

GAZDASSZONYOK

Főszerkesztő: KERTÉSZ BÉLA.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓ-

HIVATAL: BUDAPEST, VII. KER.

DOHÁNY-UTCA 77. I. 15.

LAPJA

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI
HETILAP

MEGJELENIK 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



KRÉBESZ KÁLMÁNKA

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

Állandó raktárkészlet.

„HYGIEA” haskötők, füzök,
melltartók és gummiharisnyák
a legtökéletesebbek.Budapest, IV, Eskü-ut 6.
(Klotild palota).Hajfestés, Ondolálás,
Arcapolás, ManikürNAGY és KOÓS, Budapest,
IX, Lónyai-ucca 2.
(Calvin-térenél).**Gyermekkoszít****csakis a** Neuschlosz-Lichtig repülőgépgyár
és faipari R. T. gyártmányát**vásárolja!****A Központi vásárcsarnokban eladásra kerülő élelmiszerek tájékoztató árai január 7-én:**

Az árak ezresekben értendők.

Marhahús.Szegegy, gulyáshús... 1 kgr. 38.—
Vesepecsenye, felsál... 1 „ 45.—**Borjühús.**Hátulja I—II. rendű... 1 „ 57—67
Eleje... 1 „ 36.—
Borjómáj vagy velő... 1 „ 35.—
Pörköltnek... 1 „ 21.—**Birkahús.**Hátulja... 1 „ 28.—
Eleje... 1 „ 20.—**Sertésahús.**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., háisó... 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 „ 72.—**Baromfi, élő.**Csirke, rántani való... párja 50—80
„ sütni való... „ 100—140
Tyúk... „ 130—150
Rucza sovány... „ 120—150
„ hizott... 1 kgr. 40—44
Lúd hizott... 1 kgr. 38—40
Pulyka... 1 drb. 150—200**Baromfi, tisztított.**Csirke sütni való... 1 kgr. 45—55
Tyúk... 1 „ 40—45
Ruca... 1 „ 45—50
Lúd hizott... 1 „ 40—42
Pulyka hizott... 1 „ 30—35
Lúdmáj... 1 „ 100—120
Lúdaprólek... 1 „ 25.—
Lúdzsir... 1 „ 45—50**Vad és vadhús.**Szarvas... 1 kgr. 35—60
Őz... 1 „ 30—60
Vaddisznó... 1 „ 45—
Nyúl... 1 drb. 50—80
Vadruca... 1 „ 25—30
Fácán... 1 „ 90—100**Hal.**Ponty... 1 kgl. 25—40
Harcsa... 1 „ 50—70
Csuka... 1 „ 15—30
Kárász... 1 „ 15.—
Apró, kevert hal... 1 „ 10.—**Tej és tejfermékek.**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 kenyérműek.**Búzadara... 1 kgl. 8-4
0 sz. finom réstaliszt... 1 „ 8.2
2 sz. főzöliszt... 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. 2-5—3
Petrezselyem... 1 „ 3-4
Zeller... 1 „ 7-8
Kalarabé... 1 „ 4-5—5
Karfiol... 1 „ 14—16
Vöröshagyma... 1 „ 4-4-2
Fogohagyma... 1 „ 30—40
Cékla... 1 „ 3-5—4
Fejeskáposzta... 1 „ 4-5
Kelkáposzta... 1 „ 5-6
Vöröskáposzta... 1 „ 7-8
Burgonya, rózsza... 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—**Háziasszonyok részére legolcsóbb
bevásárlási forrás**ebédlő és futó szőnyegeken 34.— koronától feljebb, törül-
köző és konyharuhákban, zsinag és kárpitos kellekben**KLEIN SÁNDOR cég** Budapest, VI.,
Teréz-körút 1/a.

Olvasta a

BORSSZEM
JANKÓT? —
Kapható mindenütt.

GAZDASSZONYOK LAPJA

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

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI
HETILAP

MEGJELENIK 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

Erdélyben



jártam. Benéztem kincses Kolozsvárra, rokon, koma, cimbora látásra. Vig élet, muzsikaszó, bú-bájós magyar nóta hallik mindenfelől s a házak tetején piros, fehér, zöld színeket lengetett a szél. Az apostolok lován tovább mentem Besztercére. Hangos volt a város a magyar szótól. A legények pántlikás kalapjukhoz tüzték a sorozó cédulát és cigánymuzsika mellett nótaszóval járták be a várost. »Ha még egyszer azt izeni, mindnyájunknak el kell menni. . . .« Mindenki örült, az emberek boldogan ölelték át egymást, igazi magyar levegő hatotta át a várost. Örömtől, megelégedéstől eltelve tovább vezetett utam Papfalván, Lajosfalván keresztül fel a magas Prislopra, hol a több méter magasságu szüzi havat kristály sugarával csókolta a nap. Elöttem a Visó-völgye, messzebb hegyektől koszoruzva a litániás város, Máramarossziget. Ahol mentem, a merre jártam mindenütt magyar szó ütötte meg fülemet s az emberek boldogan, büszkén s önérzetesen köszöntötték egymást, szinte kérkedve kiabálták: »Adjon Isten jó napot.« S mentem tovább az évszázados huszti vár alá s Királyházán keresztül utam Kassa felé vezetett. A városalatt magyar bakák gyakorlatoztak, messzebb hatalmas gulyaménes, s a pásztor tilinkójából elkapta a szél a hangokat s vitte, vitte, — messze. . . »Nagy Bercsényi Miklós sirdogál magában. . . .« Kimerülten, fáradtan, csapzott hajjal, rögvérte lábbal tértem be a város elején levő vámházba. Sötét volt. A villanyfénye gyéren világította meg a szobát. Vetett ágy. Az ágyban hatéves kis baba feküdt és az ágy-szélén ülve az anya mesélt gyermekének. Köszöntésemet elnyomta az asszony meséje. «Bizony

édes gyermekem évekig nem volt mifelénk sem vig élet. Hosszu időn keresztül az emberek zajtalan, nesztelenül jártak s a magyar szót kimondani is alig merték. Dés, Brassó, Pozsony börtöne sok, jó magyarnak csókolta ki a lelket a testéből. Mig az egyik oldalról suhogott az oláh korbács, a másik oldalról a cselákok keserítették meg az emberek életét, addig a pókhálós agyu szerbek, mint a csordát, úgy hajtották ki a becsülettel szerzett hajlékukból az embereket s kergették őket télviz idején, étlen-szomjan a bizonytalanságba. Szomorú esztendő volt azok. S az anyák sok-sok gyermeket szültek és születésük pillanatában eljegyezték őket a halállal, hogy a halálból ismét új élet fakadjon. És az anyák nem sajnálták gyermekeiket s így lett megint nyugodt az életünk s így lett ismét a mi országunk szép Nagymagyarország! Valami fojtogatja torkomat, szivverésem nehéz, mintha mázsás köveket raknának a mellemre, a lélegzvételem lassubbodik — ágyamból hirtelen kiugrottam, — felébredtem. Minden sötét. Az ablakon keresztül a szegényháztéri templom elmosódott képe látszik. A torony keresztje, hivatatólag int felém. Az égboltozat ólmos, sötét. A Gönczöl csillagainak fénye alig, hogy utat tör magának a sűrű ködön át. Lázás homlokomat a hideg ablaküveghez szorítom s összetett kézzel felsőhajtok a nagy Senkihez: Mindez csak álom volt?! »Csak hiu ábrándkép!? Isten, miért büntetsz bennünket? hát meddig kell még — álmodnunk? — vagy még most sem vezekelte le bűneit a magyar?!

Szalay József.

Fájóslábu
urak, hölgyek és
gyermek

viseljük a világhírű

Chasatta
cipőket

Egyedüli árusító:

Székely és Társa
Muzeum-körút 7.

LUDTALPBETÉTEK
nagy választékban.



LOHR MÁRIA - KRONFUSZ

Vegytisztító- Csipketisztító és
Kelmefestő

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

A hajtvadászat.

— Uraim! A felebaráti szeretet és még inkább az önfentartás ösztöne követeli, hogy végre valahára erélyesen lépünk föl a gaz rablóbanda ellen. . . . Már egy hónapja, hogy általános rettegést és izgatottságot okoz. Minden éjjel reánk tör a vakmerő tolvaj és megfosztja hol egyik, hol másik polgártársunkat nehezen szerzett vagyonától.

— Halljuk! Le a rablókkal! A főszolgabíró, a törvény támasza, sokáig éljen! Éljen társas körünk nagydírmű elnöke!

Barát főszolgabíró, egy tisztességes öreg ember, megszólaltatja a csengetyűt.

— Csend! Ma én rólam nincsen szó, hanem nagyon komoly dologról. . . . Önök is tudják, hogy. . . . Mi kell Pista?

— Jelentem alásan, nagyságos uram, hogy Nana Zsófia a főszolgabíróval beszélni kíván.

— Bizonyára nincs az ellen kifogásuk, ha az asszonyt itt fogadom.

— Dehogy! — volt az egyhangú felelet.

Fiatál, csinos asszony lépett a szobába és sirva kezeit tördelve így szólt:

— Oh, ez nagy baj! Mennyire bajlódtam velem, mig felneveltem! Naponkint megfürösztöttem. . .

