

GAZDASSZONYOK LAPJA ÉS A MAGYAR URIASSZONYOK KÖZLÖNYE

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI HETILAP.
MEGJELENIK MINDEN CSÜTÖRTÖKÖN.
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. —
SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDA-
PEST V, SÓLYOM-UTCA 16. SZÁM, I. EM. 10.

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



Herceg Odescalchi Károlyné és gyermeke

Veres fényképspecialista felvétele. IV, Harmincad-utca 3.

57f



**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 május hó 13-án:

(Az árak ezresekben értendők.)

Marhahús.

Szegye, gulyáshús	1 kgr.	30—
Vesepecsenye, felsál	1 „	37—

Borjűhús.

Hátulja, I-rendű	1 „	46—
Eleje	1 „	30—
Borjűmáj vagy velő	1 „	34—
Pörköltnek	1 „	18—

Sertésűhús.

Karaj, I. osztály	1 „	38—
Comb, lapocka, tarja	1 „	30—
Oldalas	1 „	25—
Kocsonyahús	1 „	16—
Tepertő	1 „	29—
Szalonna, olvasztani való	1 „	26—
Háj	1 „	29—
Zsír	1 „	30—
Vese-velő	1 „	20—
Sonka, füst., hátsó	1 „	45—50
Kolbász, nyers	1 „	50—
„ füstölt	1 „	30—50
Virslí	1 „	36—
Szafaládé és párizsi	1 „	32—
Füstölt sertésnyelv	1 „	40—
„ marhanyelv	1 „	80—88

Baromfi, élő.

Csirke, rántani való	párja	40—45
„ sütni való	„	60—80
Tyúk	„	70—90
Ruca, sovány	párja	90—100
„ hizott	1 kgr.	26—30
Lúd, hizott	1 „	26—30
Pulyka	1 „	20—
Jérce	1 „	24—
Fiatal liba	1 „	40—
Fiatal ruca	1 „	35—

Baromfi, tisztított.

Csirke, sütni való	1 kgr.	30—35
Tyúk	1 „	25—30
Ruca	1 „	30—
Lúd, hizott	1 „	30—
Pulyka, hizott	1 „	20—25
Lúdmáj	1 „	60—100
Lúdaprólék	1 „	20—25
Lúdzsír	1 „	40—
Fiatal liba	1 „	45—50
Fiatal ruca	1 drb	50—80

Hal.

Ponty	1 kgr.	20—25
Harcsa	1 „	45—60
Csuka	1 „	25—30
Kárász	1 „	20—
Apró, kevert hal	1 „	15—
Kecsge	1 „	50—65

Tej és tejtermékek.

Tej, teljes	1 liter	6—
Tejszín, habnak	1 „	40—45
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.	45—

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

Szárzafőzelék.

Lencse	1 kgr.	7—13
Borsó	1 „	9—12
Bab, fehér, apró szemű	1 „	5

Tojás.

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

Zöldség.

Idei répa	1 csomó	3—4
Sárgarépa	1 kgr.	2-5—3
Petrezselyem	1 „	5
Kalarábé	1 „	5—6
Vöröshagyma	1 „	5—6
Sóska	1 „	5—6
Fejeskáposzta	1 „	6
Saláta 1	1 fej	1-5—2
Burgonya, rózsa	1 kgr.	3-2
Savanyított káposzta	1 „	5
Paraj	1 „	1—2
Hónapos retek	1 csomó	3—4
Spárga	1 kgr.	8—12
Új zöldhagyma	1 csomó	0-3—0-4
Új zöldborsó	1 kgr.	10—14
Új burgonya	1 „	12
Új kelkáposzta	1 drb	1—1-5
Idei karfiol	1 kgr.	30
Új idej uborka	1 „	30—35
„ karalábé	1 drb	2—3

Gombafélék.

Champignon	1 kgr.	50—
Kucsmagomba	1 „	—

Gyümölcs.

Alma	1 kgr.	14—30
Eper, 1 doboz 15 szem	„	25
Dió	1 kgr.	22
Mogyoró, héjazott	1 „	75
Wandula, héjazott	1 „	85
Citrom	1 drb	1—
Narancs	1 „	2-5
Egres	1 kgr.	12—

GAZDASSZONYOK LAPJA ÉS A MAGYAR URIASSZONYOK KÖZLÖNYE

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI HETILAP.
MEGJELENIK MINDEN CSÜTÖRTÖKÖN.
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. —
SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDA-
PEST V, SÓLYOM-UTCA 16. SZÁM, I. EM. 10.

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

Halotti beszéd.

Nem közéleti nagyságot, nem híres primadonnát temetünk, csak egy jó, megszokott barátunkat, akiről azt hittük, örök útítársunk lesz és aki ím most, szégyenteljesen meghátrálva elesett az élet küzdelmében és árva egyedülletben hagyott bennünket. Ez a jóbarátunk: a tisztelet.

A tisztelet, amely egykor elengedhetetlen követelménye volt a jó modornak, amely nélkül nem is lehetett valamikor társaságbeli embert elképzelni. Ez volt az a kapocs, amely összehozta a családot, amely a becsületes magyar emberek között az együttérzés melegségét táplálta.

A tisztelet volt az, amely nem engedte, hogy idősebb asszonyok és urak állva maradjanak a villamoson, hogy fiatal urak és kis bakfislányok közbevágjanak az öregek beszélgetésébe, hogy egyik ember a másik szavában kételkedni merjen...

S mit látunk ma. Mintha a háború vérfergetege ezt is elsöpörte volna. A villamosban cinikus mosollyal ülnek erős, egészséges fiatal-

emberek, míg idősebb hölgyek állni kénytelenek. A fiatalok ma már többre tartják ennényelmüket, mint az ősz haj tiszteletét. És ez így van — sajnos — ma mindenütt ez országban. Azonban a külföldön bizony másképpen viselkednek még ma is a villamoson, utcán, társaságban...

A külföld szótárából még nem vett ki a tisztelet fogalma. Ott az ifjúság még nem felejtette el a tízparancsolatnak azt a részét, amely így szól:

„Tiszteld atyádat és anyádat, hogy hosszú ideig élj azon a földön, melyet az Úr, a te Istened ad tenéked.“

Csak nálunk, épp ebben az országban, amelynek ma össze kellene tartani, halt ki a fiatal-ság egy részéből minden tiszteletérzés; csak nálunk nem szent a kor az ifjúság szemében.

Magyar lányok, magyar ifjak!, amikor idős emberrel álltok szóba, jusson eszetekbe, hogy csak a tiszta erkölcs és az egymás iránti tisztelet lehet az az őserő, amely a magyarságot ismét nagyvá teszi.

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 frakkos betörő.

Írta: Erdődy Mihály.

I.

Edit éppen le akarta csavarni a villanyt, amikor a szobalány belépett.

— Egy úr volt itt, kérem, kisasszony.

— Miféle úr?

— Egy cilinderes úr.

— Mit akart?

— A színházból jött, ahol a nagyságos úrék vannak. Ők küldték ide azzal az üzenettel, hogy vigyem el a boát, mert a nagyságos asszony fázik.

— Furcsa. Itt a telefon és ők a cilinderes úrral üzentek. Ezt nem értem. Mindenesetre vigye el a boát... Siessen, mert az előadásnak mindjárt vége.

— Igenis.

A szobalány elment. Vitte a boát.

Edit magára maradt. Az a gondolat, hogy ő most ebben a félreeső, budai villában egészen egyedül van, valami megborzongató, idegeket átütő érzéssel töltötte el. Tetszett neki a helyzet. Határozottan tetszett. Romantikusnak találta. Odalépett a nyitott ablakhoz. Kikönyökölt. Őszi virágok illatát lehelte rá a kert. Egészen kábult lett tőle a feje.

— Holnap ilyenkor már menyasszony leszek...

Elkedvetlenedett.

Ebben a percben nagyon kiábrándítónak tűnt fel előtte a holnapi nap. Be fogják mutatni valakinek, akit még látásból se ismer, akiről mindössze annyit tud, hogy a pénzéért veszi el...

— Nem. Nem. Azért sem. Engem nem lehet kényszeríteni.

Eloltotta a villanyt.

Átment a másik szobába. A pamlagra dobta magát. A dac még fénylett a szemében:

— Nem. Dehogy. Soha.

És képzeletében szinte már látta, hogy fogja visszautasítani azt az urat, akit neki holnap bemutatnak.

Hirtelen felugrott.

Valaki járt a másik szobában. Zajt hallott.

Kinyitotta az ajtót. A villanyt felesavarta. Végigvágott rajta a rémület. Felsikoltott.

— Ki az?

Frakkban, cilinderben egy fiatalember állt előtte. Kezében feléje szegzett revolvert tartott.

— Nem hinném — mondta a fiatalember —, hogy ez a váratlan találkozás jogot formálna arra, hogy bemutatkozzam. De, ha ragaszkodik hozzám...

És cinikus mosollyal nézte a lányt.

