

GAZDASSZONYOK LAPJA 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.

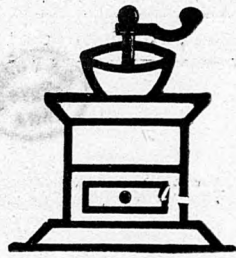


GRÓF SZIRMAY GABRIELLA

Veres fényképspecialista felvétele. Budapest IV, Harmincadutca 3.

Figyeljen a minőségre

Előnyösen csak így vásárolhat!...
Használatban a legolcsóbbnak



mindig csak a **valódi**
„Franck kávépótlék“
bizonyult és pedig
kitűnő minőségénél
fogva! Ügyeljen be-
vásárlásainál

gyári védjegyünkre
a „kávédarálóra“!

A Központi Vásárcsarnokban eladásra kerülő élelmiszerek tájékoztató árai 1925. évi július hó 30-án:

(Az árak ezresekben értendők.)

Marhahús.	
Szegye, gulyáshús I. 1 kgr.	28
Vesepecsenye, felsál 1 „	36
Borjühús.	
Hátulja, I-rendű 1 „	40
Eleje 1 „	20
Borjómáj vagy velő 1 „	28
Pörköltnek 1 „	16
Sertéshús.	
Karaj, I. osztály 1 „	38
Comb, lapocka, tarja 1 „	32
Oldalas 1 „	26
Tepertő 1 „	29
Szalonna, olvasztani való .. 1 „	27
Háj 1 „	30
Zsír 1 „	30
Sonka, füst., hátsó 1 „	50-60
Kolbász, nyers 1 „	40-45
„ füstölt 1 „	30-50
Virslí 1 „	36
Füstölt sertésnyelv 1 „	36
„ marhanyelv 1 „	70-80
Baromfi, élő.	
Csirke, rántani való párja	30-45
„ sütni való „	50-70
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 „	28-30
Fiatalliba 1 drb.	50-60
Fiatalliba, hizott 1 kgr.	25-28
Baromfi, tisztított.	
Csirke, sütni való 1 drb.	35-40

Tyúk 1 kgr.	35
Ruca 1 „	25-30
Lúdmáj 1 „	60-100
Lúdaprólék 1 „	20
Lúdzsír 1 „	35-40
Fiatalliba 1 „	25-35
Fiatalliba 1 „	25-35

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	5-6
Tejszín, habnak 1 „	40-50
Tejfel 1 „	20-24
Teavaj 1 kgr.	70
Tehéntúró 1 „	12-14
Juhtúró 1 „	30-36
Sajt, emmentáli, eredeti 1 „	80
„ trappista, eredeti 1 „	46
Liptói 1 kgr.	40-50

Liszt és kenyéreneműek.

Búzadara 1 kgr.	8-3
0 sz. finom tészta liszt 1 „	8-2
2 sz. főzőliszt 1 „	8-0
Kenyerliszt 1 „	6-8

Tojás.

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

Zöldség.

Idei répa 1 csomó	2
Petrezselyem új 1 „	1-1.5
Fejeskáposzta 1 kgr.	1
Saláta 1 fej	0.4-0.8

Savanyított káposzta 1 kgr.	4
Retek 1 „	2
Új zöldhagyma 1 „	2
Új zöldborsó 1 „	6-8
Új burgonya 1 „	1.5-2
Új kelkáposzta 1 „	1.5-3
Idei karfiol 1 „	10-11
Új idej uborka 1 „	0.5-1
„ karalábé 1 drb	0.3-0.4
Fiatallib 1 kgr.	1
Zöldpaprika 1 „	10-12
Tökkáposzta 1 „	1-1.5
Zöldbab 1 „	2-3
Kovászos uborka 1 „	10-12
Idei paradicsom 1 „	6
Tengeri 1 csó	0.6-0.7

Gombafélék.

Champignon 1 kgr.	40
Éti vargánya 1 „	20
Szegfűgomba 1 „	25

Gyümölcs.

Citrom 1 drb	1.5
Banán 1 kgr.	60
Sárgadinnye (Belegard) 1 „	25-30
Méz 1 „	26
Sárga-baráck 1 „	6-8
Málna 1 „	20-22
Meggy 1 „	10-12
Sárgabarack 1 „	8-14
Körte 1 „	6-8
Alma 1 „	8-10
Szőlő 1 „	20-30
Szilva ringló 1 „	6-7
Kék szilva 1 „	5-6
Görögdinnye 1 „	20-30

GAZDASSZONYOK

LAPJA ÉS A MAGYAR

JURIASSZONYOK

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.

Régi, szép keresztelő.

Ünnep volt, hozsánás, tedeum-os ünnep, kis angyal érkezése a család templomába, amikor a tiszta gyermek-ajkon kibuggyant az első artikuláns hang, s az ártatlan fényű szemek először mosolyogtak az élet csudái felé. Boldog izgalom szikrázott a levegőben és a szívekben ünnepre kondultak a szeretet harangjai. Minden szó, minden érzés, minden gesztus központja ő volt; ő: az újszülött, aki vidáman tapsikolt rózsaszínű kezecskéivel és az anya, aki boldog elbágyadásban pihent a habfehér párnákon, mert életet adott a tulajdon életéből és büszke-boldogan viselte feje körül az anyaság szent aureoláját. Mindenki lábujjhegyen járt a házban és mindenkinek nagyon sok volt a dolga. Nagypó és nagyanyó percenként belopódtak, hogy újra, meg újra megnézzék a kisdedet, de aztán sietve el is hagyták a szobát, hogy észrevétlenül letörölhessék a szemükbe szökött örömkönnyeiket. Az apa ott ült a kis bölcső mellett és esőndesen álomba ringatta gyermekét. Aztán lassan felkelt, szeliden homlokon csókolta a párját és ő is sietve elhagyta a szobát, mert mégis csak szégyelte volna, ha meglátják, hogy boldogságában könnyezik.

Aztán meg készülni kellett a keresztelőre. Intézkedni, hogy minden rendben történjék és semmi ne felejtődjék el, mert az szégyen volna az egész házra. A keresztelő pedig nagyon nagy ünnep és ilyenkor mindenről az apának kell gondoskodni. Az anya még nem hagyhatja el az ágyat, neki még pihennie kell és mégis mindennek olyan szépen kell sikerülnie, mintha a gazdasszonyi kéz intézné a dolgokat. Szó sincs róla, segítenek a rokonok meg a keresztzsülők, de azért mégis csak apának kell mindenre ügyelnie. Azaz, hogy a keresztelő legfontosabb része amikor a pap a templomban az egyház lovagjává szenteli föl a kisdedet, de aztán egy családi ünnep következik, összejönnek a rokonok és a kedves

ismerősök, hogy néhány órát kellemes hangulatban töltsenek el egymás között. És ilyenkor az anyának, a ház asszonyának gondoskodása hiányzik, éppen azért az apának kell vigyáznia, hogy minden a legnagyobb rendben történjék és ne érje szégyen a házat.

Ó, a régi, szép keresztelők! Hófehér, csipkés pólya, amiből boldogan mosolyog ki a rózsás arcoeska, ünneplőbe öltözött dajka, amint büszkén és méltóságteljesen várja az indulás percét, kocsik a ház kapuja előtt, amint arra várnak, hogy a templom elé röpítsék az újszülött kis angyalt és kíséretét, ezüstös csengetyűk a hűvös templomfalak között és a pap mélybúgású szava, amellyel az egyház lovagjává avatja a gyermeket és nevet ad neki, amely végigkíséri az életúton, aztán a kocsi visszafelé röpülnek, az apa visszateszi az anya mellé a megkeresztelt gyermeket és a rokonokat átvezeti a másik szobába, hol fehéren terített, dúsan megrakott asztal vár rájuk. Pompás ételek, aransárga bor, gondtalan, derűs beszélgetés, ó, régi, szép keresztelők!...

Jóságos Isten, szinte fáj visszaemlékezni a régi szép időkre! Hová lett ez a sok szépség, boldogság, gondtalanság? Ma is születnek gyermekek, de az öröm csillogó borába keserű üröm vegyül: a gond, a holnap bizonytalansága. Nincs pénz babaruhára, nincs pénz bölcsőre, még a templomba is gyalog kell menni, mert nincs pénz a kocsira. És ezek a kínok és gondok az anyát is marcangolják, pedig neki most nagyon boldognak és nagyon vidámnak kellene lennie.

Apák, ha kegyetlen is hozzátok a sors, legalább az anyákkal szemben ne éreztessétek. Alljatok melléjük, fogjátok meg a kezét, simogassátok meg a homlokát és csókoljátok meg a szemét, hogy legalább egy-két napra elfelejtsen minden gondot és bánatot ő, aki a legfájdalmasabb és legszentebb fájdalmat szenvedte el, hisz életet adott a tulajdon életéből.

FÁJÓSLÁBÚ
urak, hölgyek
és gyermekek

viseljük a világhírű

Chasatta
cipőket

EGYEDÜLI ÁRUSÍTÓ:

Székely és Társa

Budapest IV, Múzeum-körút 7.

LÚDTALPBETÉTEK
NAGY VÁLASZTÉKBAN



LOHR MÁRIA — KRONFUSZ vegytisztító, csipke-
tisztító és kelmefestő

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

Naplótöredékek.*Péntek.*

... Nem is kellett a tükörbe nézmem. Ha egy asszony vénül, azt meglátja a szobalányán és a férjén. A szobaleány már nem öltözteti és vetkezteti ugyanazzal a gonddal, amellyel azelőtt, türelmetlen és kegyetlen, mintha csak azt mondaná: neked így is jó, neked ennyi is elég. A férj pedig... óh a férjről ne is beszéljünk. Ahelyett, hogy növekedő gyöngédséggel övezné körül azt, aki az ifjúságát, a szépségét, az üdeségét neki áldozta, ahelyett, hogy azzal a kegyelettel nézne ránk, amely a legutolsó romot is megilleti, szinte odakiáltja nekünk: már nem vagy fiatal, már nem vagy szép, már nem vagy üde, már nem kellesz nekem! Még jó, ha a férj és a szobalány nem szöveteznek, hogy együtt nevéssenek a hervadáson.

Nem tudom, más asszony belenyugszik-e a vénülésbe? Én nem nyugodtam bele és mikor a szemem szögletében az első ráncot fölfedeztem, valószínűleg föllázadtam a sors, az élet ellen. Talán, ha gyermekeim volnának, meg tudnám érteni, hogy a mi végzetünk az elhervadás, az elmulás, mert helyünket másnak kell átengednünk, az ifjaknak, az erőseknek, a szépeknek, akikben tovább élünk, akikben tovább fiatalok maradunk. De így, amikor nem marad utánam semmi, amikor a bennem forogó életerőből nem adtam át senkinek semmit, amikor az anyaságtól nem kaptam útlevelet a megvénülésre, amikor legjobban szeretek élni és legjobban ragaszkodom az ifjúság és szépség biztosította kiváltságokhoz: micsoda jögről veszti el tőlem az idő a fiatalságomat, a szájam pirosságát, a szemem fényét és a hajam színét? És hogy meri elvenni anélkül, hogy cserébe adna valamit érte? Hogy meri elfordítani tőlem a férjem szeretetét, anélkül, hogy a gyermekek szeretetével kárpótolna? Ez igazságtalanság!

Azonban küzdöttem a megvénülés ellen. Óh, nem külső eszközökkel, hanem lelkiekkel. Először is fölmondtam a szobaleánynak, elküldtem. A másikat, az új, nem tudta, hogy valaha fiatalabb voltam. Azután következett a dolog nehezebb része: a férjem. Hiszen megbocsátható, ártatlan és gyönyörű hiúság az, amikor az ember csak a szobaleányának meg a férjének akar fiatal maradni! Azoknak, akik mindennap látják, akik mindig

körülötte vannak. De az is igaz, hogy ez a legnehezebb, mint ahogy a nagy embernek is legnehezebb az inasa előtt nagynak lenni.

