

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



URIASSZONYOK KÖZLÖNYE

ELŐFIZETÉSI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K, FÉLÉVRE 100.000 K, NEGYEDÉVRE 50.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 5000 K.



Gr. Batthyány Pipsi

57d



**Minden doboz
sarkában
pörkölt szemeskávé van!**

**Minden takarékos asszony
ezt vegye.
Kávéjába ezt tegye!**

A legfinomabb minőség!

A Központi Vásárcsarnokban eladásra kerülő élelmiszerek tájékoztató árai 1925. évi április hó 29-én:

(Az árak ezresekben értendők.)

Marhahús.

Szegye, gulyáshús	1 kgr.	28—
Vesepecsenye, felsál	1 „	34—

Borjühús.

Hátulja, I-rendű	1 „	44—
Eleje	1 „	28—
Borjómáj vagy velő	1 „	30—
Pörköltnek	1 „	15—

Sertéshús.

Karaj, I. osztály	1 „	36—
Comb, lapocka, tarja	1 „	29—
Oldalas	1 „	23—
Kocsonyahús	1 „	18—
Tepertő	1 „	28—
Szalonna, olvasztani való ..	1 „	25—
Háj	1 „	29—
Zsír	1 „	30—
Vese-velő	1 „	20—
Sonka, füst., hátsó	1 „	50—60
Kolbász, nyers	1 „	50—
„ füstölt	1 „	30—50
Virsli	1 „	56—
Szafaládé és párizsi	1 „	32—
Füstölt sertésnyelv	1 „	40—
„ marhanyelv	1 „	80—90

Baromfi, élő.

Csirke, rántani való	párja	40—45
„ sütni való	„	70—90
Tyúk	„	80—100
Ruca, sovány	párja	100—120
„ hizott	1 kgr.	30—
Lúd, hizott	1 „	26—
Pulyka	1 drb.	80—100

Baromfi, tisztított.

Csirke, sütni való	1 kgr.	40—50
Tyúk	1 „	30—
Ruca	1 „	30—35
Lúd, hizott	1 „	30—36
Pulyka, hizott	1 „	20—30
Lúdmáj	1 „	70—110
Lúdaprólék	1 „	25—
Lúdszír	1 „	40—

Hal.

Ponty	1 kgr.	20—25
Harcsa	1 „	45—60
Csuka	1 „	25—30
Kárász	1 „	20—
Apró, kevert hal	1 „	15—
Kecsge	1 „	60—70

Tej és tejtermékek.

Tej, teljes	1 liter	6—
Tejszín, habnak	1 „	40—50
Tejfel	1 „	20—25
Teavaj	1 kgr.	100—
Tehéntúró	1 „	12—14
Juhtúró	1 „	40—
Sajt, ementáli, eredeti	1 „	100—
„ trappista, eredeti	1 „	50—
Liptói	1 kgr.	50—

Liszt és kenyérműek.

Búzadara	1 kgr.	9-6
0 sz. finom tészta liszt	1 „	8-8
2 sz. főzőliszt	1 „	8-2
Kenyerliszt	1 „	6-8

Szárazfőzelék.

Lencse	1 kgr.	8—14
Borsó	1 „	9—12
Bab, fehér, aprószemű	1 „	5

Tojás.

Friss tojás, teatojás	1 drb	1-3
-----------------------------	-------	-----

Zöldség.

Sárgarépa	1 kgr.	2-5-3
Petrezselyem	1 „	5-6
Kalarábé	1 „	5-6
Vöröshagyma	1 „	5-6
Sóska	1 „	5-6
Fejeskáposzta	1 „	4
Saláta 1	1 fej	1-5-2
Burgonya, rózsa	1 kgr.	3-4
Savanyított káposzta	1 „	4-5
Paraj	1 „	2-3
Hónapos retek	1 csomó	4-6
Spárga	1 kgr.	15-30
Új zöldhagyma	1 csomó	0-5-0-6
Új zöldborsó	1 kgr.	20-22
Új burgonya	1 „	18
Új kelkáposzta	1 drb	3-4
Idei karfiol	1 kgr.	40
Új idej uborka	1 „	40-45
„ karalábé	1 drb	6-8

Gombafélék.

Champignon	1 kgr.	60—
Kucsomagomba	1 „	40—

Gyümölcs.

Alma	1 kgr.	14—30
Eper, 1 doboz 15 szem	„	50
Dió	1 kgr.	22
Mogyoró, héjazott	1 „	75
Mandula, héjazott	1 „	85
Citrom	1 drb	1—
Narancs	1 „	2—

GAZDASSZONYOK

LAPJA ÉS A MAGYAR

JURIASSZONYOK

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 5000 K.

Leányszobák.

Ti fehérek, ti tiszták, lágy szonettekét ó, mennyit írtak rólatok, halk sóhajok hányszor hagytak el fáradt férfiakakat értetek, és anyák arcán hej de sokszor peregtek fájó könnyek. Leányszobák, ma hozzátok szólok, nem dallal, nem lanttal, mint egykoron költők poétája, isteni Petrarca, nem muzsikával, megejtő, bódító vágyat fakasztó Chopin-zenével és nem a színek mesterének, Rafaelnek ecsetjével, csak rozsdás, elkoptatott tollammal. Szegény és nem méltó ez hozzátok, és ezért engedjétek meg nekem, hogy szívemet, bolond lázzal dobogó szívemet tüzzem tollam hegyére.

Leányszobák! körülöttetek orozva les az árnyék, a fekete, vészfelhős ellenség, amely felajzott lélekkel várja a pillanatot, amikor biztos győzelemmel rajtatok üthet. Sokféle neve van a ti ellenségeteknek és mint valami százkarú polip fon benneteket körül. E sok név közül, hadd válasszunk taláalomra ki egyet. Ha tetszik, legyen ez a kiválasztott név: ultramodernség.

Ultramodernség! Az élet és az erkölcs szokványainak, az ősi tradícióknak fitymálása, a józan ész követelményeinek semmibe vevése, a túlzott, határt nem ismerő élnivágás; ezeknek gyűjtőneve az ultramodernség. Nem prédikálok a maradiság oldala mellett, mert igenis

szükség van modernsége, szükség van haladásra, új, friss szellemre, de nincs szükségünk a túlzott, hatványozott modernsége. Nincs szükségünk arra a modernsége, amely a nők, fiatal leányok szájába cigarettát ad, amely rouge használatában, térden felül érő szoknyában, fiúsra vágott hajban és fiúsra kurtított erkölcsökben nyilvánul meg. Nincs szükségünk arra a modernsége, amely megsemmisíti az anyák gondos nevelését, amely bánatot okoz a szülőknek, amely nem más, mint destrukció, a szép és tisztaság destrukciója!

Leányszobák! tárjátok ki ablakaitokat, hogy a cigaretta füstje kiszellőzhessen és az áldott, tavaszi napfény, a langyos, tiszta levegő beáradhasson hozzátok.

Legyetek a halódó erkölcs szirtes bástyái, amelyeket semmiféle külső és belső ellenség nem tud lerombolni. Örökjétek a tisztaság oltáránál és vigyázzatok, hogy a szenny árnyéka se férközhessen közeletekbe. Vigyázzatok lakóitok lelkére és ne engedjétek, hogy ez a százkarú polip mérges csápjaival magához kapja őket.

Leányszobák! a ti tisztaságtokban egy nemzet reménysége, egy szebb jövő eljövetele ragyog és a ti elbukástokban egy ország sírja tátong.

Zsior.

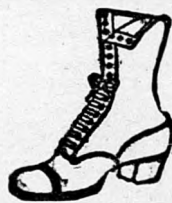
FÁJÓSLÁBÚ
urak, hölgyek
és gyermekek

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.

Diadal.

Irta: Szini Gyula.

Selyemfényű, könnyű fehér ruhában, amely a festő számára „hálás” foltnak kínálkozott a tisztásnak levegős, zöld színei közt — Margit nekidült egy nyírfának. A kalapja a fűbe esett, erdei virágok közé és törkos darazsak zümmögték körül csinált búzavirágjait. Piros napernyője mint valami óriási pipacs virított ki egy bokorból.

— Maradjon nyugton így, le fogom festeni — szólt Aurél.

De Margit gúnyosan végignézett rajta és ezt mondta neki:

— Hagyjuk. Fölösleges. Vannak sokkal fontosabb dolgok is a világon.

Aurél vállat vont. Ott hagyta a földön festőállványát, pasztellos dobozát és egyéb eszközeit.

— Férjhez fogok menni — mondta egykedvűen Margit — és azon mulatok magamban, hogy holnap lesz az eljegyzésem és ma még itt vagyok magával kettesben az erdőben... Ez vakmerőség?

Aurél habozott, hogy mit feleljen:

— Ha a vőlegénye — szólt mégis — felvilágosított ember és szereti magát, nem fog kifogást emelni az ellen, hogy én az erdőben modellnek állítottam be magát.

— Nincsenek felvilágosult emberek — felelte Margit. — Szerelem dolgában minden férfi együgyű rabló, aki csak gyanakodni tud a másik zsi-ványra.

