

GAZDASSZONYOK LAPJA ÉS A MAGYAR URIASZONYOK KÖZLÖNYE

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI HETILAP.
MEGJELENIK MINDEN CSÜTÖRTÖKÖN.
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. —
SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDA-
PEST, VII. KERÜLET, DOHÁNY-UTCA 77. I. 15.

ELŐFIZETÉSI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K, FÉLÉVRE 100.000 K, NEGYEDÉVRE 50.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 4000 K.



DR. SZILI TANÁR GYERMEKEI

Veres, gyermekfényképspecialista felvétele. IV, Harmincad-u. 3.

Paplant, matracot

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart

Smarz Károly paplanosmester

Budapest, VIII, Örs-u. 5., a Baross-utcai templom mellett.

HASKÖTŐK, MELLTARTÓK

EGÉSZSÉGÜGYI CIKKEK KÉSZÜLNEK

SZLATKY DÁNIELNÉ

személyes vezetése mellett

BUDAPEST VIII, BAROSS-UTCA 66—68.

M Ū F O G A K

foghúzás
fogtömés stb.
részletfizetésre is.

Vidékiek soronkívül elintéztetnek.

Díjtalan felvilágosítás reggel 9-től este 7-ig, vasár- és ünnepnap délelőtt 10—12.

PÁL MIKLÓS államilag vizsgázott fogász,
Budapest VII, Erzsébet-körút 13. szám.

„HYGIEA”

haskötők, fűzők, melltartók és gummiharisnyák
a legtökéletesebbek.

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

Legdivatosabb
női kalapok nagy választékban
olcsó árban kaphatók
VIRÁNYI I. nőikalapgyárban
Budapest IV, Ferenciek tere 3. (Királybazar udv.)
Mindennemű női-, férfi- és gyermekkalapokat fest,
formáz, tisztít, javít.

HÖLGYEK FIGYELMÉBE!

Menyasszonyok a legjobb minőségű

ÁGYTOLL-KELENGYÉT, PELYHET, PAPANOKAT
legolcsóbban az**ÁGYTOLL ÉS ÁGYNEMŰ RÉSZVÉNYTÁRSASÁG**Budapest VII. Erzsébet-körút 15. szám alatt szerkezthetik be
Telefon: József 28—68 Telefon: József 28—68Szép fehérneműje
lesz, ha

„Királykékítőt”

vesz.

Ügyeljünk a „KIRÁLY” védjegyre!

A Központi Vásárcsarnokban eladásra kerülő élelmiszerek tájékoztató árai 1925. évi április hó 1-én:

(Az árak ezresekben értendők.)

Marhahús.

Szegye, pulyáshús 1 kgr. 28.—
Vesepecsenye, felsál 1 „ 36.—

Borjühús.

Hátulja I—II. rendű 1 4.—
Eleje 1 „ 24.—
Borjómáj vagy velő 1 „ 16—26
Pörköltnek 1 „ 12.—

Báránhús.

Hátulja 1 „ 36.—
Eleje 1 „ 28.—

Sertésbűs.

Karaj, I. osztály 1 „ 44.—
Comb, lapocka, tarja 1 „ 34.—
Oldalas 1 „ 29.—
Kocsonyahús 1 „ 19.—
Tepertő 1 „ 28.—
Szalonna, olvasztani való 1 „ 26.—
Háj 1 „ 29.—
Zsír 1 „ 31.—
Vese-velő 1 „ 26.—
Sonka, fűst., hátsó 1 „ 60.—
Kolbász, nyers 1 „ 54.—
„ fűstölt 1 „ 30—56
Virslis 1 „ 44.—
Szafaládé és párizsi 1 „ 36.—
Fűstölt sertésnyelv 1 „ 48.—
„ marhanyelv 1 „ 70.—

Baromfi, élő.

Csirke, rántani való párja 50—60
„ sütni való „ 70—80
Tyúk „ 80—100Ruca, sovány párja 120.—
„ hízott 1 kgr. 30—32
Lúd, hízott 1 „ 30—32
Pulyka 1 drb. 80—100

Baromfi, tisztított.

Csirke, sütni való 1 kgr. 30—35
Tyúk 1 „ 30—
Ruca 1 „ 40—45
Lúd, hízott 1 „ 40—45
Pulyka, hízott 1 „ 25.—
Lúdmáj 1 „ 120—180
Lúdaprólék 1 „ 25.—
Lúdzsír 1 „ 45—50

Hal.

Ponty 1 kgr. 20—25
Harcsa 1 „ 50—57
Csuka 1 „ 25—35
Kárász 1 „ 20.—
Apró, kevert hal 1 „ 15.—

Tej és tejtermékek.

Tej, teljes 1 liter 5:4
Tejszín, habnak 1 „ 40—50
Tejfel 1 „ 25—30
Teavaj 1 kgr. 100.—
Tehéntúró 1 „ 14.—
Juhtúró 1 „ 40.—
Sajt, emmentáli, eredeti 1 „ 100.—
„ trappista, eredeti 1 „ 50.—
Liptói 1 kgr. 45.—

Liszt és kenyéreneműek.

Búdadara 1 kgr. 9:0
0 sz. finom tésztaliszt 1 „ 8:6
2 sz. főzöliszt 1 „ 8:2
Kenyérliszt 1 „ 6:8

Szárzafőzelék.

Lencse 1 kgr. 8—14
Borsó 1 „ 9—14
Bab, fehér, aprószemű 1 „ 5
Bab, színes 1 „ 7

Tojás.

Friss tojás, teatojás 1 drb 13

Zöldség.

Sárgarépa 1 kgr. 3—4
Petrezselyem 1 „ 3—4
Zeller 1 „ 8—10
Kalarábé 1 „ 4
Vöröshagyma 1 „ 5—6
Fokhagyma 1 „ 35—40
Cékla 1 „ 2—4
Fejeskáposzta 1 „ 6
Kelkáposzta 1 „ 15
Vöröskáposzta 1 „ 8
Burgonya, rózsza 1 „ 3:5
„ Woltmann 1 „ 1:8
Savanyított káposzta 1 „ 6—
Paraj 1 „ 10—12
Hónapos retek 1 csomó 9—10

Gombafélék.

Szárított tinórú 1 kgr. 100.—
Champignon 1 „ 70.—

Gyümölcs.

Alma 1 kgr. 14—30
Körte 1 „ —
Dió 1 „ 22
Mogyoró, héjazott 1 „ 75
Mandula, héjazott 1 „ 85
Gesztenye 1 „ —
Citrom 1 drb 1—

GAZDASSZONYOK

LAPJA ÉS A MAGYAR
JURISZASSZONYOK
KÖZLÖNYE

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI HETILAP.
MEGJELENIK MINDEN CSÜTÖRTÖKÖN.
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. —
SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDA-
PEST, VII. KERÜLET, DOHÁNY-UTCA 77. I. 15.

ELŐFIZETÉSI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K, FÉLÉVRE 100.000 K, NEGYEDÉVRE 50.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 4000 K.

Anyák és gyermekek.

Anya...

Csak térdrebukó alázattal szabad e szót leírni, amely a szenvedés, lemondás és megbocsátás szent apothéozisa. A vajúdo hónapok meggyótrött éjjeleitől az örök titok pillanatáig, a tipegő lépések vigyázásától az első kimaradásig, ó mennyi, mennyi gond nyugszik az Anya vállán. Amikor még gügyögő szájjal szívja az édes anyatejet, már teli van remegő aggodással a gyermekét szerető anya. És vajjon akad-e olyan, aki nem szereti?...

Gyermek...

Hálátlanság a neve. Még a legjobbnak, a legbecsületesebb szívűnek is. Mert míg az anya sohasem gondol arra, hogy ő *ad*, addig a gyermek, amikor szülőanyját segíti, magát mindig adakozónak, jószívűnek tartja. Azt, hogy életét, nevelését, egészségét édesanyjának köszönheti, legtöbbször felejtí, vagy magától értetődően veszi.

Anyák és gyermekek között, ó milyen nagy, áthidalhatatlan szakadék tátong. Az anyák élete szenvedésből és lemondásból áll. Ameddig nagy áldozatokkal, sokszor szájuktól falatot megvonva nevelik fel gyermekeiket, addig olykor-olykor a Gond-napokba a boldogság nap-sugara is belevegyül. Hisz nekik olyan kevés kell a boldogsághoz. Gyermekeiktől egy csók és ők felejtenek mindent, még ha a csókoló száj előbb szitokra nyílt is. Nincs a világon olyan rettentő, borzalmasan fekete bűn, amelyre az

anya bocsánatot ne találna. És a gyermekek abban a percben, amikor kilépnek a szülői házból, már kezdenek felejteni és amikor új otthonukba érnek, rendszerint már sokat, nagyon sokat, talán mindent felejtettek is. Ekkor kezdődik az anya igazi mártíromsága: a magára-hagyottság, a gyermek, a hűtlen, rossz és mégis a legdrágább utáni epedő vágyakozás, az olt-hatatlan szomjúság...

És a gyermek, ha hébe-hóba egy-egy percre fel is keresi anyját, már új örömök után lohol, már *unatkozik* az édesanyjánál...

A gyermeknélküli, árván maradt ház, a gazdája után sóhajtozó üres ágy, a sarokba dobott porosan unatkozó játékszerek és minden-minden, ami a gyermekre emlékeztet, ó mennyire fáj az őszberoskadt, szegény magába, befelé zokogó édesanyjának. Némelykor ugyan felkeresi gyermekét új otthonában, ám e fogadtatás a legtöbbször ugyanez:

— Jaj, de kedves, hogy eljöttél, anya... Milyen bosszantó, hogy épp mára várunk vendégeket... Pá, anyus...