— De kedvesem, szakította félbe tettetett komolysággal ifjabb Barát az asszony jajveszékését — kedvesem, hogy tudott olyan meggondolatlan lenni, a bajt nagyra növelni, megfürösztetni és még panaszával ide fordulni?

A szegény asszony ámult-bámult és könnyeit törülgetve így folytatá:

— Nagyságos főszolgabíró uram! Igen, minden nap megfürösztöttem, a legjobb falatokat neki juttattam, a legnagyobb hidegben is fölkeltem minden éjjel, hogy megnézzem, jól érzi-e magát az én drágalátos. . . Oh, mivel érdemeltem a jó Isten kemény büntetését?

— Zsófia, tán meghalt a kis fiad? kérdezte résztvevő hangon a joviális plébános. — Mi értjük a te bánatodat, de gondold meg, hogy kit Isten szeret, azt nehezen sujtja. Ez a büntetése annak, aki a boszorkányt vagy a kovácsot hívja! mormogott a mogorva, de jólelkű járásorvos.

A szegény asszony nem tudta, hányadán van az urakkal. Visszafordította tekintetét a főszolgabíróra és bosszankodva így szólt:

— Ki beszél az én gyermekemről? . . . Ha az halt volna meg, nem állnék most itt és nem kellene az urak fecsegését tünnöm, hanem készülnék a halotti torra; engem egészen más baj ért — megmondom. . . de. . . jaj, Istenem, milyen iszonyatos! Ma éjjel elhurcolták a disznómat: a farkas lábának

nyomát még most is láthatni a hóban! Ha ez így tovább megy, nem marad sem borju, sem disznó a faluban. . . S azért jöttem, hogy a főszolgabíró urat megkérjem, hogy rajtunk segíteni sziveskednék. . . Mire való volna is a főszolgabíró, ha nyugodtan nézné, hogyan fosztogatják meg a nyomorult bestiák a szegény parasztokat jószáguktól! Ugy-e, nagyságos uram, lesz oly szives valamit tenni, hogy ilyesmi többé elő ne forduljon? Oh, ha az urak tudnák, mennyire szerettem az én drágaságomat?

— Menj haza, Nana Zsófia, mi azért gyülekeztünk itt össze, hogy azon tanácskozzunk, miképpen szabaduljunk a farkasoktól. Ne félj, majd boszút állunk a te kedves jószágod miatt.

— Áldja meg az Isten a nagyságos főszolgabíró urat, mondta a nehezen sujtott, mikor Pista kikísérte.

— Látják, uraim! folytatá a szolgabíró, hogy kötelességünk, végre valahára hathatós intézkedésekkel eljárni a vad bestiák ellen, amelyek éhségükben gyávaságukról megfélemedkeznek és minden éjjel a faluba törnek, hogy valami zsákmányhoz jussanak.

— Halljuk, a főszolgabíró ur intézkedik, erre iszom még egy meselyt! Hej, pincér! szól egy jókedvű, nyugalomba vonult főhadnagy.

— Uraim! Önök mind tudnak a puskával banni, mi valamennyien bátrak és vitézek vagyunk. Önök bizonyára elfogadják ajánlatomat, hogy hajtvadászatot. . .

Nem engedték, hogy a mondatot befejezze. Az eszme nagy tetszésben részesült, amely nagy zürzavarban nyilvánult.

— Elnök ur, csendet kérek! szólt Barzeszku főhadnagy a nagy tetszészajban. Barát megszólaltatta a csengetyűt, mire a zürzavar megszűnt. Barzeszku most megszólalt:

— A dolgot jól meg kell hányni-vetni, mert az ilyen hajtvadászat nem csekélység. . . Csak a tervszerűen rendezett farkasvadászatok járnak sikerrel. A farkasoknak igen finom szimatoló képességük van és a legkisebb gyanus zajra visszavonulnak. Első sorban tisztába kell jönnünk, hogy merre van tanyájuk, mostanáig csak egyenként jöttek a faluba. De ha tovább is olyan kemény telünk lesz, akkor amint az már szokásuk, csoportokban látogatnak el a faluba. . .

— Falkákban, ha szabad kérnem, szólt a kis postamester közbe.

— Nem, csoportokban, viszonzá az nyugodtan.
— Ne hengegjen, Barzeszku, szólt a gyógyszerész.

Uraim! ne vitatkozzanak ilyesmin, hiszen mind egy, csoportokban vagy falkákban törnek-e reánk a

farkasok. Engedjük inkább a főhadnagy urat, mint elismert szakteknit szóhoz júni, hogy végre valami tervben megállapodjunk, nyugtatá meg az elnök a vitatkozókat.

— Rajta, Barzeszku, szavalj! biztatja az orvos.

— Farkasokra sokféleképen vadásznak. De a hajtóvadászat mindig a legbiztosabb, mulattató és sikerrel jár. Első sorban szükséges, hogy az erdő minél nagyobb részét körülkerítsük és hogy a főbb pontokat mély csendben megszálljuk... Lengyelországban és Litvániában szánkázva vadásznak holdvilágos éjjel a farkasokra... Kelepcével és hálóval is boldogulhatunk, ha bárányhussal csalogatjuk oda. Most rajtatok a sor e módszerek közt választani.

— Te Barzeszku, hol szedted szakismereteidet? sugta a gyógyszerész a fülébe.

— Ez mellékes, viszonzá ez halkan.

— Nos, uraim mondá most fennhangon, melyik módot választjátok?

Magától értetődik, hogy mindenki mást ajánlott. Hihetetlen propozíciókat tettek, amelyeket el is vettek. A pincérnek elég dolga akadt, hogy a heveskedő urakat sörrel és borral kiszolgálja. A vita mindig hevesebb lett, míg végre az öreg Barát az órára nézett és mosolyogva szólt:

— Azt hiszem, hogy mindnyájuknak véleményét tolmácsolom, ha azt ajánlom, hogy a gyűlést holnapra halasszuk, mert már két óra elmúlt és hatalmas kukliprédikációra el lehetünk készülve. Indítványozom tehát, hogy holnap megint itt jöjjünk össze, hogy végleges határozatot hozzunk. Aki indítványomat elfogadja, emelje föl kezét.

A jelenlevők egyhangulag elfogadták az indítványt és távoztak a kaszinóból.

Még tizennégy napig tartott a vita, míg végleg megegyeztek a hajtóvadászatban. Ez idő alatt azonban majd az egyik, majd a másik portába törtek be az ordások és mindannyiszor hol egy sertés, hol egy bárány esett a kéretlen látogatóknak áldozatul. A nimródok tetterejének fokozódása elérte tetőpontját, midőn hire járt, hogy a bíró szép kancáját szétmárcangolták. Lázás izgalommal fogtak most a vadászat rendezéséhez. A főszolgabíró három falunak meglelt embereit hívatta össze. Barzeszku megmagyarázta az ostoba fickóknak, mit kell nekik, mint hajtóknak, tenniök; tanítsa őket, mint valaha katonáit.

Az izgalom a hölgyeken is erőt vett, mert nekik kellett a nimródok testi jólétéről gondoskodniok, hogy a vitézek a végzett munka után jó falathoz juthassanak. Mindenütt csak a vadászatról és sikeréről beszélgettek az emberek. A hölgyek összeszólalkoztak a farkasok bőrei miatt, mert mind-

egyikök akart legalább egyet az emlékezetes nap emlékére. Nem érdeklődtek másért, az újságok felbontatlanul kerültek a papirkosárba — a politikai napikérdések elvesztették fontosságukat a nagy hajtóvadászat szemből!

Végre felvirradt a nagy nap! Már hajnali 4 órakor gyülekeztek a vadászok és a hajtók — kétszázhuszan — a falu piacán. A hőmérő higany oszlopocskája négy fokot (Reaumur szerint) mutatott, az ég borus volt, a hegyóriások sűrű ködbe burkolóztak, a bokáig érő hó nyikorgott az emberek lábai alatt. A főszolgabíró, ki az eszkimók módjára fülig beburkolózott, üdvözölte vadásztársait:

— Végre, felvirradt a dicső nap hajnala, amikor alkalmunk lesz erőnket és bátorságunkat érvényesíteni és járásunkat az ellenségtől megszabadítani. Rajta! jelöljük ki az őrhelyeket!... Barzeszku főhadnagy lesz oly szíves a hajtókat utbaigazítani, fiam pedig a vadászokat. Belenyugodnak az urak?

A nimródok morogtak valamit, amiből nem volt kivehető, igent vagy nemet mondtak-e.

— De, uraim, szólt félénken az orvos, tudtommal nem is állapodtunk meg abban, merre indulunk utnak... Én azt hiszem, hogy két csoportra oszlunk. Az egyik mehetne a Boroghegyen át a Dorogra, a másik pedig innen. Így fogjuk legbiztosabban körülzárhatni a farkasok tanyáját. Mit gondol, főhadnagy ur?

