

# GAZDASSZONYOK LAPJA A MAGYAR URASSZONYOK KÖZLÖNYE

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI HETILAP.  
MEGJELNIK 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.



*Eszterházy Ilona*

Veres fényképspecialista felvétele. V, Harmincad-u. 3.

579

# Figyeljen a minőségre,

mert a

## Szent István cikória kávé

különlegesség, — melynek  
első koronás szent királyunk,  
Szent István képe a védjegye,  
a legszebben fest, a legjobb és  
tulajdonképpen a legolcsóbb.



Minden doboz sarkában pörkölt szemeskávé van.

A Központi Vásárcsarnokban eladásra kerülő élelmiszerek tájékoztató árai 1925. évi május hó 21-én:

(Az árak ezresekben értendők.)

### Marhahús.

Szege, gulyáshús .....	1 kgr.	30—
Vesepecsenye, felsál .....	1 „	38—

### Borjühús.

Hátulja, I-rendű .....	1 „	46—
Eleje .....	1 „	28—
Borjómáj vagy velő .....	1 „	34—
Pörköltnek .....	1 „	18—

### Sertéshús.

Karaj, I. osztály .....	1 „	40—
Comb, lapocka, tarja .....	1 „	32—
Oldal .....	1 „	26—
Kocsonyahús .....	1 „	17—
Tepertő .....	1 „	28—
Szalonna, olvasztani való ..	1 „	26—
Háj .....	1 „	29—
Zsír .....	1 „	30—
Vese-velő .....	1 „	24—
Sonka, füst., hátsó .....	1 „	40—45
Kolbász, nyers .....	1 „	50—
„ füstölt .....	1 „	30—50
Virsl .....	1 „	36—
Szafaládé és párizsi .....	1 „	32—
Füstölt sertésnyelv .....	1 „	40—
„ marhanyelv .....	1 „	70—80

### Baromfi, élő.

Csirke, rántani való .....	párja	35—40
„ sütni való .....	„	60—80
Tyúk .....	„	70—90
Ruca, sovány .....	párja	60—75
„ hizott .....	1 kgr.	26—30
Lúd, hizott .....	1 „	25—28
Pulyka .....	1 „	16—
Jérce .....	1 „	20—
Fiatal liba .....	1 „	35—
Fiatal ruca .....	1 „	35—

### Baromfi, tisztított.

Csirke, sütni való .....	1 kgr.	30—35
Tyúk .....	1 „	20—25
Ruca .....	1 „	25—30
Lúd, hizott .....	1 „	25—30
Pulyka, hizott .....	1 „	18—22
Lúdmáj .....	1 „	60—80
Lúdaprólék .....	1 „	20—25
Lúdzsír .....	1 „	35—40
Fiatal liba .....	1 „	40—45
Fiatal ruca .....	1 drb	40—45

### Hal.

Ponty .....	1 kgr.	20—25
Harsa .....	1 „	35—50
Csuka .....	1 „	20—30
Kárász .....	1 „	20—
Apró, kevert hal .....	1 „	15—
Kecsge .....	1 „	50—65

### Tej és tejtermékek.

Tej, teljes .....	1 liter	5·8
Tejszín, habnak .....	1 „	35—40
Tejfel .....	1 „	20—25
Teavaj .....	1 kgr.	90—100
Tehéntúró .....	1 „	12—14
Juhtúró .....	1 „	40—
Sajt, ementáli, eredeti .....	1 „	100—
„ trappista, eredeti .....	1 „	50—
Liptói .....	1 kgr.	40—

### Liszt és kenyérneműek.

Búzadara .....	1 kgr.	9·4
0 sz. finom tésztaliszt .....	1 „	8·6
2 sz. főzöliszt .....	1 „	8·0
Kenyérliszt .....	1 „	6·6

### Szárazfőzelék.

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

### Tojás.

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

### Zöldség.

Idei répa .....	1 csomó	2—3
Sárgarépa .....	1 kgr.	2—3
Petrezselyem .....	1 „	5
Kalarábé .....	1 „	5
Vöröshagyma .....	1 „	5—6
Sóska .....	1 „	5—6
Fejeskáposzta .....	1 „	6
Saláta .....	1 fej	1—1·5
Burgonya, rózsá .....	1 kgr.	3
Savanyított káposzta .....	1 „	5
Paraj .....	1 „	1—2
Hónapos retek .....	1 csomó	2—3
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 „	8—10
Idei karfiol .....	1 „	25—30
Új idei uborka .....	1 „	30—35
„ karalábé .....	1 drb	3—4
Fiatal tök .....	1 kgr.	40—

### Gombafélék.

Champignon .....	1 kgr.	70—
Kucsagomba .....	1 „	—

### Gyümölcs.

Alma .....	1 kgr.	14—30
Eper .....	1 „	80
Dió .....	1 „	22
Mogyoró, héjazott .....	1 „	75
Mandula, héjazott .....	1 „	85
Citrom .....	1 drb	1—
Narancs .....	1 „	2·5
Egres .....	1 kgr.	16—
Cseresznye .....	1 „	40—60

# GAZDASSZONYOK LAPJA ÉS A MAGYAR URIASZONYOK 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.

## Május.

A kacagó égboltozaton zengve-szikrázva sugárzik a Nap, lágyan suhanó, forró illatok játszadoznak velünk, csupa fény, csupa láng, csupa élet minden... és mégis... valahogy szomorúbb ez a Május, mint vártuk. Mert hiába, nem futhatunk el az örök emberi természet fátuma elől, amely a Tavasztól, a természet titokzatos erőinek újjáébredésétől valami szebbet, jobbat, nemesebbet, talán megváltást remél. Mi egy tisztultabb életet vártunk a Májustól. És bizony csalódtunk. A csókos májusi fény, a röpke délibáb, tarka színekprázzal csupán, amely mögött a nyomortól már-már kétségbeesett anyák és kenyérért sikoltó gyermekek jajszava vonaglik...

Május, Május, te hazug tüzeket lobbantó, szívtelen tündér, te csaló fényekkel ámitó démon, miért nem hoztad vissza a lelkünk elvesztett nyugalmát?! Nézd: temetővé vedlett az életünk és ezerszer megszentelt Ideáljaink sírhalmain sátánok táncolnak! Nézd: összeomlottak a megdönthetetlennek vélt várak, széthullottak a tisztesség védőbástyái és már a leghecsületesebb munka sem találja meg azt a jutalmat, amelyre méltó. Már nincsenek ünnepek többé, nincs szépség, megértés, szeretet, csak egy mindeneket elseprő, dübörgő hajszabeggszükségesebbért...

A kenyérért... Az életadó, tápláló kenyérért. Azok az asszonyok, akiknek egykor csak intőnk kellett, hogy mindenük meglegyen, amit számuk, szájuk megkíván, a nemzetes asszonyok, a polgári családok büszke márványszépségei, most lélekölő gondokkal kénytelenek

küzdeni, hogy a háztartás, legszerényebb követelményeinek megfelelhessenek. Az életnivó annyira leromlott az egész országban, hogy még egyre fokozza azt az ádáz harcot, amelylyel az emberek — ahelyett, hogy megértenék egymást — embertársuk egzisztenciájára törnek. A nagy vérzivatar elmúlt már; más nemzetekre a béke tiszta, derűs harmóniája köszönt. Csak minket: üldözött maradék magyarokat és elszakított véreinket nem simogat ez a harmónia. A ránknehezülő súlyos gazdasági válság lassan, de biztosan őrlí az idegeinket, és valami láthatatlan rém lappang a hátunk mögött, amely egyre kerget előre, a bizonytalanságba. A magyar úriasszony, aki örök példaképe volt a női méltóságnak és nevének pusztá említése tiszteletet parancsolt az egész világ előtt, most fáradtan és fásultan áll a problémák tengerében. Ki fog megváltani bennünket? Ki tudja azt a csodálatos varázsszót, amelynek kiejtésére elmosódnak a nyomorúság- és piszok-emelte gátak?! Kinek a hangja fogja áthasítani a rettenetes éjszakát, hogy látásra, összetartásra élénkítse széthulló nemzetünket?! Ó, Május, Május, te mosolygó, virágokkal és szerelmekkel ékesített nimfa, megcsaltál bennünket! Enyhülést ígértél sajgó sebeinkre és nem hoztál egyebet, mint orgonaillatot, madárdalt és egy megnevezhetetlen, mély szomorúságot... Más volt az, amit tőled vártunk: kenyér az éhezőnek, hit a szenvedőnek. Zúzottan, földrepiortan és mégis bízva tártuk feléd a karjainkat. A csoda nem jött és mi tovább is csak várunk... várunk... egyre várunk...