Editnek torkán akadt a szó. Most látta csak, hogy a Wertheim-szekrény fel van törve. Közel volt az ájuláshoz.

A fiatalember eléje tolta a fotelt.

— Parancsoljon...

— Legalább az életemnek kegyelmezzen...

— Ha megígéri, hogy jól viseli magát...

— És — adja — vissza — a — pénzt...

— Legnagyobb sajnálatomra, ezt a kívánságát nem teljesíthetem...

— Az a pénz — az — én — hozományom...

— Aki ilyen szép, mint maga, az férjhez mehet hozomány nélkül is.

Edit csak most vette észre, hogy támadója egészen csinos fiatalember. Kezdett neki tetszeni a fiú.

— Kérem — tegye le — azt a revolvert...

— Ha csak ez a kívánsága.

És a revolver már az asztalon volt.

Edit gyors mozdulattal kapta fel a fegyvert. Egyenesen a fiatalember mellének szegezte:

— No, most...

— Ez ügyes volt. Fogadja elismerésemet...

— Elismerését tartsa meg. Csak a pénzt adja ide... De azonnal.

— A pénz az enyém.

— Az én hozományom.

— Tekintse úgy, mintha a vőlegénye volnék. Hiszen a legtöbb vőlegény ugyanaz, ami én. Közönséges kasszafúró...

Edit kezében remegett a fegyver. Érezte a szavak igazságát.

— Pardon — mondta a frakkos betörő —, mielőtt meghalnék... mielőtt végezne velem... legyen szabad figyelmeztetnem egy csekélységemre...

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.)**

És sűgva tette hozzá:

- A pongyolája — hátul — nyitva van...
- Edit önkéntelenül is hátra kapott. A revolvért le-
ejtette.
- Hol? Hol?
- Sohase keresse... Csak ezt akartam...
- Lehajolt. Főlemelte a revolvért.
- De most aztán — nincs irgalom...
- Editben meghűlt a vér. Erre a fordulatra nem
volt elkészülve. Alig találta a szavakat:
- Nézze — nem bánom — vigye el a hozomá-
nyomat... Legalább visszamegy a parti...
- Miféle parti?
- Holnap fognak bemutatni a jövődöbelimnek
— akit még sohasem láttam... Még a fényképét
se... Nem is voltam rá kíváncsi...
- Úgy?
- De ha megtudja, hogy nincs hozományom,
eszébe se jut feleségül kérni...
- Legalább megmentem egy érdekházasságtól...
- Csakugyan...
- Lássa... még kisül, hogy nagylelkű vagyok...
- Edit kezdett magához térni. Újabb fortélyon
törte a fejét. Mosolygott:
- Maga — maga — tetszik nekem...
- Nekem is maga... Olyan jó belenézni abba
a ragyogó szemébe... Az ember szinte sajnálja,
hogy csak kettő van belőle...
- Ezt meg honnan lopta?
- Mit?
- Ezeket a kifejezéseket.
- A... szívemből.
- Milyen regényes ez a mi találkozásunk, Edit.
- Örök életben utáltam a sablont...
- Akárcsak én...
- Mindig izgattak a kalandos szituációk.
- Akárcsak engem...
- Romantika! Ez volt mindig az álmom...
- Az enyém is...

- Belemelegedtek.
- Egy csókot.
- Ohó, barátom...
- Egy csókot.
- Nem szégyeli magát? Revolverrel csókot
kérni? Azt hittem, úriemberrel van dolgom...
- Tessék...
- És a revolver megint ott volt az asztalon.
Edit hirtelen rácsapott.
- Csak ezt akartam... Most aztán leszámolunk...
Vissza a pénzt...
- Kérem... felesleges a fenyegetése... Úgyis
visszaadtam volna. Egy percig se tartottam volna
tovább magamnál.
- Miért?
- Mert... mert... beleszerettem magába. És
közönséges hozományvadász volnék, ha a pénzt el-
fogadnám... Itt van... Utolsó fillérig... Parancsoljon...
- Visszaadott mindent.
- Edit el volt ragadtatva. Most már őszinte, meleg
volt a hangja:
- Maga életemben az első férfi... aki igazán
tetszik nekem...
- Akkor rendben vagyunk. Hol a telefon?
- A telefon?
- Igen.
- Mit akar?
- Azonnal megtudja.
- Felkapta a kagylót.

Millió és millió ember

iszik naponta kávét, mert üdítőnek,
táplálónak és ízletesnek tartja. Ezek-
kel a tulajdonságokkal azonban
csak a valódi, hamisítatlan bab-
kávé bír.

Meinl Gyula

L'ORÉAL
HAJFESTÉK:
L'ORÉAL
HENNÉ
VILÁGCIKK!

Csak eredeti L'Oréal Hennével festesse a haját!
Ártalmatlan! Tartós! Természetes színek!
Értéktelen vagy ártalmas utánzatokkal való
kísérletezésektől óvakodjunk

Edít ijedten nézte.

— Kinek telefonál? Csak nem akarja magát feljelenteni a rendőrségen?

— Halló. — Százhusz — nulla — kilenc.

Feszült pillanat. Edít belesápadt.

— Halló. Színházi portás? Kérem a hatos páholyt...

— A papámmal akar beszélni?

— Igen. Holnap pedig a mamával...

— De hát kicsoda maga?

— Csak türelem... Halló... Igen... Van szerencsém... Hát sikerült... Elhitte rólam, hogy betörő vagyok... Persze, neki mindig a romantika kellett... A kalandos szituáció... Hát most megkapta... A pénzt természetesen magammal viszem... Így állapotunk meg... Ha már tréfa, hát legyen csattanója... Holnap aztán visszahozom... Igen... A viszontlátásra...

Letette a kagylót.

Edít fellélekzt.

— Hát... maga az én... jövődöbelim?

— Tetőtől talpig...

— Hát tudja... ezt ügyesen csinálta...

— Nekem mondja?

— De téved, ha azt hiszi, hogy kigyógyított a romantikából. Sőt, csak most szédültem bele igazán.

— Szükségem volt erre a trükkre. Tudtam, hogy csak így nyerhetem meg a szimpátiáját... Soha nem nyugodtam volna bele, hogy kényszerből jöj-jön hozzám...

Edít egészen odavolt.

— És most... Kérem a hozományt... Holnap visszahozom...

— Tessék... hiszen úgyis a magáé.

— Menyasszonyom...

— Völegényem...

Forró, hosszú csók.

— A viszontlátásra. Holnap.

— Holnap...

II.

— Micsoda?

— Mit beszélés?

A szülők kétségbe voltak esve. Az üres Wertheim-szekrényre meredt a szemük.

Edít kacagott.

— Ne játsszatok itt színházat, kérlek. Hiszen a ti tanácsokra jött ide, hogy kiverje a fejemből a romantikát... azt a drága... édes... holdfényes romantikát, amit imádok... imádok... imádok...

— Megörültél?

— Dehogy. Hiszen innen telefonált nektek.

— Telefonált? Mondom, félrebeszélés. Ez a telefon már három napja nem működik. El van rontva...

Edít felsikoltott.

— Irgalmas Isten... És még meg is csókol.

II. ORSZÁGOS RECEPTEVERSENY

49. **Tejszínhabos tölesér.** 3 tojás súlyú cukrot 3 egész tojással eltrejbolni, 2 egész tojás súlyú lisztet apránként közékeverni, vajjal kikent tepsibe kisütni. A tep-sít felfordítani és itt vajjal megkenni, kis kanállal csomókat rakni, késsel elsimitani, hogy olyan legyen, mint egy kis tányér, annyit teszünk így a tepsire, amennyi ráfér, lassú tűznél sütjük, ha kisült azonnal töleséreket formálunk belőle. Tálalás előtt vaniliás tejszínhabbal megtöltjük és mindenik tetejére egy szem meggyet teszünk, vagy számacával díszítjük.

Bartha Erzsébet, áll. tanítónő, Fülöpszállás.

50. **Babapiskóta.** 4 egész tojás, 30 deka vaniliás porcukor, egy kis kanál szalakálé, este egy egész óráig keverendő, majd 50 deka liszt hozzáadásával reggelig állni hagyjuk. Reggel vékonyra nyújtva formázzuk, vajazott tepsibe rakva kisütjük.

Schwéda Károlyné, ügyv. ig. neje, Mátészalka.

51. **Miska-torta.** 4 deka vaját, 25 deka cukrot, 2 tojással jól szétkeverni, 25 deka lisztet, 4 deka kakaót, ¼ liter tejfölt és egy tele kávéskanál szóda-bikarbónát, egy nagy citrom héját és levét hozzáadni, jól összekeverni, kikent tepsibe azonnal kisütni. Krémje: 10 deka vaj, 1 tojás sárgája, 1 tojás súlyú cukorpor és 1 kávéskanál kakaó habosra keverve s ezzel megtölteni.

Ináncsi Józsefné, Szolnok.