Persze, ha a férjemnek éppen úgy fölmondhatam volna, mint a szobaleánynomnak, ha éppen úgy elküldhettem volna és éppen úgy kereshettem volna helyette egy másikat, aki nem tudta, hogy valaha fiatalabb voltam. De hát ez — sajnos — lehetetlen, már csak azért is, mert a férjemet még a fiatalságomnál is jobban szeretem. És vissza fogom hódítani és bebizonyítom neki, hogy ő számár és rossz, én pedig szép és kívánatos vagyok és az maradok, ameddig nekem úgy tetszik...

Vasárnap.

Azonban érdemes-e egy már kopaszodó és elhízott ember szeretetével (hogy a szerelem szót meg ne szentségtelenítsem) ennyit törődni?

Valahányszor megnézem magam a tükörben és részletesen és tárgyilagosan megvizsgálom, hogy ifjúságomból és üdeségemből mennyi pusztult el, mindannyiszor a megelégedés egy nemével nyugtatom meg magamat: nagyon kevés. Olyan kevés, hogy ha a férjemet meg akarnám csalni, csak intennem kellene és a következő pillanatban férjem minden barátja a lábamnál heverne, hiszen a fele még ma is szerelmes belém. Miért ragaszkodom tehát éppen ennek az egy és most már határozottan kiállhatatlan embernek a hódolatához?

De hát, ha annyi sok esztendőn át hű voltam hozzá, ma csaljam meg? És miért csaljam meg, amikor nekem éppen az ő szeretete fontos!

Óh, ha valamit ki tudnék eszelni!

Szerda.

Kezdek elmaradozni hazulról. A férjem ma nem közönséges meglepetéssel vette tudomásul, hogy egész délután nem voltam otthon. A szobaleány felvilágosította arról, hogy tegnap délután sem voltam otthon — én, akit különben alig tudtak hazulról kimozdítani.

— Anyámnál voltam, — mondtam a férjemnek, mikor közvetlenül vacsora előtt betoppantam a szobába.

Azonban ez a dolog csak meglepte, de nem nyugtalanította. Harmadnap már egészen természetesen ítélte, hogy sohasem vagyok otthon, hiszen

MENYASSZONYI KELENGYÉK, rumburgi vásznak, asztalneműek, törülközők, saját készítményű női- és férfi-fehérműek jutányos árban kaphatók
FENDRICH IMRE Budapest IV, Deák-tér 3 (Belváros)
Kelengyemegrendelések felvétele végett leutazik!

SZÉP, JÓ, OLCSÓ

BUNDAK

SZÉP, JÓ, OLCSÓ

VIDÉKIEKNEK RÉSZLETFIZETÉSRE IS!

SZŐRME-EXPORT-IMPORT RT., BUDAPEST VI, TERÉZ-KÖRÚT 10.

2000 K bélyeg beküldése ellenében a feltételeket és gyönyörű m odelljeinket tartalmazó képes divatlapunkat bérmentesen küldjük!

ő sincs otthon, a lakás üres és unalmas. Azzal azonban nem törődött, hová megyek, mit csinállok? Esze ágába se jutott az, hogy féltékenykedjék — pedig én erre alapítottam az egész csatatervevet. No persze, majd egy ilyen vénasszonyra fog féltékenykedni. Húsz éves házasság után! Magam is komikusnak és mulatságosnak láttam a dolgot. De makaes voltam mint az ösvér, és most már a világ minden kincséért sem hagytam volna abba a dolgot. Vagy végképen, visszavonhatatlanul fölsülök, vagy győznöm kell!

Csütörtök

Miután az eddigi adagok gyöngéknek bizonyultak, erősebb szerhez kellett nyulnom.

Ha együtt voltam a férjemmel, szórakozottnak és álmodozónak látott, néha minden ok nélkül összerázkodtam vagy nagyot sóhajtottam. A férjem mindezt nem tudta mire magyarázni, de tartozom az igazságnak azzal, hogy a bensőmben dúló titokzatos forrongást nem is próbálta megérteni, nem is érdeklődött iránta. Csak tudomásul vette, mint valami megmásíthatatlan tény — például a világ teremtését — anélkül, hogy annak szülőkére kíváncsi lett volna.

Az este azután, mikor az ágyban mennyei nyugalommal olvasta az ujságját, és én mély álmot szimuláltam, hirtelen megszólaltam, mintha álomban beszélnék:

— Óh János... János!

Szándékosan ezt a prózai nevet választottam, mert a férjemet Győzőnek hívják. A férjemet ahogy a szempilláim alól láttam, letette az újságot és csodálkozva nézett rám.

— János! — ismételttem olvadékony suttogással. Láttam, hogy a méreg hat.

A férjem letette az újságot, bosszusan elfújta a gyertyát, valamit morgott magában, a fülére vonta a takarót és aludni próbált. De sokáig nem tudott elaludni, ide-oda hánykolódott. Kénytelen voltam az arcomat a vánkosba temetni, hogy a nevetésemmel el ne áruljam magam...

Péntek.

A reggelinél igen különösen nézett rám.

Láttam, hogy a szája szögletét minden perben kérdőjellel görbíti és egész lényét a „János“ név tartja fogva. Én lesütött szemmel, zavarodottan ültem és csak néha néztem rá, de akkor is olyan-

formán, mintha folyton attól tartanék, hogy elárulok valami fontos és rettenetes dolgot...

Tízszer is elnyelte a kérdést. Hiszen közben állandóan vizsgálta az arcomat, a termetemet. Szemmelláthatólag azt mérlegelte: vajjon elég fiatal vagyok-e még a bűnre, a házasságtörésre? Vajjon tetszem-e még a férfiaknak? Nem tudta eldönteni, hogy ő lát-e rosszul vagy a többiek? Mert neki még mindig vén voltam, ezt abból láttam, hogy a végén elmosolyodott — és nem kérdezősködött Jánosról.

Megállj csak!

Péntek este.

Ma megkapta a kegyelemdőfést.

A vacsora már régen kihült és én még nem voltam otthon. Amikor végre beléptem, a férjem nagy lépésekkel járt föl-alá a szobában.

— Kicsit megkéstem, — mondtam tettetett közönnyel. — Anyámnál voltam.

— Anyádnál? Hiszen anyád most ment el innét! Eddig várt.

És fagyosan, szigorúan nézett rám, míg én sápadtan léptem hátra. A kalapon ferdén ült a fejemen, a hajam össze volt kúszálva, a blúzomon vagy három gomb nyitva volt és a cipőmön csak a legfelső volt begombolva. Mindez oly rikítóan, oly tüntetően, oly szinpadiasan volt rendezve, hogy józan ember nem ülhetett volna föl ennek. De a férjem! Rám rontott, mint egy sakál, megragadta a kezemet és térdre rántott:

— Nyomorult! Valld be... a szeretődtől jösz...

— Óh, — mondtam én gyöngén tiltakozva.

— Ne tagadj... ne merj tagadni semmit! Mindezt tudok.

— De Győző, az én koromban...

— Annál rettenetesebb a bűnöd...

— Esküszöm, ártatlan vagyok...

— Hazudsz... elárultad magad... Jánosnak hívják.

Erre már nem tudtam a kacagásomat elfojtani. Kacagtam hosszan, sokáig, úgy hogy a könnyeim esorogtak belé. A férjem megdöbbenve, ostobán nézett rám, azután végigsimította a homlokát, mintha sejteni kezdené a komédiát...

Szombat reggel hét órakor.

... győztem...

Heltai Jenő.

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

Pollák Sarolta

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

Már késő . . .

Irta: Erdődy Elek.

1.

Künn nagyon esett az eső és fájdalmas-fekete volt az éjszaka.

Margit az ablakban állt és kibámult. Mindenütt sötét volt, csak a kaszinóban fénylett három ablak. Margit szomorúan nézte azt a három ablakot, amíg egészen el nem futotta a szemét a könny.

Az urát várta. Az ő gonosz, züllött, édes kis urát, aki minden éjjelig zöld asztal mellett ül és veri a kártyát cimboráival. Aki éjjélkor, amint hazaérkezik, olyan szépen és bűnbánóan tud bocsánatot kérni, hogy nem lehetett rá haragudni . . . De ma másként lesz! Ma megmondja neki a véleményét. Már éppen elég volt! . . .

Hirtelen nyílt az ajtó és nagyon felindultan belépett az ura. Az ajtóra ráfordította a kulcsot és lerogyott Margit lábai elé.

— Margit! — és zokogni kezdett.

Az asszony megijedt.

— Mi az Zoltán? Mi történt?

A férfi közelebb húzta magához az asszonyt és súgva mondta:

— Margit, vesztettem! Nagyon sokat!

— Beszélj, Zoltán, mennyit?!

— Ötvenmilliót!

— Ne beszélj csacsiságot!

— Igen, Margit, ötvenmilliót, — hörögte az ura. Aztán remegve hozzátette:

— A hivatalos pénzből. Sikkasztottam. Loptam és eljátszottam! Be fognak csukni . . .

Margit leszédült a pamlagra. Az ő ura, az ő édes kis ura: Czenky Zoltán főszolgabíró — sikkasztott!

— Ugy-e, Zoltán, csak tréfálsz?! . . . Ugy-e, nem igaz?!

— De igaz, — hörögte lassan és egészen megtörve Czenky Zoltán.

2.

Azon az éjszakán nem hűnyták be a szemüket. Reggel Czenky Zoltán a megyeszékhelyre utazott, a főispánhoz. Szegről-végről atyafia volt, talán segít rajta. Talán kölcsönadja azt a pénzt.

A főispánt: Hidy Barnabást, otthon találta. Amint elmondta neki a dolgot, az öreg nagyon megharagudott és ki akarta utasítani. Aztán mégis csak lecsillapodott és megkérdezte:

— És mennyi volt a pénz?

— Ötvenmillió!

— Be fognak csukni! . . . Hanem egy módja van a menekülésnek. És az egyedül tőled függ!

Czenky Zoltánban felébredt a remény.

— Tudtam, hogy jóságos szíved van, bátyám-uram! Mindent megteszek, amit akarsz! Csak ments meg a börtöntől!

— Mindent? — kérdezte szigorúan Hidy Barnabás.

— Igen!

— Hát jól van! Ne kerteljünk! Nekem nincs pénzem. Amim van, az mind a lányomé. Az ő hozománya. Hát — vedd el a lányomat!

Zoltán úgy érezte, hogy ennél rettenetesebbet nem vághattak a fejéhez.

— De hisz . . .

— Tudom! Válj el tőle! és vedd el a lányomat! Egyebet nem tehetek . . . Adok huszonnégyórari haladékot. Holnap jelentsd be a szándékodat. Vagy, vagy!

Elment és bevágta az ajtót.

3.

Margit asszony pedig könnyes szemekkel kérdezte az urától:

— És most, Zoltán, te tőlem várod a választ?

— Nem, Margit! Erről beszélni sem lehet!

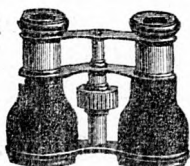
Margit az urát nézte, kereste a szavak mögött az őszinteséget. Fájdalmasan vette észre, hogy az ura egészen megváltozott. Valami elhidegülés-félet és önzést vett észre a szemében, amit eddig nem tapasztalt.

— Inkább csukjanak be, csak te maradj meg nekem!

Azonban ezt már hideg és komisz hangon mondta Czenky Zoltán. Margit észrevette és belátott a lelkébe. Látta, hogy az ő kis ura egyetlen nap alatt nagyon eltávolodott tőle. Megérezte, hogy szeretne tőle símán és békésen megszabadulni, csak nem meri

Calderoni és Társa
lát szerészek
Budapest V, Vörösmarty-tér 1.

Látcsövek, szemüvegek, orrszipetők Zeiss-
és Görz-üvegekkel. Barometerek, hőmérők.



