

GAZDASSZONYOK LAPJA ÉS A MAGYAR URASSZONYOK KÖZLÖNYE

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI FOLYÓIRAT.
MEGJELENIK MINDEN HÓNAPBAN HÁROM-
SZOR: 1., 10. ÉS 20-ÁN. — FŐSZERKESZTŐ:
KERTÉSZ BÉLA. — SZERKESZTŐSÉG: 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.

Hirdetések **kizárólagos** felvétele: **Rudolf Mosse** hirdetési iroda VI, Podmaniczky-utca 49. Telefon 8.39. és 80.40.



KERTÉSZ ELEK

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

Kiváló minőség

és ennek dacára olcsó... az állandó fogyasztásnál meggyőződhetik erről... Ezt tartják a régóta bevált „**Francck**”-féle **kávépótlék**-ről a „**kávédarálóval**”. Ezért kérik praktikus háziasszonyok csakis ezt mindenütt.



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

(Az árak ezresekben értendők.)

Marhahús.

Szegye, gulyáshús I.	1 kgr.	30—
Vesepecsenye, felsál.....	1 „	38—

Borjühús.

Hátulja, I-rendű	1 „	44—
Eleje	1 „	30—
Borjómáj vagy velő	1 „	30—
Pörköltnek	1 „	14—

Sertésbűs.

Karaj, I. osztály	1 „	44—
Comb, lapocka, tarja	1 „	32—
Oldalal	1 „	26—
Tepertő	1 „	29—
Szalonna, olvasztani való ..	1 „	25—
Háj	1 „	29—
Zsír	1 „	30—
Sonka, fűst., hátsó	1 „	50—60
Kolbász, nyers	1 „	40—45
„ fűstölt	1 „	30—50
Virsli	1 „	36—
Fűstölt sertésnyelv	1 „	36—
„ marhanyelv	1 „	70—80

Baromfi, élő.

Csirke, rántani való	párja	35—50
„ sütni való	„	50—80
Tyúk	„	70—90
Ruca, sovány	párja	50—70
„ hizott	1 kgr.	22—25
Lúd, hizott	1 „	28—30
Pulyka	1 „	16—
Pulyka-jérce	1 „	20—22
Fiatalliba	1 „	30—33
Fiatallruca	1 drb	50—70

Baromfi, tisztított.

Csirke, sütni való	1 drb.	35—45
Tyúk	1 kgr.	35

Ruca	1 kgr.	30—35
Lúd, hizott	1 „	30—35
Pulyka, hizott	1 „	25—30
Lúdmáj	1 „	70—100
Lúdaprólék	1 „	25
Lúdzsír	1 „	40—45
Fiatalliba	1 „	35—40
Fiatallruca	1 drb	35—40

Hal.

Ponty	1 kgr.	30—45
Harcsa	1 „	40—50
Csuka	1 „	20—30
Apró, kevert hal	1 „	15—
Kecsege	1 „	60—70
Rák	1 drb.	2—3

Tej és tejtermékek.

Tej, teljes	1 liter	6
Tejszín, habnak	1 „	40—50
Tejfel	1 „	24
Teavaj	1 kgr.	80
Tehéntúró	1 „	12—14
Juhtúró	1 „	10—14
Sajt, ementáli, eredeti	1 „	80—
„ trappista, eredeti	1 „	50—
Liptói	1 kgr.	40—50

Liszt és kenyéreműek.

Búzadara	1 kgr.	8:4
0 sz. finom tézstaliszt	1 „	8:2
2 sz. főzőliszt	1 „	8:0
Kenyerliszt	1 „	6:8

Szárzafőzelék.

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

Tojás.

Friss tojás, teatojás	1 drb	1:4
-----------------------------	-------	-----

Zöldség.

Idei répa	1 csomó	2—3
-----------------	---------	-----

Sárgarépa	1 kgr.	3—4
Petrezselyem új	1 „	3—4
Vöröshagyma	1 „	5—6
Sóska	1 „	5—7
Fejeskáposzta	1 „	6
Saláta	1 fej	0:4—0:8
Burgonya, rózsa	1 kgr.	3
Savanyított káposzta	1 „	5
Paraj	1 „	7—8
Retek	1 „	2—3
Új zöldhagyma	1 csomó	0:3—0:4
Új zöldborsó	1 kgr.	6—8
Új burgonya	1 „	3—5
Új kelkáposzta	1 „	4—6
Idei karfiol	1 „	12—16
Új idei uborka	1 „	12—18
„ karalábé	1 drb	0:3—0:4
Fiatalltök	1 kgr.	2—3
Zöldpaprika	1 drb	2—3
Zöldbab	1 kgr.	7—8
Tökkáposzta	1 „	3—4
Kovássos uborka	1 „	18—22

Gombafélék.

Champignon	1 kgr.	50—
Eti vargánya	1 „	40—

Gyümölcs.

Ribizske	1 kgr.	10—
Erdei eper	1 „	50
Citrom	1 drb	1—
Egres	1 kgr.	10—14
Cseresznye	1 „	6—14
Banán	1 „	100
Sárgadinnye (Belegard)	1 „	120
Méz	1 „	26
Sárga barack	1 „	18—20
Málna	1 „	26—30
Meggy	1 „	20—30

GAZDASSZONYOK LAPJA ÉS A MAGYAR URASSZONYOK KÖZLÖNYE

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI FOLYÓIRAT.
MEGJELENIK MINDEN HÓNAPBAN HÁROM-
SZOR: 1., 10. ÉS 20-ÁN. — FŐSZERKESZTŐ:
KERTÉSZ BÉLA. — SZERKESZTŐSÉG: 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.

Hirdetések kizárólagos felvétele: Rudolf Mosse hirdetési iroda VI, Podmaniczky-utca 49. Telefon 8-39. és 80-40.

Nagyanyó.



Valamikor templom volt az otthon, ahol a béke és szeretet oltára állott. Valamikor virágos-kert volt az otthon, ahol csudaszép szív-virágok pompáztak és illatoztak. És ennek a templomnak a papnője, ennek a virágos-kertnek fáradhatatlan kertésze a halk beszédű, lágy simogatású, hófehér hajú nagyanyó volt.

Igen a nagyanyó!... Haján a béke és nyugalom hava, piros arcán a gondok ráncai és a szeretet rózsapírja, csillogó szemében a derű és boldogság fénye. Ő volt a kis család lelke, a soha el nem hervadó rózsalánc, amely a szíveket egymáshoz kapcsolta, a mosoly és vigasztalás még akkor is, ha viharos felhők tornyosultak az égboltozaton. Hangjában szent érzések hegedűje pengett és akkor is volt jóságos, meleg, engesztelő szava, amikor már úgy látszott, hogy a szavak nem segíthetnek. Csöndes estéken beült a vén karosszékbe és körülvették csillogó szemű, kicsiny unokái. És nagyanyó mesélni kezdett. Jó tündérekről, aranyhajú királykisasszonyról, kaesalábon forgó várról, meseországáról, ahol mindenki jó, mert nem is érdemes rossznak lenni. Nagyanyó mesélt, kis unokái pedig csillogó szemmel hallgatták a csodálatos meséket. Később, apa és anya is bejöttek és ők is leültek nagyanyó mellé. Nem szóltak egy szót sem, boldogan hallgatták ők is a szép meséket, pedig nagyanyó csak unokáinak mesélt. Hol volt, hol nem volt, volt egyszer egy hófehér hajú, drága nagyanyó...

Most aztán komor, fájdalmas szavak következnek. Csúnya nehéz idők jöttek, amelyek minden szentet és szépet elsöpörtek és rongyokká szakítottak. Lomtárba kerültek a régi ideálok és a boldogság, a béke hontalanná lett az emberek szívében.

Nagyanyó ma is van, de fájdalmasan cipeli az élet keserves keresztjét. A sarokba húzódik és bánatosan sírdogál, mert érzi, hogy a világ nagyon megváltozott. Valamikor ráértek az emberek arra, hogy nagyanyóval is törődjenek. Megsimogatták hófehér haját, megcsókolták ráncos kezét, elhallgatták kedves mesélgetését.

Ma?... Csak egy jár az eszükben, hogy egygyel többen vannak, egygyel többről kell gondoskodniok ebben a gyilkos életharcban. Eggyel több száz várja a mindennapi kenyeret és ha megbetegszik nagyanyó, orvost kell hívni, az orvos pedig nagyon sok pénzbe kerül. Szegény jó nagyanyó fölösleges, sőt kényelmetlen bútor lett a lakásban, akit csak azért nem dobnak ki az uccára, mert mit szólna hozzá a többi ember!

Nem jól van ez így; higyjétek el! Ne feledkeztek meg arról, hogy a nyár nem tart örökké és egyszer fölöttetek is eljárnak az évek. Kislányok, fiatalasszonyok gondolatok arra, hogy egyszer eljön az élet ősze és belőletek is hófehér hajú nagyanyó lesz. És nagyon fog fájni akkor, ha veletek is úgy fognak banni gyerekeitek és unokáitok, mint ahogy ti bántok szegény nagyanyóval.

Hallgassatok egyszer már a szívetekre is és a kegyetlen életharcban se veszítsétek szem elől a szeretet csillagát. Simogassátok meg nagyanyó ezüstös haját, csókoljátok meg reszkető kezét és ültessétek vissza régi karosszékébe, ahonnan szívtelenül kizavartátok.

És akkor visszatér majd otthonotokba a régi béke és a régi boldogság, mert nagyanyó újra mesélni fog. Egyszer volt egy hófehér hajú, drága nagyanyó, akit elkergettetek, de aki újra visszajött közétek, hogy a szeretetről és a szívről mondjon csudaszép meséket...

FÁJÓSLÁBÚ
urak, hölgyek
és gyermekek

viseljük a világhírű

Chasatta
cipőket

EGYEDÜLI ÁRUSÍTÓ:

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



LOHR MÁRIA — KRONFUSZ vegytisztító, csipke-
tisztító és kelmeifestő

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

A szerelem mindent legyőz.

I.

Amikor a falusi kis állomásra a vonat berobogott, Szücs érezte, hogy a kerekek az ő szívében futnak keresztül. Még egyszer a lányra nézett, aki útiköpenyben, széles kalappal idegesen kutatott egy üres fülke után.

— Isten vele, Olga.

A leány nevetve nyujtotta a kezét.

— Pá magának, Gyuri. Aztán, ha Pestre jön, keressen fel minket.

És felszaladt a kocsis lépcsőjén. Böröndjét Szücs utánasegítette.

— Milyen nehéz... — mondta, de rögtön észre vette, hogy ez a kijelentés búcsúzásul nagyon stilszerűtlen és hozzátette:

— Ebben a bőröndben az álmaidat viszi el... a szívemet... azért olyan nehéz... Hát jó utat, Olga... és sok szerencsét... Kívánom, hogy sikere legyen... és ha majd nagy nő lesz...

Elesuklott a hangja:

— Ha majd... nagy nő lesz... fönt... olykor jussak az eszébe én is...

Olga szeme megtelt melegséggel:

— Köszönöm, Gyuri. Maga mindig jó fiú volt... és én sokszor fogok gondolni magára.

A kalauz a sípjába fúj.

— Isten vele...

A vonat lassan elindult. Füstje beleolvadt az őszi ködbe.

II.

A színiiskola előszobája zsúfolásig tömve volt. Olga nyugtalanul nézett körül. Furcsa öltözetű lányok, kivágott, merész nyakkal, lehetetlen kalapokkal, némelyik arcán szinte vakított a púder. Kifestett szájukon a bizakodó mosoly megzavarta Olgát.

— Istenem, milyen igénytelen lehetek én itt, ezek között.

De aztán a tapsra gondolt, amely nyáron a kasszinó kis színpadán feléje zúgott és ez erőt öntött belé. Hiszen még Vadrocky, a helybeli lap szerkesztője is gratulált neki és kijelentette a becsület-

szavára, hogy vétek volna ilyen tehetséget parlagon hevertetni.

— Kisasszony, iratkozzék be színiiskolába. Ön a jövő Márkus Emiliája.

Hát megfogadta a tanácsot. Most itt van. Elszakadt a falujától, a szüleitől és Gyuritól, szegénytől, akit odahaza már mindenki a vőlegényének tartott. Most bezárta maga mögött az ajtót. Új élet, új álmok, új képvázlatok jönnek. Büszkén, dacosan emelte fel a tekintetét. Kidobta szívéből az emlékeket.