Aztán eljön a nap, amikor a gyermek bűnbánóan fut vissza édesanyjához. Amikor a leánygyermekből *anya* lesz.

Ekkor egymásra találhatnak, ekkor már nincsen többé anya és gyermek, csak szenvedésre felmagasztosult anya-társak...

Ó áldott legyen ez az örök, véget nem érő lánc, amely a szeretetből van egybekovácsolva!

Zsior.

FÁJÓSLÁBÚ
urak, hölgyek
és gyermekek

viseljük a világhírű

Chasatta
cipőket

EGYEDÜLI ÁRUSÍTÓ:

Székely és Társa
Budapest IV, Múzeum-körút 7.
LÚDTALPBETÉTEK
NAGY VÁLASZTÉKBAN



LOHR MÁRIA — KRONFUSZ vegytisztító, csipke- tisztító és kelmefestő

GYÁR ÉS KÖZPONT: Budapest, VIII. kerület, Baross-utca 85. szám. — TELEFON: József 2—37.

A megvásárolt álom.*

Írta: Mikszáth Albert.

Mr. Wind gyártelepein gyártották az Egyesült-Államok legszebb és legkényelmesebb ágyait. A vakak fényesre csiszolt sárgarézből, a ruganyok a legelasztikusabb acélból készültek; a párnákban pedig az északamerikai sirályok selyem-lágy pihe-tollui dagadtak.

— Csak a Mr. Wind hab-puha ágyaiban száll igazi édes álom szemünkre! — ezt hirdették mindenfelé az öles plakátok és vakítófényű transparen-tek.

De mert Mr. Wind igazi amerikai stílű gyáros volt, nem elégedett meg ezekkel a zengzetes reklámokkal; hanem kigondolt még valami újat is. Newyork három legforgalmasabb helyén, ahol a cégnek mindenütt volt üzlete, a kirakatokba, szépen felszerelt és megvetett ágyakat helyezett, amelyek mindegyikében egy fakir aludt. A lágy selyem párnák között édesen szuszogó indiait mindenki megcsodálta és mert a városban azok a hírek szál-lingóztak, hogy a fakir már két-három hete egy-huzamban alussza az igazak álmát, a kirakatok előtt néha olyan csődület támadt, hogy a rendőr-ség csak gummibotok segítségével tudta szétoszlatni.

Az új reklám nagyszerűen bevált. Az üzlet nagy lendületet vett és Mr. Wind gyártelepei alig bírtak a tömeges megrendeléseknek eleget tenni. Newyork egyik legforgalmasabb banküzlete pedig alig győzte a szerencsés gyáros már amúgy is hatalmas folyó-számlájához az új és új százazreket és milliókat hozzákönyvelni.

De bármily gazdag volt is Mr. Wind, mégsem volt boldog. A sors iróniája nagyon megrézfálta. A többszörös milliomos csodaágy-gyáros szemét éjjelről-éjjelre kerülte az álom. A fiatalkori sok munka, a dollárok után való ideges hajszja meg-viselte idegrendszerét és egyáltalában nem tudott aludni.

Hiába tanácskozott a leghíresebb orvostanárokkal, hiába nyelte literszámra a medicinát — nem használt semmit. Egész Newyork édesdeden tudott szunnyadni a Wind-féle ágyakban, csak maga a szabadalom tulajdonosa hánykolódott mindig álmatlanul.

A sok orvosság és orvosi tanács mit sem használnván, Wind a saját ötleteivel kezdett kísérletezni.

Először egy fakirt hozatott hálószobájába, hogy az — amint ő mondta — *előaludjék neki*. Ez a dol-log azonban csütörtököt mondott, mert a fakir este pont kilenckor, boltzárásnak idején fölébredt, fel-lötözött és elment. Mint utólag kisélt, ez mindennapi szokása, mert van éjjeli foglalkozása is: indiai tánc-cokat mutat be valamely mulatóhelyen.

Mr. Wind aztán másképp kísérletezett. Híres éne-keseket, meg muzikusokat fogadott, akik szebb-nél-szebb altató nótákkal igyekeztek álmot lopni fáradt szemekre.

De ez sem használt. A művészek és művésznők hiába erőlködtek; a jótékony, édes álom továbbra is elkerülte a már-már kétségbeesett milliomost.

Ekkor megint mást kísérelt meg. Egész éjszaka fölolvastatott magának. Megesett néha, hogy a föl-olvasó szemei leragadtak és kezéből kiesett a könyv; de az nem történt meg soha, hogy az ágy-gyáros akár egy percre is elszunnyadt volna.

Végelkeseredettségében már a legvégsőkig ment, ameddig csak egy gyáros mehet. A sajátgyártmányú ágyát elvitette és egy másik, konkurrens cégtől vá-sárolt ágyat tétetett a szobájába.

De ez sem használt; s így további ötletek híján kénytelen-kelletlen ismét orvosai tanácsára kellett hallgatnia, akik most egyhangulag nagyobb euró-pai utazást ajánlottak neki.

Mr. Wind meg is fogadta a tanácsot. Hajóra rakatta nyolevan lóerős automobilját és áthajózott az ó-világba. De itt sem találta meg azt, amit keresett. Sok mindenütt fordult meg, de az európai nagyvárosok változatossága sem hatott rá jótéko-nyan. Semmiféle újdonság sem tudott szemére ál-mot csalni. Az éjjeleket itt is — csak úgy éppen mint másutt — idegesen hánykódva töltötte ágyá-ban.

A sok utazás közben aztán valamely nagyszak-állú tudós-orvos tanácsára Karlsbadba vetődött, ahol egy magyar gróffal barátkozott össze, aki a világban bolyongó milliomost meghívta birtokára vadászni.

És Mr. Wind el is fogadta a meghívást. Nyolevan lóerős automobilján egy-kettőre itt termett a felvidéken, puskát vetett vállára, kiment az erdőre és hamarosan lőtt is két őzet.

Alkonyattájt tértek haza, de az autó csak egész lassan mehetett a rossz mezei dűlőúton. A hatalmas gépkocsi lassan és nagyokat zökkenve döcögött, mint egy sánta patikussegéd.

De mintha még ezt a sebességet is sokálná: két hatalmas tülkölés után megállt. A soffőr idegesen ugrott le, mert a szűk mezei utat elzárta egy em-

* Az ifjan elhunyt író utolsó elbeszélése.

Szeplős, májfoltos, pattanásos arcot
tünetmentesen szeppe varazsol
„Miracle“ hámlasztó kúrájával

Pollák Sarolta kozmetikai intézete Alapítotott
Andrássy-út 38. sz. 1900 évben.
Vidékre a szert utasítással küldöm. (Prospektus.)

ber. Egy juhászbojtár, aki szépen hímzett subájába takarózva, édesen mély álomba merülve aludt az út közepén. Alig tudták fölkelteni.

— Ez aztán az álom! — jegyezte meg irigykedve Mr. Wind.

Majd hirtelen gondolva egyet, megkérte barátját, hogy a szépen hímzett subát részére vegye meg bármily áron.

— Hogy hívnak, fiam? — kezdte meg az alkut kerülőúton a gróf.

— Szücs Palinak, instálom alásan — felelte a juhász tisztességtudóan.

— No, öcsém, eladnád-e ennek az úrnak a szűrődet?

Mr. Wind azonban ideges lett és a hosszas beszédnek azzal vetett véget, hogy egy kis zacskó aranyat dobott a juhásznak.

Az autó aztán újra megindult s a milliomos boldog mosollyal terítette térdeire a drágán vásárolt virágos takarót.

Este aztán jó magyaros vacsora volt: paprikás tokány, túróscsusza és jó nehéz tokaji borok. Mr. Wind jó étvágygal evett és ivott.

Vacsora után pedig már alig várta, hogy kipróbálhassa: a legújabb altatószert. Gyorsan levetkőzött, magára terítette a szűrőt és elcsavarta a lámpát. És ekkor megtörtént a nagy csoda. Nem tudni, hogy a vadászat jótékony fáradalmainak, a jó vacsorának, a nehéz hegyaljai boroknak, vagy tényleg a virágos szűrnek volt-e köszönhető: de Mr. Wind esendesen elszunnyadt és nyugodtan, zavartalanul aludt, mint a tej. Tagjain már évek hosszú sora óta nem tapasztalt jótékony zsibbadás vett erőt és oly kedves nyugodtsággal szuszogott, mint ahogy csak a napidíjasok tudnak szombat éjszaka, amikor másnap vasárnap van és nem kell hivatalba menniök.

És így történt ez másnap, meg a rákövetkező nap is. A milliomos gyáros megtalálta az álmát és boldogan utazott vissza a hazájába, nem mulasztván el azonban egy-két hordó jó magyar bort is vinni magával.

Alig mult el aztán egy-két hét, a magyar gróf

Mr. Windtől ezer dolláros csekkel bélelt köszönő levelet kapott. A boldog milliomos újabb ezer dollárt küldött a becsületes juhásznak, akinek virágosan hímzett suba-takarója visszaszerezte az álmát.

A gróf hívatta Szücs Palit, de alig ismert reája. A rózsás arcú, viruló egészségű, pörge képű fiú helyett beesett szemű, ványadtan sápadt ember kopogtatott ajtaján.

