

MAGYAR URIASZONYOK KÖZLÖNYE GAZDASSZONYOK LAPJA

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI FOLYÓIRAT. — MEGJELENIK MINDEN HÓNAPBAN HÁROMSZOR: 1., 10. ÉS 20-ÁN.
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. — SZERKESZTŐSÉG: BUDAPEST VIII, SZENTKIRÁLYI-U. 2. (RAKÓCZI-UT SAROK)
ELŐFIZETESI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K, FÉLÉVRE 100.000 K, NEGYEDEVRE 60.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 6000 K

TELEFON: JÓZSEF 121-13



VERES GYERMEKFÉNYKÉPSPECIALISTA (IV, HARMINCAD-U. 3.) MŰVÉSZI VEZETŐ

MÓRICZNÉ N. LENKE FELVÉTELE, MISKOLC



DR. HOLICS Pálné gyermekei (Miskolc)
Pimpi és Babuka.

Tapasztalt asszonyok



bevásárlásuk al-
kalmával mindig
tudatosan

„FRANCK-kávépötlék“-ot

a „kávédarálóval“ követelnek. . . .

Vajjon miért? . . . Mert fontos
nekik pénzükért praktikusán
vásárolni.

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

(Az árak ezresekben értendők.)

Marhahús.		Tyúk	1 kgr.	35	Savanyított káposzta	1 kgr.	6
Szegye, gulyáshús I.	1 kgr.	Ruca	1 „	30-32	Hagyma	1 „	1-8
Vesepecsenye, felsál	1 „	Lúdmáj	1 „	60-100	Új zöldborsó	1 „	12-14
Borjűhús.		Lúdaprólék	1 „	22-25	Burgonya	1 „	0-9-1-1
Hátulja, I-rendű	1 „	Lúdzsír	1 „	35-40	Kelkáposzta	1 „	4
Eleje	1 „	Fiatalliba	1 „	28-32	Uborka	1 „	8-12
Borjűmáj vagy velő	1 „	Fiatallruca	1 „	32-35	Karalábé	1 drb	0-3-0-4
Pörköltnek	1 „	Hal.			Tök	1 kgr.	2
Sertéshús.		Ponty	1 kgr.	30-40	Zöldpaprika	1 „	5-7
Karaj, I. osztály	1 „	Harcsa	1 „	40-45	Tökkáposzta	1 „	3-4
Comb, lapocka, tarja	1 „	Csuka	1 „	20-25	Zöldbab	1 „	4-5
Oldalas	1 „	Apró, kevert hal	1 „	15	Kovácsos uborka	1 „	12-14
Tepertő	1 „	Kecsege	1 „	35-50	Paradicsom	1 „	2
Szalonna, olvasztani való	1 „	Rák	1 drb.	2-3	Tengeri	1 cső	0-8-1
Háj	1 „	Tej és tejtermékek.			Paraj	1 kgr.	4
Zsír	1 „	Tej, teljes	1 liter	5	Gombafélék.		
Sonka, füst., hátsó	1 „	Tejszín, habnak	1 „	40-50	Champignon	1 kgr.	25-30
Kolbász, nyers	1 „	Tejfel	1 „	24-30	Éti vargánya	1 „	20
„ füstölt	1 „	Teavaj	1 kgr.	60-80	Szegfűgomba	1 „	15-20
Virslis	1 „	Tehéntúró	1 „	12-14	Gyümölcs.		
Füstölt sertésnyelv	1 „	Juhtúró	1 „	30-36	Citrom	1 drb	2
„ marhanyelv	1 „	Sajt, ementáli, eredeti	1 „	80	Banán	1 kgr.	28-30
Baromfi, élő.		„ trappista, eredeti	1 „	46	Sárgadinnye (Belegard)	1 „	3
Csirke, rántani való	párja	Liptói	1 „	—	Méz	1 „	24-25
„ sütni való	„	Liszt és kenyéreműek.			Sárga barack	1 „	—
Tyúk	„	Búzadara	1 kgr.	7-1	Málna	1 „	—
Ruca, sovány	„	0 sz. finom tészta	1 „	6-9	Őszibarack	1 „	5-8
„ hizott	1 kgr.	2 sz. főzöliszt	1 „	6-5	Körte	1 „	5-10
Lúd, hizott	1 „	Kenyerliszt	1 „	6	Alma	1 „	3-5
Pulyka	1 „	Tojás.			Szőlő	1 „	6-12
Pulyka-jérce	1 „	Friss tojás, teatojás	1 drb	2-0	Szilva ringló	1 „	—
Fiatalliba	1 „	Zöldség.			Magvaváló szilva	1 „	4-6
Fiatallruca	1 drb	Répa	1 csomó	2	Görögdinnye	1 „	1-5
Fiatallruca, hizott	1 kgr.	Petrezselyem	1 „	1-1-5	Aranyalma	1 „	—
Baromfi, tisztított.		Fejeskáposzta	1 kgr.	1-2	Zöld füge	1 drb	4
Csirke, sütni való	1 drb.	Saláta	1 fej	0-4-0-8	Új dió	1 „	10-16

MAGYAR URIASZONYOK KÖZLÖNYE GAZDASSZONYOK LAPJA



HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI FOLYÓIRAT. — MEGJELENIK MINDEN HÓNAPBAN HÁROMSZOR: 1., 10. ÉS 20-ÁN.
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. — SZERKESZTŐSÉG: BUDAPEST VIII, SZENTKIRÁLYI-U. 2. (RÁKÓCZI-UT SAROK)
ELŐFIZETÉSI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K, FÉLÉVRE 100.000 K, NEGYEDÉVRE 60.000 K, EGYES SZAM ÁRA 6000 K

TELEFON: JÓZSEF 121-13

Október 6.

A szomorúság és a bánat ugyan viharosan verdesi minden kis magyar ház megkopott falát, de azért mégsem szabad elfeledkeznünk erről a napról, amely hetvenöt esztendő óta a magyarság fájdalmas gyászünnepe. Háború is volt, patkányláadások is voltak, Trianon is volt, de azért minden porbatiportságunk dacára vissza kell emlékeznünk erre a napra is.

Az aradi sáncárokban ácsolt bitófák tövébe, a vértanúk vérével együtt, a magyar szabadság rózsái hullottak porba. Az érdekek szolgálatába állított történetírás akármilyen világításba helyezheti ezt a gyászünnepet, azt és annyit el nem vitathat október hat vértanuitól, hogy hősök, férfiak, félistenek voltak. Ebben a zürzavaros világban, amikor a lelkek szédülten imbolyognak és az emberek meggyőződés és hit nélkül csavarognak az élet útjain, ezerszeres tisztelettel és esodálattal kell feltekintenünk az aradi vértanúkra, akik életükkel és halálukkal tettek bizonyosságot amellet, hogy a férfi csak akkor és úgy érdemli meg a „férfi“ jelzőt, ha egész élete és halála hitről, meggyőződésről, akaratról és rettenthetetlen bátorságról tanuskodik.

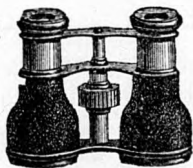
Október hat gyászos és tompafényű világossága aranyos aureolát rajzolt a magyar asszony hajkoronája köré. Ezekben a súlyos, tragikus és fájdalmas percekben bizonyították be a magyar asszonyok: a magyar hitvesek és magyar anyák, hogy méltó élettársaik mártir férjeiknek és akkor is tud-

ják kötelességüket, amikor a tragédia vihara porba sújtaná a legbátrabb férfit is. Október hat vértanú asszonyai között egy sem volt gyáva, egy sem volt kishitű, egy sem volt csak — asszony. Összeszorított foggal, befelé sírt könnyekkel, büszkén és komoly fenséggel vállalták a mártir-osztályosságot és még ők bátorították férjüket, vagy gyermeküket, ha egy pillanatra a gyengeség lett úrrá lelkületükön. A hitvesi, vagy az anyai csók ott égett a vértanúk homlokán, de ez a csók nem az életbe hívta vissza az áldozatokat, hanem a büszke és fenséges halál dicsőségét gyujtotta ereikben. Az asszony-szívek maguk is érezték, hogy — ha már élni becselenség volna — százszor szebb, fenségebb és dicsőségebb a vértanúhalál. Ha elveszett a haza és a szent zászló a porba hullott, a zászlótartó sem cipelheti tovább dicstelen életét, hanem büszkén vállalnia kell a halált, amellyel eddig is annyiszor nézett farkasszemet.

Magyar asszonyok, mai magyar asszonyok, emlékezzetek október hat hős asszonyaira és vigyétek el az emlékezés örökzöld koszorúját begyepesedett sírjaikra. Mind hősök, félistenek voltak ők: október hat tizenhárom vértanúi, de hősök voltak ők is, az asszonyok, a vértanúk hitvesei, anyái és testvérei, akik könnytelen cipelték évtizedeken keresztül a fájdalmas keresztet. Ki tudja: mi volt fájdalmasabb, a hirtelen halál, vagy a halálosan megsebzett szív, amely éveken keresztül némán és könnytelen dobogott október hat hős magyar asszonyai kebelében?!