A festő szeretett volna titokzatos maradni és így szólt:

— Nézze, Margit... figyeljen rám... Ki tilthatja meg nekem, hogy lefessek a csillagos eget, a virágzó gyümölcsfát, a szilaj patakot?... Melyik az az emberi hatalom, amely megakadályozhatná, hogy a művész meglássa, átérezze és kirabolja a szépet?... Hiába tiltakozik a maga vőlegénye, én behúnyt szemmel is látom magát és ha akarom, lefestem úgy, ahogy legszenvedélyesebb álmaim parancsolják és befesthetem a képbe mindazt a titkos csókot, amelyet ajkak nélkül adtunk egymásnak...

— Eddig így volt — szólt a leány —, de ezentúl jogom van az arcomhoz, amely mást illet és amelyért cserébe kaptam egy férfit, aki ellát engem. Magyarán szólva, én kezdem szeretni a vőlegényemet.

— És miért? — kérdezte Aurél.

— Egyszerűen azért, mert feleségül vesz. Nem habozik, nem tétováz, mert szeret. Csak két hét óta ismerem és már a vőlegényem lett. Mióta is ismerjük mi egymást? Három év óta. Soha egy pillanatra sem feledkeztem meg magamról és nem mondtam magának, de nem is gondoltam magamban, hogy vegyen el feleségül. Maga sem gondolt erre, nem mert, nem akart gondolni rá és mindent a jövőre bízott. Amíg üde, fiatal lesz a leány — lehet, hogy titokban így gondolkodott ön rólam —, addig az enyém lesz minden gondolata, mert szeret. Később majd be fogja látni, hogy nem vagyok férjnek való és a csalódás elől sietve fog a valóság, a házasság révébe menekülni. Vallja meg, hogy így gondolkodott felőlem?

— Nem, nem így — felelte a festő —, bár nem egészen önzetlenül gondolkodtam a mi viszonyunkról... Margit! Maga volt az ideálom, a múzsám és számomra épp oly képtelenség volt, hogy feleségül vegyem, mintha a földbe akarnám ásni az ecsetemet. Nekem szükségem volt rá, hogy magára az elérhetetlen szerelem, a kielégíthetetlen vágyakozás fékezhetetlen szomorúságával gondoljak, hogy egészen felolvadjak a maga után való vágyban, amelynek nem szabhattam határt. Abban a pillanatban, amint az enyém lett volna, maga többé nem lett volna az eleven ihletem, hanem valami más, aminek nem merek nevet adni, hogy meg ne sértsen magát.

A leány csak mosolygott.

— Nézze — folytatta a festő —, itt van Nazarovics, aki feleségül vette a modelljét. Azóta az aszszony valóságos háziállat mellette és azonkívül még a féltékenységgel is gyötri a férjét, akiből közönséges igavonó barom lett és portrait-eket fest. Úgy árusítja a művészetét, mint a pék a zsemlyét.

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! ☛

Szeplős, májfoltos, pattanásos arcot
tüneményesen széppé varázsol
„Miracle“ hámlasztó kúrájával

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

Csak egyféle ára van és ez borzasztó, borzasztó, borzasztó!

Margit föl kacagott:

— Köszönöm, hogy felnyitotta a szememet. Én nem szerettem volna „háziállat“ lenni a maga oldalán. Vannak férfiak, akiknek szükségük van ilyen nőre és hálásak is tudnak lenni iránta. Az én vőlegényem is ilyennek látszik. Ma még az ideálját látja bennem, holnap már követelőzni fog, hogy én főzzem meg a kávéját, én varrjam fel a kabátja gombját. De egy pillanatra sem fogja azt érezni, mintha csalódott volna bennem. Sőt mennél takarékosabb háziasszony leszek, mennél inkább át fogok vedleni „háziállattá“, annál jobban megbecsül... Én most huszonnégy éves vagyok. Azon a határon állok, amelyen túl nem szabad tovább mennem magával. Meddő ideálokból vén kisasszonyok lesznek és két év múlva maga is a szemembe nevetne, ha még szerelemről mernék álmodozni... Tehát én férjhez akarok menni. A más asszonya leszek és magát nem fogja békén hagyni az a gondolat, hogy átengedett engem másnak, az első jöttmentnek, aki nem is méltó hozzám. Meglássa majd, így lesz!

A festő elgondolkozott:

— Igaza van, Margit — mondta —, továbbra is elérhetetlen ideálom fog maradni. Gyötörni fog a gondolat, hogy másnak a karjaiban tudom... és a színeim még izzóbbak lesznek. Ezt pedig nem fogja nekem megtilthatni a vőlegénye... a férje...

*

A festő befejezte az arcképet. Margit asszony a festményen viruló, harminnégy éves, sugárzón bájos és szenvedélyesen érett asszonyként pávázott, pompázott.

Fekete selyemruhája mélyen dekoltálva volt. Szoborszerű, hibátlan nyakának, gömbölyű vállának, pihegő keblének fehérsége villogott és ingerelt, még a rajta levő ékszer is elhomályosította. Arca titokzatos, kissé gúnyos volt és ha az ember jobban megnézte, gögöt fedezett fel a vonásaiban.

Margit asszony férje elégedett arccal nézte a képet, amelyet Aurél festett.

— Nagyon hasonlít — mondta jámbor gyanútlanlással —, mintha csak meg akarna szólalni.

Az íróasztalán már borítékban kikészítette Aurél számára a tiszteletdíjat, amelyet gavallérosan állapított meg.

A derék ember örült, hogy tízévi házassága alatt Isten annyira fölvitte a dolgát, hogy megfestethette a felesége arcképét, még pedig kiváló művésszel. A kiváló művész azonban négy szemközt megval-

lotta a barátainak, hogy csúnyán rászorult arra a pénzre, amelyet Margit asszony arcképéért kapott.

Különbem semmi sem változott tíz év alatt. Aurél sem nagyon fejlődött, de azért érezte, hogy Margit asszony portrait-jával olyat alkotott, amivel ő maga is meg lehet elégedve.

A férj Aurél kezébe csúsztatta a borítékot, amelyet a festő eladdig hűségesen szemmel tartott. Még egy kicsit gyönyörködött felesége arcképében és aztán magára hagyta Margit asszonyt a festővel együtt.

Amint egyedül maradtak, az asszony zavartan lenézett a földre, a festő pedig nem tudta, hogy mit kezdjen a borítékkal.

— Csak bontsa föl bátran — szolt végre az asszony. — Elég kevés van benne. Én legalább kétszer annyit adtam volna ezért a diadalomért, amelyért nem sajnálnék semmi pénzt.

— A maga diadala? — kérdezte félénken a festő.

— Ó, maga jámbor ember! — kacagott föl Margit asszony. — Hát azt hiszi, hogy nem látok magán keresztül, mintha üvegből volna? Néhány hét óta abban a küzdelemben gyönyörködöm, ami ketőnk közt folyik. Egyhangú életemben többre becsülöm ezt, mint a legvakmerőbb, legféltelenebb, legváratlanabb kalandot.

— Kíváncsi vagyok — kérdezte a festő —, hogy mennyire látott bele a lelkembe?

— Annaira érdekelt a dolog — felelte az asszony —, hogy naplót vezettem róla. Figyeljen! Első nap: A festő megjelenik és úgy tesz, mint akit csak a tiszteletdíj érdekel. Alkudozni enged magával csak azért, hogy orruk alá dörgölhesse, hogy azóta, tíz év alatt milyen elismert, kiváló művésszé lett. Mintha én ezt nem is tudnám! Második nap: A festő munkához fog. Magában mosolyog, hogy mennyi nyárspolgári pompát öltöttem magamra, hogy elvakítsam Aurél urat, hogy fölbosszantsam és hogy diadalfélét érzek vele szemben. Ebben a hangulatban kezd engem körvonalozni, de nem sikerül neki. Folyton törül, kínlódik, izzad. Egyetlen vonal sem sikerül neki, mintha minden a világon összeesküdt volna ellene, hogy a képe ne sikerüljön. Harmadik nap: A festő ingerlékeny, ideges, meggyűrt arccal jelenik meg. Látszik rajta, hogy virrasztott, tépelődött. A szavaiból kiérzem, hogy kétségbe van esve. Megrendült a hite a művészetben. Kín neki minden vonás, ami a vásznon megesüfolja még a keze mesteri ügyességét is. Negyedik nap: A festő dacos. Harcias készséggel ül a vászonhoz. Mosolyog. Igyekszik ördögösnek látszani és olyan sebesen rajzol, mint-

ha korbáccsal kergetnék. Ötödik nap: Letörli az egész kompozíciót. Hatodik nap: Szomorúan néz rám, reszket az ecset a kezében és újra rám néz. Hetedik nap: Végre, végre újra szerelmes belém!...

Margit mosolyogva nézett a festő szemébe, miatt háta mögé eldugta a naplót.

— Nincs tovább? — kérdezte Aurél.

— A többi mellékes — felelte az asszony. — Amit akartam, elértem. Maga újra szerelmes a régi, régi Margitba és gyűlöli az újat, aki magát megalázta, aki magán diadalt ült és aki gúnyosan kacag a maga gyöngeségén! Hogy ezt a napot megérhettem, elmondhatom, hogy nem éltem hasztalanul... Ugyan bontsa már föl végre a férjem borítékját!