— Mi is várt volna rám otthon? A Gyuri felesége lettem volna... szürke tanítóné. Nem... száz Gyuriért sem hoznám meg ezt az áldozatot.

Valaki megszólalt a háta mögött:

— Kapott már számot?

Ijedten fordult a hang felé. Arcába szaladt a vér. Egy teljesen ismeretlen fiatalember szólította meg. A nevelése fellázadt a tolokodás ellen. De csak egy pillanatra. Azután hirtelen mást gondolt. Mosolyogva felelt:

— Igen. Én vagyok a huszonkettes...

— Akkor hát van időnk. Még csak a tizenkilencnél tartanak. Addig elszórakozhatunk.

Olga vállat vont. Ez a bizalmaskodás nem volt az anyére.

— Faluról jött? — kérdezte a fiú.

Olga lángvörös lett.

— Miért? Tán meglátszik rajtam?

— A világért se. Csak úgy kérdeztem. Mert én onnan jöttem. Az apám földbirtokos. Csak passzióból lépek erre a rongy pályára. Hősszerelmes leszek...

És unottan nyujtotta Olga felé a kezét:

— Különben... örvendek. Harmincötös vagyok...

Bemutatkozásnak ez kissé groteszk volt. Olga akaratlanul is elnevette magát.

— Más neve nincs?

— Egyelőre...

III.

— Köszönjük nagysád. Ön nem a színipályára való. Elmehet.

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 himzédíszsel	„ 230.000
Zsemperleibchen, batist, kézi ajour és himzédíszsel	„ 70.000	Kávésztéríték 6 kis salvétával, színes v. fehér alapon	„ 360.000

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

Olga körül forgott a világ. Szédülve hagyta el a termet. A lépcsőházban a karfába kapaszkodott. A retiküljébe nyúlt. Kivette zsebkendőjét. A szeméhez szorította. Sírt keservesen.

— Ez a szégyen. Mit fognak majd odahaza mondani?

Mert most csak ez járt a fejében. Hiszen az egész falu tudta, hogy miért ment fel Pestre; a legszebb jövővel kecsegtették. Istenem, milyen kifogást is mondjon? De hát kitalálhat akármit, úgyse hiszik el. Át fognak látni a szitán. Az irigyek gúnyos kárörvendését ki nem kerülheti. És majd újjal mutatnak rá: ni, ez az a híres, aki színésznő akart lenni. Hát nem, nem, ezt a szégyent nem éli túl.

Leszaladt a lépcsőn.

Kint az utcán süttött a nap, fénye az arcába hullt és mintha felszárította volna a könnyeit. Most már kezdett valahogy belenyugodni. Sietett a cukrászda felé, ahol a nénje várta. A nénje, akinél ellátásban részesült volna, mint színinövendék. De hát a sors nem így hozta és akármennyire is szégyenletes dolog, de bizony mégis csak haza kell menni. Szépen haza kell menni.

A cukrászda terraszán ült a néni és a kávéját kavargatta. Olga jókedvet erőltetett magára, mint akinek nyert ügye van. Egyszerre elsápadt. Meglátta Szücs Gyurit, ahogy éppen felugrott a néni asztala mellől.

— Jó napot Olga. Hát felvették?

Olgát megacélozta a dac. Valami fölényes büszkeség öntötte el, hogy ez az ember a faluból utána jött. Határozott választ adott:

— Föl.

Szücs valamit mondani akart, de torkán akadt a szó.

Olga elhúzta a száját:

— Még csak nem is gratulál?

— De... de... — hebegett Szücs, — igazán szívből örülök...

De erre már a néni is megszólalt:

— Ejnye, tanító úr... hiszen éppen az imént mondta, hogy annak örülne, ha Olgát nem vennék fel...

Szücs szavak után kapkodott.

— Kérem, az más. Az ember nem lehet mindig őszinte.

És savanyúan mondta:

— Örülök, bár a szívem megszakad bele...

Olga elkacagta magát:

— Hát Gyuri, hallja, ezért igazán kár volt fel-

utazni. Hanem nagyon megéheztem. Valami kuglert...

— Azonnal, — előzékenykedett Gyuri és már szaladt is a pult felé.

— Nos? — kérdezte a néni élénk aggodalommal. — Felvettek?

Olga feje lehanyatlott. A szája elgörbült. Majdnem sírva mondta:

— Nem...

A néni arca szinte felragyogott:

— Tudtam.

És Olgához hajolt:

— Nézd, ez az ember utánad szaladt. Szeret téged. Élni se tudna nélküled... Látod, éppen kapóra jött...

Olgán átvillant a gondolat.

— Csakugyan. Soha jobbkor.

A néni folytatta:

— Mért hazudtál neki? Gyorsan, meg kell neki mondani az igazat. Hadd örüljön szegény.

Olga felvetette a fejét:

— Nem. Ezt az egyet soha.

— Hisz úgyis megtudja...

— Dehogy — makazkodott Olga —, különben is csak bízza rám a néni. Én majd elintézem ezt úgy, hogy a kecske is jóllakik és a káposzta is megmarad...

Akkor már jött is vissza Gyuri, tele kuglerral és erős jellemre valló mosollyal kínálta Olgát:

— Parancsoljon.

A néni úgy találta, hogy legjobb, ha magukra hagyja őket és átment a szomszéd asztalhoz, ahol egy ismerőse ült.

— Eljöttem — mondta Szücs —, eljöttem, hogy hazavigyem a hírt. Nagyon érdeklődnek. Roppant bíznak a sikerében. Ó, amikor majd egyszer nagy színésznő lesz...

Olga elkomolyodott.

Szücsnek elszorult a torka:

— Ez úgy fáj... ez úgy fáj nekem...

Olgán is erőt vett a keserűség. Elveszett álmait siratta. A szeme megnedvesedett. Szücs a kiszivárgó könnyeseppet nézte:

— Olga... maga... sír?

Reménykedve szaladt ki a száján:

— Maga sajnál engem? Ó, dehát hihetek ennek a könnyeknek?

Olga Szücsre emelte tekintetét:

— Hihet.

Szücsből kitört minden elfojtott indulat.

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

EBAGA toilette-crème
A francia krémek elismert jó tulajdonságaival rendelkezik, emellett zsírtalan, tehát nappal is használható.

— Olga, ezt nem... én ezt nem bírom ki. Én nem szakadok el magától... és én vissza se megyek... Itt maradok Pesten... vállalom valami hivatalt... mert én mindennap látni akarom magát...

— Szent Isten, ott akarja hagyni a falut?

— Esküszöm...

— Nem, nem. Ezt ne tegye. Nem engedem. Ezt nem szabad. Nem bírná el a lelkiismeretem. Hogy miattam otthagyja a biztos állást, a jövőt...

— Már pedig, ha maga színésznő lesz...

— Nem leszek.

Szücs szeme kerekre nyílt.

— Nem lesz? Hát nem vették föl?

— Fölvettek, sőt nagyon is fölvettek, hogyne vettek volna föl, mit is képzel?... De hát én azt nem viselhetem el, hogy egy ember ilyen áldozatot hozzon értem...

Szücs, — Olga kezét kereste:

— És maga? Maga képes volna meghozni nekem ezt az áldozatot? Lemondana a színésznői karrieréről... miattam? Ó persze, ezt csak azért mondja, hogy most mindjárt vonatra üljek és hazamenjek...

Olga lesütötte szemét.

— Magával megyek.

A vonaton Szücsöt majd szétvetette a boldogság. És az egész úton azon törte a fejét, hogy milyen titokzatosak is a nők, milyen kiszámíthatatlanok. Olga pedig egyre csak arra gondolt, hogy most már bátran, felemelt fejjel térhet vissza a falujába és a szemébe mondhatja akárkinek, igen, milyen nagy jövő várt volna rá, micsoda fényes karrier, de hát ő szerette ezt az embert és hazajött, hogy a felesége legyen. Mert a szerelem mindennél erősebb, a szerelem mindent legyőz. Álljon elő, aki ebben kételkedni mer.

Ahogy a csatlakozóállomáson kiszálltak, a vonat ablakából valaki feléjük köszönt. Olga ijedten nézett. Megismerte, a harmincötös volt. Szücs arra fordult és biccentett a fejével.

— Ismeri? — kérdezte Olga.

— Hogyne — mondta Szücs és unottan tette hozzá: — A szabósegéd Suhajdánál, ahol dolgoztatok. Egy kicsit bolond, szegény.

Erdödy Mihály.

Riport két verébről.

Írta: *Erdödy Elek.*

1.

Ott állt az utcasarkon, a kávéház előtt, reggel hat-tól este nyolcig. Nekidült a házfalnak és várta, hogy akadjon valaki, aki elküldje őt. Öreg ember volt már a József, túl a hatvanon. Ismerte jól ezt a sarkot. Negyven esztendeje álldogált itt és dült neki ennek a sárga háznak. Ez alatt a negyven év alatt sok minden történt. A kis viskók hatalmas palotákká vedlettek át, villamoskocsik csörömpöltek az egykor csendes úton és József mindezt egykedvűen vette tudomásul.

József ismerte mind az embereket, akik az ő posztja mellett naponta elvonultak. Pontosán tudta: reggel nyolckor kiknek kell ott menni és kiknek délből és kiknek este. Ha valaki elmaradt, hiányzott közülük, József elkezdett morfondírozni:

— Talán beteg. Vagy talán máshová költözött... Az a szóke, karesú lány, az talán férjhez ment. És más kerületben lakik. Kár. Olyan volt, mint egy angyal...

A régi kisfiúk, meg rövidszoknyás lányok lassanként felnőttek. Olyiknak haját már fehérre porozta az idő. De József csak állt rendületlenül az utcasarkon és nekidült a sárga háznak. Lassan aztán őt is kikezdte az idő és a sárga házon is repedezett a vakolat. De azért álltak még az utcasarkon, s egymáshoz bújtak, régi jó időkből két öreg barát: József és a sárga ház...

2.

Aztán, egy kora-őszi reggel, kétkerekű gyümölcsös-kocsi gurult arrafelé az utcán és a kocsit egy öregasszony tolt. A kocsi annak a saroknak tartott, ahol a József posztja volt. A sárga ház előtt megállt és az öregasszony elkezdett kirakodni, József nézte ezt a műveletet és hirtelen méreg futotta el. Hát ezen a sarkon, az ő sarkán, az ő birodalmában, ezentúl már más is fog tanyázni, nemcsak ő?!... De aztán belenyugodott. Legalább lesz kivel beszélgetnie.

Józsefet most valaki szólította, hát mennie kellett. Mire visszatért, már egészen megbékélt a dologgal, sőt örült is a hivatlan vendégnek. Aztán nekidült a házfalnak és várt. Nem tudta, hogy

**Legjobb
pehely-
gyapjú-
és vattás
PAPLANOKAT**
gyárt
LÁSZLÓ SÁNDOR
Budapest
VIII, Vas-utca 14. sz.
Telefon: József 138-92

EZÜST EVŐKÉSZLETEK
Szigeti Vándor
Budapest, IV., Múzeum-körút 17
Evőeszközök speciális üzlete.
Ha fővárosi vagy vidéki lapban akar hirdetni, akkor forduljon bizalommal
RUDOLF MOSSE
hirdető irodájához
BUDAPEST VI, PODMANICKY-UTCA 49.

IGY
Tisztítsd az
„EFFEKT”
GUMMI KÉSZÍTMÉNY.
TÖRV.-VÉDVE

Lakásának, üzlethelyiségének, irodájának festett vagy tapétázott falait és mennyezetét

**„EFFEKT”
száraz eljárással**

pormentesen, minden üzemzavar nélkül rövid idő alatt és kevés üzemköltséggel tisztítja

**„INSECTUM”
V, Sas-utca 1. sz.**

Telefon: 151-68, 151-67, 151-68
Telefonhívásra, levélmegke-
resésre készségesen bemutat-
juk minden kötelezettség nél-
kül preparátumunk hatását.

kezdje az ismerkedést? Esni kezdett. Az öregasszony betakarta a gyümölcsseit és ő is az eresz alá húzódott.

— Hej, de hűvös már az eső.

— Igen, asszonyság.