Ez rossz kedvében a bajuszát rágta. Oh, mily ostobaság, hogy a marsrutára nem gondolt! Most megelőzte őt, aki Dobrowsky »Vadászok kézikönyvét« kívülől tudja, az együgyű orvos. Most már a vadászat megkezdése előtt ilyen bakot löni! Hogy lehetne ezt jóvá tenni? Semmi esetre sem engedi, hogy az orvos indítványa elfogadtassék! Soha! A főhadnagy opponált az indítvány ellen. Két pártra szakadtak, a hajtók is. A bőségesen élvezett szeszes italok és a buzgalom felhevítette a kedélyeket, annyira, hogy összeszólalkoztak; kifejezések mint: »ostobaság«, »őrültség« hallatszott innen is, onnan is. A hajtók levetették a bundájukat és összeverekedtek. Az összejövetel tulajdonképeni céljáról megfeledkeztek. A főszolgabírónak és a plébánosnak elég dolga akadt, hogy a hajtókat széjjel válasszák és megnyugtassák. De midőn ez sikerült, észrevették, hogy a nimródok elhagyták a csatatér. Nem tehetek egyebet, mint hogy a hajtókat is hazaküldték. Ez volt a nagy hajtóvadászat, melyre Bors falunak lakosai annyira készültek. A kaszinó is üresen állott egy ideig; a hölgyek nem tartották meg délutáni összejöveteleiket.

A nagy katasztrófa után lanyha idő állott be, úgy hogy a farkasok úgy sem jöttek be a faluba!

Kácsér Berta.

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, közölgjék velünk őszinte véleményüket. Örömmel látjuk a t. Gazdasszonyokat e rovatumunk munkatársául, ha jó és olcsó receptekkel rendelkeznek.

Dobostorta. 4 tojás sárgája 4 evőkanál cukorral jól elkeverendő, 4 tojásnak a habja és 4 evő kanál liszt, ebből sütünk a torta lapján 7 lapot. A töltelék a következő: habüstben 3 egész tojást 3 evőkanál cukorral jól felverni, ha már habos a tűzhöz tenni, legjobb a habüstöt fővő vízbe tenni akkor nem ég le, ha sűrű, levenni és a habverővel folyton verni, míg ki nem hűl, nehogy összemenjen. 3 szelet csokoládét vagy lehet hejyette kakaót is venni, végül 20 deka vajjal összekeverni és minden lapot megkenni és egymásra rakni. A tetejét pörkölt cukorral bevonni és forró késsel a cukrot bevagdogni, mert különben összetörik a teteje. *Dénes Ilonka, Székesfehérvár.*

Szalmaszál körítés. Husok, mártásokhoz szép körítés az u. n. szalmaszál körítés. Nyersburgonyát meghámozni egész finom metéltekre vágni, forró zsírban megsütni és ügyesen habszedő kanállal kiszedni és megsózni. Szép, olcsó és izletes. Minden esetben a tálalás előtt kell készíteni, hogy jó ropogós legyen. *Divald Jánosné.*

Vanília-parfé. Fél liter tejet tegyünk oda főni 12 deka cukorral és fél rud vaniliával, melyet vágjunk szét több darabra. Ezalatt 5 tojás sárgáját 10 deka cukorral kavargatunk habosra és pár kanál tejjel felhígítva öntsük folytonos kavargás mellett a már fővő tejebe és addig hagyjuk a tűzön, amíg sűrűsödni kezd. Ekkor vegyük le és kavargatunk hidegre, aztán szűrjük át és ha a jégen teljesen kihűlt, 3—4 deci tejszínből vert kemény habbal összevegyítjük. Tálalás előtt egy pillanatra forró vízbe mártjuk a formát és úgy borítjuk ki. Diszithetjük tejszínnel, süteményekkel, vagy ostyát adhatunk hozzá. *Pórfy Ákosné, Lövöpetri.*

Mártás szárított gombából. Egy marok szárított gombát leforrázni, azután a vizet leönteni róla, majd a gombát szitára tenni, hogy a víz lecsurogjon. Két kanál liszttel és vajjal világos rántást csinálunk és beletesszük a forrázott gombát, egy darabig benne pároljuk azután vagy huslevesrel, vagy vízzel feleresztjük a rántást, megsózzuk, beletesszünk zöld petrezselymet és kissé hagyjuk még főzni a már kész mártást. *Jaczkovics Bella, Uri-ucca.*

Ánizskenyér. Harmincnyolc deka törött cukrot négy tojással félórát keverünk. Aztán hozzáadunk 28 deka lisztet és 1 kávéskanál ánizsmagot. A tepsit megkenjük vajjal és a tésztából cipócskát rakunk rá, pár óra hosszát pihenni hagyjuk, majd gyenge tűznél megsütjük.

Dióskiflicske mágnásmódra. 14 dg. vaj, 28 dg. liszt 2 egész tojás, 2 tojás sárgája, 1 evőkanálnyi rum, csipet só, 1 kanál cukor 1 dg. tejben áztatott élesztő és kevés tejfel. Az egészet jól eldolgozni. A tésztát vékonyra kinyújtani és kis négyszögekre vágni. Az ismert diótöltelékkel megtölteni, kis kiflialakra göngyölni, tojással bekenni, héjjazott apróra vágott mandulával és cukorral behinteni és pirosra sütni. *Lakosy Boriska, Putnok.*

HIKKER GYULA

réz-, vasbutor-, sodronyág-
betét és gyermekkosci gyára

Mintaraktár: VII, Dohány-ucca 6.

TELEFON: József 61—97.



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

TELEFON:
József 124—12.

Mit főzök ebédre?

Péntek: Paszírozott bableves csipetkével, majó-ránametélt, gyümölcs.

Szombat: Zöldségleves, töltöttkalarabé, tejelepogácsa. (lásd receptek m. év 1. sz. lapban).

Vasárnap: Csirkeaprólékleves májgaluskával, sült pulár burgonyával, uborkasalátával, dobostorta. (lásd receptek).

Hétfő: Gombaleves, káposztáskocka, narancs.

Kedd: Köménymagosleves, rostélyos hirtelen sütvé, kelkáposztafőzelék, rizsfelfújt.

Szerda: Paradicsomleves apró galuskával, borjuszélet, spenótfőzelék, kakaószelet.

Csüfőrtök: Karfiolleves, nyulpörkölt töröttburgonyával, lincitészta. (lásd receptek m. év 4. szám lapban).

KÖNYVESPOLCRÓL

Néhány közismert szólásmondás eredete:

„Ez a vég kezdete.”

Talleyrand-Périgord Charles gróf (1754—1838) Napoleon külügyminisztere mondta «Száz nap» (Cent jours) című munkájában: «C'est le commencement de la fin.» Napoleon uralkodásának utolsó száz napját írja le ezen emlékiratában, amidőn közeledett «a vég», nevezetesen Napoleon exportálása Szt. Ilona szigetére.

„A geszfenyét a tüzből kikaparni.”

Jean de La Fontaine francia költő (1621—1695) állatmeséi közül a «Majom és a macska» címűből ered: „Tirer les marrons du feu».

A mindennapi beszélgetésben előforduló idegen kifejezések és szavak helyes értelme.

Apatia — közöny

Averzió — ellenszenv, idegenkedés

Bambinó — kis gyermek

Belletrisztika — szépirodalom

Blöff, bluff — szemfényvesztés

Cirka, circa — körülbelül

Conglomeratum — egyveleg

Debütál — első fellépés

Dehonestal — gyalázkodik

Denunciál — rágalmaz, besúg.

EBAGA fagykenőcs

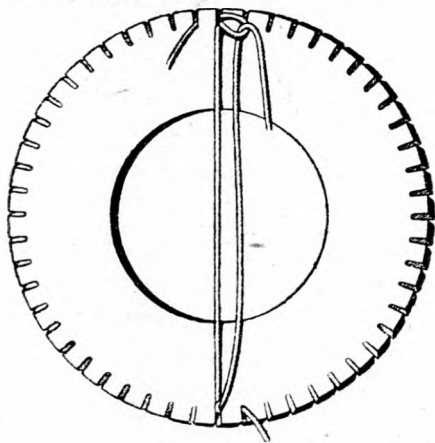
A legujabb tapasztalatok alapján készült.

KÉZIMUNKA

Rovatvezető: Ádám Károly cég.

Thesa csipke.

Az utolsó hónapokban a legdivatosabb csipke a thesa csipke lett. Ilyen néven ismeretlen még ez a csipke, más elnevezés alatt azonban már azelőtt is ismertük, részint mint Teneriffa, részint mint Nap-sugár csipke. Eredete a XVI., XVII. századba Spanyolországba vezethető vissza, hol az ott divó munkából fejlődött ki. Mostanáig különösen Délamerikában készítették még háziiparban is, míg nálunk csak az utolsó hónapokban vált divattá. Ez a divat több okkal magyarázható és pedig a csipke készítése végtelenül egyszerű, sem horgolás, sem kötés tudománya nem kell hozzá, 1—2 óra alatt játszva elsajátítható. Másrészt az elkészült csipke végtelen bájos, vászonba bedolgozva teljesen egy szálhuzásos csipke impresszióját kelti. A csipke felhasználási módja nagyon sok oldalú, így a ma divatos fehérnemű, ágynemű, függönyök, asztalterítőkbe mindenütt ott találjuk őket és ha színes gyapju vagy arany a munkafonal, úgy a legszebb színes asztalterítőt vagy párnákat készíthetjük a Thesa motívok összeállításával.