52. **Diótortácskák.** 12 tojás sárgáját 12 kanál cukorral elkeverni jó habosra, ezután hozzáadunk 2 darab reszelt csokoládét, 6 kanál lisztet, 12 tojás fehérjének habját. Ezen masszát egy hosszú pléhbe öntjük és megsütjük, megtöltjük, kockára kivágjuk, csokoládéval leöntjük. Töltelék: 25 deka darált diót le kell forrázni 1 deci tejjel, ekkor külön kell keverni ¼ kg vaját jó habosra, ezután 6 kanál vaniliás cukrot és diót a vajjal összekeverjük és ezzel megtöltjük.

Kotsis Bözsi, Zsédeny.

53. **Mézeskalács.** 3 egész tojást 20 deka cukorral egy óráig kavarni, 20 deka mézet, 3 kanál tejfölt, törött fahéjat, szegfűszeget és kevés szóda-bikarbónát és 25 deka rozslisztet jól összekeverni és kisütni.

Györi Matild, Szeged.

54. **Tészta tojás nélkül.** 15 deka vaj, 15 deka átpaszírozott túró, 15 deka liszt, kevés só és cukor. A tésztát jól eldolgozzuk, ½ cm vastagra kinyújtjuk. Négy-szögletes darabokra vágjuk, lekvárral megtöltve összehajtogatjuk, tojással megkenve sütjük. Vaniliás cukorral meghintve tálaljuk.

Kiss Lajosné, Óbánya.

55. **Rántott palacsinta. (Előétel)** ½ kg párolt borjúhúst, ½ vöröshagymával, zöldpetrezselyemmel apróra vágunk, kevés zsírban (vajban) egy kis kanál liszttel megpirítunk és a vagdalékot beletesszük, fél kanál jó levest öntünk rá és dinszteljük. Eközben jó palacsintatésztát készítünk, kisütjük és a fenti töltelékkel mind megtöltjük, összesodorva tojásba és finom zsemlyemorzsa-ba mártva forró zsírban kisütjük. Tálaláskor kúp-alakban egymásra rakva tálaljuk.

Schwéda Károlyné, Mátészalka.

56. **Alszalámi.** 28 deka tört mandulát, 30 deka tört cukrot, 1 kanál lisztet tűzön pirítunk, 1 tojás habját, szegfűszeget, citromhéjat, 28 deka citromadót, 14 deka vágott mandulát a tűzön hevítünk. Ezután tört cukorral nyújtódeszkán kolbásszá gyúrjuk, felolvasztott csokoládéval megkenjük és három nap meleg helyen szárítjuk. Finomszeletekbe metéljük használatkor, hasonlóan a szalámihoz.

Vajda nővérek, Kispeszt.

57. **Túróslepény.** 28 deka liszt, 8 deka vaj, 7 deka cukor, 1 egész tojás, kis só, fél sütőpor, élesztő kis tejben áztatva. 3 órát pihentetni. 2 rész közé fél kg paszírozott finom túró, 2 tojás sárgája, habja, cukor íz szerint, citromhéj, mazsola. Tetejét tojásolni.

Havas Károlyné igazgató neje, Budapest.

SAJTSZÜKSÉGLETTÉT legolcsóbban a termelőnél szerzi be.
Elsőrendű kövér **3 KG.-os karikákban** 40.000 KOR.
ővári sajt kilogrammonként
csomagolás, postaköltség és forgalmiadó beszámításával. Megrendelhető:
MANNINGER E. tejüzem, Rábcakapi, u. p. Markotabödöge, Győr megye

MIT FŐZZEK EBÉDRE?

- Péntek:** Spárgaleves rizzsel és tejfellel, halpaprikás galuskával, narancs, alma.
- Szombat:** Paradicsomleves pirított zsemlyével, paraj rámsztekkal, túrósgombóc.
- Vasárnap:** Gombaleves pirított tarhonyával, töltött borjúmell, sült burgonya, zöldborsó-körítés, kompót, nősizeszély.
- Hétfő:** Húsleves finom metélttel, főtt hús, rizs és gombakörítés, uborkamártás tejfellel.
- Kedd:** Gulyásleves, alma- és mandularétes.
- Szerda:** Velőleves pirított zsemlyével, kalarábé-főzelék, vagdalt pecsenye, habkoch.
- Csütörtök:** Zöldségleves, székelygulyás, burgonya-metélt pirított morzsával.



a tojásokategyeven túl is frissen tartja, úgy hogy azok minden célra felhasználhatók.

Legegyszerűbb használat.

Megbízható hatás. — Legmagasabb elismerések! — Kapható drogériákban, fűszerkereskedésekben és gyógyszerárakban.

Egyedüli készítő:

GARANTOL G. m. b. H. **Heidenau, I. b. Dresden.**

Magyarországi főlerakát:

MIHÁLY OTTÓ GYÓGYÁRÚNAGYKERESKEDÉS
Budapest VI, Aréna-út 126. Telefon: 113-78

Levesek.

Halleves. Nyári étel. Többféle halból szoktuk készíteni, ú. m. kecségéből, süllőből és harsából. Potyka nem ajánlatos, mert igen sok a szálkája. A halakat megmossuk, bőrüket lenyúzzuk és besózzuk. Egy lábasba egy tojás nagyságú zsírt teszünk, abban 4 nagy, finomra vágott hagymát szép sárgára megpirítunk, teszünk bele egy kis piros paprikát, 2 szép, karikára vágott zöldpapi-

kát, ½ kg paradicsomot két-három darabban, öntünk rá 1½ liter vizet és teljes 2 óra hosszat főzzük fedő alatt. Azalatt a hagyma teljesen elfő. A besózott halat félórával tálalás előtt belerakjuk a lébe, félórát főzzük — megkeverni nem szabad! —, azután tálaljuk.

Előétel.

Kelbimbó. 1 kiló szép kis kelbimbót megtisztítunk és sósvízben finom petrezselyem zöldjével puhára főzünk. Azután az egészet leszűrjük, tűzálló tálba rakjuk, öntünk rá 2 deci tejfelt, a tejfelre teszünk zsírban pirított szitált zsemlyemorzát, erre ráütünk 4 egész tojást, sütőbe tesszük és otthagyjuk, míg a tojás meg nem sül. Melegen tálaljuk.

Főzelékek.

Finom francia főzelék. ½ kg sárgarépat meg ½ kg kalarábét kockára vagdalkunk. Ehhez adunk ½ kg kifejtett zöldborsót. Mindezt 10 dkg zsírba tesszük, adunk bele finomra vagdalt zöldpetrezselymet és az egészet megsóva, fedő alatt pároljuk. Ha megpuhult, meghintjük finom liszttel, vízzel feleresztjük és közé teszünk 25 dkg tisztított és szeletekre vágott sampiongombát. Egy félóra hosszat főzzük, azután tálaljuk.

Megjegyzendő: minden efféle főzelék ízletesebb, ha húslével vagy csontlével eresztjük fel, de azért vízzel is igen jól el lehet készíteni.

Pecsenyék.

Töltött vágthús. A disznócombot megőröljük (kb. ½ kg-ot), teszünk bele egy tejbe áztatott, jól kicsavart zsemlyét, egy egész tojást, sót, borsot és egy kevés nagyon finomra vágott fokhagymát. Ezeket jól összegyúrjuk s tepsibe tesszük a felét, erre helyezünk négy tojásból elkészített rántottát és rátesszük a hús másik felét. Öntünk rá kevés vizet és zsírt. Sűrű locsolás mellett szép pirosra sütjük.

Halak.

Forrázott fogas. A fogast megtisztítjuk, megmossuk, feldaraboljuk, belét eldobjuk, de ezután már nem szabad megmosni. Feltesszük mindenféle karikára vágott zöldséggel, babérlevéllel, sóval, kevés ecettel és annyi vízzel, hogy a halat jól ellepje; félig megfőzzük, azután kivesszük a vízből, tepsibe tesszük, leöntjük vajjal, jó sok tejfellel és úgy sütjük.

HUMOR

Prédikáció.

Rabbi: ... és a fösvény, zsugori, istentelen Grünblatt Jónás holttestét a föld nem vette be; beledobták a vízbe, a víz kivetette a partra; a tűzbe vetették, a tűz nem égette meg. Legyetek tehát jámborak, adakozók és Istenfélők, hogy a föld és a víz nyeljen el és a tűz égessen meg benneteket!

Az iskolában.

A tanár úr feladja a kérdést a gyermekeknek, hogy írják meg egy látogatás történetét a nagybácsinál. A fiúk hozzáfogtak a feladathoz és sercegettek a tollak. Alig telt el egy pár pillanat s Móricka jelentkezik.

— Na, mi az, Móric?

— Kész vagyok, tanár úr kérem.

— Ilyen hamar? Hozd ide szépen a füzetedet.

Móricka átadta füzetét a tanár úrnak, aki a következőket olvasta: *Ma délután meglátogattam a nagybácsimat, de nem találtam otthon.*

Jaj!

— Hol ismerkedett meg a feleségével?

— Hangversenyen.

— Olyan zenekedvelők maguk?

