

# 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, NEGYÉVRE 60.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 6000 K.



Görög Veronka

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

57h

# 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 27-én:

(Az árak ezresekben értendők.)

### Marhahús.

Szegye, gulyáshús I. ....	1 kgr.	29—
Vesepecsenye, felsál .....	1 „	36—

### Borjűhús.

Hátulja, I-rendű .....	1 „	45—
Eleje .....	1 „	27—
Borjűmáj vagy velő .....	1 „	32—
Pörköltnek .....	1 „	15—

### Sertéshús.

Karaj, I. osztály .....	1 „	40—
Comb, lapocka, tarja .....	1 „	30—
Oldalas .....	1 „	25—
Kocsonyahús .....	1 „	17—
Tepertő .....	1 „	28—
Szalonna, olvasztani való ..	1 „	26—
Háj .....	1 „	29—
Zsír .....	1 „	30—
Vese-velő .....	1 „	23—
Sonka, füst., hátsó .....	1 „	40—45
Kolbász, nyers .....	1 „	40—50
„ füstölt .....	1 „	30—50
Virsli .....	1 „	34—
Szafaládé és párizsi .....	1 „	32—
Füstölt sertésnyelv .....	1 „	40—
„ marhanyelv .....	1 „	70—80

### Baromfi, élő.

Csirke, rántani való .....	párja	35—45
„ sütni való .....	„	60—80
Tyúk .....	„	70—90
Ruca, sovány .....	párja	70—90
„ hizott .....	1 kgr.	26—20
Lúd, hizott .....	1 „	25—28
Pulyka .....	1 „	16—
Pulyka-jérce .....	1 „	20—22
Fiatalliba .....	1 „	35—
Fiatalliba .....	1 „	35—

### Baromfi, tisztított.

Csirke, sütni való .....	1 kgr.	32—38
Tyúk .....	1 „	22—28
Ruca .....	1 „	25—30
Lúd, hizott .....	1 „	25—30
Pulyka, hizott .....	1 „	18—22
Lúdmáj .....	1 „	55—75
Lúdaprólek .....	1 „	20—25
Lúdzsír .....	1 „	35—40
Fiatalliba .....	1 „	40—45
Fiatalliba .....	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—
Kecsege .....	1 „	50—60

### 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 tézstaliszt .....	1 „	8-6
2 sz. főzöliszt .....	1 „	8-0
Kenyerliszt .....	1 „	6-6

### Szárzafőzelék.

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

### Tojás.

Friss tojás, teatojás .....	1 drb	1-2
-----------------------------	-------	-----

### Zöldség.

Idei répa .....	1 csomó	2—3
Sárgarépa .....	1 kgr.	2—3
Petrezselyem .....	1 „	5
Kalarábé .....	1 „	5
Vöröshagyma .....	1 „	5—6
Sóska .....	1 „	4—5
Fejeskáposzta .....	1 „	6
Saláta .....	1 fej	0-8—1-2
Burgonya, rózsza .....	1 kgr.	3
Savanyított káposzta .....	1 „	5
Paraj .....	1 „	1—2
Hónapos retek .....	1 csomó	1-5—2-5
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 „	20—30
Új idej uborka .....	1 „	25—30
„ karalábé .....	1 drb	2—4
Fiatalliba .....	1 kgr.	25—35

### Gombafélék.

Champignon .....	1 kgr.	60—
Kucsagomba .....	1 „	—

### Gyümölcs.

Alma .....	1 kgr.	14—30
Eper .....	1 „	70
Dió .....	1 „	22
Mogyoró, héjazott .....	1 „	75
Mandula, héjazott .....	1 „	85
Citrom .....	1 drb	1—
Narancs .....	1 „	2—3
Egres .....	1 kgr.	12—15
Cseresznye .....	1 „	35—50

# GAZDASSZONYOK LAPJA A MAGYAR URASSZONYOK 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 60.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 6000 K.

## Amitől minden asszony fél...

Igen, az öregség. Az első ránc, az első ezüst hajszál, ez az, amitől minden asszony fél. A tükör kegyetlen őszinteséggel tárja fel a vénülés jeleit és a visszatükrözött ijedt szemek szögletében ott csillog az ifjúságot sirató könnyesepp, amely fájóbb, égetőbb minden elsírt könnynél. Mintha önmagát temetné minden asszony, amikor őszülő fürtjeivel a tükör fölé borul. A legszomorúbb pere ez az asszony életében, a legfájdalmasabb pillanat, mint mikor őszkor a fáról lehull az első hervadt, sárguló levél.

Pedig az ősznek is megvan a maga bűbajos költészete. A tompa színek bánatos harmóniája festői látványt nyújt és a napfénytől aranyló avar olyan, mint valami finom, drága szőnyeg, amelyre csak áhitattal szabad lépni.

A tavasz üde friss és kívánatos. A nyár szép, forró és érett. Az ősz fenséges, mély és emberi. Minden évszakban megtaláljuk a poézist, mint ahogy a nő életének mind a három szakában fellelhetjük a vonzó tulajdonságokat, amelyek éppen azért szépek, mert egymástól teljesen különböznek.

A bakfis, aki magára erőlteti a nagylányos komolyságot éppen olyan neveltségessé válik, mint az az elvirágozott nő, aki mindenáron bakfisnak akar látszani. Mindent a maga idejében. Az ibolya nyíljék csak tavasszal, a rózsza illatozzék nyáron, és a krizantém virítson ősszel, ahogyan azt a természet rendeli. A bakfisnak jól áll a térdig érő szoknya, a nagylánynál frivolul hat, a vénlánynál pedig egyenesen kórikus. Minden kornak megvan a maga divatja, aszerint kell igazodni és nem a divatlap szerint. Egy komoly nőnek elsősorban is a saját jóízlésére kell hallgatnia és nem a divatlapok szerkesztőire, akiket csupán az üzleti érdek szempontja vezet. A pesti Dunakorzó megdöbbenően bizonyítja, hogy a divat mennyire kiforgatja a nőket abból a természetességből, amelyet követniök kéne.

Hány negyvenéves asszony mutogatja térdig a bokáját, hány nyírja le a haját csitrimódra, csak-hogy azt hihessék róluk, hogy még fiatalok. Nem az a szomorú ezeken, hogy megvénültek, hanem az, hogy neveltségessé. Az őszinte öregség tiszteletet kelt, a kendőzött öregség csak szánalmat és megvetést.

A vénülés ellen harcolni teljesen fölösleges. De miért is fosztanók meg magunkat az ősz poézisétől? A hervadásnak is van költészete. Az ezüstös haj édes melancholiával fonja körül a fáradt arcot és a fénytelen, szelid tekintet a maga végtelen szomorúságával olyan emberi, olyan igaz és mély, mint amilyen felfrissítő, mindent feledtető és csábító a fiatalok mosolygó pillantása. Értékben egyik sem áll a másik mögött, mert amíg a fiatalság rendeltetése megtalálni a jövőt, addig az öregség lényege igazolni a múltat. Akinek ősz fürtökkel is van mire büszkén visszatekinteni, az nem élt hiába és a becsülésben, amely körülveszi, kárpótlást talál elvesztett ifjúságáért. A fa is csak akkor hullatja levelét, ha már gyümölcsöt termett. Gyümölcs nélkül üres, hideg, kietlen az ősz. A gyümölcstelen ősz nem tud megbékélni sorsával és nem is csoda, ha a tavasz álarcát ölti magára és bubifrizurát hord.

Ki milyen méltósággal viseli az öregség jeleit, annyit ér. A fehér hajszálakból glóriát fon az emlékezés. Csak akinek tartalmatlan, hiú és céltalan volt az élete, az menekül riadtan a ráncok elől. Legtöbb asszony nem azt siratja, amit elvesztett, hanem amit nem kapott meg. Ha tavaszát, nyarat léhán elfecsérelte, ha meddő élete sivársága köszönt rá az első őszi napon, akkor van oka sírni. De ha munkában eltöltött becsületos élet áll a háta mögött, akkor szép az ősz, szép a hervadt, bánatos arc, édes a jóságos szelid tekintet, a sorsában megnyugvó, szomorú mosoly.

E. M.

**F**ÁJÓSLÁBÚ  
urak, hölgyek  
és gyermekek

viseljük a világhírű

**Chasatia**  
cipőket

EGYEDÜLI ÁRUSÍTÓ:

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



# LOHR MÁRIA — KRONFUSZ vegytisztító, csipke- tisztító és kelmeifestő

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

## Őszirózsa.

Írta: Erdődy Elek.

### 1.

Szeptember eleje volt ugyan, de már őszi színek keveredtek a nyár foltjaiba, az alkonyatban. Mintha finom és sűrű fátyol borult volna mindenre: a kertre, a szőlőhegyekre, meg az égboltozatra. A szélről sem lehetett tudni, hogy nem az őszeresztette-e el, véletlenül és korábban, mint ahogy illett volna.

Özvegy Kálnayné a kastély terraszán ült és egy divatos regényt lapozgatott. Egy hétig nem volt itthon, a városban járt bevásárolni és kétszeresen jól érezte magát most a csendes szeptemberi estében. A terrasz alatt énekszó csendült fel. Érces férfi-bariton, amint bársonyos melegséggel szállt a park virágai között. Az özvegy figyelni kezdett, aztán ingerülten dobbantott.

— Csend legyen, hé!!

A hivatlan énekes azonban nem akart elhallgatni. Ebben a pillanatban jött a terraszra a gazdasági intéző. Az özvegy rögtön nekiesett:

— Mondja, Dénes, ki merészel az én kertemben énekelni? Az én engedelmem nélkül!

Az öreg intéző ijedten hebegett:

— Az új angol kertész, tekintetes asszony... Megparancsoljam, hogy ne énekeljen?

— Küldje elém!... Talán illenék nekem is bemutatkoznia! Hisz én vagyok a kastély úrnője!

Az öreg intéző örült, hogy mehetett. Az özvegy pedig, öntudatlan női gesztussal a hajához nyúlt, hogy megigazítsa.

Kis idő múlva előtte állt az új angol kertész. Komoly külsejű férfi. A haja már kissé őszi. Finom vonású arca és mélytüzű szeme az özvegyet még jobban felingerelte.

— Úgy, hát maga az a kiváló trubadúr, aki az én kertemben énekelni merészelt?!

A férfi mosolyogva meghajította magát.

— Nem tudtam, hogy nem szabad énekelnem.

— De hát kiesoda maga?

— John vagyok, a remetei kastély új kertésze.

— Csak ennyi: John? Másik neve nincs?

— Egy kertésznél nem fontos a másik név! Elég ennyi: John. Parancsolni így is lehet.

Az özvegy már inteni akart, hogy távozzék. De aztán mégis mást gondolt.

— Hány éves?

— Negyvenöt.

— Nem látszik annyinak!

— Aki virágok között tölti életét, az soká megőrzi fiatalságát.

— Hol tanult ilyen szépen beszélni?

— A virágoktól, asszonyom!

— Szereti a virágokat?

— Nagyon szeretem! Minden virágot. De legjobban az őszirózsákat.

Az özvegyet ez a felelet meglepte.

— Miért éppen az őszirózsákat?

— Mert valami sejtelmes bánat borong a szirmaikon... Mintha titkos fájdalmat éreznének... Mintha emlékeznének... Talán a nyárra, amely lángoló volt, de amely mindörökre elmúlt... Vagy talán a hervadás szomorúságára, amely már nagyon közel van... És éppen azért ezerszer szebbek akarnak lenni, mint a többi virág...

Az özvegy arcát gyöngye pirosság futotta el. De a kertész tovább beszélt:

— Mert az őszirózsa olyan, mint a szépasszony, akinek a szíve kigyullad egy utolsó halálos lángolásban!

Kálnayné felugrott, kiegyenesedett, végigmérte a kertészt, de nem szólt egy szót sem. Befutott a szobájába.

