért, hogy írjak én ő helyette Málcsi néninek, mivel mostan nálunk nagy rendetlenség és baj van, mivel a Jolán most nem ér rá, a szigorlatok miatt. Örömmel értesitem Málcsi néni, hogy június tizennyolcadikára tüzték ki a feleségem szigorlatát és minden valószínűség szerint le fogja tenni, mert kórbonctanból ahhoz a tanárhoz került, akinek az előadásait hallgatta, ami — én nem értek hozzá, de ő mondja — nagy előny. A feleségem, szegény, egész nap élettant és bakteriológiát tanul, ami borzasztó nehéz dolog lehet; én multkor egy kicsit belenéztem ezekbe a csunya orvosi könyvekbe, — de meg is fájdult a fejem, meg a gyomrom is émelyegni kezdett, különösen ahol azok a nehéz betegségek vannak — de a feleségem kivette a kezemből és megsimogatott és azt mondta, hogy ne foglalkozzak ilyesmivel, aztán egy pár latin szót mondott, hogy ilyen betegséget lehet kapni, ha az ember foglalkozik ezekkel, mielőtt anatómiát tanult. Meg is kellett ígérem, hogy az ő jó férje leszek és nem csinálom rendetlenséget a könyvei között.

A feleségem igazán nagyon jó hozzám és én igen hálás vagyok neki és nem zaklatom őt a nyugtalansággal, hiszen annyi tanulnivalója van! Most is itt ül a szobában és én csak lábujjhegyen járok, hogy ne zavarjam. De hát az ilyen magamfajta tudatlan embernek, ugy-e, annyi mindenféle bolond gondolat megfordul a fejében, mikor ugy magára marad és nem érti az életet. Tudom én, hogy Jolánnak igaza van, hogy ez az egész egy kis hisztériás neuraszténia, ami el fog mulni, ha okos leszek és hallgatok rá, de sokszor azért nem tudok parancsolni a szivemnek. Az este is, amikor Jolán fáradtan és kimerülten bejött a hálószobába és kérdezte, hogy miért nem alszom még, egyszerre olyan nehéz lett a szivem, panaszkodni kezdtem, hogy senki sem gondol rám és hogy ugy félek a sötétben, de Jolán olyan jóságosan, komolyan mosolygott a szemüvege mögött, ahogy csak ő tud, és megfogta a pulzusomat és megkérdezte, hogy nem érzek-e fluktuáló nyomást a nervus simpaticus táján, aztán a mellemen is kopogtatott és felírt valami jó kenőcsöt, amitől biztosan jobban leszek majd. Én nagyon boldog voltam, hogy ilyen jó hozzám, és meg akartam ölelni a derekát, de persze olyan buta és ügyetlen vagyok, éppen egy olyan helyen nyultam hozzá, ahol, ugy látszik, nagyon veszélyes, mert az

ő jóságos és komoly modorában elmagyarázta, hogy máskor vigyázzak, mert éppen azon a helyen a tüdőnyírkmirigyek kontaktusban vannak a hidrohe-lioglobinus . . . na, már elfelejtettem, pedig tizszer is elmondatta velem.

Aztán mégis kibékültünk, édes Málcsi néni, csak az a sok baktérium ne volna a világon, amik elkészerítik az egész életemet, tudniillik Jolán nagyon komolyan veszi a baktériumokat és amiatt folytonosan dezinficiálni kell ha meg akarom csókolni, vagy ilyesmi. Ő azt mondja, hogy ez egy egész egyszerű idioszinkrázia a részemről, hogy ugy félek attól a kis karbol-szublimáltól, amibe esténként be szokta mártani a fejemet nyakig, de hát én az én kis buta fejemmel nem tudom elmagyarázni neki, hogy aztán egész éjjel tele van a fülem, meg az orrom ezzel a furcsa folyadékkal, biztosan kinevetne, ha panaszkodnék.

Nem is panaszkodom, csak egy kicsit szomoruán gondolok a junis hónap végére, amikor bizony nagyon egyedül leszek, mert Jolán akkor egész nap el lesz foglalva az egyetemen, a szigorlatok miatt. Az idő is olyan csunya errefelé, folyton szítál az eső, és én az ablaknál ülök és kibámulok, és mindenféle bolond gondolat között az jár a fejembe, hogy milyen jó és vigasztaló volna, ha abban az időben, amikor Jolán szigorlatozik, volna itt valaki velem, egy szöszke csacsogó gyerek, egy kedves csöppség, aki itt ülne az ölemben és néznénk ki az ablakon és együtt váránk a mamát.

Csakhogy ez nem olyan egyszerű. Málcsi néni tudja, ugy-e, hogy a kis babát ennek a hónapnak az elejére vártuk, Jolán mondta is, hogy ötödike felé meglesz, és le is feküdt pontosan, bár panaszkodott, hogy sok más dolga volna. Mondom, lefeküdt és körülvette magát sok szülészeti szakmunkával és folyton azokat tanulmányozta éjjel-nappal, hogy el ne tévessze, de aztán mégse lett semmi a dologból, a Jolán nagyon csóválta a fejét és végre megunta és felkelt. Később aztán rájöttünk, hogy nem ő volt a hibás, hanem az egyik szülészeti szakkönyvben a sajtóhibák miatt rosszul volt leírva, hogy hogyan kell gyermeket szülni, és ő ahhoz igazodott és így nem sikerült a dolog,

Jolán azt mondja, hogy az orvosi tudomány valamikor odáig viheti, hogy a férfiak is tudnak majd gyermeket szülni. Istenem, miért nem élek én abban a gyönyörű korban.

Most sietek feltenni a teát. Málcsi néninek kezeit csókoljuk.

(— inti.)

PURGO BAYER

A megbízható hashajtó
5 szemenként is kapható eredeti zacskóban.

EBAGA toilette crème

A francia krémek elismert jó tulajdonságaival rendelkezik, emellett zsirtalan, tehát nappal is használható.

:-: RECEPTEK :-:

Kérjük kedves olvasóinkat, ha receptjeinket kipróbálták, közöljék velünk őszinte véleményüket. Örömmel látjuk a t. Gazdasszonyokat e rovatunk munkatársául, ha jó és olcsó receptekkel rendelkeznek.

Narancskocsonya. $\frac{1}{2}$ liter forró vízben 2 dgr. fehér zselatint fel kell olvasztani. Ebbe belenyomni 6 narancs levét és 38 dgr. narancshéjon ledörzsölt cukrot hozzáadni. A levet a tűzön kevergetjük, de nem főzzük, csak jól leszedjük róla a habot; ha nem egészen állásztó, egy tojás fehérjének a habját adjuk bele, mely magába szedi a zavaros részeket, aztán tiszta asztalkendőn átszűrjük és apró formákba vagy a narancs kizsímított héjába töltjük, ahol megkocsonyásodik. Esetleg lapos tálba tölteni és csikokra vágva kompótot díszíteni vele. *Lengyel Annuska, Pazony.*

Diókrém-torta. 6 tojássárgát 6 kanál porcukorral habzásig keverünk. Azután három kanál finom lisztet s a hat tojás habját óvatosan hozzákavarjuk. Kikent és kiliszteztet formába öntjük s nagyon lassan sütjük. Töltelékje: 21 deka diót, 8 deka vanilát, izlés szerint cukrot veszünk s ezt $1\frac{1}{2}$ deci vaniliás tejjel leforrázzuk s addig habarjuk, míg fehér s némileg kemény lesz. Ha a torta kihült, kettévágjuk (forró késsel) s ezzel a krémmel megtöltjük, majd bevonjuk. *Szöcs Lenke; Kiskálló.*

Gyümölcskenyér. 15 dgr. datolya, 10 dgr. aszalt szilva, 15 dgr. füge, kevés mazsola, 10 dgr. hámozott és hosszukásra vágott mandula, 10 dgr. mogyoró, 10 dgr. dió, 10 dgr. citromát, 10 dgr. cukrozott narancshéj, 10 dgr. kandirozott gyümölcs, kevés cukrozott dinnyehéj. Az egészet finom szeletekre vágni, 2 deci rummal leönteni, kevés citrom héját hozzáreszelni és az egészet egy éjjelen át feküdni hagyni. Másnap tetszés szerint vagy omlós tésztába vagy finom költés tésztába betekerjük. Előzőleg egy darabka nyers tésztát $\frac{1}{4}$ kgr. cukorral jól összekavarni, hozzá természetesen a fentemlitett egész gyümölcsöt; azután a tésztát kinyújtjuk, megtöltjük bőven a gyümölcsessel. A gyümölcs a tésztába jól be legyen tekerve, hogy ki ne lássék. A tésztát aztán tojással bekenni és sütni. *Endrődy Mancsi.*