Calderoni és Társa
látszerészek
Budapest V, Vörösmarty-tér 1.

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



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, szörme-kabátokban.

LOHR MÁRIA — KRONFUSZ vegytisztító, csipke-
tisztító és kelme-festő

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

Ahol sötétek a hegyek....

Ott történt ez a história: a nagy hegyek közt, egy kis városkában. Ahol sötétek a hegyek és sötét, szinte fekete az ég is, mert szomorú, nagy erdők tükröződnek benne...

— Eszter, nézze, milyen fekete a felhő!

— Igen... Fekete, mint az élet!

— Nincs igaza, Eszter. Az élet nem fekete. Csak a mi életünk... Nézze, hogy rohannak a felhők. Menekülnek innen messzire, más világok fölé, ahol ragyogóan süt a nap. Mi is így fogunk egyszer menekülni innen, a fénybe, a napba... Eljön az idő, amikor mi is nagyon boldogok leszünk!

Így beszélgetett majdnem minden este Eszter, a zsidó korcsmáros leánya és Tahy Lajos, a tanító. A lány rövid időre kiszökött a korcsma udvarára, amikor az apja nem ügyelt reá. Ott várta őt remegve Tahy Lajos, aki húszéves volt és csodálatos álmokat melengetett a szívében, hírről, sikerről, fényes dicsőségről.

Az apja pedig figyelte Esztert és sémita bölcseséggel megállapította a bajt, egyben pedig az orvosságot:

— Férjhez fogsz menni — gondolta és az esze már megint azon járt, hogy hol lehet bort vagy hagymát olcsóbban beszerezni.

Eszter pedig búsan mosolygott:

— Jó, apám... Ha így akarod...

A többi az öreg zsidó hamarosan elintézte. Egykettőre kerített egy megfelelő vőlegényt és már ki is tűzték az esküvő napját. Az öreg zsidó örült, a vőlegény mosolygott, Eszter pedig úgy tett, mintha ő is alig várná már azt a nevezetes eseményt. De az esküvő előtti napon közölte a szomorú Tahy Lajossal, amit különben már régen elhatározott és amit most göggel, de halálsápadtan megsúgott neki:

— Holnap éjfélkor várj rám a romok között... Eljövök, akármi is történik...

Az esküvő minden különösebb baj nélkül zajlott le. A lakoma vidáman folyt, a vendégek és rokonok jól érezték magukat, csak Eszter nézte folytonosan az órát, de ezt senki nem vette észre. Tizenegy után pedig odaszólt Jákobnak, aki most már a férje volt:

— Bemegyek a szobánkba. Fáradt vagyok... Te se maradj soká — tette hozzá, maga sem tudta, hogy miért.

Jákob mosolyogva megcsókolta, Eszter pedig a konyhán keresztül észrevétlenül kiszökött az udvarra.

Megállt.

Egy pillanatig habozott. Valami gyáva mérlegezés is hullámozott a lelkében, hogy helyes-e, amit cselekszik, vagy nem helyes, ezt is azonban csak azért érezte, mert a szíve úgy vert a mellében, hogy a tüdejét szorította.

A tavaszi hold pedig féhéren és hűvösen csillogott a fekete égbolton. Egy kis szél is muzsikált a fák között, langyos és illatos tavaszi szél, hát bizony Eszter nem tudott másra gondolni, mint az álmokra, amiket esténként Tahy Lajos gyújtott föl benne és amik szépek és lázasak voltak, hogy meg-részegítették. Eszébe jutott az is, hogy ha most gyöngye és gyáva lesz, akkor utoléri az anyja, meg a nagyanyja szomorú sorsa: az egyhangú napok únt lepergetése, a mindenbe belétörődés, a szürkeség: — Jákob!

Összerázkódott és lihegve futni kezdett, mintha láthatatlan rémek üldöznék és neki csak percei volnának hátra az életből. A lábait gyorsan váltogatta, de a szeme az eget hámulta, a fekete, szomorú eget, a hold fehér sebével, amely gúnyosan vigyorgott rája, hogy le szeretne volna tépni az égboltról. Surranva szaladt a sötét házak mellett és nevetett is néha. Talán a holdat nevette ki, vagy talán az eddigi életét és Jákobot: a férjét.

Tahy Lajos idegesen és furesza lázban várta a lányt a megbeszélthelyen, a romok között. Amint meglátta Eszter surranó alakját, gyorsan elébe futott és megfogta a kezét. Így mentek ketten, szorosán egymás mellett és egyik sem tudta, hogy melyik a vezető. Eszter a fiúra, a fiú pedig a lányra bízta az irányítást, holott egyiknek sem volt annyi ereje, hogy csak magát is kalauzolja.

Most hirtelen felhő szaladt a hold elé. Fekete felhő, szomorú felhő, mintha nagy borzalmak törnének ezen az éjszakán, amit a hold nem akar meglátni. Tahy Lajos azt képzelte, hogy a hold fenn, a fekete égen, érző és ezüstté dermedt lélek, amint úszik és didereg, de állandóan őket nézi és figyeli.

Hát elengedte a lány kezét és lehajtott fejjel így szólt:

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

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

Pollák Sarolta

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

— Eszter, mért jött maga ide?... Maga már asszony és nem lett volna szabad...

A lány összeborzongott. Egy pillanatig azt érezte, hogy szédülten elvágódik a földön. Aztán kiegyenesedett, hideg göggel végigmérte a fiút és reszketve mondta:

— Igaza van, Lajos!... Tahy Lajos, az álomlovag, meghalt és Eszternek a férje mellett van a helye!

Kezet se nyujtott, elkezdett rohanni visszafelé, haza. Csak a könnyei hullottak és a szívét fojtogatta valami kínzó fájdalom, hogy mindennek vége...!

Amikor hazakerült Eszter, az egész ház ébren volt. Sírtak és jajveszékelték, mert nem tudták kitalálni, hogy hová tűnhetett. Az apja a szakállát tépdeste, Jákob pedig nyöszörgött és egyre azt hajtogatta:

— Ilyen szégyen! Jaj, jaj, ilyen szégyen!

Amikor belépett a lány az ajtón, mind a két férfi dermedten bámult reá. Aztán megszólalt az apja:

— Eszter, hol voltál?!

Göggös fény villant meg a lány szemében, amikor csengő hangon felelte:

— Semmi közöd hozzá!... Ne is vallass, nem felelek! — és elkezdett kacagni.

Az öreg zsidót elöntötte a méreg. A szégyenre gondolt, ami a házat érte. Jákobra nézett, aki vörös volt, de nem tudott szólni. Aztán még egyszer megkérdezte:

— Eszter! Követelem, mondd meg, hogy hol voltál?!

De a lány tovább nevetett.

Az öreg zsidó felkapott egy palackot a söntés asztaláról és a lánya felé hajította. A palack a lány halántékát érte. Elvágódott az ütéstől, de még akkor is kacagott:

— És ha meg is ölsz, akkor sem — — —

De ezt a mondatot már nem fejezhette be.

Tahy Lajos csak délben értesült arról, hogy Eszter meghalt. Hogy megölte az apja. Bezárkózott a lakásába és elkezdett zokogni.

Innen kezdve nagyon szomorú és nagyon esendes ember lett Tahy Lajos, a tanító. Egy év múlva meg is nősült. De évenként egyszer kimegy a temetőbe és virágokat tesz egy sírhantra.

Igen, egyszer egy évben, amikor sötétek a hegyek és az ég is. Ősszel... *Erdődy Elek.*

Három szál piros rózsa.

I.

A fanyar kórházi szag a torkára ült, amikor belépett. Lerázta magáról a havat és körülnézett.

Szédülve állt meg a kórterem ajtaja előtt.

— Kit keres?

Az ápolónő szelíd kék szeme úgy tapadt rá, mint egy kötés a seben. Fellelékezett.

— A feleségemet... Kiss Andrásné, kérem...

— Harmadik kórterem, hatodik ágy.

— Köszönöm.

Benyitott.

A hervadt, sárga arc mosolyra frissült. És a két sovány kar felemelkedett. Kiss András lehajolt, hideg száját a beteg kicserepesedett ajkára nyomta.

— Jobban vagy?

— Igen.

— Hálstennek.

— Még... öt... hét...

Kiss András keze az asszony forró homlokán reszketett.

— Az a fő, hogy az operáció sikerült... Majd csak elmúlik az az öt hét is valahogy...

II.

Az első hét tompán, üresen telt el. Az irodában idegesen szívta cigarettáit, szórakozott volt, a munka lassan ment. Alig várta a délutánt. Nem is ebédelt, szaladt, hogy még idejében a kórházban legyen. Elsőnek érkezett és utolsónak hagyta el a termet. Az ápolónő meg is mondta:

— Legjobb férj a világon.