Amikor aztán a gróf megmagyarázta, hogy miért hívatta, Szücs Pali babonás borzalommal utasította vissza a csekket.

— Kell az ördögnek az amerikai ostoba pénze! — hördült fel bosszúsan. — Tudom én jól, amit tudok. A kastélybeli eseléség elárulta, hogy azt a zacskó aranyat nem a szűrőmért, de az édes, jó álmomért kaptam. De nem is tudom ám azóta a szememet se lehúyni, mert hol az *amerikai* jár az eszemben, hol pedig a pénzes zacskót tapogatom meg, hogy megvan-e még?

Es ezzel már ki is botorkált az ajtón, magára hagyván az ámuló gróft, aki őszintén sajnálkozva nézett utána.

Tisztartóitól aztán még többször kérdezősködött Szücs Pali után, de mindig azt a választ kapta, hogy beteges, rosszegészségű, munkakerülő és hogy az éjszakákat rendszeren a falusi kocsmában szokta átvirrasztani.

Hónapok teltek el, amikor a gróf egyszer, sétalovaglásból hazajövet, véletlenül ismét találkozott Szücs Palival.

Már megint a régi volt. Ásó, kapa volt izmos vállán, napbarnította férfias arca pedig majd ki-esattant az egészségtől. A mezők felé vitte az útja és valami vidám dalt füttyörészett.

— Örülök, hogy már jobb a kedélyed — szólította meg a gróf jóakaratólag mosolyogva.

— Bizony, hála az égnek, most már jól megy a sorom — válaszolta a fiú vidáman. — Valami becsületes tolvaj ellopta az álmomért kapott bűnös aranyokat és azóta ismét tudok aludni. A varázslat is megtört — meg nem is kell már vigyázni semmire sem.

Menyasszonyi kelengyék

rumburgi vásznak, asztalneműek, törülközők, saját készítményű női és férfi fehérneműek jutányos árban kaphatók

FENDRICH IMRE cégnél, Budapest IV, Deák-tér 3. sz.

☛ Kelengyemegrendelések felvétele végett leutazik! ☛

II. ORSZÁGOS RECEPVERSENY

1. **Ördögpirula.** 4 deci finom lisztet egyujjnyi híján 4 deci vízben addig főzzük, míg a lábasról elválík. A vízbe 2 kockacukrot és egy kevés sót is teszünk. Ha kihűlt a massa egyenkint 4 egész tojást ütünk bele, minden tojással külön jól kidolgozva fakanállal, ami bizony fáradsággal jár. Azután nagyobb diónagyságú gombócokat formálunk a tésztából és forró zsírban lassan pirosra sütjük s még melegen csokoládéval leöntjük. *Kiss Lajosné, Óbányapuszta.*

2. **Karlsbadi-ostya habos töltelékkel.** 14 deka cukrot annyi vízzel megnedvesítünk, amennyit magába szív, aztán főzzük addig, míg szálát ereszt. Ezután 7 deka mézzel s kis citromlével főzzük még pár percig. Kiesit hűlni hagyjuk s ezalatt 2 tojás fehérjéből kemény habot verünk, vaniliát és citromhéjat téve bele. Gyorsan összekeverjük a forró cukorral s tűzön addig verjük. 10–15 percig, míg sűrű lesz s 12 deka darabokra vágott diót közékeverve, gyorsan két ostya közé szorítjuk. *Kiss Lajosné, Óbányapuszta.*

3. **Magdalepény.** 5 tojás nehézségű vaj, liszt és cukor, 5 tojás sárgája és habja. A tészta felét tepsibe tesszük, bekenjük lekvárral, a másik felébe pedig két szelet reszelt csokoládét keverve öntjük a tepsibe. A tetejét vágott mandulával meghintve, lassan sütjük. *Kiss Lajosné, Óbányapuszta.*

4. **Griztorta.** 5 tojás sárgája 25 deka cukorral elkeverve, 12 deka gríz, 5 deka hámozott darált mandula, fél citrom leve és héja a fenti 5 tojás kemény habjával kidolgozva. Ha megsült, cukorral meghinteni, vagy csokoládéval bevonni. *Györi Matild, Szeged.*

5. **Mogyorótorta.** 14 deka cukrot 7 tojás sárgájával elkeverni, aztán jön bele 14 deka mogyoró darálva és 5 tojás habja, két szelet csokoládé, egy kis darab citromad kockára vágva. Nyugodtan, lassú tűznél tortaformában sütni. *Özv. Funák K.-né, Szeged.*

6. **Borjútekeres.** Szép, formás borjúcombot kisuynyira kiverni s ebbe vöröshagymát és szalonnát vagdálunk és ráterítve a húsrá, ezt szépen összegöngyölgetni és jól megsütni szép pirosra. *Özv. Funák K.-né, Szeged.*

7. **Dióskifli tojás nélkül.** 28 deka vaját 14 deka cukorral elkeverünk, adunk hozzá 14 deka őrölt diót és 35 deka finom lisztet. Apró kifliket formálunk belőle és szép pirosra megsütjük, vaniliás cukorral megszórjuk. *Özv. Funák K.-né, Szeged.*

8. **Szegedi haresás káposzta.** A savanyú káposztát egy óráig főzzük, híg rántással, vöröshagymával és paprikával, berántjuk, a haresát fölaprítva beletesszük, együtt főzzük, s hogy bő leve legyen, kevés káposztalével föleresztjük. *T. Istvánné, Vámospéres.*

MIT FŐZZEK EBÉDRE?

Péntek: Halikraleves, rántotthal, burgonyasaláta tejberizs csokoládéval.

Szombat: Gulyásleves, töpörtyűspogácsa.

Vasárnap: Zöldségleves tejfellel, sertéskaraj egybesütve, sültburgonya, karfiolsaláta, piskótakrém.

Hétfő: Zellerleves, lencsefőzelék, vagdalthús, narancs.

Kedd: Paradicsomleves pirított zsemelével, paraj tükörtojással, daramorzsa.

Szerda: Húsleves finom metélttel, főtt marhahús tarhonyával, céklamártás, alma.

Csütörtök: Burgonyaleves, töltött káposzta, kompót.

KONYHATITKOK

Hogy tartjuk el a borjúhúst? Nyáron is napokig eláll hűvös helyen vagy pincében, ha csalán közé takarjuk. Ez a legjobb. Écetes rongyba csak marhahúst lehet csavarni, a borjúhúsnak rossz íze lesz tőle.

Mitől lesz puha a frissen vágott hús? A melegtől. Falun igen gyakori a frissen vágott húsnak azonnali kimérése. A hús természetesen kemény, nem is szólva arról, hogy sok esetben vén marhahúsa kerül ugyancsak kimérés alá, annak a húsnak aztán sokáig és alaposan lehet rágicsálni. Ezért tegyük be a friss, kemény húst este a sütőbe, amely vacsorakészítés után jól átmelegedett, hagyjuk ott éjjelre. A reggeli tűz is ott érheti, újra felmelegítheti. Csak akkor vegyük ki, amikor elő akarjuk készíteni és klopfoljuk meg jól. Nagyon vén, kemény húst ezenkívül még kis cukorporral is be kell szórni sütés vagy főzés előtt, esetleg ezt elhagyva jó erős pálinkában kell megfürösztetni.

Mi árulja el a vizes tejet? Egy hosszú kötőtű, amelyet a tejbe mártunk. Ha nem tejfelesen jön ki, hanem kékes fényben, a tejet alaposan megkeresztelték.

Calderoni és Társa
látzerészek
Budapest V, Vörösmarty-tér 1.
Látcsövek, szemüvegek, orrcsüptetők Zeiss-
és Götz-üvegekkel. Barometerek, hőmérők.



SIDOL A LEGJOBB
FÉM TISZTÍTÓSZER
M I N D E N U T T K A P H A T Ó .

Minőségben, árban utólérhetetlen
HEILIG harisnyaháza
Vidékre utánvétellel küldök.
A meg nem felelő árúért a
pénzt visszatérem.
BUDAPEST VII, KAZINCZY-UTCA 7. SZ.

EBACA fagykenőcs
A legújabb tapasztalatok alapján készül.

TESTÁPOLÁS

Fürdőszoba.

Egy jó fürdőszoba berendezése, természetesen a fürdőkádon és zuhanyon kívül: fürdőkefe, flanell, hőmérő, szappan és fürdőköpeny. A fürdőszoba többi tárgyai már inkább a kényelmet szolgálják, mint a szépséget. Ez a felszerelés az, amely nélkülözhetetlen. Nem nélkülözhetetlen, de igen kellemes az illatok vegyítése. A tejet, vagy a savót természetes alakjában vegyítik a fürdő vizébe.

A kádfürdőkön kívül nagy súlyt kell vetni az ülőfürdők rendszeres használatára. Nincs olyan erős illatszert a világon, mely jóvá tehetné azt a hibát, melyet az ülőfürdők mulasztásával némely asszony elkövet. A víznek nem szabad se hidegnek, se forrónak lennie. A hideg fürdő görcsöket okoz, a forró gyöngít. Tehát 20—25 fokra melegíteni és csak addig tartózkodni benne, míg az alapos, szap-panos mosás megtörtént. Igen kellemes, üdítő szokás mosakodás, vagy egész fürdés után a testet kölni vízbe mártott flanellal jól bedörzsölni. Az ilyen bedörzsölés gyógyítja az erős izzadást, megakadályozva az izzadság-bűzt és folytonos használata végképen is meggyógyítja a hónaljak, kezek, lábak izzadását. A hasznát azonban csakis a mosakodással kapcsolatban élvezhetjük. Piszkos bőrön a kölni víz nemesak kárbavész, de tűrhetetlen illatot is terjeszt.