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

megmondani. Hogy már nem törődik ővele. Azok az édes és szerelmes napok, amiket eddig töltöttek, befejeződtek. Ez az ember, az ő kis ura, Czenky Zoltán, már semmivel mással nem törődik, csak a rongy kis életével, a becstelen becsületével, azzal, hogy be ne csukják.

Margit felállt és hideg hangon így szólt:

— Zoltán, határozta! Te másként nem szabadsz meg, csak ha én félreállok. Hát én félreállok!

— Margit, inkább a börtön —

— Hiába beszélsz! Hideg szavak, amiket mondasz, az érzés már hiányzik belőlük... Lefűjtak már a mi páros életünknek! Én a szívedbe láttam, amely üres. Hát jobb, ha félreállok. Isten veled. Váljunk el békességben!

— Margit!... Margit!

— Holnap elutazom. Add be a válókeresetet hűtlen elhagyás címén. Hűtlen elhagyás, — és könnyezően elkezdett kacagni.

4.

Margit másnap kirepült a fészekből. A fővárosba utazott és egy varrodába ment dolgozni. Zoltán pedig beadta a válókeresetet és feleségül vette Hidy Barnabás leányát. Az após kifizette a sikkasztott összeget és minden rendbejött.

Zoltán fájdalmasan viselte az új rabigát. Új felesége idegen volt a számára. Téli csöndes estéken, amikor együtt kényszerült vele lenni, fájó szívvel gondolt vissza a régi asszonyára, akiből nem maradt más a számára, mint az emlék és — egy kép, amelyik az íróasztala felett lógott.

Egyszer aztán, váratlanul, jött egy levél Margitól. Azt a képet kérte vissza, ami Zoltánnak már fölösleges és amely neki nagyon kedves. Mert azokra a boldog időkre emlékezteti, amelyek mindörökké eltűntek...

Amint Zoltán elolvasta ezt a levelet, az ő lelkén is úrrá lett az emlékezés. Visszagondolt a régi, boldog időkre, arra az édes asszonyra, aki az övé volt, de akit könnyelműen elengedett, sőt elkergetett magától.

Leakasztotta a képet, kiment a vasútra és felutazott Pestre. Este érkezett meg és Margit már a kis szobáskájában volt. A varrodából hazajött és szegényes, hideg vacsoráját fogyasztotta el.

— Elhoztam a képet és magamát is — mondta szenvedélyesen a férfi.

Margit hűvös göggel felelt:

— Nekünk már semmi közünk egymáshoz. Én csak a képetem kértem vissza. Azt hiszem, ehhez jogom van!

Czenky Zoltán ezt nem várta.

— Margit, hát így fogadsz engem!

— Azt hiszem, erre el lehetett készülni!

— De hisz én szerettelek! És szeretlek is!
— Erről ne is beszéljünk.
— Kiutasítasz?... Elkergetesz?
— Azt hiszem, ez igazán nem lepheti meg.
— Hát nem tudsz megbocsátani?! Hát nem szeretsz?

Margit könnyesen, halkan mondta:

— Már késő...

Aztán hidegen folytatta:

— És most, kérem, távozzék!

Czenky Zoltán megsemmisülten suttogta:

— Már késő... Jaj, hogy már késő...

És egy könnyecseptet törölt ki a szeméből.

Hiteles kir. közjegyzői okirat alapján

**10 MILLIÓ
KORONÁT KAP ÖN,**

Nyilatkozat



Ugyanakkor a t. Marktreiter Ferenc okleveles gyógyszerész mint a Dr. Hegedüs és Társa Röntgen Intézet budapesti bejegyzett cég egyedüli tulajdonosa a Jankovich Zoltán fővárosi fővegyész bizonyítványát ellátott A l b a n O x y d nevű és törvényesen védett poloskairtószertre vonatkozólag kijelenté, hogy annak aki BEBIZONYÍTTJA, hogy az A l b a n O x y d 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.



Ugyanakkor az általam személyesen ismert Marktreiter Ferenc okleveles gyógyszerész budapesti Baross tér 15 szám alatti lakó, mint a Dr. Hegedüs és Társa Röntgen Intézet budapesti törvényszéki leg bejegyzett cég egyedüli tulajdonosa és ezen cég tulajdonát képező vegykészítmény személyes vezetője ezen okiratot ma előttem sajátkezűleg látta el cégszerű aláírással.

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



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.

OLCSÓ, IZLETES, TÁPLÁLÓ.

VÁNCZA féle KRÉM-POR
TÖRV. VÉDVE.

5 PERC ALATT a legkiválóbb krémet készítheti vanília, csokoládé, mokka, eper, málna, citrom, narancs ízekben, **csupán 1/2 liter tej és 2 evőkanál cukor hozzáadásával.**

5-6 személyes csomag ára K 4.500.
Mogyorókrém különlegesség ára K 6000. Ahol még nem kapható, 10 darabot vegyesen K 45.000 utánvét mellett szíves kívánságára azonnal küld: ==

VÁNCZA & Co.
BUDAPEST VIII, TAVASZMEZŐ U. 2.

II. ORSZÁGOS RECEPTVERSENY

113. *Kávéfelfújt.* 7 deci tejszínt, 2 kis csésze erős fekete kávét, 9 deka vaját és 4 evőkanál liszetet keverjük össze, tegyük tűzre és folytonos kavarással mellett főzzük sűrű péppé. Aztán kavargatjuk el jó simára és tegyük hűlni. Ekkor egy egész és 5 tojás sárgáját, 6 kanál vaníliás cukrot kavargatunk közé, kavargatunk habzásig s végül tegyük bele 3 tojás fehérének keményre felvert habját. Kikent formába öntve főzzük háromnegyed óráig.
Böjthe Etel, Budapest

114. *Almáspité.* 25 deka vaj, 33 deka liszt, 2 tojás sárgája, 2 evőkanál cukor, csöpp só, 2 evőkanál jó ecet. Az egészet jól összegyúrni, kinyújtani, almával tölteni, egy kevés durván tört dióval behinteni.
Kertész Béláné, Budapest.

115. *Krémtorta.* 14 deka cukrot, 5 tojás sárgáját kevés citrom héját és levét elkavarni 8 deka liszttel és az 5 tojásnak habját hozzátenni és megsütni. A következő krémmel megtölteni, és bevonni: 1/4 liter tejszínt 3 tojás sárgájával, kevés vaníliával folytonos kavarással főzni és azután kihűlni hagyni. 10 deka vaját vaníliás cukorral jól elkeverni és a kihűlt krémet belekeverni és a tortát ezzel megtölteni és bevonni.
Radványi Elekné, Zamárdi.

116. *Csokoládé tészta.* 6 tojás sárgáját 12 deka cukorral elkavarni, 12 deka mandulát vagy diót, 1 szelet reszelt csokoládét, 1 kifli morzsát és a 6 tojás habját hozzáadni, kikent tepsiben sütni. Négyszögletű darabokra vágjuk és tejszínhabbal tálaljuk.
Bartha Istvánné, Kaba.

117. *Gyümölcs omlot.* 3 tojás sárgáját a tojás súlyának megfelelő cukorral elkeverni, ugyanannyi zsír vagy vaj és liszt, 1 sütőpor, fehérjét habnak, ezt összekeverni, közepes tepsibe tenni, mit először kilisztezzük és bármilyen gyümölcsöt beleszórni és lassú tűz mellett megsütni.
Meister Lujza, Rákosszentmihály.

118. *Ózgerinc torta.* 6 tojás sárgáját eldörzsöljük 25 deka cukorral, aztán hozzáadni a 6 tojás habját, 25 deka darált diót vagy mandulát és egy kanál prézlit. Formában kisütjük. Csokoládéjéggel bevonjuk. A csokoládéjeget úgy készítjük, hogy három szelet csokoládét kevés vízzel megpuhítunk, kevés porcukorral és vajjal simára kavargatunk és gyorsan bevonjuk. Mandulával spekeljük.
Gödény Lászlóné, Balkány.

119. *Stefánia torta.* 24 deka cukrot 8 tojás sárgájával 1/2 óráig keverni, hozzá 18 deka darált mogyoró (lehet dió is), 5 deka morzsa, 2 deka liszt és 8 tojás fehérje. Ezt két részben sütni és a következő töltelékkel megtölteni: 14 deka vaját, egy tojás sárgáját és 14 deka olvasztott csokoládét összekeverni és annyi cukrot, hogy elég édes legyen. A tetejét vaníliás cukorral megszórni.
Meister Lujza, Rákosszentmihály.

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

MIT FŐZZEK?

Jó étvágyat kívánunk!

- Aug. 1. szombat:** Csontleves, töltött karalábé, dió-metélt.
Vacsora: Pirított borjúmáj reszelt burgonyával, kovászos uborka, gyümölcs.
- Aug. 2. vasárnap:** Paradicsomleves csirkeaprólékkal, vajgaluskával, rántott csirke rakott-burgonyával, uborkasaláta tejfelesen, krémtorta, gyümölcs.
Vacsora: Sonka, vaj, sajt, gyümölcs.
- Aug. 3. hétfő:** Zöldborsóleves, párolt ramsztek, kapros-tejfeles tökfőzelék, kávéfelfújt.
Vacsora: Gomba tojással, gyümölcs.
- Aug. 4. kedd:** Húsleves májgaluskával, főtt marhahús snidlingmártással, burgonyapüré, almásrétes.
Vacsora: Csirkepörkölt tarhonyával, gyümölcs.
- Aug. 5. szerda:** Burgonyaleves, bécsi szelet, zöldbabfőzelék, barackgombóc.
Vacsora: Szalámi, vaj, szardínia, gyümölcs.
- Aug. 6. csütörtök:** Zöldségleves, székelygulyás, debreceni béles, gyümölcs.
Vacsora: Kirántott borjúláb, meggy- és barack-kompóttal.
- Aug. 7. péntek:** Karfiollevés, csuka szardellamártással, vajos pogácsa, gyümölcs.
Vacsora: Töltött tojás kovászos uborkával, gyümölcs.
- Aug. 8. szombat:** Velőleves, káposztáskoeka, gyümölcs.
Vacsora: Kacsaprólék becsinált zöldborsóval, gyümölcs.
- Aug. 9. vasárnap:** Ragouleves, töltött csirke sütve, sült-burgonya szeletekben, uborkasaláta, almáspité.
Vacsora: Kacsasült hidegen, kompot, tészta.
- Aug. 10. hétfő:** Zöldbableves, töltött paprika, aranygaluska borsóval.
Vacsora: Tejberizs csokoládéval, Manninger-sajt, vaj, gyümölcs.

Der krém, puder, szappan
Fogkrém Die Das Derodont a legjobb arc-, kéz- és testápoló

HUMOR

Milyen pályára lép?

Külföldi mintára itt, Pesten is megalakult a pályaválasztási tanácsadó-bizottság, amelynek célja tervszerűen befolyásolni az iskolából kikerült gyermekeket, hogy a nekik megfelelő pályára lépjenek. Itt közlünk a tanácsokból néhány izlettetöt.

Kereskedő. Fontos följegyezni, hogy a gyermek mit mond. Ha például többször egymásután mond *csődöt*, akkor predesztinált a kereskedelmi pályára.

Bankbizományos. A gyermek mutasson hajlandóságot a poézis iránt. Írjon verseket. Minél többet *költ*, annál jobban érvényesül. Előnyös, ha a gyermek egyfolytában sokáig tud ülni. Esetleg évekig.

Képviselő. Megfigyelendő, vajjon a gyermek használ-e elég durva szavakat ahhoz, hogy idővel a parlamentáris stílust elsajátíthassa.

Orvos. Ha a gyermek már kiskorában sem *hagyja élni* játszópajtásait, orvosi pályára kell adni. Megfigyelendő a gyermek kézírása is, mert ha egészen olvashatatlan, akkor határozottan alkalmas arra, hogy recepteket írjon.