— Az embernek átnedvesedik a csontja.

— Bizony, asszonyság.

— Maga is fázik... József?

— Igen, asszonyság. De honnan tetszik tudni a nevemet?

— Hát csak onnan.

— De hát mégis.

— Hát hallottam az előbb, hogy az az úr magát Józsefnek szólította. Hát onnan!

Józsefnek tetszett ez, büszkeség öntötte el az arcát. Egy kicsit kihúzta magát, amikor megkérdezte:

— Hát az asszonyságnak mi a becsületes neve?

— Hát, József úr... Mari néni. Csak így: Mari néni.

— Mari néni? Szép név.

— Hát, bizony, engem csak úgy hívnak, hogy Mari néni. Ahol eddig volt a standom, nagyon messze ide, mindenki csak így ismert engem. De aztán, tudja, József úr, jött oda egy új kofa. Fialat teremtés. Hát aztán az én kuncsaftjaim mind oda kezdtek járni. Különösen a fiatal urak, mert hát szépen tudott mosolyogni. Nekem meg rosszul kezdett menni az üzlet. Hát eljöttem ide. Kiváltottam az engedélyt és most itt vagyok.

— Itt jó dolga lesz, asszonyság. Messzire nincs gyümölcsös kofa. Itt jó dolga lesz.

— Hát adja az Isten! Szeretném magam is.

Az eső ezalatt elállt. Mari néni visszaült a kocsijához, Józsefet pedig elküldte valaki.

3.

Hidegebb lett az idő és Mari néni gesztenyét kezdett árulgatni. A két öreg lassanként egészen össze-melegedett. Esténként egymásmellé ültek a lócára és összebujtak, hogy ne fázzanak. Kezüket melengették a sütő felett és jókedvűen beszélgettek.

Egyszer — nagyon hideg volt azon az estén — egy dermedt verebet sodort a lábukhoz a szél. Honnan került, nem lehetett tudni. József felemelte a fagyos kis testet és keblébe dugta.

— Szegény kicsi, megvette az Isten hidege... Talán magához tér. Talán még van benne élet.

Hirtelen egy másik veréb repült le a földre elibük. Forgatta a fejét jobbra-balra, ide-oda ugrált, látszott, hogy keres valamit.

— Mari néni, nézze... A párja. Hogy örül. Talán ezt a kis fagyott jószágot keresi. Mutassuk meg neki, talán ráösmer.

Kivette a kebléből a verebet, amelyik már magához tért a melegen. Kinyitotta a szemét és félénken kapkodta fejcskáját. A másik veréb ráismert és örömteli hangon elkezdett csiripelni.

— Mari néni, nézze... A párja. Hogy örül neki, nézze.

József tenyeréből hirtelen lerepült a veréb és a másikhoz szökött. Egy-két pillanatig együtt csiripeltek, aztán — elrepültek.

4.

A két öregnek könnyes lett a szeme. Nem szóltak semmit, nem mertek szólani, de mind a ketten egyet gondoltak. Sokára aztán József nekibátorodott:

— Mari néni... szeretnék valamit mondani. Valami nagyon szépet. Valami nagyon komolyat.

Az öregasszony szemérmesen lesütötte a szemét.

— Hát csak mondja, József, csak mondja...

— De nem tudom, hogy kezdjem?

— Hát csak egyenesen, József, ahogy... ahogy a szíve diktálja.

— Igen, Mari néni, a szívem...

József kis szünetet tartott, erőt gyűjtött, aztán folytatta:

— Hát, tetszik tudni, az a kis veréb, az a didergő veréb, amelyik... —

— Igen, amelyikért eljött a párja.

— Igen, a párja! Hogy vigyázott rá, hogy féltette, hogy kereste őt! Milyen boldogok!... Lássa, én nem vagyok úgy. Énrám nem vigyáz senki. Engem nem félt senki. Engem nem keres senki.

— Engem sem, József.

Most már nagyon reszketett a hangja Józsefnek, amikor kimondta:

— Hát... hát... majd én vigyáznék magára.

Hát... ha nem bánja... ha akarja...

— Én is magára, József...

Néhány napra József és Mari néni elmentek a templomba és aztán együvé költöztek. József most is ott áll a sarkon, reggel hattól este nyolcig: egyedül. Nekidül a nagy sárga háznak és várja, hogy akadjon valaki, aki elküldje őt. Délben mindig pontosan ebédet hoz neki Mari néni: a felesége. Este nyolckor pedig nagyon vidáman, fütyörészve megy haza. Haza: — a feleségéhez...

Lapunk mai számához postatakarékpénztári befizetési lapot melléeltünk mindazon kedves előfizetőink részére, akiknek előfizetésük lejárt.

Mély tisztelettel kérjük tisztelt előfizetőinket, kegyeskedjenek az előfizetést meghosszabbítani és az előfizetési díjat július hó 8-ig beküldeni.

Tiszteletteljes üdvözlettel
a kiadóhivatal.

Mindazoknak,

akik lapunk részére három $\frac{1}{2}$ éves, vagy hat $\frac{1}{4}$ éves előfizetést szereznek, ajándékképpen egy kitünő regényt, vagy egy **nagy doboz legfinomabb csokoládé-bonbont** küldünk — teljesen bérmentve.

Üdvözlettel
a kiadóhivatal.

II. ORSZÁGOS RECEPVERSENY

90. **Finom csöröge.** 12 dkg liszthez veszünk 1 evőkanál zsírt, 4 tojássárgát, 1 evőkanál cukrot, pici sót, 1 evőkanál tejfölt és 1 kávéskanál ecetet. Késsel addig dolgozzuk, míg hólyagos nem lesz, vékonyra kinyújtjuk, elmetéljük és forró zsírban kisütjük, megcukrozza feladjuk.
Kalmár Illésné, Csongrád.

91. **Diós rudacska.** 25 dkg dió darálva, 25 dkg cukor s 1 egész tojás, jó keményre összegyúrva, ujjnyi vastagra kinyújtandó és a tetejére a következő glazúrt tesszük: 12 dkg cukrot és ½ tojásfehérjét habosra keverünk s ezt a tészta tetejére kenjük, amelyet rudakra vágva megsütünk.
T. A.-né Jászberény.

92. **Cseresnyés vagy meggyes tészta.** 6 tojássárgát lekeverünk 15 dkg cukorral, teszünk hozzá egy kis fahéjat, citromhéjat. 3 tojás habját, 14 dkg zsemlemorzsával, melyet egy kis rummal megnedvesítettünk és 28 dkg kimagozott meggy vagy cseresnyét. Középnagyságú tepsibe sütjük, lehet tortaformában is sütni.
Paál Gézáné, Zalaszentgrót.

93. **Finom élesztős cseresnye, vagy más gyümölcsplité.** Keverj el 14 dkg vajat 4 tojássárgájával és egy-két kanál cukrot, tégy hozzá ½ kg lisztet, 2 dkg megkelesztett élesztőt, sót, megfelelő mennyiségű tejet. Kanállal verd símára és hagyd megkelni. Ha megkelt kinyujtod tepsire és bőven teleszóród magolt cseresnye vagy más gyümölccsel. Fahéjas cukorral hinteni.
Müller Jánosné századosné, Nyiregyháza.

94. **Marcipán burgonya.** 14 dkg tisztított mandulát, 14 dkg cukorral, 1 tojás fehérjével erősen el kell keverni, apró burgonyákat formálunk belőle és egy tábla reszelt csokoládéba meghempergetjük. Megszárítjuk a levegőn.
Vigh Nuskó, Gyermely.

95. **Krémes tészta.** 14 dkg írósvajjal finom vajastésztát kell csinálni, leveles vajastésztát kétrészre osztva két sütőpléhrre kell tenni, tojássárgával be kell kenni és villával jó sűrűn megszurkálni. Sütés után az egyiket krémmel bekenjük, míg a másikat ráteesszük. A töltelek: ½ liter tejszínből kemény habot verünk, 4 sárgáját 2 deci tejben folytonos keverés közben felforralunk, ha kihűlt a tejhabhoz keverjük, azután 5 kis tábla zselatint feloldunk és folytonos keverés közben hozzáadunk, úgy szintén cukrot tetszés szerint.
Sz. É.-né, Budapest.

96. **Pralineé-torta.** 9 tojás fehérjének erős habját, 25 dkg porcukorral jól elkeverni, 3 szelet reszelt csokoládét, 25 dkg pörkölt, lehéjazott mandulát-mogyorót (vegyesen) őrölve és egy evőkanál finom zsemlyemorzsát hozzákeverve, az egész masszából két tortalapot sütni. *Crém:* 15 dkg vajat, két tojássárgájával jól elkeverni, két szelet puhított csokoládét, 15 dkg porcukrot, 15 dkg pörkölt, őrölt mogyorót-mandulát (vegyesen) hozzákeverni. A krémmel a tortát megtölteni, tetejét is ezzel behúzni és kis pralineé-szemekkel csinosan díszíteni. A kész tortát hideg helyre tenni. Nagyon finom.
Monoray Ödönne, kir. közjegyző neje, Hatvan.

MIT FŐZZEK?

Jó étvágyat kívánunk!

- Szerda:** Meggyleves, húsosmetélt, gyümölcs.
Vacsora. Paprikácsesibe, rizskörítéssel.
- Csütörtök:** Zöldborsóleves, sertéshús egybesütve, tökfőzelék, cseresznyésrétes.
Vacsora. Gomba tojással, sajt.
- Péntek:** Sóskafeves tojással, burgonyalángos sajttal, ribizke cukorral.
Vacsora. Rántott hal, burgonyasaláta, cseresnye.
- Szombat:** Gombaleves, töltött karalábé, omlós kifli túróval töltve.
Vacsora. Sertésmáj - pástétom, meggy mártással.
- Vasárnap:** Fialat libaprólékfeves, libapecsesnye, sültburgonya, ugorkasaláta, diótorta, szamócás tejszínnel bevonva.
Vacsora. Sonka, körített liptói.
- Hétfő:** Húsleves tödőtáskával, főthús kapormártással, burgonyakörítéssel, rizsfelfújt gőzölve, vaniliakrémmel.
Vacsora. Borjúpörkölt galuskával, saláta, gyümölcs.
- Kedd:** Csontleves reszelttészttával, borjúvesés, zöldbabfőzelékkal, madártej.
Vacsora. Keménytojás tartármártással, füstölt nyelv.
- Szerda:** Paradicsomleves, csirkebecsinált zöldborsóval, túrósbéles.
Vacsora. Pirított borjúmáj, saláta, gyümölcs.
- Csütörtök:** Spárgaleves sertéskarajjal, kovászos káposztával, piskótatekeres.
Vacsora. Párizsi (Pariser) vajaskenyér, gyümölcs.
- Péntek:** Zöldbaleves csipetkével, palacsinta csokoládékrémmel.
Vacsora. Szardinia vajjal, Manninger-sajt.

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

PURCO 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.

HUMOR

Ismertetőjel.

Egy vidéki házaspárnál négy diák volt teljes el-
látásban. Az asszony kíváncsi volt arra, hogy me-
lyik milyen vallású, de nehogy a fiúk vallási érzé-
kenységét megsértse, cselhez folyamodott kíváncsi-
sága kielégítése végett.

Megkérdezte az egyiket:

— Szereti maga a sárgarépát?

— Hát megeszem, ha van.

No, ez bizonyosan katolikus, mert ennek *minden*
kell. Megkérdezi a másikat:

— Szereti maga a sárgarépát?

— Szeretem is, nem is.

No, ez lutheránus, mert *ingadozó*.

A harmadik a feltett kérdésre így válaszolt:

— Ide ne hozza, mert a tállal együtt kivágom az
ablakon.

No, ez református, mert *határozott*.

— Hát maga szereti a sárgarépát? — kérdi a ne-
gyediket.

— Mért szeressem én a sárgarépát?

Az utcasarkon.

A sarkon áll egy vak koldus. Mellette elmegy egy
úr és bedob a kalapjába egy ötszázkoronást és így
szól:

— Itt van, barátom, ezer korona.

A koldus utánakiált:

— Kérem, ez csak ötszáz korona.

Az úr visszafordul és felelősségre vonja:

— Maga itt mint vak koldus szerepel és látja,
hogyan csak ötszáz koronát adtam?

— Kérem —szól a koldus—, nem én vagyok a
vak, én most csak helyettesíték.