Vaniliás kifli (tojás nélkül). 10 deka lisztet eldörzsölünk 10 deka vajjal. Aztán hozzáadunk 7 deka törött cukrot, 5 deka hámozott, őrölt mandulát és mindezt jól összegyurjuk. Kis kifliket formálunk belőle és vajjal kikent, liszttel kihintett tepsi-ben megsütjük. Nagyon vigyázzunk rá, hogy ne barnuljon meg és mikor kiszedtük, rögtön forgassuk meg vaniliás cukorban. *Kálmán Károlyné, István-ut.*

Kirántott burgonya. Szép burgonyákat megfőzünk, meghámozzuk, ha kihültek, alul és felül kis szeleteket levágunk, a burgonya belsejét egy kiszűrővel vagy kis kanállal óvatosan kiszedjük, a belsejét husvagdalékkal megtöltjük, felvert tojás és zsemlyemorzsábau megforgatjuk és forró zsírban kisütjük. A husvagdalék készítéséhez veszünk $\frac{1}{4}$ kg. tiszta sovány sertéshúst, azt jól finomra megdaráljuk, teszünk hozzá 1 drb áztatott zsemlyét, 2 egész tojást, mindezt egy tálba tesszük, megsózzuk, fűszerezünk, adunk még hozzá kis lisztet, hogy a keverék tapadjon, összekeverjük és a burgonyát ezen töltelékkel megtöltjük, s ha kész melegen salátával feladjuk.

Zománcozott edény,

Tűzálló edény, összes háztartási cikkek

Kiss Ernő és Társa

BUDAPEST, VII., ERZSÉBET-KÖRUT 13. SZ.

Mit főzök ebédre?

Péntek: (Ujév utáni macskanyávogás) Káposztaleves, lekváros derelye.

Szombat: Gulyásleves, kirántott burgonya, (lásd receptek) gyümölcs.

Vasárnap: Borjucsontleves, felsár töltve gombával, gesztenyepiré.

Hétfő: Tarhonyaleves, lencsefőzelék füstöltoldalas, kompót.

Kedd: Pörkölt rizsleves, halpaprikás, almásrétes.

Szerda: Husleves, főttmarhahus, burgonyakörítéssel, paradicsommártással, mákosmetélt.

Csütörtök: Hagymaleves, borjupörkölt tarhonyakörítéssel, vaniliáskifli (lásd receptek).

KÖNYVESPOLCRÓL

Néhány közismert szólásmondás eredete:

„Az idő pénz.”

Ismeretlen időből eredő angol közmondás, mely szól: „Time is money!”

„Már nincsenek gyerekek!”

Molière „Képzelt betegek” című vigjátékában fordul elő: „Ah, il n'y a plus d'enfants!”

„Evésnél jön meg az étvágy”

Rabelais francia regényírónak (1495—1553) „Gargantua” című satirikus regényéből való mondás: L'appétit vient en mangeant.”

Dr. S. Z.

LEGRINOMABB
ILLATOS
Király
KÉKITŐ



BODAHERZ
ÉSTÁRSAIN
BUDAPEST

**Szép fehéreneműje
lesz, ha
Királykékítőt**

”

vesz.

Ugyeljünk a „Király” védjegyre!

KÉZIMUNKA

Rovatvezető: *Ádám Károly cég.*

Pikkely párna horgolási leírása.

A hölgyeknek legnagyobb gondot okoz, mivel lepjék meg ismerőseiket. A hosszú töprengés után a választás rendesen egy unpraktikus régidivatu kézimunkára szokott esni. Alant egy egész uj mintájú diszpárnának közöljük a leírását, aminek alapján mindenki egy szép, divatos diszpárnával lepheti meg ismerősét. Nem megvetendő ezen kézimunkánál, hogy a párnalap elkészítése alig kerül valamibe.

Tíz láncszemből egy hurkot horgolunk, ehhez négy láncszemet egy egyszeri ráhajtásos hosszú pálcikával a hurokba behorgolunk és utána egy sima hosszú pálcikát mellé horgolunk, ezt a négy láncszemes egy hosszú pálcikával lehorgolt és egy sima pálcikás csoportot még ötször, tehát összesen hatszor megismételjük és az utolsó csoportot egy rövid pálcikával az elsőhöz horgoljuk. Így keletkezik az első hálósor.

Most az első lyukba először egy rövid pálcikát aztán egy hosszú pálcikát (egyszeri áthúzással) majd négy hosszú pálcikát horgolunk melléje, közben a szálát nagyon lazán hagyjuk, hogy a pálcikák jól kihúzódhassanak. Ezután ismét egy hosszú pálcikát (egyszeri áthúzással) és utána egy rövid pálcikát horgolunk. Így elkészül az első pikkely. Az első pikkely után egy láncszemet horgolunk és éppen úgy, mint az első kezdjük, a második pikkelyt és egymás után összesen hat pikkelyt horgolunk. Az utolsó pikkelyt egy rövid pálcikával az első pikkelyhez horgoljuk, amikor is az első pikkely kör elkészül.

Négy láncszemet horgolunk a munkát megfordítjuk és úgy az utolsó pikkely alján lévő hosszú pálcikába a négy láncszemet ismét egy hosszú pálcikával hozzáhorgoljuk, valamint a mellette lévő hosszú pálcikába szintén egy hosszú pálcikát horgolunk.

Hat levegő szemet horgolunk és az első és második pikkely alatt lévő első hosszú pálcikába a hat levegő szemet szintén hosszú pálcikával hozzáhorgoljuk és a mellette lévő hosszú pálcikába ismét egy hosszú pálcikát horgolunk. Ezt a csoportot ismét összesen hatszor készítjük az utolsó szemet egy rövid pálcikával az elsőhöz horgoljuk. Ez képezi az alaphálózat második sorát.

Ez első hálósorokba egy rövid pálcika egy egyszeri áthúzásos hosszú pálcika, hat kétszeri át-

húzásos hosszú pálcika, majd ismét egy egyszeri áthúzásos hosszú pálcika és végül egy rövid pálcikát horgolunk. Ezáltal az első hurokra a pikkely elkészül. A pikkelyt egy láncszemmel a következő pikkelyhez kötjük. Így horgolunk hat pikkelyt és elkészül a második pikkely sor.

A második pikkelysor első és második pikkelye között azonban hat helyet nyolc levegő szemmel a harmadik sor alaphálózatát kezdjük.

A hálósorokra ismét hat pikkelyt horgolunk és pedig egy rövid, egy egyszeri áthúzásos hosszú, nyolc kétszeri áthúzásos hosszú, egy egyszeri áthúzásos hosszú és végül egy rövid pálcikából.

Idáig a párnát úgy készítettük, mint a csetneki vagy airis rózsát.

Az első és második pikkely között, mint előbb nyolc láncszemből megkezdjük körül a hat alapháló hurok horgolását. Erre nem mint eddig pikkelyeket, hanem még egy sor alaphálózatot készítünk, (ez ezentúl minden hálósorban megismételjük) és pedig úgy, hogy nyolc levegőszemet egy hosszú pálcikával az első hálósorokba beleöltünk és mellé egy hosszú pálcikát horgolunk. A második és minden páros hurokba két ilyen hurkot horgolunk. Így szaporítottuk a hat hurkot kilencre. A kilenc hurokra mint a harmadik sorban nyolc hosszú pálcikás pikkelyt horgolunk. Az ötödik hálósor sorra jövő huroksort minden harmadik hurokba szaporítjuk, így tizenkét hurkot kapunk.

Igy folytatjuk 14 sorig, olyképpen, hogy a hatodik hurok sornál minden negyedik hurokba szaporítunk, tehát tizenöt hurkot kapunk a hetedik sornál, minden ötödik huroknál tizennyolc hurokra, a nyolcadik sornál minden hatodik huroknál huszonegy hurokra és így tovább a tizenegyedik sorig. Természetesen a pikkelyeket a hurkok szerint szintén szaporítjuk.

A tizenötödik sornál nem szaporítunk, hanem változatlanul horgoljuk a két huroksort és arra az utolsó sor pikkelyt. A párnalap így elkészül.

A párnalaphoz kb. tizennégy dg. négyszáлу berliner (Zephir) vagy tizenöt dkg. Golf wool szűk-séges egyszínű vagy három árnyalatban satirozott színben. (Ha utóbbit vesszük, úgy öt soronként a színt változtatjuk.)

A pikkelyek szélét külön-külön arany vagy ezüst fémfonállal rövid pálcikákkal körülhorgoljuk.

Ha kész a párnalap, úgy minden pikkelyt külön-külön vizes ruhával levasaljuk.