Tavaszkodott. A nedves aszfalt fénylett a napon. Az Üllői-út reménytelen házsora úgy feküdt a szívére, mint egy felvirágozott ravatal.

— Tavasz van... tavasz...

Átfűtötte valami forróság, a vére zúgott és tekintetét az elhaladó nők arcára emelte. De gyorsan lekapta róluk a szemét. Torkában még reszelt a kórházi szag:

III.

A második hét elején találkozott Loncival. Az első érzése az volt, hogy ez a nő még mindig érdekli őt. Valamikor házasságot is ígért neki. Akkor még Lonci színinövendék volt. Kikacagta. Most, hogy a sors összehozta vele, röstelte bevallani, hogy nős. Letagadta.

— Magára... vártam...

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

Okleveles szülésznő, özvegy, lakásban
szülönőket fogad
Budapest, IX. ker., Ferenc-körút 13. sz. I. em. 5.

Loncin átesilingelt a nevetés.

— Lekésett.

Kiss András elvörösödött. A feleségére gondolt. Ijedten nyujtotta a kezét.

— Isten vele Lonci...

És sietett haza.

De másnap már a színháznál megtudta Lonci címét. És a kórházból egyenesen a Bokréta-utcába ment. Odaüzte a vére. Ez a vér körülszaladt a testen és valahányszor a szívére futott, heves szégyenkezést érzett.

— Gazember vagyok.

De a vér átzakatolt rajta, keresztülrohogott, mint a vonat a kis őrház előtt és már el is felejtett mindent. Lonci elé lépett.

— Micsoda véletlen.

Lonci felhúzta a szemöldökét.

— Maga az?

Együtt mentek gyalog a színházig. Lonci ugyan fiakkert ajánlott. De Kiss András lebeszélte.

— Olyan szép ez a tavaszi este... És egy kis séta nem árt.

IV.

Behúnyt szemmel roskadt szájával a felesége ágya fölé, nem mert a beteg szeme közé nézni.

— Még két hét...

— Két hét... igen...

A csontig lesóványodott vállak megremegettek. Az új élet reménysége gyúlt ki az arcon. A kiszáradt kéz szorításából vigasztaló melegség áradt.

— Szegény kis uram...

Csütörtökön Kiss András még délben távozott az irodából. Hazasietett, átöltözött. Frissen borotvált arcán égett a szomjúság. Az utcán itta a fényt, a tavaszt. A virágüzlet előtt megállt.

— Hitványság... — lázadozott a szíve, de mégis csak bement. Kiválasztott három szál piros rózsát. Arcához emelte. Felszívta az illatot. Megborzongott... Mintha a kórház szaga kísértett volna a szirmokon. Fizetett és kiszédült az ajtón.

Vitte a három szál rózsát Loncinak.

Becsengetett.

Lonci ideges grimasszal vette át az egyszerű csokrot. Ünötan dobta az asztalra.

Nagyon megerőltette magát fiam...

Kiss András fejébe szállt a vér.

— Tessék?

— No hallja? Három szál rózsát hoz nekem a névnapomra? Hát mit gondol?...

— De hát...

— Szót se.

Felkapta a csokrot és feléje hajította.

— Itt van. Tartsa meg.

Kiss András lehajolt. Felszedte a három szál rózsát és izzó szégyenkezéssel tántorgott ki az ajtón. Még búcsúzni is elfelejtett.

V.

A fehér párna fölött már az ajtóból rámosolygott az asszony. Felkönyökölt az ágyon. Az öröm visszalopta arcára az élet színét. Tapsolt a kezével:

— Édes... édes... Rózsát hozott... nekem hozta...

Kiss Andrásnak elszorult a toroka:

— Neked...

Az asszony átvette a csokrot. Aztán megcsókolta az urát:

— Milyen drága...

Tekintetében a hála fénylett:

— Hogy rám gondolt...

Kiss András elfordult. A rózsák virító színe vakította a szemét. Ezt a három szál rózsát Lonci parfümös keze hajította el. És mintha minden szirma kést forgatott volna meg a szívében. Itt ajándék az, ami másnak nem kell, amit letaposnak, amit eldobott a bűn...

Kiss András szeme megnedvesedett. Égette a könny.

Az asszony símogatta a rózsákat:

— Köszönöm...

Aztán az urára nézett. Csodálkozott:

— Maga... sír?...

Erdődy Mihály.

Uram.

Uram, tőled jön a napfény és ború,

Tőled az égi s földi háború,

Tőled a fagy és Tőled a hőség,

Tőled a nincs és Tőled a bőség,

Tőled szeret a szív s ítél az agy.

Ami volt, van s lesz: Mind Te vagy, Te vagy!

Madár dalában Te zengsz oly szépen,

Te villansz meg a kis gyík szemében.

Mindenben ott élsz! s mikor keresünk

ésszel fürkészhévén, — gödörbe esünk.

S bár mikroszkóppal titkaidba néz,

meg nem talál a gögös ész.

Tömegben, zajban s ha táncot lejtünk

s jószerecsénkben — el is felejtünk!

De ha árván kifosztva állunk,

együgyű szívvel — Rád találunk.

Koronghi Lippich Elek.

Drága a tojás! Rakjuk el a tojásokat *most*, mert minden darabnál meg-
takaríthatunk tekintélyes összeget. — Egy évig frissen tartja a tojást a „GARANTOL”, szavatosság mellett.



Magyarországi főlerakat: **MIHÁLY OTTÓ** gyógyárúnagykereskedés
BUDAPEST VI, Podmaniczky-utca 43. Telefon 122-44.

HUMOR.

Ádám lakást keres.

(Ádám és Éva kiűzetvén a Paradicsomból, legelőször is lakást keresnek. Hosszas gyalogolás után végre egy barlang bejáratánál megállnak.)

ÉVA: Itt szívesen lagnék. Az ablak éppen a korzóra nyílik.

ÁDÁM: Honnan tudod, hogy itt van a korzó?

ÉVA: Útközben már három majommal találkoztunk. Nézd, ott a negyedik. Akármerre tekint az ember, csupa majmokat lát. Egészen bizonyos, hogy ez itt a korzó.

ÁDÁM: Akkor hát gyerünk be.

ÉVA: Nem látok a kapuban cédulát.

ÁDÁM: Azt hiszed, még mindig a Paradicsomban vagyunk? Elmúltak már azok a boldog idők, amikor egy kiadó lakást a kapuban hirdetni kellett.

ÉVA: De elfelejtetted, hogy mi vagyunk az első emberpár és hogy előlünk senki sem foglalhatta el ezt a lakást.

ÁDÁM: Kérlek, amióta Lakáshivatal működik, semmi sem bizonyos...

ÉVA (hirtelen): Ha nincs eselédyszoba, én be se költözöm.

ÁDÁM: Minek nekiünk eselédyszoba, amikor nincs is eselédünk? Jól tudod, hogy pénz nélkül állok, egy olaszliszkai milliós sincs a zsebemben...

ÉVA: Ó, Ádám, ez rettenetes...

ÁDÁM: B-listára kerültem... Kiröpített Mihály arkangyal... most aztán kezdhetem előlről...

ÉVA (sírva fakad): Magam mosogassak?

ÁDÁM: Ha lesz mit, édesem...

ÉVA: Magam főzsek?

ÁDÁM: Egyelőre csak terveket főzhetsz...

ÉVA: Olyan éhes vagyok.

ÁDÁM: Itt van az alma, amellyel a Paradicsomban megkínáltál. Én jóllaktam vele egy egész életre...

ÉVA (eszi az almát): Milyen keserű.

ÁDÁM: Bizonyára akcióalma volt.

ÉVA: Jöjj hát, nézzük meg a lakást. Ha B-listások is lettünk, azért talán jut a számunkra egy ötszobás komfortos utcai lakás, balkonnal a félemeleten...

ÁDÁM (nézi a barlangot): Hah, mit látok?!

ÉVA (ijedten): Mi az?

ÁDÁM (elsápad): Olvasd el, mi van kiírva.

ÉVA (olvassa a bejárat fölött bevéselt betűket): Beth-len-ud-var...

ÁDÁM: Rosszul ejtetted ki. Így kell olvasni: Bétlen-udvar...

ÉVA: Bétlen? Hát az mit jelent?

ÁDÁM: Azt jelenti, hogy itt csak bétlenek lakhatnak. Ágrólszakadt B-listásoknak nincsen itt helye... Szedjük a sátorfánkat, Éva...

(Ádám és Éva a csalódás keserűségével tovább mennek.)

DYMI.

GYERMEKEKNEK

Kis fiamhoz.

Drága, szőke, kékszemű fiacskám, —
Mindég kacaj csendül édes kicsi ajkán...
Kedves nevetése úgy hangzik fülembé,
Mint a leggyönyörűbb, legbájosabb zene.

Mindég nevensz drágám! mosolyog a szemed,
Nem ismer bánatot ártatlan kis szíved...
Nem látsz Te még felhőt szomorú arcokon,
Nem tudod Te még azt, hogy mi a fájdalom.