— Úgy? És hol van a vak?

— Elment, kérem, *egy kicsit a moziba*.

Bebizonyította.

A kis Palkó felkiabál az utcáról a mamájához az
első emeletre:

— Mama, mama, dobj le nekem egy körtét.

— De Palika, — kiabál le a mama, — hol vegyek
én most egy körtét? Nekünk nincs körténk.

— Tudom, mama, — mondja Palkó, — csak azt
akartam, hogy kinézz az ablakon, mert a Sanyi nem
akarta elhinni, hogy te *kancsal* vagy.

Ádám apánk nem mondhatta.

— Ádámnak minden szerencséje mellett volt egy
szerencsétlensége.

— Ugyan mi?

— Nem mondhatta a feleségének: Anyád jobban
meg tudta csinálni a töltött káposztát, mint te!

A páciens.

Halló! Doktor úr?

Igen. És ott?

Haczukáné! Kérem, éppen e percben érkeztem
haza. Hallom, hogy itt járt, meglátogatta a két
betegemet. Legyen szíves, nyugtasson meg.

D.: Nincsen semmi baj, nagyságos asszonyom.

H.: Felgyógyul az én drágaságom?

D.: Az ön drágasága túl van a veszélyen. Ter-
mészetesen pár napig még szó sem lehet arról, hogy
kisértálgjon vele...

H.: Pedig úgy nélkülözöm, kedves doktor úr. Ha
nincs velem a korzón, egészen vigasztalan vagyok.
Ő az én egyetlenem...

D.: Ragaszkodása valóban megható.

H.: Csak az fáj, hogy pórázon kell tartanom sze-
gényt.

D.: Legalább is, amíg fel nem épül.

H.: Sőt majd csak azután...

D.: Ez már családi ügy. Ebbe nem avatkozom
bele. Bár úgy veszem észre, a beteg nem azok közé
tartozik, akik szívesen túrik a papucsot.

H.: Ugyan, doktor úr, hát el tudná őt képzelné
papucsban?

D.: Nem. Határozottan nem.

H.: Különben is ez már túlzás volna.

D.: Magam is azt hiszem.

H.: Éppen elég az, amit a nyakára kötök.

D.: Priznicet, természetesen.

H.: Priznicet? Hát azt is kell?

D.: De még mennyire. Az a legfontosabb.

H.: A torka fáj?

D.: Csakis.

H.: Jaj Istenem, hogy ezt nem is tudtam. Persze,
azért nem ugatott most annyit, mint azelőtt.

D.: Ugatott? Bocsánat asszonyom, de kifejezései
kissé gyöngédtelenek. Ha ráncba is szedi, azért
legyen hozzá kíméletes. A beteg kerüljön minden
izgalmat...

H.: Tessék elhinni, én még a legyeket is elkerge-
tem az orráról. Azokra nagyon haragszik. Egyre
bekapja őket.

D.: A legyeket?

H.: Igen, doktor úr.

D.: Mőd felett csodálkozom, asszonyom. Erről
szoktassa le.

H.: Talán tegyek rá szájkosarat?

D.: Tessék? Szájkosarat? De hát kiről beszél?

H.: Pufikámról, a drágaságról.

D.: Pardon, nagyságos asszonyom, arra én iga-
zán nem gondoltam, hogy akit ön két betege közül
aggódó érdeklődéssel *elsőnek* tüntet ki és drágaság-
nak nevez, az nem a *kedves* férje, hanem a pincsi-
kutyája.

Dymi.

Kis fiannak.

Kisfiam, aki tizenkét esztendő és furcsa, komoly kék szemekkel belebámulsz a világba és talán nem is esudálkozol azokon a szörnyűségeken, amelyek ifjúságodat rongyokká szakították: — bocsáss meg nekem, hogy rosszkor csókoltalak életre és indítottalak útnak ezen a vérből és sárból gyúrt glóbuszon, amelyet az Írás is Siralom völgyének nevez. Kis fiam, te bágyadt mosollyal ballagsz az úton, amelyet a sors életpályádul jelölt ki és talán nem is tudod, hogy minden egészen másként is történhetett volna! Csillogó kék szemedben néha mégis fáradt árnyék szomorkodik és én ilyenkor nagyon, keservesen szeretnék sírni. Kisfiam, te nem szólsz egy szót sem, ha heteken át nem is kapsz tejet és egy szavad sincs ellene, hogy régi rongyokban jársz, amiket szegény édesanyád hihetetlen öltetességgel tesz újból és újból használhatóakká. Beletörődöl mindenbe és azt hiszed, hogy: mert ez így van, hát így van jól és ennek így kell lennie. Eszedbe sem jut, hogy künn a nyárban szaladgálj és csatázzál a többiekkel, mert édesapád azt mondta neked, hogy a cipőt kímélni kell, mert ha ez az egy is eirongyolódik, akkor nem marad más hátra, mint hogy mezítláb járj. Nem is tudod talán, hogy a te korodban sok cipőt és ruhát kellene pusztítani és ujjongva futkosni a szabadban. Ha hazajössz az iskolából, engedelmes, jó gyermekként leülsz egy sarokba, könyvet veszel a kezébe és úgy várod be az estét, amikor édesanyád szépen lefektet. Sohasem rázod meg a fejcskédet, hanem magad vagy a megtestesült jóság és beletörődés — és én emiatt olyan keservesen tudnék sírni!

Kisfiam, hová fog ez vezetni? ... Hogy fogsz bezárt ajtókon dörömbölni, amelyek nem akarnak megnyílni előtted?! Hogy fogsz verekedni az élettel az életért, ami különben egyet jelent?! Hogy fogsz megbirkózni azokkal, akik szent céljaidnak útjába állnak, ha még ifjúkorod jogait sem bírod kierőszakolni!

Nektek kellene összefogni, nektek: minden koldus és kifosztott magyar gyereknek, akiknek ragyogó ifjúságát összetépte és megrabolta az elnúlott sok keserves esztendő. Nektek kellene követelni jogaitokat, amikhez minden korok minden gyermekének joga volt, csak éppen nektek: a ma tíz-tizenhat éves magyar gyerekeknek nem! Nektek kellene appellátára menni valami ismeretlen hatalmasság

elő, hisz mindenik közt ti szenvedtétek a legtöbbet, mert gyermekkorotokat rabolták el és fojtották meg mindörökre, mert magyarságotokat gúnyolták ki és hősi vérrrel megszentelt zászlóitokat tiporták a porba! Hurkot csavartak gyöngye lábatok köré, hogy mozdulni se bírjatok és erőtlenül rogyjatek le arra a kevés szabad területre, amit a martalócok még hazátoknak engedélyeztek. Magyar emberpalánták, millió kis böles, bús lemondással sápadt arcotokon, szorítsátok össze kis kezeteiket, mert nektek kell visszahozni és újra megszerezni azt, amit apátok gyöngesége mindörökre elveszített. Emeljétek magasra fejeiteket, a szemekben gyúljon ki a megváltó tűz és menjetek előre a győzelem biztos tudatában, mert csak ti hozhatjátok vissza azt, ami elveszett! ...

Te pedig, kisfiam, bocsáss meg nekem, hogy rosszkor csókoltalak életre. És ha majd férfi lesz belőled, ne felejtsd el apád könnyörgő szavát: minden igaz magyar esdeklő imáját!

Egy eljegyzési hírre.

Mielőtt elvennéd, akit kiszemeltél,
Tapogass jól végig a szíveden, a lelkén.
Nézd ki a szeméből, tud-e álmodozni
S szokott-e patyolat ágyán imádkozni.

Ha a mezőn jártok, kap-e a virágon,
Megáll-e a szeme a vadrózsaszálon?
Fitymálva, kicsinylőn nem mondja-e rájok:
Hogy csak az álók az igaz virágok.

Ha jártok az utcák vásári zajába,
És nyújtja felétek kis kezét az árva:
Vet-e legalább rá szíve melegéből
Egy szánó pillantást szépséges szeméből?

Adj dalt a kezébe, gyöngytiszta sorokbul,
Amelytől a szívünk érzése kiesordul,
Amelytől az ember mintha jobbá lenne:
Meg tudja-e lelkét fűrésztetni benne?

S míg beszélsz előtte az édes anyádról,
Egyszerű, parasztos, nádas hajlékáról,
Odahúzó szíved minden melegével:
Gyönyörű kis fejét nem fordítja-e el?

Oh, mert ha a szívét helyén nem találád,
Hasztalan számítd minden gazdagságát.
Hasztalan álmodnád a leggyönyörűbbnek:
Küldd neki vissza az — arany jegygyűrűdet.

Szabolcska Mihály.

KOCSIS PÁL TELEFON: 117-15

ANGOL ÉS FRANCIA
NŐI DIVATTERME
BUDAPEST IV, PETŐFI-TÉR 2.

Női divatkülönlegességek
menyasszonyi kelengyék-
ben, utcai és estélyi ruhák-
ban, szőrme-kabátokban.

Calderoni és Társa

látzerészek

Budapest V, Vörösmarty-tér 1.

Látcsövek, szemlúvegek, orrszipetők Zeiss-
és Görz-lúvegekkel. Barometerek, hőmérők.



GYERMEKEKNEK

Kis verseskönyv a jó gyermekeknek.

ANYUKA SZÜLETÉSNAPJARA.

*Két virágot hoztam Néked,
Édes, drága, jó anyám,
Szívemben nőtt mind a kettő,
Szép tavasznak hajnalán.*

*Hófehér az egyik virág:
Hálavirág a neve,
Harmat csillog minden szirmán,
Könnyeimmal van tele.*

*Másik virág piros színű
És a neve: Szeretet,
Atnyujtom e két virágot
Édes jó anyám neked.*

*Szeress engem, ahogy Téged
Én szeretlek igazán,
S boldogságban élj örökké,
Édes, drága, jó anyám!*

APUKA SZÜLETÉSNAPJARA.

*Szeretnék úgy tudni beszélni,
Ahogyan a nagyok,
Mit csináljak? Mit csináljak?
Ha még kicsiny vagyok.*

*Szeretnék szépen szónokolni,
Hogy elmondjam Neked:
Az én szívem, kicsiny szívem
Milyen nagyon szeret.*

*Kicsiny vagyok, szegény vagyok,
De van egy nagy kincsem,
Engedd meg, hogy ezt a kincset
Most elédbe hintsem.*

*Ez a kincs a szívembe van
Gondosan bezárva:
Édes, drága jó apámat
Az Isten megáldja,
Örökké megáldja!*

NAGYANYÓ (VAGY NAGYAPÓ)
SZÜLETÉSNAPJARA.

*Fehérhajú nagymamácska,
Máma én mesélek,
A jó Isten két kezével
Aldjon mindig Téged.*

*Életedben sohse legyen
Bús, bánatos óra,
Napsugára mosolyogjon
Mindig nagyanyóra.*

*A te lábad mindig puha
Rózsaszirmon járjon,
Édes, drága nagymamácska,
Az Isten megáldjon!*

*Épp azért a jó Istentől
Azt az egyet kérem:
Hogy örökké mesélhessen
Nagymamácska nékem!*

Baromfiudvar.

A baromfitrágya értéke és kezelése.

Minden gazdaságban, legyen az bármily kicsiny, sok oly anyag megy veszendőbe, amelyet ha rendszeresen összegyűjtenénk, figyelemreméltó hasznunk lenne belőle.

Ilyen többek között a baromfitrágya, melynek összegyűjtésével csak nagy ritkán foglalkozik itt-ott valaki. Az igaz, hogy a baromfitrágya nagyobb mennyiségben egyszerre alig áll rendelkezésünkre, de azt a keveset, ami van, igen hasznothajtón felhasználhatjuk a kertben, sőt a mezőn is.

A baromfitrágyát az udvar egy félreeső részén kell gyűjteni és pedig szalmával, lombbal s házi-szeméttel, továbbá hamuval, korommal és mészhulladékkal rétegezve. Igen célszerű ezen rétegzett trágyadombra az istállóból kifolyó s egy a földbe ásott hordóba összegyűjtött trágyalét időnkint felönteni, hogy ezáltal a rothadást elősegítsük.