A párnalaphoz külön egy-két oldalt borított selyem vagy saten sima párnaaljat készítünk, amelynek színe a párnalapéval egyező.

Fenti munkához szükséges anyag *Ádám Károly Budapest, IV, Kigvő-ucca 4. szám* alatti kézimunka és fonalkereskedésében kapható.

Élsőrangu női fehéreneműek hozott anyagból is leg-
jutányosabban készítettnek.
BALÁZSNÉ, Budapest, VII, Vörösmarty-ucca 31.
Telefon 88-74. E lapra való hivatkozással árengedmény.

SINGER VARRÓGÉPEK
csónakos, karikahajós, Central
Bobbín sülyesztő, legszebb kivitelben, mindenféle iparos gépek
a legolcsóbban kaphatók. Kedvező fizetési feltételek mellett is.
SINGER, BUDAPEST, VIII, JÓZSEF-KÖRUT 35.

GAZDASÁG

Milyen tyukfajta ténylesszünk?

Valamely tyukfajta megválasztása előtt, a tenyésztőnek mindenekelőtt azzal kell tisztában lennie, hogy milyen tenyésztést akar üzni, vagyis haszonbaromfitenyésztést vagy diszbaromfitenyésztést, mint-hogy e két különböző cél elérésére igen egymástól eltérő utak vezetnek. Míg a gazdasági haszonért való tenyésztésnél igen nagy szerepet játszanak az értékesítési viszonyok s a tartási költségek, addig a diszbaromfitenyésztésnél inkább csak a tenyésztésben divó irányzat s izlés jó főleg számításba.

Gazdasági haszontenyésztésre a nem jól fizető fajták alkalmatlanok. Ilyenek a nagybóbitájúak, a törpefélék, a hosszú lábtollazattal bírók, a ritkán tollazottak, a veszekedő természetűek s általában minden nehezen felnevelhető elpuhult fajta, mely sok ápolást kíván s az időjárás viszonyoknak nem tud ellenállni s amely fajta nálunk honosodni jó tulajdonságainak elvesztése nélkül nem tud. Ilyen fajták a páduaiak, hollandiaiak, törökök, a nagybóbitájú creves és houdan, a törpe-tyukfélék, a bantam, cochin, ugyancsak a viadorok, malayok és spanyolok, a yokohama, phönix és a francia disztyukok.

A gazdasági haszontenyésztésre alkalmas baromifajták közül egyesek kiváló tojástermelők, mások inkább hustermelők, végül vannak olyanok, melyekben ez a két tulajdonság, habár csak kisebb mértékben, egyesítve van. Olyan tyukfajta, mely minden körülmények és viszonyok között, minden irányban kiválóan hasznosító, nincs s ezért meg kell elégednünk az egyik, vagy a másik tulajdonság kiválóságában, avagy olyan tyukfajtaival, amelyek jó hustermelők is bár egyik tulajdonságukban sem mondhatók kiválóknak.

Az utóbbi csoportba tartozók jó tartási viszonyok között s okszerű tenyésztés útján mégis legközelebb esnek a minden irányban hasznot hozó gazdasági tyukok elérhetlen ideáljához, minthogy a jó tojóknak s a kiváló hustermelőknek tulajdonságait bár megkevesbedve, de mégis egyesítve bírják. Ilyen fajta a wiandott, az orpington, melyek közül az orpington inkább jobb hustermelő (fehér hus), míg a wiandott jobb téli tojó. E csoportba tartoznak továbbá a langshan (inkább husfajta), a plymouth-rox, a hrode-land, a fehér minorka és a sussex.

A kiváló tojástermelők kétfélék. Sok és kicsiny tojást termelők és olyanok, melyek kiváló finom és nagy tojásokat adnak. Sok és nagy tojást termelő s nálunk is jól bevált fajták a fegolyszínű olasz, a

nagyobb igényű fekete minorka, az erdélyi kopasznyaku, melyek mind igen tágas, füves jó legelőkön diszlenek csak. Szűkebb helyen, s kivált a zsákból való etetésre utalt tenyésztő legfeljebb jó téli tojót tartson az értékesítésre való tekintettel. Jó téli tojók az ázsiai véretek; az orpington, wiandott és langsan korai keltetésből származó tyukok. A jó tojó tyukok rendszerint jó takarmánykeresők s értékesítők, ellenben kevés húst produkálók.

Elsőrendű hustermelők a faverollok, créves és houdan tyukok ugyancsak az angol dorking, valamint ezeknek a gazdasági tyukokkal való keresztezéséből származó egyedek. A hustermelők s hizlálásra termettek rendszerint gyenge tojók, amellyel jó kotlók. A hustermelők csak igen jó és bő takarmányozás mellett diszlenek s rendszerint gondos ápolásra szorulnak.

Végül még megemlítem, hogy jó költő és csibenevelő fajták a közép nehéz és nehéz testűek. Ilyenek a sussex, wiandott, orpington, plymouth és brahma.

Rulf Géza.

OTTHON-, CSALÁDI- ÉS HÁZI TANÁCSADÓ

Sárgaréz tárgyak tisztítása. Piszkos, foltos, homályos, sárgaréz tárgyakat eredményesen lehet ismét ragyogó fényesre tisztítani, ha sósavat és vizet egyenlő mennyiségben összekeverünk és ezen keverékkel bekenjük a tisztítandó tárgyat. Ezután iszapolt krétába mártott puha posztóval erősen bedörzsöljük, s végül egy másik tiszta puha posztóval szárazra letöröljük.

Sósorszesz házi készítése. Vegyünk 5 kanál sót egy kanál jobb rumot, $\frac{1}{2}$ liter vizet, $\frac{1}{2}$ liter alkoholt. Az egészet öntsük egy $1\frac{1}{2}$ literes üvegbe jól rázzuk össze és 14 napig jól bedugaszolva száraz helyen hagyjuk pihenni.

Féjtálás ellen meg lehet próbálni a tenyérbe önteni egy kevés szalamiákszeszt; és abból orrunkon keresztül erős lélegzetet venni, mindaddig míg a szem erősen nem könnyezik.

A jó tyuk-ól kellei közé tartozik, hogy tiszta világos, száraz és könnyen tisztítható és szellőztethető legyen. Az ólat lehetőleg dombos helyen kell elhelyezni, úgy, hogy az állandóan védve legyen a nyugoti és északi szélől. A téglából vagy kőből épült ól helyett jobb és olcsóbb a deszkából készült, mert ebben a tyuk egészségesebben tartható.

***Elhizás ellen** saját meggyőződésünk alapján ajánlunk a »Hollandi soványító gyomor tea« használatát. Kapható minden gyógyszerertárban és drogériában.

***Holzmann Henrik** csász. és kir. udvari szállító »Hunyadi« gőzmosó-gyárában, VIII, Kisstáció-ucca 5. sz. alatt, saját speciális eljárás alkalmazása folytán minden gallér és kézelő fehér lesz, mint a hó és fényes, mint a tükör. A gallér lehajtása gőzzel való nedvesítés közben történik, anyaga tehát nem törik, a széle is külön le van vasalva, tehát nem karcolja a nyakat és viselése kellemes. Köztisztviselőknak és e lap olvasóinak kedvezményes árak!

Modern

BUTOR-
szalon
állandó nagy kiállítása

Teljes lakberendezések

Üllői-ut 14 és Baross-u. 11

Cégtulajdonos:

Gáspár Nándor

Szabad megtekintés.

Francia illatszerek és piperecikkek

Okfogon gyógyszerfár

BUDAPEST, VI, KER., TERÉZ-KÖRUT 12.

(Abázia kávéház mellett.)

HUMOR

Üzlefi szellem!

Rosenstingl halálos ágját körülvette az egész salád, miközben csendes elhaló hangon így szól az öreg:

Hul van a Szerénke?

Itt vagyok apukám.

Hát a Dávid fiam itt van?

Igen, itt vagyok tata.

Hát Lina a feleségem itt van?

Az asszony síró hangon felel, igen itt vagyok Móric, — az egész salád itt van.

Mindnyájan itt vagytok, — támaszkodik a párnákra a haldokló és körül néz a szobában: — a fene a pofátokat, — ti disznók, — hát akkor ki van az özletben?

Neki is van szive.

Rendőr (a részeg emberhez): Hát magát már mindig így kell fölszednem? Nem szégyenli magát?!

A részeg. — Nem ám, biztos ur! Mert, isten bizony, én is fölszedném a biztos urat a földről, ha szüksége lenne rá.

A makacs író.

— Mit akar ezzel a novellával? Hiszen már a multkor megmondtam, hogy nem jó.

— Azt gondoltam, szerkesztő ur, hogy azóta talán megjavult az izlése.