Illatszerrel a testet bedörzsölni még fürdés, vagy mosakodás után sem kell. Őri asszony csakis finom parfümöt használ s ebből 1—2 cseppet önt a fehérneműre s innen ered az az egész kellemes, elegáns légkör, mely körülveszi. A szappan-szagot, vagy akár a kölni vizet nem szabad rajta megérezni. Ezért szükséges a mosakodás után a zuhany, vagy a hideg ledörzsölés és a kölni víz alapos eldörzsölése.

Amilyen gondosan mossuk a testünk külső részeit, úgy kell vigyáznunk arra, hogy nemesak a száj, hanem a fül, különösen pedig az orr belső része is megkapja a maga mosdóvizét. És mosás kell a hajnak is hetenkint egyszer, még pedig szódás vízzel, melybe aromatikum spirituszt és boraxot is tettünk, hogy a hajunkat kellőképen zsírtalanítsuk.

Az esetben, ha a gyakoribb mosakodások bőrhám- lást idéznek elő, ha a bőr a szappantól (főképen a glicerin-szappantól) száradni kezd: lanolint, vagy vaselint kell tartanunk s ezzel kengetni a száraz bőrt. Az alatt, míg a hámlás és kengetés tart, mellőzni kell a szappant és helyette mandulakorpát kell használni.

PAPLANT, MATRACOT ruganyos ágybetétet a legjobb ki-
vételben és a legolcsóbban készít
Göbös Gábor paplanosmester
Budapest, I. ker., Koronáor-utca 8. szám. Krisztina-tér mellett.

HUMOR

Fizetésemelés.

Perlroth Ábrahám 12 év óta könyvel Kohn és Társa cégnél. Egyik nap így szól Kohnhoz:

— Kohn úr, bocsásson meg, de én már 12 éve vagyok itt és olyan kicsi a fizetésem, hogy abból bizony *nem ugrálhatok*.

Kohn felpattan:

— Mi az Perlroth úr? Hát minek alkalmaztam én magát, könyvelőnek, vagy *bakkecskének*?

Fölösleges lárma.

A kis Móric ordítva rohan be az atyjához.

— Mit kiabálsz úgy, Móricka, mi történt? — kérdezi a tata.

— Jaj, jaj, lenyeltem egy gombostűt!

— És te ezért csinálsz olyan nagy lármát? *Itt van egy másik.*

Apa és fiú.

Fiú: — Idesapám! — Idesapám!

Apa: — Na, mi a, tee!

Fiú: — Mondja, má kend, *idesapám*, mi az a hosszú veres a szájába?

Apa: — Hát a nyelvem.

Fiú: — Hogy a radai rosszseb egye ki a töviből, hát nem mind elzabálja vele kend előlem a hurkát a tálbul.

Móricka.

Mikor első nap Móricka hazament az iskolából, megkérdezte a tatája, hogy tetszik neki a tanító úr.

Mire Móric így felelt:

— Az a kis rongyos, az egy szép figura.

Erre az apa megpirongatta a fiút, hogy így nem szabad beszélni, pláne arról az emberről, aki őt éveken át tanítani fogja.

— Ő fog engem tanítani? — szólt Móricka. — Hiszen mindent éntőlem kérdez!!

Az utcán.

Klein lehajolt valamiért az utcán, erre a háta mögött jövő Kohn egy hatalmasat ütött rá. Mikor Klein megfordult, Kohn látja, hogy egy ismeretlen ember áll előtte.

— Pardon, tévedtem, azt hittem, hogy a Weisz.

— Na és ha a Weisz — mondja felindultan a Klein —, akkor ilyen borzasztó nagyot kell ráütni?

— Ugyan — válaszolt Kohn —, mi köze magának ahhoz, hogy én milyen nagyot ütök a Weiszra!

PURGO BAYER
A MEGBÍZHATÓ HASHAJTÓ
5 szemenként is kapható eredeti zacskóban.

DIVATLEVÉL

Nagyságos Asszonyom!

Az új tavaszi kalapdivatról ígértem Önnek beszámolót és e célból felkerestem Mme Elek Párisi-ut. 1. alatt levő, közkedveltségnek örvendő divatszalonját. A tulajdonosnő, *Elek* úrhölgy, most érke-

zett meg párizsi tanulmányútjáról és kérésünkre kedves előzékenységgel világosított fel bennünket a párizsi és természetesen most már, hogy szójátékkal éljek, a Párisi-utca kalapdivatjáról.

Az ideai kalapok — mondja Mme *Elek* — főmotívuma a kis kalap egyszerű díszítéssel. Így az itt látható modelleken is alig-alig van némi díszítés. Hogy könnyebben megértsék az új divat szabályait, teoretikus beszélgetés helyett minden kalapról néhány szót mondok:

1. A kalap anyaga pedalin-, vagy ramayszalma. Színe halvány banánsárga. Díszítése királykék (sötét) ripszelyem szalag.

2. Olasz splitt- vagy celofant-szalmából készül. Acél- vagy búzákék színű. Fent kis „Mille-fleurs” virág.

3. Fehér posztó, színes szalmabortnival, elől végig felhajtv.

4. Ninisse-forma, csíkos szalmaszövet. Szín: többféle — csíkokban. Jobboldalt négy gomb selyemanyagból.

5. „Szalagkalap”. Ciklamenszínű szalagkalap, kis bolero a tetején, vagy felálló kis virágescokor.

— Érdekes, folytatta Mme *Elek*, hogy aránylag nem is drágák ezek a kalapok. 3—500.000 korona egy-egy.

Megköszöntük a felvilágosítást és sietve távoztunk, mert Mme *Elek* Párisi-utcai szalonja néhány perc alatt megtelt a Belváros előkelő hölgyeivel.

Kézesókkal *Pethes*.



Mme Elek (Párisi-utca 1.)
kreációi.

AZ EPEGYÓGYSZAPPAN ÉS COMEDO-arcvizi

együtt használata a legbiztosabb gyógy-mód pattanás, mitesszer és a tág pórusok ellen. A pattanások fertőző nevéit az epegyógyiszappan, vegyi összetételénél fogva ellensúlyozza, míg a COMEDO-arcvizi, mint kitűnő faggyúoldószer, a mitesszereket eltávolítja és a tág pórusokat összehúzza.

Beszerezhető: SCHADEK ANTAL kozmetikai intézet
BUDAPEST IV, VÁCLUTCA 12. SZÁM, FÉLEMELET.

Takarékos háziasszony

csak

„Venus” ételolajjal és
„Venus” növényzsirral főz,

mely főzéshez és sütéshez a legjobb és legolcsóbb.
Kapható minden fűszer- és csemege-kereskedésben.

EGY VÁRADI KÁVÉHÁZBAN.

*Egy váradi kávéházban
nagy a dinom-dánom,
festett képű oláh tisztül
egy sarokban három.
Oláh nótát kurjongatnak,
de a banda csöndes
és az öreg cigányprímás
mindkét szeme könnyes.*

*Egyszer csak egy móc tiszt durván
oda ordít rája,
hogy fülébe azt az oláh
nótát muzsikálja.
Instálom, szólt a vén cigány,
nem tehetek róla:
nem gyün ki a hegedümből
más csak magyar nóta
más csak magyar nóta.*

*Hazudsz kutya, ordítottak
az öreg cigányra,
s meghalsz, hogyha a hegedüd
mást is muzsikálna.
Káromkodva kitépték a
kopott fát kezéből.
Öreg könnycsepp gördült ki a
vencigány szeméből.*

*Egyik oláh a hegedüt
állá alá tette,
foszladozott vén vonóját
jobb kezébe vette,
s végig húzta a négy húron,
s mint az őszi szellő,
felsírt a vén hegedűn a
Rákóczi-kesergő.
Rákóczi-kesergő.*

*Néma csönd lett a váradi
fényes kávéházba,
s a hegedüt káromkodva
a tiszt földhöz vágta.
Csizmájával szétaposta,
mégis szólt a nóta —
mintha-mintha valami szent
csoda történt volna. —*

*Káromkodva rohantak el
az oláh zsványok,
s a váradi kávéházban
sírtak a cigányok,
s a négy húron elhalóan,
mint az őszi szellő,
velük együtt zokogott a
Rákóczi-kesergő. —
Rákóczi-kesergő. —*

Kovács Kálmán.

HÍREK

Eljegyzés. Dr. Fazekas Endre szolnoki kir. törvényszéki jegyző eljegyezte *Modródy* Gittát Mezőtúrról. — Köveskällai *Gyenes* Sárkát eljegyezte alsóborsai dr. *Csorba* Géza szolgabíró, tart. főhadnagy. — Bodosi *Nagy* Dániel honvédszázados Pécs és vajdaházi *Suly* Ilonka jegyesek.