Hogy ott, ahol a baromfitrágyát össze nem szedik s trágyadombon össze nem gyűjtik, milyen mennyiség megy kárba, megértjük, ha tudjuk, hogy egy év alatt egy galamb 2-5 kg; egy tyúk 5-6 kg; egy kacska 8 kg; egy lúd 11 kg és egy pulyka 13 kg trágyát csinál.

Ezen adatok alapján mindenki kiszámíthatja, hogy baromfiállománya után egy év alatt mily mennyiségű trágyát gyűjthet.

A legértékesebb a galambtrágya, mely különösen nitrogénben gazdag.

Most már az a kérdés, mily arányban kell és lehet a fentebbi módon kezelt baromfitrágyát a gazdaságban vagy a kertben úgy felhasználni, hogy abból ne kárunk, hanem hasznunk legyen.

Ha egy bizonyos terület kellő megtrágyázására 300 mázsa istállótrágyára van szükségünk, úgy e helyett elég lesz ugyanazon hatás elérésére 30 mázsa baromfitrágya. Ha azonban a baromfitrágya javítására szuperfoszfátot használtunk, akkor 15 mázsa trágya is elég lesz.

Természetesen a baromfitrágyával, mert kisebb mennyiségben jut a földbe, a föld humusztartalma is kisebb fokban szaporodik, de a hatás, amit ez a növényzetre gyakorol, épp olyan, mint az istállótrágyáé. Érdeemes tehát a baromfitrágyát szorgosan összegyűjteni.

A baromfitrágya különösen a hüvelyes vetemények és gabonafélék alá alkalmazható sikerrel, ha nagy mennyiségben áll rendelkezésünkre, de kis mennyiségben legjobban felhasználhatjuk azt a kertben — bármely vetemény alá — ha azt mindjárt a kert megmunkálásakor juttatjuk a földbe.

Hreblay Emil.

Élőskamra.

1. **Írósvajat eltartani** és az oly kellemetlen megavasodástól, főleg nyári időben, meg lehet óvni, ha vékony paraffin-papírba göngyölgetjük; ha tovább akarjuk eltartani, akkor a nagyon jól kimosott vaját, melyből minden víz kiszorított, arra szolgáló sajtókészülék hiányában azt úgy lehet elérni, ha a vaját addig mossuk tiszta vízben, amíg az többé nem lesz zavaros, aztán a vizet leszűrjük, a vaját először széles fakanállal addig dömöcöljük, míg vizet látunk benne s végül a kanállal paskoljuk többszöri forgatás mellett, amíg minden víz kifecesen belőle, azután tetszésszerűen darabokra formáljuk s először salicylsav-oldattal megitatott papírba göngyöljük s aztán a már említett paraffin-papírba. Így küldik szét bármilyen messzire a friss vaját Amerikába, mely nem avasodik meg bármilyen meleg időben sem.

2. **Rózsa-ecet.** A hervadni kezdő rózsáknak leveleit üvegbe rakjuk s ha 4 ujjnyi magasan van, akkor 4 ujjnyi borecetet öntünk rá és melegre tesszük. Ha forrásba jött, teletöltjük borral s ismét melegre állítjuk, hogy megsavanyodjék. Azután leszűrjük üvegekbe.

3. **Citrom-ecet.** Szép és vékonyhéjú citromnak sárga héját igen vékonyan lehámozzuk és apró kockákra vágjuk. Azután a fehér és szívós héját hámozzuk le s a citromot szeletekre vágjuk, magvát kiszedjük. Most a citromot és annak sárga héját üvegpalackba tesszük, borecetet öntünk reá s bedugva, egy ideig a napra, vagy meleg kemencébe állítjuk. Ezen ecet sok ételnek igen kellemes ízt ad.

Konyhatitkok.

1. **Az agyagedények mázának vizsgálata ólomra.** A rosszul mázolt agyagedényekből a zsíros vagy savanyú ételek könnyen idézhetnek ólommérgezési tüneteket elő az elfogyasztóban. Helyesen cselekszünk tehát, ha az oldható ólomrészek eltávolítása céljából használat előtt minden ólommázos edényt ecettel jól megsavanyított vízzel — amelyhez kevés sót is adtunk — kifőzünk. Célszerű az edényt ecetes vízzel másodszor is kifőzni. Ha az ecetes víz kihűlése után a hozzáadott víz azt barnára színezi — az edény használhatatlan. Ha a rosszul mázolt agyagedények zománcára pár csepp hígított kénsavat öntünk, a kénsav megfehéredik.

2. **Hogy tartjuk el a leölt baromfit?** Télen napokig jól eltarthatjuk még kopaszítás nélkül is — a fagy puhítja a vénebb fajtát —, ha arra a helyre, ahonnan a belet eltávolítottuk egy csomó, rumba vagy arracba mártott vattát, vagy itatóspapírt tettünk. Nyáron csak tisztítva és csak jégen tartható el. Ekkor egy kis salicillal behintett vattát kell bedugni.

3. **Mitől mulik el a vadkaesa, szárcsa stb. hal-szaga?** Miután megkopasztottuk, kitisztítottuk a vad madarat, szeletekre vágott friss burgonyát tömünk bele s közben zöldpetrezselyemmel is megtömjük. Ettől elmulik a hal és mocsárszaga s a jó eredeti vadíz annál jobban érvényesül. Sütés előtt kidobjuk belőle.

4. **Cserépfazekat** úgy lehet elkészíteni, hogy olyan erős lesz mint a vas, ha mázatlan cserép-főzőedényt új korában, mielőtt vízben volt, ritka envoldatba

mártott ecettel megkenünk (kívül) és meleg helyen megszáritunk; ezt 4—5-ször kell ismételni s ha egészen megszárad, a kenést lenmag-olajjal kell ismétetni; ez által a cserépedény olyan tartós és szilárd lesz, mint a vasedény

Előétel (versenyben).

Gombáshús-pudding. 3—4 drb szép champignon-t apróra vágva petrezselyemzöldjével 10 dk zsirban megdinszteljük. 1 zsemlyét tejben megáztatunk és 60 dk örölt borjúhúst 6 tojás sárgájával, nagyon finomra tört borssal, sóval jól összekavarjuk és a 6 tojás kemény habját könnyedén összekeverjük. Jól kizsirozott, megprezlizett formába öntve ½ óráig főzzük, kerek tálba öntjük és leöntjük champignonszósszal, melyben a gomba vastag szeletekre legyen vágva, mert ezzel díszítjük a tetejét, köréje pedig sósvízben főtt, piritott prézlivel leöntött, kicsire vagdalt spárgát rakunk. Közli:

Varga Jánosné,
m. kir. államrendőrségi főtanácsos neje.
Budapest

Levesek.

Barna-leves. Vékony szalonna-szeleteket lábasha rakva, darab leves-marhahúst, májat és jöféle csontokat darabokra törve, 2 fej vöröshagymát, néhány sárgarépát és karalábét, kelkáposztát, petrezselymet, zellert, mind szeletekre vágva, néhány szem borsot teszünk hozzá, a lábast befedjük s az egészet addig engedjük folytódni, míg szép barna lesz. De hogy meg ne kozmásodjék, néha kevés lével megnedvesítjük, de soha sem kavargatjuk fel, hogy a leves tiszta legyen. Használat előtt egy órával közönséges levest öntünk rá s az egészet lassan tovább hagyjuk főni, hogy a leves erős legyen, aztán leszűrjük s húsgombócokkal vagy egyébvel feltaláljuk.

Halak.

Csuka szardellamártással. Veszek egy kilós csukát, tisztítás és kibélezés után (rajtahagyom fejét) bevagdostom testét, mint a compót, keveset sózom, e vágásokat bekenem tisztított s kásává vágott 3 szardellával.

A zománcos tepsit bezsírozom, zsemlyesárgára sütöm benne a csukát erősebb tűznél ½—¾ óráig. Ha már a csőben van ¼ óráig, többször végig öntöm 1—1 kanál tejjel.

Óvatosan kiemelem hosszú táltra, ha nem elég a mártás, pótolok tejjel és szardellát.

Pecsenyék.

Töltött fehérpecsenye. A fehérpecsenyét hosszán felvágjuk, ügyelve, hogy szét ne essék. A húst kiszedjük belőle, úgyhogy csak vékony szelet maradjon és megdaráljuk. A megdarált hús közé teszünk 12 dk apróra vágott szalonnát, 4—5 kemény tojást, borsot, sót, 1 citrom levét, 2 nyers tojást. A főtt tojás egészben hagyva jön a hús közé. Ezeket keverjük jól össze és tegyük a kivájt fehérpecsenyébe, melyet előzőleg mustárral és kaprival készí-

tünk, besózunk. Természetesen a töltelékbe is teszünk sót. A fehérpecsenyét összehajtogatjuk, fonállal összekötjük, forró zsírban, kevés vízzel, fedő alatt puhára pároljuk.

Fagylaltok és krémek.

Vanília-fagylalt. Fél liter tejbe 23 deka vaniliás cukrot teszünk. 4 egész tojást habüstben felverünk, a tejet hozzáadjuk s felfőzzük vigyázva, hogy túl ne főjjon, mert akkor csomós lesz, ha kihült, hozzáadjuk a fél liter nyers tejszint s egy óráig a jégre tesszük, azután megfagyasztjuk. Éppen így készül a kávé-, csokoládé-, mogyoró- stb. fagylalt, azzal a különbséggel, hogy a nyers tejszín egy részébe ezeket a felsorolt oldatokat tesszük.

Mogyoró-fagylalt. 16 dk cukrot egy tiszta lábasban, úgy szárazon, pirítsunk meg szép barnára. Ekkor adjunk hozzá 16 dk apróra vágott mogyorót, diót vagy mandulát és gyorsan kavargatjuk jól össze vele, aztán vegyük le a tűzről és öntsük ki egy márványlapra vagy egy vékony porcellántálcára. Ha kihült és megkeményedett, mozsárban törjük össze. Ezután tegyük az összetört mogyorót, diót, vagy mandulát egy liter tejjel egy tiszta lábosba főni, ezalatt pedig 8 tojás sárgáját 14 dk porcukorral keverjük habosra és ha már fő a mogyorós tej, akkor folytonos kavargatás mellett öntsük lassan közé. Keverjük a tűzön míg ismét felforr, ekkor rögtön levéve, még mindig tovább keverjük, míg kissé lehűlni kezd. Aztán szitán átszűrjük, kihűtjük egészen és a fagylaltgéphez téve, megfagyasztjuk.

Mártások (versenyben).

Egres-mártás. 3 deci fiatal, kemény egrest kevés vízzel kásává kell főzni, esészébe hidegen ½ deci lisztből pépet készítünk, kevés sót, cukrot, felforraltom és tejfelt is teszünk rá. Közli:

Ifj. Szekrényessy Károlyné,
Budapest

Italok (versenyben).

Puncs. 1 liter forraló vízbe teszünk 1 kávéskanál finom teát, leszűröm. Nagyobb edénybe ütök 8 tojás sárgáját, 8 kanál porcukrot, ½ citrom levét addig kell keverni, míg habos lesz, feleresztem aztán a teavízzel, 4 kávéskanál rumot bele, folyton keverve főzni kell, míg emelkedik, aztán poharakba önteni. Közli:

Ifj. Szekrényessy Károlyné,
Budapest

Nőknek nélkülözhetetlen a



Befőzés.

Lekvárok készítéséről általában. A lekvár (íz, james, marmelád) magában cukor, vagy szirup hozzáadással lassú tűzön, szorgalmas kavargatás közben szétfőzött gyümölcs. A főzés addig tartson, míg az egész oly sűrű lesz, hogy az abból kiemelt mennyiség nem csepeg, hanem fonállá nyúlik. Közben a habot ezüstkanállal szedjük le. További főzés után gyümölessajthoz jutunk. Előbbi típusa a szilvalekvár, utóbbié a birsalmasajt alakjában eléggé ismeretes.