Levél.

*Uram! Önről hallottam sok jót és szépet
Meg rosszat is — hisz Istenem a népek
És, hogy mégis Önhöz fordulok . . .
Nagy sora van annak, biz nagy dolog . . .*

*Zavaromban, nem tudom, hol kezdjem
Vigyázok is, hogy meg ne sértsem
De lássa kérem, — öreg vagyok
Nem ösmer? — a Lucy anyja én vagyok . . .*

*A lányomról van szó, esdve kérem
Adja nekem vissza, ő az én vétem . . .
Mondja neki úgy, hogy Önnek se fájjon
Már nem szereti, magához ne járjon.*

*Azért siettem, talán nem késő . . . ?
Mert Istenem, oly bolond az idő . . .
Ugye visszaadja nékem a lányom
És nevét örökre imámba zárom.*

Kertész Béla.

TANÁCSOT? KÉRNEK

A teljesen cím nélküli, illemsértő vagy személyeskedő tartalmú közléseket nem vesszük figyelembe. Cégeket csakis levélben ajánlunk, ha a válaszbélyeg mellékelve van. A szerkesztőség sem a lekötött kérdéseket, sem a válasz tanácsokért díjazást nem fogad el. A levelek szerkesztőségünknek címzendők.

34. Leányom, ki egyik budapesti nagybanknak tisztviselő-nője, zeneileg és irodalmilag magasan képzett, uccai ismeret-séget kötött egy nálánál alacsonyabb képzettségű és tudású uriemberrel, egy iparossal. A férfi szolid, józang gondolkodású és jó megjelenésű. A milyen nagy és őszinte a szerelem a fiatalok között, épen olyan nagy aggodalom tölt el a fiatalok jövő sorsáról. Vajjon a szerelem idővel nem-e száll el és az a nagy különbség, mely kettőjük között a tudás és műveltség tekintetében fennáll, nem-e fog későbbben zavarokat okozni? Kérem e lap olvasóinak őszinte és tárgyilagos tanácsait. *Egy aggódó anya.*

35. Tanácsot kérek a következőkre. Köztudomásu, hogy a fehérenemű szekrény ruhadarabjai nem egyforma nagyságúak s alakjuk is különböző. Szép, csinos szekrényt szeretnék, ezért kérem társnőim tanácsát, milyen sorrendben rakjam a ruhadarabokat, hogy a szekrény csinos és izléses legyen. *Török Istvánné, Nagykőrös.*

36. A háboru családomat tönkre tette. Férjem meghalt, anyagilag tönkre menve fiamat ki kellett venni a gimnázium negyedik osztályából. A gyermek hazulról megszökött és egy pusztára beállott egy gazdához mezei munkásnak. A birtok uj gazdát kapott, fiam állását elhagyta, kereset nélkül van. Tanácsot kérek, hagyjam-e a fiut tovább a gyakorlati gazdasági pályán vagy kezdje el ismét régi tanulmányait. *Egy hadiözvegy.*

OLVASÓINK! ÜZENETEI

29. *Dorinay Alfonzné, Kakaspuszta.* »EBÉDLŐM ajtajának tejüveg ablaka pecsétetes«. Kérem próbálja meg az ablakot tiszta benzinnel jól átöröszölni. Nálam ez az eljárás bevált. *Móritz Janka, Esztergom.*

31. *Benes Ilonka, Elemér-ucca.* »HOGYAN tudnám fürdőszivacsomat felrisszítani és kitisztítani«. A szivacs igen jól megtisztul, ha bedörzsöli epeszappannal s utána meleg vízben jól kinyomkodja s ez eljárást többször megismétli. Szalmiakszesszel is lehet tisztítani, de az rontja a szivacsot. *Husny Margit Kaba, Hosszu-ucca.*

33. *Jakabné, Szolnok.* »A HÁZTARTÁSI alkalmazott milyen törvények alapján kötelezhető kártérítésre?« Olvassa el a »Gazdasszonyok Lapja« 3., 4., 5. számában a »Jogi kérdések« című rovatban közölt »Cseléd és gazda« című közleményt. *Szerk.*

Dr. W. K.-né. Mi ugyan elvből nem ajánlunk lapunkban cégeket, azonban ez esetben kivételt kell tennünk. A »MEISTER« szappan használatánál a nagymosás tényleg gyermekjárték, a ruhát nem rontja, patyolat fehérré teszi. Színes kelme mosására különösen alkalmas, a színek nem fakulnak ki-

Akarja,

hogy hófehér és tükörfényes legyen a

Gallérja?

Akkor vigye

HOLZMANN HENRIK

csász. és kir. udvari szállító

„Hunyadi“ gőzmosógýarába

VIII, Kisstáció-ucca 5.

alá, a Bodó kávéház közelében.

Ha hétfőn, vagy kedden átadja, szombaton már meg is kaphatja.

Kérelem!

A »Gazdasszonyok Lapja«, mint »A Magyar Uriasszonyok Közlönye« lelkes pártfogóihoz, jó barátaihoz, hű olvasóihoz és munkatársaihoz fordulva, hálás köszönetet mondok eddigi szives buzditásuk és támogatásukért. Jól tudom, hogy még nem tartok ott, hogy lapom lelkes táborát, — mindenben ki tudtam volna elégíteni, de úgy érzem, hogy amit eddig nyújtottam komoly, becsületes törekvés és igazi irodalom volt. A »Gazdasszonyok Lapja« sorsa, jövője a kedves olvasóközönség kezében van. Támogatásukkal szeretném elérni azt, hogy a lap rövidesen nagyobb terjedelemben jelenhessen meg. Ezért arra kérem mindazokat, akik a »Gazdasszonyok Lapja« sorsát szívökön viselik, akik azt óhajtják, hogy végre a magyar uriasszonyok is, hozzájok méltó, nyílt, becsületes és »fehér« tartalmu irodalmi és gyakorlati háztartási laphoz jussanak; támogassanak azzal, hogy a lapot **barátnőik, ismerőseik, szomszédjaik és rokonaik körében ajánlják és szükségleteiket csakis a lapom hirdető cégénél szerzik be.** Aki a lapnak tíz 1/4 éves előfizetőt szerez, — ajándékkul 1/4 évig a lapot teljesen díjtalanul kapja, és **3 drb szép hófehér tányért.** A »Gazdasszonyok Lapja« minden új 1/2 éves előfizetője ugyancsak **3 drb** mély, vagy lapos **tányért**, aki pedig 1 évre fizet elő **6 drb tányért** kap ajándékba. A tányérok a »Lloyd Keramiaipar R. T.« **szép hófehér és nivós gyártmányai.**

A »Gazdasszonyok Lapja« előfizetési ára:

Egész évre	200.000 Korona
Félévre	100.000 »
Negyedévre	50.000 »

Igaz tisztelettel

Kertész Béla,

a »Gazdasszonyok Lapja«
szerkesztő-kiadója.

A FORIZMÁK

»Ne első és ne utolsó falatjában itéld meg az étel ízét.«

»Mi lenne az emberiségből, ha csak az küzdene, ki a végrehajtás bizonyosságát előre láthatná?«

»A kapaszkodás főereje az, hogy ismerik feljebbvalóik gyöngéit.«

»A legkegyetlenebb kényszerzubbony: a nyomor.«

»Ha egy szellemtelen asszony szép, akkor »beauté« a neve; de ha csunya, akkor — liba.«

»Az élet meghosszabbításának titka: ne rövidítsd meg az életedet.«



Szőreltávolítás

hölgyek arcáról és egyéb kellemetlen szőrök csakis »RAVISANT« hajeltávolítóval érhető el. Teljesen kipisztítja a szálakat és káros nyomokat nem hagy hátra, amiért felelősséget vállal. **Ara 40.000 kor. Botár Regina arcápolási intézete Budapest, VII, Erzsébet-körút 54.**

Orvosi tanácsok

Rovatvezető: Dr. Halász Andor, gyermekorvos.

Néhány megjegyzés a testedzésről.