A festő mélyen az asszony szemébe nézett:

— Mindegy, hogy fölbontom-e vagy sem — szólt. — Az igazságon ez nem változtat semmit. Mi mind a ketten vétkeztünk, Margit és mind a ketten meg is bűnhődtünk érte... Tudja-e, hogy mi az: játék a szívvel? Az életben naponta százszor előfordul, és mindig rettenetesen megbosszulódik. Tíz évvel ezelőtt én üttem játékot a maga gyanútlan szívével. Most maga kezdi el ugyanazt a játékot az én szívemmel. De higgye meg nekem, hogy százszor boldogabbak azok, akiknek a játék a szívükre megy... A szerelem, amely újra itt van, olyan boldoggá tesz, mintha újjá születtem volna... Ne nevéssen ki, Margit, hanem irigyeljen érte! Újra művész vagyok.

HABORŰS EMLÉK.

Honvéd Varga!

*Örmester úr! alázattal kérem,
Hűséggel szolgáltam végig a harctéren.
Nékem most már végem, nem bírom sokáig,
Tétessen fejfámhoz sok piros muskátlit.*

*Küldjön egy levelet gyöngybetűs írással
Az álljon benne, hogy házasodjon mással
A levélnek végén írja — csókoltatom...
Szerettem a Julist szívből, igen nagyon.*

*És tesszen megírni, magára vigyázzon,
Ne sirasson engem és gyászba ne járjon,
Bánat ne epossze piros, szép orcáját,
Azért, hogy elveszti hűséges babáját.*

*Fehér ruhát hordjon csipke keszkenővel
Mátkaságra lépjen a legszebb legénnyel,
Szeresse azt, éppúgy, mint engem szeretett
Csak ne sirjon, — minek — eleget szenvedett.*

*És ha egyszer eljön a Galiciába...
Megtalálja sírom e nagy pusztaságba,
Sok muskátlit hozzon síromra, fejfámra,
Abból, amék virít rácsos ablakába.*

Kertész Béla.

II. ORSZÁGOS RECEPVERSENY

34. Töltött csokoládétorta. ½ óráig kell keverni 9 tojás sárgáját 21 deka cukorral, azután 11 deka mandulát, 11 deka diót örölve hozzáadni, valamint 2 kanál átszítált kiflimorzsát, 2 szelet puhított csokoládét s utoljára 7 tojás habját belekeverni s kimorzsázott tortaformában szép lassan megsütöni. Töltelékhez való krém: 10 evőkanál jó erős feketekávé 1 deka vaniliával és 3 kanál porcukorral addig kell főzni, míg kb. 4 kanálnyira lefőtt, azután hűlni hagyjuk. Majd elkeverünk 14 deka vaját 14 deka porcukorral és 3 tojás sárgájával jó habosra és a sűrű kávészörpöt apródonként belekeverjük. Szétvágjuk, a töltelékkel megtöltjük, a külsejét is bevonjuk vele, apróra vágott mogyoróval meghintjük.

Kotsis Bözsike, Zsédeny.

35. Éjjeli pusszedli. 28 deka cukrot 4 egész tojással félóráig keverjük s azután hozzáadunk 32 deka símalisztet, egy késhegynyi szódadikarbónát s még félóráig keverjük. Kávéskanállal kis pusszedliket csinálunk a tepsibe, elég ritkán egymástól, hogy össze ne ragadjanak. Az egészet este csináljuk s a sütő tetején, vagy hasonló meleg helyen reggelig állani hagyjuk s akkor elég gyors tűznél megsütjük. Kb. 80—90 darab van belőle.

Bodonyi Béláné, Balassagyarmat.

36. Rumos édesség. 1 tojás súlyú lisztet, 1 tojás súlyú cukorral, 1 tojással 10 percig keverünk, adunk hozzá 7 deka mazsolaszőlőt, ha van, 7 deka aprószőlőt, 7 deka vágott fügét, 7 deka hámozott és vagdalt mandulát, 7 deka citrónadot, esetleg ehelyett birssajtot és ½ borospohár rumot. Jól összekeverjük, egy viasszal kikent formába töltjük és lassan sütjük. Vigyázni kell, hogy ki ne száradjon, ha 2—3 napig áll, még jobb.

Kovács Ferencné, Nyiregyháza.

37. Huszáresók. 14 deka vaj, 3 tojás sárgája, 8 deka cukor, 21 deka liszt, 1 kanál rumot összegyúrunk, diónagyságú gombóceokat formálunk belőle, közepét benyomjuk és lekvárt teszünk bele, tetejére diót szórunk és megsütjük.

Boros Olga, Ács.

38. Londoni szelet. 17 deka lisztet, 12 deka írósvaj, 3 tojás sárgája, 6 deka cukor, egy csepp só. Ebből tésztát gyúrunk, kisujjni vékonyra kinyújtjuk, barackízzel megkenjük, 3 tojás fehérjéből habot verünk, 17 deka cukorpor, 12 deka mandula, vagy dió örölve, finomra tört vanília, a habbal összevegyítve, a tésztára kenjük, 6 deka mandula vagy őrölt dió hosszúra vágva tésztára hintjük, lassú tűznél sütjük és vékony szeletekre vágjuk.

Ladányi Antalné, Budapest.

39. Viktor-torta. ¼ kg mogyoró, ¼ kg cukor, 8 tojás fehérje habba verve. Töltelék: 8 tojás sárgáját 12 deka cukorral sűrűre forralunk, 3 szelet csokoládét és egy nyolcad kg vaját hozzáadunk, a tetejét reszelt mogyoróval megszórjuk.

Ifj. Szekrényessy Károlyné, Budapest.

40. Diós-pité. 30 deka liszt, 18 deka vaj, 1 tojás sárgája, 1 kanál tejföl és 1 kanál porcukor kell hozzá. Mindezt jól összedolgozni, két részre osztani, az egyiket kinyújtani és a tepsibe tenni, hogy egészen befedje.

Töltelék: 8 tojás sárgáját 25 deka cukorral egy egész órán át keverünk, 25 deka finomra tört diót egy kis reszelt citromhéjját és a 8 tojás kemény habját hozzáadjuk, azután a tepsiben levő tésztára öntjük s a megmaradt, kelően kinyújtott tésztával befedjük. A tűzre vigyázzunk, mert a hirtelen sütésnél a teteje megrepedezik. Ha kisült, kocka-darabokra felvagdaldjuk.

G.-né D. Ilonka, Paks.

MIT FŐZZEK EBÉDRE?

Ábrándozás az élet megrontója.

- Péntek:** Halikraleves, rántottharcsa karfiolsalátával, narancs.
- Szombat:** Keménymagosleves galuskával, hízlalt rostélyos hirtelen sütvé, kelkáposztafőzelék, lekváros derelye.
- Vasárnap:** Tejfeles spárgaleves pirított zsemlyekockával, rántott csirke sült burgonyaszemekkel, uborka, meggybefőtt, tejszínes dióstorta.
- Hétfő:** Húsleves csigatésztával, főtt marhahús reszelt burgonyával, kapormártással, töpörtyűs pogácsa.
- Kedd:** Karfiolleves, marhafelsál vadasan, zsemlyegombóccal, mokaokrém.
- Szerda:** Paradicsomleves, sertéscomb egybesütve, zöldbab- (konzerv) főzelék tejfellel, sok túrósrétes.
- Csütörtök:** Zellerleves, párolt libamell párolt káposztával, aranygaluska borsatóval.

SAJTSZÜKSÉGLETÉT legolcsóbban a termelőnél szerzi be.
Elsőrendű kövér **3 KG.-os karikákban 38.000 KOR.**
ővári sajt kilogrammonként
csomagolás, postaköltség és forgalmiadó beszámításával. Megrendelhető:
MANNINGER E. tejüzem, Rábcaapi, u. p. Markotabödöge, Győr megye

Ügyes gazdasszony!

Spárga elkészítése. A spárgát hossza szerint meg kell hámozni, csomókba kötni s egy fazék megsózott forró vízbe tenni s lágyra főzni. Ezekután szépen tálra rakjuk, zsemlyemorzsával meghintjük és vajjal leöntjük, most tojássárgát cukorral és forró tejföllel összehabarunk, a spárgára öntjük s rövid ideig forraljuk. A spárgát megfőzvé és kihűtvén, ecettel és olajjal a marhahúshoz vagy pecsenyéhez is lehet adni.

Fejjessaláta írósvajjal és tejföllel. Szép vastag salátát megmosunk, négyfelé metsszük és megpároljuk. Ezután egy tálat vajjal kikenünk, fél liter tejfölt reáöntünk, ezután ismét salátát helyezünk reá s ezt mindaddig tesszük, míg a tál tele nem lesz, felül írósvajjat és zsemlyemorzsát adunk és sütőbe tesszük s ha a saláta felforrott, karbonádokkal ékesítjük.

Spárga írósvajas lével. A spárgát megtisztítjuk és sósvízben megfőzzük, reá fél liter savanyú tejfölt öntünk, zsemlyemorzsával meghintjük s reá vajjat öntünk.

Befőzés.