Készíthető bármilyen, teljesen megérett, lehetőleg nedvdús gyümölesből, amelyet lehántunk előbb s magvait eltávolítottuk, vagy ha nem, akkor a szétfőzés után sajtoljuk át az egészet szőrszítán (paszírozás). Amidőn szirupot is készítünk, azt a már átpaszírozott ízhez adjuk s a főzést így folytassuk tovább. Általában egy kg gyümöleshez ¾ kg cukrot adjunk. A lekvárt a melegített üvegekbe forrón öntsük, hagyjuk nyitott szájjal lehűlni s azután ugyanígy meggőzöljük s csak ekkor tesszük rá a gumigyűrűt, a fedelet és a rugót, sterilizáljuk és pedig általában az üvegek nagysága szerint 25–30 percig, 90 fokon. Üveg gyanánt a régi típusú (széles szájú) befőttesüvegek is megfelelnek, a konzervpohár azért célszerű, mert belső, egyenes faláról használatkor késsel is jól le-, illetve kivehető az üvegek tartalma:

Mint előbb írtam, az átpaszírozás szőrszítán át történik. A tömeget egy gomba- vagy stoppolófalakú eszközzel préselgetjük át. Egy és ugyanazon szítán nem szabad egyszer gyümölcs, máskor húsféleségeket átsajtolni.

A lekvárkészítésnél általában vörösréz-üstöt szoktunk használni. Ha vas-üstöt veszünk e célra, az jól legyen ónnal (cinnel) bevonva, úgyszintén a kavargó szerkezete is, ha van. A közben felgyűlő habot ezüstkanállal szedjük le. *Ólom- és cinkzománcú edényeket, tehát mázas cserépedényeket, vagy vasedényt nem szabad lekvárkészítéshez használni, úgyszintén ólomgolyót se szabad a főző lekvárba tenni, ehelyett az odaégést egy marék kavics, a szorgalmas kavargatás is megakadályozhatja.* E célból vajjal is kikenhetjük az üstöt. Hogy a lekvárban van-e réz, vagy ólom, kimutatható úgy, hogy egy adagot forró vízzel jól keresztülgúruunk s ebbe fényesre tisztított késpengét szúrunk. Félóra múlva kivesszük s ha az vöröses, akkor réz, ha pedig kékeszürke lett, akkor ólom van az ízben, mind a két esetben az egészségre ártalmas lehet. Ugyancsak a növény-savak révén kerülhet a cinkezett edényekről cink is a lekvárba, amely fanyar utóízű és mérgező tulajdonságú. A tiszta vasedényben főzött lekvár fanyar, rosszízű lesz, de nem mérges. Megjavítani az ilyen lekvárt nem lehet.

A kifogástalan jóminőségű zománcos edény alkalmas a lekvárfőzésre, de ott kell azt vásárolni, ahol jóállanak azért, hogy az edény zománcához ólmot nem használtak.

!! OLCSÓBB, MINT BÁRHOL !!
MŰVIRÁG- ÉS TOLLKÉSZÍTŐ **FIGYELEM!** BUDAPEST IV,
R.-né HOSSZÚ IRMA VÁCI-UTCA 21. ajtó 6.
Az udvarban baloldalon.

Asszonyok — leányok egymás között.

Munkára fel!

Magyar ember régi átka már
A turáni pártoskodás;
Eszme, gondolat munkára vár,
De sírba dől, mint sok más.
Egy a sok közt, ha példát mutat,
Kiáltó szó a pusztában,
Ám elhagyva a helyes utat —
Szánom-bánom csak aztán van.
Külön világban él a magyar,
És senkivel egyet nem ért;
Eszményt, nemest sokszor oly hamar
Feláldozza rút érdekért!
Szükségünk van a társulásra,
Hisz egyetértés most a fő;
Kis áldozat ennek az ára
És törekvésünk nagyra nő.
Lám, a vesszőszál milyen gyenge,
Széttörheti egy gyermek is, —
De megkötött kévekötege
Legyőzi még az embert is!
Egy parázs külön a többitől
Elhamvad és semmivé lesz,
De együtt — a tűzhelyen belől
Fellobog és újra ég ez!
Egy vízesebb a földön s a légbé'
Oly elenyésző semmiség,
Több csepp folyam és tenger lesz végre,
Kiesiny mustár nagy fa lesz még!
Ne legyetek hát ti kemények,
Járljatok széphez-jóhoz,
És a jelent megbeesüljétek —
A holnap ki tudja, — mit hoz!

Maller Irén, Majosháza.

Ahol a szentségek . . . !

Ami káprázatos fény volt életemben,
Te sugározta ki, megtaposott lelkem!

Könnyterhes felhőknek mélységes bánatát —
Égi szivárványként álmokkal szőted át!

Kondulj meg utólszor én lelkem harangja,
Hadd borúljak még — az összedült oltárra.

Ahol a szentségek eltörve hevernek . . .
Végső áldozásként hulljanak a könnyek! —

Sipos Bella, Budapest.

Tánc és shimmy-láz.

Kávéházba, ha viszel be:
Shimmyzek én, shimmyzel te.
Csendes helyet, hogyha keressz:
Lakásodban shimmyzve lesz.
A kalauz is rád nevet
És shimmyzve ad csak jegyet.
Shimmyzik a feleséged,
Shimmyzik a hú eseléded,
És ha bánod, vagy nem bánod:
Shimmyzik a kisleányod.
Shimmy erre, shimmy arra,
Shimmyzve mászol a falra,
Shimmy reggel, shimmy délben,
Zöld mezőben, bálban, jégen,
S a fejfádra ezt kell írni:
Az életed egy nagy — *simmi!*

,Verklis'

Hiteles kir. közjegyzői okirat alapján
10 MILLIÓ
KORONÁT KAP ÖN,

Nyilatkozat

Dr. Hegedüs és Társa Röntgen Intézet Budapesti bejegyzett cég egyedüli tulajdonosa a Jankovich Zoltán fővárosi fővegyész bizonyítványával ellátott ALBAN OXYD nevű, és törvényesen védett poloskairtószere vonatkozólag kijelenti, hogy annak aki BEBIZONYÍTTA, hogy az ALBAN OXYD vegykészítmény a poloskát nem pusztítja el.

T I Z M I L L I Ó
koronát fizet készpénzben.
Budapest, 1925. évi június hó 9-én.

Dr. Hegedüs és Társa
Röntgen Intézet



399/1925 ügyszám.

Dr. Hegedüs és Társa Röntgen Intézet Budapesti bejegyzett cég egyedüli tulajdonosa, és ezen cég tulajdonát képező vegykészítmény személyes vezetője ezen okiratot ma előttem sajátkezűleg látta el cégszerű aláírással.

Kelt: Budapest, 1925. évi június hó 9. kilencedik napján.



H. Jankovich Zoltán
kir. közjegyző.

ha valahol nem volna kapható, írjon azonnal

Dr. HEGEDÜS ÉS TÁRSA
LABORATORIUM
BUDAPEST VII, BAROSS-TÉR 15

címre, ahonnan bérmentve küldenek Önnek 3 üveg

ALBAN OXYD-ot**45.000 korona** utánvét mellett.

Messzire elkerülik Önt,
ha izzad a lába, kellemetlen a szaga!

ALBAN HYDRÁT
AZONNAL MEGSZÜNTETI.

Ha valahol nem kapható, írjon azonnal
DR. HEGEDÜS ÉS TÁRSA laboratoriuma
Budapest VII. ker., Baross-tér 15 címre, ahonnan
azonnal küldenek Önnek 3 üveg Alban hydrát-ot
bérmentve, utánvét mellett, 30.000 koronáért.

OTTHON, HÁZI ÉS CSALÁDI TANÁCSADÓ

1. **Jeget soká** lehet az olvadástól megóvni különösen nyáron betegszobában, ha egy darab durva, ritka flanelt tölesérformára igazítva fazékba kötünk és abba tesszük a jeget, úgy, hogy az olvadásnál képződő víz azonnal lefolyhasson avagy nagy tölesérbe is lehet jeget tenni, melynek belsejét flannellel bélelik ki. Minél durvább és ritkább a flanel, annál tovább tart benne a jég; egy darab jég, mely csak úgy áll szabadon tálban, nyári időben elolvad 2½ óra alatt, éppen olyan nagyságú jégdarab, mely flaneltölesérben elhelyeztetik, elolvad 5—8 óra alatt. Ezen egyszerű eljárás által, nyáron hosszabb ideig alkalmazandó jégborogatásoknál, főleg, ha a jég drága, sok pénzt lehet megtakarítani.

2. **Kézfínomítókészerek házi készítése.** Igen kitűnő kézfínomítószer állíthatunk elő házilag, ha a drogériából veszünk 50 gr cetvelőt és 50 gr mandulaolajat, ezt összekeverjük és tetszés szerint illatosítjuk. A kicserepedett bőrt nagyon gyorsan javíthatjuk, ha 10 gr viaszkot és 40 gr disznózsírt elkeverünk, hogy kellemes legyen ezt is megillatosítjuk. Igen rövid időn belül hatást érünk el vele.

3. **Körömfényesítő.** Akik a divatnak hódolnak és körmeiket fényesítik, azoknak adjuk az alábbi házilag előállítható szert, mely sokkal kevesebbe kerül, mintha azt a drogériából vásároljuk. Veszünk 30 gr cinkoxidot, elkeverünk 60 gr kárminnal, beledörzsölünk 3 gr narancsvirágolajat. Kitűnő szer a következő is: 20 gr kárminnal összekeverünk 10 gr magnéziumoxidot és 4 gr glicerint.

4. **Folyékony pecsétzappan.** Jó házi mosószappant reszelünk s ezt palackokba téve, szalmiákszesszel leöntjük és jól felrizzuk. A palackokat jól bedugaszoljuk s az egészet pár napig állni hagyjuk.

Ha a szappan feloldódott, addig higítjuk, míg szörpvastagságú lesz.

Használat alkalmával a ruhán lévő zsírfoltokat e folyékony szappannal bekenjük és langyos vízzel ki-mossuk.

5. **Zsírpecsétes bútor.** Ha a világos bútorhuzaton zsíros pecsét látszik, a következő módon szoktuk azt kitisztítani: néhány vizes zsemlye belét a forró sütőbe tesszük és ha a zsemlye forró lett, megdörzsöljük vele a foltos helyet addig, míg a pecsét egészen eltűnt.

6. **A kifőzött kávét** rendszeren, mint hasznavehetetlen anyagot ki szokták önteni, pedig ez a kifőtt kávé igen értékes trágya; nagyobb háztartásban, ahol sok kávét fogyasztanak, annak kifőtt salakja tetemes mennyiségű és sokat lehet összegyűjteni egy éven át, ha a kávé-salakat egy ládába öntjük, melynek fenekén egy réteg föld van s időközönként a kávéreteget ismét földdel betakarjuk, amíg a láda tele lesz s aztán például télen ott áll, akkor tavasszal igen jó trágyánk lesz, mely tyúktrágyával keverve virágos- és veteményeskertben használható, kivált nehéz, agyagos talajba jó, mert porhanyítja a földet s a palántákat óvja a zöld-tetű és földi bolha ellen.

Mosás, tisztítás.

Tarka vászonhímzés mosása. Három liter lágy vízbe 1 kávéskanálnyi császárboraxot, 20 deka vagdalt szappant és 9 deka tiszta hamuzsirt adunk és addig főzzük, míg minden anyag feloldódott. Ezt

cserépbögrébe töltjük, ahol megkoesonyásodik. Mosáskor veszünk belőle egy nagy főzőkanálnyi, folyó- vagy esővízzel elkeverjük, a habzó folyadékban kimossuk a tarka vászonhímzést, aztán tiszta vízben kiöblítjük és ruha közé csavarva még félnevesen kivasaljuk. A legkényesebb szín sem fakul meg ez eljárással.

Csipkefüggőnytisztítás ráma és vasalás nélkül. Kimossuk szépen a tisztítandó csipkefüggőnyt gyenge sódásvízben háromszor. Inkább csak gyúrjuk. Dörzsölni nem jó, mert hamar szakad. Mikor kimostuk, kiöblítettük kellőleg, fehér lepedőket terítünk a kötélre és erre a függőnyt kiterítjük, meghagyjuk száradni. Addig főzünk jó sűrű keményítőt s azon forrón, amint kezünk kiállja, beletesszük a száraz függőnyt; jól kigyúrjuk benne. Nem szabad kifacsarni, csak lehúzni róla a keményítőt, olyformán, hogy hosszában kezünkbe szedjük nagy ráncokban; keresztbe végig húzzuk a kezünkkel, hogy a felesleges keményítő le menjen róla. Ekkor a lepedőre ismét hosszában kiterítjük, szépen elengedjük. Most már vigyázva, hogy nagyon egyenletes legyen. Mikor megszáradt — nagyon gyengén — kevésbé bevizezzük, erősen megmángoljuk, addig kell mángolni, míg fényes lesz. Ez az eljárás vetekedik a rámán tisztítással. Nem girbegurba és jó kemény. Vasalni nem szabad, mert meglágyul.