Banális idézetekkel nem szükséges a testedzés fontosságát bizonyítanom, erről minden egészséges és józan gondolkodású ember meg van győződve. Röviden inkább azt óhajtom megvilágítani, hogy milyen különbségek vannak az egyes testedző sportok közt; egyik az egészségnek és fejlődésnek már a legzsengőbb korban javára van, a másikat csak fejlettebb szervezet üzheti előnyösen, míg vannak egyes sportágak, melyek rendszeres gyakorlása a szervezetet inkább kimeríti, mint edzi. Ezen szempontok alapján mindjárt csoportosíthatjuk is a különböző sportokat. Már a legifjabb gyermekkortól, a 2^{1/2}—3 éves kortól kezdve a szervezet fejlődését kiválóan előmozdíthatjuk a rythmicus szabadgyakorlatok (más szóval csuklógyakorlatok) útján, melyek a végtagok és a törzs szabályszerűen előírt hajlításából állanak és az izomzat erősítése mellett a szabályszerű mozdulatok begyakorlásához szükséges figyelem megszoktatásával fegyelemérzést csöpögtetnek a kis apróságokba. 4—5 éves kortól kezdve nyugodtan korcsolyát köthetünk kicsinyeink cipőjére, a korcsolyázás nyíhe, nem megerőltető, egészséges sport, amellel bátrakká teszi hiveit, még a jég hátán is megállják a helyüket. 6 éves kortól rendelkezésre áll az uszás, mely mértékkel üzve hasonlóan kiváló testedző szórakozás fejlődő gyermekeink részére. — Már kifejlett szervezetek további edzésére, a meglevő izomerő és rugékonyság gyarapítására való az »athletica« minden valamirevaló sportágával, mint a rövidtávolságu futás, magasugrás, távolugrás, súlydobás, gerelyvetés, diszkoszdobás stb. — A felsoroltakkal ellentétben vannak megerőltető sportok, melyek a túlzottan igénybevett izommunka következtében olyan megterhelést rónak a szív működésre, hogy végeredményben az élettartamot megrövidítő szivtágulást és más maradandó szivbántalmakat okozhatnak. Ilyen a hosszútávolságu futás, a versenykerékpározás, a mértéktelenül üzött hegymászás, birkózás stb.

Nőknek nélkülözhetetlen a



Még egy-két szót a testedzés alatti magatartásunkról. A ruházat könnyű legyen, mert a sporttevékenység fokozott izommunkája fokozza egyszerűen a test hőtermelését is. Ne legyen a ruházaton semmi olyan lezorító öv vagy kapocs, ami a mellkasnak és hasüregnek szabad tágulását akadályozza, mert ezen szabadabb tágulásra szükségünk van a fokozottabb izommunka következtében beálló kiadósabb lélegzetvételekhez. Zárt helyiségben üzött testedzés nem kíván olyan szobahőmérséket, mint különben ott megkívánunk, elég kb. 16 C°. Közvetlenül étkezés után ne sportoljunk, mert az emésztés a szervezet egyéb részeiből sok vért vonz a bélrendszer ereibe, a fokozott izommunkának pedig szintén sok vére van szüksége és ezt az emésztés — mely ilyenkor nem kaphatja meg a szükséges vérmennyiséget — okvetlenül megszenvedti.

Dr. H. A.

Jogi kérdések

Rovatvezető: Dr. Sauer Zoltán ügyvéd.

Az albérlő.

II.

Albérllet megszűnése.

Általános szabály az, hogy az albérleti viszony felmondással szüntethető meg. (Van kivétel is, erről majd alább szólunk). — Simábban szokott lefolyni az elválás fő- és albérlő közt akkor, amikor az albérlő mond fel, mert ennek kiköltözését a főbérlő nem akadályozhatja meg, hacsak nem maradt adós a bérrrel. A hátralékos bérösszeg biztosítására ugyanis a főbérlő visszatarthatja az albérlő ingóságait (de a személyes szükségletére nélkülözhetetlen dolgokat nem!), perli albérlőjét a bérkövetelés erejéig és birói ítélet alapján aztán lefoglalja végrehajtó közbenjöttével a visszatartott ingókat és azokat elárverezteti.

Sokkal nehezebb azonban a helyzet akkor, amikor a főbérlő mond fel albérlőjének, mert itt

már azután alig kerülhető el a birói eljárás, — sőt még jogerős birói ítélet alapján is csak hosszas eljárás után szabadul a főbérlő albérlőjétől!

Az albérlővel szembeni felmondás rendes ideje három hónap, de ha a főbérlő igazolni tudja és akarja, hogy a felmondott lakásrészre neki, vagy közeli hozzátartozójának van *elkerülhetetlenül* szüksége, vagy más fontos okból kénytelen az albérletbeadást abbahagyni, akkor egy hónapi határidőre is fel lehet mondani. Sőt 15 napra is szólhat a felmondás, ha az albérlő írásbeli felhívás dacára, vétkesen késedelmeskedik a bérfizetéssel, vagy ha megintés ellenére rongálja a szobát, annak berendezését, a szobát jogtalanul másnak engedi át használatra, avagy ha botránys magaviseletet tanusít.

A gyakorlatban azonban ugyszólván teljesen mindegy, hogy mennyi időre szól a felmondás, mert akár 15 napos, akár 30 napos, vagy 3 hónapos is az, de az albérlő önként nem fogadja el a felmondást, akkor ugyanis mindenképen pert kell indítani a főbérlőnek a felmondás érvényességének kimondása iránt. Mivel pedig ez a per két birói fórumon (járásbiróság és törvényszék) megy keresztül s mivel ennek lefolyása majdnem kivétel nélkül legalább 3 hónapig tart, azért legokosabb, ha a főbérlő mindjárt a három hónapos felmondást alkalmazza. Ehhez ugyanis semminek a bizonyítása nem szükséges s a bíró mindjárt az első tárgyaláson érvényesnek mondja ki a felmondást (hacsak annak közlése körül nem történt szabálytalanság!), míg a 30 és 15 napos felmondásnál bizonyítani kell az előbb említett kivételes körülményeket. Ez pedig azután több birói tárgyalást vehet időbe és későbbben vezet eredményre, mint a 3 havi felmondásra irányuló per.

A felmondást mindenesetre a hó első napjáig kell írásban közölni, mert különben az érvénytelen. Ha a felmondó levél postán megy, úgy ajánlatos azt néhány nappal előbb elküldeni, mert a kézbesítés napja az irányadó. — Ha az albérlő nem ad írásbeli nyilatkozatot arról, hogy a felmondást elfogadja, akkor a felmondás közlésétől számítva nyolc napon belül a járásbiróságnál pert kell indítani a felmondás jogszerűségének kimondása iránt, mert enélkül a felmondás annyi, mintha meg sem



Békebeli
**Liliom-
vászon**
28.000 korona

Külön részletesztály.
Vidékre mintákat
küldünk.

LEFKOVITS és **ORTNER** KIRÁLY-
UCCA 19

A soványak kövérek lesznek, ha

SZENT ISTVÁN

malátakivonatot esznek.

történt volna. — Ha aztán a bíróság jogerősen kimondta a felmondás jogosságát, akkor az ítélet alapján végrehajtást lehet kérni az albérlő kilakoltatása iránt, amit a lakáshivatal hajt végre. — A végrehajtás is legtöbbször hosszú procedurán megy keresztül, amíg az albérlő tényleg kilakoltatható lesz. — Ha az albérlő beköltözésekor olyan *írásbeli* nyilatkozatot ad, melyben kötelezi magát, hogy egy határozottan megjelölt napon (pl. 1925. június 10-ikén) a bérelt lakásrészt kiüríti, akkor ennek alapján az eljárás egyszerűbb, nem kell felmondani, mindjárt a bírósághoz lehet fordulni s ilyenkor a végrehajtás is gyorsabb.

Ha a főbérlő a lakását lakáshivatal útján másra átruházza, akkor a lakásban lakó albérlőnek felmondás nélkül ki kell költöznie, de erre a lakáshivatal legalább egy, legfeljebb három havi halasztást engedélyez s ennek lejártával karhatalommal kilakoltatja az albérlőt. — De azzal szemben, aki éppen albérlőjének gyorsabb kilakoltatása végett szívesen ruházza át másra a lakását és az albérlő kilakoltatása után a lakásba megint maga költözik, — esetleg igen súlyos kimenetelű megtorló eljárásnak lesz helye.

HIREK.

Magyar szakács sikere Braziliában.

Hosszu idők óta vált közmondássá az a megállapítás, hogy a magyar ember munkáját csak külföldön becsülik meg. S miután ez a szokás ősi átokká nőtte ki magát, ennek tudatában azok az értelmiségiek, akik magasfoku technikai vagy szellemi tudással rendelkeznek, kénytelenek az országot sietve elhagyni és a vilákontinens bármely részében elhelyezkedni, ahol tudásuknak biztos existenciát és támogatást találnak. A szakácsosztálynak is sok érdemes tagja külföldön látja biztosítottan existenciáját a magyar szakácsi karnak színe-java a szélrózsa minden irányába indulva, itthagyják az országot s nem ritka esetek közé tartozik nálunk sem, hogy amerre járnak, mindenhol hirnevet szereznek a magyar szakácsművészetnek. Az európai, amerikai és a többi földrészek kulturországainak bármely városában, a nagy szállók és éttermek konyháiban mindenütt ott látjuk a magyar bolygókat, illetve szakácsokat, kik vándor darvak módjára lepik el a fenti államokat, mert itthon nincsen a létfenntartásuk biztosítva. A napokban a délamerikai Brazília Sao Paulo állam hasonlóvárosából levelet kaptunk egy darab ujságrésszel, melyet szószerint leközölünk az ottani magyar ujságból:

EBAGA fagykenőcs

A legujabb tapasztalatok alapján készül.