### 2.

Eljegyzésre készültek a remetei kastélyban. Iónkának, a szép özvegy húgának eljegyzésére. A vőlegény egy amerikai milliárdos fia, aki két hete itt van a kastélyban, egyenesen azért, hogy Iónka kezét megkérje. Az özvegy nagyon örült ennek az eljegyzésnek. Érezte és tudta, hogy — ha ez az eljegyzés és házasság nem sikerül — akkor a kastély, a park, a szőlő: minden újra kerül. Mert a kastély megboldogult ura nagyon szerette a pezsgőt, meg a cigányt. Kálnayné boldog volt, de valami ideges nyugtalanság is kínozza. Tudta,

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

fehérnemű, kelengye-cég árjegyzése:

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

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

hogy Ilonka Kamarás Miklós huszárhadnagyt szereti és csak kényszerűségből hallgatott az ő könnyörgéseire. De hátha mégsem sikerül? Hátha nem lesz semmi Ilonka és az amerikai milliárdosfiú házasságából?

Az eljegyzés előtti délután egyedül volt szobájában a szép özvegy. Zongorázott és dalolgatott. Egyszerre csak csöndesen nyílt az ajtó és belépett John.

Kálnayné felugrott.

— Mit keres itt?!... Egy kertész hogy mert ide belépni?!

John nagyon szeliden felelt:

— A kertben sétáltam és valahol énekelni kezdett egy szív... Azt hittem, hogy egy kertésznek is lehet szíve...

Az özvegy elsápadt.

— Hogy merte azt hinni, hogy magának énekeltem?!

— Asszonyom, erre nem tudok felelni.

Az özvegy felkacagott.

— Nézd csak, egy új Casanova! Egy kertész, aki a kastély úrnőjének a szívére pályázik!

John nagyon komolyan mondta:

— Asszonyom, nem jól ismeri Casanova történetét. Casanovának nem volt szíve.

— Maga, persze, kivétel!

— Nem rólam van szó, asszonyom, hanem önről... Jusson eszébe, hogy elmúlik az élet és fázósan, havasan megjön a tél. És akkor keserű szemrehányást tehetünk magunknak mindazért, amit könnyelműen elmulasztottunk. Az élet nemcsak kötelesség és nemcsak abból áll, hogy másokért áldozzuk fel magunkat... Igen, asszonyom, hallgasson egyszer a szívére is...

Az özvegy lehajtotta a fejét. Úgy érezte, hogy ennek a Johnnak, ennek a kertésznek, ennek a — senkinek, mégis csak igaza van! Hogy egész életét, amióta szegény ura meghalt, a húga boldogságának áldozta föl! És ha mégsem sikerül?...

Valamit akart válaszolni. Úgy érezte, hogy felelnie kell! De akkor már John nem volt a szobában.

3.

Az eljegyzési estélyre váratlanul megérkezett Kamarás Miklós huszárhadnagy. Hónapokon át

udvarolt Ilonkának, de nem kérhette meg a kezét, mert nem volt annyi vagyona, hogy házasságra gondolhasson. Most aztán mégegyszer eljött, hogy Ilonkától elbúcsúzzék. Ilonka most érezte csak, hogy mennyire szereti Miklóst. Szomorúan, tanácstalanul sétálgattak a parkban, amikor hozzájuk szegődött John.

Ilonka ijedten kérdezte:

— John, mit akar?

— Tanácsot adni... Mindent tudok és segíteni akarok...

Kamarás Miklós keserűen sóhajtott.

— Hogy tudhat ön segíteni?

John mosolyogva válaszolt:

— Egy-két szóval... Ne féljete és merjete cselekedni! Menjete ki a nagyvilágba szerelmes szívetekkel és tanuljátok meg, hogy kell boldognak lenni!...

Az eljegyzési estélyen Harry, az amerikai milliárdos fia, hiába kereste a menyasszonyát. Ilonka egyszerűen eltűnt. A vendégek nem tudták, hogy mit gondoljanak. Az özvegy izgatottan kerestette Ilonkát. Végre kiderült, hogy Ilonka és Kamarás Miklós huszárhadnagy megszöktek! A színből hiányzik az egyik autó, azzal szöktek meg. Az özvegy kétségbeesetten tördelte kezeit:

— Rettenetes!... Ilyen szegény!... Egy Kálnay-lány megszöki egy hadnaggal!... De hát ki tette ezt?! Ki beszélte rá erre a szerencsétleneket?!

Ebben a pillanatban John lépett az özvegy elé és így szólt:

— Én!

Az özvegy elsápadt.

— Már megint maga?... Mindig és mindig maga?... Hogy merte ezt tanácsolni a szerencsétleneknek?! Milyen jogon?!

Nagyon csengett John hangja, amikor ezt mondta:

— Az apa jogán!

Dermedt csend lett erre a kijelentésre. A vendégek csodálkozva néztek Johnra, aki tovább beszélt:

— Igen, az apa jogán!... Asszonyom, én vagyok Harry édesapja, John Coovatch New-Yorkból. Kertésznek szegődtem ide, hogy a fiam boldogságára vigyázzak. Megtudtam, hogy Ilonka, Kamarás

Nőknek nélkülözhetetlen a



•PURGO• BAYER

A LEGMEGBÍZHATÓBB ÉS LEGENYHÉBB HASHAJTÓ

mint

SOVÁNYÍTÓ-SZER

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

Miklóst szereti és rábeszéltem őket, hogy hallgasanak a szívükre. Most még nem késő. A fiam eljegyzését úgyis semmisnek nyilvánítom, legalább ők legyenek boldogok!... Asszonyom, bocsásson meg ezért, nem tehettem másként. És engedje meg, hogy mégegyszer eljőjtek... elbúcsúzni...

Meghajtotta magát és kemény léptekkel elhagyta a termet.

4.

A vendégek mind hazamentek.

Az özvegy a terrazon ült, hogy kipihenje ennek a napnak az izgalmait.

Csillagos éjszaka volt.

A terrasz lépcsőjén megjelent John, elegáns utazóruhában.

— Asszonyom, búcsúzni jöttem... A remetei kastély úrnőjétől búcsúzni jött az angol kertész.

Az özvegy nagyon szemrehányóan nézett a férfira.

— Ugyan, John, elég már ebből a játékból!

— Asszonyom, az angol kertész elhagyja a remetei kastélyt, mert kiderült róla, hogy csak közönséges milliárdos. A milliárdos azonban tudja, hogy mivel tartozik Ilonka becsületének. Én fogok gondoskodni a fiatalok hozományáról.

Az özvegy szeme egy pillanatra felesillant, aztán megint nagyon szomorú lett.

— John, mégsem volt szép magától, amit csinált!... Mert maga álruhában nem csak a kastélyomba lopózott be, hanem a... szívembe is...

John megfogta az özvegy kezét.

— A remetei kastélyba a milliárdos lopózott be, kertészruhában. Az ön szívébe, asszonyom, a kertész, vagy a milliárdos?

Büszkén felelte az asszony:

— Egyik sem! Az én szívembe egy harmadik lopózott be! Nem tudja kitalálni?

John szemében a boldogság könnye csillant meg. Lassan az ajkához vonta az özvegy kezét és hosszan megcsókolta. Aztán csak ennyit sóhajtott:

— Drága kis menyasszonyom!

Az özvegy pedig letépett egy szál őszirózsát, ajkához emelte és megcsókolta. És átnyújtotta Johnnak:

— Nagyon kérem, vigyázzon rá!

— Mire?... Egyetlen szál őszirózsára?

Az özvegy még esendesebben mondta:

— Vigyázzon rá jól és szeresse, mert megérdemli...

— Asszonyom, miről beszél?

Az özvegy most már nagyon csillogó szemmel mondta:

— A szívemről, amit örökre magának adok!...

## Pünkösdi rózsák.

Nyíljatok, nyíljatok ti biborszínben égő csodálatos virágok, ti pünkösdi rózsák: szerelmek, dacos lendületek, ég felé törő álmok bódító virágai! Nyíljatok, nyíljatok, tündöklő királynők és hozzátok magatokkal a szent, örökké áldott Nyarat, az életet adó, kalászerlelő tündért... Hozzátok magatokkal a gondnélküli aranyos verőfényt, a csendes, felhőtlen boldogságot, a mosolyt az ajkakra! Ti várva-várt, ezernyi emlékekkel és reménnyel körülfonódó szirmok, vajjon hoztok-e egyebet kifáradt, megkínzott nemzetünknek, mint egy múló emlékü, csalfa pünkösdi királyságot?!...

A lelkünk roncsolt a ránkzúdult csalódások és keserűség tengerétől; csalódtunk mindenkiben, akiről azt hittük, hogy megértő jóbarátunk, csalódtunk önmagunkban is, mert már alig-alig bírjuk az idegeket tépő, súlyos küzdelmeket. A végek utolsó jajszavunkat sikoltják, a Kárpátok büszke, hófehér havasai reszketnek a nehéz bilincsek alatt és mi nem tudunk segítségükre sietni, nem tudunk megváltó szent rohamra indulni, mert lenyügöz a nyomor és az őس turáni átok: a testvérvizsálkodás.

Mint valami belénkrágódott tüzes seb, úgy marcangol bennünket a testvérgyűlölség alattomos ördöge. Ó, mikor fogjuk végre elérni azt az erkölesi magaslatot, amelyen már megszűnnek a kicsinyes egymásratörések, amelyek csak az életünk megmérgezését vonják maguk után?! *Mikor fogjuk megérteni egymást szeretettel?! Mikor látjuk meg végre egymásban a testvért,* és nem az ellenséget! Piros pünkösdi napján porba rokkant alázattal fohászunk az ég felé: urunk Istenünk, verd ki a szívünk mélyéből a széthúzás, az átkos viszály lidérenyomását!...

Szeressük egymást testvérek, megcsúfolt, kifosztott, kiuzsorázott magyarok! Szeressük egymást égő, glóriás, diadalmas szeretettel! Ez legyen az a szent, elszakíthatatlan, acélos kapocs, amely összefűz bennünket és amely új csatára ösztönöz az orozva elrabolt ősi rögökért. Hisz úgyis annyi az ellenségünk, köröskörül és az ország belsejében egyaránt. Kígyósímasággal kúsznak az életünkre és belénk marnak, bárha kenyeret adtunk is nekik...

És mi járjuk, egyre járjuk, elárvultan, magunkra hagyottan, megalázottan a fájdalmas, tövises Golgothát. Még ünnepnapunk sincsen felhőtlen és nyugodalmas, mert még az ünnepünket is megülik a dermesztő kenyérgondok. Így élünk mi... És valahol — nem is oly nagyon messze — három és félmillió magyar, bocskoros talpaktól tiportan, a süket Európa füleibe jajdul egy ezredéves, kínzó tragédiát...

Pünkösdi rózsák, ti büszke hírnökei a küszöbön álló Nyárnak, vajjon mit hoztok? Vigyétek hírül gazdátoknak, az árvalányhajjas kalapú tündérnek,

hogy jöjjön, érkezzék mihamarább teljes pompával és hozzon kenyeret, kenyeret, kenyeret, sokat és táplálót, mert jaj nagy szükség van reá a megtépett magyar földön!...  
K. L.

## II. ORSZÁGOS RECEPTVERSENY

**66. Mogyoró-krémszelet.**  $\frac{1}{8}$  kg vaját,  $\frac{1}{8}$  kg cukrot,  $\frac{1}{8}$  kg darált mogyorót és  $\frac{1}{8}$  kg lisztet 3 tojás sárgájával összegyúrunk, pogácsaszaggatóval kiszúrunk és halványsárgára sütjük. Töltelék: 3 tojás fehérjét kemény habbá verünk, hozzáadunk 2 evőkanál baracklekvárt és 5 evőkanál porcukrot és kb. egy fél óráig keverjük. Három pogácsát a krémmel összeragasztani és tetejét vaníliás cukorral kell meghinteni.

*Pécsy Józsefné, Pestszentlőrinc.*

**67. Ósmagyar Rákóczi-rétes.** 1 kiló lisztet vegyünk 12 deka vaját, 4 tojás sárgáját, 4 kanál cukrot, kevés sót, 2 deka élesztőt és annyi tejet, hogy gyenge kalácskészta legyen. Jól kidagasztjuk és két részre osztva hagyjuk kelni. Most kinyújtjuk, mint a réteskészítőt. Bekenjük olvasztott vajjal és kétoldról hajtjuk össze, mint a rétest. A közepén hosszában elvágjuk és két ágra befeljük. Egy kikenet tepsibe szép gömbölyűen beletesszük, kelni hagyjuk. Ekkor megkenjük tojással, erősen meghintjük cukros mandulával és megsütjük. Nem szabad késsel vágni, hanem kézzel kell széjjelszakítani.