K. L.

**F**ÁJÓSLÁBÚ  
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 kelnefestő

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

**A holt asszony levelei.**

A temetőben még egyszer elbúcsúztatták, az asszonyok fölzokogtak, a férfiak torkát ki nem szabadult könnyek rágták, a férj eltakarta az arcát és az anyaföld édes, harmatillatos rögei tompa búgással ölelték magukhoz Klára fiatal, szép, hideg testét. A pap mormolt, a hívek keresztet vetettek, még néhány serény kapavágás, vége... Ormay doktor egy idősebb barátjára támaszkodott, menni akart, de képtelen volt, lábai megtorpantak s mintha lefelé húzta volna, le az új hant mellé a fájdalom mérhetetlen mágnese. Feje lecsuklott, szemei ijesztően megdagadtak, arcát az élet semmirevalóságának megtipró érzése foglalta sötét keretbe. Két rokon hozzálépett, gyöngéden megérintette, átölelte és lassan elvonszolta a sír mellől. A gyászolók szétoszoltak, Ormayt kocsira tették, amely félóra múlva a belváros egyik utcájában állt meg. A lépcsőkön még támogatni kellett, aztán magára maradt. Dermesztő, gyötrelmes magányosságban.

Próbált leülni, a másik pillanatban rémülten fölugrott. Cigaretára gyujtott, elhajította. Percenkig elborultan nézte, bámulta az asszony, a halott, az eltemetett asszony arcákeit, majd hirtelen elrejtette, hogy új sebeket ne szaggasson a még egészen friss sebek mellé. Asztalán halomban hevertek a kondoleáló levelek. Föl akarta nyitni őket, feljüket nyujtotta fagyos, kissé megsoványodott, remegő kezeit, meg újra elkapta, mintha érezte volna, hogy annyi ereje sincs, amennyi egy papírdarab szétszakításához elegendő. Azután járkált föl és alá. Nagyon hosszú és nagyon rövid lépésekben. Egyszer mintha szaladni, menekülni akart volna hazulról, a lakásból, ahol minden az ötesztendő házasság gyönyöreire, fiatalos boldogságára emlékeztette; máskor bele akarta magát ásní a fájdalomba, az önkínzásba, hogy minél keserűbb legyen a gyász feketén fanyar illata, hogy a szívét marcangolják a rá gondolás ragadozói.

Egy pöriratra tévedt a tekintete, amelyet ma kell elintézni. Félredobta. Az élet minden kisszerűsége fojtogatta. Minek élnek a felperesek és az al-

peresek? Mit küzködnek, marakodnak, egyáltalán mit és miért akarnak? Ó, a bolondok, ha tudnák!... Útalattal, a nyakesigolyájától a lába fejéig meg-rázkódva fordult el az alacsony élettől. Újra cigarettára gyujtott s most már kettőt tudott szippantani. Valamivel jobban érezte magát, kicsiket lélekzett és megindult a másik szoba felé.

Klára szobája... Az ő drága, hideg asszonyáé. A toalett-tükrön bájos rendben a hiúság intim fegyverei. A szekrények zárva. Határozott léptekkel ment az egyikhez, felnyitotta... A rózsaszín blúz, ami utoljára fődte hamvas mellét... A színházi belépő... és megcsendültek fülében Klára apró, halk sikoltáshoz hasonló kacajai, amikért olykor, idegesen, még haragudott is, de most... És nézte üveges tekintettel, dermedt lélekkel a ruhákat, azután tovább ment és nézte a friss, az illatosan lélekző fehérneműeket és nagyot, mélyet lélekzett maga is, mint aki még egyszer és feledhetetlenül akarja fölszívni legszebb emlékét. Keze odatapadt a kis habos kendőkhöz. Soha itt nem kutatótt. Klára szent birodalma volt ez. Borzolta, szétlökte a finom selymeket, batisztokat... Egyszerre csörrent valami. Visszakapta ujjait, de megint odaküldte. Markolt egyet és illetődötten, homályos izgalmak között egy esomó levelet húzott ki a rekesz mélyéből.

— Klára levelei! — sóhajtozott és a két keze közé fogta, mint a galambot, a halódó, vergődő fehér galambocskát, melengette, szorongatta, dédelgette.

Mint aki drága prédát rejteget, kisurrant az asszonyi szobából és íróasztalához ült. Főlesavarta a villanykörtét, maga elé rakta a levélköteget, amelyhez kékszínű szalag tapadt.

— Az ő levelei, amiket nekem írt s aztán a nászutunk után visszakérte őket... Az ő levelei...

Rájok hajolt, az ajkával érintette. Könnyes szemmel, de valami jóleső érzéssel lefejtette a selyemköteléket és a legelső levelet lassan leemelte.

Most hirtelen, vértolulásszerűen csapta meg egy kegyetlen gondolat, egy nyomorult, pillanat alatt

**FENDRICH IMRE Budapest IV, Deák-tér 3 (Belváros)**

fehérnemű-, kelengye-cég árjegyzése:

Batist nadrágkombiné, kitűnő minőség kézi himzéssel	K 83.000	Zsemperleibchen, batist, csipkedíszítéssel . . .	K 98.000
Batist nadrágkombiné, izléses csipkedíszítéssel	„ 140.000	Színes nansuk hálóing kézi ajour és himzéssal	„ 230.000
Zsemperleibchen, batist, kézi ajour és himzéssal	„ 70.000	Kávészteríték 6 kis salvétával, színes v. fehér alapon	„ 360.000

**Postai szállítás utánvét mellett, meg nem felelés esetén az árút visszaveszem.**



támadt rágalom, egy iszonyú vád. Hátha nem az ő levelei!... Hátha... Kiejtette kezéből a levelet, de ugyanabban a pillanatban görcsösen utána nyúlt és morzsolgatni kezdte vibráló ujjai közt. Közben a papiros vastagságát, minőségét kémlelte, — ah, rettenetes! — ez már maga a vértállító, szívetszaggató féltékenység. Elfördította a fejét, a homlokát szorongatta. Aztán fölnyitotta a levelet, de távol tartva magától, oda se nézve és a betűket kezdte tapogatni... A szívét nagyon érezte, félrelökte a levelet. Felugrott és szinte rohanva mérte végig a szobát.

— Micsoda örülség! — gondolta. — És micsoda hitványság! Soha, soha nem gyanúsítottam, eszembe se jutott, hogy másnak is tetszhetik. Ha mellettem volt, úgy éreztem, mindig mellettem van, mindenki mástól irtózik és igen... irtózott is... Pfuj, szégyellem magamat.

Az előszobáig futott, a kalapját vette, szökni akart, de eszébe jutott, hogy a leveleket az asztalon hagyta. Visszament. És ahogy tekintete végigsiklott a csomagon, az előbb szétnyitott levél idegen vonásait pillantotta meg. Hideg szaladt végig a hátgerincén. De gyorsan, mintegy önmagát kényserítve, parancsszóra elmosolyodott.

— Ostobaság — mormolta. — Hiszen a családja leveleit is abban a szekrényben őrizte.

És megint elfördította a fejét, összehajította a levelet, a kis csomag fölé tette, úgy, ahogy találta. Aztán ráillesztette a szalagot, gondosan, puha kegyelettel és Klára szobájába ment, hogy visszategye a szekrénybe. Megállt. Tétován nyitotta ki, kezében, úgy érezte, mozog, él, nyüzsög, harsog és kacag az a sok levél, a tenger betű. És kiáltoz, hogy észrevegye, a szemébe vigyorog, hogy ne legyen olyan bártortalan, hogy tudjon, akarjon megtudni és megismerni mindent, hiszen Klára az övé volt, joga volt és joga van hozzá, mindenhez, az emlékéhez, a ruháihoz, a leveleihez, porladni kezdő szívének ittfelejtett fájdalmihoz, örömeihez, még a... igen... a hűtlenségéhez, nem!... nem!... a mások, az éhesek szerelmi epekedéseihöz, rettenkedő közeledéseihöz, undorító kísérletezéseihöz is... Hiszen ezek is mind Klárát, őt ostromolták.

Nagyot lendült a karja, széles ívben a szekrény felé. Csak hadd pihenjenek tovább is ezek a halk,

halott, hideg levelek. Megszűnt az élet s megszűnt minden, ami hozzá tartozik. A sugár és a mosoly, a hiúság és a kacérság. Menjete ti is, aludjátok álmotokat!...

— És ha egyszer, mégis!... — villant át Ormay doktor agyán — ha egyszer, egy gonoszul keserű, silány hangulatban, a fájdalom és a mohó megismerés szilaj föllobbanásában lovagiatlan lennék... Vagy inkább... Ha egy asszony, egy másik asszony mondaná: Hát ne jajgass, vedd elő azokat a leveleket és olvasd végig!... Nem! Nem...

Visszarántotta a karját és az egész csomó levelet a kályha nyílásán az enyészet lángjainak vetette oda zsákmányul. A parázsló szén hevesen fellobbant és Ormay torz mosollyal bámult a felpirosuló tűznyelvek közé.

Dr. Molnár Jenő.