Szerző. A gyermek értse a női lélek rejtelmait. Típusok szerint legyen képes őket elhelyezni. A könyvre vigyázzon. Ha mindezen tulajdonságokkal rendelkezik, akkor jó cselédszerző válhat belőle.

Színész. Ha a gyermek a tanácsadó-bizottságtól mindjárt *előleget* kér, akkor jó színész lesz. Nem árt meggyőződni, vajjon a vizsgán sűgás után felelt-e. Ha igen, akkor nyilvánvaló, hogy nem nélkülözheti e pályán a sűgót.

Koldus. Az a gyermek, aki reggeltől estig egyfolytában dolgozik és kötelességét lelkiismeretesen teljesíti — az csak koldus lehet.

Humorista. Figyeljük a gyermek kedélyét. Ha rideg, ha hallgatag és rosszkedvű, az még nem bizonyít semmit. Öngyilkossági hajlamok se tévesszék meg a tanácsadókat. Mert ez sem fontos kísérő jelenség egy humoristánál. A legfőbb szempont ügyelni, vajjon a gyermek nevet-e, ha vicceket mondanak neki. Ha nevet, akkor sohasem lesz belőle humorista. Ha nem nevet és a fogát vicsorítja, akkor egészen bizonyosak lehetünk afelől, hogy a gyermek idővel vicdapszerkesztő lesz.

Dymi.

OTTHON, HÁZI ÉS
CSALÁDI TANÁCSADÓ

Féregk kiirtása a trágyából. A melegágyakban és a kerti veteményekhez való trágyában tenyésző kicsi és nagy féreg tetemes kárt okoz a növényekben, különösen az úgynevezett lótetű (földi rák), melynek néhány példánya képes egy éjjel egy egész melegágy növényeit tönkre tenni. Ezen kártékony rovaroktól ment marad a trágya, ha némelykor oltatlan mésszel meghintjük s arra mindjárt egy új réteg trágyát adhatunk s vízzel megöntözzük. Ha ez nem történt, akkor a trágyát szét kell teríteni használat előtt és erős meszes vízzel meglocsolni, jól megforgatni és 24 óráig úgy hagyni. A méz a rovarok pusztításán kívül még a trágya termékenyítő erejét is fokozza.

Mai nehéz időkben sokszor okoz fejtörést a jó gazdasszonynak, mily édességgel kedveskedjen az ebédhez, uzsonnához kis csemetéinek, vagy hirtelen jött vendégét mivel kínálja meg, mely jó is, de pénztárcáját nem erőlteti meg. Minden esetben kisegíti a háziasszonyt a kitűnően bevált újdonság, a *Vánca-féle krémpor*, melyből nyolc ízben öt perc alatt csupán ½ liter tej és 2 evőkanál cukor hozzáadásával rendkívül ízletes és tápláló krémet, jegeskávét, krémes-lepényt készíthet legcsekélyebb költséggel. Valóságos áldást jelent konyhájára a *Vánca-féle krémpor*, ajánljuk minden kedves háziasszonynak, hogy izlelje meg.

Jó tisztító szer. Főzz 40 gr finomra vagdalt szappangyökeret ½ liter vízzel mérsékelt tűzön addig, míg az egész felenyire elfőtt, most szűrj meg a folyadékot szűrőpapíron s keverj bele 30 gr szalmiákszeszt és tedd el erősen bedugaszolt üvegekbe. Ha valami pecsétet akarsz eltávolítani, különösen zsír-, olaj-, étel-, tej-pecséteket szórj, gyapotot vagy gyapjúkelméből, akkor nedvesítsd meg jól a pecsétet ezen folyadékkal s aztán puha kefével keféld meg jól meleg vízzel. Ha olajfesték-pecséteket kell eltávolítani, akkor még néhány csepp terpen-tinszeszt kell belekeverni vagy előbb a pecsétet terpen-tinszesszel bekenni.

Rozsdafoltokat fehérenmüből könnyen ki lehet venni horganysóval — fehér vitriol —, melyet vízben feloldunk és a rozsdafoltot ezen oldattal mossuk; pár perc múlva ki kell mosni, mint rendesen, meleg vízben s a feloldott horganysóval együtt eltűnik a rozsdafolt is. Ez sokkal könnyebb és egyszerűbb eljárás, mint a szokásos sóskával való, melynél könnyen megeshetik, hogy a rozsdafolttal együtt a — vászon is eltűnik, illetőleg szétfoszlik. A horganysó nem árt a fehérenmünek.

Homokszappan. A dologban elrontott kezeket megjavítja az alább leírt szappan: 3 darab kókusz-szappant megreszelünk és tűzön felolvasztunk 1 deci finom szeszenben, aztán keverünk hozzá 12½ deka igen finom szitált fehér folyami homokot és néhány csepp illatosító olajat, vagy kölni vizet. Formába öntve megszilárdul és darabokra vágható.

PURGO-BAYER

A LEGMEGBÍZHATÓBB ÉS LEGENYHÉBB HASHAJTÓ

mint

SOVÁNYÍTÓ-SZER

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

Varrógépek részletre

legolcsóbban Weisznél,
VIII, BAROSS-UTCA 69. szám.

Mielőtt lakását rendbe hozatná, kérjen ajánlatot tapétázási munkákra:
BAUBACH ÉS WEICHNER, BUDAPEST IV, Aranykéz-u. 4.
TELEFON: 78-66. szám.

Se én szívem öszi mező virága....

írta: Antal Iván.

Zenét szerzte:
Dr. Tandor Jeno
rendőrkapitány
az öszi főkupitány tüköré

Lassan.

Se én szívem öszi mező virága. Szavadam jött erre a

világ-sa. Minden napját könnyharmattal írat - ja,

Pedig nem is arvaságot írat - ja.

EJHA! MARGIT
CREM

OLY SZÉP?

MARGIT
puder
szappan
shampoo
legjobb

MINDENÜTI KAPHATÓ.

II.

Nem mondom meg, mért van könny a szemembe,
Nem mondom meg, ki jut mindig eszembe.
Majd siromnál elárulja valaki,
Mikor nevem zokogás közt mondja ki.

Tapétáztasson! Olcsóbb,
mint a festés!
Neustadt, Vilmos császár-út 4. (Erzsébet-tér 12.)



Vászonruha külön
mellényrészrel és szí-
nes szalagszegéssel



Könnyű selyemruha
fehér gallérral
és jabóval



Fehér crèpe de chine
ruha
búzakék betétekkel



Csíkos selyemruha
felálló gallérral és
fekete szalagdíszsel



Crèpe de chine ruha
csipke-felsőrésszel



Rosenberg Frigyes párizsi és bécsi divattlapújdonságainak állandó lerakata
Budapest IV. Semmelweis ucca 7. sz. Telefon: 24-75.

Rollin

GYERMEKEKNEK

Angyalka születése.

Tulajdonképen Katóka a rendes neve, de anyuka csak Angyalkának hívja. Hogy miért hívja Angyalkának, azt meséből mindegyiktek ki fogja találni.

Ez az én Angyalka-Katókám egyszer azzal állt elő, hogy meséljem el neki, hogy ő hogyan született.

Most elmesélem nektek is, mert bizonyára köztetek is van nem egy, akire a mese ráillik, csak kérdezzétek meg jó anyukátokat...

Hát, kedves kicsi pajtáskáim, láttátok már, ugy-e, esténkint a szép csillagos eget? Ugy-e sokszor megcsodáltátok azt a sok-sok fényes csillagot?... Hát még ha beláthatnátok oda, ahonnan az a sok-sok fényes csillag lenéz rátok! Ott látnátok csak igazán csudavilágot!

Rengeteg sok ici-pici kis anyyalka futkároz, hancúroz az égből a csillagok fölött. Nem tudnátok összeolvasni, olyan sokan vannak és ott mégis mind egyiket ismerik, tudják mindnek a nevét. És ha egy hiányzik, rögtön szétfutnak és kikutatják az ég minden zugát, hogy megtalálják — és ha nem találják, akkor szomorúan kerülnek össze és egy fényes csillagot állítanak ki az égből, hogy útmutatóul szolgáljon, ha vissza akar térni a szökött anyyalka az égbe. Mert ilyenkor bizony megszőkött az anyyalka az égből és kíváncsiskodni lement a földre.

Sokszor megtörténik ez, azért van már olyan sok csillag az égen. Pedig sok kis anyyalka megúnja a földet, nem találja a helyét és visszakívánczik az égbe otthagyt kis pajtásai után, de ezek mind olyan sápadtan térnek vissza és olyan szomorúak, hogy a többi sokáig nem mer megszökni. A kiállított csillag aztán ilyenkor nagy, fényes ívben fut alá az égről, mert már nincs rá szükség...

Így történt ez egy alkalommal, hogy egy ici-pici kis anyyalka kíváncsi volt, hogy a visszatérő anyyalkák mért oly szomorúak s elhatározta, hogy egy óvatlan pillanatban ő is megszökik, megnézni, mi van a földön, mit tud ő ott csinálni.

Elhatározását tett követte és lélekszakadva futott, ugrált a csillagok között és mikor már jó messzire volt az égtől, akkor állt meg és figyelt, nem keresik-e még.

Csend volt és ez megnyugtatta. Ugrált, hancúrozott tovább csillagról-csillagra. Beleült a fényes Göncöl-szekérbe, majd sikongatva csúszkált a síkos tejúton.

Egyszerre véletlenül egy lefutó csillagra talált lépni, amitől egyensúlyt veszített és bukott, esett alá a feneketlen mélybe a föld felé. Ijedtében nem bírta még szárnyait sem kibontani s bizony agyonzúzza magát, ha véletlenül meg nem akad lába egy nagy sötét felhő puha talajába.

Rémülten kuporodott össze és nézett nagyokat

pislogva az elhagyott égre... De aztán megint csak fölülkerekedett kíváncsisága, fölugrott és végig futott a felhőn, míg egy nyíláson le nem látott alája. Hanem amit ott látott, elállt szeme-szája! Millió, meg millió hősziakra kavargott, kergetőzött össze-vissza.

Ez már aztán neki való játék — gondolta — és a másik pereben már lent is volt. De abban a pillanatban egy vad rohanó szél elkapta és vitte, vitte magával, hogy lélekezete is elállt neki. Eleinte azt hitte, hogy játék s még örült is neki. Hanem mikor a sok rárakódott hópihétől fájni kezdett meztelen testecskéje, vacogott, reszketett, akkor már látta, hogy milyen balga kalandba jutott.

Most már szeretett volna szabadulni, de sehogyszem tudott megállni. Szárnyaeszkái is odafagytak már — s egy pillanatban egy durva oldalszél meglökte és a mélyben fehérülő föld felé sujtotta...

*

Meleg, fűtött szobánkban ültünk anyukával és hallgattuk a künn sírva-ríva fütyülő vad szeleket s néztük a szikrázó, csillogó millió hópihét. Fájó szívvel gondoltunk az árva kis madárkákra, akiket ez a csúf vihar ott künn kapott.

Lassan beesteledett s fényt gyujtottunk, mikor hirtelen nagyot koppant az ablakunk üvegje. Azt gondoltam, hogy valami eltévelt madárka lesz és óvatosan az ablakhoz mentem. Hát, Uramfia!... egy meztelen anyyalka hevert az ablakban feltorlódt hóban!

Gyorsan kinyitottam az ablakot és óvatosan beemeltem az alélt anyyalkát. Hóval, majd ruhával dörzsölgettem fagyos kicsi testét, mire lassan magához tért és bizony keservesen sírni kezdett, mint akármelyik gólya-hozta kis baba...

Néztük az anyyalkát... ez bizony nem egyhamar bír visszaröpülni az égbe, mert eltört esés közben a szárnya... Úgy megörültünk neki anyukával, hogy elhatároztuk, hogy a mi kis lányunknak fogjuk fölnevelni. A kis anyyalkának is megtetszett a jó meleg fészek és lassankint elfeledte, hogy nem is az égből van, hanem nálunk. Úgy megszokott, hogy vissza sem kívánczolt tőlünk.