*Serényi Béláné, Alag.*

**68. Sacher-torta.** 10 deka vaját, 14 deka porcukrot 4 tojássárgájával habosra keverünk s 3 szelet fekete-kávával puhított csokoládét, 4 deka lisztet, 4 tojás habját hozzátesszünk s egy óráig lassan sütjük. Csokoládémázzal bevonjuk.

*Bernáth Margit, Kiskúnhalas.*

**69. Teasütemény.** 2 egész tojást, 8 evőkanál porcukrot, egy késhegynyi szódaikarbónát, 16 evőkanál lisztet összegyúrva, kis pogácsavágóval kiszaggatni, a vékonyra nyújtott tésztát gyengén megsütni.

*Buday Zoltánné, Eger.*

**70. Marcipán.** Tisztított és darált mandulát ugyanannyi törött cukorral összegyúrunk. A cukrot, pl. 12 deka cukrot előbb egy kávéskanálnyi liszttel keverjük össze. Tetszés szerinti kis gombócokat formálunk belőle. Tojásfehérjébe és törött cukorba mártjuk és gyenge melegen rövid ideig sütjük. Lehet úgy is készíteni, hogy cukorral kevert reszelt csokoládéval hintjük be.

*Kovács Ferencné, Nyíregyháza.*

**71. Csokoládétorta töltve.** 7 deka vaját, 14 deka cukrot habzásig keverünk 6 tojás sárgájával. 16 deka forrázatlan darált mandulát, 1 evőkanál rumot, 4 szelet reszelt csokoládét is hozzákavarunk, most 6 tojás kemény habját 1 deci szitált zsemlemorzstól lassan felváltva hozzáadunk. Tortaformában sütjük. Ha kiszült, kettévágjuk, a közepét kivájjuk és az üreget következőképpen töltjük: 4 deci tejszínt kemény habbá felverve egy kis vaníliás cukorral édesítjük és két részre osztjuk, az egyik részbe keverjük a torta kivájt részét és ezzel megtöltjük a tortát, a megmaradt tejszínhabot pedig a tórtára öntjük és tálalásig hideg helyen tartjuk.

*Ladányi Antalné, Budapest.*

**72. Mézeskalács.** 3 egész tojást  $\frac{1}{2}$  liter langyos mézzel, 5 szem szegfűszeggel törve, 1 kis kanál törött fahéjjal, 1 kis kanál narancshéjjal, 1 kis kanál citromhéjjal és 1 evőkanál szódaikarbónával összekeverünk a hab-

verő segítségével s annyi rozslisztet vegyítünk bele, hogy nokkerlítészta sűrűségű legyen és zsírral kikent pléhre öntjük, mint a piskótát s barnára megsütjük; ha kihült, felvágjuk.

*Schumacher Mici, Tóváros.*

**73. Kakaótorta.** 6 tojás sárgáját 7 evőkanál vaníliás cukorral habosra keverünk, 4 evőkanál lisztet és 1 kanál kakaót adunk hozzá és végül a 6 tojás kemény habját. Lassú tűznél megsütjük. Töltelék: 2 vagy 3 tojás sárgáját 3 evőkanál vaníliás cukorral habzásig keverünk, majd egy evőkanál kakakót kevés langyos tejben feloldunk. Végül 6 deka vaját habzásig keverünk és a fent kihült anyaghoz keverjük. Hideg helyre tesszük, hogy a krém megkeményedjen.

*G-né, D. Ilonka, Paks.*

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

## MIT FŐZZEK EBÉDRE?

**Péntek:** Sóska leves tejfellel, pirított zsemelével. Velőpudding, kirántott karfiollal. Vajas pogácsa.

**Szombat:** Orrjaleves, főtt hús ecetes tormával. Lekváros barátfüle.

**Vasárnap:** Zöldborsos csirkeaprólék-leves, spárga tejfellel, vajjal (sütve), fiatal liba újbungonyával, öntött salátával, habos töltésér.

**Hétfő:** Spárgaleves rizzsel, tejfellel, rántott csirke egyes salátával, cseresnyésrétes.

**Kedd:** Pizskeleves tejfellel, vágott hús egybe-sütve, salátafőzelékkel, narancs.

**Szerda:** Zellerleves, rántott borjúmáj rakott burgonyával, saláta, kávépudding.

**Csütörtök:** Húsleves csurgatott tésztával, főtt marhahús, sós kamartás, burgonyakörítéssel, anizskenyér.

**Garantol**  
**tojáskonzerválószert**  
Legegyszerűbb használat.  
a tojásokat egy éven túl is frissen tartja, úgy hogy azok minden célra felhasználhatók.

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

## GYERMEKEKNEK

## Erzsike a Tündérorszámban.

Irta: Oszkár bácsi.

Erzsike, akiről ezt a történetet mondom el néktek, nagyon kedves, aranyos, szép és okos leány volt. Szerette őt mindenki. Az iskolában a kedvence volt a tanító néninek, de rajongtak érte az osztálytársnői is. Erzsikének csak egy hibája volt: borzasztó torkos volt. Ha édesanyja uzsonnával kínálta, így szólt:

— Anyukám, nem kell nekem tej, csokoládétortát adjál nékem.

Édesanyja folyton pirongatta, de Erzsike nem akart javulni. Egyszer egy este édesanyja így szólt hozzá:

— Erzsikém, itt a vacsora. Két tojás és vajaskenyér.

Erzsike elkezdett duzzogni, majd így szólt:

— Anyukám, én nem szeretem a tojást, nekem nem kell vajaskenyér, adjál nékem csokoládétortát.

— Nincsen! — felelt Erzsike édesanyja — s ha rögtön nem eszed meg a vacsorát, úgy nem kapsz soha többé tortát.

Erzsike még egy-két percig duzzogott, azután bement a kis szobájába. Leült az ágyára és elkezdett gondolkozni, hogy mért nem lehet ő a mesebeli Tündérorszámban, ahol minden kívánsága teljesedne, ahol reggeltől estélig cukrászsüteményt, csokoládét és egyéb édességet ehetne. Elhatározta, hogy elmegy s felkeresi a mesebeli Tündérországot. Késő este, amikor jó szülei már lefeküdtek aludni, kilopódzott a lakásból és elindult a Tündérorszámba.

Ment-mendegélt hegyen-erdőn keresztül, míg végre az ezüstsínű rétre ért. Az ezüstsínű rét mellett egy ezüstsínű patakoska folydogált. Erzsike nagyon fáradt volt, leült a patak mellé. Nézte a gyönyörű ezüstsínű patakot és amint ott gyönyörködött, egyszer csak egy ezüsttollú pávamadár így szólt a kis leányhoz:

— Hol jársz, kis leány erre, ahol kívülem már madár sem jár?

Erzsike erre így felelt az ezüsttollú pávamadárnak:

— A Tündérországot keresem, oda szeretnék eljutni.

Az ezüsttollú pávamadár azt mondta Erzsikének, hogy jöjjön vele, majd ő elvezeti a Tündérorszámba. Erzsike el is indult a pávamadárral.

Amint mennek-mendegélnek, egy hatalmas ezüsthegyhez érnek, ott az ezüsttollú pávamadár így szólt Erzsikéhez:

— Menj fel erre az ezüsthegyre. A hegy tetején van egy hatalmas ezüstkastély. Ha a kastély elé érsz, a kapun van egy ezüstcsengő, azzal csengess és beeresztenek a Tündérorszámba.

Erzsike megköszönte az ezüsttollú pávamadár jószágát és elindult az ezüsthegyen keresztül, az ezüstkastély felé. Sötét éjszaka volt s a holdvilág és a csillagok világították meg az utat. Már hajnalodni kezdett, amikor Erzsike felért az ezüstkastélyhoz. A kastély kapuján megtalálta az ezüstcsengőt és azzal becsengetett a Tündérorszámba.

— Ki csenget és mit akar?

Erzsike így szólt:

— Itt az Erzsike van és be akarna jutni a gyönyörű Tündérorszámba.

Az ezüstkastély kapuja erre kinyílt s Erzsike előtt egy gyönyörű ezüstruhás tündérleány állott.

— Ki vagy? Mi vagy? — kérdezte a gyönyörű tündérleány Erzsikétől.

— Én édesanyám egyetlen kislánya vagyok és azért jöttem el ide, mert azt olvastam az én mesekönyvemben, hogy a Tündérorszámban minden kívánságát teljesítik az embernek.

Erzsike egy gyönyörű kerten ment keresztül, amelyben csupa ezüstvirágok nyíltak, hirtelen észbe jutott édesanyja, apukája, a jó tanító néni és a kis pajtásai.

A tündérleány ezután egy gyönyörű, hatalmas, nagy terembe vezette Erzsikét, ahol a falak, a bútorok, a lámpák ezüsből voltak.

— Ül le ide, erre a kis ezüstszékre — szólott a tündérleány — és mondd meg, mi a kívánságod?

Erzsike azt mondta a tündérleánynak, hogy azért jött el hazulról, mert nagyon szereti a cukrászsüteményt s anyukája azt akarja, hogy tojást, vajaskenyeret vacsorázzék, ő pedig csak a cukrászsüteményt szereti. Tudod, jó tündérleány, én nem szeretem sem a levest, sem a húst, sem a főzeléket, de még a főtt tésztát sem, csak a tortát és a cukrászsüteményt, no meg a csokoládét.

— No, ha csak ez a kívánságod, az mindjárt teljesedhetik.

A tündérleány az asztalon levő csengetyűt megvárta, mire az ezüsterem kétszárnyas ezüstajtaja megnyílt s két fehérruhás szolga lépett be.

— Mit parancsol a szépséges tündérkisasszony? — kérdezte az egyik szolga.

**EBAGA** toilette-crème

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

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



— Hozzatok be egy nagy tálcán cukrászsüteményt, sok csokoládétortát és csokoládét.

— Igenis — felelték a szolgálak.

Egy pár perc múlva visszatértek a szolgálak, mindegyik egy-egy cukrászsüteménnyel megrakott tálcával, amelyen tömérdek sok csokoládé is volt. A tündérleány odatette Erzsike elé mind a két tálcát és így szólt hozzá:

— Itt van kis leány a kívánságod. Tessék! Egyél! Van itt csokoládé, csokoládés habostorta. Parancsolj! Megjegyzem azonban, ha csak egy falatot is eszel belőle, többet soha innen el nem távozatsz, s többet soha nem látod kedves jó szüleidet.

Erzsikének hirtelen szülei jutottak eszébe. Nagyon megfájdult a kis szíve attól a gondolatától, hogy azok, akik úgy szeretik őt és akiket ő úgy szeret, drága jó anyukáját, apukáját, a jó tanító nénit s a sok kis pajtásait nem láthatja többé. Szeretett volna a tálcán levő cukrászsüteményből enni, de fülébe csengtek a szépséges tündérleány szavai, aki az imént mondotta:

— Ha csak egy falatot is eszik a süteményből, akkor innen többet soha el nem távozhat, soha többet nem láthatja kedves jó szüleit.

A tündérleány szótlánul nézte a kis Erzsikét, aki egyszerre csak megtörte a csendet s így szólt:

— Kedves jó tündérleány, én nagyon szeretem a cukrászsüteményeket, de drága jó szüleimet még jobban szeretem.

S alig hogy ezt kimondotta, észrevette, hogy ő tulajdonképpen nem a Tündérorszámban van, hanem az ágyban fekszik s mindaz, ami vele történt, csak álom volt. Megkönnyebbült, amikor felébredt. Reggel odament édesanyjához és megígérte, hogy soha többet torkos nem lesz. Megeszik mindent, amit édesanyja ad neki. Erzsike megtartotta ígéretét, de nem is volt neki többet soha ilyen furcsa álma.

## A gyermek kötelességteljesítése.

A kötelességteljesítés nem egyéb, mint az emberek és a lelkiismeret által diktált feladatok pontos és teljes kivitele. Az ifjúságtól is követeljük, hogy híven teljesítse kötelességét, de az elkényeztetett gyermek sohasem bírja e nemes célt elérni.

Ezért kell korán elkészíteni erre a feladatára a gyermek lelkét. Minden ami él, a fény, a nap felé törekszik, a lélek is az örömet keresi s a böles nevelés ez ösztönt nem nyomja el, sőt inkább fejleszti.