### EGYIK ELMENT...

*Egyik elment, másik útra kész,  
Alig tisztult, újra itt a vész,  
Drága bimbóm, édes, kicsi lányom:  
Jó anyád is készülődik, látom...*

*Benne már a gyilkos kór szívében,  
Öröm fénylik mégis a szemében,  
Hozzad készül, édes magzatom,  
Mindhiába vigasztalgotom.*

*Jöhetünk-e újra össze hárman,  
Mikor köztünk örökös határ van?  
Nem a sír: mely átmenet csupán,  
Hanem az, mi jó még azután...*

*Ó, ha volna, volna még egy élet,  
Föltámasztván azt, mi semmivé lett!  
S odaát is összhozná Isten  
Azokat, kik egybeforrtak itt lenn...*

*Ó, ha tudnám, hogy e kín csak ára  
Tisztább létnek, melynek nincs határa!  
Boldog lennék, egymagamban árván,  
A keservek Golgotáját járván...*

*Megadással várnám én is végem,  
Drága bimbóm, édes feleségem,  
Szenvednék, hogy mindent kifizessek,  
Csakhogy újra köztetek lehessenek!...*

Becsei Sándor.

## Millió és millió ember

iszik naponta kávé, mert üdítőnek, táplálónak és ízletesnek tartja. Ezekkel a tulajdonságokkal azonban csakis a valódi, hamisítatlan babkávét bír.

Meinl Gyula

**PURGO · BAYER**

A LEGMEGBÍZHATÓBB ÉS LEGENYHÉBB HASHAJTÓ

mint

SOVÁNYÍTÓ-SZER

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

## II. ORSZÁGOS RECEPVERSENY

58. **Orosz lepény.** 15 deka cukrot 7 tojássárgájával jól elkeverünk, 15 deka vaját erősen kidolgozva beletesszük, végül 15 deka lisztet és kevés sót. Kikent és lisztezett tepsibe belekenjük, a fél sülésben lévő tésztát vékonyan megkenjük baracklekvárral s a 7 tojás fehérjét kemény habnak verjük, 2 szelet reszelt csokoládét, 16 deka darált diót vagy mandulát, 16 deka cukrot keverünk hozzá és ezt a félig sült tésztára kenjük s lassú tűznél megsütjük. *Kalmár Illésné, Csongrád.*

59. **Narancstorta.** 6 tojás sárgáját 20 deka cukorporral habzásig kavарunk, hozzáadunk 20 deka hámozott finomra darált mandulát és 2 evőkanál nagyon finomra darált zsemle, vagy kiflimorzsát, melyet előre egy szép narancs kifacsart levébe áztatunk. Azután a narancs lereszelt héját és végül a 6 tojás fehérjének kemény habját. Kikent és lisztezett formában csendes tűznél kisütjük és ha kihült, narancsjéggel bevonjuk.

*Bálint Sándorné, Nyíregyháza.*

60. **Püspökkenyér.** 4 tojás kemény habjába 25 deka cukrot, 4 tojás sárgáját, 20 deka lisztet teszünk s fél óráig keverjük. Ezután kb. 10 deka egész diót hozzáadunk s komiszkenyér formában megsütjük.

*Bodonyi Béláné, Balassagyarmat.*

61. **Mogyorócesemege.** ¼ kg darált mogyorót, ¼ kg cukorport, 1 egész tojást összegyúrunk s kinyújtva belőle apró alakokat vágunk vagy szaggatunk és tojással bekenjük s meglehetősen forró csőben 8–10 percig hagyjuk. Igen jó zsúrédesség.

*Dr. Varga Mátyásné, Jászberény.*

62. **Diókrém-torta.** 8 deka diót megdarálva, 7 tojás sárgájával és 8 deka cukorral fél óráig keverjük, azután 1 kanál zsemlemorzsát és 7 tojás kemény habját könnyedén hozzákeverjük. Két egyenlő részben megsütjük. Ha kihült, a következő krémmel töltjük: 20 kockacukrot 1 deci vízzel felforraltunk, 6 deka egész finomra tört diót adunk hozzá, tűzről levéve kihülésig keverjük, 6 deka jól elkevert vaját tesszük hozzá és a kettőt együttvéve is jól elkeverjük egész fehérre. A tortát ezzel megtöltjük és tetszés szerinti mázzal bevonjuk.

*Hack Ferencné, Budapest.*

63. **Parmezán-koch.** 10 deka vaját, 4 evőkanál lisztet szűk fél liter tejjel összefőzni, folytonosan keverni, míg síma pép lesz, keveréssel kihűtni s egyenként hozzáadni 5 tojás sárgáját és 1 egész tojást. 12 deka parmezán-sajtnak egyharmadát meghagyni és a többit belereszteni s 5 tojás habot, sót. Kidunsztolni, tálalás-kor a fennmaradt sajtot ráhinteni, de előbb forró vajjal leönteni.

*Lorencz Károlyné, Nyírbátor.*

64. **Dióskifli.** 30 deka lisztet, 20 deka vaját, 1 evőkanál cukrot, kis sót, egész tojást, 1 deka élesztőt tejjel feláztatni. Összegyúrva egy órát pihentetni. Diót vaniliás cukorral tejjel megfőzni. Kis kifliket formázni, tetejét tojásolni.

*Havas Károlyné igazgató neje, Budapest.*

65. **Diósszelet.** 25 deka liszt, 15 deka vaj, ½ citromhéj, 8 deka cukor, 1 tojás, 1 csomag sütőpor. Ezeket tésztává gyúrjuk és beletesszük a pléhbe. 15 deka dió, 15 deka cukor, kevés zsemlemorzsza, citrom és vanília. Ezt rátölteni a tésztára. Rács: 2 tojás habja, 2 sárga, 4 deka liszt, 4 deka cukor. Ha kisült, izlés szerint felvagdadjuk. Izletes és kiadós tészta.

*Bujtás Péterné, Fertőszentmiklós.*

## MIT FŐZZEK EBÉDRE?

XIV. *Lajos minden parasztnak egy főtt tyúkot kívánt vasárnapra a fazekába. Mi tovább megyünk a nagylelkűségben s azt kívánjuk, hogy minden kedves előfizetőnknek és olvasónknak az alábbi étlap legyen a legrosszabb étrendje ebben az esztendőben.*

**Péntek:** Tejleves reszelt tésztával, sült ponty salátával, túróslapény.

**Szombat:** Zöldborsóleves, roastbeef burgonyapürével, céklával, daromorzsa különféle ízzel.

**Vasárnap:** Champignonleves borjúcsonttal, spárga vajjal, rántott csirke francia salátával, puncstorta.

**Hétfő:** Paradicsomleves haluskával, borjún nyelv savanyúmártással, makarónikörítéssel, gyümölcs.

**Kedd:** Húsleves eperlevéltésztával, főtt marhahús burgonyakörítéssel, ecetes tommával, dióspalacsinta.

**Szerda:** Tejfőlös spárgaleves, borjúbecsinált zöldborsóval, omlett barackkizzel.

**Csütörtök:** Bableves csipetkével, sertéskaraj (nyelvcsettintéssel) párolt káposztával, dióskifli.

## SAJTSZÜKSÉGLETÉT

Elsorendű kövér **3 KG.-os karikákban** 40.000 KOR.

csomagolás, postaköltség és forgalmiadó beszámításával. Megrendelhető:

**MANNINGER E.** tejüzem, Rábcakapi, u. p. Markotabödöge, Győr megye



a tojásokat egy éven túl is frissen tartja, úgy hogy azok minden célra felhasználhatók.

Legegyszerűbb használat.

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

Egyedüli készítőik:

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

Magyarországi főlerakat:

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



## Konyhatitkok.

**Hogy javítsuk meg a kozmás ételt?** Mihelyt észrevettük a bajt, az edényt azonnal levesszük a tűzről és beletesszük egy nagy tál hideg vízbe. Az edényt egy ruhával letakarjuk s erre egy csomó sót szórunk. Ha a víz megmelegedett, friss vízbe tesszük. Ilyenkor a sót is felfrissítjük és ezt mindaddig ismételjük, míg azt tapasztaljuk, hogy az ételnek szaga és íze megtisztult. A só magába szedte mindent.

Ha a tej kozmásodott meg, abba azon forrón egy darab faszenet dobunk.

Kozmás szószokat azonnal új edénybe öntünk át, kavarással, rázás nélkül. Ezekbe is egy darab faszenet dobunk.

**Hogy javítjuk meg tavaszon a burgonyát?** A kellemetlen pinceíz és rossz szaga elmúlik, ha használat előtt pár óráig vízben áll, ha egy teljes óráig marad hámozva és ha az első vizet, amelyben felforrott, leöntjük róla s újabban főzzük tovább, sőt csak a második vízben adunk hozzá.

## Háztartás.

## Kamara.

A modern háztartás mostoha gyermeke a kamra, melyből hajdan az asztal és a sütő-főző asszony anyai dicsősége fakadt. Mai nap, mikor a háziasszony az eszével s nem a főzőkanalával kormányoz, a kamra a legkisebb helyiségünk, raktára fűszernek, zsírnak, befőttnek, őrizője szép polcoknak, melyekre könnyű hímzéssel díszített takarókat tettünk s a kis kiadóasztalnak, melyen a mérleg áll, hogy segítse a főzniezők takarékos és ellenőrizhető kimérését.