Kozmetika.

Bőratka (Mitesser). Picike, parányi, de azért igen makacs ellensége a szép arcbőrnek az úgynevezett bőratka (Mitesser). Ezek különösen az orr környékén mutatkoznak s többnyire olyanoknál, akik túlságosan és folytonosan használják a fehéritő porokat, a száj környékén, sőt némely embernél a háton is mutatkoznak. Ezen fekete pontok azonban korántsem atkák — parányi férgek —, amint rendszeren és tévesen hisszük, hanem a bőririgyek betegszerűen elváltozott elválasztási anyagai s ezen szervek erélyhiányából támadnak. Kellő bőrápolás nem hogy csak elejét veszi ezen baj létrejöttének, hanem elősegíti annak gyógyítását is. Hogy a bőratkától gyorsan megszabadulhass, következőleg kell eljárnod: két kanál tiszta búzalisztet, egy kanál mézet, 2 deka élesztőt jól össze kell keverni és aztán hadd keljen, azaz erjedjen. Ezen kovással dörzsöld be, vagy kend be azon helyeket, hol a fekete pontok vannak, kezdeddel gyorsan dörzsölve. Ezt lehet tenni este lefekvés előtt s a kovászt reggelig ott hagyni, avagy reggel és félóra múlva langyos vízzel lemosni a kovászt és akkor látni fogod, hogy a bőratkák nagy számmal kiemelkedtek a bőrből. Most könnyen eltávolíthatók, ha beszappanozott flaneldarabbal megmosodol. Ha szükséges, néhány nap múlva ismételni kell. Megjegyzendő, hogy a bedörzsölésnek közvetlenül meleg fürdő után kell történnie.

Ha az arc egyes helyein bőrlöb támad, azt friss marhafaggyúval kell bekenni és hideg borogatást rárakni, amíg a vörösség el nem múlik.

SZINHÁZI LEVÉL

Nagyságos Asszonyom!

A színházak sorra zárnak, itt a nyári szünet, de ennek az idei vakációnak nem örül senki, legkevésbé a színészek, akik most szerződés nélkül állnak. Nagyságos Asszonyom bizonyára olvasta már a lapokban, hogy egyik legértékesebb és legmagyarabb ízű színészünk, miután jövőjét nem látta biztosítva, beállott boltossegédnek. *Mály Gerő* nek hívják ezt a színészt, aki jelenleg egy Rákóczi-úti divatkereskedés pultja mögött játssza élethűen a magyar kultúra vergődésének fájdalmas szerepét.

Azért talán mégse kell olyan tragikusan venni ezt a dolgot. Mály Gerő esete kivétel és nem hiszünk, hogy példáját a többiek követni fogják. Erre nem lesz szükség, bármennyire is válságos időköt élünk. Bizony, Nagyságos Asszonyom, egy kicsit fordított világ ez. Egykor régen, a boldog béke idején a boltossegédek álltak be színészeknek. Ma a színészeknek kell odaállnia a pult mögé. Én optimista vagyok, Nagyságos Asszonyom és inkább humoros oldaláról igyekszem a dolgokat megvilágítani és éppen azért tovább megyek a pályát cserélő színészek karrierjének elgondolásában. Például elképzelem, hogy *Hegedűs Gyula* nagyszerűen boldogulna a rézműves pályán, már csak azért is, mert úgy ismertük őt, mint aki mindenkor *kívágta a rezet*. *Törzs Jenő* talán miniszterelnök lenne, tekintettel arra, hogy a multban is mindig a legnehezebb szerepet vállalta. *Szirmai Imre* legyőzhetetlen fiatalágával kitűnő élőreklámja volna a Steinach-szérumnak. *Rátkai Márton*, teszem fel, tánciskolát nyitna, ahol a sikkasztók elsajátítanák a szükséges lépések, illetve ellépések szabályait. *Z. Molnár László* céllövőnek válna be, mert mindig *eltalálta* a közönség ízlését és sohasem lőtt túl a célon. *Odry* festőnek csapna fel, tekintettel, hogy a színészek között ő *fest* a legjobban. *Király Ernő* jó csizmadia volna, mert szeret egy kaptafára húzni minden szerepet. *Somogyi Nusi* leszállna autójáról, hogy mint soffőrnő szálljon föl. *Titkos Ilona* szabászónak ajánlkozhatna, mert jól alakít. Amint látja, Nagyságos Asszonyom, az eset csöppet sem olyan tragikus, mint ahogyan az ember azt az első pillanatban hinné.

De most tegyük félre a csörgősipkát és irányítsuk tekintetünket a Nemzeti Színház felé. Itt már aztán igazán nem ismerünk tréfát. Nemrégiben folyt le ünnepélyes keretek között a szezonzáró társulati gyűlés, amelyen *Hevesi Sándor* igazgató mindenekelőtt is Gyenes László, Pethes Imre és Molnár László haláláról emlékezett meg kegyeletos szavakkal. Azután rátért a Nemzeti Színház belső ügyeinek feltárására.

Kilenc és fél hónap alatt 561 előadás volt, ezek közül 315 magyar. Megrovásban részesítette az

igazgató a pesti diákságot azért a nemtörődömségéért, amellyel a komoly irodalmi értékű darabok iránt viseltetik. Ebben az iskolák vezetői is hibásak, mert nem járulnak kellően hozzá, hogy az ifjúságot a hagyományok szeretetére neveljék. *Már pedig aki nem becsüli a mult hagyományait, az önmagát sem becsüli*. Kemény igazságok ezek, de ki kellett mondani és reméljük a jövő tanévben súlyos mulasztását a diákság pótolni fogja.

Említést tett az igazgató a Kamara Színház ügyéről is. Jelenlegi pincehelyisége nem megfelelő, de ha sikerül a Blaha Lujza Színházat megszerezni, akkor kulturális misszióját teljes mértékben kifejtheti. A Kamara Színház új helyiségének sikeres elintézése korszakos fordulatot fog jelenteni a Nemzeti Színház történetében és művészi fejlődésében.

Még valamit, Nagyságos Asszonyom. A Nemzeti Színház színészei nem vakációznak, Budán vendégszerepelnek Sebestyénéknél. A két direktor úgy látszik kezét fogott. Hevesi Sándor és Sebestyén Géza ma több mint színházi direktorok. A magyar kultúra előharcosai és szerencsés kezű apostolai ők, akiknek neve a történelem lapjaira kívánkozik. Fogadást mernék tenni önnel, Nagyságos Asszonyom, hogyha ez a két ember venné kezébe az összes agyonnyomított pesti színházak ügyét, akkor senki se beszélne többet a színházi kultúra válságáról. És akkor Mály Gerő se sózna a Rákóczi-úti kuncsaftok nyakába olcsó zoknikat.

Kezét csókolja hódoló híve

Mihály.

REGÉNY.

Kanárý Zoltán.

Írta: *Rátkai Ferenc.*

31. folytatás.

— Igen, igen, de bocsáss meg, de számomra... hogy is mondjuk csak, olyan különösen hat az egész...

— Hát még rám!

— És mit csináltál azután?

— Ostobaságot!

— Hozzá siettél és felelősségre vontad?

— Hisz az okos dolog lett volna. Ellenben hagytam, hogy eltűnjön a szemeim előtt és aztán felrohantam a szalonba.

— Tessék? Ezt tetted volna?

— Ha még egyet kérdezel, ütök. No hiszen, a Pompadour-szalon önnagyságája, egy utálatos képű, kifestett dáma, majd hogy valóban nem kapott egyet. Pokolian szemtelen volt. Igaz, az én szavam se ment kuglerszámba. Sőt! Egy hölgy az imént új kosztümben távozott, kitől kapta? — ezekkel a szavakkal rontottam rá, mire ő gúnyoros hidegséggel így felelt: — Ha ön nem tudja, mi

köze hozzá. A válasza letorkolt. Csakis újabb, erősebb durvasággal kerekedhettem felül: Megmondja rögtön! Különben felgyujtom ezt a házat. Férje öngagságának? — kérdezte még mindig szent nyugalommal, élesen a szemembe nézve. Nem — dobbantottam a lábammal. — Talán, vőlegénye? — Az sem! — Úgy hát csak szerelmes? — Tessék? — bámultam rá most bambává szelidülten, mint akit tagló-ütés ért. — Én szerelmes? De nagyon siralmas képet vághattam, mert Pompadour öngagsága mintha megsajnálta volna és jóságoskodó hangon szólt: — Lásna, most már, hogy ilyen szépen beszél, megmondhatom. Az amerikai misszió szegénysorsú nőket felöltöztet... Ez, megvallom, oly valószínűen hangzott, hogy örömben még kezet is csókoltam öngagságának.

— Én is valószínűnek találom — mondta Kanáry, inkább azért, csakhogy mondjon valamit. Egyébként: merő zavar volt. Az ő, illetve az öreg névjegyei is a Pompadour-szalomba szóltak. De viszont az ő hölgye közép-termetű és szőke. Ugyanott, a Pompadour-szalomban az amerikai misszió is felruházna lányokat?

— No, hát én már nem találom annak — kergette magát új indulatba Bonthó.

— Nem?

— Nem, mert egészen valószínűtlen, hogy a puritán amerikai misszió korzó-dámákat csináljon szegény tejsarnokos-lányokból.

Zoltán meghökkent. Bonthónak igaza lehet. De akkor... akkor mi történt az ő vizitkártyájával?

— Gondolod? — kérdezte zavartan.

— Annyira gondolom, hogy még ma utánajárok. Felmegyek az amerikai misszióhoz!

Zoltán most már valósággal megrémült. Mit lehet tudni, az amerikai missziótól nem megye vissza Bonthó a Pompadour-szalomba és nem derül-e ki az, ami — igaz, hogy merő gyanuképen — megvillant agyában. Le kell szerelnie Bonthót, mindenáron.

— Megörültél? — ripakodott barátjára. — Micsoda címen, micsoda jogon? Neked éppoly kevés jogod van az amerikai misszióhoz, mint ahhoz a lányhoz. Már az is kétségbeejtő lépés volt, hogy betörtél a Pompadour-szalomba. Most még erre is rá akarsz duplázni? Ilyesmit férfi akkor se tesz, ha a hitestársáról van szó.

Bonthón fogott az erélyes hang.

— Talán igazad is van — mondta csöndesen. — De hát mit csináljak? Oly nagyon szeretem!...

Zoltán megsajnálta.

— Így már igen. Ez az a hang, ami célhoz vezet. Ígérem, hogy holnap ilyenkor mindent tudni fogsz.

— Mit akarsz tenni?

— Olyasmit semmiesetre sem, miből a lány megtudhatná, hogy rálestél, hogy kémkedtél utána. Ez az, amit egy nő soha a férfinak meg nem bocsát.

— Igen, mert a legtöbb nőnek az az erőssége, hogy nem lesnek utána.

— Ezt az axiómát tedd el jobb napokra! Most semmi hasznát sem veheted. Arról nem is szólva, hogy gyanúsító éle van szerelmed tárgya ellen. Mondom, várj holnapig és mindent megtudsz.

— Mondd meg, mit akarsz tenni?

— Egyelőre nem mondhatom meg.

— Akkor inkább ne is tégy semmit! — fordult most el gyerekes daccal Bonthó.

— Ez az, amit nem ígérhetek meg!

— Aztán mért? — fordult feléje Bonthó és szinte szikrázott a szeme.

Zoltán megbánta, hogy így elszólta magát.

— Egyszerűen azért, mert nem tudom nézni, hogy ennyire szenvedsz — hozta helyre elszólását. Bonthó egyetlen lendülettel magához ölelte:

— Hiába, te mégis csak a drága jóbarát vagy!