Nem tudod, miért van apádnak homlokán
Az a két mély redő bevésve ily korán.
S édesanyád szeme könnytől mért fátyolos,
Sápadt arcá mindég miért oly bánatos.

Nem érted Te még meg e nagy tragédiát!
Amely fájón sújtja Erdély minden fiát.
Nem tudod Te még azt, hogy nincsen otthonunk!
Hogy fáradt, szomorú földönfutók vagyunk.

Te csak nevensz, drágám!... nevensz is boldogan!
Ne kelljen aggódnod sohasem sorsodon.
Adja a jó Isten... mire megértenéd —
Hazánk fölött újra derült legyen az ég!

S úgy gondoljunk vissza, csak mint rossz álmokra,
E nehéz időkre, szomorú napokra... [végzet,
De ha nem úgy lenne! hogyha még akkor is sújtana a
Akkor már ne nevensz!... szívem arra kérlek...

Legyél hős és bátor, ellenség-gyűlölő!
Hazaszeretetben legyél mindég első!
Akarj! biztass! lázíts! gyűjts szíveket lángra!
Legyél a többinek buzgó prófétája...

S szavad a lelkekben visszhangra találjon,
S minden magyar fiú a kardjához nyúljon!
Esküdjete fel mind a szent feszületre!
Hogy a tietek lesz újra Erdély földje...

Visszaszerzitek a Bácskát, Felvidéket,
Kiűzitek mind a gonosz ellenséget. —
S ha majd — elindultok nagy leszámolásra,
Utatokon kísér anyátok áldása.

Kupánné Szigeti Irén, jegyző neje
Büdszentmihály.

Fehér rózsák...

Régi emlékkönyvem ódon lapjai közt
Ezüstfehér rózsák vannak eltemetve,
Azt suttogják néha: az a drága kislány
Aki egykor adta, nincsen még elfeledve.

Rozsdás lett a szirmuk, megfakultak régen,
Nem virítanak már szíved fölött többé.
Azt álmodják néha: hogy akinek adtad,
Tiéd lesz majd egyszer, úgyis mindörökké!

Emlékkönyvbe elzárt, hervadó rózsákkal
Drága barna kislány azt üzenem Néked:
Mi egy összetört szív, mi egy lázas álom,
Soha meg ne tudjad, soha meg ne értsed!...

Csöti József.

Népszokások.

Érdekes elváló szokások. Amilyen könnyű, épp olyan egyszerű módon intézik el a válást Felső-Birmában. Ha a férj nincs feleségével megelégedve, vagy ha annyira rosszul élnek egymással, hogy csak a válás segíthet rajtuk, akkor a férj összehívja házába a falu véneit, nőt, férfit vegyesen és elmondja nekik, hogy válni akar. A legöregebb férfi erre a férjnek is, a feleségnek is egyforma nagyságú gyertyát ad, melyet adott jelre mindkettő egyszerre meggyújt és a szoba közepére tesz. A jelenlevők körülülnek a két gyertyát és lesik, melyik ég el hamarabb. Ha az asszony gyertyája sercent elébb utolsót, akkor a házasság felbomlott és az asszonynak rokonaival együtt azonnal el kell hagynia a házat. Ha a férj gyertyája égett el hamarabb, a feleség elhatározásán múlik, ott marad-e az uránál, vagy elválkik tőle; az utóbbi esetben a férjnek kell azonnal távoznia és a ház mindenestől az asszonyé marad. Kokinkínában a házastársak, akik válni akarnak, lakomat adnak, melyre az egész rokonság és a falu legöregebb embere hivatalos. A lakoma után az öregember elveszi a házaspár evőpálcikáit, kettőtöri, ami a házasság megszűnését jelenti. Japánország ama köreiből, amelyekben még a régi szokások uralkodnak, a válás ilyképen történik: A házastársak karjukat kendővel egymáshoz kötve, elmennek abba a templomba, amelyben rendes istentiszteletüket végezni szokták, háromszor meghajolnak az oltár előtt, a karjukat együvé tartó kendőt megoldják és mindenik a templom más ajtaján távozik.

Hírek.

A Magyar Protestáns Nők Országos Szövetsége folyó évi október havában nagybányai Horthy Miklósné Ófőméltósága fővédnöksége mellett tartja meg II. országos női kézimunka-kiállítását. A kiállítás ezúttal is felöleli a szépművészet, iparművészet, házi- és népipar összes ágait, melyek külön-külön csoportosítva fogják bemutatni, hogy mivel foglalkozik ma a magyar asszony? Mire fordítja idejét és mennyire haladt ízlésben, tudásban, a nemzeties irány művészi fejlesztésében? A múlt évi, minden várakozáson felül sikerült kiállításon szerzett tapasztalatainkat a legkészségesebben bocsátjuk a résztvenni óhajtok rendelkezésére. Különösen azoknak, kik munkájukat értékesíteni óhajtják, melegen ajánljuk, hogy eziránt érdeklődni el ne mulasszák. Hivatalos helyiségünk: Budapest,

VIII, Üllői-út 24. szám alatt van, hol levélben bármikor, személyesen, minden szerdán, a délelőtti órákban (10—2 óráig) adunk felvilágosítást. — Szilassy Aladárné, gr. Ráday Gedeonné, dr. Raffay Sándorné, Perczelné Kozma Flóra, dr. Ravasz Lászlóné, dr. Horváth Gézánné, özv. Doros Györgyné.

Őszi divatlevél.

Párizs, 1925 szeptember 26.

A publi-frizura és még merészebb folytatása: az Eton-frizura, még mindig nem vívták ki maguknak azt a támadhatatlan pozíciót, amelyet szinte forradalmi megérkezésük kiérdemelt?! Az idei őszi divat olyan formákat talált ki, amelyek rövidre nyírott hajjal adott esetben a hosszú haj illuzióját tudják kelteni, hosszú hajjal pedig a rövidét. Az enyhén ondolált úgynevezett apród-fej csak elől tartotta meg a haját, a fejtetőn megnyírva, hátul egészen símán, szív-alakban vágva a nyakhoz símul, néhány fürttel és egy fülfésűvel, a hosszú haj teljes látszatát kelti estélyi toalettben.

Az idei divat legérdekesebb újdonsága a *nyakdísz*, amelynek talán sohasem volt akkora szerepe, mint az idén, amikor a dekoltázs nagy bőkezűségével szemben a beburkolt és eltakart nyak divatos. A nyakdíszek között fontos szerepet játszik a *kakastoll*. Fialat lányok számára természetesen nem való ez a tollviselet. Az ő számukra a legmegfelelőbb a *moarékendő*, amely megcsomózva, két természetes rózsával díszítve, hosszú csíkokban hull alá.

Az őszi utcai ruhák szabása a tavalyi hosszú zubbony helyett három változást mutat: a ráncosan lerakott, drapírozott alsórészt, vagy a kecses kötényformát és a bolerót. Az új szabás a magas és zárt nyakat vagy lehajthatónak készíti, vagy pedig egészen levethetőnek is. Nagyon divatosak lesznek a selyemszalagokra applikált prém-csíkok. Az őv eredeti bőrmunka, furesa csatokkal és kapesokkal. A boleró-szabású ruhák hímzett kelmékből készülnek.

A prémek közül a nyúlprém és az amerikai opossum lesz a divatos. Divatkelme a ripsz, bársony és panne, esetleg brokátbetéttel. Divatszínek a mohazöld, mirtuszzöld, bronz, mogyorószínű és a sötétkék.

Szórmedíszek kerülnek a gallérra, a trombita-ujjakra, az alj alsó széleire, az övesatra és a kötény-szabásnál az övön alól fekvő egész előrésze.

Szóval: a divat tündére nem alszik. Asszonyok, nyugodtak lehettek, az idei őszön is új ruhát kaptok. Ha a férjetekek is beleegyeznek.

Idegent — az idegeneknek!

**BRÁZAY Magyar Királyné Víz
a magyar asszony illatszere!**

EBAGA toilette-crème

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

II. ORSZÁGOS RECEPVERSENY

151. **Breitenburgi torta.** 20 deka vaját, 20 deka lisztet, 9 deka cukrot 1 tojással összegyúrunk. 5-6 lapot sodrunk belőle és tortalapon egyenkint megsütjük. Egy félnap állni hagyjuk és a következő töltelékkel töltjük: 4-5 tojás fehérjét kemény habnak ferverünk és 3 kanál finom befőttet és 3 kanál porcukrot teszünk bele. Ezzel a lapokat megtöltjük, vaniliás cukorral a tetejét meghintjük. Félnap állás után vágjuk fel.

Paál Gézáné, Zalaszentgrót.

152. **Gitteres.** Egy kg liszthez veszünk ¼ kg zsírt, 3 tojás sárgáját és kettőnek fehérjét, egy citromnak reszelt héját és levét, ¼ kg vaniliás porcukrot, egy bögre törött diót mogyoróval vegyítve, egy kis tejfelt, hogy összeálljon, nyújtófával összedolgozni, tepsibe tenni, lekvárral megkenni, tetejére rácsot sodorni és lassú tűznél megsütni. Kiadós, jó tészta.