Pedig a főangyal, aki hamar észrevette a szökést, nemsokára érte küldte már anyyalkáit, de mi addig könyörögtünk, hogy hagyja nálunk, míg végül mégis csak itt hagyta — és így lett ő a mi szép Katókánk, a mi Angyalkánk.

Ez a mi kis Angyalkánk sok-sok mesét tud az égből, amit nekem elmesélt s amit én is el fogok nektek néha-néha mondani.

Pá, édes kicsi pajtáskáim, a viszontlátásig is hű öreg pajtástok

Erdős János bácsi, Szegedről.

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

Háztartás.

A sötét konyha hátránya.

Mindnyájan tudjuk, hogy az ember életének egyharmad részét a hálószobában tölti el. Ezért az emberek ma már nagy súlyt helyeznek arra, hogy az a helyiség, amelyben alszanak, levegős, száraz és egészséges legyen.

Már elmúlt az az idő, amikor az emberek a legsötétebb és legkisebb szobát választották ki arra, hogy ágyaikat elhelyezzék. Akkor még úgy gondolkodtak az emberek, hogy aludni a sötét szobában is látunk, s aludni a legkisebb helyen is tudunk, mert hisz álmunkban nem járunk. Ma már tudjuk, hogy alvás közben még több levegőt fogyasztunk, mint ébren. Tudjuk, hogy ennek a levegőnek egészségesnek kell lenni s ezért az emberek ma már házuk legvilágosabb, legjobban szellőztethető és legtágasabb helyiségét választják ki hálószobául.

De gondoltunk-e már arra, hogy hol tölti el különösen a háziasszony életének második harmad részét? A konyha az a helyiség, amelyben a napnak nagyon sok óráját kénytelen tölteni a szorgalmas gazdasszony. Ezért a legtermészetesebb dolog, hogy ennek a helyiségnek is egészségesnek, világosnak és száraznak kellene lenni.

Sajnos azonban sok oly helységet találunk, melyekben különösen a régi épületek oly szorosan össze vannak építve, ahol oly kevés az udvar, hogy alig tud a konyhába egy kis napsugár és levegő behatolni, ahol a konyha a háznak a mostoha gyermeke, ahol a konyhában állandóan alkonyati homály, ha nem egész sötétség uralkodik. Mindig nagyon szomorú látvány az a háziasszony, aki ily helyiségben kénytelen a nap legnagyobb részét tölteni és ily helyen kell végeznie a házimunkákat.

Néha az épület maga akadályozza a javítást. Sok esetben azonban némi áldozathozatal és munka mellett változtatni lehetne a bajon s a konyha világos és száraz lehetne.

Mi az oka mégis annak, hogy a legritkább esetben változtatnak a bajon s hogy egyes háziasszonyok egész életükön át a sötét konyhában kínlódnak? Ennek különösen az asszonyok önzetlensége és szerénysége az oka, akik önmagukat mindig a háttérbe szorítják, akiknek az egész házra gondjuk van, de önmagukkal és saját érdekeikkel keveset törődnek.

Ha így áll a helyzet, akkor a férjnek, vagy a gyermeknek lenne legszentebb kötelessége, hogy azt a kis helyet, ahol hitvesük, vagy édes anyjuk oly fáradhatatlanul fáradozik érdekükben, oly kedvessé és egészségessé tegyék, ahogy csak lehetséges.

A dolog elhanyagolása azonban abban találja nagyon sok esetben okát, hogy az emberek vagy nem ismerik fel az egészség fenntartásának legelemibb feltételeit, vagy pedig, ha felismerik is azokat, mégis elég hanyagok ahhoz, hogy velük törődjenek.

Azok az asszonyok, akik arra vannak utalva, hogy életük legnagyobb részét egy sötét, barátságtalan konyhában töltsék, rendszeren maguk is sápadtak, egészségtelemek és mogorvák lesznek.

Vasbutor, rézbutor,

sodronyágybetét, gyermekocsi legolcsóbb napiáron KLEIN GYULA és TÁRSA vasbutorgyárában

Budapest VII, Dob-utca 58. Képes árlapot küld díjmentesen.

Konyhatitkok.

Hogy tartjuk el a citromot? Az olcsó időszakban vásárolt citrom tavaszig üdén marad homokban. Ezt a homokot azonban friss vízzel jól át kell mosni előbb s jól megszáritani. A homokot cserépfazékba tesszük és egy kicsit megnedvesítjük jó búzapálinkával. Rá egy sor citromot, erre megint ilyen homokot s így az egészet rétegenként, színing. A citromok egymáshoz nem érhetnek és mindegyiknek hibátlanul kell lennie. Ezt az edényt hűvös, hideg helyre tesszük és nyáron, mikor a citrom már drága és rossz, e pompás üde darabokat előszedjük.

Konyhanaptár. Augusztus. Szarvas, őz, vad-disznó, nyúl, fácán, fogoly, fűrj. Pisztráng, márna, angolna, csuka, rák. Kappan, kacska, paradicsom, paprika, szőlő.

Hogy tesszük fel a nyúlgerincet? Nyúzás és többszörös lebőrözés után, a pácoláson is túl, a nyúlgerincet megspékeljük. Előbb azonban bevagdaldjuk alul a csontokat, hogy a gerinc ne domborodjon fel. A csuklókat is átvágjuk, az összes csontokat meg-lazítjuk. Így könnyű lesz a combokból eltávolítani a csontot és szép szeletet vágni, a gerinc is síma és szaftos marad.

Előétel.

Töltött hús főve, hidegen. Igen kiadós és kitűnő előételt készíthetünk az alábbiak szerint. Vegyünk egy félkiló borjúhúst és félkiló sertéshúst s ezeket mossuk meg és daráljuk finomra egy tejben meg-áztatott és kicsavart zsemelével együtt. Adjunk hozzá 2 egész tojást, 2 citrom levét és lereszelt héját és ízlés szerint sót és borsot. Ezeket gyúrjuk jól össze és készítsük a következő tölteléket: 4 tojást főzzünk meg keményre és vágjuk hosszában kettőbe. Ugorkát, főtt füstölt nyelvet, sonkát és szalonnát vágjunk ujjnyi hosszú és vékony szeletekre. Az összegyűrt húst osszuk három részre és egy vízbe mártott és kicsavart ruhára egy részt belőle lapítunk el hosszúkás keskeny formára. Ekkor rakjuk rá a felvágott ugorka, nyelv, sonka, szalonna és fele tojásból álló tölteléket egy sorral. Aztán ismét egy réteg húst, erre ismét egy sor tölteléket vegyessen és borítsuk be a harmadik rész hússal. Ekkor varrjuk össze a ruhát jó szorosan, aztán tegyük oda főni bő vízbe, amelybe tegyünk sót, hogy jól érezzen rajta, 2—3 szál sárgarépat és 1—2 szál petrezselyemgyökeret, egy vörshagymát szeletekbe vágva és ecetet, hogy gyengén érezzen. Ebben főz-

EBAGA

toilette-crème

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

zük 2 óra hosszáig. Akkor levéve a tűzről, hagyjuk még egy kis ideig a vízben, később vegyük ki és hűtsük ki teljesen. Csak tálalás előtt vágjuk fel és díszítsük aszpikkal.

Levesek.

Borjúcsontleves. Borjúcsontokból zöldséggel rendes levest főzünk, egy fél citrom levét és héját, egy marék rizst főzünk bele. Tálalás előtt áttörjük az egészet egy szitán. Aztán két tojás sárgájával, vajjal, tejjel behabarjuk és még egy kis citromlevet adunk hozzá. Kockára vágott szárított zsemelével tálaljuk. Négy személyre egy félkiló borjúcson, 8 deci leves, 2 dkg vaj, 1 deci tejfel szükséges.

Halak.

Hal aszpikban. Vegyünk nagyobb finom húsos halat, tisztítsuk meg és páclében főzzük ki. Megfőzés után vegyük ki és ha kihűlt, éles késsel szép szeletekre vágjuk fel és csontjait szedjük ki. Tegyük egy halformába úgy, hogy rakjunk egy sor halat és erre öntsünk annyi felolvasztott aszpikot, hogy elfödje és hagyjuk megfagyni. Újból tegyünk reá halat, ismét aszpikot s így mindaddig, míg a forma megtelik. Tegyük hideg helyre, hogy megkeményedjen. Tálalás előtt a formát állítsuk egy pillanatra forró vízbe, azután nagyon vigyázva borítsuk ki. Adhatunk mellé tartár- vagy más mártást.

Pecsenyék.

Sodrott hús vad módra. A szép szelet széles hát-színt jól kiverjük, megsózzuk, kicsit megborsozzuk. Egy szép szelet borjúhúst szintén jól kiverünk, kissé megsózzuk és rátesszük a marhahúsra. Erre disznóhúst teszünk, melyet szintén jól kiverünk. (A disznóhúsból legjobb a „pap“-szelet, melyet így kérünk a hentesnél.) Ezen egymásra rakott húst jó szoroson összesodorjuk, egy pár szelet szalonnával megspékeljük az egészet köröskörül és tiszta spárgával átkötözzük. Egy mély lábosba teszünk egy kanál zsírt, 3 vöröshagymát, 1 darab sárgarépat, kis kalarábét, petrezselyemgyökeret, két egész paradicsomot, piros paprikát, néhány szem egész borsot és 2 levél babérlevelet. Erre rátesszük a húst és vigyázva pároljuk 3 óra hosszat. Közben ecetes vízzel folyton öntözgetjük. Mielőtt feltáalnánk, egy félórával hamarabb 10 kocka cukrot szép barnára pirítunk és beleöntjük a hús és zöldség közé. Tálalás előtt a húsról le vesszük a spárgát és a húst jó éles késsel vigyázva felszeleteljük. A levét szitán áttörjük, teszünk bele tejfelt és forrón a húsrá öntjük. Kifőtt darásrétest adunk mellé.

Befőzés.

Szeder. A szeder eltevése hasonló a málnához. Kiválogatjuk a szép egészséges szemeket és megmosás nélkül berakjuk üvegekbe, kissé megrázva az üveget. Szirupot főzünk, rátöltjük, lekötjük és 10 percig gőzben főzzük.

Körte. Félérett jó fajta körtét veszünk és meghámozzuk tetszés szerint akár símára, akár recés késsel. Kettévágjuk és a közepét vigyázva ízlésesen kivágjuk, 10 percre meszes vízbe tesszük és utána több vízben mossuk meg és rakjuk szitára lefelé fordítva, hogy a víztől jól megszikkadjon. Szépen rakjuk üvegekbe s egy fakanál segítségével rendezzük el. Öntsük rá a szirupot, kötözzük be és főzzük ki gőzben. Ha a körte kemény, 20 percig is főzhetjük.

Őszi barack. Igen kitűnő eltevésre a fehér durácai őszi barack, bár a magvaváló is, ha nem egészen érett, teljesen megfelelő. Természetesen a barackot is meghámozzuk, magvát egy kis hegyes késsel kivágjuk úgy, hogy két fél barackot nyerjünk. Meszes vízbe tesszük 10 percig, utána többször mossuk ki vízben, tegyük szitára és megszikkadás után rakjuk üvegekbe szépen, ízléssel. Öntsünk rá szirupot, kössük le és főzzük ki gőzben. Ha kemény az őszi barack, szintén főzhetjük 10 percig.

Zöldborsóhüvelyek befőzve. Kitűnő kivonatot nyerhetünk a befőzött borsóhüvelyekekből, mellyel télen a leveseket és mártásokat nagyon megjavíthatjuk. Öt liter borsóhüvelyt összevagdaltunk, aztán három liter vízzel és egy késhegynyi bicarbonszóddal félóráig fedetlenül és 1 óráig befődve főzzük, aztán finom szitán áttörjük. Az áttörtet 2 deka cukorral és egy pici sóval befőzzük, kis palackokba töltjük, légmentesen elzárjuk és huszonöt percig gőzben főzzük. Egy tányér leveshez egy kávéskanál ilyen befőtt elegendő, íze pedig olyan, mint a friss zöldborsóé.