A kötelesség ugyan komoly feladat, de nem zárja el a jókedvet, a vidámságot, a lelkesedést! Adjuk meg a gyermeknek a jogait, és ő is, veleszületett méltányosságával, megadja ami bennünket illet.

Elsősorban vidámságot, kacajt, szeretetet kíván a gyermek és ha játék közben megnyílik lelke, szíve

észrevétlenül előttünk megnyílik, ültessük bele a kötelesség magját. Eleinte csak apró külsőségekről van szó és erre lassankint szoktatjuk. Még nem emlegetjük a kötelességet egy szóval sem, csak lassan szoktatjuk rá.

Mire a gyermek 5—6 éves lesz, tágabb lesz a látóköre, már nem ül a húgocskájával folytonos felügyelet alatt, hanem már a szomszédék fiaival is akad neki némely véleménykülönbsége és a rossz példa előreveti árnyékát.

Majd következik az iskola: ez már nagy változás a gyermek életében. A kötelességek száma mindjobban összegyűl, a gyermek kénytelen gyakran önállóan határozni, a puha családi fészekből kikerül egy ridegebb világba. Az igazságérzete nehéz próbákat áll ki: ha elmondja a dolgokat, „besúgó“ a neve, ha elhallgatja „hazug“, „bűnpártoló“ stb. címet kap. Boldog a gyermek, ki egy értelmes, szerető, nyugodt tanító kezébe kerül és azt mintaképpül fogadja, mint odahaza a szüleit.

Mert aki nevelni akar, az legyen maga is jól nevelt, hiszen az életünk, főleg a gyermek élete nem egyéb, mint utánzás. A szó, az intés, sőt a büntetés nem sokat használ, de a jó példa hat és a szülő erősen győzze le gyengességét, vagy hevesességét, mert csak így haladhat gyermeke előtt tekintélyes példa gyanánt. *Az önuralom, önfegyelem jegyében kell a szülőnek gyermeke előtt viselkednie és így kölcsönösen neveli egymást az apa és gyermeke. Ha a nevelő és neveltje közös fáradozással haladnak előre az erkölcsi lényük tökéletesítése felé, a harcot a diadal tetőzi be!*

## FELHŐK.

*Felhők, vándorfelhők szállnak, szállnak  
Egy határból a másik határnak.*

*Csend van. A nap leáldoz mögöttök.*

*„Felhők, vándorfelhők, honnan jöttök?“*

*„Napnyugatról, szabad magyar földről,*

*Ahol az ég kékebben tündököl,*

*S illata most édesb a virágnak.“*

*„S merre szálltok felhők, milyen tájnak?*

*Örök vándorárnyak, merre mentek?“*

*„Napkeletnek, mindig napkeletnek,*

*Hol a lelkek rabságban remegnek,*

*S honnan százezer szív el-kivágyik.*

*Megmondjuk, hogy nem tart már sokáig.“*

*Remenyik (Végvári) Sándor.*

**Minőségben, árban utólérhetetlen**

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

**BUDAPEST VII, KAZINCZY-UTCA 7. SZ.**

## HUMOR

## A hős.

Az öreg Eckstein mesélte a kávéházban:

— Amikor még fiatal voltam, mint maguk, tíz kilométert gyalogoltam, csakhogy pofonvághassam Weiszot, aki a legnagyobb ellenségem volt.

— És visszafelé megint gyalog jött? — kérdezte az egyik érdeklődő.

— Dehogy, — felelte az öreg Eckstein —, visszafelé már a mentőkocsin jöttem.

## Milyen legyen a jó feleség?

Egy öreg úr, aki három feleséget temetett el, e fontos kérdést így oldotta meg:

— Három dologhoz kell-, és nem szabad hasonlítania a jó háziasszonynak. Legyen hasonlatos a csigához; tartózkodjék mindig a házában, azonban nem szükséges, hogy azt mindenüvé a hátán hordozza. Legyen olyan, mint a visszhang; beszéljen, ha szólnak hozzá, de ne hasonlítson annyiban a visszhanghoz, hogy az utolsó szó az övé legyen. Legyen olyan, mint a toronyóra, mely mindig pontosan jár, de abban már ne hasonlítson az órához, hogy szavát az egész város hallja...

— No meg aztán ne is üssön — toldotta meg egy szellemes hallgató.

## Fürdőben.

— Hodj ez a fürdijegy?

— Hétezer korona.

— Hiszen az roppant drága.

— Vegyen tíz darabot, akkor olcsóbb.

— Mit tudok én, hogy élek-e még tíz esztendő?!

## Nincs bizalma.

A rabi szombaton beszédet mond:

— Ne lázadozzatok az isteni akarat ellen, mert úgy áll a dolog, hogy aki ezen a világon gazdag, az a másvilágon szegény lesz, aki pedig itt szegény, az a másvilágon lesz gazdag.

Este egy szegény zsidó elmegy a rabihoz és így szól:

— Rabi, ma végighallgattam a beszédedet és azért jöttem, hogy adj kölcsön százezer koronát, majd a másvilágon, mikor te leszel szegény és én gazdag, visszaadom. Akkor nagyon jól fog esni neked.

— Igazad van — szólta a rabi —, de azért én mégsem adok neked százezer koronát, mert amilyen ügyes ember te vagy, azzal a százezer koronával még ezen a földön vagyont szerzel és a másvilágon majd megint csak szegény leszel és nem tudod megadni.

## A kitűnő szer.

Egy zsidó házaló nagyszerűnek mondott bolhárto port ajánlott egy háziasszonynak.

— És hogy használják ezt? — kérdezte a háziasszony.

— Nagyon egyszerűen. Az ember megfogja a bolhát, hátul megnyomja, mire kinyílik a szája és a port behintí a szájába.

— De kérem, — szólta a háziasszony —, ha már egyszer megfogtam a bolhát, szét is nyomhatom.

— Szétnyomni — gondolkodik a házaló —, az is jó.

## Idegenforgalom.

Szín: egy pesti szálloda hallja. A hotel egyetlen vendége a bőrfotelben ül és a szálló igazgatójával éppen az idegenforgalom-fellendítésről szó színes álmokat.

*Vendég:* A jövő héten megérkeznek a külföldiek.

*Szállodás (mohón):* Honnan?

*Vendég:* Londonból.

*Szállodás:* Hiszen ez nagyszerű.

*Vendég:* Az egyiknek fényképe nálam van.

*Szállodás:* Szabad érdeklődnöm?

*Vendég:* Nem akarok csalódást kelteni önben. A fényképe ugyanis nem elég tökéletes. Az erszénye alig látható.

*Szállodás (sértődötten):* Arra igazán nem vagyok kíváncsi. Különbén is feltételezem, hogy nagylábon él.

*Vendég:* Igen. A lábai határozottan nagyok.

*Szállodás:* Az a fő, hogy barátságos legyen.

*Vendég:* Szívesen barátkozik akárkivel. De az erszényéhez nem enged nyúlni.

*Szállodás (ingerülten):* Hagyjuk azt az erszényt.

*Vendég:* Pedig ez fontos.

*Szállodás:* Ha Angliából jön, természetes, hogy fontos.

*Vendég:* Képzelteti, mennyi bámulója lesz. Az erszénye egyszerűen tüneményes. Szavamra, tüneményes.

*Szállodás:* Éppen itt az ideje, hogy egy kicsit felendüljön az idegenforgalom.

*Vendég (csodálkozva):* Kiről beszél?

*Szállodás:* Az ön külföldijéről, aki Londonból jön.

*Vendég:* De hiszen az egy kenguru, melyet az Állatkert vásárolt meg.

*Szállodás (rezignáltan):* Gondolhattam volna mindjárt. Ha egy külföldi Pestre jön, az csak állat lehet.

*Dymi.*

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

IMÁDSÁG.

Ki ülsz az égben a vihar felett,  
En istenem hallgass meg engemet.

Hozzádmegy szívem és ajkam dadog,  
Hazámért reszketek, magyar  
[vagyok.

A népekkel ha haragod vagyon,  
A magyarra ne haragudj nagyon.

Ne haragudj rá, bűnét ne keresd,  
Bocsáss meg néki, sajnáld és szeresd.

Szeresd, vigyázz rá istenem, atyám,  
El ne vesszen a sötét éjszakán.

Mert itt a népek nem tudják, mit ér,  
Hogy olyan jó, mint a falat kenyér,

Hogy nem szokott senkit sebántani,  
Lassú dallal szeretne szántani.

Édes istenem te tudod magad,  
A bárány nála nem ártatlanabb.

Te tudod ezt a fajtát, mily becses,  
Milyen takaros, mily kellemetes.

Te látod életét minden tanyán,  
Te tudod, hogy beszél: édes anyám,

Te tudod barna kenyérünk ízét,  
Te tudod a Tisza szőke vizét.

Te tudod, hogy itt milyen szívesen  
Hempereg a csikó a füvesen.

Tudod a nyáj kolompját ha megyen,  
Édes szőlőnket tudod a hegyen.

S keserű könnyeink tudod, Uram,  
Hogy mennyit is szenvedtünk  
[csakugyan.

S hogy vig esztendőt várunk  
[mindenér  
S hisszük, hogy lesz még szőlő,  
[lány kenyér.

Óh keljetek a magyart védeni,  
Ti istennek fényes cselédei:

Uradnak mondd el forró, drága Nap,  
Hogy kedveled te délibáodat.

Dicsérjed a Balatont, tiszta Hold,  
Hogy szebb tükröd a földön sohse  
[volt.

Csillagok, értünk könyörögjetek,  
Kis házak ablakába reszketeg.

Szertesét este mennyi mécs  
[ragyog ...  
Könyörögjetek értünk, csillagok!

Szép Ernő.



Legújabb pongyoladivat.

**Hajsütővasak,** melegítő-  
lámpák,  
dróthajtók elsőrendű kivitelben

**ZÉLENKAI R. L.** IV, SZERVITA-TÉR 6. sz.  
alatti cégnél kaphatók.  
:: Fennáll 1837 óta

**„HYGIEA”**

has kőkők, fűzők, melltartók és gummiharisnyák  
a legtökéletesebbek.

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

## Jó gazdasszony.

**Füstölt kolbász és sonka** gyakran penészedik, ha az idő melegebbre fordul, az ellen legjobb a következő szer: nagyon finomra tört konyhasót tányérban annyi vízzel kell összekeverni, hogy pép lesz belőle, ebbe tegyünk egy késhegynyi salicylsavat, keverjük össze s ezen péppel mázoljuk be a penészes kolbászt vagy sonkát, néhány perc múlva a penész egészen eltűnik s pár nap alatt a kolbász egészen be lesz vonva finom jegecikkel, melyek minden további penészképzést meggátolnak. A még nem penészes kolbászt és sonkát, füstölt nyelvet, szintén be kell kenni ezen sópéppel s így bár nyár közepéig is eltarthatjuk penésztől menten. Főzés előtt néhány órára hideg vízbe áztatjuk, miáltal a fölös só kivonatik.

**Hogyan kell vizet forralni?** Ha ezt valamely háziasszonytól kérdeznők, bizonyára megharagudna érte, mert hiszen azt csak tudja minden konyhaszolgáló is. Pedig mégis merjük állítani, hogy csak kevesen tudják, hogyan kell vizet *célszerűen* forralni, mert ha azt tudnák általánosan, akkor nem adnának némely házban többnyire zavaros, rosszízű teát s a kávé is jobb volna. A vízforralásnak titka csak ebből áll: a friss vizet tiszta, átmelegített üstbe vagy serpenyőbe — vagy hát amilyen edényben éppen forralni akarják — kell feltenni s minél hirtelebberen forrásba hozni, jól betakarva, amint forr, rögtön fel kell önteni teára vagy kávéra. Ha a vizet soká hagyjuk forni fedő nélkül, akkor annak minden jó része elpárolog mint gőz és csak a meszes, vasas, sőt rossz kút- vagy folyóvíznél ammoniák, agyag, salétrom, selejtes, zavaros salak marad hátra, ez pedig nemcsak hogy rossz ízű, zavaros, de egészségellenes is.