Egyébként csöndes tisztaságban elmélkedik a régi szép időkről s bizonyosan ámulva tapasztalja, hogy dohos levegője egyszerre csak megjavult.

Ennek a módját tudnia kell a modern háziasszonynak.

Az éléskamrának a levegője az, amivel törődniük kell. Nem elég a ragyogó tisztaság, a példás rend. Sok munkánk és pénzünk vesz kárba ezek mellett is, ha az éléskamra levegője dohos. Ezt okvetlenül meg kell javítani. Íme, erre nézve is szolgálunk egy kis jó tanáccsal. Ha valakinek dohos éléskamrával van baja, először is az ablaknyílásokat erősen dugaszolja be, azután a kamra közepére egy edénybe 1—2 kiló sót tegyen, melyre kénsavat kell önteni, még pedig minden kiló sóra egy félkiló kénsavat; ekkor azonban gyorsan el kell hagyni a kamrát, mert mérges gáz fejlődik ott ki és a kamrát rögtön be kell zárni. Így marad a kamra néhány óráig, midőn aztán kinyitja az ajtót és ablakokat és kiszellőzteti a kamrát.

## HUMOR

## Új vagy ócska.

A rabit, aki nem sokat törődött a ruházkodásával, felelősségre vonta a hitközség elnöke:

— Rabilében, hogy lehet egy ilyen zsíros, öreg kalapot viselni?

— Új vagy ócska — mondta a rabi — mindegy az. Itt ismer engem mindenki, tudja, hogy ki vagyok.

A hitközségi elnök és a rabi nemsokára Pesten találkoztak és az elnök megint lamentál:

— Otthon azt mondja, mindegy, milyen kalapot visel, úgyszemint ismeri mindenki. Jó! De Pest számára igazán vehetett volna egy új kalapot.

— Ugyan — nevetett a rabi —, új vagy ócska, az mindegy. Hiszen itt úgyszemint ismer engem senki.

## „Fényűző“ pestiek.

Illetékes körök arról tárgyalnak mostanában, hogy a fényűzési adót felemeljék. A járatlan ebből persze azt következteti, hogy a pestiek bizonyára pazar fényűző életet élnek, de arra nem gondolnak, hogy még egy egyszerű főzelékfeltét után is fényűzési adót fizetnek a fogyasztóval. Érthető tehát, hogy a B-listás pésti vendég még a főzelékfeltétet is csak keservesen tudja megfizetni és ha csak teheti, igyekszik minél olcsóbban kijönni, amint ezt egy alábbi példa is bizonyítja. Szín: a vendéglő terraszsa. Az abroszokra rásüt a hold. Természetesen nem ingyen. Külön hold-fényűzési adót számítanak fel érte a vendégnek. A pincérek sorfala között belép végre az első vendég. Jön, lát és győz, ha győz — fizetni. Leül az asztalhoz és kezébe veszi kedvenc napilapját, az: étlapot.

*Pincér:* Parancsoljon, kérem.

*Vendég:* Mondja csak, van valami meleg ételük?

*Pincér* (hadarva): Bécsiszelet, pörkölt, székelygulyás, vagdalt bélszín, kirántott csirke, libamáj-pástétom...

*Vendég* (leinti): Hogy a pörkölt?

*Pincér:* Harmincezer.

*Vendég:* Zaftot is adnak hozzá?

*Pincér:* Természetesen.

*Vendég:* És az mibe kerül?

*Pincér:* Azt ingyen adjuk, kérem.

*Vendég:* Jól van. Akkor nézze, hozzon nekem egy tányér zaftot, kenyerem van, maradt ebédre, azonkívül szolgáljon fel két pohár vizet... Hopp, megálljon, el is felejtettem megkérdezni. Zene van?

*Pincér:* Végtelenül sajnálom, kérem, de zene nincs.

*Vendég* (felugrik): Micsoda? Nincs zene? Abszurdum. Ide se jövök vacsorázni többé...

(És nagy hetykén távozik.)

*Dymi.*

## Gyermekszoba.

A mindennapi sétánál is figyelemmel kell lenni a gyermekre. Hányszor látjuk, hogy egy gondatlan dajka a szegény gyermeket erős szélben vagy viharban futólépésben maga után hurcolja, hogy elérje a villamos kocsit és ott az elfulladt, megizzadt gyermek a Perronnon, légvonatban erősen le-  
hül, jobban mondva meghül. Jön aztán a nátha, vagy torok-, gégehurut, mely néha súlyos tüdőbajt is okozhat. Máskor pedig a cselédek összeállnak, fecsegnek és ha észreveszik, hogy elmúlt a kitézőt idő, sietve ragadják magukkal a tipegő apróságot. Sajnos, nemcsak a dadák, de néha a mamák sincsenek tekintettel a baba egészségére, hanem hideg, szeles vagy sáros időben minduntalan a kizakartok előtt ácsorognak, vagy elbeszélgetnek egy jó barátnővel és addig a gyermekről megfeledkeznek. Pedig különösen téli sétáknál fődolog, hogy a gyermek folytonosan, egyenletesen mozogjon, ne hevítsék föl futással, mert a meleg téli ruha alatt könnyen megizzad és ne hagyják a nyílt utcán, vagy léghuzatos kapuk alatt ácsorogni, mert ilyenkor meghülhet. Ilyen gyöngye kis lény könnyen megbetegszik, de elég nehezen gyógyul meg s ilyen baj után mindig érzékenyebbé lesz a szervezet és hajlandóbb a meghülésre.

**A fürdésről.** Mikor a napsugarak már melegítették a vizet, erős vágy fogja el a gyermeket a hűs hullámokban lubickolni és ezt meg is kell engedni, mert a szabadban való fürdés sokkal egészségesebb, mint a fődött medencében, mivel ott friss a levegő és a nap melege élvezhető. Milyen tiszta és üdítő a víz fölötti pormentes levegő! Hogy átjárja a csupasz testet az életető napsugár, melynek minden pórusát átjárja a tiszta víz!

A gyermek azonban csak felügyelet mellett fürödjék és a következő szabályokat kell tartani: 1. Csak akkor fürödjék, ha egészen jó az egészségi állapota. 2. Kihevülve nem szabad a vízbe menni. 3. Tele gyomorral ne fürödjék, sem pedig teljesen éhomra, legjobb 1—2 órával a reggeli után. 4. A fürdés csak akkor kezdhető el, ha a víz a 20 R-fokot elérte; ha a test már megedződött, lehet hidegebb vízbe is menni. 5. Gyorsan kell a vízbe menni és hirtelen bemártani az egész testét. 6. A vízben erősen kell mozogni. 7. Mihelyt fájni kezd a fürdőző, hagyja abba a fürdést. 8. Csak 15—20 percig kell a vízben maradni, mert a víz sok meleget von el a testtől és az ideget is izgatja. 9. Fürdő után hosszabb séta vagy egyéb mozgás ajánlatos.

10. Ismeretlen, magános vizekben ne fürödjék senki, főleg egyedül. Minden tornagyakorlat közt a legegészségesebb az úszás, semmi más testmozgás nem olyan hasznos a fejlődésre, mert egyesíti a fürdést a tornával és az egész testet, annak minden szervét és izmát igénybe veszi. Hatalmasan erősíti az izmokat és edzi a bőrt a meghülés ellen; kitágítja a mellkast és a mély lélekzetvételnél a tüdők legvégső csúcsai is megtelnek tiszta, életető levegővel. Az étvágyat fokozza, a közérzetet javítja és felfrissíti az ember lényét. Fürdő után jobban esik a munka és frissebb a lélek.

Akinek alkalma van a tenger vizében fürödni, hidegebb vízbe is mehet, mert az erős hullámcsapás korbácsolja a testet és azt fölmelegíti. Utána pedig pompásan esik a meleg fővényben napfürdőt venni, de a fejet széles karimájú kalappal védeni kell a napszúrás ellen.

Sekélyvizű, homokos parton az apró gyermekek is mezítláb lubickolhatnak és igen jól mulatnak a nedves homokban való játszásnál. Ilyen tiszta levegőjű helyen edződnek a légzőszervek és a gyermekek nem hülnek meg, ha egy kis hűvösebb szél is éri őket. Csak adjatok napot és vizet nyáron a gyermekeknek!

## Előétel.

**Zöldborsós rizs velővel.**  $\frac{1}{4}$  liter kifejtett zöldborsót  $\frac{3}{4}$  liter sós vízben puhára főzünk. Egy tojásnagyságú zsírt lábásban felolvasztunk, teszünk bele finomra vágott zöldpetrezselymet,  $\frac{1}{4}$  kg finom rizst, egy kis evőkanál finom lisztet, aztán felöntjük a zöldborsó levével. Ha a rizs puha, fedő alatt pároljuk, hozzákeverjük a borsót és egy szép nagy borjúvelőt elkészítünk gombával. Tálaláskor a tálra a rizst koszorúformára rakjuk ki, a közepét üresen hagyjuk és odatesszük a gombás velőt. Az egészet jól behintjük sajttal és tálaljuk. Igen finom étel.