Fagylaltok, krémek.

Sárgabarack-parfait. Két deciliter tejszínből és 2 tojás sárgájából sodót főzünk, 2 deci vízben 28 deka cukrot főzünk meg; ha forr, 20 darab érett, kettévágott sárgabarackot beledobunk s ha egyet forr, félrehúzzuk és a cukros barackot szitán áttörjük. Kihűlve a sodóhoz keverjük, tejszínhabot is adunk hozzá és a parfait-formába töltjük.

Mandulakrém, fagyott. 30—40 dkg mandulát megszárban finomra megtörünk, kevés vizet vagy porcukrot vegyítve hozzá, hogy olajossá ne váljon. Ha megtörtük, beletesszük 1¼ liter hideg vaníliakrémbe — olyanba, mint aminőből a vanília-fagylaltot csinálják —, félóráig állni hagyjuk, aztán finom szitán áttörjük és a fagyasztó szelencébe tölt-

jük. Ha a fagylalt már sűrű és síma, kiveszünk belőle egy részt és két pohárnyi tejhabot keverünk hozzá, aztán a többihez vegyítjük és ismét 10 percig fagyasztjuk. Éppen így lehet e fagylaltot pirított mandulával, dióval és mogyoróval készíteni.

Italok.

Kávélikőr. Egy liter 90 fokos szeszhez használjunk 20 dkg darált és átszitált kávé és hagyjuk 8 napig állni s naponta rázzuk fel. Vegyünk 2 kg poreukrot és vegyítsük 2 deci tejszínnel és fenti szesszel össze és desztilláló papíron szűrjük át és üvegbe bedugaszolva eltehetjük.

Meggylikőr. Két és félkiló meggyhez 2 liter finom szeszre, illetve pálinkára van szükségünk. A meggyet magvaljuk ki és tegyük üvegbe, tegyük hozzá magjából 10 dkg tört meggymagot és egy kevés fahéjat és negyed rúd vaniliát. Töltsük rá a szeszt, kössük le és 21 napig tartsuk melegen, illetve napon s naponta rázzuk fel. Ekkor főzzük hozzá félliter vízből és egy kg cukorból főzött szirupot, elegyítjük össze, rázzuk jól fel és desztilláló papíron szűrjük át és töltsük üvegekbe és dugaszoljuk le.

Így lehet készíteni a sárgabaraekból is likőrt, természetesen meg kell hámozni és magját kiszedni.

Asszonyoknak, leányoknak fontos!

Kedves olvasóink, esvegyünk egy kissé arról a problémáról, mely már nem is probléma, mert szinte önmagától oldotta azt meg a mai háziasszony. Lapunk szerkesztésénél egyik főcélunk az, hogy minden tekintetben segítségére legyünk olvasóinkra háruló teendők, gondok könnyítésében s tőlünk telhetően ezek leküzdésében segítséget nyujtsunk ismertetéseink által. Ezek közé soroljuk az anyagok megválasztását, varrást és szabást, melyét e cikkünkben bevezetesképen tárgyalni fogunk.

Nem tartjuk feleslegesnek megemlíteni, hogy bármely anyag vásárlásánál mindig arra kell főrekedni, hogy lehetőleg a legjobb minőséget vásároljuk, mert ezzel igen sokat takarítunk meg, bár látszólag úgy tűnik fel, mintha könnyelműséget követnénk el akkor, mikor a finom, elsőrendű minőséget vesszük. A tapasztalat bebizonyította, hogy a 25%-kal olcsóbban vásárolt anyag egy éven belül úgy minőségre, mint szintartásra nézve felmondja a szolgálatot; míg a 25%-kal

drágábban vásárolt anyagból készített ruha többször is átalakítható, fordítható, amivel minden esetben egy újabb anyag vételét spóroljuk meg. Minden háziasszony és különösen anya tudja azt, hogy a mai viszonyok között, mikor a felnőtt által már elhasznált ruhából a gyerekeknek kell új ruhát varázsolni, milyen sokat jelent az, hogy eredetileg jó minőséget vásárolt.

A szövetek között a gyapjú a legtartósabb. Ezt azonban többféle változatban hamisítják, illetve gyapottal keverik s így az árát olcsóbbá téve, nagyobb kelendőségnek is örvend. Ezért hasznos tudni, hogy az eredeti gyapjúsövetet bármily erősen összenyomkodjuk is, rugalmasságánál fogva szétugrik és semmiféle gyűrődés nem vehető észre rajta. Ha a szövetből egy szálat kihúzzunk és elszakítjuk, a szakítás helye rostokra bomlik, égetésnél pedig épp olyan szaga van, mint a hajnak. Legjobb minőségű szövetek a cheviót, diagonál, gabardine, kasmir, covertedoat. A síma felületű és tompafényű szövetek rendesen jó anyagból vannak készítve, míg a borzas szöveteknél többnyire a borzassággal akarják leplezni az anyag nem tökéletes voltát.

A nyári kelme divatot ma a nőknél a selyem dominálja. Selyem az utcán, selyem estélyen, színházban és selyem mindenütt. Szép, csodás, pazar változatában a pompa méltó kifejezője. S nem gondolom, hogy a világ szépnemje az ezerféle selymekben pompázva, egy pillanatra gondolnának arra, hogy szépségüknek érvényre juttatását egy kis igénytelen állatoeskának köszönhetik, s hogy ez az állatoeska milyen szorgalmasan szövje selyemszálaikat részükre. Igaz, ezek a selyemszálok, míg nőink alakjára kerülnek, sokféle retortán mennek keresztül, melyet ebben a cikkben nem szándékszem bővebben fejtegetni, csak annyit, hogy a selymek között is vannak igazi és úgynevezett műselymek. Nem kell mondanom, hogy mindig az igazi a jó, a tartósabb. A jó minőségű selyem minden nyom nélkül gyűrhető. A legtartósabbak a nyers selymek, melyeket a „vad hernyó“ selyemszálából készítenek és többnyire természetes színében hozzák forgalomba. Az igazi selyem egyik megállapításának módja szintén a szakítás, mert az igazi selyem csak nehezen szakad. Égetésnél a selyemnek hasonló szaga van a gyapjúéhoz, csak hogy nem olyan erős, hanem könnyebb, lángja hamar elalszik és utána összeszugorodik s sötét hamut hagy hátra. A selyem számtalan elnevezés alatt jön forgalomba, melyet minden nő könyv nélkül ismer s nem igen szorul ebben a tekintetben senki emberfia tanácsára. Megemlítjük a művésziiesen mintázott foulardot, a csodás fényű és lágyságú japán és selyem voiletet, a fátol könnyűségű chiffont, a suhogó taftot, a lágy atlaszt, az ünnepélyes damasztot és még ki tudná felsorolni a selymek variációját, melyek mind-mind a nők szépségének emelését vannak hivatva szolgálni.

Nőknek nélkülözhetetlen a



EZÜST EVŐKÉSZLETEK



Budapest, IV. Múzeum-körut 17
Evőeszközök speciális üzlete.

Ha fővárosi vagy vidéki lapban akar hirdetni, akkor forduljon bizalommal
RUDOLF MOSSE
hirdető irodájához.
BUDAPEST VI, PODMANICKY-UTCA 49.

Asszonyok — leányok egymás között.

NEM TÖRTÉNT SEMMI...

5 Nem történt semmi...

Csak az akácnak szirmai hullnak
Fáradtan, búsan a porba le;
Tavaszi hangok el-elnémulnak,
S nem hint illatot a föld öle.
A szemhatáron pár szürke felhő
Sötét gomollyá föltornyosodott —
Nem történt semmi...
Csak a nap mögöttük lenyugodott!

Nem történt semmi...

Csak kínos, fojtó, nehéz nyomással
Beállt a dermesztő néma csend,
Melyet álom nem szó át varázssal
S melyet nem a békesség teremt.
Mélységes sötét csönd, sehol, sehol
Biztató, szelíd tűz fel nem ragyog...
Nem történt semmi...
Csak az égre nem jöttek csillagok!

Nem történt semmi...

Csak egy szívből a mámor elszállott,
S egy szempárból kialudt a fény;
Tűnő családka szép délibáb volt,
Mit szent valóságnak hittem én.
Néhány hideg szó ütött meg fájón,
Szemembe néhány rejtett könny égett.

Nem történt semmi...

...csak azóta
Lelkemben hordom a sötétséget!

Palkovich Ily.

Melyik kedves előfizető-társnőm lenne szíves ajánlani alanti címenen egy idősebb leányt vagy asszonyt, ki egyszerű háztartásomban segítségemre lenne. Örökös jó otthont biztosítok neki. Welland Rudolfné, Kistengelic, Tolna m.

Kis mesekönyv felnőtteknek.

(Előszóféle.)

Kedves Nagy Gyermekeim, az Élet-apó őszinte meséit akkor is végig kell olvasnotok, ha egyébként nem is szenvedélyetek az olvasás. Hiába húnyjátok be szemeteket, hiába dugjátok be fületeket: Élet-apó akkor lopózik hozzátok, amikor egyáltalán nem vagytok rá elkészülve. És legfeljebb enmagatokat csapjátok be azzal, ha a strucc életbölcseletéhez folyamodtok és bedugván fejeteket a homokba, azt hiszitek, hogy — mert ti nem vesztek róla tudomást — hát Élet-apó hazug mesékkal akar titeket falhoz állítani. Jegyezzétek meg, kedves Nagy Gyermekeim, hogy mindenki becsaphat titeket, de Élet-apó nem hazudik, mert az életben sokkal több a sötét árnyék, mint a napfényes mosoly.

(A diákkisasszony.)

Csöndesen, bátortalanul kopogtak a szerkesztőség ajtaján.

— Szabad! —

Egy lány lépett be a szobába. Tizennyolc éves, szép leány, fekete hajkoronával. Csöndesen köszönt és egy pillanatra megállt a szoba közepén. Jobban szemügyre vettük: vászon félcipő volt a lábán, nagyon elnyűtt és ferdére taposott félcipő. A harisnyája agyonstoppolva. S a ruháskája? Talán jobb, ha erről nem is beszélünk.

— Uraim, ne féljenek tőlem... Nem koldulni jöttem. Egyetemi hallgató vagyok, tessék, itt az indexem. Nincs több rongyom, mint ez, amit rajtam látnak. Beteg anyámat is segíteni kéne, de magamon sem tudok segíteni. Mindenféle munkát elvállalok. Ha tudnak valamit a számomra, nagyon megköszönöm... Ha nem, akkor elmegyek pincérlánynak. Az érettségimmal talán meg fogok felelni ott is...

Keményen, de nagyon keserűen hangzottak a szavai. A szemében dac és valami kínos öngúny villant meg. Aztán — feleletet várt a diákkisasszony. Mi pedig lehajtottuk a fejünket és semmit sem tudunk szólni, mert valami nagyon fojtogatta a torunkat.

(A patikában.)

— Jó napot kívánok!

— Jó napot!

— Kérem szépen, tessék ezt az orvosságot elkészíteni. De, kedves jó gyógyszerész úr, kérem gyorsan, mert a kisfiam nagyon beteg.

— Tíz perc múlva kész.

— Igen... és... és... mennyibe fog kerülni?

— Azonnal... (Magában számol, aztán ki-mondja:) Hatvankétezer korona.

— Hátvan...

— Igen. Nagyon megrágult a gyógyszer.

— Hátvan...

— Nos, megcsináljam?

— Nem, gyógyszerész úr, tessék visszaadni a receptet. Huszonötezer korona az egész pénzem. De abból még vacsorát is kell csinálni a kisfiamnak.