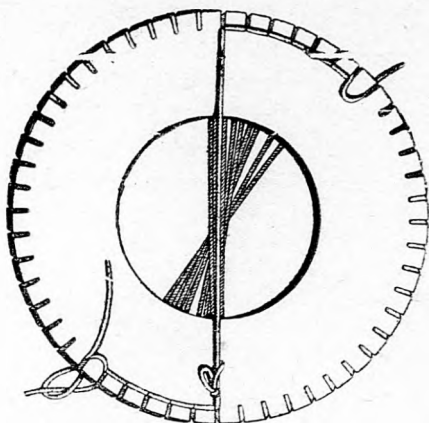
I. ábra: A keretek behálózásának kezdése (előlről nézve).

Tekintettel vidéki olvasóinkra, akik a fővárosban keletkezett Thesa tanfolyamokon nem vehetnek részt, folytatólagos cikkeinkben óhajtjuk a Thesa csipke készítésének egyszerű művészetébe bevezetni. Reméljük, hogy ezen igyekezetünk 2—3 cikkünkkel sikerülni is fog.

A Thesa csipke anyaga a következő:

Először a faformák, ezek különböző alakúak és nagyságúak, a mai napig 46 forma készült, melyek gömbölyű, négyszögű, háromszögű, nyolcszögű, csillag alakúak, ovális stb. Ezek a faformák az azelőtt használatos gummi, papendekli formát vagy tüpárnákat pótolják, illetve tőkéletesítik, amennyiben ezek a használatban sokkal jobban beválnak, mert a rajta

készült motívok sokkal tömöttebbek és mosásban sem huzódnak el. A további munkaeszköz a Thesa tű, egy a hegyénél vagy fülénél hajlitott a tömésre szolgáló tű.



II. ábra: A keretek behálózásának kezdése (hátról nézve).

Harmadszor a segédfonal, egy a csipke nagyságától függő 0.30—1.50 m-es lehetőleg színes vastagabb (perlé fonal) végül a munkafonal, amelyik rendeltetésétől függően vastagabb vagy vékonyabb horgolócérna, a szerint milyen célra óhajtjuk a munkát felhasználni.

A munkát először legegyszerűbb egy kör alakú vagy négyzetes Thesa formán megkezdni. A munka folyamata a következő:

A segédfonalat felére összehajtjuk, a hajtásba a munkafonalat belecsomózzuk, de az utóbbit egyelőre nem vágjuk el. A keretet balkezünkbe fogjuk és a munkafonalat, valamint a segítő fonalt egyik végét a keret valamely bevágásánál oldalról fölfelé húzzuk és hogy a csomó a keret hátsó feléhez hozzáfeküdjön, mint azt a II. ábrán láthatjuk a segédfonal második, hátul még lelógó felét a kereten pontosan szembe lévő bevágáson hátról előre áthúzzuk. Most a munkafonalat úgy vesszük bal kezünkbe, mint a horgolásnál vagy kötésnél szokásos. Az alsó segítő szálát jobb kezünkkel meghúzzuk és bal kezünkben lévő keretet jobbra átforgatjuk s a jobb kezünkben lévő segítő fonalt ugyanazon bevágáson, melyben visszavezetjük s jobbra a következő bevágáson megint visszahúzzuk. Ezáltal a munkafonalat (lásd I. ábrát) lerögzítettük. Ezt az eljárást ilymódon folytatván az egész keretet behálózuk, melynek megtörténte után a segítő fonalt végeit a bevágásokba erősítjük. A munkafonalat középre vezetjük és 1—1½ m. hosszúságban elvágjuk. A munkafonalat befűzzük a Thesa tübe és megkezdjük a szövést. A munkafonalat csak lazán feszítjük fel.

A szövés leírását lapunk következő számában folytatjuk.

Thesa munkához szükséges anyagok Ádám Károly kézimunka- és fonalkereskedésében, Budapest, IV., Kigýó-utca 4. beszerezhetők.

KOZMETIKA

Magunkkal is törődünk néha.

Jó pár éve annak, de bizonyára még sokan emlékeznek rá, hogy egy hölgyet meggyilkoltak és a Dunába dobták. A hullát kifogták s a vizsgálatnál többek közt azt is megállapították, hogy kezei manikűrözve, lábai pedikűrözve voltak. Ezen megállapításból következtették, hogy a meggyilkolt a jobb osztályhoz tartozhatott.

Ma már egy hulláról, melynek kezei manikűrözve vannak, nem lehetne ugyanezt állítani. Bár ez eset óra elmúlt néhány év és éppen a legnehezebb esztendő, mégis örömmel állapíthatjuk meg, hogy a test (arc, kéz, láb) ápolása terén nagyot haladtunk. Ma kevés kivétellel mindenki ápolatja az arcát, manikűröztet, pedikűröztet. Ennek szükségességéről lehet-e különböző véleményt formálni? Nem. Ha vannak még nők és férfiak, akik erre kevés gondot fordítanak, keveset áldoznak, abban a hiszemben, hogy ez nem fontos, úgy azok is rájönnek majd az ellenkezőjére.

Elsőbrendű fontosságot kell tulajdonítani a test ápolásának, mint a ruházkodásnak. Ezuttal sem lehet szankcionálni azt a mondást: ruha teszi az embert. Ez a mondás nagyon rossz hatású arra, aki elhiszi.

Puha anyagból legyen a ruha, hogy szép legyen az esése, a legfantasztikusabb formájú a kalap, hogy érdekes legyen az arc, vékony legyen a harsnya és testszinü, hogy jobban kifejezésre jusson a láb formája, a cipő színe is változó, egyszer alacsony, másszor magas a sarka, hol térdig érő szárral, majd félcipő, amelyiken alig van bőr, a ruhának néha állig ér a nyaka (nem mostanában), de néha aztán ép az ellenkezője.

A szörménél sem az a fontos, hogy meleg legyen, hanem a színe, a formája stb. És az urak sem maradnak vissza, amikor a ruházkodás hóbortjainak kell hódolni.

Miért mindez? Legyünk legalább ilyen kérdésekben őszinték. Egyébként is mindenki tudja, csak a másik előtt tagadja. Tetszeni akarunk, szépek akarunk lenni, kiválni a többiek közül s ha fiatalabbak közt vagyunk, elkerülni azt, hogy rögtön lássék, ki a legöregebb. Nos, ha ez így van, már pedig így van, akkor mindez sokkal inkább elérhető, ha magunkkal törődünk többet, mint a ruhánkkal.

Hajunk, arcunk, kezünk, lábunk ápolása egészségi szempontból is kötelességünk, — tehát egy súlyos támogatás érveim mellett.

Amikor minden ruhadarab, butor, szerszám megköveteli az ápolást, minden szakszerű megokolás nélkül is hihető, hogy az arc is többet kíván, mint vizet, mellyel megmossák.

Az arcfestés ellen sem lehet, ha az szolid keretek közt történik, súlyosabb érveket felhozni. Párisban azt mondják arra, aki nem festi magát, hogy meztelenül jár.

Kerüljön ki a legszebb hosszú, pántos bőrkeztűből egy ápolatlan kéz, visszatetsző lesz.

A láb (körmök) ápolása se csak akkor jusson eszünkbe, ha nem tudunk lábra állni, mert fáj a tyukszem vagy a bőr alá nőtt a köröm.

Gondoljuk meg jól a mondottakat, hisz olyan sokan folytatnak társaságbeli életet és elsősorban a társaság az a hely, ahol szemlélhetően van alkalmunk különbséget tenni ápolat és ápolatlan emberek között.

Nem a ruházkodás ellen szólok fel, hanem az ellen, hogy ne csak a ruhára gondoljunk akkor, amikor magunkkal óhajtunk foglalkozni.

Koós Gyula.

GAZDASÁG

A toll.

A tollnak ma már óriási forgalma van és sok vagyonos kereskedő csak ebből él. A jó tollat mindig lehet magas áron eladni, ezért gyűjtése nagyon is kifizeti magát.

Legértékesebbek a ludtollak, ha hófehérek és ruganyosak, ezért előnyös fehér ludakat tenyészteni. Szokás a ludakat koppasztani s némelyek ezt évente többször is megteszik; nézetem szerint ez nagyfokú állatkinzás s csak ősszel, vedléskor szabad koppasztani, ha már a tollak maguktól kezdenek hullani. A koppasztásnál a mell, has- és háttollakat

A soványak kövérek lesznek, ha

S Z E N T I S T V Á N

malátakivonatot esznek.

Akarja,

hogy hófehér és tükörfényes legyen a

Gallérja?

Akkor vigye

HOLZMANN HENRIK

csász. és. kir. udvari szállító

„Hunyadi“ gőzmosógyárába

VIII, Kisstáció-uca 5.

alá, a Bodó kávéház közelében.