A veszprémi püspök, Dr. Rott Nándor az erköletelen női divatról a következőkép ír:

— Vajha ebben az évben itthon is megtanulnák a nők, hogy minden túlzott és illetlen öltözködéstől tartózkodniok kell. Nemcsak a város jár elől rossz példával, de már falvainkat is elfogta a láz és a hajadonok kivágott ruhájukkal és illetlen viseletükkel szintén veszélyeztetik már a tisztas erkölcsöket. „Szépek az egyiptomiaknak templomai kívülről“, — mondja Alexandriai Szent Kelemen — „szép ligetek körítik, a templom külső burkolata márvány, belülről arany, ezüst, drágakövek, gazdag indiai szőnyegek díszítik s midőn a függőnyt, hol a pogány istenség van, félrehúzzák elborzadva látjuk, hogy az valami vadállat, mely bársonyszőnyegen hever és nyújtózkodik“. *Így vagyunk az önmagukat piperéző, csinosító és festő nőkkel is.* Kellemes és szép a külső, de ha szívének szentélyébe akarunk tekinteni, azt látjuk, hogy az nem szentély, mert a bűnnek és könnyelműségnek, a lelérségnek és élvezetvágynak vadállata tanyáz ottan.

Egy önfeláldozó apáca. Az olaszországi Bresciában a gyermekkórház betegeinek ápolása apácákra van bízva. Nemrégiben bevittek oda egy kis gyermeket, aki combján életveszélyes égési sebekben szenvedett. Az orvosok csak bőrátültetéssel menthették meg. A gyermek ápolója, Javorita nővér hallotta az orvosok tanácskozását. Megtisztogatta, fertőtlenítette a műszereket s a szeretet vidámságával ajánlotta fel az orvosoknak, hogy a szükséges bőrt karjáról operálják le a gyermek megmentésére. Az orvosok esodálkozva néztek a hős ápoló nővérrre. Érzékteleníteni akarták, de ő tiltakozott, mert — úgymond — szeretetből, öntudatosan akar szenvedni s vidáman még segédkezett is a műtét alatt. Könyökétől a válláig oly széles és hosszú bőrsávot vettek le az orvosok, amekkora szükséges volt a gyermek égési sebének befedésére. Így sikerült a gyermek életét megmenteni. Herriot úr, a hírheft francia egyház, apácaüldöző és minden elvtársai mit szólnak ehhez?

Kovács és Rabong

úri és női divatszalon

BUDAPEST VI, VÖRÖSMARTY-UTCA 41.

Készítünk előnyös árban és feltételekkel úgy férfi-, mint női ruhákat.

Divatkreációk művészi kivitelben.

OTTHON, CSALÁDI ÉS HÁZI TANÁCSADÓ

Játék után csukjuk le a zongora védőfalát. A zongora belső szerkezetét védő fedőt és a billentyűsor tetejét játék után okvetlen hajtsuk le. A nyári időszakban ezzel megakadályozzuk, hogy a moly a zongora nemezszerzeit megtámadja és megrongálja. Takarításkor a felszálló por is egy-kettőre bekerül a billentyűkőn át a zongora belsejébe, ami szintén árt a hangszernek. Nyáron különösen ügyeljünk arra, hogy játék után a billentyűket védő fedő le legyen csukva, mert így a billentyűket a légy piszoktól megóvjuk.

Régi ujságpapír értékesítése. A kiolvasott ujság jól használható a háztartásban. Pótolja a rongyot az ablaktisztításnál, az üvegek mosásánál. Szőnyegeket nyári megővésére tanácsos a terpentinnel lelocsolt ciságpapírossal alkalmazása, amit a már jól kiporolt szőnyegre borítunk és azzal együtt összezsavarjuk.

Gyümölcsfoltok eltávolítása. Asztalkendőből, asztalterítőléből a gyümölcsfoltokat a következő eljárással lehet eltávolítani. A foltos helyet vízzel alaposan megnedvesítjük. Majd egy kis ócska lábosa egy darab kénszalagot teszünk és azt meggyújtjuk, és a ruha foltos helyét föléje tartjuk addig míg a folt egészen elhalványul. Ezután a ruhát megszárazítjuk s másnap ismét jól átmoszuk. A kén gőzölés után a ruhát nem szabad vízbe tenni, mert a folt újból előtűnik.

Svábbogarak irtása. Ismervén a svábbogaraknak azt a gyengeségét, hogy a sört nagyon szeretik, csuporokat helyeznek el a sarkokba, csalétkül sörbe áztatott kenyeret tesznek, s a csuporokat kívülről — hogy a svábok kényelmesen felmászhassanak — ronggyal csavarják körül. Reggelre aztán a csuporok tele vannak svábbogarakkal, amelyek onnan kimászni nem tudnak. A koreszmákban az ilyen célra alkalmas „hazlit” olesón lehet beszerezni.

GAZDASÁG

Rovatvezető: Szalay József.

Mikor vessünk a konyhakertben és mennyit vessünk?

A zöldségfélék magvait az esztendő minden időszakában lehet vetni. Januártól március végéig melegágyba, ugyancsak márciustól kezdve októberig szabadföldbe vetnek, míg októbertől kezdve ismét melegágyban, általában üveg alatt végezhetők a különféle magvetések, amelyek részben az átültetést igénylő palántanevelés, részben

a vetés helyén való közvetlen zöldségtermesztés céljait szolgálják.

Az üveg alá (melegágyban) vetett magvak előbb csirázni és gyorsabban kelnek ki, mint a szabadföldbe vetettek. Ugyancsak a melegágyban (üveg alatt) nevelt palánták kerülnek a legkorábbi kiültetésre. Az ősszel üveg alatt nevelt palántákat (karfiol, káposzta, kelkáposzta, saláta) melegágyba ültetik korai tavaszi hajtásra, vagy pedig hidegágyban teletetik át és márciusban ültetik a konyhakerti ágyakba. Ezek az áttelelt palánták (rászák) szolgáltatják kora tavasszal az első termést, a melegágyból kerülő palánták a másodikat, míg a szabadban történt palántanevelésből a harmadik termés származik.

Szabadföldben, közvetlen helyre vetendő zöldségek magvai — mint jelezve van — tavasztól ősziig vethetők. Borsót vetünk február-, március-, áprilisban, de a korai fajták vethetők július–augusztusban is. Éppen így lehet karottát, murkot, salátát, spenótot vetni, sőt a különleges igényű ugorka és tök április, május, júniusban is vethető a szabadban.

A július–augusztusban vetett laboda és mezei saláta egész télen át, sőt tavasszal a felmagzásig szedhető és értékesíthető. A július–augusztusban vetett salátából decemberben lehet fejessaláta míg a szabadföldön áttelelt salátafajta április–májusban lesz kifejlődött termény.

A talajok minősége, fekvése és a rajta végrehajtott munkálatok szerint a vetőmagszükséglet mindig változó. Kötött talajba több magot vetünk, mint a könnyű földbe. Ugyancsak többet vetünk a nyirkos és darabos földbe, mint a finoman elaprosított száraz természetű talajba. Jóval több vetőmag kell a sovány (táplálékban szegény) kuzsrozott földbe, mint a jó termőerőben levő vagy jól trágyázottba.

Zord éghajlat alatt, hegyvidéken, rideg tájakon sűrűbben vetünk, mint az enyhe és meleg fekvésekben.

Gyomos talajon nagyobb a magszükséglet, mint gyommentes földön.

Végül egészen természetes, hogy jóval több vetőmag kell, ha szórva vetünk barázdába, mint ha egyenesen elkészített talajfelületre sorvető géppel vetnek.

Nőknek nélkülözhetetlen a



**Hajsütővasak, melegítő-
dróthajtók elsőrendű kivitelben**

ZÉLENKAI R. L.

IV, SZERVITA-TÉR 6. sz.
alatti cégnél kaphatók.

:: Fennáll 1837 óta ::

Kertészet.

Az Oleander ápolása. Talán a legelterjedtebb eserepes növények közé tartozik s tulságos buja virágdíszje miatt általános közkedveltségnek örvend. Alig van nálunk ház, ahol nem volna néhány eseréppel.

Sajnos azonban némelykor nem fejleszti virágait oly mérvben, mint ezt hazájában észlelhetjük. Az oleander ugyanis a meleg helyet szereti, védett, napos helyen buján fejlődik s gyönyörű dús virágzatát csak ily helyen hozza. Leghelyesebb volna az üvegházi hőmérséklet, de szabadban a cserépben levő földet ha már kiélte újjal kell pótolni, többször hetenkint állott vízzel öntözni és ez alkalommal a higított galambtrágya is kitűnően használható. Vízet bőven kíván. A sok eső és harmat többé kevésbé ártalmára van. Tehát sok napfény, táplálék s víz fogja az oleander dús virágzatát fejleszteni.

Befőzés.

Narancskoconsnya. 1½ kg reinit almát veszünk, letörülgetjük, négyfelé vágjuk és hámozatlanul ½ liter vízzel rézedényben habverőüstben ½ óráig főzzük. Szórszítára rakva a levét lecsurgatjuk, körülbelül 3 decinek kell lennie. Ezalatt 12 narancs levét kinyomjuk és négy narancs sárga héját éles késsel finoman levágjuk és a héjat egy kis tiszta tűllzacskóba tesszük. Az alma és a narancslevet együtt főzzük a kis zacskóba elhelyezett narancshéjjal és 80 d cukorral, a habját leszedegetve addig, míg olyan sűrű, hogy a tenyérre ejtett csepp már nem folyik szét. Majd a zacskót a sárga héjakkal kivesszük, előbb azonban jól kinyomkodjuk. A koconsnyát még melegen forró víz fölött melegített üvegekbe kell önteni. A jól megfőzött koconsnyának olyan arany-sárgának és tisztának kell lennie, mint a méznek.

Gyermekszoba.