— Ellenkezően. Mindketten unatkoztunk és sajnos, összeismerkedtünk.

Cigánysoron.

— No, hoztatok valamit? — kérdi a dádé a horgászásról visszatérő rajkóktól.

— Én nem fogtam semmit — mondja a kisebbik —, de a Lacsí majdnem fogott egyet.

Párbeszéd.

Kohn Kendére magyarosította a nevét. Egyszer találkozik Singerrel, ki nem tudott a névmagyarosításról, és a következő párbeszéd folyt le köztük:

Singer: Hogy van, kedves Kohn úr?

Kende: Kérem, már Kende...

Singer: Mit csinál a kedves felesége, Kohn úr?

Kende: Kérem, már Kende...

Singer: Ugyan hagyjon békét az ötvenkrajcáros nevével, ha akarom, én holnap leszek Zsebkende.

Szellemes.

Rubinstein, a híres komponista, egy alkalommal nők társaságában szivarra gyújtott. Mikor az illetlenségre figyelmeztették, így szólt:

— Ahol angyalok vannak, ott felhő is kell.

Kozmetika.

A hajnak természetszerű ápolása.

(Folytatás.)

A hajszírozásnál leginkább a haj végeit kell kenni, mert ezeknek van arra legtöbb szüksége, a fejbőrt csak akkor kell bedörzsölni finomított glicerinnel, vagy vazelinnel, ha a haj nagyon száraz s a bőrt nagymennyiségű száraz korpa fűdi, a glicerin ezt azonnal eltávolítja.

Nagyon kellemetlen meglepetést szerez többnyire az illetőknek, ha az első fehér hajszálakat fedezik föl, mi némely embernél nagyon is korán megtörténik, akkor rendszeren ama feletlen helytelen módhoz folyamodnak, hogy a fehér szálakat kihúzzák, ez által nem érnek el egyebet, mint azt, hogy a kitépott hajnak szomszédai szintén megöszülnek s így a baj nagyobb lesz, mint volt, ettől tehát óvakodni kell; a hajnak öszülése olyan baj, melyen nem lehet segíteni, mert az úgy történik, hogy a hajcsira megváltozott hajképző anyagot ad át, melyben egy színtelen olaj és villósav-magnézia található, ez utóbbi sohasem fordul elő egészséges hajban.

A korai hajöszülésnek okait nem lehet mindig fölfedezni. A legtöbb esetben általános testgyengesség ezen bajnak oka, például súlyos lázbetegségek után, vagy túlságos kicsapongások, soká folytatott higanygyógykezelés, nagy vérvesztések után. Továbbá túlságos megerőltetett szellemi munka, bú, gond, ijedtség — ezen utóbb nevezettek nem ritkán adtak már okot arra, hogy a haj egy pár óra alatt egészen fehér lett.

Minden kísérletek a hajnak elvesztett színét tartósan visszazerezni, sikertelenek maradtak s mindazon hirdetett és dícsért pomádék és hajolajok, melyek a hajnak öszülését meggátolják vagy az ősz hajnak előbbi színét visszaadják, nem egyéb merő hazugságnál és csalásnál; különben tisztességben megöszült fej „tiszteletre méltó“, de hát nagy azoknak száma, akik nem érik be a tisztelettel, akik az ifjúság színét minden áron meg akarják tartani; ezeknek ajánljuk kétféle, nagyon praktikus és egészen ártatlan hajfestőszert, hogy ne legyenek kénytelenek drága szereket venni és használni, melyeknek alkatrészeit nem ismerik s így megóvhatjuk őket ártalmas hajfestőszerek használatától. (Folytatjuk.)

SZERELEM.

Mikor láttam, hogy jár utánam,

Hogy szeret, hogy imád,

Hogy hervad, mint a napsütésben

A szomjazó virág;

Mikor láttam könnyet remegni

A szeme szegletén,

Mosolyogtam és elfordultam

És azt mondtam: szegény.

És mikor félve, öntudatlan

Kezdett szeretni mást

És mikor arcán észrevettem

Új bimbófakadást.

Mikor láttam, hogy mosolyog

És nem hal bele a szenvedésbe,

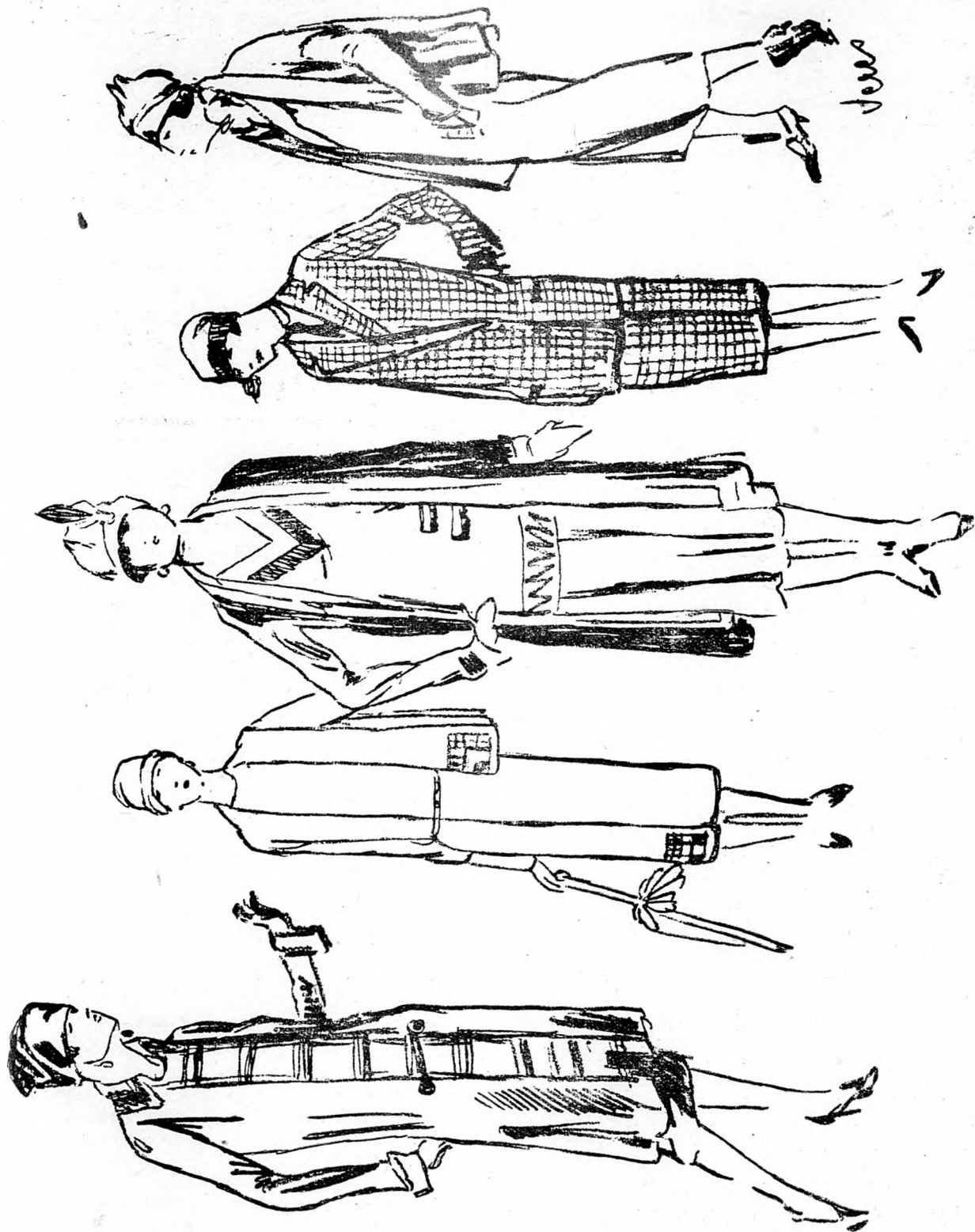
Lassan-lassan szeretni kezdtem

S most majd meghalok érte.

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

Vegye meg a Vasúti Útmutató legújabb számát!

Tavaszi divatképek.



Minőségben, árban utólérhetetlen

HEILIG harisnyaháza
Vidékre utánvétellel küldök.
A meg nem felelő árúért a
pénzt visszatérítem.

BUDAPEST VII, KAZINCZY-UTCA 7. SZ.

„HYGIEA”

haskötők, fűzők, melltartók és gumiharisnyák
a legtökéletesebbek.

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

Konzerválás.

Zöldségeltartás.

A zöldbab télire való szárított eltételéhez csakis fiatal vajbabot használjunk. A teljesen egészséges babot szeletekre vágjuk s 5 percig forró vízbe dobjuk, hogy főjjon. Ekkor kivesszük szitára, a vizet leszűrjük, megszikkasztjuk és ugyanúgy szárítjuk, mint bármely más zöldséget, a napon, természetesen többször meg kell forgatni, hogy egyenletesen száradjon.