Zoltán kissé elszégyelte magát. Sohse hitte volna, hogy ennyi alakoskodásra képes lesz. Hozzá, a legjobb barátjával szemben. De hát csak nem mondhatta el kalandját a kis szőke nővel. Még kevésbé: a gyanúját! Hiszen, ha ez a gyanú igaznak bizonyul, a helyzet mindennél lesújtóbb lesz Bonthóra. Egyelőre még csak végig se mert menni azon az úton, amerre gyanúja mutatott. Félt olyan-
nak látni Bonthó szerelmét, Székelyföld szülöttét, Boresát, amilyenek gyanúja futólag megrajzolta. Éppen ezért ő lett volna a legboldogabb, ha bebizonyulna, hogy valóban az amerikai misszió ruházta föl a lányt.

Alighogy elvált Bonthótól, besietett a legközelebbi kávéházba és telefonált a Pompadour-szalomba. Mint az öreg titkára telefonált:

— A méltóságos úr kérdezteti, hogy két legújabb védenca közül melyik volt ott? A szőke, közép-termetű-e, vagy a magas barna?

— A magas barna — volt a válasz.

— Biztosak ebben? — kérdezte Zoltán. — És ez a magas barna a méltóságos úr szokott névjegyével jelentkezett?

— Természetes! Különben nem ruházták volna föl.

— Köszönöm, a méltóságos úr nevében — tette le Zoltán a kagylót.

XVI.

Hajsza Vénusz után.

Nagyon lehangolt lett. Tehát gyanúja alaposnak bizonyult. Mi volt e gyanú? Ha a magas barna Bonthó ideálja, úgy az a kis szőke, akinek ő a névjegyet adta, a huga, akit Bonthó Panni néven említett néhányszor. Panni nyilván fázott a kalandtól. Odahaza nyilván elújságolta különös esetét azzal, hogy ő ugyan el nem megy felruházkodni, még kevésbé megy el a Várba, szombaton délután.

(Folytatjuk.)

TANÁCSOT KÉRNEK

110. Kérem kedves társnőim szíves tanácsát, lehet-e a kissé megavasodott kacsaszírt ismét élvezhetővé tenni és hogyan? Mi okozhatta a megavasodást? Szíves válaszukat várja
egy tiszafüredi előfizető.

111. Kérem olvasótársnőimet, szíveskedjenek tanácsot adni, hogy menyasszony a vőlegényének születésnapi ajándékkul ékszerrel adhat-e, vagy mivel kedveskedhetik neki? Hálás köszönettel „*egy kis menyasszony*“.

112. Ismerem egy „A nő mint háziorvos“ című könyvet két nagy vastag kötetben. Ki az írója, hol és milyen árban lehetne azt megszerezni. — Egy nikkelezett vasalóból hogy lehet kivenni a rozsdafoltokat.

Érdeklődő, Nagymaros.

113. Kinek a mondása a következő: „Birodalmamban a Nap nem áldozik le soha.“
S. J.-né, Eger.

ÜZENETEK

106. „*Egy boldogtalan társnőjük, akit a sors szerencsétlenné tett egész életére*“ stb. stb. A tanácsadás mindig háládatlan mesterség, ebben az esetben azonban ezerszer hálátlan és végtelenül nehéz. Mégis megpróbálok. Az apai szeretet fenséges érzését nem szabad megbántani, mert annak nagyon szomorú következményei lehetnek. Amint Ön, Asszonyom, saját esetében láthatja: a férje elhidegülése lehet a következménye. Méltóztassék megérteni, hogy az apai szeretet is van annyira tiszteletreméltó, mint az anyai szeretet. Éppen ezért ezt a megoldást ajánlanám: Tessék a fiút egy alternatíva elé állítani. Esetleg adni neki egy záros határidőt, mondjuk egy félesztendőt, hogy ezalatt változzék meg. Ha ezen idő alatt úrrá lesz lelkén a neme-sebb érzés, akkor a súlyos családi probléma önmagától megoldódik. Ha pedig nem, akkor a fiú édesapja is befogja látni, hogy a fiú büntetést érdemel és akkor öneki sem lesz kifogása az ellen, hogy a fiú hagyja el a házat. A családi békéért gyakran súlyos áldozatot kell hozni. Legtöbbször az asszonynak. Ismétlem, sajnós, az asszonynak. Mászt nem tanácsolhatok. Kézcsókkal
Szerk.

107. „*Egy előfizető Rákosszentmihályról.*“ Méltóztassék a „Polyp“ néven forgalomba hozott kenőcsöt kéz-izadás ellen megpróbálni. Drogériában kapható. Üdv.
Szerk.

Érdeklődő, Nagymaros. „A nő mint háziorvos“ című könyvet dr. Fischer-Düekelmann Anna írta, előszóval és jegyzetekkel ellátta: dr. Hugonnai Vilma grófnő. A könyv két vastag kötetben jelent meg. Bármely antiquariumban kapható. Beszerzési ára jelenleg 5-700.000 korona között váltakozik. Kézcsókkal
Szerk.

S. Rózsika úrleánynak, Mátészalka. Fájdalommal olvastuk b. levelét. Dacára annak, hogy kegyed nem előfizetőnk, kérését teljesítjük és hirdetését lapunk ezen számában díjtalanul közreadjuk. Istenkém, ha mindazoknak a kérését, akik hozzánk fordulnak, teljesíteni módunkban állana, mi volnánk a legboldogabbak. Egyik főcélunk, segíteni s álláshoz juttatni önzetlenül mindazokat, akiket a sors a mai mostoha időkben nehéz helyzetbe juttatott. Üdv.
Szerk.

„*Sorsüldözött*“, Pécs. B. levelét alapos kritika tárgyává tettük. Az abban közöltek elszomorítók. Fordí-

tott világot élünk. A született úrasszonyok és úrleányok elkerültek onnan, ahol hivatásuk volna őrt állani; és kiszorították azok, akikről jobb nem beszélni. De mindegy. Fel a fejjel és türelem. Hogy munkái megfelelők, mi sem bizonyítja jobban, hogy legközelebb azokból egyiket közölni fogjuk. Üdv. *Szerk.*

S. Mihályné, Kiskunhalas. Zöld dió cukorban. Éretlen zöld diókat túvel jól megszurkálunk és egy hétig vízben áztatjuk. A vizet naponta változtatjuk. Azután a diókat megmossuk és rövid ideig forró vízben főzzük. A vizet leszűrjük és a dió súlyával egyenlő súlyú cukorral lezűrésű sziruppá főzzük. Szegefűszeget, fahéjat, citromhéjat is tehetünk a szirupba. Azután a diót puhára főzzük a szirupban. Mikor kihűlt üvegekbe rakjuk. Az átszűrt szirupot ráöntjük és másnap bekötjük. A papirost meg kell szurkálni.

Vigh Nuszkó, Gyermely.

GYERMEKPOSTA

Hannenheimi Hann Icike, Budapest. Kicsi szívem, levélkéd anyyira meghatott, hogy az örömtől könny szökött a szemembe. Ugyebár a Füttyös Ferkót vártad és megkaptad mellé még a Hős Kakast is. Megtanultad a versikéket? Különbén levélben megtudakolom anyucidtól: Ölel, csókol
Szerkesztő bácsi.

Lórenz Gabika, Nyírbátor. Derék legényke vagy, Gabikám. Ugye te is katona leszel, mint apucid? De aztán, tudod Gabika, ha majd az a nagy kard a kezébe kerül, remélem te is hozzájárulsz ahhoz, hogy az ország határa ne legyen Nyírbátor szomszédságában. Szervusz, kiskomám.
Szerkesztő bácsi.

Banyó Vilike, Kissomlyó. Örülök, hogy Téged a tanító bácsi nem szokott megverni. Hogy felmászol a cseresnyefára, hát tudod Vilikém, hogy is mondjam csak, az nem is olyan nagy baj, csak vigyázz aztán, hogy le ne essél. A szerkesztő bácsi is szeretne még egyszer a cseresnyefára mászni, de neki csak az ugorkafa jutott. Küldeményünket megkaptad? Öllelek, csókolak, Vili fiam.
Szerkesztő bácsi.

Györi Klárka, Szeged. Aranygyerek vagy, Klárkám. Leveled rendes, szép, tiszta s tudod-e, hogy nincs benne egyetlen egy hiba sem? Mikor küldöd be a rajzokat a Hős Kakasról, meg a Füttyös Ferkóról? Szeretném azokat látni s ha a rajzok szépek és jók lesznek, egy olyan nagy képeskönyvet kapsz, mint a csuda. Szeretettel ölel
Szerkesztő bácsi.

Rózenberger Ágica, Szigetvár. Kicsi aranyvirágom. hát a jó anyika megtanított már téged a versikékre? Ha jó gyerek leszel, legközelebb egy másik könyvet is küldök neked. Anyuka kezeit csókolja, téged annak reményében, hogy továbbra is jó kislány leszel, milliószor puszi!
Szerkesztő bácsi.

Thóbiás Margitka, Tiszalök. Írásod és leveled arra vall, hogy jólnevelt, fegyelmezett s anyikádat és apikádat szerető kisleány vagy. De amint látom, te még sebbin is tudsz írni, próbáld meg, írdál s akkor kapsz valamit. Szeretettel ölel
Szerkesztő bácsi.

Khindl Katinka, Jászapáti. Katinka, te írtad a levelet? mert ha igen, úgy azt kell mondanom, hogy jobban tudod a helyesírást, mint sok más. Várom, hogy lerajzold a képeket s ha jók lesznek, egy olyan könyvet küldök neked, amelyben sok-sok kép és rajz lesz. A vakációdat használd fel okos és hasznos dolgokra. Szeretettel csókol
Szerkesztő bácsi.

PAPLANT, MATRACOT

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart



SMARZ KÁROLY

paplanosmester

BUDAPEST VIII, ŐR-U. 3.

a Baross-utcai
templom mellett.

HASKÖTŐK, MELLTARTÓK

EGÉSZSÉGÜGYI CIKKEK KÉSZÜLNEK

SZLATKY DÁNIELNÉ

személyes vezetése mellett

BUDAPEST VIII, BAROSS-UTCA 66—68.

„HYGIEA”

haskötők, fűzők, melltartók és gummiharisnyák
a legtökéletesebbek.

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

FÉSŰK, KEFÉK, FOGKEFÉK. ALKALMI
HAJDÍSZEK ELSŐRENDŰ KIVITELBEN

ZELENKAI BUDAPEST
IV, SZERVITA-
TÉR 6. SZÁM

ELŐFIZETŐINK INGYENES HIRDETÉSEI

Állami nyugdíjas özvegye ház-
vezetőnői vagy kulcsárnői állást
vállal kimondott úri családnál,
lehetőleg vidéki földbirtokon. —
Özv. Ember Gáborné Győr,
Korona-köz 1. II. emelet.

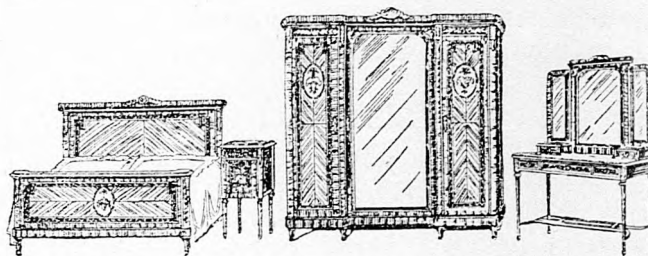
Úrileány

ki a háztartás vezetésében jártas,
szépen kézimunkázik, úri csalá-
nál alkalmazást keres.

Cím a kiadóhivatalban.

Női kalap- különlegességek

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



Modern BUTOR-SZALON

állandó nagy kiállítása!

Cégtulajdonos: GÁSPÁR NÁNDOR.

Teljes lakberendezések: ÜLLŐI-ÚT 14. SZ. és
BAROSS-UTCA II. SZ.

SZABAD MEGTEKINTÉS.

SZABAD MEGTEKINTÉS.

Kérjük tisztelt előfizetőinket,

közöljék velünk ösmerőseik
címeit, hogy részökre lapunk
mutatványszámát megküld-
hessük.

Tisztelettel
a Kiadóhivatal.



KIRÁLYI MAGYAR
EGYETEMI NYOMDA
BUDAPEST

VIII, MŰZEUM-KÖRÚT 6.
I, VÁR, ISKOLA-TÉR 3.

KIAD

bármilyen könyvet
és folyóiratot.

SZÁLLÍT

mindenféle községi
és egyéb nyomtat-
ványt.

BESZEREZ

könyvosztálya út-
ján bárhol megje-
lent könyvet.

TELEFON: JÓZSEF 156-84 ÉS 85