A kis babát közvetlenül születése után 28° R. meleg vízzel kell fürdetni és puha ruhával kell megtörölni. Ilyen meleg vízben fürösztendő meg naponként három hónapon keresztül, akkor már le lehet menni 27 fokra és ha a gyermek már kilenc hónapos lett, nyári időben 26 fokra. Különben ki kell próbálni, melyik hőfok a legkellősebb a gyermeknek, amit könnyen észre lehet venni, mert a baba vidám, jókedvű, csapkodja a vizet és nevetgél. Ha azonban nagyon meleg neki a víz, vagy fázik benne, nyafog, sír és minden áron kifelé igyekszik a kádból. A hőfok 25 és 28 fok R. közt váltakozzék, ennél soha sem legyen melegebb, sem hidegebb. Mindig hőmérővel kell a víz hőfokát mérni, nem pedig kézzel, vagy könyökkel, mert az egyéni érzés nagyon esal.

Hajszálak végleges eltávolítása minden utónyom nélkül
HIRSCHLER MARGIT kozmetikájában
Budapest V, Klotild-utca 16. szám, földszint 4.

A fürdés és letörülés alatt ne legyen nyitva sem ablak, sem ajtó, hogy légvonatot ne érje a babát, a szoba hőfoka legalább 17 fok legyen. Gyorsan és alaposan kell a gyermeket letörölni és meleg ruhába vagy takaróba bujtatva ágyba tenni és megetetni. Rendszerint el szokott aludni a baba fürdés után.

Egyáltalában az egészséges csecsemőnek az alvás egyik főfoglalkozása. A fürdő után alszik vagy másfél órát, ebéd után újra és a legjobb, ha az egész éjjelt is átalussza. Ez így megy körülbelül 6—7 hónapos koráig, akkor a délelőtti alvást lassanként elhagyja, de délután jó, ha a gyermek egészen 2—3 éves koráig alszik vagy másfél órát.

Az újszülött súlya 3000—3300 g közt ingadozik, de születnek sokkal súlyosabb és könnyebb gyermekek is.

Egy év múlva az eredeti súlynak meg kell háromszorozódnia. Ha a gyermek nem gyarapodik állandóan, ez még nem veszélyes tünet, csak rendes emésztése legyen. Igen helytelen a gyermek erőszakos hízlalása mindenféle lisztmű anyagokkal. A kövérség és nagy súly nem mindig az egészség jele és a vékonyabb gyermekben gyakran sokkal több az erő, mint a pufók babában és az erős izmú, esontú gyermek jobban ellentáll a betegségnek, vagy ha meg is betegszik, könnyebben kilábol belőle. A gyomrát nem szabad túlterhelni a sok táplálékkal, de el sem szabad kényeztetni a folyton egyforma eledellel, mert ez esetben minden különbséget megérez.

Ha semmi sem akadályozza benne, legjobb, ha az anya maga táplálja gyermekét, ez mind a két részre a legegészségesebb. A rendes szoptatási idő 9 hónapig tart, de már a negyedik hónaptól kezdve adhatunk neki, először egy-két kanál teljesen zsírtalanított húslevest, 6—7 hónapos korban egy pár kanál rántás nélküli fozelékot, purét (paraj, sóska, sárgarépa), aztán lassankint vízzel hígított tehéntejet, persze kétszer felforralva és befőzve pár szem darát vagy tapiókat.

A nyolcadik hónapban kezdhetjük el az elválasztást, egyenkint hagyva el egy-egy szoptatást és így folytatva egy hétig. Akkor reggelre és uzsonnára zablisztból főtt tejes ételt adhatunk a babának, délelőtt egy kis teát beleáztatott kétszersülttel, ebédre levest, főzelékot, vesorára tejbefőttet. 3—4 deci tejnél egy nap azért ne kapjon többet a gyermek.

MERKULEJ



MALÁTA-TÁ
PISKÓTA
MALÁTA-
KÉTIZERJÜT
MALÁTA-
KÁVÉ
TÁPIÓKA
TÁKPARA

ERŐT AD! VÉRT KÉPEZ!

GLASNER-MIKSA.

UDY. SZALLITÓ TÁPISZERGYÁRÓI

V. KIRÁLY U. 56. V. BALYÁNY U. 45

ORVOSI TANÁCSOK

Rovatvezető: *Halász Andor dr.*, gyermekorvos.**Hogyan ismerjük fel a kezdődő gümőkört.**

A gümőkór gyógyítható betegség, s a gyógyulás sokszor azon múlik, hogy a beteg elég korán kerül-e az orvos keze alá. Ezért fontos, hogy már a tüdőgümőkór gyanúja esetén is mindenki szakértő orvoshoz forduljon tanácsért.

A betegség kezdetének biztos tünetei nincsenek, de az állandó bágyadtság, a levertség, az étvágytalanság, a halványság, a makacs vérszegénység, a gyakori rekedtség, borzongások, fázékonyság, száraz köhögés mindmegannyi figyelmeztető jel arra, hogy ha ezek a tünetek *hossza¹b* időn át fennállanak, siessünk az orvoshoz, hogy az *esetleg* fennálló bajt *idejekorán* megállapítva, megfelelő segítséget találhassunk ellene.

A tüdőgümőkór korai felismerése és megállapítása a lelkiismeretes orvosnak is gondot okoz, annál kevésbbé tudja ezt a beteg maga megállapítani. Azért a tünetek részletes leírásával nem is foglalkozunk, mert ez egyébként is sok nyugtalanságra adna alkalmat, különösen a képzelődésre hajlamos embereknel. Egyet azonban ki akarunk emelni és ez az, hogy a *legenyhébbnek látszó megbetegedés is lehet gümőkóros*, ha az orvos annak találja és így az úgynevezett kezdődő tüdőcsúcs-hurutot is éppen olyan komolyan kell venni és éppen olyan gonddal kell kezelteni, mintha a gümőkór megnevezést használná az orvosunk, *mert a tüdőcsúcs-hurut a szép neve ellenére is a legtöbbször szintén gümőkóros megbetegedés.*

A kezdődő tüdőgümőkór egyik legjellegzetesebb ismertetőjelei a köpetben megjelenő *véres csíkok* s a *véres köpések*. A gümőkór gyanúját kelthetik fel a sok köhögés, (köhécselés), köpetürítés, az apró, főleg esténként jelentkező hőemelkedések (37.1—37.5 C-ig), a lesóványodás, oldal és lapockatáji szúrások is. De mindezeket a jelenségeket *csakis az orvos tudhatja kellőképen értékelni*. Nem szabad elfelejteni, hogy ezeket a jelenségeket *más betegség* is előidézheti. Különös jelentőséget főként akkor kell neki tulajdonítani, ha a *család¹ban már van valakinek tuberkulózisa*. Azért ismételten hangsúlyozzuk, hogy ha *otthon egy tüdőbeteg már van, akkor az egész család legalább 3 havonként egyszer ellenőrző orvosi vizsgálatnak vesse alá magát.*

Dr. Pekanovich István.

SZINHÁZI LEVÉL

Nagyságos Asszonyom!

A sok tisztavirágéletű külföldi darab után végre igaz örömmel köszöntjük a két Lajos: *Zilahy* és *Bibó* két színművét, amely a magyar drámairodalom legtisztább értékei közé tartozik.

Zilahy Lajos neve nem ismeretlen Ön előtt sem Asszonyom. A *Hazajáró lélek* és a *Süt a nap* becsületes sikerével örökre beírta nevét az irodalomtörténet könyvébe. A *Hazajáró lélek* inkább közönségszínjáték készült, bár *Zilahy* itt is vigyázott arra, hogy az irodalomtól ne nagyon távolodjon el. A *Süt a nap* kötéltáncot járt a színmű és a népszínmű között és csak írójának erős talentuma óvta meg, hogy le ne bukjon a nagyon is imbolygó kötélről. E két darab között még a *Jégcsap* című boházata is színre került. Erről több megjegyzésünk nincs is.

A *Csillagok* és az előbbi darabjai között tátongó szakadék van. Mintha egy új *Zilahy* lépett volna a Vígszínház függönye elé és így szólott volna a première közönségéhez:

— Ember testvéreim, mert azok vagytok mindnyájan. Te is, Wertheim-kasszára emlékeztető, dupla tokájú bankár, s te is, kis masamód a karzaton, az utolsó sorban, testvéreim vagytok, csakhogy az egyiket jobban, a másikat kevésbbé szeretem. Boesászatok meg, ha drámaíró helyett költő munkája fogad majd benneteket...“

A *Csillagok*-ban a drámaíró *Zilahyt* legyőzte a poéta *Zilahy* és mi csak örömujjongással vesszük tudomásul e győzelmet. Lesznek és vannak jónéhányan, akik azt mondják, hogy költő nem lehet jó színműíró. Ezeknek csak azt üzenem, hogy gondoljanak Shakespeare, Goethe és Strindberg neveire.

Szilveszter tanár úr épp, amikor befejezi életének legnagyobb felfedezését, rájön arra, hogy a lombikok között megfeledkezett feleségéről. Az asszony elhagyja. Most már egyedül folytatja harcaát a végtelenség meghódításáért. A harc már-már sikerrel végződik, amikor az utolsó attack előtt hirtelen ráeszmél, hogy minden csillagnál, az égbolt rejtett titkainál többet ér Anna... Ez: a „Csillagok...“

A tudós feleségét *Varsányi Irén* mintázza meg. Bársonyos, meleg szavai, a végtelenségig letompított gesztusai, ha szabad a tökéletességről beszélni, úgy a költő által megálmodott asszonyt tökéletesen adják vissza. Ahogy jár-kelel a színpadon, még ruhájának halk suhogása, cipőjének rezzenése is tiszta muzsika. *Lukács Pál* a tudóst alakítja, hibátlanul. S mégis ennek a nagyon tehetséges művésznek játékából hiányzik valami. Talán a szív meleg lüktetése. *Kürti József*, a bájos *Gaál Franciska*, *Dénes*

HIKKER GYULAréz-, vasbútor-, sodronyágy-
betét- és gyermekkoszl-gyára

Mintaraktár: VII, Dohány utca 6.