Gombaszárítás. A gombát a legkényesebb eltenni télire, amennyiben nagyon vigyázni kell, nehogy mérges keveredjen közé. Nagyon vigyázni kell arra is, hogy egészséges legyen és csakis szép példányokat használjunk. Teljesen tisztára tisztítsuk meg, nehogy föld is keveredjen hozzá. Ekkor vágjuk a szárát hosszában, a tetejét keresztben és abroszra szétteregtetve tegyük napra, tüllel takarjuk le, hogy semmiféle bogár ne férhessen hozzá és napközben többször forgassuk meg.

Bevásárlás.

Útbaigazítás. A háztartási cikkek és az élelmiszerek beszerzésénél fejthet ki a jó gazdasszony a legtöbb takarékoságot. Csakis jóminőségű cikkeket kell vásárolni. A gondos háziasszony arra is fog figyelni, hogy rá ne szedjék; hogy romlott vagy hamisított anyagot jó helyett ne vegyen.

Tanácsok. Ha a szárnyas frissen van levágva, akkor szemei telvék, fényesek. Ha sokáig feküdt, az alfél (püspökfalat) körüli részek zöldesek. Tyúkjaik fiatalok, ha síma a lábuk; vének, ha sarkantyújuk kemény, a mellükön toll helyett hosszú szőrfélét találunk. A csibéknek mellükön és hátukon kövérnek kell lenniök. A fiatal foglyoknak sárga lábuk van, a véneknek pedig vöröses vagy szürke. Vén libának durva lába s erős szárnya van. A fiatal rucának csőre a fejéhez mérten sokkal hosszabb, mint a vénnél. A vén pulykának vöröses, durva lábai vannak. A fiatalnak síma, fekete színű lábai. A hálnak szeme, ha tiszta s nem homályos, akkor az állat friss. A friss egészséges húsnak mindig világosvörös színe van és semmiféle szaga.

Tej megvizsgálása. Tejjel megtöltött pohár mögé égő gyertyát helyezünk: a tiszta tejen át a gyertya lángját nem látjuk, de a vízzel telített tejen át a láng egyre jobban látható.

Cukor. Egy deka cukrot feloldunk két deka meleg esővízben. Kihűlés után négyszerannyi spirítuszt téve hozzá, felkavarjuk. Tiszta cukor ilyenkor teljesen tiszta oldatot ad, tisztátalan pedig zavaros. Amely cukor túlságosan kékesfehér, jobb nem használni.

A méz. Egy evőkanálnyi mézre egy palackba öntünk 3 kanál borszeszt s jó ideig rázzuk. Ha zavaros fehér ülepedése van, úgy a méz hamisítva van, mert a tiszta méz felolvad a borszeszben.

Konzerv. Amely dobozban friss, romlatlan a gyümölcs, hal vagy egyéb, annak teteje kissé be van horpadva; ha a teteje ellenben kifelé domborodik, csaknem bizonyos, hogy a tartalma romlásnak indult. Az erjedési gázok duzzasztják kifelé a doboz tetejét vagy fenekét.

OTTHON, HÁZI ÉS CSALÁDI TANÁCSADÓ

Legbiztosabb patkányirtó. Közönséges gipszport néhány csepp ánizsolajjal illatosítunk meg és kész.

A patkánytól meglepett helyre két tányért teszünk. Az egyiket teleöntjük eme porral, a másikat közönséges vízzel. Az ánizs szagára — mivel ez illatot a patkányok nagyon szeretik és messziről megérzik — előjönnek a kártékony állatok s mohón fognak a keverékből lakmározni, egy kis idő múlva gyomorégéseik lesznek és rohannak a vízből inni. Mihelyt a víz érintkezésbe jő a gipszszel, ez azonnal kőkeménységűvé keményedik a gyomorban — megemészteni nem képesek —, gyomruk szétreped és megdöglenek.

Svábbogár-irtó. 80 g boraxot, 40 g lisztet és 40 g cukorport jól összekeverünk. A port azon helyre hintjük, hol a svábok tartózkodnak.

Molyszesz. Egy félliter borszeszbe 10 deka darabokra tört kámfort és 5 deka vörös paprikahéjat adunk. E folyadékot 2—3 hétig a napon, vagy meleg helyen állani hagyjuk és kész. Ezen folyadék minden posztó, gyapjú és prémtárgynak a molytól való megóvására kitűnő eredménnyel használható. A tárgyak nyáron át kétszer finoman megpermeteztetnek vele és megmenekszünk a molyoktól. E szesz nem csinál foltot, esupán a kámfortól marad egy kis fehér maradék, amely azonban könnyen lekefélhető.

Kocsikenőcs-pecsét tisztítása. A kocsikenőcs-pecsétek tisztítása a következőkép történik: A foltos helyet jól be kell áztatni tojássárgájával, aztán terpentinolajjal kimossuk. Ha a terpentinolaj után is maradna egy kis pecsét, az benzinnel könnyen eltávolítható.

Rozsdafolt kivétele fehérenmüből. Ezüst evőkanálba egy citrom levét belefacsarjuk s ezt borszeszláng felett megmelegítjük. Amint a citromlé főni kezd, belemojjuk a rozsdás foltot, mire ez pár perc alatt nyomtalanul eltűnik.

Szer giliszták ellen. A gilisztás gyermekek étvágytalanságban, émelygésben szoktak szenvedni, az ilyen gyermekek rendszeren igen sápadtak, gyengék és néha lázasak, gyakran szédülnek, éjjel álmukban vicsorítják fogukat, néha göres fogja el őket, az orruk pedig viszket. Maguk ezek a tünetek azonban mégsem elegendők arra, hogy belőlük giliszták jelenlétére teljes bizonyossággal következtetni lehetne. De ha e tünetek legnagyobb része megvan s a gilisztát is megtalálják, akkor fel lehet tenni, hogy ez a féreg az oka mindennek. Üdvös tehát, ha ilyen esetben valami féregűző szerrel tesznek próbát. Az orvosok a kreosotot ajánlják, mint bevált, csalahatlan szert.

Baromfiudvar.

A baromfibetegségek és azok gyógyítása.

Bármily fertőző betegség lép fel a baromfiak közt, haladéktalanul az alábbi eljárást kell fogadtatni:

1. A gyanús vagy beteg állat az egészségesektől azonnal külön választandó, s az egészséges állatokat más, messzebb fekvő ólba vagy helyiségbe kell vinni. A gyanúsak és betegek gyógykezelteknek. A fertőző betegségben gyanús vagy beteg állatok azonban azonnal kiirtatnak s hullájukat el kell égetni.

2. A baromfiak elhelyezésére szolgáló ketrecek, rekeszek és az udvarokban felállított ólak újból való használat előtt alaposan kitisztítatnak és fertőtlenítetnek.

A tisztogatás és fertőtlenítés oly módon végzendő, hogy a takarmánymaradék és a bélürülék s minden más lom, homok stb. eltávolítása után az egész ketrec (beleértve az ülőrudak, etetésre és itatásra szolgáló edények is) forró szódaoldattal (3 kg mosószóda 100 liter vízre) alaposan lemosatnak és méztejtel bemeszeltetnek.

3. Gondoskodni kell alkalmas s a baromfiudvartól messze fekvő helyiségről, hová az időközben megbetegedett állatok elvitetnek, hogy a többiek egészségét ne veszélyeztessék. Ha a baromfiak között baromfikolera vagy más ragályos természetű betegség lép fel, vagy ilyennek gyanúja merül fel, úgy a betegek, valamint fertőzésre, illetőleg betegségre gyanús állatok azonnal a megfigyelő helyre szállítatnak, hová az állatorvoson és az ápolásra kirendelt egyéneknek kívül másoknak belépni tilos.

4. Amíg a fertőző betegség gyanúja fennáll, az egészséges baromfiak sem vihetők ki az udvarról, csak az utolsó megbetegedés utáni 10 nap elteltével.

Az egészséges baromfiak levágása és a levágott állapotban való kivitele megengedhető, ha az állatorvos véleménye szerint a ragálynak ilyen módon való terjesztése kizárható.

Hreblay Emil.

Italok.

Cseresznyelikőr. Egy és félkiló nagyszemű fekete cseresznyét szárától megtisztítva, mozsárban megtörünk, aztán adunk hozzá 15 gramm tört fahéjat, 18 gramm szegfűszeget és félkiló sárgacukrot; ezeket jóféle pálinkával feleresztve, üvegbe töltjük és négy hétig a napra állítjuk. A négy hét eltelte után szűrőpapíron átszűrve, üvegekbe töltjük.

Citromlikőr. Vegyük 6 citromnak a héját, vágjuk metéltekre, tegyük egy üvegbe és öntsünk reá egy liter alkoholt. Ezután főzzünk szirupot 84 deka cukor és egy pohár vízből, s ha már szép tisztára elhaboztuk a szirupot, öntsük az alkohol közé. Hagyjuk három hétig állani, azután rázzuk fel és ismét hagyjuk állani 12 napig. Végül szűrjük meg és öntsük át szép tiszta fehér üvegbe, dugaszoljuk be jó erősen és évekig eláll. Minél régiebb, annál jobb lesz.