— *Egy magyar szakács sikere.* A Sao Paulo Automobill Clubban a közelmúltban tartották meg Washington Luiz volt államelnöknek bucsuját — fényes bankett kíséretében. A banketten négyszáz személy vett részt. A lakomán kitünőbbnél-kitünőbb fogásokat szolgáltak fel és mindegyik étel külön szenzációja volt az estélynek. Amikor feltálatlak egy különleges módon elkészített husételt, maga Washington Luiz volt elnök érdeklődött az elkészített ételek mestere után. Általános dicséret és meglegedés jutott ki a vacsora ezermesterének; egy magyar embernek Brajericsk József főszakácsnak.

Az bizonyos, hogy kevés embernek mondták még, — ott, ahol egy banketten négyszáz ember jóllakik, — dicséret a mesternek, ilyen jót még Sao Paulóban nem ettünk!

Mi is örülünk, hogy újból dicsőséget szerzett egy honfitársunk a magyar névnek. *Truxa F.*

Házikisasszonyt, mely **főzni és varrni** is tud keresek január első napjaira. Cim: a kiadóhivatalban.

Francia vagy angol nő **ebédkosztot és szobát alváásra kap** azért, hogy a délutánokat és estéket magányos urnőnél töltsi. Cim: a kiadóhivatalban.

KEDVEZMÉNYEK

FENDRICH IMRE

VÁSZON ÉS KELENGYE CÉGNÉL
IV., Belváros, DEÁK-TÉR 3.

Menyasszonyi kelegyék

minden kivitelben.

Asztalneműek,

Törülközők,

Konyharuhák,

Zsebkendők,

Fehérneműek

Kedvezményes árban kaphatók.

Vidékre árajánlattal készséggel szolgál.

Austerlitz és Társa

BUDAPEST, IV., VÁMHÁZ-KÖRUT 2.

Szemben a központi vásárcsarnokkal.

TELEFON: József 21—21.

a következő árkedvezményt nyújtja olvasóink részére:

1 kg. kristálycukor	14.600 K
Kockacukor 5 kg-os dobozban á	15.400 „
Kockacukor 1 kg. kimérve	15.600 „

REKLÁM!

1 kg. Pörkölt santoskáv	72.000 „
Kiváló Japán rizs 1 kg.	12.000 „

SZINHÁZI LEVÉL.

Nagyságos Asszonyom!

Boldog ujesztendőt kívánok és tudatom, hogy a színházak 1925. évi programja friss egészségben talált. Ezt az én acélos szervezetemet nem félttem a ránk váró töméntelen premiér-izgalomtól sem, mert tapasztalatból tudom, hogy kár izgulni: még a legnagyobb színházi események után is olyan kaccen-jammer fekszi meg a gyomrokat, hogy a legokosabb dolog jóelőre berendezkedni a szolid, mérsékelt élvezetre. Engem ugyan se nem »föznek« meg, se nem vaditanak meg a kétségbeesetten konkuráló színigazgatók káprázatos ígéretei. Tudom, hogy a szezonnak hátralevő, nagyobbik fele már igazán nem tartogat semmiféle magyar színműirodalmi szenzációt. Vagy mit is várhatnánk? Molnár Ferenc megbukott, Móricz Zsigmond még csak a bukásának huszonötödik demonstrálásáig sem jutott, akkorát bukott, Herczeg Ferenc ki sem rukkol a darabjával, Szomori Dezső mélyen hallgat a tavalyi kudarc óta... mi jöhet még, ki jöhet még? Talán Vajda Ernő?... A második vonalnak ez a rekordere legfőlebb ha a színpadi ügyeskedésnek valami hajmeresztően zsonglőr mutatványával szórakoztathat. Egyéb semmi. Lengyel Menyhért is elsütötte a nagy ágyuját »A waterlooi csatá«-ban... igaz, hogy olyan hatalmas visszhangja van, amilyenre az »Antónia« óta legfőlebb operett-színházakban van csak példa.

Különben mit meséljek Nagyságos Asszony-nak!... Hiszen a karácsony alatt végigmulatott vagy hét színházat és most vagy boldog merengéssel, vagy boldogtalan csömörrel telve gondol a szórakozó Budapestre. Hogy ennek a szegény városnak már az is jó, ha egy háromfelvonásos vígjátékban öt épkezláb szöviccet kap... vagy a kedvenc operett-színésze hang nélkül hülyéskedik végig három ostoba fölvonást... Oh, Nagyságos Asszonyom, ezeknek a kisigényű pestieknek még ez is sok. Mert ha helyén lenne a szívük és az izlésük, akkor a Víg-színház nem tudná levenni a műsoráról Bernstein csodaszép »Tükörfolyosó«-ját és a Renaissance a Géraldy csipkeszövésű »Aimer«-jét, — mert akkor a Nemzeti Színház nem a tavalyi sikereiből akarna kései szikrákat kicsiholni, hanem a francia, az angol, az olasz és a német drámairodalom modern klasz-szikusait adná a közönségnek... az Unió prózai színházaiban pedig a világ legjava vígjátéka és bohózata termését kapnánk... De hát itt minden nemes akarást megfojt a közönség hihetetlen eltorzult látása és nehogy azt higgye: ez magyar betegség, — mindenütt így van, Párisban és Rómában, Londonban és Berlinben, a régi formákat megunt

játékszerekként dobták el az emberek és a régi formákkal szemétdombra került a régi, sok évszázadon leszűrt lényeg is, amit röviden mégis csak művészet-nek kell nevezni. Aki odahaza, a lakása meghitt csendjében könyvet olvas, az ma nem publikum, még akkor sem, ha sűrűn megy színházba, mert felszívódik a nagy lömegbe és valósággal kóros szug-gesztíó alá kerül, amely pontosan addig az ideig bénítja meg józan ítélőképességét, amíg az előadás tart. Csak így magyarázható meg, hogy ha társaság-ban azt kérdezi az ember:

— Na, hogy mulatott a »Tébolycsárdás« című operettnél? — ezt a feleletet kapja:

— Nagy butaság.

De azért mindenki megnézi a »Tébolycsárdás«-t és vörösre veri a tenyerét a nagy keringő meg a shimmy-tánc után.

Ejnye, — fogja mondani Nagyságos Asszonyom — milyen unalmas fráter az én levélíróm... Mit bölcsekedik, mit kritizál, mit nagyképüsködik, ahelyett, hogy néhány vérbeli színházi pletykát mondana. Hála Isten, van ebből a fajtából is.

Egy kedves színházi újságíró, aki nemrégén színész volt, beleszeretett a Renaissance-színház egyik fiatal tagjába. Persze nőnemű lénybe. Bájos, ügyes teremtés; csinos sikerei is voltak. Minden rendben lett volna már, csak a leány részéről hiány-zott az apai beleegyezés. A vőlegény — mert a fiatalok titokban eljegyezték egymást — kétségbe-esésében Sebestyén Gézához fordult tanácsért. A szókimondó, kemény Sebestyén fölkereste az apát, aki az ő miskolci színházában is meg szokott fordulni és olyan brutálisan csapott le rá, hogy az apa ijedtében megadta a beleegyezést. De már pénzről hallani sem akart. Az újságíró most a szerkesztőjé-hez fordult: segítse őt ki legalább hat millió koronával. A szerkesztő átadta a hat milliót a vőlegény — egyik barátjának, de ezzel az utasítással:

— Adjon belőle két milliót a menyasszonynak és beszélje rá, hogy ne menjen feleségül ehhez az emberhez.

— De hát hogy tehet ilyet, szerkesztő ur? — kérdezte meglepetten a barát.

— Maga ehhez nem ért! Nézze, ha én két millióval megcsinálhatok egy üzletet, mért költsek rá hat milliót? Man probiert...

A barát fölajálta a két milliót a menyasszony-nak, aki fölháborodva utasította el az ajánlatot. Nem maradt más hátra: oda kellett adni az egész hat millió koronát a boldog vőlegénynek.

Olcsó butorvásár

Lányinál Podmaniczky ucca 27.

Teréz-körut sarok, Nyugotinál.

Pontos kiszolgálás. Vidékre szakszerű csomagolás.