## Levesbevaló.

**Haschéfánk.** Maradék sültet, csirkét vagy borjút megdarálunk. Egy tejbé áztatott zsemlyét, melyet jól kinyomunk, egy pici sóval, két tojás sárgájával, finomra vágott hagymával, petrezselyemmel tömeggé keverünk. Hozzáadjuk a két tojás habját is. Morzsaival összekeverve; pogácsákat formálunk belőle. Tojásba és morzsába mártva forró zsírba kisütjük.

**EBAGA** toilette-crème

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

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





## Levesek.

**Tárkonyos bárányleves.** Apró darab bárányhúst (mint a gulyás) megfőzünk egy fej vöröshagymával. Egy kevés tárkonyt teszünk bele és 3—4 gombát. Sóval, ecettel és bőven tejfellel ízesítjük. Tálaláskor a hagymát és tárkonyt kivesszük. A levesbe főzhetünk egy kevés rizst is.

## Halak.

**Ponty egészben sütve.** A halat megtisztítjuk, megmossuk, belét kidöbjük, mindkét oldalát ujnyi széles távolságban megirdaljuk, besózzuk, sütés előtt paprikás lisztbe mártva, tepsibe rakjuk és minden egyes hal tetejére egy-egy darab vaját vagy zsírt teszünk.

## Pecsenyék.

**Rakott bélszín.** A megtisztított vesepecsenyét félig megsütjük és szeletekre vágjuk. Kikent lábasba egy sor húst, egy sor szeletekre vágott burgonyát vöröshagymával megszórunk. Ezt folytatjuk, míg el nem fogy. Közben tejfellel öntögetve, fedő alatt puhára pároljuk. Tálalás előtt még egyszer tejfellel forraljuk.

## Italok.

**Kávélikőr.** Egy és háromnegyed kiló cukrot egy liter vízben szörppé főzünk s a tűzről levéve, fél-liter jó cognacot és ugyanannyi finom borszeszt öntünk hozzá. Vesszünk 15 deka kávé, megpörköljük, megdaráljuk és egy kávészűrő készülékbe téve, félliter forró vízzel leöntjük. A leszűrődött kávé a szörp közé öntjük s jól összekeverjük. Ezen keverékből mintegy félliternyit a szűrőben maradt kávéra öntünk, mivel ezen szeszes folyadék a kávé

minden koffeintartalmát átveszi, miáltal egyrészt kitünő íz, másrészt pedig szép barna színt is kap a likőr. Ezt aztán az előbbivel jól összekeverjük, palackokba töltjük és mint igen kellemes ízű kávélikőrt reggelenkint, de legcélszerűbben az ebédutáni feketekávéhoz előnyösen fogyaszthatjuk.

## Fagylaltok és krémek.

**Hideg gyümölcs pohárban.** Mindenféle gyümölcsöt, amely a szezonban van (minél több fajtát), egy mély tálba rakunk olyan módon, hogy rétegenként legyenek egymáson. Egy-egy réteget mindig sűrűn megszórunk cukorral, hozzáadjuk 5 citrom levét és a tetejébe a nagyobb gyümölcsöket meghámozva és felszeletelve. Két órára jég közé állítjuk az egészet, azután sűrű szörpöt töltünk rá és ismét jég közé állítjuk, de most már 3 óra hosszat hagyjuk ott. A jól kihűtött poharakba egyformán kitöltjük a gyümölcsöt, ráöntjük a levét és jéghidegen tálaljuk. Nyáron kitünő frissítőül szolgál.

**Hideg cseresnye-főzelék.** Egy kiló cseresnyét kimagozunk, ¼ liter tejfelt 4 evőkanál finom liszttel jól összekeverünk, beletesszük a cseresnyét, adunk hozzá cukrot, egy csepp sót, kis törött fahéjat és szegfűszeget. Mindezt jól felforraljuk, kihűtjük és jégre tesszük. Nyáron igen jó vacsoraétel.

## Konzerválás.

**A zöldborsó.** A szárított borsó eltevését rendkívül gondos odaadással kell végezni. Arra kell főképen ügyelni, hogy a borsó fiatal legyen, mert ellenesetben nagyon kemény, szinte használhatatlan lesz az aszalt borsó. Így tehát feltétlenül a fiatal borsót azonnal felbontjuk és a kiválogatott szép egyforma szemeket forni tesszük, hogy megpuhuljanak, azonban vigyázni kell, hogy a héjuk

Minőségben, árban utólérhetetlen

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

BUDAPEST VII, KAZINCZY-UTCA 7. SZ.

RENÉ MONTREUIL, PARIS  
**MAIGROLAX TEÁJA**

KÉNYELMES! BIZTOS! ÁRTALMATLAN!  
KAPHATÓ MINDEN GYÓGYSZERTÁRBAN.

ÁRA 16.800 KORONA.

Magyarországi főraktár: TÖRÖK PATIKA, Budapest VI, Király-u. 12.

ÓVAKODJUNK AZ UTÁNZATOKTÓL!

Ügyeljünk a Maigrolax névre!



**Női kalap-**  
**különlegességek**

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



ne repedjen meg. Szűrőkanállal szitára szedjük, hogy a víz teljesen leszűrődjön róla és azonnal aszalóra szépen szétteregetjük, úgyhogy nehogy egymásfölé kerüljenek. Körülbelül 2—3 óráig 60—65 Celsius-fok mellett szárítjuk és azután az aszalólapon kihűlni hagyjuk és szellős helyre zacskókba tesszük.

## Befőzés.

**Cseresnye befőzése.** Veszek 8½ kiló befőzni való kemény, fekete, féregtelen, ropogós cseresnyét. Óvatosan leszedem a szárát, hogy meg ne sértsem a húst; kiszedem a rohadt szemeket. A tisztára szedett cseresnyét tiszta dézsába öntöm. Szedés közben forralok vizet. A dézsában levő cseresnyére annyi forró vizet öntök, hogy a víz fődje a gyümölcsöt, rajta hagyom félóráig. Eközben elkészítem a cukorszörpöt.

Zománcos vassfazékba öntök 3 liter vizet és beleteszek 3 kiló kockacukrot. A szörp forrás közben felvet kékes habot, ezt a habot, melyben néha papírfoszlányok is úszkálnak, leszedem zománcos szűrőkanállal, hogy a szörp víztiszta legyen. Így forr a szörp lassú tűzön nyitott fazékban félóráig. Hűlés végett asztalra emelem a fazekat.

A cseresnyét a dézsából nagy, zománcos pléh-szűrőre szedem s ha lefolyt a víz, a cseresnyét berázom jól megtisztított poharakba. Kapok egyenlő magas 14 pohárral, à 8 deci. Eközben kissé lehűlt a szörp. Tejmerítő kanállal megtöltöm a poharakat, de nem színig, hanem azon alul 3 ujjnyi magasságig. Vízben áztatok egy ív pergamenpapírt. Vékony bekötőspárgával közvetlenül a pohár karimája alatt vagy hat csavarmenetben sűrűn egymás alatt nagyon szorosan lekötöm a papírt és a spárga alatt 3 cm-nyire levágom körben.

Előszedem azt a pléhfazekat, amelyben mosás alkalmával kifőzöm a fehéreneműt: fenekét és oldalát berakom több ív ujságpapírral. A fazekat a karkákkal lezárt hideg tűzhelyre emelem, beállítom koncentrikus körökben a poharakat; a közökbe ujságpapírt rakok, hogy majd a víz áramlása miatt össze ne kocódjanak a poharak. Annyi hideg vagy langyos vizet öntök a közökbe, hogy a szörppel ugyanolyan magasságban legyen. Lefödöm a fazekat. Folyton lassan tüzelek. Többször megfigyelem, hogy forr-e már a víz. Forrás közben kissé habzik

a szörp s a cseresnyék a pergamenpapírig emelkednek, ami nem baj. Ha folytonos-lassú tüzelés mellett 1 óráig csendesen forrt a víz, jól kipárolt a gyümölcs.

Megszüntetem a tüzelést. A fődött fazék addig marad a tűzhelyen, amíg langyosra lehűlt a víz. Azután óvatosan kiemelem a poharakat, letörlöm a vizet és hűvös, szellős, nem nagyon világos éléskamra polcán elhelyezem őket. Néhány nap múlva a cseresnyeszemek a szörpbe süllyednek. Ezután hetenkint megfigyelem, nem indul-e romlásnak a gyümölcs.

## Kozmetika.

### A hajnak természetszerű ápolása.

(Folytatás.)

*E szerek a következők:*

#### 1. Fekete hajfestőszer:

Szárított és megtört narancshéj	35 gramm
Fűzfaszén	35 „
Konyhasó	8 „
Vassalak (vaspor)	8 „

Mind finom porrá törve, 7 deka zöld dióhéjat és 17 deka fekete gubaesöt (Gallapfel), 2 deciliter vízzel jól letakarva kell főzni egy óráig s ezen forralékból annyit keverni az összekevert porokba, hogy híg kenőcs lesz belőle. Ezen pomádét eleinte naponta kétszer, később egyszer kell használni.