Fagylaltok és krémek.

Jegeskáv. 28 deka cukrot, 6 tojás sárgáját, 4 deci tejszínt és 4 deci erős feketekávét, melybe kevés vaniliát is teszünk, habüstben felforralunk. Azután átszűrjük és miként a fagylaltot, úgy megfagyasztjuk. Használat előtt egy órával poharakba rakjuk és addig hagyjuk jég között, míg az asztalra nem akarjuk adni, mikor is minden pohár tetejére vaniliás, cukrozott, keményre vert tejszínhabot teszünk és úgy adjuk fel.

Mandulafagylalt. 28 deka porcukrot 8 tojás sárgájával habosra keverünk. Egy másik edényben 10 deka porcukrot sárgára piritunk, melybe 10 deka mandulát teszünk, úgyhogy minden szem be legyen vonva karamel-cukorral, azután olajjal megkent lapos tála tesszük mindaddig, míg ki nem hült, akkor mozsárban a lehető legfinomabbra megtörjük a mandulát és egy liter tejszínnel együtt a már jól kikevert tojáshoz öntjük s lassú tűznél felényire felforraljuk. Ha kihült, átszűrjük ruhán a fagylaltgömböbe. Így készül az égetettogyorófagylalt is.

PURGO · BAYER

A LEGMEGBÍZHATÓBB ÉS LEGENYHÉBB HASHAJTÓ
mint
SOVÁNYÍTÓ-SZER

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

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

LEGFINOMABB
ILLATOS
Király
KÉKITŐ



BODA, HÉZ
ÉS TÁRSAI
BUDAPEST

Szép fehéreneműje
lesz, ha

„**Királykékitőt**“

vesz.

Ügyeljünk a „KIRÁLY“ védjegyre!

Ügyes gazdasszony.

Minden gazdasszonynak kellene tudnia, hogy a felcserepedett bőr a kézen leggyorsabban helyreáll, ha citromsavval kevert glicerinnel többször bedörzsölik. Az úgynevezett olajos kelméket szappan nélkül mossuk meleg vízzel kevert tejben. Tüzes szénlapátot tarts a fényezett bútor fölé, ha fehér foltok vannak rajta, akkor eltűnnek. Ne savanyíts ugorkát olyan fazékba, melyben zsír volt. Sárgaviasz sóval felolvasztva s azzal kopott régi vasalót bedörzsölve, olyan síma lesz, mint az üveg. Hálnak balta fokával vagy kalapáccsal kell a fejére ütni, mielőtt tisztítják; a pikkelyek sokkal könnyebben eltávolíthatók, ha egy pillanatig forró vízbe tartják a halat. Kemény, vén marhából való hús szintoly puhára fő, ha a vízbe egy kanálnyi ecetet keverünk. Ha igen gyorsan akarsz habot verni, tedd a tojást egy félórára jégre vagy hideg vízbe és tégy a fehérjébe egy késhegynyi sót, midőn kavarni kezded. Új faedényt szénapernyével kell kiforrázni, ez elveszi a kellemetlen új faízt és a szagot. A tejes edényeket gyakran ki kell forrázni erős szódalúggal, akkor a tej nem savanyodik meg oly hamar, ha benne áll.

Asszonyok és leányok egymás között.

Leányoknak a szerelemlről.

II.

Ne tételezze senki azt fel rólam, hogy talán szerelmi csalódásban megkeseredett valaki vagyok, aki csak lebeszélően tud nyilatkozni a szerelemlről, ki már csak az emlékein él és csak a csalódásból leszűrt tapasztalatai maradtak meg és azért oly pesszimista a szerelemmel szemben. Korántsem. Nem személyes tapasztalatok, hanem sok kézenfekvő példa a közelemben adta tollamra azokat a szavakat. Nem akarom a fiatal leányokat elrémíteni, mint a lelketlen dajkamesék a gyermekket a sötét szobától; hanem csak mint jó barátnőhöz illik, amit én tudok és amit megfigyeltem, azt okulás céljából tovább adni. Ha valaki hasznát veszi, nagyon jól fog esni, ha pedig csak üres kiáltó szó lesz a szavam a pusztában, az sem ejt kétségbe, mert nagyon jól tudom, hogy sokkal több jóakarató szó repült el és vált semmivé, mint ahány meghallgató fülekre talált.

Nézzünk szét a világban a halhatatlan költő szavai nyomán: „Nézd a világot, annyi milliója, s köztük valódi boldog oly kevés“; ez nem csak szó, hanem való

tény. Nem csupán a körülmények teszik boldogtalanná az embert, hanem önmaga idézi elő a saját boldogtalanságát. A fiatal leányok túlsok ábrándozása, a fiatal fiúk szárnyaló, vérmes reményei, mindkét oldalon előbb-utóbb hajótörést szenvednek. A leány ábrándja csak délibábbbá, a fiú reménye pedig a valóságban köddé válik. A fiatal leány a férfiideálját elsősorban is külsőleg alkotja meg magának: csaknem centiméterrel méri a magasságát, haja, szeme színét, fogait, kezét, orrát, mind elképzeli, hangja érces, zengő legyen, tudjon holdvilágnál ábrándosan suttogni, nagy lovagi tettekre legyen képes, egyszóval gáncs nélküli lovag legyen. Arra nem igen gondol egyik sem, hogy az élet közepszerűségekből van megalkotva, de benne legkivált az ember. Nézzünk szét és lássunk. Vajjon hány Tankréd lovag él a földön? Nagyon sok. Csakhogy az élet kicsinyes viszonyok közé, közepszerűségebe helyezte őket; ezért nincs ország-világra szóló hírnevük, de ha egy kis időt szentelünk a tanulmányozásukra, bizony lassan-lassan lovag válik belőlük. Ragadjunk csak ki egyet a sok közül. Mondjuk kataszteri hivatalnok. Ugy-e, elég szürke állás? Nem regényes egy csöppet sem és a kis hivatalnoknak mégis leghőbb vágya, hogy egy kedves, szorgalmas úrileányt boldoggá tegyen. Szépnek sem mondható, de ha megszólal és beszél, akkor nem látod a szabálytalan vonásait, nem látod, hogy alacsonyabb, mint elképzelted, nem látod, hogy egy kissé szeplős, hanem látsz valami esodás fényességet, mely mindent betölt, mindent beragyog és ez a fényesség a lelke jósága, nemessége, a szíve melege, mely messze fölemeli a Tankrédok fölé. És még egy előnyük van: elérhetők, húsból és vérből való emberek, kik éppen úgy megértik az emberi gyarlóságokat, mint jómagunk, mert éppen oly gyarlók és tökéletlenek ők is.

Hideg fejjel, meleg szívvel menjünk végig az életen. Hideg fejjel mérlegeljük az eseményeket, nem meg gondolatlan, bolondos ésszel nekimenni az életnek, de szívünk melege tegyen mindent, ami erkölcsileg jó, elfogadhatóvá; lelkünk, jósága pedig szépítse meg életünket és legyen vezérünk minden tettünkben. Magyar leányok! Ábrándozatok valamivel kevesebbet, de viszont nyíssátok ki jobban a szemeteket és ne féljétek az élettől, nem oly fekete az, ha vidám kedéllyel indultok neki, s majd meglátjátok, hogy még a „kataszteri“ hivatalnok mellett is szép az élet.

Suchanek Gabriella.

SZINHÁZI LEVÉL

Nagyságos Asszonyom!

Megvallom őszintén: sohasem tudtam igazán élvezni az operettet. Hiszen elismerem: vannak ebben a műfajban is kiemelkedő alkotások, ame-

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

Nőknek nélkülözhetetlen a



lyek nemcsak múltó szórakozás, szemesiklandozás gyanánt szolgálnak. A legtöbb nálunk színrekerülő, úgynevezett modern francia operett azonban csak kápráztató toalettekre és egy jó adag frivolitásra alapítja sikerét, viszont tartalmilag és zeneileg alig éri el az átlagnívót. A régi, kedves, de már meglehetősen elcsépeelt bécsi stílusú operett haldoklik, a „Víg özvegy“-nek, a „Három a kislány“-nak nem akadnak méltó utódai és mindinkább tért hódít a revű, amely teljesen a külső csillogásnak enged át a vezetőserepet.

Kevés operettet néztem végig eddig, mert azt tartottam, hogy minden mélységet, minden különösebb lelki differenciáltságot nélkülöz. Untatott a sablon, a „fülbemászó“ könnyed, sőt pehelykönnyű muzsika, untattak a primadonna, bonvivánt, szubrett és táncos komikus kisdéd játéka... Mi tagadás: nem a Blaha Lujzák korát éljük és bizony igen sokan illegnek ma zenés színpadjainkon azok a kis pacsirták, akiknek tehetsége fordított arányban áll a toaletszámláik nagyságával...