Spárgabefőzés. A közép nagyságú spárgák határozottan jobbak a nagyoknál, mivel ízük sokkal finomabb. A szárazakat megtisztítjuk, hideg vízben megmossuk és 3—4 percig sósvízben főzzük, azután a sóvizet leöntve, sűrűn egymásmellé üvegekbe vagy bádogszelencébe rakjuk, melyek erős sósvízzel megtöltetnek, úgyhogy a spárgát is ellepje, zárjuk el légmentesen s tegyük gőzbe 30 percre. Az üvegekbe lehet 5—10 g porcukrot is tenni.

Élískamra.

Spárga eltevése. A spárga szárát be kell metszeni és a metszett helyet jó forró vassal megperzselni, azután minden egyes szál spárgát selyempapírba becsavarni. Az így elkészített spárgát egy ládába fektetjük, faszénhamu közé, úgyhogy az egyes szálak el legyenek egymástól különítve. A tetejére egy vastag réteg faszénhamut szórunk, a ládát pedig szorosan lezárjuk, a deszkák hézagait papírossal leragasztva.

Italok.

Szamócaleves (Bowle). Két liter érett szamócának körülbelül $\frac{1}{3}$ részét túvel kiválogatjuk s tálban hideg helyre (jégre) állítjuk. A $\frac{2}{3}$ részt cseréptálba törjük át s 1 kg cukorral elkeverjük, hozzáöntünk 2 liter minél tisztább fehér bort, egy citrom levét s mindezt még egyszer átszűrjük szítán, még pedig egy jégbe helyezett levestálba és letakarva 3—4 óráig állni hagyjuk. Az egészben maradt eperszemek hozzá lesznek adva, könnyedén elkeverve s egy mély üveg- vagy porcellántálban feladjuk az ehhez szolgáló széles poharakkal.

Eperlikőr. Egy nagy üveget majdnem tele töltünk friss eperrel és jó cognacot öntünk a tetejébe, az üveget pedig jól eldugaszolva, egy hétig napos helyen tartjuk. Akkor leöntjük a folyadékot, átszűrjük és cukorszörppel elkeverjük. A cukorszörphöz veszünk egy kiló cukrot, melyet fél liter vízben megfőzünk, lehabozzuk és kihűtjük, mert csak hidegen vegyíthetjük a likőrhöz. Csak lágy folyó- vagy esővizet szabad hozzávenni, különben zavaros lesz a likőr.

RENÉ MONTREUIL, PARIS
MAIGROLAX TEÁJA
KÉNYELMES! BIZTOS! ARTALMATLAN!
KAPHATÓ MINDEN GYÓGYSZERTÁRBAN.
ÁRA 16.800 KORONA.
Magyarországi főraktár: TÖRÖK PATIKA, Budapest, VI, Király-u. 12.
ÓVAKODJUNK AZ UTÁNZATOKTÓL!
Ügyeljünk a Maigrolax névre!

HUMOR

Magyarázat.

Móric: Táti lében, mi az, hogy *kültelek*?

Grün: Mindjárt megmagyarázok neked. Hol voltál az előbb?

Móric: A tátinak hoztam szivart.

Grün: No látod, azért mentél, mert kültelek.

A részeg jogász.

Iszonyatosan berúgva haza megy a jogász a lakására. Oda megy a mosdókészlethez, hogy megmosakodjék. Előveszi a kancsót, de a mosdó helyett az ablakhoz megy és ott önti a vizet a kezére. Erre egy úr felkiált az utcáról:

— Ez mégis csak szemtelenség, hogy az ember fejére öntik a vizet!

Erre a jogász imbolyogva lenéz és így szól:

— Maga hallgasson, tulajdonképen mit keres maga az én mosdótálamban?

Aggodalom.

Károly (a barátjához): Nos, eljegyzed nemsokára a szép Piroskát?

Jani: Tudod, barátom, szörnyen félek. A mamája úgy szólítja a leányát, hogy: Mindenem! Hátha csakugyan nincs egyebe.

Esküvőn.

Rabbi: ...és mast tisztelt gyegyések... mit, vőlegény úr, maga nevet, pedig mandhatok, hogy a házasság egy csöppet se nem nevetséges dalag.

Az óvatos Kohnné.

Kohnné a III. emeleti lakásban a kis fiával játszik. A kis fiú egyszer csak az ablakhoz rohan és azon kibukik.

Kohnné kétségbeesve az ablakhoz rohan és a gyermek után kiált:

-- Salamon! Vigyázz, ki ne essen az órá!

Ha

minden egyes t. előfizetőnk csak két új előfizetőt szerez, úgy lehetővé tennék, hogy lapunk már legközelebb állandóan 20 oldal terjedelemben jelenhetne meg a régi előfizetési díj mellett.

Kézcsókkal:

a Szerkesztőség.

Konyhatitkok.

A főzelékek főzése. Nemcsak a hüvelyes vetemények, mint a bab, borsó, lenese, kapnak főzés közben valami fanyar, kellemetlen ízt, hanem még inkább a friss főzelékek is, kivált az olasz káposzta, zöldbab, kalarábé, karfiol stb. Ezen kellemetlen mellékízt azzal távolíthatjuk el legbiztosabban, ha a megtisztított, megmosott főzelékeket megsózva puhára főzzük, ezen első vizet azonban leszűrjük és más meleg vizet vagy húslevet veszünk az étel elkészítéséhez. Ezáltal a főzelék nemcsak puhább, hanem ízesebb s könnyebben emészthető is lesz.

A csokoládé hamisításának felismerése. A csokoládét sok vízzel főzzük, azután a folyadékot megsűrjük. Most a lecsurgó folyadékhoz pár csepp jóddoldatot öntünk; ha a folyadék kék színt vesz fel, a csokoládé keményítővel vagy liszttel van hamisítva. A hamisítatlan csokoládé könnyen szivárog át a szűrőn; a leszűrt folyadék tiszta világospiros, a maradék a szűrőben porhanyós tömegű. A hamisítottnál a folyadék piszkossárga, a maradék pedig nehezen szárítható, pépes állományú.

Hogy a citromot sokáig eltarthassuk, leginkább a meleg és a levegő behatása ellen kell biztosítani. A citromot konyhasóba tesszük, úgy, hogy egyik se érintse a másikat. Éppen így lehet a száraz homokban, polyvában vagy hamuban is eltartani. Azon részét, melyen a szára volt, viasszal vagy lakkal vonjuk be, hogy a levegő behatolását megakadályozzuk.

A vaniliát úgy törhetjük finomra, ha 8—10 szem rizskását is együtt törünk a vaniliával a mozsárban.

Közli: *Ladányi Antalné*, Budapest.

Fagylaltok, krémek.

Eperfagylalt, tejszínes. Két liter epret áttörünk szitán, 25 dkg porcukrot és 1 liter édes tejszínt keverünk hozzá és úgy bánunk el vele, mint a rendes fagylalttal.

Eperfagylalt. Fél liter epret szitán áttörünk és 625 gramm törött cukorral, 1/8 liter vízzel és 3—4 citrom levével elkeverjük. Körülbelül egy negyedóra múlva, midőn a cukor teljesen elolvadt és nincs semmi csomócska többé, a fagyasztó-gépbe töltjük és rendes módon megfagyasztjuk. Ha víz helyett tejszínt veszünk, akkor a fagylalt sokkal finomabb ízű lesz.

HASKÖTŐK, MELLTARTÓK

EGÉSZSÉGÜGYI CIKKEK KÉSZÜLNEK

SZLATKY DÁNIELNÉ

személyes vezetése mellett

BUDAPEST VIII, BAROSS-UTCA 66—68.

Minőségben, árban utólérhetetlen

HEILIG harisnyháza

Vidékre utánvétellel küldök.

A meg nem felelő árúért a pénzt visszatértem.

BUDAPEST VII, KAZINCZY-UTCA 7. SZ.

DIVATLEVEL

Kedves Hölgyeim!

Mai számunkban négy eredeti francia, Poiret-kreációt mutatunk be önöknek. A modelleket, amelyek Párizsban és a külföld többi metropólisaiban

A másik ruha alja borvörös vöile-ből, mellénykéje puha fekete selyemből, ingecskéje fehér japán selyemből. Az alj fekete hímzéssel vagy saját mintázással.

A második képen két bájos utcai ruhát láthatunk. Az egyik piros selyem maroquinból, ízlés szerinti



nagy kedveltségnek örvendenek, lapunk egyik kedves barátja hozta számunkra Poiret mestertől, a francia divatkirálytól.

Az első kép két ú. n. „dirndli“ ruhákat ábrázol. A jobboldalon levő figura tengerkék francia delain, zöld virágdíszítéssel és fekete hímzéssel. Az ing fehér francia batisztból fekete bársonyszalaggal.

hímzéssel, hasonló színű gombokkal. A kalap fehér színű és borvörös szalag van rajta.

A másik ruha lamè-ből készült. Alapszín: sárga, fekete vagy kék hímzéssel. Fehér crêpe georgette jabót, fekete pán selyemdíszítéssel. Kalap: acélkék selyemszalmából.

KÉRJÜK

mindazon igen tisztelt előfizetőinket, kiknek előfizetése május hó 1-én és 13-án lejár, hogy előfizetésüket a mellékelt postatakarékpénztári befizetőlap felhasználásával megújítani sziveskedjenek, nehogy a lap további küldésében fennakadás álljon be.