Molnár Istvánné, Vác.

153. **Baba-piskóta.** 4 egész tojást 25 deka porcukorral egy félóráig habosra keverünk, 8 g szarvassót, bőven vaniliát, 1 evőkanál tejet adunk hozzá, 22½ deka lisztet apránként keverünk bele s aztán az egészet még félóráig nagyon jól elkeverjük és 24 óráig állni hagyjuk. Ekkor 22½ deka lisztet gyúrunk közé, elnyujtva piskótaformával kiszaggatjuk s kisütjük. Sütés alatt az ajtót gyakran nyitogatni nem szabad mert összeesik.

Bartha Erzsébet, áll. tanítónő, Fülöpszállás.

154. **Módi-tészta.** 15 deka vaj, vagy 12 deka zsír, 24 deka liszt, 8 deka porcukor, 1 egész tojás. Ezt a gyúró-táblán puha tésztának kidolgozzuk, tepsibe tesszük és a kezünkkel szétnyomkodjuk. — Töltelék: ¼ kg gesztenyét vagy fehér babot megfőzünk jó puhára, átpasszírozzuk és 20 deka porcukrot, 1 csomag vaniliás cukrot, 3 tojás sárgáját jól eltrejbolni, esetleg ha nagyon sűrű, egy kis tejet önthetünk hozzá. A töltelékkel a tésztára tesszük és félig megsütjük, azután kivesszük és a 3 tojás kemény habjába 20 deka porcukrot teszünk kanalankint s nem egyszerre. Azután a tésztára tesszük és még vagy 15-20 percig sütjük. Igen jó és ízletes tészta.

Dr. Fischer Rezsőné, állatorvosné, Sárospatak.

155. **Csokoládé-esők.** 2 tojás habjához 14 deka darált mandulát, 14 deka cukrot, 1 tábla csokoládét reszelve, összevegyítve, lassú tűznél megsütjük.

Vigh Nuszó, Gyermely.

156. **Kanizsai rétes.** ¾ liter lisztből, 12 deka vajból, 2 deka élesztő, 2 tojás sárgájából, 1 egész tojás, 2 evőkanál cukor, kevés só és tejből élesztős tésztát készíteni, 3 részre osztani, kelni hagyni, kihúzni a tésztát szép vékonyra, az első és második levelet vajjal megkenni, a harmadikra pedig ne takarékosan. A gorombára törött cukorral és mandulával (dióval) jól megtöltve, összehajtani, újra kelni hagyni és lassú tűznél megsütni.

Özv. Habina Jenőné, Eger.

157. **Flóra-szeletek.** 3 tojás sárgáját, 9 deka cukrot jól elkeverni, 2 szelet puhított csokoládét belekeverni,

3 tojás habot könnyedén hozzákeverni és 1 kávéskanál lisztet beleszórni, kikent, kilisztezett tepsibe öntve megsütni, ha teljesen kihűlt, megtöltjük tejhabbal és behajtjuk, mint a ruladot szokás.

radocza Radácsy Akosné, Budapest.

MIT FŐZZEK?

Október 1, csütörtök:

Zellerleves, pácolt nyúl gombóccal, barna linzi tészta, szilva. — *Vacsora:* Gomba tojással, Manninger-sajt, szőlő.

Október 2, péntek:

Halleves paprikásan, túrosपालacsinta, őszibarack. — *Vacsora:* Sajtós tekeres, körített lipthói, sárga dinnye.

Október 3, szombat:

Pirított lebbencsleves, töltött paprika, Martin-féle omlett. — *Vacsora:* Borjúvesés, sültburgonya, káposztasaláta, szőlő.

Október 4, vasárnap:

Paradicsomleves csirkeaprólékkal, karfiol vajjal, ránított csirke vajban párolt zöldborsóval, képviselőfánk. — *Vacsora:* Hideg csirke vegyes kompóttal, apró sütemények, szőlő.

Október 5, hétfő:

Húsleves tüdőtaszkával, velős csont, főtt hús paradicsommártással, rizskörítés, szilvás gombóc. — *Vacsora:* Borjúpörkölt tarhonyával, szilva, barack, dió.

Október 6, kedd:

Márgombócleves, töltött felsálszelet, zöldbabfőzelék, piskótaszelet citromkrémmel, szőlő. — *Vacsora:* Libaprólék rizzsel, kovászos ugorkával, körte, alma.

Október 7, szerda:

Zöldségleves tojással és tejfellel, vagdaltpecsenye tökfőzelékkel, nyújtott élesztős kifli, szilva. — *Vacsora:* Roastbeef, vajban párolt kelbimbó körítéssel, szőlő.

Október 8, csütörtök:

Daracokaleves, töltött borjúmell, sült burgonya parajkörítéssel, almásrétes dióval. — *Vacsora:* Tejfeles csirkepaprikás tojásosgaluskával, szőlő.

Október 9, péntek:

Francia burgonyaleves, velőkroket, káposztás kocka, gyümölcs. — *Vacsora:* Tok szeletekbe sütvé, citrommal, tejberizs csokoládéval.

Október 10, szombat:

Zöldborsóleves, székelygulyás, formában sült mazsolás metélt, körte, szilva. — *Vacsora:* Fácán sütvé, dunaföldvári Jaczkó-féle trapista-sajt, szőlő.

SAJTSZÜKSÉGLETÉT

legolcsóbban a termelőnél szerzi be.
Elsőrendű kövér **3 kilogrammos karikákban.** Megrendelhető:
MANNINGER E. tejüzem, Rábcakapl, u. p. Markotabődöge, Győr megye.

SIKERÜLT

óriási tömeg megvétele folytán az árakat lenyomni!

TRAMELLA 78.000
nehéz selyemharisnya

I^a cérnafátyol 46.000
harisnya, divatszín

HEILIG HARISNYAHÁZ,
KAZINCZY-U. 7.

Háztartás.

Burgonyavásárlás. Az a legjobb burgonya, mely nagymértékben liszttartalmú. Ezt úgy ismerhetjük fel, hogy a burgonyát kettévágjuk és a két felületet jól egymáshoz dörzsöljük, a két fél összeragad és a szélén hab mutatkozik. Ha vizet lehet belőle kinyomni, akkor a burgonya nem jó, vizenyős. A teljesen fejlett burgonyának kis gödröcskéi vannak, melyekből a csira fejlődik ki, a héja síma, előfordul, hogy érdes is. Ha a burgonya puha, barnás színű, akkor vagy fagyott, vagy rohadt. A savanykás szagú burgonya majdnem hasznavehetetlen. A pincében csirából fejlődött burgonya is egészségtelen, úgyszintén semmi tápértéke nincs a régi, összeaszott burgonyának sem, amelyet azonban mégis annyira tudnak preparálni, különösen a fővárosi árúsítók, hogy jól meg kell figyelni, hogy össze ne tévessze az ember. A régi burgonyát meleg vízben feláztatják, ezáltal megdagad, héja kisimul, homokban meghempergetik, hogy úgy látszassék, mintha most ásták volna ki. Ezért igen tanácsos a burgonyát jól megvizsgálni vásárlás alkalmával.

Élesztőpróba. Az élesztő jósága kitűnik a következő eljárással. Egy bögrébe forró vizet töltünk s ebbe egy kis élesztőt dobunk. Ha az élesztő jó, akkor azonnal felszáll, ha nem, a fenéken marad, amely hasznavehetetlen.

A hamisított liszt felismerése. A kipróbálni óhajtott lisztet alkoholba tesszük, melybe 5% sót tettünk és gyöngén felmelegítjük. Ha a liszt tiszta búzából vagy rozsból készült, akkor az alkohol nem festi meg. Az árpa és zablisztól a folyadék halványsárga lesz, a konkolytól és a bódító vadonctól narancsszínű, a bükkönytől és babtól bíborvörös, az anyarozstól vérvörös színt kap.

A tej hamisításának igen ismert nemei: a lefőlés, vízzel való felhígítás, rizsfőzettel, búzaliszttel, keményítőcsirizzel való sűrűsítése. A vízzel felhígított tej főként az edény falainál feltűnően kékszínű, a poháron majdnem semmi fehérynem marad, mint a jó zsíros tejnek és a bemártott kanálról azonnal leszalad, illetve sokkal gyorsabban, mint vizezetlen tej.

Vaj. A hamisított vaj felismerésére legjobb módszer a tej. Egy darab vaját négyszer annyi

forró tejbe dobunk és jól összerázzuk, ha a vaj hamisítatlan, akkor a tejjel összeolvad és ismét tejföllé válik. Míg ellenben ha idegen zsiradékkal volt összekeverve, úgy ezen idegen zsiradék a kihűlt tej felületén megkeményedve külön állóan fentmarad.