#### 2. Szőke hajfestőszer:

Megtört fügebab	17 gramm
Berberisz-gyökér	17 „

Ezt 1 deciliter vízzel fedő alatt fél óráig főzni. Ezen forralékot össze kell keverni 52 g fehér szappannal, 17 g gummival és 26 deka útifüfével. Ezen festőszerrel a haját reggel, este kell megnedvesíteni, illetőleg bedörzsölni.

Épp oly kevésbé létezik egy általános — univerzális — szer a hajkihullás, mint a hajöszülés ellen, mert ennek is igen különböző okai vannak, melyek nagyobbára azonosak az öszülés okaival, a gyógykezelő orvos leginkább van arra hivatva, hogy a hajkihullás okát felismerje és ha lehetséges, eltávolítsa. Súlyos betegségek után azon természetes okból hull ki a haj, mert a betegség tartama alatt rosszul tápláltatott, de amint a test visszanyeri épségét és erejét, a haj is újult erővel s nem ritkán dúsabban nő meg, mint volt azelőtt. Hanem annyi bizonyos, hogy a hajnak helyes ápolása nagyon fontos tényezője annak, hogy a haj az aggkorig épségben maradjon, pedig arra minden embernek kellő gondot kell fordítani, mert bármily is mendjanak, a dús, lágy fényes, jól ápolott haj mégis csak a legszebb dísz az emberi főnek.

**FÉSŰK, KEFÉK, FOGKEFÉK. ALKALMI  
HAJDÍSZEK ELSŐRENDŰ KIVITELBEN**

**ZELENKAI** BUDAPEST  
IV, SZERVITÁ-  
TÉR 6. SZÁM

**HASKÖTŐK, MELLTARTÓK**

EGÉSZSÉGÜGYI CIKKEK KÉSZÜLNEK

**SZLATKY DÁNIELNÉ**

személyes vezetése mellett

BUDAPEST VIII, BAROSS-UTCA 66—68.

# OTTHON, HÁZI ÉS CSALÁDI TANÁCSADÓ

**Háziszer reuma ellen.** Szedjünk csalánt, mossuk meg tiszta vízben, ha poros (eső után nem is kell megmosni), bőszejű üvegbe tegyük a csaláncsomót és öntsünk rá erős alkoholt vagy pálinkát s néhány napig hagyjuk állni. A reumás testrészt este lefekvés előtt a hüvelykujjal dörzsöljük, kezét, lábat alulról felfelé, mindig a szív irányában, ha így kétszer-háromszor bedörzsöljük, melegített ruhával gyorsan leborítjuk. A szeszt megelőzően meleg vízzel telt edényben meglangyosítjuk.

**Vértisztító tea gyermekeknek.** Diólevelet megfőzünk s ebből a barnás folyadékából napközben egy-egy kanállal adunk a gyermeknek. Ótvaros, keléses gyermekeknek igen jó hatású. Még jobb, ha módunkban van olyan mennyiségű diólevelet megfőzni, hogy a gyermeket másodnaponként fűroszthatjuk benne.

**Legyek a szobából** nagyon hamar ki lehet kergetni töklevel füstjével, melyet zölden izzó parázsra vetnek. A legyek mind kivonulnak a nyitott félablakon, vagy ha minden zárva van, akkor a füst hamar megöli őket, de ha madár van a szobában, azt nem kell otthagyni, mert oda lesz, ember se legyen a szobában, mert a töklevel füstje heves főfájást idéz elő; nemcsak a legyek, de a szúnyogok is vagy elvesznek, vagy kivonulnak ezen füstből.

**Hajkefét** úgy lehet legjobban megtisztítani, ha tojásgárgával egészen betöltjük és azután száradni hagyjuk, amíg az egészen megkeményedik, akkor ki kell dörzsölni és azonnal nagyon meleg vízben kimosni és megszáritani; akkor olyan tiszta lesz, mintha új volna. Ha kefét, akár haj-, akár ruhakefét, meg akarunk mosni, azt ne tegyük szappannal, hanem vegyünk fele szódát, fele boraxot, olvasszuk fel meleg vízben és tegyük bele a kefét a sertékkal lefelé úgy, hogy a víz csak ezeket borítsa el. Nemsokára a kefe egészen fehér és tiszta lesz. Akkor a vizet jól ki kell rázni belőle és a levegőn felfelé fordított sertével meg kell szárítani.

## Mosás és vasalás.

**A keményítő történetéből.** A keményítőt már a régi görögök és rómaiak is ismerték. Akkoriban amydon néven ismerték és búzalisztből állították elő. Mindamellet nem örvendhetett valami nagy

használatnak, mert hiszen fehérneműt, olyan értelemben, mint manapság, az ókorban, sőt a középkorban sem igen viseltek. A keményítőgyártás csak a XVI. században lendült fel, amikor Erzsébet angol királynő kezdeményezésére divatba jöttek a keményített női gallérok. Hollandiában akkor már szeltében keményítették a fehérneműt és Erzsébet királynőnek, aki udvari kocsisának a hollandiai származású feleségénél látta először ezt a viseletet, annyira megtetszett a keményített nagy női gallér és ami ehhez hozzátartozott, hogy ő is ilyeneket hordott. A lojális alattvalók a divat terén is követték uralkodónőjüket és nemsokára egész Angliában a jó neveléshez tartozott, hogy a leányok megtanulják a keményítést és vasalást s maguk készítsék el fehérneműjüket. A gavallérra pedig az volt a legnagyobb megtiszteltetés, ha jelen lehetett, amikor hölgye keményített és vasalt. A kékitést, keményítést és vasalást akkor külön tanítónők tanították, akik közül némelyik óriási vagyona tett szert ezen a réven. Így fel van jegyezve, hogy Dinghen van der Plasse flamand nő 5 fontot is kapott 1 órai tanításért. A keményítéssel egyidőben a kékités is divatba jött. Angliában a kékités azonban csak Erzsébet halála után terjedt el, mert a királynő úgy találta, hogy a kékitett fehérnemű zöld árnyalatot kölcsönöz teintjének és azért az egész birodalomban eltiltotta.

## Gyermekrovat.

Lapunk gondoskodni óhajt a kicsinyek szórakoztatásáról is. Örömmel közöljük, hogy sikerült lapunknak munkatársul a magyar gyermekvilág kiváló meseköltőjét és mesemondóját: *Oszkár bácsit* megnyernünk, aki a pünkösdi számunktól kezdve ezentúl minden egyes számunkban a gyermekek legnagyobb örömeire egy-egy gyönyörű szép mesét ír. Ezentúl tehát a gyermekek is lázas érdeklődéssel várják majd, hogy a posta elhozza a „Gazdasszonyok Lapját“. Mi pedig minden igyekeztünkkel azon leszünk, hogy a gyermekeknek is minél több kellemes és kedves szórakozást nyújthassunk.

Ezzel az újítással teljesen családi jelleget kívánunk adni lapunknak, mert előreláthatólag most már nemcsak a felnőttek, hanem a kicsinyek is szeretettel fogadják majd lapunkat.



Szép fehérneműje  
lesz, ha  
„Királykékítőt“

vesz.

Ügyeljünk a „KIRÁLY“ védjegyre!

Nőknek nélkülözhetetlen a



!! Najád kölni, Najád puder, Najád szappan, Najád krém !!  
MIND BRÁZAY KÉSZÍTMÉNY!



## SZINHÁZI LEVÉL

Nagyságos Asszonyom!

Azt hiszem, nem mondok újságot Önnek, ha levelemet azzal a megdöbbenő hírrel kezdem, hogy színházaink válsága elérte tetőfokát és néhány színház végképen bezárja a kaput. Ön, Nagyságos Asszonyom, ott, messze a fővárostól, bizonyára dobogó szívvel olvassa ezeket a sorokat, amelyek a kultúra hervadásáról számolnak be. A napfényes tavasz édes zsongásában, amely a diadalmas előretörést, az életet hirdeti, bizony, Nagyságos Asszonyom, fájdalmas kontraszt ez és még mi, pestiek is dermedt idegekkel várjuk a fejleményeket.

A színházi direktorok még egy utolsó kísérletet tesznek: leszállítják a helyárait. Azonban, sajnos, ez sem fogja feltartóztatni azt a bomlási folyamatot, amelynek csirái a rosszul adminisztrált színházi kultúra talajában hatalmasodtak el. Nincs mit szépíteni a dolgokat, Nagyságos Asszonyom, ön előtt nyíltan feltárhatom az igazi okokat, amelyek lejtőre vitték színházaink ügyét.