Tisztelettel
a **Kiadóhivatal.**

Hajszálak végleges eltávolítása minden utónyom nélkül

HIRSCHLER MARGIT kozmetikájában
Budapest V, Klotild-utca 16. szám, földszint 4.

Kozmetika.

A hajnak természetsszerű ápolása, melyről most szólni fogunk, s habár nem bírnak olyan csodaszerrel, mint „Én, Csillag Anna“, mely még egy kopott csikós-bőrös kulacson is dús szőrnövést előidézhet — mint ő mondja —, hanem azt bátran állíthatjuk, hogy a helyes hajápolás által a meglévő haját jó erőben és szépségben meg lehet tartani.

A hajápolás és fenntartás elsősorban azt kívánja, hogy minden a hajnak ártalmas befolyást távol kell tartani tőle, úgymint a fejbőrtől is. Ezekhez tartozik nagy hőség, nevezetesen a napégetés, úgymint a nagy hideg. A fejnek mosása úgy nagyon meleg, mint jéghideg vízzel eszerint ártalmas. Továbbá por és mindennemű piszok, úgymint a fejbőrön nagy mennyiségben felhalmozódó felbőrhámlás, az úgynevezett: korpa, gátlólag állják útját az erőteljes hajzatképzésnek, úgyszintén a hajnak erős kötése és a természetes iránnyal ellenkező helyzetbe erőszakolása, ártalmas a nagyon kemény, főleg az újabb időben használatba került sodrony-kefék, melyek alaposan tönkre teszik a haját s végre a hajnak égetése, ha az utóbbi száraz és törékeny, természetesen zsíros hajnak nem árt az égetés vagy sütés, ha csak nagyon gyakran nem történik.

Aki szép, tömött hajjal bír s azt meg is akarja tartani, kezelje a következő módon: a fejbőrt, kivált nyáron minden héten legalább egyszer kell megmosni, és pedig langyos, szódás vízzel (hogy a haj a szódától vörös lesz, az határozottan nem igaz); evégre egy lágy hajkefét kell használni s miután a haját a bontófésűvel óvatosan kifésülte, finom sűrű fésűvel fésüld addig, amíg a fésű valami szenny felvesz. Ezáltal előmozdítatik a hajnak táplálása, mert ama gyenge inger által, melyet a mosdások a fejbőrre gyakorolnak, több vér tödul a hajcsírákhoz, s így a hajalany is nagyobb mérvben elválasztatik. Éles fésűvel való fésülés, kemény kefének gyakori használata ártalmas.

Ha a fejbőr mosdás előtt megizzadt, akkor durva törülközővel jól meg kell dörzsölni, mielőtt a mosdás kezdődne.

Az ezerféle változatban létező „hajnövesztő pomádék“ a legtöbb esetben egyszerű sertészsír, mely valamely éterikus olajjal meg van illatosítva s éppen ezen olajok gyakorolnak igen káros hatást nemcsak a fejbőrre, de az általános egészségre is. Ezért nagyon üdvös lenne — a hajnak úgy, mint az erszénynek — ha t. olvasóink tanácsunkat követnék s minden olyan csodaszerrel óvakodnának, mely annak ugyan nem használ, aki drága pénzen veszi, de igenis használ annak, aki eladja.

(Folytatjuk.)

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

Nőknek nélkülözhetetlen a



Virágfélék magvetése.

Az otthonka (Nemophila). Ha ennek a virágnak a magvetését helyes időközökben végezzük, akkor májustól szeptemberig, sőt októberig tartó virágzását érhetjük el. Vethető pedig júniusig szabadba. A sűrű vetést úgy ritkítjuk ki, hogy a meghagyott palánták 15—20 cm-re álljanak egymástól. Ez a vetés augusztusban virágzik. Júniusban könnyű földre szabadba, vagy cserepekbe megejtett vetés félárnyékba tartva, szeptember-októberben palántásba is, innen igen védett helyre készített magágyba tűzdelik át a kikelt palántákat. Erős fagyok ellen száraz lombbal takarjuk és március-áprilisban ültetjük ki 25—30 cm-re egymástól. Ezen vetésből nyert növények már május-júniusban virítanak.

A kínai kankalin (Primula chinensis). Hanga- és lombföldből egy kis homokból összeállított keverékkel töltünk meg cserepeket és ezekbe vetjük május végétől júniusig, júliusig a kínai kankalin apró magvát. A vetést igen könnyedén, alig 1 milliméternyire takarjuk be és a cserepeket hidegágyba vagy üvegházba helyezük félárnyékba. A mag 3—4 hét multán kikel, akkor mihelyt csak lehet, a magpalántákat áttűzdeljük (pikirozzuk) sekély csészékbe. Később megegyeszer cserepekbe ültetjük, amiket már a melegágyban telettünk.

OTTHON, HÁZI ÉS
CSALÁDI TANÁCSADÓ

Bogár-, méh-, darázs- és szúnyogcsípés ellen. Bogár-, méh-, darázs-, szúnyogcsípés ellen jó a *konyhasó*. A dagadt helyet kissé megnedvesítjük és sóval (vagy sós vízzel megnedvesített földdel) jól megdörzsöljük. A fájdalom és daganat gyorsan elmúlik, sőt be sem áll, ha azonnal a csípés után végezzük a sóval való dörzsölést.

Ablak- és falszőnyegek, tapéták, szövetek, falfesték megvizsgálása arzénre. Szőnyegek, tapéták, szövetek, falfestés, harisnyák, prémek is okozhatnak arzénmérgezést, ha készítésükhöz arzéntartalmú anyagokat használnak. Nem nehéz megállapítani, hogy arzéntartalmúak-e? Hintsünk a falról lekapart festékből keveset



Szép fehérműje
lesz, ha

„Királykékítő“

vesz.

Ügyeljünk a „KIRÁLY“ védjegyre!

izzó faszénre, vagy gyujtsuk meg a szőnyeg, tapéta stb. egy kis darabját; arzén jelenléte esetében a képződő füstöt fokhagymaszagúnak érezzük.

Árnyékszékék szagtalanítása. 1,5 kg vasvitriolt 10 liter meleg vízben feloldunk és az oldatot az árnyékszékbe öntjük. Ezen eljárást időről-időre ismételnünk kell. Nyers karbolsav hozzátetele jelentékenyen fokozza a vasgálic desinficiáló hatását.

Hogy lehet felismerni, hogy vajjon a vörös bor színe természetes-e? Egy darab síkfelületűre reszelt *égetett mészre* néhány cseppet kell önteni a gyanús borból; ha a mész néhány perc múlva sötét sárgásbarna lesz, akkor a borban csak természetes festőanyag van; ha ellenben a mész ibolyába menő színt vesz fel, akkor mályvával, ha a mész vörös és ibolya színű lesz, úgy cochenillével, ha rózsaszínű, akkor fukszinnal, ha sötét ibolyaszínű, akkor berzsennel, végre, ha sárgás vörösre festetik, akkor alkörmőssel van a bor kezelve.

Régi bútort fényesíteni (politirozni). Sellakot borszeszben feloldunk, azután sandalfa-forgácsot és igen kevés kinruszt keverünk hozzá. Ezen keverékbe mártott ronggyal dörögöljük erősen a bútort. Ha a bútort karcos, fényesítés előtt tajtkővel kell bevonni.

Árúismeret. — A tojás.

(Humor.)

A tojás. A tudomány mai fejlettsége sem tudta eldönteni, hogy mi lett előbb, tyúk vagy tojás? Egyik tudós azt mondta, hogy előbb tyúk lett és azután a tojás; a másik azt állította, hogy előbb lett a tojás és abból kelt ki a tyúk; sőt voltak olyanok is, akik azt mondták, hogy előbb tojáskereskedők voltak. Nem érzem magamat hivatottnak e súlyos problémát — amely Európára ólomsúllyal nehezedik — eldönteni, hanem csak a tojással, mint táplálékkal fogok foglalkozni. A tojást minősége és használata szerint feloszthatjuk: tyúk-, kacsá-, liba-, maximált-, kolumbus- stb. tojásokra. A tojás általában véve mondhatjuk tojás-alakú. A tojást leginkább arról lehet felismerni, hogyha feldobják fehér s ha leesik sárga. Ha tehát valaki tojást akar venni, akkor a biztonság kedvéért csinálja meg e kísérletet, meglátja nem bánja meg s vegye meg. A tojás részei: a külső mézsburok, mely arra szolgál, hogy legyen mit feltörni az embernek. Aztán következik a fehérje és a sárgája. Ez utóbbiról megállapították az orvosok, hogy azért olyan sárga, mert nagymérvű sárgaságban szenved. A tojás részben hasznos, mert a tojáskereskedők nagyon sokat nyernek rajta, azért kártékony, mert ha valaki meghallja, hogy milyen drága, ijedtében szörnyet hal. Magyarország tojástermelése nagyon aláhanyatlott. Ugyanis tyúkjaink nem akarnak maximális áron tojni. Na ja, majd bolondok leszünk, gondolják magukban, mikor a ruha ilyen drága! A tojás leggyakoribb betegsége az aggkori elzáposodás. Az ilyen tojásokat a droguisták szagotónak használják.

Bálint István.

ORVOSI TANÁCSOK

Rovatvezető: *Halász Andor dr.* gyermekorvos.

Az angolkórról.