TELEFON: József 61—97.

Réz- és vasbútorok, valamint gyermekkoszl
szakszerű javítása, fényezése és csiszolása. TELEFON:
József 124—12.

György, Hegedüs Gyula, Szerémy Zoltán és Rajnay Gábor pompás együtttest képeztek.

A *Nemzeti Színház* egy eddig ismeretlen írónak, Bibó Lajosnak első színművét a *Juss*-t mutatta be.

A premiéren egy őszhajú úr így sóhajtott fel:

— Mintha csak *Gárdonyit* hallanám, úgy muzsikálnak szívemben ennek a fiatalembernek a szavai.

Minden dícséretnél ékebben hangzott ennek a dereshajú öreg úrnak a sóhajtása. Bibó Lajos valóban a legizmosabb alakja a *Gárdonyit* követő irodalmi iskolának. A *Juss* c. színműve a magyar ugar zokogó tragédiája. A parasztember éhes földimádása, amely gyilkossá is teheti — képezi a darab tárgyát.

Kiss Ferenc a gyilkos parasztleány szerepében mesterit produkál. Szavaiból a magyar föld szaga áradt ki. Amikor kilépett a színpadra egy pillanatra elvesztette híres biztonságát és lehajtott fővel állott a tapsoló közönség előtt. Vezekelt, amiért, ha csak rövid időre is, hűtlen tudott lenni a *Nemzeti Színházhoz*. *Bartos*, *Rózsahegyi*, *Ligeti* Juliska, *Somogyi* Erzsébet, *Gömöri* Vilma, *Fáy* Szeréna és a kitűnő humorú *Kiss* Irén járultak hozzá a sikerhez.

Nagyon szép két este volt, a magyar kultúra e két ünnepe.

Hódoló kézcsókkal

Zsadányi.

Levél, amely mindenkinek szól.

A napokban levelet hozott a posta, apró, finomvonalú írással címzettet. Csak a betűk ívelése közül éreztem ki, hogy írója sok lelki tépelődés, nagy önmegalázás után vette kezébe a tollat. Egy anya keresett fel bennünket panaszos soraival, anya, akinek kis, kétesztendő gyermeke van, anya, aki egykor előkelő nemesi családban nevelkedett fel és kit a vérforogteteg hajszolt ide a városba. „Polgári iskolai tanárnő vagyok, de mióta gyermekem van, nem tanítottam iskolában és magánórákat sem tudok kapni... Olyan édes, drága, jó kisleányom van, hogy igazán el vagyok keseredve, ha arra gondolok, hogy ő is szükségét fog látni valamiben...” — írja levelében, amelyből megtudtuk még, hogy férje is B-listára került és így a legnagyobb nyomorúság előtt állanak. Mi nem pénzalamizsnát kérünk, amit úgysem fogadna el, csak olvasóink szívéhez szólunk, hogy ennek a szegény magyar anyának, vagy férjének bármilyen állást próbáljanak szerezni. Perfekt német, francia s mindenféle kézimunkát is elvállal. Érezzék át: egy magyar anyáról és egy ártatlan, kétesztendő leányka sorsáról, életéről van szó! (Címe a kiadóhivatalban megtehető.)

REGÉNY.

Kanáry Zoltán.

írta: *Ráskai Ferenc*.

20. folytatás.

Míg azelőtt jó ideig fájlaltam és resteltem, hogy a keresztségben a németes Rudolf nevet kaptam. Kezdtém nevemre büszke lenni. Sőt, amikor hozzájutottam a trónörökösnek eredeti aláírásához, nem nyugodtam addig, amíg szakasztott olyan R-et nem tudtam írni, mint ő. Ezt az R-et se utánozhatják egykönnyen, meg aztán a ruhaszalón tisztességéhez szó se férhet.

Most kinyílt az ajtó.

A titkár nyitotta ki és nyomában belépett a felszolgáló inas. A levest hozta.

Zoltánt meglepte, hogy a leves fazekastul, ahogy a tűzhelyről leemelték, került tálcán az asztal közepére.

A titkár, az inással együtt eltűnt.

Az öreg leemelte a fazék fődőjét és a sárgásan csillogó húslevesből szapora mozdulatokkal adott előbb Zoltánnak, azután magának.

Zoltán kanalazott egyet a levesből, de el is kapta rögtön a szájától. Veszettül forró volt. Ellenben az öreg vígan kanalazta. De hogyan? Úgy, hogy csak egyszer merített a vizespoharakba tett kanállal, aztán ismét visszatette ugyanoda.

Zoltán szájtátva bámulta.

Az öreg észrevette elbámulását.

— Nagyot nézel, látom, az én leves-kanalazásomon. Tudod, van egy-két babonám. Többek között a forró leves, a tüzesen forró leves. A leves erőt ad, mondják, én hozzá teszem, hogy a forró leves teszi csak igazán rugékonnyá a testet. De hát a száj, a fogak nem tűrnék, hogy a leves olyan fokú forrósággal juthasson le a gyomorba, mint amilyent különben a gyomor elviselni tud. És pedig azért, mert míg a száját, a fogat a levegő állandóan hűti és így sokkalta érzékenyebb a forróval szemben, addig a gyomor, a test kráterében légmentesen megőrzi eredeti melegét és így sokkalta nagyobb meleget tűr el, mint amennyire a száj képes. És mert a gyomromnak kijáró forrósághoz csak azon az áron tudnék hozzájutni, ha a számat megégetem, a fogaimat elrontom és mert a foga-

RENÉ MONTREUIL, PARIS
MAIGROLAX TEÁJA
KÉNYELMES! BIZTOS! ÁRTALMATLAN!
KAPHATÓ MINDEN GYÓGYSZERTÁRBAN.
ÁRA 17.000 KORONA.
MAGYARORSZÁGI FÓRAKTÁR:
TÖRÖK JÓZSEF R.-T. GYÓGYSZERTÁRA
BUDAPEST, VI. KER., KIRÁLY-UTCA 12. SZÁM
ÓVAKODJUNK AZ UTÁNZATOKTÓL!

kat, a száját legelső sorban is az áttüzesedett kanál éri, és mert a kanál annál tüzeesebb lesz, minél többször merítem meg a forró levesben, eszegetek én újra meg újra más és más, hideg vízzel lehűtött kanállal. Azonban ne félj, az írásom a leves kanalazásának ezt a módját már nem követeli meg tőled — tette még hozzá mosolyogva.

Ezután gyors tempóban következtek az egyes fogások. Félóra alatt megvoltak az evéssel, kellett is, hogy az öreg félháromkor az állomáson lehessen.

Zoltán kikísérte. Útközben az állomásig az öreg egy szót se szólt hozzá, Titokzatos volt, kissé nyugtalanító. Mindegy! Most már belekezdett. Csak a búcsúzás percében lett megint szívélyes és beszédes.

— Hat hónapon belül itthon vagyok, — mondta — és akkor majd meglátom, mi lett belőled, — rázta meg melegen Zoltánnak kezét még egyszer, mielőtt bérelt szakaszában helyet foglalt volna.

X.

Az írás eltűnik.

Megtapogatta zsebét. Ott volt, megzizzent az írás, ami álomszerű jövőt ígért neki.

— Hová nagyságos uram? — kérdezte a titkár, miután az állomás kapujánál az autó a bejárathoz siklott.

— Hogy hová? Ejnye, no, hová is? — nézett maga elé. — Ja igen a lakásomra.

És megmondta a címét a soffőrnek, aki erre kicsapta az autó ajtaját Zoltán előtt.

A soffőr majd a maga ülőhelye felé mutatott és így szólt:

— Tessék titkár úr!

A titkár azonban úgy tett, mintha nem hallotta volna és mézédés mosollyal fordult Zoltánhoz:

— Megengedi?

— Hogyne! Tessék!

A soffőr nagyot nézett.

— Mi az, hogy a titkár úr így megfélemez magáról? Hogy nem mellém ül, hanem az úr mellé? — gondolta magában. — Micsoda konfidencia ez?

A soffőr csodálkozása jogos volt, mert Kulacs háznak még akkor sem jutott eszébe máshova ülni, ha üresen mentek.

Zoltán azonban, nem ismervén a dörgést a várhegyi palota körül, még csak feltűnőnek se találta, hogy a titkár mellette foglalt helyet.

Különben volt is ideje holmi etikettszerű ügyvel bibelődni, most, amikor új, mesészerű élete felé robogott.

Es az autóval versenyt száguldottak gondolatai, szándékai:

— Sárinak küld pénzt bőségesen... hónapos szobáját átadja a rokkant minisztériumi portásnak... Hidaeskát magával viszi, — már csak kabalából is... a minisztériumot azonban egyelőre megtartja, hacsak az írás másképen nem rendelkezik — nyúlt e gondolatnál gépiesen ismét a zsebéhez.

Villámszerű meghökkenés érte: az írás nem volt ott. Kapott a másik zsebéhez, ott se volt.