Mindamellet a publikumnak csak ez kell!... Tódul az operettszínházakba, hogy lerázza magáról a hétköznapi gondok, a kenyérproblémák igáját, hogy legalább néhány órára elfeledjen mindent, ami marja. Magába habzsolja a ragyogást, az olesó romantikát és a kőkorszakbeli humort, amelyet külföldi librettógyárosok műhelyében féreáltak össze. És ezalatt komoly tehetségű magyar írók és zeneszerzők nyomorogni kénytelenek, vagy idegenben keresni érvényesülést...

Szomorú ez, Nagyságos Asszonyom, de igazság. És éppen ezért nagyon jól esik, ha egy-egy kivételt tapasztalunk. Ilyen örvendetes kivétel a Renaissance Színházban bemutatott új Farkas Imre-operett, a „Májusi muzsika“. Az előadás kezdetén a hideg, hibát kereső bíráló szemeivel telepedtem le az egyik nézőtéri zsöllyébe. Aztán — szinte jelenetről-jelenetre — felengedett a fagy, megszűnt a bizalmatlanság és csak egy édesbús emlék-melódia maradt bennem: a letűnt, soha vissza nem térő gyönyörű időknek símogató melege...

És ezt meg kell köszönnünk Farkas Imrének. Úgy is, mint költőnek, úgy is, mint muzsikusként. Mert ez tényleg nem volt rekedt primadonnák hangul-tornája, sem görlicék lábikra-mutogatása, hanem művészet a legmagasabb fokig, amely ebben a műfajban elérhető. A szétoszló közönség a csúnya, esőföldes májusi éjszakában elvitt magával egy sóhaj egy illatot, amely talán szavakban így volna kifejezhető:

— Bizony-bizony ilyen volt minden, amikor még tiszták, jók, emberiek voltunk!...

A szereplők — különösen *Ilosvay Rózi* és *Maklár* — minden szavukat, minden mozdulatukat

nagy megértéssel és szeretettel domborították. A könnyes mosolyok költőjének igaz és hű interpretálói voltak. A bonvivánt: *Kompóthy Gyula* játékában ugyan észrevettem néhány apróbb disszonanciát, de azért ő is méltóan illeszkedett bele a kitünő együttesbe.

Most azonban, szép Asszonyom, hagyom az unalmas beszámolót. Inkább egy kis sétát fogunk tenni a pesti színházak környékén. Ámbár most nem írhatok annyi vidámságot, mint multkori levelemben, mivelhogy a legtöbb színház gyászol: egy-egy elvesztett, feledhetetlen emlékü művészt gyászolja. A Vígszínház kiskapuja előtt is szomorú a tereferé: még nagyon is a szemek előtt lebeg a szegény Tapi alakja... De csakhamar felderíti a társaságot egy épületes kis eset, amely a pár hónapja házas fiatal színész és anyósa között játszódott le:

A fiatal pár alig kezdte meg mézesheteit, megérkezett a mama vidéki rezidenciájából teljes poggyással, csomagokkal felszerelve. Elképzelhető az öröm. A vő lekötelező szívességgel fogadja:

— Drága mama, csakhogy megérkezett, alig várunk! És meddig marad nálunk, kedves mama?

— Ó, kedves fiam-lelkem, csupán addig, amíg nem vagyok terhetekre!...

Mire az ifjú férj mélabús ábrázattal:

— Hogyan, miért?!... *Hát már olyan hamar vissza tetszik utazni?...*

A Magyar Színházban az „Ótóri vendég“-et, Hennequin és Weber bohózatát próbálják, azaz próbálnák, dehát Csontos Gyula, a színinövendékek seregétől körülvéve, éppen növendékeveiről beszél. Ezek az évek — amelyek épp annyira küzdelmesek, mint amennyire bohémek voltak — sok kedves mókát és furaságot rejtenek magukban, ki is fecsegnék itt egyetmást... Dehát nem szabad, mivelhogy Csontos rémítő diszkrét ember...

Apropos, Nagyságos Asszonyom! Mostanában vannak a színiiskolák vizsgaelőadásai is. Mennyi „drukk“, mennyi fel-felesillanó remény és remegő kétség! Ilyenkor májusban lépnek először a rivalda elé, a nyilvánosság elé a kis színinövendékek, a csillagok bolondjai, a legesodásabb álmok kergetői. Fanatikusan lobog bennük a hit a jövőben, amely talán sikert, tapsot és hírnevet hoz, de esetleg csak nyomort és nélkülözést. Egy bizonyos: innen kanyarodik az új tehetségek útja. Láttam közöttük nem egyet, aki már most, színpadi gyakorlat nélkül, a vizsgaelőadáson megmutatta oroszlánkörmeit. A lelkesedés mindent legyőz! És ennyi lelkesedést, ennyi pályaszeretetet sehol sem láttam, csak náluk!...

Cél... harci pír... tavaszi láz a lelkekben... Fiatalság, ujjongó, zengő fiatalság! Gondoljunk rájuk egy pillanatra, Nagyságos Asszonyom, és

nekünk is lobogó vérrel, szent áhítattal hinnünk kell egy eljövendő boldog, szebb, csodálatosabb kulturális életben...

Hódolattal csókolja kezeit

Kálmán.

REGÉNY.

Kanári Zoltán.

Írta: *Ráskai Ferenc.*

26. folytatás.

— Utólagos bölcsesség! Különben is — ha már tréfának veszem — a poén elsattant abban a pillanatban, amikor a hármas fénykép felvilágosított, hogy ők hárman egy család.

— Az ostor is többször pattog. Van tréfa, mely szintén többször csattan. A végén a legnagyobbat.

— Csak nem akarod azt tanácsolni, hogy menjek el szépen a tejesarnokba és egy pohár bivalytej mellett mondassam el magamnak, mi történt volna tovább, ha ott maradok?!

— Nem, én egészen másra gondolok. Arra, hogy elmegyek én abba a tejesarnokba.

— Te? Megtennéd? — kapta meg karját mohón Bonthó.

— Miért ne? De hogy mikor, bízd rám.

— És miért nem ma? Most? Máris?

— Mert rengeteg a dolgom. Nem kívánom, hogy saját nagy bajodban érdeklődjél csekélységem iránt, annyit azonban mondhatok, hogy körülöttem is csattan egy és más.

— Bent voltál már a palotában?

— Félig-meddig. Többet most nem mondhatok. Talán nem is tudnék.

— De, ugye, bevált a tanácsom?

— Mondjuk. Noha a te példád nyomán kissé aggaszt, hogy a férfi legénysége csak addig tart, míg mélyebben nem talál nézni az ember egy kis tejesarnokosleány szemébe.

Bonthó mintha nem is hallotta volna ezt az ártatlan csúfolódást.

— Te — mondta — legjobb lenne, ha ott a tejesarnokban úgy térnél rá az én személyemre, mint aki a lakásukon hagyott kalapom iránt érdeklődik.

— Nem rossz ötlet. És persze azt szeretnéd, ha a kalapot nem üresen hoznám vissza. Ha benne ugrálna, mint madár a kalitkában, a Borsza szíve.

— Kanári úr! — szólt be most a nyitott abla-

kon át az udvar felől a házmesterné hangja. — Itthon van?

Zoltán az ablakhoz ment.

— A legnagyobb mértékben!

— Nincs ott a Hidaeska?

— Nincs.

— Akkor megint elkódorgott a gonosz. Tegnap óta nem látom.

— Elcsalhatta valami kandúr. Ez, úgylátszik, — pislantott vissza Bonthóra — a kandúrok évadja.

— Ugrasd tovább az öregapádat! — gyúlt haragra a szerelmes ember érzékenysévével Bonthó, feltépte az ajtót és elrohant.

— De Géza! — szólt utána Kanári. — Ne boldozz már! Hisz csak tréfáltam...

Bonthó azonban meg sem fordult.

Zoltán vállat vont. Különben is volt dolga saját magával.

Felvette egyetlen tűrhető zakkóját, zsebébe dugta a pénzt, a névjegyeket és azután elment hazulról.

XIII.

Csipkekendőért toalett.

Kiment a Dunapartra.

Bonthó esete nyomasztólag hatott rá. Nemesak azért, mert fényesen példázta, mennyire frivol valami egy férfinak nőtlenségi fogadalmat tenni, hanem, mert eszébe juttatta, hogy mennyi baj vár ő rá. Talán legjobb is lenne feladni a harcot.

A pénz bizonyonnyal nagy kiegyenlítő. De lehet valakinek pénze megszámlálhatatlan, koldusnál szegényebb, ha keresztelik útját olyan semmiségek, súlytalanságok: mint a léleknek... a szívnek titokzatos sakkhúzása...

Zoltán, ha a maga érzékeny, finom természeté nyomán indul, a Bonthó-eset hatása alatt, máris takarodót fúj. De ahogy a Duna-korzóról felnézett a Várra, megint csak felágaskodott benne a virtus. Igen, igen, csak azért is megmutatja. Fog esinálni néhány olyan „vivőri stiklit“, hogy az öreg a száját tátja, titkárostul. És aztán... aztán, esetleg agyót mond.

Folytatjuk.