Ezt a szót sem hallják szívesen az anyák, kétségbeejtő rémület fogja őket el, ha valamelyik ismerős (vagy még inkább a hűséges jó barátnő) az angolkór csalhatatlan tüneteit fedezi fel a gyermekben, sietnek az orvoshoz, akit már lelkendezve csak ezen szavakkal üdvözölnek: „ugye doktor úr, az Isten áldja meg, ugye az én gyermekemnek nincsen angolkórja?” Mármost kőszívű ember legyen az orvos, aki ilyen bevezetés után még fokozni merje a kétségbeesést azzal a megállapítással, hogy igenis a kicsikének kifestő kezdődő angolkórja van, ami hát nagyon gyakori betegsége az apróságoknak, de megfelelő kezelés és magatartás mellett rendszerint minden baj nélkül el is múlik. Nem, ezt a kérdést az aggódó szülővel szemben ravasz módon oldja meg a jólelkű doktor bácsi. Megnyugtatta a reszkető anyát, hogy szó sincs angolkórról, megengedi azonban, hogy esetleg valami hajlandóság lappang a gyermekben, és ezen hajlandóság ki-küszöbölése végett szigorúan betartandó utasításokat és tanácsokat ad; amely tanácsokat a megvigasztalt anya lelkiismeretes pontossággal betart, abban a tudatban, hogy ezzel gyermekét csak beteges hajlandóságától szabadítja meg, tulajdonképpen pedig már a bajt gyógyítja a kapott orvosi tanácsok értelmében. Hát így is jó, fontos, hogy kis betegünk meggyógyul. Természetesen van olyan szülő is, akinél csak aggodalmának eloszlatása a fontos, már azután fölöslegesnek is tartaná a nyert utasításokat követni, és így a betegség elhanyagolva komolyabbá válna. Szerencsére az a hosszas gyakorlatból és emberismeretből táplálkozó érzés, mely az orvosi mesterséget művészi magaslatra emeli, megérezteti az orvossal, hogy mikor érhet célt csak megnyugtatóssal és mikor szükséges a beteg érdekében a gyöngéd ráijesztés, az elhanyagolt betegség kellemetlen eshetőségeinek megismeretése útján biztosítani a lelkiismeretes gondozást.

Most már időszerű lesz rátérni tulajdonképeni mondanivalómra és vázolni azt, hogy mi is az angolkór, milyen körülmények idézhetik elő leggyakrabban; milyen bajokat csinál a gyermekek szervezetében, milyen beteges tünetek figyelmeztethetik a szülőt arra, hogy ezen betegséggel idejekorán fordulhasson orvoshoz, és végül mi a tenni-való ellene? A feltett kérdésekre való feleletet azonban legközelebbre kell halasztanom, mert a lapban rendelkezésemre álló helyet szeretett főszerkesztő barátom olyan szigorú pontossággal szokta kimérni, mintha nem egy igaz szívétől üzött menekült poéta lett volna azelőtt, hanem örök életében

mérnöki tudományt tartogatott volna a fejében. Ezen hasonlatnál azonban belátom, hogy tévedek. Tartozom azon orvosi megállapítással, hogy az én szeretett barátomnak még a fejébe is — szívet teremtett az Úristen.

Dr. H. A.

KERTÉSZET

A kártékony rovarok.

Kertünknek legveszedelmesebb ellenségei a cserebogár, a káposzta- és galagonya-özöndék, a lótetű, a földi bolha és a hangya.

A cserebogár nemcsak gyümölcsfáinkat kopasztja le sáskamódra minden 3—4 esztendőben, hanem a földben 2—3 évig élő nagy fehér kukaca (népnyelven a pajor vagy a pata-féreg), a gyöngye növénygyökerekkel táplálkozva, gyakran teljesen elpusztítja veteményágyainkat, gyöngye csemetéinket. Kukac korában keveset tehetünk ellene; ha látjuk, hogy az egyes növények pusztulnak, mert gyökereiket e féreg elrágta, kis kapával felkapáljuk a növény gyökerénél a földet 5—10—15 centiméter mélyen, megtaláljuk kettesével-hármasával a kukacokat, melyeket aztán összeszedve a baromfiakkal megetethetünk. A salátát e férgek nagyon szeretik, azért féltettebb veteményeink közé azt vetünk s annak gyökereinél tömegesen fogdoshatjuk aztán össze őket. Természetes ellensége e kukacoknak a vakondok, azért, bár túrásaival kisebb károkat ez is okoz, a sokkal veszedelmesebb kukacok vesztére kímélni kell. Könnyebben pusztíthatjuk a cserebogarakat akkor, ha május havában fáinkat lepi el. Kora hajnalban a földre terített lepedőkre rázhatjuk őket a fákról s leforrázva a baromfiaknak vethetjük eledelül.

A káposzta- és galagonya-özöndék hernyóit, melyek közül az első a káposztafélekben, a második a gyümölcsfákban okoz nagy károkat, szorgalmas hernyóztatás, a fák tisztogatása által s a fatörzsekre, száraz levelek közé rakott hernyófészkek felkeresése és elpusztítása által kevesebbíthatjuk. A hernyók és más rovarok pusztításával a kisebb éneklő madarak, valamint a gyíkok, békák, kígyók nagy szolgálatokat tesznek nekünk, azért ezek közül kíméletet és oltalmat érdemelnek.

A lótetű, bár rovarokkal táplálkozik, veteményeinkben nagy károkat tesz azáltal, hogy a földet össze-vissza túrkálja-fúrkálja s az útjába akadó növénygyökereket elrágja. Legsikeresebben pusztíthatjuk, ha fészket, melyben tömegesen él, felkeressük s azt olajos vagy petróleumos vízzel öntözük.

A földi bolha a növény (főképp a káposzta és retek) leveleit, a hangyák a gyöngye növények gyökereit s a gyümölcsöket pusztítják. Ezek ellen, valamint a levéltetvek ellen leghathatósabb szer a növényeknek öntözés előtt fahamuval való beszórása vagy gyöngye hamu-, esetleg szóda-lúggal való öntözése. Igen célszerű a hangyák fészkeit felkeresni s azokat leforrázni, valamint a hangya-járások helyekre mézes-enyves üvegeket állítani, mert ezeket a hangyák tömegesen keresik föl s bennragadnak.

SZINHÁZI LEVÉL

Nagyságos Asszonyom!

Az a hatalmas színházi bemutató-özön, amely az elmúlt hetekben valósággal elárasztott bennünket, most már úgy látszik alábbhagyott. A színházak a sok bukás után végre rátaláltak az igazi sikerekre. E héten csak egyetlen premier volt, de ebben az egyben több poézis, több mélység, több szellem nyilatkozott meg, mint tíz másban azok közül a kasszadarabok közül, amelyek otromba és bornírt kétértelműségeken kívül egyebet sem nyújtanak. A csipkefinomságú színpadi mű szerzője Bíró Lajos, valami csodálatos, szinte megdöbbentő éleslátással világít bele egy bonyolult lelkivilágú nő házasesetébe. A hangulatlányek tipikus alakja ez az asszony, kinek a lelkében ezer és ezer idegrezgés vibrál. Hódolónak egész serege tömjénezi és egy fátyolos, önfeledt percben, talán teljesen önhibáján kívül egy hangulat áldozata lesz. És a szerző a drámai erővel lüktető jelenetek után felveti a nagy problémát: megmaradhat-e továbbra is ártatlanul, büszke és makulátlan asszonyiságának hírében az a nő, aki egy könnyelmű pillanat, egy sunyi véletlen hálójába zuhan?...

Ez Bíró Lajos új színműve, a „Mariska“. A költészet nemes patinája vonja be minden szavát,

Hajsütővasak, melegítő-
lámpák,
dróthajtók elsőrendű kivitelben
ZELENKAI R. L. IV, SZERVITA-TÉR 6. sz.
alatti cégnél kaphatók.
:: Fennáll 1837 óta

PURGO BAYER

A LEGMEGBÍZHATÓBB ÉS LEGENYHÉBB HASHAJTÓ
mint
SOVÁNYÍTÓ-SZER

estéknént 1 szem korlátozza a belekben a tápanyagok hosszú időzését, bőséges felszívódását és kihasználását anélkül, hogy hónapokon át szedve is ártalmatlanná válnék.

minden vonagló lehelletét. Ha hibáztathatunk benne valamit, az talán az volna, hogy némely részben szinte túlságba megy a színpadi hatások fokozása. A szereplők impozáns játéka csontig markol belénk, különösen Titkos Ilona, Gombaszögi Ella és Somlay voltak feledhetetlenek...

Most azonban — ha megengedi szép Asszonyom — leteszem a kritikusi tollat, hisz ebben az ujjongó, verőfényes, gyönyörű tavaszban még az agyonragott tollszár fája is kivirágzik! Talán épp a tavasz az oka, hogy annyi kedves pletyka van most a kulisszák ravasz falai körül. Ilyenkor a sok szellemes ötlet, kedves történet úgy sziporkázik, mint a smaragd. Igaz, hogy sok rosszmájúság is terem, amelyek olyan veszedelmes területekre is elkalandoznak, mint például — Uram bocsá! — a primadonna életkora...