Ha hétfőn, vagy kedden átadja,

szombaton már meg is kaphatja.

szabad csak kitepegetni, mert a fark- és szárnytollak hiánya nagyon kényelmetlen az állatoknak, sőt szárnyaikat nem is tudják rendes helyzetükben tartani, hanem lelógatják. A tollak között különbség van, így a sovány liba tollát jobbnak tartják, mint a hizlaltét, az élő libáról lekoppasztott toll jobb, mint a leölt állat tolla. A szárazon koppasztott toll értéke sebb, mint a nedvesen koppasztott toll, végül a vízi kifutóval bíró állatoknak szebb, több, tisztább és ruganyosabb tolla van, mint a szárazon felnevelteké.

A kacsatollak nem sokban maradnak érték tekintetében a ludtollak mögött s ezekkel össze is kevertetnek. Néhol szokás a kacsákat is koppasztani, de itt figyelembe veendő fentiekén kívül, hogy tenyészállatokat, vagy hizlalásra szánt állatokat nem szabad koppasztani, mert ezen fájdalmas műtét következtében nagyon leromlanak s csak nehezen javulnak fel.

A koppasztásnál ügyeljünk arra, hogy a tollakat azonnal osztályozzuk. Külön tegyük a fehéreket a szürkéktől, ezenkívül a pehelytollakat a durvább háttollaktól, ugyszintén külön tegyük a szárny- és farktollakat.

Kevésbé értékesek a tyúk és a galambtollak, mert ezek néhány év alatt elvesztik a ruganyosságukat. Jól értékesíthetők, mert olcsóbb ágynemű készítésére használják és sok szegény városi család örül, ha ilyenre telik. A tenyésztő és termelő szempontjából fontos, hogy tyúktollat ne keverjen a lud- és kacsatollak közé, mert jelentékenyen csökkenti ezek értékét. A pulykatollak sokszor keresett cikket képeznek. A pehelytollak csaknem egyenértékűek a ludtollakkal a fehér pulykánál, az egyéb tollak pedig disztollakul szolgálnak s különböző utánzatokra használják, valamint boák stb. készítésére.

A tollak eltevése igen fontos dolog s némi gondot igényel. Először is vigyáznunk kell, hogy molyok ne jussanak beléjük, mert megélnkül az egész tollkészlet. Fontos továbbá, hogy véres tollakkal bíró tollak ne kerüljenek a zsákokba, mert ezek ott romlásnak és rothadásnak fognak indulni. A tollakat zsákokban száraz, szellős helyeken felakasztjuk, hogy a levegő jól átjárhatja, különben meg fognak dohosodni s ezt a dohos szagot semmiféle eljárással nem tudjuk többé megszüntetni. Igen jó a tollakat a napsugarak hatásának kitenni szárítás végett, különben e célra sütőkemencék is használhatók, ha napsütötte helyeken nem lehet alkalmas zsákokban kiakasztani. A toll tisztítására szitát használnak 40 cm. magas kerettel, amelyben a tollakat alaposan dörzsölik és kavarják, hogy a portól és piszoktól megtisztuljanak.

A tollkereskedőknek külön e célra berendezett kemencéik, tolltisztító és tollfosztó gépeik vannak. A baromfitenyésztő azonban ilyeneket nem szerezhet be magának, hanem fentieket kell végrehajtania. A tollfosztásra igen alkalmasak öreg asszonyok, akik egy kis itóka mellett szívesen elfosztogatnak esténként.

Winkler János.

OTTHON-, CSALÁDI- ÉS HÁZI TANÁCSADÓ

A lámpaüveg edzése. Nagyon sok vidéki város és község még mindig nélkülözni kénytelen a villanyvilágítást, s így petróleum lámpával világítanak, viszont alig van ház, ahol majdnem minden héten a lámpaüveggel baj ne történe. Ezért, hogy a lámpaüveg a lángtól meg ne repedjen, mi a következő eljárást ajánljuk. Töltsünk meg egy edényt hidegvizel, állítsuk bele a lámpaüveget, és az edényben lévő vizet lassan forraljuk fel. Ha felforrt, a vizet óvatosan lehűtjük, azután kivesszük belőle a lámpaüveget. Az ilyen eljárás mellett edzett lámpaüveg nagyobb biztonsággal állja a lámpa melegét.

Mosásnál a kemény víznek az a kellemetlen következménye, hogy sárga lesz föle a ruha, mert a kemény víz meglehetősen niennyiségű mangánt és vasat tartalmaz. Sok kút- viz, az ugynevezett kemény víz, a szappant rosszul oldja és mosásra kevésbé alkalmas. Az ilyen vízből a vas és mangán részecskéket igen könnyen el lehet távolítani a következő eljárás mellett. A vízmennyiség minden literéhez vegyünk 6—8 gramm égetett meszet és 5 gramm szódát és ezeket jól keverjük el a vízzel. A vizet forraljuk fel és éjjelen át állni hagyjuk. Így a vízben lévő mangán és vas részecskék leülepednek a fazék fenekére. A vizet aztán le kell önteni egy másik edénybe az üledékről. Ez a víz már, mint lágyvíz, a mosásra alkalmas.

A darált kávé cikóriával, téglaporról s egyéb más idegen anyagokkal hamisítják. A hamisításról rögtön meggyőződhetünk, ha a kávéból egy keveset vízzel összerázunk. Ha a víz azonnal barnasztani kap, ugy a kávé hamisítva van. A babkávét hamisítási módjának felismerése a következő. Mossuk meg meleg vízben a kávészemeket. Mig a valódi kávé a vizet nem festi meg, a hamisított kávé a vizet különböző színűvé teszi, aszerint, hogy mivel hamisították.

A jódpecsét. A jódpecsétet a fehér ruhából higitott kénsavval veszik ki s utána a ruhát több vízben ki kell mosni.

Higanyoltos gyűrű. Megtörténik, hogy az arany gyűrűhöz higany ér és ezáltal a gyűrű megfoltosodik. A folt könnyen eltávolítható, ha a gyűrűt 24 órán keresztül kályhasütőben tartjuk s azután gyapju ruhával alaposan megdörzsöljük.

Szemhunyorgatás. Vérszegény ideges gyermekeknél a szemhunyorgatás, vagy pislákolás ellen meg lehet próbálni a gyermeknek egyik szemét felváltva hosszabb időre bekötni. Ezáltal elveszti rossz szokását.

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

Modern

BUTOR-

szalon

állandó nagy kiállítása

Teljes lakberendezések

Üllői-ut 14 és Baross-u. 11

Cégtulajdonos:

Gáspár Nándor

↳ Szabad megtekintés.



Hajnövesztő

az eddigieknél a legjobb. Megakadályozza a hajhullást, az ősülést. Az ősznek visszaadja eredeti színét. Rövid használat után az eredmény meglepő. Ár 40.000 korona. **BOTÁR REGINA** arcápolási intézete. — Budapest, VII., Erzsébet-körút 34.

Parkettbeeresztés-gyalulás

Poloskairtás, takarítás

PAX vállalat.

Telefon: 61—06.

HUMOR

Siberék.

Siberné: Maga — szakácsné, tortát akarok készíteni, hány tojást vegyek hozzá?

Szakácsné: — Hát közönségesen hatot szokás...

Siberné: Micsoda egy beszéd ez — hát mink a férjem a Samu meg én közönségesek vagyunk?

A házasságok az égben kötöttek.

— Olyan biztosra veszed, szivem, hogy megnyered az örökségi pört?

— Oh, föltétlenül! Az ügyvédem ma megkérte a kezemet.

Akinek nem sürgős.

Főtisztelendő (a beteghez): No Göröncsér, bizony jó lenne, ha elkészülne a nagy utra a más-világba.

Göröncsér: Kérem főtisztelendő ur — nekem semmi kedvem nincs utazni, én még várhatok velem!

Nősülési korhatár.

Lepeta megkérte egyik agglegény barátját, hogy mondjon véleményt a nősülésről, mire az agglegény a következőt válaszolta: 40 évig — ne, 40 év után már ne nősülj.

AFORIZMÁK

»A víz a hidegtől, a szív a közönytől fagy meg.«

»Csodálatos! Mennyi kötelességérzet van az emberekben, amikor — a mások kötelességéről van szó!«

»Aki zavarosban szeret halászni, maga is könnyen horogra akadhat.«

»Bölcseséggel lehet, de bölcseségből nem lehet megélni.«

»A nemes dolgot felfedezni oly nyereség, melyet soha senki se vitathat el.«

»A csillag még lefutva is bevilágítja útját.«

»A józanság vajmi gyakran-kijózanodás.«

Szerelem!

*Szemébe nézni, mélyen hosszan
Titkon, mohón megfogni a kezét
Kérdezni érdeklél, ha messze van
Hogy mit mond róla léha szóbeszéd
Susogni véle bus — szerelmesen
Olelni hévvel, lázzal féktelen
Csókolni forrón szenvedélyesen:
Nem mindig szerelem.*

*Hallgatni sápadtan, közömbösen
Ha valakit egyetlen hang — se véd
Nem nézni a szemébe sohasem
Nem ejteni ki sohasem nevét
És mindenütt kerülni hangtalan
Elnézni büszkén valaki felett
Nem kérdeni soha, hogy és merre van:
Nem mindig — gyűlölet!*

TANÁCSOT? KÉRNEK

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

37. Ki volna szives tanácsot adni, hogyan volna lehetséges tyukszememet, mely már hónapok óta kinez, kiirtani. Hálás köszönettel Gyurich Istvánné.