A gyógyszerész nem tudja, hogy mit csináljon. Könnyes szájalom gyalul a szívében, de mégsem készítheti el az orvosságot — ingyen! Hát visszaadja a receptet. Az asszony csöndesen, szomorúan indul. Még az ajtóban is halkán mormolja:

— Hatvankétezer korona...

(Csemege.)

Villanyfényben úszik a kirakat. Mindenféle finom és pompás élelmiszer mosolyog a járókelőkre. Úgy vannak elrendezve a kirakatban, hogy az ember szinte vágyat érez beléjük harapni. Tiszta fehérbe öltözött elárúsító-kisasszonyok állanak a pultok mögött.

Autó gurul az üzlet elé. Az inas leugrik a bakról és ajtót nyit. Elegáns, illatos, pompás selymekbe öltözött hölgy száll ki a kocsiból. Belibben az üzletbe. Az inas utána. Elveti magát egy székre és vásárolni kezd. A pulton egyre nagyobb halomba gyűlik a kiválasztott ennivaló. Az inas időnkint az autóbába cipeli a csomagokat.

Az üzlet lépcsőjén egy nyomorék asszony ül a gyermekével. Rongyokba van öltözve.

Az elegáns hölgy befejezte a vásárlást. Amint elhagyja az üzletet, a tekintete ráesik erre a szerencsétlen anyára. Visszafordul az inashoz:

— Jean, adjon ennek az izének ezer koronát...

Az inas odadob ezer koronát, úrnőjét besegíti az autóbába, aztán felül a bakra.

Az autó pedig elrobog...

SZINHÁZI LEVÉL

Nagyságos Asszonyom!

A Budai Színkörben állandóan, minden este zsúfolt nézőtér mellett a „Nóta vége“ megy, a Királyszínház éppen most fejezte be szezonját, a többi színház már régen bezárta kapuit és nekem, színházi krónikásnak most ugyancsak fő a fejem: mit írjak, miről számoljak be?

Nem sokáig habozom, Nagyságos Asszonyom. Hová is kísérjem Önt ebben a fullasztó hőségben? Sétáljon ki velem az Állatkertbe. Természetesen nem azért, hogy az állatokat nézze, hiszen akkor nem az Állatkertbe hívnám, hanem azért, hogy az esténként rendezett hangversenyben gyönyörködjenek itt, az árnyékos lombok alatt. Ha olykor ebbe a muzsikába egy oroszán beleordít, avagy egy bivaly elbődül, az még mindig harmónikusabb, mintha egy kellemetlen szomszédunk a vendéglő terraszán a pincérre ordít, hogy hozza már azt a főzelékfeltétet, amit rendelt, mert különben elmegy „fényűzni“ máshová. Tessék elhinni, Nagyságos Asszonyom, olyan gyönyörű volna ez az Állatkert emberek nélkül, csak hogy akkor meg kellene változtatni a nevet is, mert emberek nélkül állatkertet elképzelni lehetetlen volna?

Elisétálhatna velem, Nagyságos Asszonyom, a majomketrechez is és tanulmányozhatná a gorillán a most olyan nagy port vert Darwin-féle származáselméletet. Daytonban pört indítottak egy tanár ellen, mert híve volt a darwinizmusnak. Hát valóban megérdemli az a tanár, hogy egy kicsit móresre tanítsák, hogyan is meri feltételezni a majmokról, hogy az emberek tőlük származnak? A majomtársadalom nem dicsekedhetik olyan dicső példákkal, mint teszem fel a Léderer házaspár *vendégmarasztaló* szívessége, avagy a Pödör-história, no meg a

többiek, tehát nem is gyanúsítható azzal, hogy valamelyes köze is volna az emberekhez. Figyelje csak meg, Nagyságos Asszonyom, az orángutángot, hogy fel van háborodva a daytoni majompőr miatt. Kerületi szegényt az oránguta... Tagadhatatlan, hogy Darwin egy rögeszmébe *csimpánzkodott*, amelyről fényesen meggyőzhették volna maguk a csimpánzok is. A hasonlóság tévesztette meg Darwint bizonyára, mert tagadhatatlan, van valami közös vonás a majom és az ember ábrázata között. A gorilla azonban szentül hiszi, hogy ez a hasonlóság onnan ered, mivel az emberek utánózni szeretik a majmot. A gorillának részben igaza is van. Emberek százait látni, akik olyan hatást tesznek, mintha csakugyan majmok volnának. A gorilla valószínűleg járt a Dunakorzón és onnan merítette ezt az egyéni impresszióját. Soha annyi divatmajom még nem kórozott Pest utcáin, mint mostanában.

Hogyan, Nagyságos Asszonyom, ön nem óhajt velem a majomketrechez sétálni? Igaz, persze, miért is fáradna, hiszen talál elég majmot a ketrecen kívül is.

Tudja mit, Nagyságos Asszonyom, hagyjuk itt a majmokat, ülünk be egy autótaxiba és száguldjunk a Margit-szigetre, ahol a budapesti szimfonikus zenekar tartja programmszerű hangversenyét. A Margit-sziget az egyetlen hely a fővárosban, ahol a művészet és a természeti szépség karöltve igyekszik elfelejtetni velünk az élet rútságait. Az ezüstös holdfény beleolvad a villanylámpák és színes lampionok fényárjába, a szimfonikus zenét pedig felváltja a lombok sutogása, meg a dunai hajók távoli bűgása. Valóságos tündérváros ez itt, Nagyságos Asszonyom, a sziget varázsa eltünteti a gondok redőit és elfelejtjük az élet keserves küzdelmét. És tessék csak megnézni, milyen előkelő közönség látogatja a szigeti hangversenyt: politikások, magasrangú tisztviselők, katonatisztek és úriasszonyok, igazán már csak Ön hiányzik. Hallja, Nagyságos Asszonyom, milyen szépen éneklő Ocskay Kornél, a m. kir. Operaház tagja Puccini Toscájából az örökké felejthetetlen levél-áriát és figyelje csak meg Hannover György hegedűszólóját, milyen isteni. A hangverseny nívóját Ábrányi Emil, Márkus Dezső, Müller Károly és a többi zenei notabilitások biztosítják és valóban, amit nyujtanak, az a legtisztább, legfenköltebb igazi művészet. Rossini, Verdi, Mendelssohn, Liszt, Beethoven, Mozart, Erkel, Wagner és a legnagyobb muzsikusként neve szerepel a műsoron. És ne gondolja Nagyságos Asszonyom, hogy mindezért talán fizetnie kell. A hangverseny teljesen díjtalanul áll a közönség rendelkezésére. Ha boldog órákat akar eltölteni Pesten, csak jöjjön ide, Nagyságos Asszonyom, itt megtalál mindent, ami a régen elfelejtett béke-évek hangulatát idézi vissza. A viszontlátásra.

Kezét csókolja őszinte híve

Mihály.

REGÉNY.

Kanáry Zoltán.

Írta: *Ráskai Ferenc.*

34. folytatás.

Akkor, még siheder fővel, nem tudott erre mit felelni. De most már meg tudna felelni Bonthónak, ekképen:

— Mily tévedés! Hiszen nem Venus az igazi nő, hanem ez az áldott asszony. Az élet szépségét, igazán, az utóbbi személyesíti meg. Nem gondolod?

És, ha alkalma nyílik rá, megmondja ugyanezt a nagybátyjának is. Meg ő!

De mikor nyílik erre alkalom?

XVIII.

Sikló és konflis.

Vajjon nem lenne-e jobb most azonnal fölkeresni és őszinte helyzetet teremteni? Megmondani neki, hogyha írásának többi része is hasonló szellemben akarja őt mássá tenni, talán legjobb, ha útjaik máris szétváltnak. Igaz, tehetne úgy, mintha egy sorát sem ismerné ennek az írásnak és most már még több főrral vehetné föl a játékot az öreggel szemben. De minek ez? Meg aztán mindjárt az első lépését nem keresztelte-e a véletlen? Íme: a pesti lánytengerből kihalászott szőkeség maga helyett a nővérét öltözteti föl. És ez a nővér legjobb barátjának az ideálja! Vannak babonás emberek, akik hónapok óta készülnek valami hosszú útra, de ha induláskor rossz jelt látnak feltűnni, képesek visszafordulni és az egész útról letenni... Ő, hozzá, nem is a maga jókedvéből szánta el magát egy más élet új útjaira. Tehát még csak nem is buta babona, ha ő, omenére hallgatva, visszafordul.

Igen, ezt teszi. Sőt legjobb lenne, ha a nagybátyjával nem is beszélne. Csak éppen felmenni Hidaeskaért és aztán írni pár ironikus fölényes sort nagybátyja címére.

És már ment is.

Konflist fütyentett a kapuja elé. Költséges mulatság lesz, de Hidaeskat nem hozhatta haza végig a félvárosra, a hóna alatt?!

Amikor a konflisba épp be akart szállni, lépett hozzá a postás.

— Levele van a nagyságos úrnak.

— Köszönöm!

Sári, az erzsébetvárosi özvegy írta, válaszul az ötven dollárra. A levél kissé vegyes érzelmekeket kellett benne... Hogy hálás, nagyon hálás a fejedelmi ajándékért — Istenem, ötven dollár ma nagy pénz! — de azért mégis mást várt. Várta személyes látogatását. Ha bemegy a városba a napokban, szemrehányást is tesz neki — személyesen.

A levelet dirib-darabra tépte és kiszórta. A konflis épp a Lánchídon baktatott, friss szellő fúj, ami felkapta a levéldarabokat és meg sem állt, amíg a

Duna vizéig nem ért velük és a folyó aztán vitte, sodorta őket.

— Nem, kedves Sári, a mi barátságunkat teljesen elsodorták az elmúlt évek. Pénzt, ha lehet, mindig szívesen, de ha jön — nem leszek otthon!

A Lánchíd végén kómikus elérzékenyeddéssel mondta, csak úgy magának:

— Itt mentette meg az életemet Hidaeska... Képzem, mily idegenül érzi magát egyedül a pavillonban. Szerenesére onnét el nem kószálhat.

A konflis már épp fordult az Albrecht-útnak, amikor a sikló-állomás felé vetett egy tekintetet. Két férfi és egy nő ment föl éppen a lépcsőn. A szíve nagyobbat dobbant: mintha a nő a tegnapi kis szőkeség lett volna. Ugyanaz a ruha, amiben a villanyoson látta. Az arcát mindössze röpké pillanatra kaphatta el, de elég volt ahhoz, hogy felismerje. Csak az hozta zavarba, hogy ebben az időben itt látta és hogy a hóna alatt valami csomagfélélet tartott. Hátha mégis tévedett?

— Gyorsabban! — szólta rá a kocsisra.

— Épp itt az Albrecht-úton, a hegynek fölfelé? — mordult föl a kocsis és dühvel vágott ostorával a fujtató lovacskára.

Ez az eset a ritka kivétel, amikor nem a pesti pasasnak, hanem a pesti konflis-kocsisnak volt igaza. Egész úton hagyni a lovat poroszkálva menni és épp a meredek úton meghajszolni, valóban nem emberi! Zoltánnak mindössze az volt a mentése, hogy a sikló előtt felismerni vélt egy kis szőke lányt és azt szerette volna, ha ő előbb jut fel a konflison a Várba, semmint a siklóval az. Tagadhatatlan, meg akart győződni, jól látott-e a szeme. Mert a szívében biztos volt. A szívével egészen tisztán érezte, hogy az a bizonyos szőke kislány ment föl az állomásra. Maga se tudta mért, de a szíve biztosan látta, hogy ő az. Azonban a szemével is szeretett volna bizonyosságot szerezni. De hát, gondolta, reménytelen a verseny a konflis és sikló között... Talán sohse fogja megtudni, hogy csakugyan ő volt-e?

A sikló négyszer is megtehetette a maga útját, amíg végre a konflis már a Várban dőcögött.