A méz. A méz a tiszta borszeszben teljesen felolvad. Ha tehát egy evőkanál mézre 3 kanál borszeszt öntünk és jól felrázás után nem zavaros és fehér ülepedése nincs, akkor a méz hamisítatlan, míg ha ezen szimptomák észlelhetők, akkor a méz hamisított.

LEVESEK. Tojással csurgatott leves. Apróra vágott petrezselyem zöldjét s vöröshagymát pirítunk meg vajban, adunk hozzá kevés paprikát és só, öntsük fel vízzel és hagyjuk forni. Ezalatt egy másik edényben 2 egész tojást egy kanál liszttel kavargatjuk el s csurgassuk a fővő levesbe. Mielőtt feltálatlanánk, adunk hozzá két kanál tejfölt.

HALAK. Töltött csuka. Ha nagy halat vásárolunk, akkor egy egész, ha pedig kisebbet, akkor egy fél zsemlyét vízbe áztatunk. E közben a halról lenyúzzuk a bőrt s csontjáról leszedve a húst, ezt deszkára tesszük. Zsirt és finomra vágott fokhagymát petrezselyemzöldjével teszünk a tűzre s a hal húsát a kicsavart zsemlyével együtt finomra vágva, egybekeverve a zsírba tesszük és jól megpároljuk. Ezután kihagyjuk hűlni s ha a hal sok, két tojást, ha kevesebb, egy tojást teszünk közé s mindezt a csuka bőrébe töltjük s ezt összevarrjuk. Ezután a csuka fejét és farkát a csontokkal együtt tűzre tesszük, vizet öntve reá, megfőzzük s hozzá teszünk még vöröshagymát, sárgarépát, petrezselymet s néhány szemes borsot. Ha megfőtt, leszűrjük s vékony rántást csinálunk a lébe, a töltött csukát beletesszük és főni hagyjuk. Citromlevet adunk még hozzá s ha megfőtt, a levéllel leöntve tálatjuk fel.

LEVESBE VALÓK. Borjúmirigy-gombóc levesbe. A borjúmirigyét megtisztítva, kiáztatva 15—20 percig sós vízben megfőzzük és 10 deka csontvelővel apróra vágjuk. Elkeverjük egy tejben áztatott zsemlyével, egy egész tojással, sóval és picike fehér borsal. Félóra múlva gombócokat formálunk belőle és a húslevesben kifőzzük. Ha nagyon gyöngye és nem akar összeállni, kis szitált zsemlyemorzsat vagy lisztet adunk hozzá.

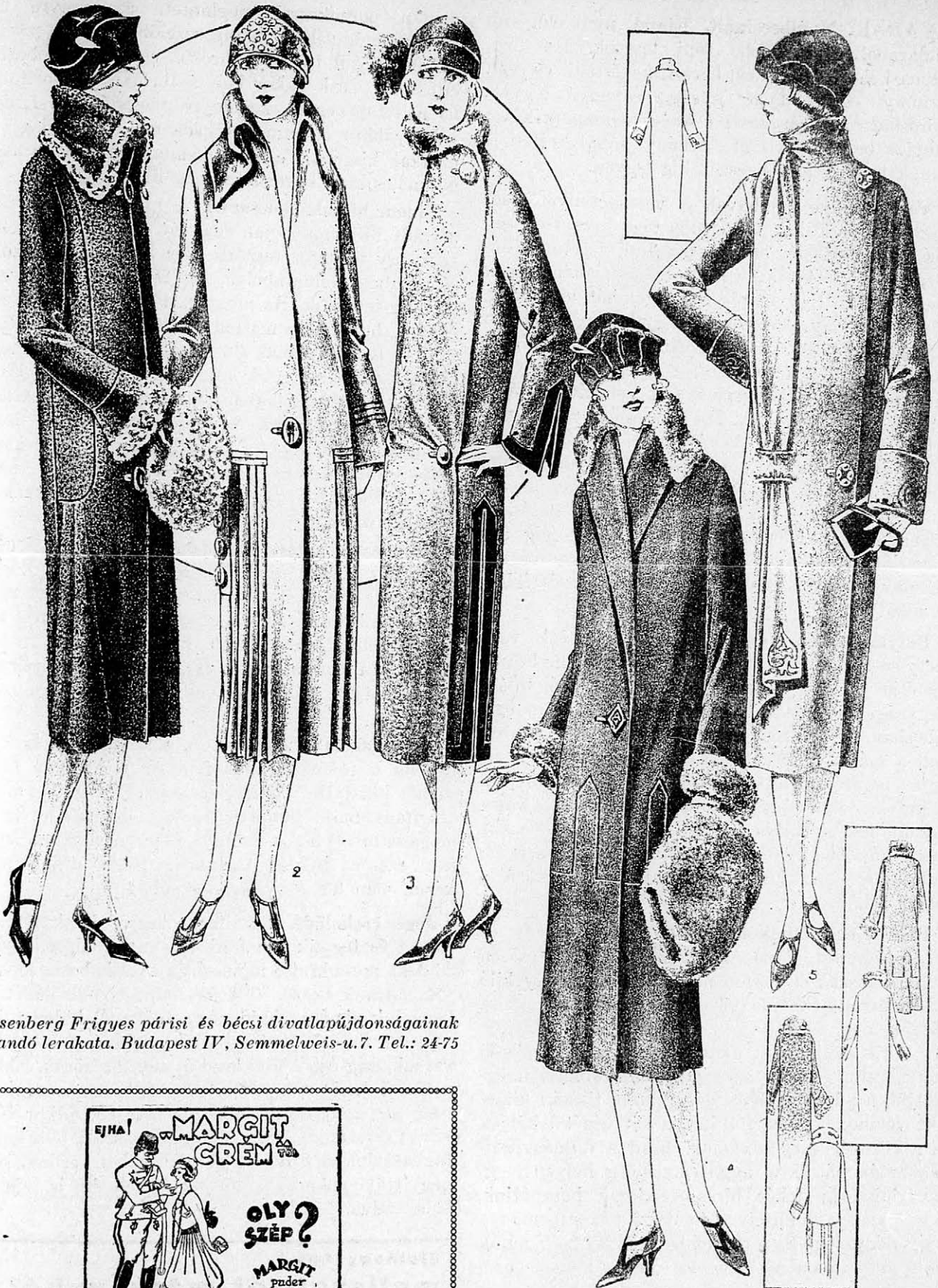
Előfizetőink ingyenes hirdetései:

Eladó Rákosszentmihályon a keramitos út mellett 2647 négyszögöles saroktelek két épülettel 250 millióért. — Cím a kiadóban.

Menekült úriasszony, kitűnően kézimunkázik, elsőrangú irodai erő, bármilyen állást elfoglal. — Cím a kiadóban.

Kérjük

mindazon igen tisztelt előfizetőinket, kiknek előfizetése már régebben és e hó végével lejárt, hogy előfizetésüket a mellékelt postatakarékpénztári befizetőlap felhasználásával megújítani szíveskedjenek. Tisztelettel a KIADÓHIVATAL.



Rosenberg Frigyes párisi és bécsi divatlapújdonságainak
állandó lerakata. Budapest IV, Semmelweis-u.7. Tel.: 24-75

EJHA! **MARGIT**
CREM

OLY SZÉP?

MARGIT
puder
szappan
shampooon
legjobb

MINDENUT KAPHATÓ.

Eredeti párisi kosztümkreációk
„Les Modes d'Hiver” című párisi divatlapból.

VADAK. Nyúlbecsinált. Fiatal nyúl előrészt földarabolva sós vízbe főni tesszük. Ha forr, adunk bele néhány szem borsot, kevés babérlevelet s annyi ecetet, hogy gyenge savanyú legyen. Vöröshagymás rántással s kevés rózsapaprikával rántjuk be, tálalás előtt néhány kanál tejfelt is adunk bele. A leve egészen híg legyen.

Vesepecsenye gombával. A vesepecsenyét megtisztítjuk, besózzuk és tepsibe téve zsírral és egy kis vízzel sütőben puhára pároljuk folytonos öntözgetés mellett. Ha levét elfőtte, zsírjában szépen megpirítjuk. Egy marék aszaltgombát megfőzzük, hosszú, vékony szeletekre vágjuk, egy lábosban egy jó kanál zsírt megforrósítunk, apróra vágott petrezselyemlevelet, borsot, sót, egy késhegynyi apróra vágott vöröshagymát és a gombát beletéve, egy kis vízzel pároljuk. Ha a pecsenye megsült, a zsírjába teszünk egy kanál barna rántást, vízzel feleresztjük, hogy jó sűrű leve legyen, hozzá töltjük a gombát, összekeverjük, s ebben megforgatjuk a pecsenyét és egy kis ideig főzzük. Tálaláskor bőven tejföllel felengedjük s még egy percig felforraljuk. A pecsenyét kisújjnyi szeletekre vágva, mártással leöntve tálaljuk. Levét külön csészékben is adhatjuk.