38. 12 éves fiacskámnak egyedüli vágya egy kerékpár. A gyermek szorgalmas, kedves és szőfogadó, jól tanul, szívesen teljesíteném kívánságát, de fiacskám testileg gyenge és így nem tudom, hogy ha a kerékpárt megvásárolom nem-e ártok vele gyermekemnek. Kedves társnőm szives tanácsait várom. Unghváry Jánosné.

39. Melyik olvasótársnőm tudna ajánlani egy kifogástalan jó haskötő — szabásmintát. Egy olvasó.

40. Ki ösmeri a hölgyek közül a »tiroli gombóc« receptjét? Molnárné, Zápolya-ucca.

OLVASÓINK! ÜZENETEI

34. Egy aggódó anya. »LEÁNYOM egyik budapesti bank tisztviselőnője, uccai ismeretséget kötött egy nálánál alacsonyabb műveltségű iparossal.« Szerintem Önnek nem lehet oka aggodalomra, mert ha a férfi, amint Ön írta Asszonyom, szolid, jó megjelenésű és csöndes ember, úgy feltételezhető, hogy jó lelki tulajdonságokkal is meg van áldva. Azt hiszem az egész dologban ez a fontos és ez a lényeg. Egy jó lelkületű embert, egy nő, — ha még kevésbé oly intelligens is — ha szerelmes a férjbe, annak esetleges tudásbeli fogyatékosságát el tudja nézni, sőt a szerelem, a szeretet és a finomlelkűség jogánál fogva a férfit egy-kettőre saját akarata szerint formálhatja, irányíthatja. Önnek, Asszonyom, nem azt kell nézni, hogy leányának vőlegénye milyen foglalkozást folytat, mert egy embernél mindennél fontosabb a szívjóság és a lelki finomság. Legyen tehát, Kedvesem, teljesen nyugodt és hagyja a fiatalokat hadd szeressék egymást. Dr. Barnáné ügyvéd neje.

36. Egy hadiözvegy. »A HÁBORU családomat tönkre tette...« Az én tanácsom az, hogy hagyja a fiut tovább a gazdasági gyakorlati pályán, mert ott sokkal jobban fog boldogulni, mintha tanulmányait folytatná s annak befejeztével más elhelyezkedést keresne. A szabad foglalkozás csak előnyére lehet a fiunak. Ha a fiu becsületos, komoly és törekvő, úgy új állást akármelyik gazdaságban nagyon könnyen fog találni. Szovátyné, Mikepércs.

B. S.-né, Győr. Ön panaszkodik, hogy ruhája a mosásban idő előtt tönkre megy. Ez a rossz szappan használatának következménye. Használja a Meister háziszappant, akkor a ruhája mindig hófehér lesz és nem fog idő előtt elszakadni.

Francia illatszerek és piperecikkek

Oktagon gyógyszerfár

BUDAPEST, VI, KER., TERÉZ-KÖRUT 12.

(Abázia kávéház mellett.)

INNEN—ONNAN

Beethoven mint szakács.

Beethoven volt egyszer szakács is. Nem olyan szakács, akiből aztán lett a nagy zeneszerző, hanem volt egyszer szakács, amikor már ismerte nevét az egész világ. Életének utolsó esztendeiben Beethoven egy kicsit hipokondrikus volt, amit legnagyobb részét mindinkább kellemetlenné váló siketsége idézett elő. Csaknem megközelíthetetlen volt a barátainak, akik hiába törekedtek arra, hogy bezárt és bereteszelt lakásába bejussanak. Szeszélyes hangulatában egyszer minden ok nélkül elküldötte a házvezetőnőjét s maga látott hozzá, hogy kis háztartását vezesse. Másnap már maga ment a piacra, s látták, amint hussal és kenyérral megterhelten ment az uccán. Hosszu barna kabátjának a zsebéből zöldség, káposztalevél és egyéb piaci cikkek lógtak ki. Zongoráját, partitúráit elhanyagolta, tanulmányait abbahagyta s inkább a szakácskönyvet bujta s maga főzte az ebédjét. Egy napon azután úgy gondolta, hogy már ért annyira a szakácskodáshoz, hogy legjobb barátait megvendégelje. Persze a meghívottak mind megjelentek kíváncsi várakozással, hogy ugyan mit kapnak majd ebédre. Beethovent ott találták a konyhában, a fején hálósapka, előtte jó nagy kötény. Hosszas várakozás után asztalhoz ültek a vendégek, maga Beethoven terített. A meglepetés teljes volt. Az ebéd valami sűrű fekete kotyvalékkal kezdődött, amelyet a nagy komponista mint levest terjesztett elő, azután következett jó kemény, rostos hus, nyers főzelék, odaégett peccsenye, végül pudding, amelyet az egyik vendég titokban tejfölben főtt hálósapkának minősített. A jó barátok kékültek, zöldültek, amikor hosszú időközökben kénytelenek voltak mégis egy-egy falatot lenyelni, a házigazda azonban pompás étvágygyal jóízűen falatozott, amellet nem győzte eléggé dicsérni a főztjét. A szakácskodással azonban csakhamar föl hagyott, megunt. És ezzel a szegény házvezetőnő is visszakapta a hivatalát. Beethoven pedig visszatért a zongorájához és megkomponálta az ő kilencedik szimfóniáját, amellyel olyan nagy gyönyörűséget szerzett az egész világnak.

Nőknek nélkülözhetetlen a



Kérelem!

A »Gazdasszonyok Lapja«, mint »A Magyar Uriasszonyok Közlönye« lelkes pártfogóihoz, jó barátaihoz, hű olvasóihoz és munkatársaihoz fordulva, hálás köszönetet mondok eddigi szives buzdításuk és támogatásukért. Jól tudom, hogy még nem tartok ott, hogy lapom lelkes táborát, — mindenben ki tudtam volna elégiteni, 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 szívélyesen viselik, akik azt óhajtják, hogy végre a magyar uriasszonyok is, hozzájuk méltó, nyílt, becsületes és »fehér« tartalmu irodalmi és gyakorlati háztartási laphoz jussanak; támogatásukkal azzal, hogy a lapot **barátnőik, ismerőseik, szomszédjaik és rokonaik körében ajánlják és szükségleteiket csakis a lapom hirdető cégénél szerzik be.** Aki a lapnak tiz $\frac{1}{4}$ éves előfizetőt szerez, — ajándéku $\frac{1}{4}$ évig a lapot teljesen díjtalanul kapja, és **3 drb szép hófehér tányért.** A »Gazdasszonyok Lapja« minden uj $\frac{1}{2}$ 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.

Orvosi fanácok

Rovatvezető: Dr. Halász Andor, gyermekorvos.

Az Erzsébet Sósfürdő Budán.

Hetven évvel ezelőtt a gyógyforrásairól híres Buda újabb nagy kincsre tett szert az ujonnan felfedezett forrással. Egy forrással, mely a szenvedő emberiségnek számtalan bajaiban nagy hasznára válik nemcsak gyógytényezői által, hanem azért is, mivel más, nehezen hozzáférhető, külföldi ásványvizet pótol.

Nevezett forrás felfedezése a véletlennek köszönhető. Hiteles története a következő: Schleich György budai polgár, több év óta tulajdonosa e teleknek, mely $6\frac{1}{4}$ holdnyi. Zöldségtermeléssel foglalkozik és az öntözéshez szükséges vizet egy gö-

dörből használja. Ez a vízmennyiség azonban kevésnek bizonyul, miért is arra szánja el magát, hogy telepén egy kutat ásat. Ásás közben a kutmester örömmel jelenti, hogy kitünően választották meg a helyet; mert még 3 ölnyire sincsenek és máris rendkívül bő forrásra akadtak. Midőn azonban a forrás vizét megizlelték, nem kis csalódás érte őket, lesujtva konstatálták, hogy a víz élvezhetetlen és keserű. A kutmester a tulajdonost azzal vigasztalta, hogy majd később, ha a meglevő vizet kiszivattyúzzák, jó és édes vizet kapnak. Hiu ábránd volt a feltevés, mert a víz csak megtartotta keserű ízét. Beletörődve a változhatatlanba, a vizet öntözésre használta; a gyökeres növény elég szépen fejlődött, ellenben az uborka teljesen tönkrement. Budai polgárunk ilyenformán használta a vizet hosszabb időn át, amíg 1854-ben ezen a vidéken egy császári és királyi tiszt a lovaglásban elfáradt, lováról leszáll és a gazdától egy pohár vizet kér. Kívánságának eleget téve a tiszt azt mondja, hogy ez a víz ásványvíz és erre a forrás tulajdonosának a figyelmét felhívja. Rövid idő múlva a budai cs. és kir. pénzügyi főtanácsos neje a vidéken, a telek szomszédságában gabonabevásárlásokat eszközöl és amidőn a kut mellett elhalad, ő is kér egy pohár vizet. A budai polgár már előre is figyelmezteti, hogy a kut vize ivásra nem alkalmas, mindazonáltal a hölgy megkóstolja és önként felkiált: «Dies ist Pülnauer-Wasser.» És a hölgy nem tágitott, míg a forrás tulajdonosa meg nem ígérte, hogy a vizet megvizsgálhatja. És bátran mondható, hogy ezen forrás használata e hölgy nevéhez fűződik. A víz vizsgálat céljából a budai városi gyógyszerészhez, Unger Ferenczhez került. A gyógyszerész analysist végzett és azt a városi physicusnak további vizsgálat és véleményezés céljából átadta. Az 1854. nov. 8-án kelt hiteles vélemény a következő:

»A városi gyógyszerész, Unger Ferencz ur által analysált víz nagy mennyiségű kénsavas és sósavas sókat tartalmaz és ezért eme kut a leg-hiresebb egészségi vizekhez avatandó. Eme víz helyet foglal a pillnauai és karlsbadi ásványvizek között és gazdag sótartalmánál fogva az alaper viznél előbbre helyezendő.»