Összegyűjtöttem egy csokorra valót ezekből a legfrissebb tarkaságokból. Sőt elkövetem azt az indiszkréciót is, hogy megírom őket. Íme tehát az egyik merénylet a búskomorság ellen.

Az egyik ismert pesti kis színház igazgatója — aki egyúttal jeles kómikus is — nevezetes arról, hogy lelkesen pártolja a fiatal színészeket. Egy este előadás előtt odamegy hozzá a legfiatalabb tagja a társulatnak.

— Direktor úr kérem, itt vannak a szüleim a színházban!

— Úgy? Persze most magának valamivel többet kellene beszélnie?

Az ifjú szerénykedve felelt:

— Bizony az jó volna, direktor úr!

— Na, majd meglátjuk!

Az előadás megkezdődött és elkövetkezett a fiatal színész jelenete. A direktor-kómikus éppen egyedül van a színpadon, mikor belép az ifjú és jelenti:

— Uram, tálalva van!

A direktor egy pillanatra elgondolkozik. Azután odamegy a kissé lámpalázás színészhez és így szól:

— Na... gyorsan... *mondja ezt még egyszer!*...

Talán emlékezik még Nagyságos Asszonyom arra a kedves kis naivára, akit — legutóbbi budapesti tartózkodása alkalmával — együtt néztünk végig egy finom humorú vígjáték főszerepében. Az ifjú művész tudvalevőleg arról nevezetes, hogy — bár igen bájos — ninesen túlterhelve valami túlságos irodalmi ismeretekkel. A kicsike a napokban hangversenyen volt a Vigadóban és elmerengve

hallgatta az egyik nagy muzikusunk hegedűjén felcsendülő Chopin-melódiákat. Egyszerre csak így sóhajtott fel:

— Istenkém, milyen gyönyörű zenéket írt az a *Schopenhauer!*...

Végül elmondok egy nagyon épületes esetet, amely az egyik pesti kültelki színházban történt, ahol a Marsák és a Julik szoktak „műélvezni“ hadseregbeli lovagjaik kíséretében.

Egy borzalmas rémdrámát játszottak, amelynek csattanója az, hogy a hős nagy lelki tusa után agyonlövi a hősnőt. A darabot úgy rendezték — nehogy a lópor valami sérelmet okozzon —, hogy a férfi főszereplő csak imitálja a pisztoly elsütését, ugyanakkor pedig a kulisszák mögött *tényleg* eldördül a lövés.

Rákerült a sor a nagy jelenetre: a színész dörgő hangon kiáltja:

— Hah, Mária, halál reád!

Felemeli a pisztolyt. Semmi hang...

A színész nem jön zavarba:

— Imádkozz az életedért... nem... nem tűrlek tovább!...

Ismét löni akar. Kívülről még egy légyzümmögés sem hallatszik...

A színész most már nyugtalan, elveszti a türelmét. De sebj, eldobja a pisztolyt, zsebkést ránt, miközben dühösen szavalja:

— Végzek veled... végzek veled!...

És leszúrja a nőt. — Ebben a pillanatban *hatalmas dörrenés rázkódtatja meg a levegőt... Kint elsütötték a pisztolyt.*

Az történet ugyanis, hogy a díszletmunkás, akit a fenti művelettel bíztak meg, gondolván, hogy ráér, elszaladt egy pohár sörré. Az egy pohárból kettő lett és így tovább... — egyszerre csak rémülten jutott eszébe a tennivalója. Rohant hát vissza és az utolsó másodpercében mégis csak ott termett... És habozás nélkül „eljátszotta“ a szerepét.

Ilyen és ehhez hasonló méla akkordok esnek ma-napság.

Hódolattal csókolja Nagyságos Asszonyom hófehér kacsóit

Kálmán.

EBAGA toilette-crème

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

Paplant, matracot

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart

Smarz Károly paplanósmester

Budapest VIII, Őrsz. 3., a Baross-utcai templom mellett.

„HYGIEA”

haskötők, fűzők, melltartók és gummiharisnyák a legtekélyesebbek.

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

REGÉNY.

Kanári Zoltán.

Írta: Ráskai Ferenc.

24. folytatás.

XII.

Székely asszony, okos asszony.

A pénzt, a névjegyeket gyorsan az ágy párnái alá gyömöszölte.

Újabb kopogtatás.

— Ki az? — kérdezte most már.

— Én! Nyisd ki már!

Bonthó volt.

— Bocsáss meg, hogy kissé megvárattalak — nyitott ajtót zavartan, pipacsvörös arccal. — De épp öltözködtem.

Bonthó ügyet sem vetett a kifogásra.

— Nem reméltem, hogy itthon találalak — mondta és azzal lezuhant az ágyra. Feltűnően sápadt volt és levert.

Viszont Zoltán ezt nem vette észre. Azon tűnődött, vajjon, ha már feljött Bonthó, kipakoljon-e őszintén?

— Nem is kérned, miért jöttem fel hozzád ilyen váratlanul? — Bonthó fájdalmasan, szemrehányó hangon mondta ezt.

— Hogy miért?... Gondolom, kíváncsi vagy, hogy a nagybátyám...

Bonthó legyintett:

— Hol vagyok én már ettől a te családi bolondságotól, az én tragédiámmal!

— Tragédiáddal?

— Azzal, azzal! Barátom, énvelem tegnap este rettenetes dolog történt. Máig rágódtam rajta, elmondjam-e neked. Az volt a szándékom, hogy az esetemet, mint a gyilkos áldozatának hulláját, örökre eltemetem. De hát nem megy. El kell mondanom. Meg kell vallanom mindent, ha másért nem, azért, hogy könnyítsek a szívemen.

— Mi történt veled?

Bonthó idegesen megfordult és kibámult az ablakon.

Zoltán kezdett a legrosszabbra gondolni, a tőzsdével kapcsolatban.

— Kérlek, csak akkor beszélj, ha akarsz.

— Hogy akarok-e? Hiszen azért jöttem! Ide hallgas! Emlékszel arra a két tejsarnoki lányra?

— Nem én. Sohase láttam őket.

— De arra csak emlékszel, hogy kedvükért, helyesebben az egyik kedvéért jártam oda?

— Erre már igen! Nos?

— A két lányban két olyan alkalmazottat láttam, akiknek a fejét elcsavarni gyerekjáték. Mikor megtudtam, hogy a két lány a tejsarnok tulajdonosánál lakik, kidolgoztam haditervemet. Láttam, hogy az asszony igen akkurátos asszony. A két lánnyal szigorúan bánt. Csak úgy pattogott a szava, ha hozzájuk beszélt. Mint egy kápláré, ha rekrutákat execiroztat. De rám olykor-olykor szeretettel pislogtak apró, barna szemei. Hogy sorson egészen jóra fordult, kezdtem splendid lenni borralók dolgában. Támasza lettem a kis tejsarnoknak. Az asszony már tudta, ki vagyok, mi vagyok. Meg is engedtem magamnak egy napon a bizalmaskodást:

— Hol fogta magának ezt a két pompás vászoncselédet?

— Mikor Székelyföldről menekülnöm kellett, akaszkodtak rám. Az egyik Székelyudvarhelyen, a másik Kolozsvárt. Ma sem tudom, ki fia-borja egyik is, másik is. De jól fel tudom őket használni. Két szobám van. Az egyikben, a kisebbikben ők laknak el. De tudja, szigorúan kell bánnom velük, mert a pesti levegő máris megrészesítette őket. Tudja, nincs nap, hogy vagy az egyik, vagy a másik ajánlatot ne kapjon. És ha még valamire való ajánlatok lennének. De, tudja, szerelemmel akarják elcsavarni a fejüket. Szerelemmel, pénz nélkül. De ha már szerelem, legalább anyakönyvezető járjon vele.

— Székely asszony, okos asszony! — vetette közbe Zoltán.

— Én is ilyenformán bókoltam neki. És valami olyasfélét tettem hozzá: No én ugyan egyik lánynak sem szóltam még, pedig tetszik ám a Borena. És azt is jól tudom, hogy a pesti ifjak, jóllehet, nagy kutyák, unosuntalan elfelejtik, hogy pénz beszél, kutya ugat. Hát hiszen én sem vagyok különb a Deákné vásznánál. De viszont én jól tudom, hogy valahogy mindent meg kell fizetni. A mai nehéz viszonyok között azonban a szerelem többé nem fizető eszköz. Békeidőben is gaz virtus volt elcsábítani egy leányt: De most, kész becstelenség, amit csak a házasság tehet jóvá. A mai idők fiatalembere mindenekelőtt egyet tartson szem előtt: a nőt jómódba helyezni!

(Folyt. köv.)

Legdivatosabb

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

HIKKER GYULA

rész, vasbútor-, sodronyágy-
betét- és gyermekkocsi-gyára

Mintaraktár: VII, Dohány utca 6.

TELEFON: József 61-97.

Rész- és vasbútorok, valamint gyermekkocsik
szakszerű javítása, fényezése és csiszolása. TELEFON:
József 124-12.

Két levél.

Igen érdekes levél érkezett szerkesztőségünkbe, amely kikívánczozik a „Tanácsadó“-rovatból. Alább adjuk e levelet és reávonatkozó válaszunkat:

Tekintetes Szerkesztőség!