Ott kell kezdenem, hogy a béke éveiben, amikor erős, fejlett kultúránk volt, három színházzal kevessebbel is beírta a főváros közönsége. Senki se érezte a szükségét annak, hogy itt Pesten újabb színház létesüljön, csupán a konjunktúrát kihasználó üzleti vállalkozás szánta rá magát, hogy egy teljesen fölösleges drámai színházzal és két operett-színházzal kísérletezzék. Az újjgazdagok álkultúrszomjúsága annak idején fel is lendítette a három színházat, azonban amikor a gazdasági élet kezdett visszafejlődni régi keretei közé, egyszerre megesáppant a színházlátogatók száma. Most aztán megindult a csalogatási művelet, frivolabbnál frivolabb darabok kerültek színre, borsos franciák és hazai paprikások, amelyek teljesen lerontották a nívót, de egyben visszahódították az elmaradozó habitúikat. A direktorok nem a fejlettebb kultúrájú közönségnek állították össze programjukat, hanem annak az erkölesi eldurvulásban határt nem ismerő elemeknek, amelyek örömeiket lelik a fenkölt ideál kigúnyolásában és jót röhögnek azo-

kon a kétértelműségeken, amelyek a jóízűléseknek arcába kergetik a vért.

Ezzel az alantas spekulációval aztán elérték azt, hogy a közönség intelligensebb rétege elfordult a színházaktól, lassan teljesen leszoktak róla. Ha annak idején igazi irodalmat, nemzeti kultúrát honosítottak volna meg a színpadon, akkor a középosztály ragaszkodását könnyebben megnyerhetnék volna, így azonban elvesztették, a közben tökéletesen lerongyolódott újjgazdagokkal együtt. Előállott az a helyzet, hogy a bizalom a színházak iránt teljesen megrendült és még akkor is, ha véletlenül hamisítatlan irodalmat szervíroz a színház, a régi daraboktól megcsömörlött gyomor undorodva utasít vissza minden kísérletezést.

Igen, Nagyságos Asszonyom, így érkeztünk el a színházak csődjéhez, így tette tönkre egy idegen kalmár-önzés azt a kultúrát, amelyre mindenkor olyan büszkék voltunk. Valóban restelni való ez, főleg a külföld előtt, amelynek közvéleménye Budapestet kifejezetten fejlett kultúrájú színházvárosnak ismerte el. A direktorok most tördelhetik a kezüket, átkozhatják kicsinyes politikájukat, amely ebbe a válságba sodorta őket. Mert hazugság az, hogy a rossz gazdasági helyzet segítette elő ezt a veszedelmet. Ha ma irodalomra nevelt színházi közönség állna a direktorok mögött, akkor ez a közönség még az utolsó garasát is odaadná, csakhogy kielégíthesse kultúrszomjúságát.

A Magyar Színházban mostanában egy Magnetic című darab megy, amelyben egy hajó elsüllyedése látható. Ez a Magnetic a színházi kultúra süllyedő hajója és fájdalmasan szimbólikus az a plakát is, amelyet készítettek róla. Hová veti ki a sors ezt a süllyedő hajót, azt most még előre nem tudhatjuk. Egy bizonyos, a hajóskapitányoknak pusztulni kell. Semmi szükség többé azokra, akik csak a süllyesztéshez értenek.

Bocsásson meg, Nagyságos Asszonyom, hogy e levelemmel rossz perceket szereztem Önnek, ígérem, hogy legközelebb kárpótolni fogom és vidámbb leszek.

Öszinte hódolattal csókolja kezét

Mihály.



## hűtőszekrény jég nélkül hűt

és friss állapotban tart ételt, italt stb. — Feleslegessé tesz jeget, vegyszereket és üzemköltséget.

**Olcsó, praktikus, tartós. Ne adjon ki pénzt jégre!**Egy havi jég árát fordítsa „FRIDOR” hűtőszekrényre, mely örökké tart. Minden háztartásban **nélkülözhetetlen.** Egyedárúsító:**Köves és Társai R.-T.**

Budapest IV, Váci-utca 42. Telefon: József 56-05 és József 151-25

Minden államban  
szabadalmazva.Mindenütt  
kapható.

## REGÉNY.

## Kanáry Zoltán.

Írta: Ráskai Ferenc.

27. folytatás.

Megállt és arrafelé nézett, ahol a Kanáry-palota körülbelül állott.

Mit csinál most vajjon az öreg?

Gondolkozásába belesilíngelt a 8-as villamos. Az emberek megrohanták, mert Buda felől hirtelen viharfellegektől lett sötét az ég.

Zoltán nem követte őket. Legfeljebb beszalad az eső elől az egyik közeli kávéházba.

De hogy öt-hat perc múlva újra jött a 8-as, a legközelebbi megállónál mégis felkapott rá. Gondolta, legjobb lesz még ma elkezdni a vivőrséget. A villamos kétségtelenül a legjobb és legdiszkrétebb alkalomcsináló. Helyet átadni, a pénzváltásnál esetleg segíteni, néha közel állhatni, sőt hozzásimulhatni egy ismeretlen hölgyhöz, mintha a menyasszonyod lenne, egy nappal az esküvő előtt és... még sok más esetlegesség.

A Szabadság-térig meglehetősen kényelmes volt az út. Zoltánon kívül mindössze öt utas volt még. Három férfi és két nő. De a téren már megszapordtak. Beszállt többek közt egy egyszerűen öltözött kis szőkeség is. Ócska volt rajta minden, de a kopott blúz rózsaszínét belülről felüdítette a rugékonyan domborodó fiatalság és a megbarnult florentin-kalap karimáját — mint esőverte meghámlott falat a felfutóka — összevissza szegélyezte zabolátlanul nőtt szőke haja. Arcának hamvas pirosa, szemének nevető kékje, egész nagy fiatalsága valósággal ölébe hullt Zoltánnak, ahogy szemben ült vele.

De még le sem ült, egy öreg asszony feléje tipegett és mert már nem volt több ülőhely, Zoltán felállt. De azért nem vette le szemét a leányról.

Nem is lenne rossz vele kezdeni el a vivőrséget!

Ha ő ezt a kedves kis teremtet kiruházhatná?!

Elhatározta, hogy nyomon követi.

A kislány a körútnál átszállt a 6-osra. Zoltán utána. Pechje volt, a kocsis belsejében nem akadt számára hely.

Már erősen az Oktogon felé hintázott a villamos, amikor németül a következőket mondta egy felháborodott női hang:

— Kérem, ez az úr gondolt rólam valamit!

Mindenki, Zoltán is, a nő irányába ágaskodott, nyomakodott.

A haránt-padka közepén ült egy nagy fekete-kalapos, kifestett képű, csinos pofikájú dáma és kezével a tőszomszédságában ülő cilinderes, fekete-bajszos úr felé mutatott és épp megismételte, megint csak németül:

— Igen, ez az úr valami egészen csúnyát gondolt rólam. Policej! Policej!

A cilinderes úr ült tovább, mereven, mintha nem értené, mi történik körülötte.

Zoltán izgatott lett. Ha kell, védelmére kél a nőnek. És így könnyűszerrel megismerkedik vele. Hiába, csak villamosra üljön az ember, ha kalandot akar.

A kalauz lecsöngetett, különben is már az Oktogonnál volt.

Zoltánt kivéve, mindenki legalább is eszelősnek nézte a nőt és épp ezért nobilisnak, okosnak találták a cilinderes úr viselkedését. Am a dáma annál böszültebb lett. Most már valósággal sivitotta:

— Policej! Policej!

— Ne engedje tovább a kocsit addig, amíg rendőr nem jön! — biztatták a kalauzt. — Hiszen ez egy örült! — suttogták többen.

De már jött is a rendőr.

Egy nyurga, bajusztalan fiatalember tolmácsolta a rendőrnek a tényállást.

— Le a kocsiról mindenki! — szólt be a rendőr a villamosba. — Aztán majd megint felszállhatnak. A villamos megtisztult.

Leszállt a panaszos dáma is, a cilinderes szintén.

A rendőr meglehetősen zavarban volt. Gondolta, mielőtt mint örültet a rendőrségre vinné a nőt, előbb megkérdezi a cilinderest:

— Aztán csakugyan gondolt valamit az úr erről a hölgyről?

— Csakugyan, gondoltam, — szólalt meg az általános meglepetésre.

— Ejha! Aztán mit?

— Etwas ganz gewöhnliches! — sivitotta a nő, mire a bajusztalan tolmácsolta:

— Valami egészen csúnyát!

A rendőr megesóváta a fejét:

— Aztán igaz ez? — fordult a cilindereshez.

— Mi tagadás, igaz — vallott tovább.

— A gyalázatos! — lebbent el egy erősen rizporozott kövér dáma ajkáról, aki talán el is pirult volna, ha a vastagon fölkennt festék engedte volna.

Zoltán azonban kezdte magát rosszul érezni. Majd hogy megismerkedett vele. Egy ilyen veszedelmes nővel, aki holtbiztosra kitalálja, hogy mit gondolnak róla.

A rendőrnek se lehetett valami egészséges véleménye a nőről, mert így szólt a tolmácsként szereplő ifjúhoz:

— Kérdezze meg csak a hölgytől, miféle fortélytal találta ki, hogy ez az úr mit gondolt felőle.

(Folytatjuk.)

## HIKKER GYULA

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

Mintaraktár: VII, Dohány utca 6.

TELEFON: József 61-97.