## Aszalás.

### A zöldség és a gyümölcs eltartása.

**A paraj és a sóska** szárításához kiválasztjuk a legszebb leveleket s azokat megtisztítjuk a szártól, megmossuk és forrázás nélkül aszalólapra szétszórjuk s körülbelül másfél óráig aszaljuk 65—70 Celsius fokú melegben. Ezután a levegőn hagyjuk ugyancsak az aszalón, mindaddig, míg kis nyirkot vesz magába és ekkor szellős helyre elraktározzuk télire.

**A meggy aszalásához** teljesen érett és hibátlan édes meggyet vegyünk. Megtisztítjuk a száraitól s lehetőleg vízben nem mossuk, csak egy vizes ruhával letörölgetjük és aszalóra helyezzük. Napon is igen könnyen és szépen lehet megszalni, míg mesterséges melegben 65—70 fok meleg szükséges s ekkor 3—3½ óráig tartjuk a kemencében. Kemencéből kivéve még egy kis időre a levegőre tesszük s azután zacskókba elrakjuk.

## Konyhatitkok.

**Tudnivalók a befőtt készítésénél.** Mindezen célra szánt gyümölcsnek a legszebb, a legjobb s legegészségesebb fajtának kell lennie; éretlen ne legyen, mert ez a tulajdonképeni ízt felismerhetetlenné teszi, de puha sem. Úgy kell azt választani, amint nyers állapotban élvezzük. A cukrot — mindig a legfinomabbat — tiszta folyóvízzel főzzük, a szirupot lehabozzuk. Éppen így az üvegnek, kötésnek, — melyhez finom itatóspapíros, marhahólyag, jó erős spárga szükséges — a legtisztább állapotban kell lennie. A pároláshoz az üvegeket nem állítjuk többé üstbe, — ami nem praktikus —, hanem a bádognál plébából hosszú, széles, négyszögletes medencét készítünk, fogóval ellátott fedővel. Az egésznek nem kell nagyobbnak lennie, mint hogy 15—20 félliteres üveget, kevés szénát — melybe minden üveget betakarunk s mellyel a medence fenekét is kirakjuk —, bele lehessen rakni. Magassága egy ujjnyival legyen nagyobb az üvegeknél. Ha a tűzhelyet mérsékelten felhevítjük, az elkészített medencét reáteszük, azt az üvegek felénél feljebb tiszta vízzel megtöltjük s a fedővel befedjük: gondosan kell figyelniünk a fővés kezdetére. A forrás beállta után 3—4 perccel a medencét a tűzhelyről levesszük s az üvegekkel együtt kihűlni hagyjuk.

## Fagylaltok és krémek.

**Diókrém, hidegen.** 2 deci tejfölt, 6 tojás sárgáját, 14 deka cukrot, 3—4 kanálka rumot, szegfűszeget, vaniliát és fahéjat összevegyítünk és ebből sűrű krémet főzünk, aztán elvesszük a tűztől s mindaddig keverjük, míg áthűl, akkor adunk bele 6 tojás fehérjéből vert kemény habot és ½ kiló diót, héjastól megmérve. Használatig jégre tesszük.

**Narancsfagylalt.** Dörzsöljünk ½ kiló cukrot, de ne igen mélyen, nehogy keserű legyen, 2 narancshoz. E cukrot ½ liter vízben szörppé főzzük s langyosra kihűtjük. Ekkor 10 narancs s 3 citrom levét adjuk hozzá, jól összevegyítve a szörppel, hűlni hagyjuk. Fagylaltszelencébe töltve úgy bánunk el vele, mint más fagylalttal.

## Italok.

**Köményes likőr.** ½ liter alkoholba töltünk 10 deka köményesszenciát, adunk bele fél kiló sűrűre főzött cukrot és ¼ liter vizet. Mindezt jól összekeverjük és 6 hétre félretesszük pihenni.

Ugyanilyen módon készül minden likőr. Drogériában veszünk hozzá különféle esszenciákat, kivéve a kávé- és csokoládé-likörhöz, amelyekhez otthon főzött erős kávé és csokoládét használunk.

**Hölgypuncs.** Az itt leírt puncs nem olyan erős, azért kedvelik a hölgyek és igen alkalmas estélyek-

hez, mikor a felhevült táncosoknak, kik gyakran oltják vele szomjukat, nem árthat meg olyan könnyen. 16 g igen finom teát 1½ liter forró vízzel leforrázunk és ha a tea illatos és színes lett, átszűrjük és 6—8 narancs levét belenyomjuk. 375 g cukorral megédesítjük az italt, előzőleg 2—3 narancs héját a cukron ledörzsölve. A puncsot felhevítjük, de forrás előtt elvesszük a tűzről és beleöntünk egy palack arakot vagy cognacot és ¼ liter maraschinót. Melegen tálaljuk.

## Befőzés.

### Gyümölcs rumban.

A jó háziasszony egyik büszkesége a rumban el-tett gyümölcs, melynek az a nagy előnye van, hogy bármikor felbonthatjuk, kivehetünk belőle, ismét le-kötve a megromlás veszélye nélkül eláll.

A rumban való eltevéshez leginkább az illatos gyümölcsöket használjuk, melyeknek aromája adja egyik legnagyobb értékét. Körülbelül vegyünk egy három literes üveget, melybe 1½ liter rumot öntünk (nem túlerőset) és teszünk bele 75 deka cukrot. Meg-kezdjük a legelső gyümölcs berakását, az illatos epret, vagy a szamócat. Rakunk belőle a kannába egy sor gyümölcsöt és tetejére ugyanannyi cukrot, mint a gyümölcs súlya. Tehetünk következő gyü-mölcsnek cseresznyét s ismét egy sor cukrot és így tovább, az egész idény minden gyümölcsét. Termé-szetesen minden gyümölcsberakás után a kannát jól lekötjük. Az erőshéjú gyümölcsöket, mint szilva, barack, alma, körte, lehámozva, kettőbe, vagy cik-kekbe vágva és mag nélkül tesszük el. Ügyelnünk kell arra, hogy a gyümölcsréteget a rum teljesen el-borítsa.

Lehetőleg ezüstkanállal vegyünk belőle, mert ezt a gyümölcsev nem támadja meg.

## Háztartás.

### Egyről-másról.

Sokan azt hiszik, hogy csak a gazdag ember ren-dezheti be a lakását, a szobáját s az egész házát ké-nyelmesen.

Ez egy nagy tévedés.

Alegszegényebb ember is, a kunyhó szobácská-jában is feltalálhatja a kényelmet, ha azt a szobács-kát értelmes, felvilágosult, házát és családját minde-nek felett szerető nő úgy rendez be, hogy abban izlés, tisztaság és kedélyesség honol.

Ahol például rendetlenség, összhangzás nélkül össze-vissza vegyített színek sértik a szemet s a szép-érzéket; ahol romlott, kellemetlen szagú levegő sérti az orrot, a szaglás érzékét; ahol mogorva félhomály s komor hangulat fogadja az embert: ott senki sem

érezheti magát otthonosan, az a lakás és az a ház senkire nézve sem lehet kellemes.

Hogy melyik házban örködik a házát és családját szerető nő, azt már a ház külsején is észre lehet venni; mert legyen az bár náddal vagy szalmával fedett házikó, de ha a tapasz nincs róla lehullva, ha hófehérre van bemeszelve, ha utcára néző ablaküve-gei tiszták, virágos párkányai, zöld redőnyei barát-ságosan tekintenek reánk: ott rend és béke honol, annak a háznak a kapuján belül felüdül a lelkünk, mert a ház udvarában, a kertjében, a ház belsejében példás tisztaságot és rendet találunk.

A konyhában minden edény ragyog, a szobában minden a maga helyén van; a kamarában s a pincé-ben minden szükséges dolog azonnal a kéznél van, röviden a ház és a háznak minden tája kedves és kellemes.

A háztartásban minden háziasszonynak, különö-sen az olyan tápszerekből, amelyek el nem romla-nak, nagyobb mennyiséget kell beszereznie s ezeket az első kézből kell vásárolni. Minden háztartásban csaknem kétszeres árt fizet például a fáért, cukorért, kávéért, lisztért stb. az, aki kis mennyiségben vásá-rol; épp úgy tetemes kárt szenved az, aki silány húst és elnyomorított baromfit vásárol csak azért, mert olcsóbb. Ne feledjük, hogy egy kiló jó hús éppen annyi tápanyagot tartalmaz, mint három kiló silány hús s így a sovány baromfi az elkészítésnél 67 százalékot veszít.

Minden háziasszony igyekezzék az alkalmas hul-ladékot célszerűen felhasználni. A hús- és hal-hulla-dékok, inak, bőrök, csontok nagyon alkalmasak leve-sek és mártások készítésére; a tészta-, hús- és hal-maradékból fásírozott hús-pogácsa s töltelék készí-tető; a leszedett zsiradékkal főzeléket lehet berán-tani és így tovább.

A takarékos háziasszonynak a nyersen s elkészít-tetlenül maradt anyagokat is fel kell alkalmas idő-ben használnia s arra kell ügyelnie, hogy el semmi ne romoljék.

Az ilyen takarékoság tetemes hasznot hoz a ház-tartásban.

## Előétel.

**Finom előétel.** 60 deka borjúhúst pörköltnek el-készíteni, közbe 10 evőkanál rizst vajjal puhára párolni 1 kg karfiollal, ½ kg spárgát puhára főzni sósvízben, ½ kg zöldborsót vajban puhára párolni, 20 deka champignont vajban kevés zöldpetrezse-lyemmel párolni, a spárgát és a karfiolt darabokra vágni s az egészet a hússal összekeverni, egy tálon lehinteni 10 deka parmezán-sajttal és 3 tojásból rán-tottát ráönteni, s végül 10 deka sonkát finomra aprítani és rászórni.

Ezen mennyiség 8—10 személynek elég.

## Levesek.

**Ráklevés.** 20 darab rákot kefével tisztára mosva, húslében köménymaggal és petrezselyem zöldjével megfőzzük. Ha megfőtt a rák, kiszedjük ollóiból és farkából a húst, de vigyázva, hogy az egészben maradjon; a többi részét a ráknak hajastól együtt mozsárban megtörjük és azt vajban megpároljuk, később egy kanál liszttel meghintjük, azzal szintén pároljuk, azután a ráklével feleresztjük, forrni hagyjuk, finom szitán átszűrjük, ismét forrni hagyjuk és pirított zsemleszeletekkel és a rák húsával felszolgáljuk.

## Halak.

**Tüzdelt csuka gombamártással.** 1½ kg csukát megtisztítunk, lepikkelyezünk és hosszában szétvágjuk. A bőrét lehúzzuk, a szálkáit kiszedjük és keresztben három ujjnyi széles filékre szeleteljük. Nagyon finomra vágott szalonnával vigyázva megtüzdeldjük a halat, egy alkalmas edényt vajjal kikenünk, a megsózott és citromlével megöntözött csukaszleteket belerakjuk, kevés olvasztott vajjal leöntjük és egy vajaspapírossal leborítjuk. Negyedórával a tálalás előtt betesszük a sütőbe és néhány pernyi párolás után hozzáöntünk egy pohár fehér bort és többször megöntözzük, míg elkészül. Azonnal tálaljuk. A hal levéhez egy kis vajat kavarunk, champignon-szeleteket adunk hozzá és e mártást a filékre öntjük.

## Főzelékek.

**Zöldborsó franciásan.** Kell hozzá 2 liter apró cukorborsó, 6 darab apró mogyoróhagyma (új hagyma), egy kisebb szép fejessaláta, 15 g só, 5 g cukor, 6 deka vaj, egy késhegynyi liszt és egy pohár víz. Olvasszunk fel 4 deka vajat, tegyük bele a zöldborsót, metéljük fel a salátát, adjuk hozzá az apró hagymával együtt, fedjük be és tegyük erős, nyílt tűzre néhány pillanatig, öntsünk rá vizet és sót, pároljuk 15 percig, keverjük hozzá a cukrot és pároljuk, míg a zöldborsó meg nem puhul, olvasszunk fel a hátramaradt 2 deka vajat, keverjük vele a lisztet és egyesítsük a zöldborsóval.