Idegés mozdulatokkal kutatta át a többi, belső zsebet, majd felállt, úgy nézett az ülőkére, meg a lába alá, de hiába. Az írásnak nyoma veszett.

A titkár nem mozdult. Ült mereven. Hogy mellette mind izgatottabban keres valaki valamit, észre sem vette. Mint akit mély álomból ébreszettek, olyan képet vágott, amikor Zoltán felhörökölt:

— Titkár úr képzelje, elveszett az írás!

— Írás? Miféle írás?

— A nagybátyámé. Amiben felhatalmazásait, rendelkezéseit közli velem.

— Elveszett volna? Csak nem!... Talán a pavillonban felejtette?

— Ha úgy volna! Csakhog a Perronon még megvolt. Itt a zsebemben.

— Bizonyos benne?

— Mint abban, hogy most önnel beszélek, titkár úr.

— Akkor menjünk vissza a pályaudvarra.

És már szólt is a soffőrnek:

— János! Vissza, a pályaudvarhoz!!

A pályaudvarnak átkutatták minden zegér-zugát, ahol csak előzőleg megfordultak; minden éljük bukkanó hivatalos és nem hivatalos embert mozgósítottak, megvizsgáztattak, nem látott-e nem talált-e egy gépírást sűrűn teleírt köteget. Kárba ment fáradozás volt.

Ott állt Zoltán a Perronon feldultan, tanácstalanul. A szomszédos sín páron már egy másik vonat vesztegelt, épp indulóban.

Zoltán odaállt és elgondolkodott:

(Folyt. köv.)

Kérelem!

Egy alázatos és szerény kéréssel fordulunk lapunk k. olvasóihoz. Előfizetőket kérünk, új harcosokat, akik mellénk állnak a küzdelemben. Lapunk minden egyes olvasóját arra kérjük, hogy ismerősei, rokonai körében terjessze, ismertesse lapunkat és mindazoknak, akik táborunkat erősítik, hálás köszönetünkön kívül jutalmat is adunk. Helybelieknek három fél éves vagy hat negyed éves előfizető szerzéséért négy darab szép hófehér tárgyért; vidékieknek egy értékes magyar regényt, postán bérmentve megküldve.

Üdvözlettel

a Kiadóhivatal.

PEREG A FILM

Két hatalmas Paramount-film attrakciót tűzött műsorra a Tivoli filmszínház. Mindkét film a legkiválóbb amerikai világfilmek közé tartoznak és külön-külön is óriási sikert érnének el.

Tom Mix a népszerű cowboy-színész szabadságát világszerte utazásra használja fel. Először Európába jön és innen Kínát és Japánt látogatja meg.

Egy millió dolláros filmet készít a Paramount filmgyár. A filmet D. W. Griffith rendezi, aki most készíti a Poppy című filmet, amelynek főszerepeit Madge Kennedy és W. C. Fields játsszák.

Mary Pickford bátyja, Jack Pickford játssza a My Son férfi főszerepét. A First National új filmjének a My Son-nak férfifőszereplője Jack Pickford eddig is érdekes kapcsolatban volt a mozival. Bátyja a bájos Mary Pickford-nak és férje Marilyn Miller-nek a kitűnő amerikai filmprimadonnának. A My Son női főszerepét Ala Nazimova játssza, míg a rendezést Edwin Carewe végzi.

A párizsi „Grand-Guignol-Színház” háttörő darabjait is felülmúlja a Capitol-filmszínház új attrakciós műsora. A Vészahajó címmel egy hétépizódos telivér grand-guignol-dráma, amelynek hallatlan izgalmas és érdekesítő szüzséje, ötletes rendezési trükkjei mindvégig lebilincselik a közönséget. A Vészahajó a jelek szerint gyarapítani fogja a Capitol idejének sikereit.

A Dante Pokla címmel a közkezdvelt Mozgóképtárlat nagyszerű Fox világattrakciót mutatott be. A monumentális filméposznak méltó nagy és osztatlan közönség- és sajtó-sikere volt.

TANÁCSOT KÉRNEK

74. Ki tudna tanácsot adni, hogy műselyem bluzt és selyem jumpert mivel tudnám kimosni, hogy a fényt el ne veszítse. Előre is hálás köszönet. Hocz Juliska.

75. Melyik kedves olvasótársnőm tudna ajánlani valamit jó kézfinomítót, ami a házimunka nyomait a kéztől mielőbb és hathatósan eltünteti. Köszönetet zeng H. Juliska.

76. Kéz- és lábizzadás ellen van-e valami szappangyártmány, ami gyógyhatású? K. Z., Jánoshalma.

OLVASÓINK ÜZENETEI

77. Fegh Gizike, Siófok. „Narancstorta-recept”. Próbálja meg, kedves Gizikém, a következő receptet, én évek óta így készítem: „Keverni 8 tojás sárgáját ¼ kg cukorral, adjunk hozzá egy narancs héját és levét s keverjük ½ óráig. Ekkor keverjük bele ¼ kg tört

mandulát és a 8 tojás habját. Egy kikent formában megsütjük és tetszés szerint díszítjük.” Levelki Eleménné.

72. Kezdi író. „A költő és a sorsharag egy anyaméhől születtek” Petőfi Sándor az Utolsó alamizsna (1843) című versében fordult elő. Kérdezzem máskor is, szívesen válaszolunk. Csak tanulni és olvasni mentől többet, az eredmény nem maradhat el. Üdvözlettel a Szerk.

M. Irénke, Majosháza. Dal a magyar dalról. (Magyar dalosok éneke.) Nagyon ügyes, kedves és jó dolog, de terjedelme túlhaladja lapunk kereteit, kérünk rövidbe. Tisztelettel a Szerkesztőség.

L. R. Jolán, Csongrád. Hangulatos, szívből fakadó dolog, jönni fog. Üdv. Szerk.

Fiatallány. Mondja, kis baba, komolyan gondolta, hogy a receptversenyben a rántott béka-receptjével a küzdők sorába áll? A versenyben nem közöljük, bár a recept igazán meglepő gourmondériával van összeállítva s ha nem eselődünk, a leírásával már találkoztunk valahol, de... de... de... célját mégis elérte, egyik „bolyhosunkon”, kinek jó írásánál, csak a ruhája lomposabb, rajta maradt a „rántott béka” jelző s ezt nagyon köszöni Magáeszkának.

Egy budapesti előfizető. Hánsmunka ügyében méltóztatassék Gröber Lajos utóadi céghez, Harisköz 5, fordulni. Mint közöltük, a Deák-téri evangélikus iskolában levő tanfolyamot beszüntették, mint egyáltalán a főváros egész területén működő hasonló tanfolyamokat, mert nem fizette ki magát sem az iskolának sem a növendékeknek. Egy tanfolyam létezik még Dunaharaszton. Abban az esetben, ha tanulni óhajtaná, jóakarattal figyelmeztetjük, ne tessék ezzel kísérletezni, mert a munka gazdaságos értékesítésére nem lehet számítani. Üdv. Szerk.

P. Ferencné, Pesterzsébet. Békeidőben Fiumében volt egy igen kitűnő iskola a kereskedelmi tengerészek kiképzésére. Ugyancsak Fiume mellett Buccariban, hol horvát nyelven tanítottak. Ez az iskola még ma is fennáll. Tessék bármelyik Folyamórség parancsnokságához fordulni, valamelyik tisztől feltétlenül megméltóztatik kapni az útbaigazítást. Föltétlen szükséges, hogy öccse legalább is a német és olasz nyelvet tökéletesen bírja. — A receptversenyben mindenki résztvehet. Nem az a fontos, hogy sok receptet küldjenek, de az feltétlenül szükséges, hogy a receptek izletesek, jók és olcsók legyenek. Nemesak tortareceptet közlünk a versenyben, de sülték, mártások, befőttek elkészítési módjainak a receptjeit is. Fődolog, hogy mentül kevesebb tojást és drága anyagot nélkülözzön a recept. Üdv. Szerk.

Többeknek. Mindenkit szívesen látunk a receptversenyben és a jó és olcsó recepteket szép jutalomban részesítjük. Szerk.

„Cukorbeteg-diéta”, Eger. A „Pajor-szanatórium” főorvosának közlése szerint tessék az említett főzéléket puhára főzni, jól átpasszírozni, azután rántás nélkül leveseknek elkészíteni, de csak tiszta zsírral, vagy vajjal. Meg lehet próbálni szalonnát pirítani és a pirított szalonnával elkeverni a levélben említett megfőtt és jól átpasszírozott anyagot. Legközelebb teljes részletességgel közlünk néhány receptet. Ami a kenyérféléket illeti, tessék Glásner Miksa es. kir. udv. szállítóhoz fordulni, aki a cukorbeteg-tápszerek készítésében a legkitűnőbb specialista. Címe: Budapest, VI. Király-u. 56. Szerk.

73. H. E., Békéscsaba. Próbálja meg a Kolozsvári (Heinrich-féle) Szent László-fertőtlenítőszappan használatát. Tapasztalt háziasszony.

EBAGA toilette-crème

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



IVÁNYI cipőárúház
Budapest VII, Rákóczi-út 66. szám.



L U S T I G

KÉSZ NŐI RUHÁK ÉS FELÖLTÖK, BLOUSOK-PONGYOLÁK
BUDAPEST VII, KÁROLY-KÖRÚT 3. — Tel.: József 103-36



**Minden doboz
sarkában
pörkölt szemeskávé van!**

Minden takarékos asszony
ezt vegye.
Kávéjába ezt tegye!

A legfinomabb minőség!