«Gyógycélokra különösen beválik 1) hidegen ivókurára, 2) felmelegítve ivókurára és fürdésre a következő betegségeknel, mint oldó és hashajtó, mint igazi Panacea a minálunk oly gyakran előforduló, ülő foglalkozásból származó aranyeres bántalmaknál, máj és lép betegségeknel. Fürdés használatakor csuzos és köszvényes bajoknál és elsőrendűen méhbetegségeknel és még ezen kívül sok bajnál, melyet még az orvosi tudomány e célból tanulmányozni fog.»

Eme véleményekkel siet a budai patikus a budai polgárhoz, azzal társas viszonyba lép, kieszközli a k. u. k. Stadthaltereinél az ivó- és fürdőintézetre szóló engedélyt, mely 1854 november 14-én

életbe lép. Az intézet eme időkben a következőkből áll: Fürdőépület ivócsarnokkal, 10 fürdőkád, 1 irodahelyiség, 1 töltőszoba. Ezen humanitárius intézet még abban a különös kegyben részesült, hogy Őfelsége a királyné nevét, tehát Erzsébet királyné Sósfürdő nevét viselhesse, — kegyesen megengedett. Hetven év mult el azóta, az asszonyok ezrei nyerték vissza egészségüket, sokan súlyos műtétektől szabadultak meg e csodaforrások használatával és százával olyan asszonyok, kik meddőségük miatt boldogtalannak tartották életüket, visszanyerték életkedvüket, anyákká lettek.

Az Erzsébet Sósfürdő új tulajdonosai felismerve e gyógyintézet elsőrangú közegészségügyi jelentőségét, a modern higiena követelményeinek megfelelően átalakították és ujjaépítették. Ma már télen-nyáron nyitva van és a szerényebb viszonyok között levőknek is könnyen hozzáférhető.

Dr. Szilárd Bertalan
a Sósfürdő főorvosa.

KEDVEZMÉNYEK

FENDRICH IMRE

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

Menyasszonyi kelengyék

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 „

Takarékos háziasszony csak a

Gazdasszonyok Lapját

olvassa.

SZINHÁZI LEVÉL.

Nagyságos Asszonyom!

Vissza kell térnem a multheti levelem végére. Egy kedves, ártalmatlan históriát közöltem Önnel, újságíró és színésznő voltak a szereplői, akikről azt irtam, hogy nagy a szerelem köztük és hogy egymáséi lesznek, meg azt, hogy a boldog férjjelöltet Kiss Ferenc, mint házassági tanu, tizenötmillió koronával ajándékozta meg, a Színházi Élet szerkesztője pedig — mert erről a fürge Intim Pistáról volt szó levelemben — ötmillióval akarta meglepni nősülő munkatársát.

Nos, Asszonyom, ez a papiroson eljegyzett párocska volt az, amely a szerencsésen kimúlt 1924 utolsó színházi pletykájának célpontjába került. Ma már nem indiszkréción, — hiszen husz napilap három napon keresztül kürtölte világgá — ha elárulom, hogy Zsoldos Andor volt a Kiss Ferenc kedvence és Pártos Klári, a Renaissance 18 éves, a Zsoldos Andor kedvence. A részleteket, ugyebár, elengedi nekem. A két vőlegényü menyasszony — ez a csatán — most egyetlen vőlegény nélkül áll, a vőlegényjelöltek pisztolypárbajt vívtak, amelynek jegyzőkönyvébe olyasvalamit irtak, ami eddig páratlanul áll az ugynevezett fegyveres lovagiaskodás történetében. Az áll ugyanis abban a nevezetes protokollumban, hogy olyan ügyért állottak ki a felek lovagi tornára, amely nem érdemelte meg ezt az elintézt.

Látom, hogy most fönnakadtak azok a nagy, szép, dióbarna szemű, látom, amint nedvesen szétnyílnak az ajkai, mint aki csodálkozik és magyarázatot vár. Mit mondjak, Asszonyom? Lovagiaskodó urak eljárását kritizálni nem szoktam, a véleményemet ezuttal lenyelem azokkal a bombasztokkal és botrány-pasztillákkal egyetemben, amelyeket a múlt évnek ez a legcifrább esete termelt. Öreg legény vagyok, bizonyára túlhaladta ez a viharos kor az én megcsontosodott elveimet, — minek kapirgáljak a mások toalettdombján, mikor ha véletlenül egy rakás pitykegombot találnék, a tömeg így kiáltana fel: nini, milyen gyönyörű szép gyöngyök! Kegyes engedelmevel én már csak megmaradok annak a régi bolondnak, mondjuk: utolsó romantikusnak, aki a női becsületet még magával a nővel szemben is megvédelmezi és aki akkor sem mond elitét a nőről, ha maguk a nők akarják kipréselni belőle.

Egy kérdésre azonban még ennyi fenntartás után is felelni szeretnék. A kérdés talán így formulázható: lehet-e, illik-e, szabad-e a nők szerelmi intimitásait egy kis botrány vagy botrányhajszka kedvéért a nagy nyilvánosság előtt kitergetni? Hálószoobatitkokat kiméretlen közzel szellőztetni? Szerelmes éjszakák fátyolát föllebbenteni és az éhes

közönségnek martalékul dobni nőt, férfit, akik mögötte rejtőznek? Csodálatos ez a mi erkölcsi színvakságunk. A háboru előtt dehogyis történhetett volna meg, hogy az újság megtorlatlanul szerkeszthesse ki X. asszony vagy Y. leányzó szexuális életének részleteit. Ma? . . . Nem mondaná meg, Asszonyom, hogy az egyetlen »Népszava« kivételével, melyik újság adott hangot a jóízű emberek — férfiak és nők — felháborodásának? . . . Annak a sok-sok napilapnak sok-sok tudós és áltudós publicistája, jogásza, szellemes és kevésbé szellemes causeurje és raisonneurje, fölényes és álfölényes riportere, akik a köz- és magánélet terén kiserkedő fűszál növést is meghallják máskor, a füle botját sem mozgatta, mikor egy tizennyolc éves leánynak és egy — mondjuk — harminchárom éves férfinak szerelmi kalandját habzsolták a kollegák, kéjesen vájkálva olyan dolgokban, amikhez az aktív szereplőkön kívül senkinek széles e világon semmi köze.

S ezzel meg is feleltem. Nem lehet, nem illik, nem szabad, — de még a botokundok és hottentották országában sem — a szerelmi élet olyan megnyilvánulásait feljegyezni, kinyomtatni, terjeszteni, és árusítani, amikről a leány még az anyjának sem számol be. Nagyon ósdi vagyok, Asszonyom? Bocsásson meg, csókolom a kezét, de én nem a színházi újságokon csiszolom az izlésemet, nem újságr riportokon keresztül szereztem a műveltségemet és nem fogok sohasem kéjgörcsökben fetrengeni egy-egy botránycikk csámcsogó élvezése közben.

. . . Türelmetlen? . . . Valami másról beszéljek? Jó!

A Góth-pár fenyegetésétől ne ijedjen meg, Asszonyom. Akármennyire elégedetlen a nagyszerű Góth Sándor és az ő kedves életpárja a vigszínházi «vircsafttal», mégsem hagyja ott Ben Blumenthal aranykalitkáját. Góthék megpróbálták már néhányszor, de — akárcsak a kikapós férj, — a kiruccanás után mindig bűnbánóan visszatértek családi tüzhelyükhöz. Vannak színészek, akik csak azon a színpadon boldogulnak, ahol első nagy sikereiket aratták. Emlekszik, ugyebár, mennyire nem találta meg a helyét Hegedűs Gyula a Nemzeti Színházban, vagy most Kiss Ferenc az operetszínpadon. Színész és közönség is csak bizonyos atmoszférában tudnak összeforrni, akárcsak a szónok meg az ő hallgatósága. Másképp kell beszélni a parlamentben, másképp egy banketten és megint másképp egy népgyűlésen. Góthék tehát igenis maradni fognak és ezt a kijelentésem fenntartom az esetre is, ha csakugyan elmennének.