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



## Segélykiáltás!

A Rákóczi-kesergő hangját már alig hallani, a tárogató sem szól többé s mi a mi bolondos kis furulyánkkal — az igaz magyar asszonyok lelkén keresztül — üzzük a délibábot és várjuk — a feltámadást. De most a kufárok e kis tilinkót, ezt a meleghangú kis furulyát is ki akarják ütni kezünkől, hogy ne hallassa hangját az ősi kúriákon, hogy ne ébressze az irredentizmus lángját a magyar úriasszonyok lelkében — a feltámadásra.

Mikor lapunkat megindítottuk, egy célt tűztünk ki magunk elé: becsületes, igaz, irredenta-irodalmat nyújtani, egyben segédkezni a háztartás gondjaiban, bajain előfizetőinknek. Fanatizmussal, szent hittel néztünk a jövő elébe. Nem alkalmaztunk szerkesztőségünkben és kiadóhivatalunkban mást, mint állásnélküli keresztény és menekült embereket, de, hogy aztán hogyan halálták meg áldozatkészségünket, jóságunkat: álljon itt a *nagyregiment listája*.

*Soós Ferenc*, nagykőrösi születésű egyén kb. 15 millió koronát szedett fel eddig Makó, Mezőhegyes, Szarvas, Nagykőrös, Cegléd, Kecskemét, Kiskunfélegyháza stb., stb. városokban és nemcsak hogy elkövette azt a gazemberséget, hogy rongy papírszeleteken nyugtázta az előfizetési díjakat, de az előfizetők névsorát sem jelentette be és a pénzt elsikkasztotta.

*Fekete Géza*, budapesti lakos, menekült, erdész, Balassagyarmat, Pécs, Siklós, Mohács városokban lapunk előfizetőitől összesen 5 millió koronát szedett be és azzal nem számolt el.

*Gaal Jenő* egri illetőségű budapesti lakos, Eger, Mezőtúr, Mezőkövesd, Gyula, Békéscsaba városok előfizetőitől 1 milliót vett fel és ezt megtartotta.

*Baranyi Károly* rákosszentmihályi lakos ötszázezer korona előfizetési díjjal nem számolt el.

Eme károsodásunk dacára hónapokon keresztül egy fillér átvétele nélkül küldjük lapunkat több száz kedves előfizetőnknek, mert jól tudjuk, hogy ők arról nem tehetnek, hogy jóindulatukat és gavallériájukat e lelketlen ügynökök kihalasztották. Mi pedig megvonva magunktól a legszükségesebbet, igyekeztünk kötelezettségünknek eleget tenni.

Nehogy kedves előfizetőink ezentúl egyes ügynökök hazudozásainak és a valóságnak meg nem felelő ígéreteknek legyenek kitéve, mi pedig hasonló megkárosításoknak, ezért kérünk mindenkit, akik lapunk sorsát szívükön viselik, s akik érzik, hogy erre a lapra szükség van, hogy ennek a lapnak minden ármány és anyagi károsítás dacára sem szabad megszűnnie, azokhoz csak az az alázatos, szerény kérésünk, hogy minden egyes előfizetőnk tekintse a lapot úgy, mintha az sajátja volna és minden előfizetőnk csak két előfizetőt szerezzen, hogy ezáltal kiűzzük magunk közül a luciferlelkű ügynökök hadát és lapunk megerősödve tovább szolgálhassa a magyar úriasszonyokon keresztül e szegény ország feltámadásának szent ügyét.

Tisztelettel

a Szerkesztőség és Kiadóhivatal.

## ÜZENETEK

87. Válasz Nilusnak, Kiskunfélegyháza. Olvasd el kislányom a 18. számban megjelent vezércikket, címe: *Leányszobák*. Ez legyen válasz kérdésedre. Ne hidd

fiam, hogy a cigarettázó lányok érdekesebbek, legfeljebb egy kicsit bagószagú a rózsás szájaeszkájuk. Minek azt a gyöngysor fogacskát rontani. És, nem is illik, pláne 17 éves kislánynak társaságban cigarettázni, mert minden egyes füstfelhő, mely a szájaeszkádat elhagyja, lányos bájaidnak hímporát semmisíti meg. Kérdezd csak meg anyukádat, kicsi lány, mit fog ő mondani?!

Vargha néni, Dombóvár.

88. F. Gyuláné, Sopron. „Az operáció sikerült, de a beteg meghalt.“ Ezt a szólás-mondást Dr. Wallace Lee amerikai orvos mondta Mac Kinley elnök halálakor (1902-ben). Szívesen válaszolok máskor is. Üdvözlettel Dr. S. Zoltánné, Budapest.

Sz. I., Dombóvár. Beküldött rajzaira az udvariaskodást nem ismerő bírálóink a következő: Nem akarjuk ezzel a bevezetéssel megriasztani, de a rajzokat figyelmesen áttanulmányozva, minden vonásait bíráló alá véve, abban nyer összesítést, hogy egy mesteri iskolára volna szüksége, ahol természettől nyert tehetségét tökéletesre fejleszthetné. Nagyon röviden: ezek a rajzok feltétlenül *tehetségre* engednek következtetni, mellyel a természet nem mindenkit ajándékoz meg, de, hogy ezek a nagy nyilvánosság elé kerülhessenek, ahhoz még sok gyakorlatra van szüksége, hogy leküzdje a vonalak merevségét, elsajátítsa a beosztások méreteit s ne legyen a már látottak hatása alatt, hanem egyéni elképzeléseit adja vissza. Ezért azt tanácsolhatjuk, ha módjában áll az ezzel járó anyagi kiadások elviselése, úgy jöjjön fel valamelyik rajziskolába, s itt tovább kiképezheti magát, de azzal nem biztathatjuk, hogy még azután is — a mai rossz viszonyok mellett — megélhetését biztosítaná.

Ehhez a kissé keserű pirulához nem mellékelünk semmi édességet, mert leveléből látjuk, hogy egy igen intelligens úrleánnyal állunk szemben, aki nem azzal jött hozzánk, hogy én egy kiváló tehetség vagyok, hanem azzal a kedves szerény bejelentéssel, hogy mondjunk rajzairól őszinte kritikát. Ezt meg is tettük és érezzük, hogy nem okozunk vele fájdalmat, mert tudjuk, akik a magasság első lépcsőjén állanak, azok nem azt nézik, ami mögöttük van, hanem azt a felső fokot, melyet elérni szeretnének. Ha ez a célja, úgy bátran előre, fel a fejjel!

Szeretnénk elhatározását tudni, alkalmmilag értesítsen

Szíves üdvözlettel

Szerk.

**Felhívjuk** kedves olvasóink figyelmét lapunk pünkösdi számában megjelenő *Őszirózsza* című tárcánkra, melyet *Erdődy Elek*, a magyar irodalom egyik kiváló, jeles írója írt lapunk számára.

Erdődy Elek neve még élénken ott vibrál olvasóink emlékezetében. Nevével lapunk 17-ik számában „Szinházi levél“ rovatunkban egy végtelenül szomorú, lesújtó, vádló s csaknem tragédiába átmenő eset kapcsán foglalkoztunk, amikor is kimerítően ismertettük rendkívüli megpróbáltatásokat átélt életrajzát. Csak a Mindenható kifürkészhetetlen útjának tulajdonítható, ennek a kiváló magyar írónak életben maradása, akinek elvesztése ismét egy oly pótolhatatlan űrt hagyott volna íróink sorában, melyet nem egyhamar lehetne hozzá hasonlóval betölteni. Csodálatraméltó az az isteni szikra, mely lelkében él, melyből oly szárnyaló hit, rajongó idealizmus fakad, amely megdönthetetlenül minden sorából kiárad s visszafükrözi egy tisztalélek magasröptű szárnyalását s épp ezért kiváló és egvedülálló: Erdődy Elek, mint magyar író.

# PAPLANT, MATRACOT

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart



## SMARZ KÁROLY

paplanosmester

BUDAPEST VIII, ÓR-U. 3.

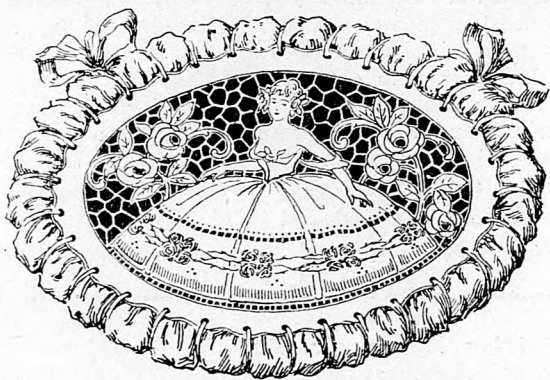
a Baross-utcai  
templom mellett.



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



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



Megjelent

Megjelent

a „Tündérújjak“  
**Magyar Kézimunka Ujság**

első száma. — Ára 10.000 K.

Kapható mindenütt. Megjelenik havonta egyszer.

Előfizetési ár: negyedévre..... 40.000 korona  
félvre..... 75.000 „

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

**BUDAPEST IV, Szervita-tér 8. sz.**



## LUSTIG

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