Pulykagombóc. Ha olyan vén pulykánk van, mely sütni már nem való, szedjük le a melle húsát, metéljük apróra és csináljunk belőle apró, tojásnagyságú gombócokat. Ezeket rakjuk vajra egy lábosban, egy részét tüzeljük meg szarvasgombával, a másik részét pedig füstölt nyelvel, aztán vajas papírossal letakarjuk s hús helyre állítjuk. A pulyka többi részéből készítsünk apróléket vagy ragout, rakjuk halmosan egy tálra, a gombócokat pedig húslében óvatosan megfőzve — hogy szét ne hulljanak —, rakjuk koszorúalakban köröskörül s adjuk fel.

BEFŐZÉS. Birskolbászkák. A megmosott és megtörülgetett birsalmát cserépfazékban, vízben puhára főzzük és rögtön áttörjük szitán. Egy kiló áttört birsalmához 25 deka fehér, savanykás almát főzünk meg és áttörve a birsalmához vegyítjük. Ha vörös kolbászkát akarunk, akkor alkörmössel vagy breton-festékekkel (drogériában kapható) megfestjük a pépet, melyet még forrón, tisztán kimosott vékony belekbe töltünk, a két végét lekötjük és a közepét megcsavarjuk, mint a tormásvirslinél, aztán pálcákra aggatva, meleg helyen megszáritjuk. Ha fehér birsalmasajtnak használjuk, akkor vízzel kiöblített téglalakú bádogformákba vagy négyszögletű tortapléhbe töltjük, 2—5 napig szárítjuk, nappal a levegőn, éjjel a kemencében,

azután porcukorral meghintett papirosívre kiborítva, még néhány napig az előbbi módon szárítgatjuk, végül tiszta papirosba csavarva, dobozba eltesszük. Csak akkor kell a formából kiborítani, ha a teteje egész keményre megszáradt. Lehet vékonyabbra elkenni deszkára és cifra bádogformákkal kiszúrni, e kis birsalma-alakokat a déli gyümölcs közé keverik csemegéül.

Finom birsalmakocsonya. A sajt főzésekor fölmarradt birsalma héját, magvát, csutkáját betesszük egy fazékba, teszünk még hozzá 6—8 közönséges almát feldarabolva, ezt feltöltjük jól vízzel és félig lefőzzük. Ha megvan, beöntjük egy tiszta ruhába, bekötjük s másnapig szépen lecsepeg. Egy félliter léhez veszünk 32 deka cukrot, ezzel megfőzzük, míg elég sűrű lesz. Nagyon szép és jó íz lesz belőle. A ruhában visszamaradt pépszerű tömeget átpaszírozva, 4—5 deci víz, 20—25 deka cukorral megfőzve, használhatjuk szilvalekvár helyett. Megjegyzem, hogy a birs héját jól meg kell törülgetni s megmosni, mielőtt megfőzzük s meghámozzuk.

Burgonyás kalács. Zsúrkenyér. 75 deka fehér liszt, két egész tojás, 3½ deka vaj, egy diónyi darab élesztő és 3 középnagy főtt és áttört burgonya kell hozzá. Jól megdagasztjuk, ha sűrű, kis tejet adunk hozzá, aztán kelni hagyjuk, ismét cipóalakra formáljuk, kivajazott lemezre rakjuk és megsütjük. Kis sót is kell beletenni. Sokáig el tart.

Kucsmagomba aszalása. A gombából jól ki kell kefélni a földet, homokot, apró bogarakat, több vízből kiáztatni, aztán deszkára teregetve megszáritani, majd zsinórra fűzve a levegőn végleg megszalni. Vászonn vagy papírzacskókban száraz, szellős helyen tartandó. Néha utána kell nézni, nem lett-e nyíves a gomba?

Jeges csokoládé. Egy liter tejhez vegyünk 24 deka cukrot és tegyük oda főni egy nagyobb edénybe. 26 deka porcukrot 8 tojás sárgájával habosra kavargatjuk, adjunk hozzá 30 deka puhított csokoládét és kavargatjuk simára, majd négy evőkanál hideg tejjel higítsuk fel és a fővő tej közé öntsük és folyton kavargatjuk, míg újból főni kezd és megsűrűsödik. Ekkor a tűzről levéve, de a kavarást félbe nem szakítva, még 10 percig, hogy össze ne menjen, mikor félig kihűlt, átszűrjük, fagyaltgépbe tesszük, félig megfagyasztjuk és 8 deci tejszínből habot verünk, közé vegyítjük, poharakba töltjük és tetejére is tejszínhabot adva, feladjuk.

Életnagyságú

mellszobrot márványból

5 millióért készít szobrászművész.
Ferenc-körút 13. szám, I. emelet.

Varrógépek részletre legolcsóbban **Weisznél,**
VIII, BAROSS-UTCA 69. szám.

Waldheim soványító tea

Életmód megváltoztatása nélkül állandó súlyesökkenés.
Egy doboz 50.000 K. — Kapható: gyógyszertárakban.
Főraktár: Szent Péter Gyógyszerészeti Laboratórium, Budapest VI, Felsőerdősor 48. szám.



Eredeti párisi divatkreációk

„Album Pratique De La Mode“ című párisi divatlapból.

Rosenberg Frigyes párisi és bécsi divatlapújdonságainak
állandó lerakata. Budapest IV, Semmelweis-u.7. Tel.: 24-75

Cipőkülönlegességek

GULIWER-CIPŐHÁZ

Rákóczi-út 1. szám.

Lábbadozó betegeknek való ételek és italok.

Súlyos, lázzal komplikált betegségből lábadozó, sokszor jelentkező étvágya meg ne tévessze a gondozóját s nehogy valami olyan táplálékot nyújtson a betegnek, amit még a gyöngye szervezet nem bír meg, bár a lábadozó úgy képzeli, hogy abból ő nagyon jól tudna enni. Nagy gondot kell fordítani arra, hogy a lábadozás első hetében az emésztőcső nyálkahártyája meg ne sérüljön és miután az emésztőszervek működése sem tökéletes, csak folyékony állapotban levő ételeket szabad nyújtani, így erős húslevest, becsináltat, tejlevest, rántottlevest, ezeket is többnyire tojás sárgájával felengedve, hogy tápláló értékük nagyobb legyen, továbbá sok tejet, csokoládét, gyöngye tejeskávét. A második hétben már adhatunk sűrűbb ételeket, mint pl. tejes pépek, sűrű becsináltat, lágy tojást stb. Csak a harmadik hétben térjünk át a laza összeállítású ételekre, ugyanis ekkor már naponként többször, de kisebb mennyiségben adhatunk gyöngye csirkehúst, borjúsültet, esetleg vagdalt borjúhúst, nyers vesepecsenyevakarékot, sonkát, fácánt, foglyot; halak közül csak kecségét vagy fogast, természetesen *minden fűszeres mártás nélkül*. Húshoz csak kompótot szabad enni, alma vagy szilvát. Tészták teljesen mellőzendők a piskóta (rizsliszttel készítve) és omlette kivételével. Tészták helyett könnyű fölfújtak adhatók. Természetesen kenyér helyett pirított zsemlyét vagy kétszersültet kell használni. Itala legyen a lábadozónak naponta délelőtt egy kis pohár *malaga vagy tokaji bor*, délben pedig szintén egy kis pohár *elsőrendű sör*. Ez az étrend nagyban hozzá fog járulni, hogy a beteg rövid időn belül teljesen visszanyerje egészségét és átérhessen megszokott étrendjéhez.

A bőr ápolásának fontossága az egészségre.

„Ha egy nyúl bőrét kencével úgy bekenjük, hogy a bőr lélekzése teljesen lehetetlenné vált, néhány perc alatt elpusztul“. „Hogy mily fontos a szervezetre a bőr tevékenysége, már abból is kiténik, hogy a bőrnek részleges elpusztulása is halált okozhat, s ez az oka, hogy sok ember égési sebekben hal meg, noha a sebek nem is túlságos mélységük vagy fájdalmaságuk által tűnnek föl életveszélyesnek“. Ezen orvosi megállapítások azt bizonyítják, hogy a bőr az emberi szervezetnek olyan fontos része, hogy szükségesnek tartjuk komolyan ráirányítani olvasóink figyelmét az egészség minél tartósabb megóvása tekintetéből.

Fenti orvosi példák azt bizonyítják, hogy a bőrnek szervezetünkre való fontosságát igen komolyan kell

venni s természetesen azzal a tanáccsal kezdjük, hogy a bőrt mindenkifelett olyan gondos ápolásban kell részesíteni, mintha — lekicsinyelve az egészséget — szépségünk-ről volna szó. Igen ártalmas a bőrre a rossz lakás, a élszerűtlen ruházatkodás. Első feltétel az ápolásra a mindennapi fürdés, nemcsak tisztaság szempontjából, hanem azért is, mert a bőrön levő porusokat (likacsok) a bedugulástól mentesítjük és a bőr lélekzését elősegítjük. Ezenkívül a bőr rugalmasságának, teljesítőképesége fokozására a tornászás feltétlenül hozzájárul. Ma már oly általánossá lett légfürdőzés vitathatatlan jó hatását hozzuk fel, melynek használata által a bőrön keresztül olyan ellenállást nyer a szervezet, melyet csak azok tudnak értékelni, akik figyelemmel kísérik annak hatását. De nemcsak a légfürdő, de a légjáró ruházat is egyik főkellék az egészségre, mert a túlságos meleg öltözködéskor a hőkisugárzás időlegesen megszakad s akkor jelentékeny általános zavarok állnak be, mint pl. izgatottság, elfogultság, szívdobogás, rettegés és végül eszméletlenség, mert a nélkülözhetetlen hőszabályozás a bőr útján megszűnt.