Hallotta azt a rémhírt, Asszonyom, hogy Zerkovitz Béla lesz a Blaha Lujza-színház igazgatója? Na, ne ijedjen meg azért! Úgyes öregfiu az a Zerkovitz. Aki olyan ördögös a «szerzésben», mint ő, talán még a Blahába is tud szerezni — publikumot. Hogy honnét? Ugyanonnét, ahonnét a dalait. A többiektől. Ezt csak szabad!?

Ezek után sürgősen bucsuzom s vagyok kezeit csókolva, szolgálja

REGÉNY.

Kanáry Zoltán

Irta: **Ráskai Ferenc.**

IV.

A nő multja.

(Folytatás).

És Kanáry Zoltán még csak József sem volt, csak éppen szerencsés vérű férfi, aki emberként, főleg emberként tudta nézni a nőt is. Az is igaz, hogy a Putifárnék ezt nem szeretik. A Putifárnék azt szeretik, ha bennük a férfi elsősorban és mindenkifelett a nőt veszi észre. Természetes, hiszen ez, csakis ez a Putifárnék erkölcsi létalapja. Sőt legtöbbször az anyagi is Sári, mint Putifárné késői unokája, valószínűleg sokszor keseredett el, hogy Kanáryval szemben hiábavalók az ősi eszközök.

De vajjon lemondott-e végleg arról, hogy végre észrevétesse magát azzal a férfivel, aki felé oly hosszú időn át sodorta valami legyőzhetetlen érzés?! Vajjon levele nem jól kiszámított lasszódobás-e, hogy megpánvázza vele magának végre őt? És ő sietve képes lenne önként a hurokba tenni a fejét, azzal, hogy kimegy hozzá szobaurnak?! Pestkörnyéki idill egy két gyermekes özvegygel?! Soha! Soha, sem törvényes, sem szabad formában. Különösen az utóbbi formától irtózott — maga miatt. De nem kévéssé attól, hogy feleségül kelljen venni az özvegyet. Neki, aki annyira ismeri az özvegy multját.

A nő multja. . .

Az, hogy vére szerencsés volt, nem jelentette, hogy gondolataiban nem foglalkozott az élet egyensúlyát oly sokszor felbillentő női nemmel. Sőt éppen ezért tudta csak igazán hideg szemmel nézni, miként, miért billen fel annyi férfisors mindig és újra mindig a nő miatt.

A nő multja. . . óh megvolt, de mennyire megvolt erről a véleménye. Ha kimondja, leírja, vagy pláne kinyomatja, cinikusan, brutálisan hangzott volna ez a vélemény. Az ő véleménye csak neki magának volt egészen a sulytalanságig finom és gyengéd.

Szerinte multja minden nőnek van. Még a legszeplőtlenebbnek is. Mint ahogy nincs olyan ragyogóra tisztult ablak, amelynek piszkos légy neki ne röpült volna. A férfivágy a maga ősi, zabolátlan szemtelenségében annál szivesebben röpül az ablaknak, minél tündöklőbb az.

Azt szokta volt mondani a magyar anya a tudata szerint ok nélkül rivó gyerekének: — *Hiszen még a légy se bántott!* . . . — Ime, mondogatta

magában Kanáry Zoltán, a magyar gondolatvilágban a légy ugy szerepel, mint a bántás legenyhébb formája. Mint nála is, ha a nő multján szokott gondolkodni. Csakhogy ő szerinte egy anya sem mondhatja el lány-gyermekeinek: Hiszen még a légy sem bántott. Ki tudná, ha egy anya nem, hogy a vakmerő férfivágy minden szoknyának neki röpül. De tudják, szent örökségként, a védekezés módját is. Az ő fantáziájában úgy élt ez a mód — az anyai lánynevelés módja — hogy a legyek ellen több réteg ablaksorral kell védekezni. No igen, mert a légyzűmmögésnek, a duruzsoló férfivágnak zenéje megejtő. Különösen tavasszal, nyáron! Akkor, amikor a lánykezek szeretik kinyitogatni az ablakokat. De nyíljék ki bár sorra nem is egy, de két, három, négy ablak, egy egészen belső ablaka maradjon meg kinyithatatlanok. De ha egy marad is, a már kinyílt ablakok multat jelentenek, mert többé be nem csukhatók. Noha annyi nő szeretné újra kezdeni, egészen szeplőtlenül, újra titokzatosnak lenni, végig csupa zárt ablak mögött. De hát hiába próbálja visszacsukni azokat. Nem engedik, olyanok, akik tudják, hogy azok az ablakok már egyszer nyitva voltak, és akiknek kaján örömük telik abban, hogy a nő multjáról tudjon a világ. Akik számon tartják, mikor melyik nő életében nyílt ki egy-egy ablak. És mily pontosan tudják! Hogyisne, hiszen magától a nőtől tudják. Mert legenda ám, hogy a férfi a fecsegő, az indiszkrét, Hiszen van köztük is elég. De tiz közül nyolc borgőzös aggyal követ el nő ellen indiszkrétciót. Azonban a hamisítatlan, az igazi fecsegő maga a nő, mint az a hadvezér, aki azért hódít, hogy kommunikét adjon ki róla. És ahogy akadt már olyan hadvezér, aki előlegezte magának jelentésében a győzelmet, úgy a nő mindig többet fecseg ki magáról, mint a mennyi a valóság. Épp azért, ha egy nőnek még annál is rosszabb a hire, mint különben kijárna néki, magára vessen.

Hogy nem akad valaki, aki végre mindent őszintén megmondjon a nőknek. Hiszen egy fegyháviselt nő simábban térhet vissza a társadalomba, mint az, aki erkölcsileg bukott el és éppen a maga hibájából. A nő mintha csak arra született volna, hogy szívós rendszerességgel, erőnek erejével rovott multvá tegye magát. Nincs az a férfirészről jött bók, kézszorítás, csók randevu, viszony, amivel el ne dicsekednék. Mit hadvezér? A harctéri Hárty János néma és szerény ibolya a nőhöz képest. . . És a nő mintegy keblére tüzi, kiténtetesként, hódításait.

Folytatása következik.

Olcsó butorvásár

Lányinál Podmaniczky ucca 27.

Teréz-körut sarok, Nyugotinál.

Pontos kiszolgálás. Vidékre szakszerű csomagolás.

Mire van szüksége?

A mi megbízható cégeink.

Asztalos	Űri- és női cipész	Mosás, festés, tisztítás	Kályhás
Szöke 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.	Nyáguj 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.	Hauer Ferenc VIII., Gólya-utca 12.	Kratochwilla Ferenc VII., Nefejejts-utca 50.
Bádogos és szerelő	Harisnya és keztyű	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., Nefejejts-utca 61.			
Fűzőkészítő	Paplanosmester	Fehérnemű géphimző	Hat. eng. Villanyszerelő
Ullmann József VI., Nagymező-utca 28. Telefon 171-33.	Göbös Gábor I., Koronaőr-utca 8.	Pusztai Pálné V., Sziget-utca 12.	Schrettnér Ede VIII., Baross-utca 5. Telefon: József 74-31.
özv. Schubert Antalné IX., Ráday-u 8. I. em. 8.	Parókkészítő, női fodrász, pipere és koz- metikai cikkek Visó Márkné VII., Király-u. 1. (Orcy ház)	„Revue“ kalapszalonn 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).

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 tanulni
vagyó gazda-
asszonynak a
következő szak-
könyvek beszer-
zését ajánljuk:

Cserér: Szobanövények ápolása	K	16.800
Dorner: Sertésenyésztés	>	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	>	63.000

Egyéb szakkönyvekről ingyen küldünk jegyzéket.

Megrendelhető a
PÁTRIA irod. váll. és
nyomdai r. t. könyv-
terjesztő osztályától,
BUDAPEST, IX, Üllői-ut 25.

Ascher Károly agyagkályha
gyáros
Budapest, II, **Apostol-ucca 9.**

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

Gazdasszonyok!

Nem titok többé, hogy a

Lessive Phénix

nevű

mosópor

a fehérműt megóvjá 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 izü,
üditő kávét lehet főzni
az olcsó és jó minőségü
kristálycukorral is kevert

DULSZIT

nevü kávékonservünk-
ből. Minden fűszeresnél
kapható.

Kőbányai

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

Villamos Rieder Ottó

villamos műszaki intézete

**főzők, lábasok,
vasalók és
rechaudok**

**BUDAPEST,
IV., IRÁNYI-UCCA 20.**

Telefon: József 152 37.



**Szép fehérműje
lesz, ha**

"Királykékítő"

vesz.

Ügyeljünk a „Király“ védjegyre!

Ezüst evőeszköz kazetta

vitrinek, piperedobozok és óratokok készítésében
szpecialista

JÁVORKA ZSIGMOND asztalos mester

BUDAPEST, IX. KINIZSY-UCCA 7.

Művészi munka, úgy rajz, mint butorok után.

Jutányos árak!

Haskőtők, mellfartók

egészségügyi cikkek készülnek

Szlatky Dánielné

személyes vezetése mellett

Budapest, VIII., Baross ucca 66-68.

Takarékos háziasszony csak a

Gazdasszonyok Lapját

olvassa.

VAS- RÉZBUTOROK

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

PROHÁSZKA gyáros

VI., Gróf Zichy Jenő-ucca 46.

Telefon: 90-30.