## Pecsenyék.

**Vesepecsenye-szelet rostélyon sütvé.** Szép puhára veregetett filet-darabot minden intól, hártjától megtisztítunk és ujjnyi vastag, rézsútos szeletekre vagdalva, kotelette-késsel szélesre veregetve és kerekre metélve, két oldalán megsózva, lapos cseréptálba helyezük; néhány kanál finom olajjal, vagy friss forró vajjal leöntve, kerekre vágott papírral befedve, néhány óráig marinirozzuk. A tálalás előtt

egy negyedórával a rostélyra egymás mellé helyeztetnek és erős parázson hirtelen süttetnek, aminek négy-öt perc alatt kell végbemenni. Ha saját levükben megsültek annyira, hogy már nincs bennük vér, szépen koszorú-alakban tálra helyeztetnek, forró glace-szal megkenetnek, alá jó mártást öntve, rögtön feladatnak. Pirított burgonyát szeletbe vágva, vagy tejföllel készült pürét is adhatunk hozzá.

## OTTHON, HÁZI ÉS CSALÁDI TANÁCSADÓ

**Ártalmatlan hajfestőszer.** 5 deka tiszta disznózsírt fehér viasszal kell felolvasztani és elkeverni és 2 deka elefántesont-szénport (Elfenbeinschwarz) jól elkeverünk vele és tégelybe tesszük. Ez a festék ugyan nem tart sokáig, de szép sötét színt ad a hajnak és ha gondosan bedörzsölik vele a haját, úgy, hogy a fejbőr ne festessék meg, nem igen észrevehető s ami sokat ér: teljesen ártalmatlan.

**Korai redő ellen jó szer az opodeldok;** vászonra kell kenni és azzal az arcot bedörzsölni lefekvés előtt és reggel szappan helyett ugyanezen szerrel kell mosdani langyos vízben.

**Az ezüst kanál megfeketedése.** Az ezüst kanál némely ételbe téve azért feketedik meg, mert az illető ételben kénvegyületek vannak. Az ezüstnek a kénhez igen nagy a chemiai rokonsága és vele feketeszínű ezüstsulfidá egyesül. Innét van, hogy az ezüst kanál megfeketedik, ha lágy tojást eszünk vele. Az ezüstsulfid vízben és savakban oldhatatlan lévén, letisztítása csak mechanikai módon (homokkal stb.) sikerül.

**Kénsav és sósav kimutatása az ecetben.** A kereskedésből hozott ecet igen gyakran ásványi savakkal, különösen kénsavval és sósavval van hamisítva. Az ezen testekkel kezelt ecet az egészségre igen káros hatású lévén, fontos dolog ismerni azon eljárásokat, amelyek által a hamisítás felderíthető. A kénsav jelenléte felismerhető, ha egy porcellán tányérban néhány csepp ecetet apróra tört cukorral vízfürdő felett szárazra párologtatunk. Kénsav jelenlétében a maradék sötétbarna, vagy fekete színű lesz. A sósav felismerésére az ecethez pár csepp pokolkőoldatot adunk; ha az ecet sósavval van hamisítva, a pokolkőoldat abban fehér zavarodást, csapadékot támaszt.

## Millió és millió ember

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

Meinl Gyula

# KERTÉSZET

## Hogyan él és dolgozik a bolgárkertész?

A bolgár hajnali 3—4 órától esti 10—11 óráig is dolgozik vállvetve, szövetkezve bandatársaival; a felkelő nap már régen munkában leli; a holdvilág már régen magasan jár, mikor sugaraival betakarózik barakkja helyén. Dibdáb deszkából, rőzséből, hasítványokból összetákolja a lakószobáját; esetleg földből készíti, mint a teknővájó oláhok. A szoba fala mellett köröskörül 60—70 cm magas deszkavackok futnak, úgyhogy közepén csak egy ütött-kopott vaskonyha és egy fenyőfa kecskelábasztal fér el. Díszként a magkereskedők árjegyzéki ábrái szerepelnek és egy-két olyanféle láda, minőket a katona visz magával, mikor bevonul. A felszerelést egy picike függőlámpa és egy fahasogató bolgárbalta egészíti ki. A fűrész már fényűzés lenne. E szoba végében van az előszoba, mely egyúttal kamra is. Félakkora, mint a szoba; rendesen nincs benne semmi. Kívülről ebbe rongy, pléhzárral ellátott ajtó vezet. Különbejártatú, de az előszobához ragasztott az 1—2 kisebb lóra való istálló; ezen innen van a hátul és végén bedeszkázott, nyitott szín, hol a melegágykereteket (10—12 darab à 1—2 □-m) és a melegágyborító szalmafonatokat, zsupot, fagyvédő szárnyékokat, egy kevés szénát tartják. Legtöbbször egy járgányos szeckavágó is itt ócskászkodik, melyen az utazáshoz szükséges szénát aprítja össze. Kívül, a lakházzal szemben van a fedeles, nyári konyha, két oldalán a padka mellett egy-egy tyúktojófészekkel, kutyavacokkal, vaslábbal; végül egy kezdetleges, térdig érő kávájú kerekes kút rendesen szőke vizével egészíti ki a lakház környékét, mely kútban egyetlen vas a veder abroncsa. Két-három minden alakú, hajlékony derekú szekér, favágó tuskó, hasábfa, galy, rőzsecsomók, egy kőszőrülállvány kimeríti a bolgárkertész átmeneti otthonát; sőt, hogy semmi se hiányozzék, egy cica is leugrik a két végén nyitott, tákolt, tapasztott padlásról. Kutyát, ha tart a bolgárkertész, igen jól tart és ezt jól táplálja.

Az elmondottakhoz még csak a készpénzen vett rozskenyeret és majdnem kizárólagosan vegetáriánus (zöldségből álló) étkezést, páratlan józanságot, kozmopolitától (világjárótól) megkívánható vallásosságot adván: tisztán áll előttünk a bolgárkertész, ez a kétharmadában majdnem tiszta, magyar típusú, egyharmadában szerb ember, ki a mult század nyolevanes évei óta lepi el hazánkat mindig sűrűbb rajokban, és pedig, hozzátehetem, ma még nagy szükség is van rájuk. November vége körül hazamegy a banda kétharmada a Balkán köré, hogy február végén, március elején megint itt legyen.

Végh Kálmán Mátyás.

## Keresztrejtvény.

A keresztrejtvény lényege abban áll, hogy a fehér kockákba betűket írunk úgy, hogy azok úgy a vízszintes, mint a függőleges irányban értelmes szavakat alkossanak. A számok mindig az illető szó kezdetét jelölik a meghatározott irányban. A fekete kockák választják el az egyes szavakat egymástól. Pályázhat e lap minden előfizetője, a megfejtések a borítékon „keresztrejtvény” megjelöléssel a Gazdasszonyok Lapja szerkesztőségébe: Budapest, V, Sólyom-u. 16. I. 10. sz. alá küldendők, legkésőbb június hó 20-ig. Az eredmény lapunk 26-ik számában lesz közölve.

Kiosztásra kerülnek a következő díjak:

I. díj 1 kg. Szerencsi csokoládé.

II. „ 1 nagy doboz Cabata-bonbon.

III. „ 1 nagy csokoládé repülőgép.

E három díjon kívül a beérkezés sorrendjében az első tíznek beérkezett helyes megfejtő egy-egy kitünő re-gényt kap jutalmul.

◆	1	2	3	4		5	6	7		◆
8	◆	9			◆	10			◆	11
12	13	◆	14					◆	15	
16		17	◆	18			◆	19		
20			21	◆		◆	22			
	◆	23			◆	24			◆	
25	26			◆	27	◆	28		29	
30			◆	31		32	◆	33		
34		◆	35				36	◆	37	
	◆	38			◆	39		40	◆	
◆	41									◆

### Vízszintes sorok:

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1. Nagy bajt okoz, ha éjjel nincs. | 25. Állatok fekszenek rajta.                   |
| 9. Szőnem.                         | 28. Tisztító eszköz.                           |
| 10. Testrészt.                     | 30. Enélkül nem repülhet-nénk.                 |
| 12. Kötőszó.                       | 31. Állami jövedelem.                          |
| 14. Egészséges főzelék.            | 33. Régi súlymérték.                           |
| 15. Folyadék.                      | 34. Meggondolt ember, nél-küle nem cselekszik. |
| 16. Petőfi használta sokat.        | 35. Szín.                                      |
| 18. Melegben jól esik.             | 37. Mutatószó.                                 |
| 19. Veszélyes foglalkozás.         | 38. Az osztrák címerben előfordul.             |
| 20. A megfejtő ez.                 | 39. Tüskével védekezik.                        |
| 22. Minden szóban van.             | 41. Rákóczi ez volt.                           |
| 23. Maradvány.                     |  |
| 24. Jó, ha a kávé van.             |  |

### Függőleges sorok:

- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 2. Egy nemzet.                       | 11. Ilyen volt a világ-háború. |
| 3. A Gazdasszonyok Lap-jában is van. | 13. Ami nem hegyes.            |
| 4. Minden fa olyan.                  | 15. Ma küzdeni kell érte.      |
| 5. Egy fafajta.                      | 17. Állatok teszik.            |
| 6. Vidék elnevezése.                 | 19. A nemes érzések helye.     |
| 7. Irányt jelez.                     | 21. Gyümölcs.                  |
| 8. Németország is ez.                | 22. Állat.                     |

26. Ettől sülyed a hajó. 32. Gyermeknek szeretik.  
27. Rabló-lovagok tanyája. 35. Állati termék.  
29. Aki gyorsan eszik. 36. Tűzhelyen történik.  
31. A belső szervezet egy része. 38. Tagadó szó.  
40. Indulatszó.

## Leányok az íróasztaloknál.

A gazdasági helyzet fokozatos leromlása mindig több leányt foszt meg otthonától és űz ki az életbe. Mindig több leány kénytelen otthagyni a család kis köztársaságát és a kenyérhajsza tülekedésébe vegyülni, hogy a saját lábán állhasson és élhessen meg. A középiskolák zsúfolásig teltek s minden év végén töbttucatnyi fiatal leány hagyja el az intézeteket, hogy a kereső pályákra vesse magát. Eltávolodnak az otthonától, leányi és női hivatásuktól és minden évvel — amit az írógép vagy a büro íróasztala mellett élnek le — egyre jobban hozzájönnek ahhoz a típushoz, amely a puha asszonyiség megnyilvánulásait észrevétlenül elveszítve, félig-férfias, szoknyás irodistákból kerül ki. Ez a típus látszólag minden komolyabb belső tartalom nélkül csak a csillogásnak kíván élni, a garszonleány sok szabadságát vindikálja magának és nem törekszik, nem óhajt asszonyos-lányos mesterségekben elmélyedni.

Szomorú és korunkra csúnya képet vető tünet az, hogy a leányoknak kenyérkereséssel kell bajlódniuk. Fájdalmas és keserű probléma ez, mert a természet rendje szerint a nő a háztartás ellátására hivatott, aminthogy egész élet- és idegrendszere is speciálisan erre a célra van megalkotva. A mai élet és a folyton súlyosabbá váló gazdasági helyzet azonban törvényt bont, elmozdítja otthonából a nőt és a férfiak versenytársává, irodák és műhelyek proletárjává süllyeszti.

A leányok egy része (nem akarunk általánosítani!) azonban, alighogy kicsit megmelegedett az irodában, abban a hitben, hogy kis grófné módjára kell viselkednie, élnie, járnia és költekeznie, olyan fényűzést kezd, ami mindenkit megtéveszthet a felől: csakugyan kenyeret keresni ment-e irodába, vagy pedig csak azért, hogy más módszerekkel, más területen, más fegyverekkel harcolhasson az örök ellenség: a férfi ellen.

Mindennapi, megszokott kép, hogy az irodista-lányok egy része a módjához és a keresetéhez nem illően öltözködik. Ruha, kalap, cipő, harisnya a legújabb divat szerinti rajtuk és emellett lehetőleg a legfinomabb minőségű. Hónapokig körmölnek azért, hogy egy-egy luxuscipőt vagy csibészkalapot vehessenek maguknak, amit 2—3 hónap múlva már eladnak az ócskásnak, ha szebbet fedeznek fel a kirakatban. A kezüket manikűröztetik, a körmeiket lakkoztatják, a hajukat a kozmetika hozza rendbe, az arcukat és a vékony szájszélüket kárminpiros zo-

máncsal húzza be a rúzs. Az alakjukat mindig erős illatszer ússza körül. Mindennap úgy jelennek meg az irodában, mintha bálba mennének és léha, felületes kacagás a válaszuk a fülükbe sugdosott, nem mindig fehér bókokra.