És hogy a boldogság még teljesebb legyen, Kiss Ferenc nem kevesebb, mint tizenöt millió koronát adott az ifjú párnak nászajándékol.

Mondja csak, Nagyságos Asszonyom, hány sok-ezerholdas földbirtokos cselekedett volna úgy, mint Kiss Ferenc, akinek az a szerény nyolcvan holdja még mindig csak a holdban van?... Ha csak egyet is talál, kérem, táviratozza meg a címét. Sürgős. Magam is nősülésben sántikálok. Grácia szerencsétlen fejmenek!

Kezeit csókoló szolgája

Eugenius.

REGÉNY.

Kanárý Zoltán

Írta: **Ráskai Ferenc.**

III.

Hidacska.

(Folytatás).

— Ne is folytassa, Sári kisasszony!

— Tessék?! — meredt rá ez, a harag megdöbbenésével.

— Azt már hallottam, hogy nő anyának hazudta magát, csak hogy felesége lehessen egy férfinak. De hogy akadjon nő, aki életének kockáztatása árán is el akarja magát ütni a férjhezmenés tisztességétől, ez elképzelhetetlen volt számomra. De mindennél elképzelhetetlenebb, hogy egy ilyen esetben én bármiképpen segédkezhet nyújtsak. Ön, kedves Sári, nemrégiben bizalmára méltatott, tudomásomra hozta, hogy barátnője lett valakinek. Akkori válaszból kiérezhette, hogy megértéssel vagyok ön iránt. Nem vagyok én moralista. Mindenekfelett ember vagyok. Tudom, hogy az ember erkölcsi útja mellett bozótok húzódnak meg és a bozótok között ösvények bujkálnak. És, hogy a főútról ezekre az ösvényekre kerget sokunkat az élet. De ezek az ösvények azért vannak közelében a főútnak, hogy egy jó pillanatban erre visszatérni lehessen. Miért nem akarja ön, kedves Sári kisasszony, felemelt fejével viselni anyaságát, amikor azt meg is tehetné?!

Most farkasszemet nézett egymással Zoltán és Sári. Az utóbbinak szeme szikrázott a düttől és remegett a hangja, ahogy mondta:

— Ha nem ismerném jól, ha nem tudnám, hogy meggyőződésből beszél, azt mondanám, hogy a templom közelsége erkölcsprédikátorra nyomorította. És talán haragudnék is kenetteljes szavaiért, vagy legalább is kinevetném. Annyit mindenesetre jegyezzen meg magának, kedves Zoltán, hogy én

semmiféle ösvényeken nem bujkálok. Ha céljaimnak megfelelne, meggyőződésem nem tiltaná, úgy házas-ság nélkül is büszkén viselném az anyaságot, fel-téve, hogy az apát szeretem. De míg egyrészt nem vagyok szerelmes, másrészt a célom az, hogy a Zeneakadémián magamat kiképeztessem. Már pedig ez csak gyerek és házasság nélkül lehetséges. Hogy se feleség, se anya ne legyek, ezért jöttem.

— Értem önt, kedves Sári. És ha előbb az erkölcsprédikátor mondott nemet magának, úgy a barát ezennel még rá is dupláz erre. Ismeri érzé-keny természetemet. Nos, én nem tudnám elviselni a gondolatot, hogy tudatosan kitegyek egy lányt olyasminek, amivel az élet kockáztatása jár.

— A gyerek életére gondol?

Sárinak ebben a kérdésében volt egy kis ka-cérság. De volt benne jó adag, szívből jött humor is.

— Megérdemelné, hogy igene! feleljek. Dehát nincsenek érzelmeim, képzeitem egy háromhónapos magzattal szemben és így nem lehet iránta rész-vétem sem. Jól tudja, hogy csakis magát félttem, senki mást, kedves Sári.

— Köszönöm, — mondta szelid mosollyal a lány. — Ha jól emlékszem, az első eset, hogy bi-zonyságát adta rokonszenvének. Sajnos, hogy ennek kinyilvánításához arra volt szükség, hogy anyává legyek — mástól! Egyébként, aggodalma fölösleges.

— Tudom, nem több egy percentnél, aki a bűnös uton rajtaveszt. Lehet. De nekem elég az az egy percent, hogy, ha lehet, visszatartsam. Vagy legalább is, hogy segítségére ne legyek.

— Képes belekergetni egy házasságba? Képes lemondani arról a színes jövőről, amit zeneakadémiai tanáraink festegettek elém?

Zoltán nem felelt, csak a kezét nyújtotta Sári felé.

De a lány elhuzta, azonban Zoltán újra feléje nyújtotta, most már e szavakkal:

— Igen nagyon kérem, ne beszéljünk erről többet! Igen?

Sári még mindig nem akart tudomást venni a kéznyújtásról. Az ablakhoz lépett, kinyitotta és ki-bámult rajta. Ha legalább harmadik emeleti ablak volna, hogy levethetné magát.

E pillanatban ott termett mellette a macska az ablakon. Már nyúlt is utána, hogy megsimogassa, de az rendes útján gyorsan lekuszott és azután eltűnt szeme elől.

— Cic . . . cic — szólt utána és megeredtek megint a könnyei.

Kanárý most már megfogta gyengéden a kezét és elhuzta.

— Nyitott ablaknál sirni! Megláthatják!!

Sári felütötte a fejét, rábámult Zoltánra, aztán az asztalról felkapta napernyőjét, sarkon fordult, az ajtót feltépte és szó nélkül eltűnt mögötte.

Akkor, amikor ez történt, még a világháboru előtt, Kanárý sokat és sokszor gondolt Sárira. Nem

egyszer őszinte aggodalommal. Vajjon mi történt vele?

Csak pontosan négy hét múlva kapott róla hirt. Egy nyomtatott írást arról, hogy eljegyezte magát az ügyvéddel.

Aznap nem volt boldogabb ember Kanáry Zoltánnál.

És öt hónap múlva megint hirt kapott róla. Egy megszólítás és aláírás nélkül való levelet. De nem volt kétség: Sári írta.

Talán meglepődik, hogy hirt hall rólam. De hát kissé el vagyok foglalva. Amint jól tudja: feleség lettem. Sőt már anya: egy kis, négyhetes fiam van. Drága kis teremtés. Az én óhajomra Zoltán a neve. Hiszen magának van némi része abban, hogy a világra jött . . . Igaz, a cicájának hány lett?

IV.

A nő multja.

E levél után, amit Sári még pár hónapos aszszony korában írt, évek multak el.

Sulyos évek! Rettenetes évek!! A háboru, a bolsevizmus évei.

E sulyosan hosszú idő alatt egyáltalában nem volt hire róla. De ez fel sem tűnt Kanárynak. Egyszerűen azért, mert eszébe se jutott. A már özvegy-sorban írt levele tehát nemcsak hogy meglepte, de valósággal fejbekólintotta . . . A tartalom keserű panasz. És végül az a gyilkosan ható pár sor, amellyel őt teszi felelőssé egész életéért.

Igen, ha ő akkor odalöki azt a husz koronát, megszabadul az anyaságtól. Meg a férjhezmenéstől. És ma nagyhirű énekesnő, anyagi gondok, özvegyi fátýol és két gyerek nélkül — ezt vágja szemébe ez a levél.

Tessék, pedig ő jót akart és mi lett belőle?!

Istenem, lehet-e biztosan tudni, hogy mikor is tesz jót az ember?

Kanáry éppen mostanában olvasta, rendőri hírként, hogy egy jómódu apa fürdeni vitte nyolcéves kisfiát a margitszigeti strandfürdőbe. Ahogy jegyet vált, rábámszkodik négy-öt, fiához hasonló koru gyerek. Szegények. Szemükből szinte lángolt az epedés: istenem, ha ők is fürödhetnének egyszer abban a rangos, díszes fürdőben! A jómódu apa eléri bámszkadásukat és megkérdi tőlük:

— Akartok-e szintén fürdeni?

Hogy akartak-e?!

. . . Este aztán, hogy a medence vizét kieresztették, hogy másnapra frisset eresszenek beléje, görcsökbe rándult hullára akadtak a medence mély pontján! Mint utóbb kiderült: egyike volt a szegény gyermekeknek.

Kétségtelen: az a jómódu ember jószívü volt és jót is akart. És mi lett belőle? Emberhalál!

Ő, Kanáry, viszont attól félt, emberhalál eshetik, ha hozzá segíti Sárít tiltott szándékához és ime három életre zuditott nyomoruságot: Sárirra és két gyermekére.

Igaz, ugy a saját, mint minden igaz ember lelkiismeretétől megkapja a felmentést.

Ez azonban Sárin nem segít.