HIKKER GYULA

réz, vasbútor, sodronyág,
betét- és gyermekkocsi-gyára

Mintaraktár: VII, Dohány utca 6.

TELEFON: József 61-97.

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



KIRÁLYI MAGYAR
EGYETEMI NYOMDA
BUDAPEST

VIII, MŰZEUM-KÖRÚT 6.

I, VÁR, ISKOLA-TÉR 3.

KIAD

bármilyen könyvet
és folyóiratot.

SZÁLLÍT

mindenféle községi
és egyéb nyomtat-
ványt.

BESZEREZ

könyvostálya út-
ján bárhol megje-
lent könyvet.

TELEFON: JÓZSEF 156-84 ÉS 85

Keresztretjévény-pályázat eredménye.

Lapunk április 9-én megjelent 15. számában közölt keresztretjévény-pályázat helyes megfejtése a következő:

Vízszintes sorok:	Függőleges sorok:
1 pék	2 ép
4 ing	3 kút
7 purgó	4 iga
10 eb	5 no
12 tea	6 kel
13 kő	8 regg
14 láb	9 nős
16 kas	11 bátor
17 tor	13 kanál
18 mén	15 bor
19 kor	16 kém
21 mák	19 kén
23 ér	20 boy
24 hon	22 kés
26 lé	24 has
27 Bayer	25 nem
29 hős	27 bő
30 máj	28 rá

Beérkezett 780 pályázat. Ezek közül teljesen hibátlanul fejtették meg 58-an. Az 58 helyes megfejtő között a kifűzött jutalmak kisorsoltattak a következő eredménnyel:

Első díjat, 25 kg nullás lisztet megnyerte: Kalmár Illésné úrnő, Csongrád.

Második díjat, 10 kg kockacukrot megnyerte: Barna Emil gimnázista, Budapest, Lógody-utca.

Harmadik díjat, 5 kg kockacukrot megnyerte: Geruska Istvánné úrnő tanító neje, Hajdúnánás.

Az alatt felsorolt 55 helyes megfejtő mindegyike egy-egy tégely dr. Bayer-féle „Ebagá” toilette-krémjutalomban részesül. Az ajándéktárgyakat dr. Bayer és Társa Budapest, purgó- és gyógyárugyár a nyerteseknek postán küldi el.

Schumacher Mici Tóváros, dr. dési Daday Dezsőné Tapolca, Bikkal Rezsőné Budapest, Gombos Pálné Tiszafüred, dr. Kamenszky Árpádné Sopron, Czégényi Istvánné Gyula, Orbán Béláné Pesterzsébet, Domokos Sándorné Szentes, Hócz Julesi-Keszthely, Homoki Miklósné Szolnok, Groff Sándorné Budapest, özv. Vámosy Károlyné Budapest, Schumy Hermina Budapest, Sándor Gézáné Marcali, Erdős Józsefné Szolnok, Pócsy Józsefné Pestszentlőrinc, Marton Gizella Zalaszentivár, Leykauffné Reha Jolán Csongrád, Kovács Margit Szeged, Menhofner Nándorné Budapest, Vajda Nóvéné Kispest, Stenge Mária Pécs, Bodó Pálné Budapest, Balvin Róza Tokodüveggyár, özv. Csurgay Mihályné Cegléd, Hack Ferencné Budapest, Miller Jánosné Nyíregyháza, Polgár Jenőné Cserszegtomaj, Fesner Ivánné Budapest, dr. Homonnai Zoltánné Kaposvár, Lórencz Károlyné Nyírbátor, Faludy Béláné Budapest, Graf Miklósné Monor, Baunok Istvánné Pestszentgyörgy, Ladányi Guidóné Balassagyarmat, Varga Ilona Szombathely, özv. Csiha Mártonné Hajdúszoboszló, Lehner Vilmosné Marcali, Schilling Ferencné Felsőgalla, Schopp Jánosné Budapest, Bábiczyk Jánosné Budapest, Czéfané Béláné Esztergom, Máltás Jenőné Budapest, Venczák Zoltánné Pápa, Lestyán Jánosné Körmen, Kiss Lajosné Óbányapuszta, Egedy Margit Szeged, Bordás Éva Budapest, Dajka Anna Szolnok, Bánhidy Ödönné Eger, Stirling Lászlóné Budapest, Szarvas Bócsi Beleg, Eöry Ilonka Keszthely, Thóbiás Istvánné Tiszalök, Stenge Flóra Pécs.

TANÁCSOT KÉRNEK

94. *Ki ismeri és ki tudná megmondani a következő szólás-mondás eredetét: Lássuk a medvét! Egy könyvbúvár. Szigetvár.*

95. *Szeretném tudni, hogy „A kis Maret” című Mascagni-féle operát, hol mutatták be először. Zenekedvelő leány, Budapest.*

96. *Melyik az a magyar szindarab, melyet legtöbbször adtak Budapesten? L. Jánosné, Kalocsa.*

97. *Kis gyermekem mosdatására ajánlanak valami jó szappant, kedves társnőim. Fiatal anya, Ibrányi.*

ÜZENETEK

87. *Válasz: „Nilus” K.-k.-félegyháza jeligére. Kis leány! én, mint fiatal asszonyka azt a tanácsot adom Magácskának, ha férjhez akar menni és nem akar pártaiban maradni, úgy sem társaságban sem barátnői körében ne cigarettázzék, mert ezen a férfiak megütköznek. Kérem magácskát, kislány, fogadja el a tanácsomat és meglátja előbb férjhez megy, mint egy olyan lány, aki a fent említett dolgot megengedi magának. Üdvözzel B. Péterné, Fertőszentmiklós.*

84. *D. Andrásné, Nagykálló. A faeszközök konzerválására legcélszerűbben használható a lenolaj, mellyel azokat, mielőtt még használva lettek volna, be kell jól itatni. A bekenést évenként egyszer ismételni kell. Megjegyzendő azonban, hogy az olajat meleg állapotban kell használni. H. Józsefné, Sárovar.*

„Alaktalan”, Szombathely. Méltóztassék a következő étrendet betartani: reggeli: tea citrommal, cukor nélkül, egy tojás, 25 gramm „Graham”-kenyér. Tízórai: semmi. Ebéd: húseles zöldséggel, levesben főtt csirke, vagy marhahús (150 gramm), zöldfőzelék rántás nélkül, saláta, olaj nélkül. Uzsonna: tea, cukor nélkül. Vacsora: 2 tojás, vagy 100 gram hideg hús, esetleg zsirtalan sonka, zöldfőzelék, saláta. Tartózkodni kell az édes tészták, cukor, méz, csokoládé, lekvár élvezetétől, valamint a sör, édes borok, likörök fogyasztásától. Reggel, este erős hidegvizes lemosás, napi két órai séta és este lefekvés előtt szobatorna és testhajlítási gyakorlat. Ezekon kívül még minden este egy szem Bayer-féle purgó használata. Ha a diétát be tetszik tartani, úgy rövidesen le méltóztatik adni jó néhány kilócskát. Kézcsókkal Szerk.

„Három a kislány”, Körmen. Kedves kislányok, ne adjanak az előítéletekre! Németországban, Svájcban, Hollandiában és bárhol szerte a világon virágzik a nők sportja és így a kerékpársport is. Sőt némely helyen annyira, hogy a hivatalnokleányok biciklin járnak hivatalukba. Csak nálunk, az előítéletek országában, létezik az a — ha nem is ostoba, de mindenesetre rosszindulatú szokás, hogy a kerékpározó nőt egyesek ferde szemmel nézik. Csak biciklizzenek, kislányok, továbbra is vigan, de csak női biciklin. Mindenesetre vizsgáltság meg előbb magukat, a doktor bácsival, hogy nincs-e valami tüdő-, szív-, vagy szervi gyengeségük, mert ebben az esetben csak káros a sport. Ami a kerékpározáshoz szükséges toalettet illeti, mi a következőket ajánljuk: fehér matrózblúz, sötétkék gallérral, a galléron hármass fehér csík, a blúzon elől szép, sötétkék selyem masni, fekete vagy sötétkék bő szoknya, amelynek hossza egy újjnyi, térdén alul, fekete nadrág, kényelmes gummi befogóval. Jó mulatást és kellemes kirándulásokat kíván a Szerkesztő Bácsi.

92. *Acs Júlia. Mitesszerek és a bőr korpázása ellen használja a kolozsvári „Heinrich”-féle kénes gyógyszappant. Olvasótársnő.*

PAPLANT, MATRACOT

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart



SMARZ KÁROLY

paplanosmester

BUDAPEST VIII, ÖR-U. 3.

a Baross-utcai
templom mellett.



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

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

Női kalap-

Különlegességek

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



EBAGA toilette-crème

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

HASKÖTŐK, MELLTARTÓK

EGÉSZSÉGÜGYI CIKKEK KÉSZÜLNEK

SZLATKY DÁNIELNÉ

személyes vezetése mellett

BUDAPEST VIII, BAROSS-UTCA 66-68.



LUSTIG

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