Kedves lapjuk legutolsó számában cikket olvastam „Almodik a tisztaság“ címen, amely a „Város“ romlott vad tivornyázásával, vad, féktelen tobzódásával szembeállítja a falu nyugalmas, tiszta, fehér csendjét. Ha véletlenül vidéki előfizetője lennék a lapnak, élenken megbotránkoznék a Városnak eme érthetetlen, bűnös életén és mulatozásain, de mivel születésem óta itt élek Budapesten, csodálkozva olvastam ezt a cikket és ámulva kérdezem: dehát ki mulat, ki dárídózik itt oly vadul, amint a cikkirő azt lefesti?? Ki mulat, ki őrzöng?? Talán mi, tisztviselők, akik örülünk, hogy élünk, vagy talán az írók, művészek, akik közül az egyik öngyilkos lesz, a másik az éhségtől a színpadon esik össze? Vagy talán a kereskedő, aki nem bírva eleget tenni a kötelezettségeinek, csődbe kerül, vagy az iparos, aki nem kap megrendelést, vagy a munkás, akit elbocsátottak a gyárból? Ki dárídózik hát? En ebből a nagy, bűnös őrzöngésből mit sem látok, pedig eléggé nyitott szemmel élek! Ellenben tudom azt, hogy a legutóbbi tenyészállatkiállítás alkalmával az eddig üres színházakban minden jegy elkelt, a vendéglősöknek és kereskedőknek egypár igen jó napjuk volt és hogy a főváros igen nagyszámú, súlyos milliókhoz jutott *vigalmi adók* alakjában. ... Nem tudok tehát mást gondolni, minthogy az időnkint felránduló vidékiek dárídóznak, mint ahogy mi is csak akkor nem tudunk éjjel aludni, ha az alattunk lakó egyetemi hallgatóknak a vidéki rokonai jönnek fel látogatóba, akik az éjjeli mulatozásaitak otthon fejezvének be, úgy énekelnek éjjel 2-3 órákor, hogy csak úgy reng a ház! Talán nekik szól a jazz-band?

Nagyon kérem kedves Szerkesztő Urat, legyen szíves nekem megmagyarázni, kik azok hát, akiknek „folyik a pezsgó“. Egyébként pedig nem jó szolgálatot tesz a cikkirő akkor, ha az eredettől fogva a város ellen hangolt falusi embert az ilyen beállításokkal még jobban a város ellen ingerli. Ma már nagyon kevés városi embernek van ahhoz pénze, hogy mulasson.

Szíves üdvözlettel:

Aláírás.

Nagyságos Asszonyom!

Miért ennyi szemrehányás, ennyi vád, ennyi keserűség? Tévedni méltóztatik: mi nem hangoljuk a város ellen a falusi embert. Mi éppúgy szeretjük ezt a bűnös, gyönyörű — bár hanyatló — fővárost, zúzott magyar szívünk egész fájdalmas melegével, mint akár kegyed, Nagyságos Asszonyom! Mi is itt élünk, nyitott szemmel járunk és annál sokszorosabban fáj minden-minde...

De talán éppen azért, mert nyitott szemmel járunk, kénytelenek vagyunk meglátni sok olyan dolgot is, amelyek elől jobb volna eltakarni a szemünket, bedugni a fülünket... Ki mulat, ki őrzöng? Nem tudjuk, Nagyságos Asszonyom, nem tudjuk, csak azt látjuk, hogy, sajnos, igazunk van! Mert igenis „folyik a pezsgó“! Mert igenis szép Budapestünk fő- és mellék-útcaín egyaránt lokálok és kéteshírű mulatók százai ütik arcul a jóízűlésű járókelőt! Mikor volt a multban a budapesti éjszakai élet ily dekadensül túlfejlett, mint éppen az utóbbi években?!

Nehéz minden szót leírunk, mert lapunk tiszta és becsületes hasábjai nem bírják el a mocok, a fertő őszinte és kíméletlen feltárását! Higgye el Nagyságos Asszonyom, a nagy gazdasági leromlás dacára is, még mindig vannak konjunktúra-lovagok és van pénz bőven, ha az dárídóra és erkölstelenségre kell... Nem a tisztviselő, nem a művész, nem az iparos, a kisember orgiázik, hanem igenis a magyar nyomor, a magyar orgiázik és energia tisztességtelen kihasználói és kiszípozóí. Gondolkozzék kissé Nagyságos Asszonyom és rájön, hogy kik azok! Nekik szól a jazz-band fülsiketítő ritmustalansága!...

A Falut pedig ne bántuk! Istenem! eleget török magukat, eleget hasítják a rögöt, hogy áldott aranykalás fakadjon abból, hogy kenyeret, tápláló, életadó kenyeret adhassanak letiport magyar véreinknek. Senki sem veheti zokon, ha egyszer-egyszer feljövén a fő-

városba, kirúgnak a hámból, hogy legalább néhány órára elfeledjék a kemény munka őrle igáját! Hódolattal hajtjuk meg előttük a lobogónkat.

Maradok Nagyságos Asszonyomnak őszinte tisztelője:
az inkriminált cikk írója.

TANÁCSOT KÉRNEK

86. Kedves Társnőim, adjának tanácsot, hogy buby-frizurámat hogyan fésülhetném úgy, hogy az ne látszon rövidnek. Rájöttem, hogy kár volt az ollóhoz nyúlni. V. Gusztávné Kaposvár.

87. Illik-e egy tizenhétéves leánynak társaságban cigarettázni? Válaszokat „Nilus“ jeligére kérek. K. K. Félégyháza.

88. Ki ismeri e szállóigét s ha ismeri, ki tudná megmondani, hogy kitől ered: „Az operáció sikerült, de a beteg meghalt.“ F. Gyuláné, Sopron.

89. Gyógyulófélben lévő sérüléseknél milyen gyógyszerpant lehet használni. H. Ilonka, Sárvár.

ÜZENETEK

77. Válasz egy pécsi asszonykának. Bizony én szerencsétlen állapotnak tartom a leányságot éppen a Kegyed által említett ok miatt; ugyanis a jeggyűrű hordásával akarom elriasztani azokat a „bizonyos elszánt fiatalembereket“, akik esetleg egy újabb csalódás áldozatává tennének. Lonkay Cenci, Paks.

77. Válasz „Egy hódoló társ a másik oldalról“ című válaszra. És még Ön mondja, hogy „kár volt elválni“? Ön, aki méltó társa lehet annak az embernek, akinek én hasonló okból adtam vissza a jeggyűrűt; aki t. i. valószerűleg még arra sem méltatta azt, hogy a mellényzsebében hordja. Hogy pedig az a bizonyos jeggyűrű milyen kellemes emlékeket idéz fel bennem, erre megfelelő választ az Ön sajnálatra méltó elvált felesége adhatna; aki — mint az Ön szavaiból kiveszem — szintén úgy emlékezhet vissza a házasságára, mint én, aki egy lidérenyomásos rossz álomnak tartom. Épp ezért szeretnék jeggyűrűt hordani, hogy eszébe ne jusson a teremtés koronái, illetve urai közül egynek se engem ekköül választani! Hátha egy olyan férjet kapnék mint Ön volt? Üdvözlettel Lonkay Cenci, Paks.

80. Válasz B. Emiliának, Visegrád. Már hogyne maradhatna meg, kis leányom! Aki gyermekora óta pajtása volt, — mint felnött férfi is tisztelettel és rajongó szeretettel veszi körül. Ez a szerelem nem lehet a házasság levegőjében elhervadó virág. De nem szabad felejteni, kis leányom, hogy az élet nem játék. Bizony kis fiam, lesznek nehéz napok is és néha tövises útja is a szerelmi házasságnak. Ekkor mutassa meg a gondos kis kertész, a szerető feleség, hogy türelemmel, megértéssel az útba kerülő töviseket az a gyengéd és gyenge női kéz is el tudja távolítani. Ne mindent a férj adjon, nyújtson a feleség is. Egy kis anyáskodó, gyengéd és megértő szeretet az alapköve a boldog házasságnak, amit igaz szívből kíván Vargha Józsefné, Dombóvár.

83. Egy emlékezőtehetségében ingatag asszony, Makó. „Az asszony ingatag“ (La donna è mobile) F. M. Piave Rigoletto című operában (1851) fordul elő (fordította Böhm Gusztáv), zenéje Verdítől. Szerk.

85. B. Lajosné, Gyöng. A fej korpázása ellen próbálja meg a „Kolozvári Heinrich-féle Petrol-gyógyszappan“ használatát. Dr. H. Eleménné.



Női kalap:

különlegességek

Mme ELEK, Budapest
IV, Párisi-utca 1. Váci-utca sarok.



L U S T I G

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

HERKULEJ

MALÁTA-KÁVÉ
PISKÓT
MALÁTA-KÉTTIZERFÜLT
MALÁTA-KÁVÉ
TÁPPIÓKA
TÁPKDARA

ERŐT ADI VÉRT KÉPEZ!

GLASNER-MIKSA.

UDV. SZÁLLÍTÓ TÁPPIZERGYÁRÓI
V. KIRÁLY-U. 56. V. BALVÁNY-U. 45



ULLMANN JÓZSEF VI, NAGYMEZŐ-U. 28.
TELEFON: 171—33

Legújabb csipő-, hasfűző-, gummi-
fűző- és melltartó-különlegességek