Pedig segítenie kell. És ő segíteni is akar. De hát hogyan?

A legegyszerűbb, legtermészetesebb, legcélra-vezetőbb mi lenne más, mint a pénz.

De hát Kanáry Zoltán szegény volt, amilyen szegény ez években egy, a fizetéséből élő, minisztériumi tisztviselő lehetett.

Amire ő legelsősorban is gondolt, az volt, amit lehetett tőle. Azt gondolta, kimegy lakni Sáriékhoz. A minisztérium révén kap kedvezményes villamosjegyet, amit eddig lakásra, kosztra, mosásra költött, amit a minisztériumban természetben kapni szokott, azt mind odaadja az özvegynek. Nem is lesz mindez olyan kis segítség, számolta össze örömmel.

Fokozta örömét e tervének más vonatkozása is.

A minisztériumban segédportás volt Tóth András. Végigharcolta a háborut. Az olasz harctéren gránátszilánk bénává tette mind a két lábát. Nem véglegesen. De hát gondos kezelésre volna szüksége. A Császár fürdőbe kellene járnia. Csakhogy gyalogolnia kellett, sokat, rázatnia magát villanyson még többet, mert Budapesten szobához jutni nem tud. Valahol Ujpesten kell magát meghuznia. Hányszor nem gondolt rá Kanáry, ha ő Tóth Andrásnak a szobáját átadhatná! Közel a minisztériumhoz, nem messze a Császárfürdőtől, lakhatna Tóth András. Tessék, itt a jó alkalom. Kimegy az özvegyhez lakni és szabaddá lesz a szobája Tóth András számára.

Ám ezt a tervét csak első felindulása hozta ennyire kész izzásba. Reggelre, hogy aludt egyet az egészre, ez a terv kihült. Nem mintha nem érezte volna magát csakugyan némi erkölcsi lekötelezettségben az özvegyvel szemben és nem adta volna át szobáját még mindig kész örömmel Tóth Andrásnak, aki helyette ment a frontra, vált rokkanttá. De vajjon nem lett volna-e mihamarabb az erkölcsi obligóból más egyéb? A biblia nem jegyezte föl, de egészen biztosra lehet venni, hogy még a bibliai József is rájött *utóbb*, hogy miképpen kellett volna viselkednie Putifárnéval szemben? (Folyt. köv.)



HIKKER GYULA

réz-, vasbutor-, sodronyágy-
betét és gyermekrocsi gyára

Mintaraktár: VII, Dohány-ucca 6.

TELEFON: József 61-97.

Réz- és vasbutorok, valamint gyermekrocsik
szakszerű javítása, fényezése és csiszolása.

TELEFON:
József 124-12.

Mire van szüksége?

A mi megbízható cégeink.

Asztalos	Uri- és női cipész	Mosás, festés, tisztítás	Kályhás
Szőke István IV., Veres Pálné-u. 14.	Sztraka Rudolf I., Krisztina-körút 32. Telefon 98-44.	Hedl Henrikné I., Mészáros-utca 9.	Krénn Testvérek I., Horthy Miklós-ut 45.
Rosenberg Jenő VII., Dob-utca 69.	Ferber Jakab VII., Miksa-utca 3.	Nyágúj Jánosné IV., Sörház-utca 5.	Dobó András IV., Havas-utca 3.
Jávorka Zsigmond IX., Kinizsy-utca 7.	Pusztay János I. oszt. rendelés VIII., Baross-utca 4.	Hamer Ferenc VIII., Gólya-utca 12.	Kratochwilla Ferenc VII., Nefelejts-utca 50.
Bádogos és szerelő	Harisnya és kezyü	Kárpitos	Lakatos
Hutterer és Kósa IV., Magyar-utca 42. Telefon József 152-23.	Gara Gyula VIII., Baross-utca 38.	Györffy Imre IV., Váci-utca 54.	Gyurita Kálmán IV., Molnár-utca 15.
Szauter István VII., Nefelejts-utca 61.			
Fűzőkészítő	Paplanosmester	Fehérnemű géphimző	Hat. eng. Villanyszerelő
Ullmann József VI., Nagymező-utca 28. Telefon 171-33.	Göbös Gábor I., Koronaór-utca 8.	Pusztai Pálné V., Sziget-utca 12.	Schrettner Ede VIII., Baross-utca 5. Telefon: József 74-31.
özv. Schubert Antalné IX., Ráday-u 8. I. em. 8.	Parókakészítő, női fodrász, pipere és koz- metikai cikkek Visó Márkné VII., Király-u. 1. (Orcy ház)	„Revue“ kalapszalón kalaptanítás uri hölgyek részére VI., Szondy-u. 55. III/2.	Turcsányi István IX., Bakáts-tér 9.

Erzsébet Sósfürdő

BUDAPEST, I, KELENFÖLD

Telefon: József 81-75.

Egész télen át nyitva.

Központi fűtés. — Kitűnő konyha. — Modern szobák.
Napi Pansió: 148.000 K (fűtés, világítás, kiszol-
gálás, napi 4-szeri étkezés összes adókkal).

Karácsonyi hében

10 nap összesen 1,200.000 K

I. oszt. fürdő **17.000 K.**

Az intézet főorvosa: **Dr. Szilárd Bertalan.**

Kályhák

Lloyd Keramiaipar R. T.

Budapest,

VII., Erzsébet-körút 9-11.

Telefon: József 35-10.

Minden fanulni vágyó gazdasszonynak a következő szakkönyvek beszerzését ajánljuk:

Csérer: Szobanövények ápolása	K	16.800
Dorner: Sertésenyésztés	K	11.200
Winkler: Baromfi-hizlalás	>	8.400
Ujhelyi: Tejgazdaság dióhéjban	>	8.400
Balázs-Winkler: Baromfi-betegségek	>	21.000
Winkler: Mesterséges csibenevelés	>	16.800
Winkler: Baromfi-tenyésztés	>	67.000

Egyéb szakkönyvekről ingyen küldünk jegyzéket.

Megrendelhetők a

PÁTRIA irod. váll. és
nyomdai r. í. könyv-
terjesztő osztályától,

BUDAPEST, IX, Üllői-ut 25.

Ascher Károly agyagkályha
gyáros
Budapest, II, Apostol-uca 9.

Megrendelések II, Kapás-utca 28. alatt is eszközölhetők.

Gazdasszonyok!

Nem titok többé, hogy a

Lessive Phénix

nevű

mosópor

a fehérműt megóvja és hófehérré teszi.

Klórmentes, ártalmaflan.

32 év óta közismert.

Mindenütt kapható!

Paplant, matracot

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart

Smarz Károly paplanosmester

VIII., Ór-u. 3. a Baross-utcai templom mellett.

Asszonyok! Cukor nélkül

is édes, kellemes ízű,
üdítő kávét lehet főzni
az olcsó és jó minőségű
kristálycukorral is kevert

DULSZIT

nevű kávékonzervünk-
ből. Minden fűszeresnél
kapható.

Kőbánya:

**Polgári Serfőző és Szent
István Tápszerművek R. T.**

Villamos Rieder Ottó
villamos műszaki intézete
BUDAPEST,
IV., IRÁNYI-UCCA 20.
Telefon: József 152 37.

**fűzők, lábasok,
vasalók és
rechaudok**

"HYGIEA" haskötők, fűzők,
melltartók és gummiharisnyák
a legtökéletesebbek.

Budapest, IV, Eskü-ut 6.
(Klotild palota).

Háziasszonyok részére legolcsóbb bevásárlási forrás

ebédlő és futó szőnyegekben 34.— koronától feljebb, törül-
köző és konyharuhákban, zsinag és kárptos kellékekben

KLEIN SÁNDOR cég Budapest, VI.,
Teréz-körút 1/a.

Ezüst evőeszköz kazetta

vitrinek, piperedobozok és óratokok készítésében
speciálista

JÁVORKA ZSIGMOND asztalos mester

BUDAPEST, IX. KINIZSY-UCCA 7.

Művészi munka, úgy rajz, mint butorok után.

Jutányos árak!

Haskötők, melltartók

egészségügyi cikkek készülnek

Szlafky Dánielné

személyes vezetése mellett

Budapest, VIII., Baross ucca 66-68.

Naponta friss falusi hentesáru kapható **ECKSTEIN**

Lászlóné cégnél **Budapest,**

Központi vásárcsarnok I. emelet, hátsó karzat 680.

VAS- RÉZBUTOROK

sodronyágybetéteket, összecukós
vaságycakat olcsón szállít. Vas-,
rézbutorok- ágybetétek javítását és
festését vállalja

PROHÁSZKA gyáros

VI., Gróf Zichy Jenő-ucca 46.

Telefon: 90-30.