Ha aztán hazakerülnek, kevés kivétellel elfordulnak a varrótú, a kézimunka és a főzőkanál nőies szerszámaintól, amelyekhez alig is értenek. Az élvezetek és az üres szórakozások után futnak s az udvarlók gombostűretűzésében rikordoznak. Emellett persze ideáloknak, a férfiak ideáljainak tudják magukat, holott a férfi éppen más ideálokat rajzolgat ki magának. Olyant, aki az otthonának és családjának az úrnője tudjon és akarjon lenni, aki szerény és nem csillogó és az otthon egyszerű örömeit élvezni tudja s azokért lelkesedik, a háztartásban pedig „elsőrangú szaktekinély“.

Sajnálni kell minden leányt, akit az élet könnyörtelen kegyetlensége az életbe lök ki kenyeret keresni, de ezt a viszonylagosan kellemetlen sajnálkozást maguk a leányok védhetik ki, ha kissé — hogy úgy mondjam — leányosabbak igyekezzenek lenni. Úgyis tudjuk: mit akarnak. Férfihez akarnak menni. Egyik így, a másik úgy. Egyik szerénységgel, a másik csillogással, illatokkal, testrészetekkel akar szédíteni és hódítani. Ismerve az örök férfit, elmondhatjuk: nem az utóbbi út az, ami eredményhez vezet...

Jó azért, hogy nem minden irodistalány egyforma. Vannak derék, drága, értékes kivételek is s ezek előtt — akik a kenyérharcban sok álmod, sok nőiességet veszítenek értékes ballasztjukból — minden tisztelet kevés.

És vannak irodistalányok, akik előtt még több tisztelet kell. A német faj gyermekei ők, akik a selyemharisnyát, a lakkeipőt, a parfümöt, a folytonos flörtöt csak a regényekből ismerik. Szerény, gyermeki naivságú, a túlságig vitt egyszerűségű gyermekei ők egy nagy fajnak, amely a belső, családi életre nevel mindenkit. Az irodában komoly cipőben, szövet- vagy mosóruhában jelennek meg, illatszer csak legfeljebb a nagy ünnepeken kerül a ruhákra s ha hazajutnak, leülnek a varrógéphez, odaállnak a mosóteknő mellé s segítenek az anyának, aki csak a legritkább esetben tart eselédet, hanem minden házimunkát a leányaival együtt végez el.

Akárhányszor látható a német gépirókisasszony, hazatérés után, amint mezítláb kecskét hajt ki legeltetni s mialatt a szakállas állat füvet ropogtat, a kisasszony folyóiratot olvas az árokparton vagy füvet kaszál az otthoni házinyulaknak. És sokszor látható, amikor hátán a fehérneműs puttonnyal, háziruhában, viszi a ruhákat mángorolni. Emellett énekiskolába járnak, többféle hangszeren játszanak s társadalomtudományi műveket olvasnak.



Minden vasárnap csoportosan vándorolnak a hegyek közé, férfiakat is kimerítő túrákra s bár fiúk is vannak a társaságban, a mamáknak sohasem jutna eszükbe aggódni a leányaik miatt. Vidám, csapongó, bohóctermetűk mellett is életgondok alatt roskadozó leányok ezek, akik a keresetükön a család életét jobbítják s az apa gondjait könnyítik, ahelyett, hogy színes, suhogó szépségpótléokra szórják ki. Öntudatlanul, póz nélkül bizonyítják be: milyennek kell lennie annak a leálynak, akit az élet véres gondjai az otthon melegéről a sivár irodába korbácsolnak. Minden csodálatom az övék.

Péchy-Horváth Rezső.

## SZINHÁZI LEVÉL

*Nagyságos Asszonyom!*

Gyászjelentéssel kell kezdenem. A Rakéta-kabaré harminc napos agonizálás után, életének harmincadik napján jobblétre szenderült. Béke lebegjen porai felett. Egyelőre azonban csak *Béke*-ffi lebeg fölötte, követelvén a gázsiját, amellyel tartoznak neki.

Mielőtt azonban felszárítaná könnyeit, Nagyságos Asszonyom, legyen elkészülve még egy nagy csapásra. A Kamara-színház, amely már régóta tetszhalott volt, most végre megkönyörült a pesti közönségen és végleg a föld alá került. Pardon, most veszem csak észre, hogy a hasonlat sántít, mert a Kamara azelőtt is a föld alatt volt. De ha a helyiség alatta is állott a földszíne, az ott előadott darabokról már nem mondhatjuk ezt. Sőt! Éppen az idézte elő korai halálát, hogy egyszerre olyan adagolásban nyújtott igazi irodalmat, amelyet nem bírt el a bárgyú operettekől megcsömörlött és francia kaviártól felizgatott pesti gyomor. A középutat Schöpflin Aladár színműve találta el, amely éppen annyi irodalmat adott, amennyire ennek a régi izléséből kinevelt, elromlott színházélvező pestieknek éppen szükségük volt. A darab annyira tetszett, hogy valahányszor színre került, előállott az a szokatlan helyzet, hogy a nézőtéren többen voltak, mint a színpadon. Más darabok előadásakor ugyanis éppen fordítva volt. Még potyajeggyel sem lehetett a közönséget idecsábítani. Schöpflin Aladár színműve azonban megtörte a jeget. Ő az első hazai szerző, aki egy tisztultabb izlés felé tudta irányítani a pesti közönséget. És színházi kultúránk fejlődését fogja jelenteni, ha a darab a Nemzeti Színházban ugyanilyen érdeklődést lesz képes kiváltani. Kívánjuk ezt a szerzőnek és kívánjuk a közönségnek is. A *Vége van a nyárnak* ezúttal csak a Kamarában van vége. Mihelyt az igazi nyár elkezdődik, a naptárt megcáfoló színlap ott fog ékeskedni a Nemzeti Színház plakátjain. És azt hisszük, még

akkor se lesz vége, amikor egyszer majd csakugyan vége lesz a nyárnak.

Majdnem elfelejtettem, Nagyságos Asszonyom, jó, hogy eszembe jutott. A Magyar Színházban megint egy bemutató volt. Ön mosolyog rajtam, hogy ezt csak így, apropó emlitem? Higyje el, Nagyságos Asszonyom, még apropó sem érdemes erről a bemutatóról beszélni. *Az ötórai vendég* nem szalonképes. Ne is ültesse az asztalához, Nagyságos Asszonyom. Nem érdemli meg az Ön vendégszeretetét. *Az ötórai vendég* természetesen francia szüklőtől származik: *Hennequin* és *Webertől*, akik az úgynevezett győző államok kultúráját képviselik. Hát gyalázatos kultúra, az bizonyos. És ha a Magyar Színház csak azért adatta elő a darabot, hogy lássuk, milyen nivótlanná süllyedt az egykor egetverő francia géniusz, akkor megbocsátunk mindent. Mert ez a darab csak azt bizonyítja, hogy irodalmában szánalmasan legyőzött nemzet lett a győző francia.

Még valamit, Nagyságos Asszonyom. A Király-színházban egy új operette megy *Régi jó Budapest* címmel. Tény, ami a színpadon van, az valóban a *régi jó Budapest*. Csak ami a nézőtéren van, az nem a régi jó. De vigasztalja a szerzőt az a tudat, hogy van valami, ami a nézőtérnél is üresebb. És ez: az operett szövege. Úgy látszik, az Unió igazgatósága mostanában nem is annyira a helyárat, mint inkább darabjainak nivóját *szállította le*, amelynek hatása az Unió ismeretes válságát eredményezte.

A budai Horváth-kert az építőmunkások számaiktól hangos. Már befejezés előtt áll a nyári színkör átalakítása, amely Sebestyén igazgatónak milliárdokba került. Nekünk, a régi színkör szerelmeseinek, egy kicsit fáj a szívünk látni a szétszedett deszkafalakat, a lerombolt nézőteret, a primitív-ségében kedves páholyokat, a mennyezetre festett régi képeket, melyekre szünet alatt áhítattal emeltük tekintetünket, mondom fáj, nagyon fáj nézni ezt a felfordulást, mint ahogy fáj az ifjúság, amikor már elmúlt, de ha arra gondolunk, hogy az átalakított színkör fokozottabban eléghítheti ki a kultúra igényeit, akkor belenyugszunk és a régi színkört eltéve emlékeink közé, a direktor személyéhez fűzött bizodalommal tekintünk új nyári hajléknak jövője elé. Reméljük, hogy a színkör csak külsőségekben lesz új, értékében és tradícióiban a régi, felejthetetlen, budai marad.

Kellemes ünnepeket kíván és kezeit csókolja  
őszinte híve

Mihály.

**HASKÖTŐK, MELLTARTÓK**

EGÉSZSÉGÜGYI CIKKEK KÉSZÜLNEK

**SZLATKY DÁNIELNÉ**

személyes vezetése mellett

**BUDAPEST VIII, BAROSS-UTCA 66—68.**

## REGÉNY.

Kanáry Zoltán.

Irta: Ráskai Ferenc.

28. folytatás.

Mégkérdezte és máris tolmácsolta:

— Azt mondja, hogy ez nála nem fortély; nem boszorkányság, hanem művészet, mert ő nem más, mint Miss Goldwin, a világhírű gondolatolvasó, aki holnap produkálja magát először az Orfeumban.

— Hja vagy úgy! — vetette föl a fejét a rendőr és a tarkóján vakart egyet. — Akkor ne utazzék villamoson, mert hiszen a kocsiban minden második férfi gondol a hölgyekről valamit.

Nevetés jutalmazta a rendőr bölcsességét.

Még akkor is nevettek, amikor a villamosban ismét elhelyezkedtek.

Azonban úgy a cilinderes, mint a gondolatolvasó művész eltűnt.

Eltűnt mind a kettő a tömegben, mely időközben háromszáz főnyire is dagadt a készülő hecc láttán.

Ha azonban valakinek kedve lett volna nyomukba szegődni, nem kis meglepetéssel láthatta volna, hogy a Gyár-utcában már együtt mentek tovább, a cilinderes úr meg a felháborodott művész és hogy hozzájuk szegődött az a bajusztalan fiatalember is, aki a rendőrnek oly buzgó tolmácsa volt.

Egy ötletesen megrendezett reklám-hecc volt az egész, semmi más.

Kanáry Zoltánnak azonban nem hiányzott a dáma, annál inkább, mert a szóke kislány felszállt és folytatta útját.

A Király-utcánál sok volt a leszálló és kevés az új utas. A Dob-utcánál szintén. Lett volna most már hely a kislány közelében, de azért Zoltán nem ült le. Továbbra is kinn maradt a perronon és onnan figyelte. Szembe ült vele, nézhette kedvére, anélkül, hogy annak figyelmét magára vonta volna.

A Wesselényi-utcánál egy házaspár szállt föl. Nyomukba egy fiatal lány. A házaspárról csak azt a megfigyelést tette Zoltán, hogy középkorúak. Meg hogy nyilván újgazdagok, mert az asszony úgy viselkedésénél, mint ruházódásánál fogva különösen hangos volt. Szembe ültek le a kislánnyal. Míg a velük jött lány melléje. Az utóbbi a társalkodónó szerepét tölthette be a házaspárnál.

Hogy a szóke kislánynak vizavíja és szomszédja akadt, Zoltán még zavartalanabban figyelhetette. A kislány ugyanis nem vette le szemét az asszonyról. Nézte, valósággal falta, de oly igen megható, szomorú tekintettel. Néha-néha vetett egy-egy pillantást a maga ruházatára, de attól még szomorúbb lett.

Zoltánnak megfájdult kissé a szíve. Talán nem kevésbé, mint ahogy e pillanatban a kislánynak

fájt, amiatt, hogy nem lehet neki is olyan pazar toiletteje.

— Meg fogom szólítani és felajánlok neki egyet a nagybátyám névjegyei közül — határozta el jólesően. — De mikor és hogyan?

És most már nem is csak a kalandvágy dolgozott benne. Az őszinte, nemes sajnálkozás is.

Mindenesetre belenyúlt a belső zsebébe és kivett egy névjegyet a sok közül, hogy kéznél legyen.