— Hol lehet már azóta a kiesike? — jártatta körül tekintetét Zoltán.

(Folytatjuk)

Lapunk mai számához postatak-pénztári befizetési lapot mellékelünk mindazon kedves előfizetőink részére, akiknek előfizetésük lejárt. Mély tisztelettel kérjük t. előfizetőinket, kegyeskedjenek az előfizetést meghosszabbítani és az előfizetési díjat augusztus hó 10-ig beküldeni.

Tiszteletteljes üdvözléssel a KIADÓHIVATAL.

TANÁCSOT KÉRNEK

119. *Kedves Szerkesztő úr.* Kis lapunkban gyakran szerepelnek az irodalom köréből kérdések, melyekből örömmel állapítottam meg, hogy olvasótársnőim minden kérdésre szellemesen válaszolnak. De hát ezek a kérdések — egyik-másik bizony nem is olyan nehéz. Itt közlök én egyet, tessenek erre választani akár Önök, akár tisztelt olvasótársnőim, ha tudják rá a helyes feleletet: *Honnan ered a következő szólás-mondás: „Feltette az Orbán süvegét?”* Szíves üdvözléssel

Egy Parád-fürdőn nyaraló tanárnő.

120. *Tanácsot kérek:* Egy ebédlőben van két ebédlőszekrény s mind a két szekrény filécsikkal van ellátva. Most állítottunk be ugyanabba a szobába egy új könyvszekrényt. Kérdés, hogy a könyvszekrénybe kell-e filécsikot alkalmazni. Megjegyzem, hogy a könyvszekrény üvegjén aranyfestés van s könyveim szép bőrkötésűek.

G. Aladárné, Mezőcsáth.

121. *Ezen kérdés folytatása a lap 26. számában megjelent 114. számú kérdésnek.* Igen tisztelt Szerkesztő úr! Először is hálás köszönetet mondok, amiért oly behatóan foglalkoznak kéréssel. Én egy kis városi tisztviselőné vagyok. Mint már említettem, 12 éves koromban azaz ugyanakkor érte utól szüleimet a teljes anyagi összeomlás. És mint magukkal meghasonlott lelkek, a nevelésünkre semmi súlyt nem helyezve, úgy ők, mint mi gyerekek csak a munkának, szegénységünkkel szinte szegyelve, teljes visszavonulásban éltünk s így teljesen hiányzik a társadalmi jártasságom. Elsősorban talán csak azt akarnám, mert hiszen többet akarnom szinte lehetetlennek tartom, csak arra vágyok, mivel társadalmi állásunknál fogva úriemberekkel jövünk össze, hogy fél-szegységet legyőzzem s hogy hozzá tudjak szólni a témához és magamat helyesen fejtszem ki. Szíves tanácsát várja s üdvözléssel

Egy hálás előfizető.

ÜZENETEK

121. *Egy hálás előfizető.* Mégegyszer azt az üzenetet küldjük, hogy ne lássa helyzetét olyan súlyosnak és szomorúnak. A szív jósága és finomsága sokkal nemesebb ékessége az embernek, mint a kipallérozott ész. Ezzel természetesen nem azt akarjuk mondani, hogy az agyvelő kiművelésével nem kell foglalkozni. Mindenesetre ki merjük jelenteni, hogy az Ön szívjósága és finomsága sokkal inkább és jobban fogja megmutatni azt az utat, amelyen haladva hön óhajtott célját elérheti. Programunk első pontja tehát a következő: mindenekelőtt ismerje meg a magyar irodalmat és hazánk történetét. Olvassa nagy költőinket: Vörösmartyt, Petőfit, Aranyt, Jókait és a többieket, ami által szó- és mondatkinése is szaporodni fog, másrészt pedig kellő jártasságra tesz szert, különösen a magyar kultúra egy jelentékeny területén. A másik cél elérése érdekében pedig akármelyik iskolai történelemkönyv megfelelő. Olvassa figyelemmel, gondosan véssé emlékezetébe ezerszentségs multunk jelenlegi eseményeit, aminek következtében a kultúra egy nagy területén szerez jártasságot. Egyelőre ennyi is elég. Kérjük, állandóan keressen fel kedves sorával, mi majd további tanáccsal szolgálunk. Öszintén és bizalommal forduljon hozzánk ezután is, mi majd jóakarattal és szeretettel válaszolunk. Fő, hogy önbizalmát soha el ne veszítse, mert kemény akarattal minden akadályt legyőzhet. Szíves üdv. és sok kézesök. Szerk.

118. *Egy kis kíváncsi.* 1. A csolnak-kirándulásra elment, ha eddig olyanoknak ismerte azokat a fiatalembereket, akik a jó modor és udvariasság ellen sohasem vétettek. Ajánljuk különben, hogy ezt a kérdést beszélje meg a csolnak-kiránduláson résztvevő unokabátyjával.

2. Itt két szó a válaszuk és tanácsunk: *nem illik.* Különben legjobb, ha feladja ezt a kérdést saját magának és őszintén fog rá válaszolni. Saját maga sem adhat más feleletet, mint azt, hogy: *nem illik.* Szív. üdv. Szerk.

116. *F. Ilonka kisasszonynak, Pécs.* Don Juan legendás alak, az istentelen élvhajhászatban tönkremenő férfi típusa. A monda szerint Don Juan de Tenerio volt a helyes neve, ki Sevilla kormányzójának leányát el akarta csábítani, az atyát leszúrta s a megöltnek szobrát gúnyból vendégül hívta. A kőszobor meg is jelent s Don Juan-t a pokolba vitte. Történetét sokszor dramatizálták, először Spanyolországban Gabriel Teller 1634-ben. Népszerűvé Mozart operájában tette 1787-ben.

St. Stefánia, Pestszentlőrinc.

117. *Áprily Miklósné úrnő, Neszmély.* Lencsével ecet-ágy a következő módon készítenéd: 10 liter ecetnek alkalmas üvegbe 1½ liter lencsét durván megtörve teszünk, erre 2 liter legerősebb borecetet töltünk s egy ruhával bekötve, meleg helyre tesszük — ha lehet napra — s 14 nap múlva az üveget teletöltjük borral s mindaddig hagyjuk meleg helyen, míg erős ecetté válik. Ennek kb. 2 hónap szükséges, mikor is leszűrjük az ecetet, úgy hogy 2 litert az ágyon hagyunk, s ismét feltöltjük borral. Ezen ecet kitűnő jó ízű s ágya 20 éven át is ily módon eltartható. Megjegyezzük, hogy az egész ecetet le kell mindig szűrni a 2 liter kivételével.

Sziv. üdv. Szerk.

110. *Szűk Károlyné úrnő, Tiszafüred.* „Lehet-e kissé megavasodott kacszsírát ismét élvezhetővé tenni.” Igen, lehet. Tessék a zsírt újból fölmelegíteni és minden 2 kg zsírmennyiséghez ½ kg vöröshagymát egészbe bele-tenni és hagyni, hogy a hagyma benne kissé megpiruljon. A hagyma az avas ízt megszünteti. Ez a zsír azonban tésztnak nem használható.

111. „Menyasszony”, Budapest. Vőlegényének minden aggodalom nélkül bármely kisebb ékszer adhat meglepetésül, hiszen a menyasszonyság ideje alatt kapott és adott kis figyelmességek mindkettőjüknek igen kedves emléküi marad.

Tóth Ibolyka, Napkor.

Topler Lajosné úrasszonynak, Keszthely. Lajunk jött. 10-iki számában közölt „Férfira” című vers nines megzenésítve s így sajnálatunkra nem is küldhetjük meg.

Üdv. Szerk.

GYERMEKPOSTA

Tóbiás Margitka és Pöszkikének, Tiszalök. Kedves leveleket nagy örömmel vettem s örömmel állapítom meg, hogy írásod javult, korodhoz képest meglepően szép az írás. A levél tartalma pedig nagyon-nagyon kedves. Hogy nem ti nyertétek meg a csokoládét, bizony az baj, de vigasztalódjatok, hogy a szomszédos vármegyébe vitték el a nyereményt s arra lehet következtetni, hogy a legközelebbi sorsolásban talán már ti is fogtok nyerni. Kellemes vakációt és jó szórakozást kíván szeretettel csokolva mindkettőtök

Szerk. bácsi.

Borbély Magduska, Márvány-u. 50. Budapest. Abban a szép nagy új V. emelet házban. Aki olyan sok szép ajándékot kapott, mint te: két virágkosarat, 10 óriási nagy csokrot, borzasztó sok csokoládét, meg szalagokat, meg a jó anyukádtól két gyönyörű ruhát, az igazán nagyon bájos, szófogadó és aranyos jó kis leány lehet. Én is gratulálok utólag kedves születésnapodra. Tudtam én már erről előre, ott is voltam s a szomszéd lakásból figyeltem, hogy milyen jól mulattok. Az, hogy „Sólyom” Béla bácsinak címezted a levelet, nem baj, de vigyázz, hogy legközelebb ne címezd a „Kertész” utcába, mert akkor nem fogom megkapni.

Sok-sok csók Szerk. bácsitól.

PAPLANT, MATRACOT

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart



SMARZ KÁROLY

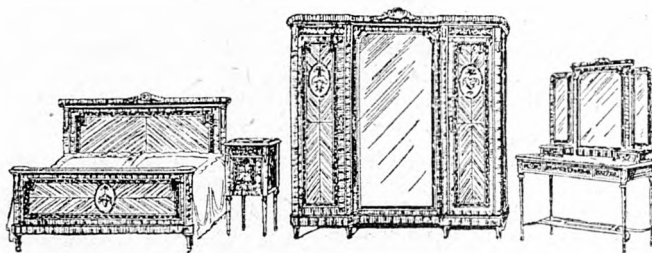
paplanosmester

BUDAPEST VIII, ŐR-U. 3.

a Baross-utcai
templom mellett.

Női kalap- különlegességek

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



Modern BUTOR-SZALON

állandó nagy kiállítása!

Cégtulajdonos: GÁSPÁR NÁNDOR.

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

SZABAD MEGTEKINTÉS.

SZABAD MEGTEKINTÉS.

HOLCZER LAJOS

NAGYÁRUHÁZA

BUDAPEST VII, RÁKÓCZI-UT 18. SZ.

Minden vevő ajándékot kap

Fátyol harisnya ..	26.500	Cloth fürdőruha	98.000
Cérna keztyű	20.500	Trikóselyem 140 szé- les	59.000
Himzett divatzokni	14.500	Mosott pamutvászon	16.800
Panama apache- ing	106.000	Bőrerős Angin	19.500
Zefir ing 2 gallérral	85.000	I-a kanavász	19.800
Pouplin ing 2 gall.	148.000	Függöny Etamin 150 széles	33.000
Himzett csipkés ba- tisztt ing	32.800	Pécsi classé-keztyű	68.000
Himzett batisztt ing- nadrág	69.500	Pécsi nappa-keztyű	86.000
Trikóselyem kombiné	77.000	I-a mosóbőr keztyű	108.000
Fürdő trikó, divat- fazon	28.800	Japán selyem	75.000
		Batiszttgrenadin, mé- tere	11.500

AZONKIVÜL AZ ÖSSZES ÚRI- ÉS NŐI-
DIVAT-, TEXTIL-, SELYEM-, KÖTÖTT- ÉS SZÓVÓTTÁRUK
HASONLÓ REKLÁM-ÁRAKON!

Minden vevő ajándékot kap

„HYGIEA”

haskötők, fűzők, melltartók és gummiharisnyák
a legtökéletesebbek.

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

HASKÖTŐK, MELLTARTÓK

EGÉSZSÉGÜGYI CIKKEK KÉSZÜLNEK

SZLATKY DÁNIELNÉ

személyes vezetése mellett

BUDAPEST VIII, BAROSS-UTCA 66—68.

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

ALBAN HYDRÁT AZONNAL MEGSZÜNTETI.

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