— Csak valahol a Ferenc-körúton szálljon le. Arra elhagyatottabb, csenedesebb a vidék. Nem lesz olyan feltűnő, ha megszólítom.

A Rákóczi-térnél állt meg a villamos. A kislány nem mozdult.

— Nagyon jó! — örvendezett Kanáry.

Még nagyobb lett öröme annak láttára, hogy a házaspár viszont felállott. A társalkodónó előre sietett, hogy a leszállásnál kéznél legyen. Az asszony maradt utoljára.

Az utóbbi már a lépcsőnél volt, amikor a kislány hirtelen felugrott és hozzája sietett.

— Asszonyom, nem ön ejtette le? — és feléje nyújtott egy csipke-zsebkendőt.

— De igen, köszönöm...

— Kérem, szívesen — és a kislány visszahúzódtott a villamosba, korábbi helyére.

Zoltán e kis epizód után kész volt a tervével. Esőköpenyét, amit eddig a karján tartott, magára rántotta, annak gallérját feltúrta és hátat fordítva a kislány felé, úgy várta, mikor és hol fog leszállani. Nem kellett már soká várni. Az Üllői-útnál leugrott és keresztülvágott a Körúton a Kinizsi-utca felé. Zoltán utána.

Zoltán az úttest derekán érte el.

— Csakhogy utólértem! — szólította meg.

A kislány meghökkent némasággal nézett föl rá. — Ugyebár, kegyed találta meg pár perccel előbb a feleségem csipkekendőjét? — hadarta kigondolt hazugságát szívdobogva Zoltán.

— Igen, uram — mosolyodott el a kislány.

Már a túlsó járdán voltak.

— Majd hogy szem előtt tévesztettem! Én még ott a Rákóczi-téren felkapaszkodtam a pótkocsira és utánasiettem önnek, hogy...

— A nagyágos asszony már megköszönte — vágott szavába a kis szókeség. Valahogy nem értette, mit akarnak tőle.

(Folytatjuk.)

## Jó gyermekek!

Aki a »Fütyös Ferkó«, a fából faragott deli huszár-legény és a csudaszép Virágszál királykisasszony története című képes mesekönyvet (21 képpel) ajándékba akarja, az írjon a Szerkesztő bácsinak és a levélben mellékeljen 2000 koronát postaköltségre.

# TANÁCSOT KÉRNEK

98. **Dr. F. M.-né, Nagykanizsa.** Veres Pál ma a gyermekfényképészet terén egy teljesen új iszl. olát képvisel. A felvételnél teljesen megszüntette a merevséget, nem ülteti le és nem állítja be a gyermeket, mint mások, miáltal a gyermek a felvétel alatt teljesen kimerül, hanem a gyermeket szabadjára engedi a fényképező masina előtt. A baba azt csinálja, amit akar s mégis a legsikerültebb és a legpoetikusabb kép készül róla. Ha Nagyságos Asszonyom egy alkalommal Pestre jön, készségesen elkalauzolom Veres mesterhez, aki lapunknak egyik pártfogója és művészi irányítója. Különben elárulhatjuk Nagyságos Asszonyom, készülünk minden nagyobb városban előfizetőink gyermekei részére mesedélután rendezni s akkor Veres Pál barátunk is lejön velünk. Majd akkor lapunk kedves előfizetőinek pöttöm legénykeit és a kis komteszeket a fényképezőgépek lencséje elé fogja állítani.

Kezeit csókoljuk  
*Szerk.*

99. **Ismét egy kéréssel jövök.** Melyik kedves társnőm volna szíves megmagyarázni a „Tantalusi kínok”, szólás-mondás eredetét. *Egy könyvbúvár, Szigetvár.*

100. **Van-e olyan könyv,** amely a „Válás eseteit, a házasság felbontásának, megtámadásának ágas-bogas eseteit népiesen ismerteti? *Z. O.-né, Győr.*

101. **Akác- és pirosrózsaszíromból** szeretnék házilag parfómöt készíteni, melyik kedves olvasó ismeri az elkészítés receptjeit? *K. Gyuláné, Hatvan.*

## ÜZENETEK

94. **Egy könyvbúvár, Szigetvár.** „Lássuk a medvét.” A XIX. század 30-as vagy 40-es éveiből való, kétségtelenül magyar színész-anekdota szerint, az alföldi gányó, Kecskeméten medvetáncoltatónak vélvén a „komédiásokat”, egy darabig csak hallgatta a színdarab előadását, aztán közbekiáltott: „Ej, mire való a sok beszéd! — Lássuk a medvét!” *P. I.-né, Kecskemét.*

95. **Zenekedvelő leány, Budapest.** „A kis Maret” című Mascagni-féle operát először Veronában mutatták be. *Szerk.*

96. **L. Jánosné, Kaloosa.** A legtöbbször adott magyar színdarab nálunk a „János vitéz” — 600-nál többször játszották. *Üdv. Szerk.*

97. **K. E.-né, Törökszentmiklós.** *A recept-versenyben, minden előfizetőnk résztvehet.* A cél az, hogy lapunk kedves előfizetői egymásközött kicseréljék a legjobb és a legolesőbb receptjeiket. A recept kiterjedhet a befőzés, aszalás és háztartás minden ágára is. A minősítést lapunk t. előfizetői adják, akik azt velünk levéltileg közlik, hogy hányadik számú receptet próbáltak ki és azt, hogy sikerült. A verseny még 6–8 hétig fog tartani és akkor nyilvánosságra hozzuk a győztesek névsorát és a szép és értékes nyereményeket. Az első recept-verseny eredményét lapunk 13-ik számában közöltük. Méltó tassék tehát minél több receptet beküldeni. A Törökszentmiklósiak híresek a jó konyháról! Kézsókkal *Szerk.*

### Válasz a válaszra „Álmodik a tisztaság”.

Nagyságos Asszonyom! Ismeretlenül, kézsókkal kérek bocsánatot azért, hogy ezen kis válasz keretében védelmére kelek „Álmodik a tisztaság”-nak. Ha mindenki ilyen meggyőzően és őszintén tudná védelmezni a maga igazát, mint Nagyságos Asszonyom, akkor most nem tudnám meghajtani az elismerés zászlaját. Talán nem lesz egészen érdektelen, ha bonckés alá vesszük az *inkriminált cikket*

és külön a választ. Nézzük a címet: „Álmodik a tisztaság”. Egészen ártatlanul magyarázza a cikkíró, hogy a tisztaság alszik. Egy megállapított tény. Ha valaki nincs ébren, akkor alszik és feltételezhető, hogy álmodik is. Az első mondat szintén félreérthetetlenül mondja „Dübörög a jazz-band! És tényleg! Igaza van! Az a dübörgő micsoda olyan kellemetlen valami, mint a trianoni béke. Igazságtalanság az eszményi zene ellen. *Folyik a pezsgő!* Ennél a mondatnál egy kicsit hosszasan kell időznünk. A pezsgő, mint cseppfolyós test, természetesen folyik. Hogy kiknek telik rá? Erre teljesen megbízható feleletet csak az éjjeli mulató- és bártulajdonosok tudnának adni. A pezsgő — miután borpárlat — élvezője mámorosabb lesz, *megbomlanak az idegek és örvöng a vér.* Megbomlott idegekkel és örvöngő vérrrel nem lehet visszaszerezni a régi, boldog, nagy Magyarországot! Cikkíróból ez a nemes fájdalom tört ki, mikor elénk tárta azt a tükröt, melyben saját orcánkat, a „Várost” látjuk meg. Nagyon helyesen állítja be példaképpen a falut, a maga józan tisztaságával. *Mert csak a falu glóriás lelkének gyémántlapján lehet felépíteni az új boldog Magyarországot!* Nekik nincs szükségük dübörgő jazz-bandra, sem pezsgőre. Megélnék anélkül is! Röviden összefoglalva a cikkben felemlített igazságokat, nem haragudhatunk írójára, amiért — bár talán kissé kellemetlenül érinti is a várost — feltárja előttünk a valót. Mert, hogy a valóságnak megfelel a szerző által használt kitétel, az vita tárgyát nem képezheti. *Eddig a cikk.* Nagyságos Asszonyom válasza megdönthetetlen tény szöveg le. Azonban a beállítás kissé mégis egyoldalú, elfogult. A cikkírónak nem szándéka éket verni a város és a falu közé, hanem kiegyenlíteni az ellentéteket. Egyoldalú, elfogult, azért, mert csak Nagyságos Asszonyom nézőpontján van felépítve a válasz és nem a nagy általánosságnak megfelelően. A vád, hogy „Szerkesztő úr nagyon rossz szolgálatot tesz, ha az amúgyis a város ellen hangolt falut ilyen beállítással még inkább elriasztja”, nem állja meg helyét! A Szerkesztő úrnak elsőrendű kötelessége mindig tárgyilagos cikket közölni, a megértő, művelt közönség számára. Ha ezt nem tenné, nem tudna megfelelni hivatásának. Megvagyok győződve arról, hogyha néha-néha ilyen parázs véleménykülönbség van is előfizető és szerkesztő között, a lap szemléli része ellen kifogást emelni nem lehet. Hódolatteljes kézsókkal megégyezzer bocsánatot kérek Nagyságos Asszonyomtól, hogy bátor voltam cikkével foglalkozni.

*Berján, aki se nem városi se nem falusi.*

**Tisztelettel bejelentjük,** hogy lapunk ezentúl állandóan 20 oldal terjedelemben havonta háromszor, úgy, mint a megszűnt „Háztartás”, 10-én, 20-án és 30-án fog megjelenni. Kedves olvasóink kérésének teszünk ezzel eleget, miután eddig 832 előfizetőnk arról értesített, hogy nagyarányú háztartási elfoglaltságaik miatt egyes példányok olvasásával el vannak maradva, éppen a lap gyakori megjelenése miatt. Ezentúl tehát lapunk minden egyes száma terjedelemben és tartalommal hasonló lesz lapunk pünkösdi számához, sőt ígérjük, hogy az elkövetkező számok még élénkebbek, még kedvesebbek s még ügyesebbek lesznek, mint az eddig megjelenetek. Lapunkban felváltva fogjuk közölni a legmodernebb divatot és a legújabb kézimunkát, megfelelő magyarázattal és utasítással, kedves előfizetőink gyermekei részére pedig lapunk minden egyes számában a már megkezdett gyermekmesén kívül **gyermekposta** rovatot is fogunk vezetni, ezáltal megtakarítjuk kedves előfizetőinknek egy gyermeklap előfizetését.

Kérjük kedves előfizetőink további támogatását s vagyunk szeretetteljes üdvözlettel

a *Kiadóhivatal.*

# PAPLANT, MATRACOT

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart



**SMARZ KÁROLY**  
paplanosmester

BUDAPEST. VIII, ÓR-U. 3.

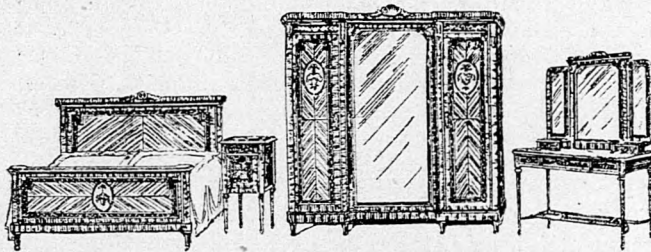
a Baross-utcai  
templom mellett.



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



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



**Modern BUTOR-SZALON**

állandó nagy kiállítása!

Cégtulajdonos: GÁSPÁR NÁNDOR.

**Teljes lakberendezések:** ULLÓLÚT 14. SZ. és  
BAROSS-UTCA II. SZ.

SZABAD MEGTEKINTÉS.

SZABAD MEGTEKINTÉS.

**Női kalap-  
különlegességek**

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

# FRIDOR



Minden államban  
szabadalmazva.

Mindenütt  
kapható.

## hűtőszekrény jég nélkül hűt

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

**Olcso, praktikus, tartos. Ne adjon ki pénzt jégre!**

Egy havi jég árát fordítsa „FRIDOR” hűtőszekrényre, mely örökké tart. Minden háztartásban **nélkülözhetetlen.** Egyedárusító:

## Köves és Társai R.-T.

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

Körzetképviselőt minden megyére átadó garanciaképes egyéneknek.