Nem régen egy angol orvos nyilvános előadást tartott a nők mai divatjának az egészségre való hatásáról és orvostudományi szempontból megállapította, hogy még sohasem volt a női divat annyira egészséges, mint ma. Különösen kiemele a selyemkelmének azon mindenkifelett álló előnyét, mely a violasugarakat egyedül képes átengedni, s miután tudjuk, hogy ezen sugarak a legjobb hatással vannak az emberi szervezetre, mint orvos ajánlotta, hogy mindenkinek lehetővé kellene tenni, hogy selyemruhát öltön az egészség érdekében s a selyemnek behozatalát nem volna szabad vámokkal drágítani, hanem ellenkezőleg, mindenki részére hozzáférhetővé kellene tenni. Igen praktikusnak mondotta továbbá, ismét csak az egészségre való tekintettel, a női rövidűjjű és dekoltázs-ruháknak mai divatját, mert úgy mond, a fény szabadon juthat a bőrhöz s ezáltal ismét a szervezet nyer nagyobb ellenállóképességet.

Kedves olvasóink! Nem kell tehát félni a napnak éltető sugaraitól s a bőrnek a naptól nyert finom patinája csak érdekesebbé teszi azokat, akik vallják, hogy ép testben ép lélek lakozik.

Baromfiudvar.

A vedlés. Nagyon megerőlteti a vedlés az állat szervezetét és olyankor nagy ápolásra van szüksége, pedig sok gazdasszony ilyenkor nem eteti elég bőségesen a baromfit, mivel akkor nem tojik. Legjobb olyan fajtát tartani, mely korán tojik és költ, ez aztán később, a vedlés ideje alatt, sőt télen át is ad tojást. Az ilyen állat éppen a forró időben, augusztusban vedlik, ami igen jó, mert a tyúknak nemesak bő eleségre, de meleg időre is van olyankor szüksége. Takarékoskodni nem szabad, hanem bőven kell etetni az állatot, még pedig könnyen emészthető eledellel: a magot, zab- és

búzakeveréket előtte való nap be kell áztatni, aztán kendermaggal keverni, délben húsrösteledelt, főtt burgonyát tejjel keverve adhatunk és szárított lóhereszecskát is keverhetünk hozzá, mert ebben sok a növényi tápsó. Este ismét áztatott magot kaphat a tyúk fejenkint 25—30 grammot. Ha az ól meleg és tiszta, az ivóvízhez pedig egy-egy csepp vasgálicot adnak, az állat jó erőben állja ki a vedlést és kevés pusztul el benne.

Otthon, házi és családi tanácsadó.

Dohosszagú üvegek tisztítása. A dohosszagú palackok, kő- és üvegtörökbe fekete mustárlisztet és vizet kell tenni, ezt jó ideig benne hagyni és párszor jól felrázni. Utána meleg, majd hideg vízzel alaposan kiöblíteni, mire a kellemetlen szag elmúlik.

* **Minden asszonyt érdekel** az a korszakalkotó találmány, amelyet a közelmúltban hozott forgalomba az előnyösen ismert Therapia Kötiszergyár. A Therapia haskötő rendkívül sok előnnyel bír: a has természetes helyzetben való felemelése és visszaszorítása, miáltal a test egyenes helyzetbe jut és az esetleges hátfájdalmakat megszünteti. A hasrész teljesen *halsontmentes*. A szakszerű szabás és az oldalán elhelyezett *gummitét* biztosítja a szabad légzést és mozgást, úgyhogy *egésznap* *viselésnél* is a legesekélyebb fáradtság sem érezhető; ezenkívül feleslegessé teszi a divatját mulott fűzőt. Az illetékes szakkörök a legnagyobb elismeréssel fogadták ezen újdonságot és máris sok ezer asszony áldja és használja.

Virágvázák tisztítása. A vázán, melyben sokáig állt a virág és a víz, gyakran szennyes szegély látható, mely egyszerű mosással nem tisztítható, valamint a fenéken leülepedett alj sem. Ilyen esetben apróra tépett újságpapírossal kell a vázát megtönni és hideg vízzel megtölteni. Így maradjon egy-két napig, akkor ki lehet a papírost szedni és tiszta vízzel kimosni. Ha ennek dacára sem tisztul ki egészen, ecettel és kőporral lehet jól kiöblíteni és utána tiszta vízzel.

Baromfiak, nyulak megölése alkohollal. Gyengeszívű háziasszonyoknak, eselédeknek bizony kínos pereket okoz az, ha szárnyast vagy nyulat kell a lakoma számára megölni. Ezeknek egy szakember olyan metódust kínál, mely vértelen s emellett az állatot egy pere alatt minden szenvedéstől megszabadítja. Áll pedig az abból, hogy a fazékba szánt szárnyással meg kell itatni egy kis pohárka 50 fokos alkoholt. Legeészerűbb ezt kanállal beadni. A halál — gutaütés formájában — azonnal beáll. A vér a szívre tolul, miáltal a hús fehérebb lesz. Emellett az alkohol a húsnak kellemes ízt is kölcsönöz.

Egy kis társasági pletyka.

— Telefonjelentés. —

Halló... Úgy? A Magyar Protestáns Nők Országos Szövetsége ebben a hónapban okvetlen megtartja kézimunka-kiállítását?... Szépek a kézimunkák?... Nem csodálkozunk rajta. Higyje el, művészi ízlésért nem megyünk a szomszédba... Ezt előbb is mondhatta volna! A fővédnökne a kormányzóne Öfömméltósága! — Akkor nem is kell egyéb magyarázat. Egészen bizonyos, hogy pompásan fog sikerülni... Petrichevich-Horváth báró hazajött már a Szajna partjáról? Ne mondja! Szóval, a báró véleménye szerint is a magyar asszonynak nincs párja a világon. Hiába mászkált Trouville-ben, a Bois-ban és a bulvárokon, mégis rá kellett jönni arra, hogy a legpompásabb asszonyvirágok a magyar kertekben nyílnak... Mi az?... Ez ugyan nem nagyon érdekel, de azért csak beszéljen. — A táncdüh tovább fog fokozódni?... Ez jóslás; fiam, és én magától helyzetjelentést várok!! Talán lehet, hogy magának lesz igaza. A jazz-band és az angol muzsika diadalához hozzátartozik a táncdüh fokozódása... Elég, édes egy fiam, mert ha folytatja, én egy cigányt hozatok ide és három napig huzatom a maga fülébe, hogy „Csókolom a kis kezedet...” Persze, már hűvösre fordult az idő és természetes, hogy Rohonczy Gidáék, Lónyay grófné, Sényi Annie és Orsich Nándorék is hazajöttek a Lidórol... Óriási! A Gellért-szálló halljában újra megjelent az a bizonyos féltékeny férj? És revolverrel keresett valakit?... Ugye mondtam, hogy ennek még — csattanós — lesz a vége!... Hát mégis otthagya Harold Lloyd, a kitűnő burleszk-komikus, a filmgyárát és elszerződött a Paramounth-filmtársasághoz? Mi van azzal az amerikaival?... Mégis megvásárolta a szultán palotáját s ott fogják berendezni a világ legszebb moziját?... Hogy jó-e az a regény, amelyet a gáláns Bónyi Adorján írt lapunk részére?... Ősém, az olyan finom, olyan fehér és annyira romantikus, hogy igazán nem való a maga fekete lelkéhez... Különben igazán kár volt ezt kikürtölni. Slágernek tartogattuk, aminthogy olvasóink is annak fogják tekinteni. De ha már eljárt a szájaeskája — az sem baj. Legalább hamarabb tudomást szereznek róla... Megint Rózsahegy Kálmán? Mi történt, az Istenért? A járásbírószágon

Nőknek nélkülözhetetlen a



PURGO BAYER

A LEGMEGBÍZHATÓBB ÉS LEGENYHÉBB HASHAJTÓ
mint
SOVÁNYÍTÓ-SZER

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

volt dolga s a bíró kérdésére, hogy volt-e már büntetve, fátyolos hangon rebegte: Igen. Egyszer. De abban is ártatlan voltam. A bíró gúnyosan kérdezte: Ártatlan? Miért? Egy külföldi képeskártyát kaptam, amelyikre kevés bélyeget tettek és duplájára büntettek meg érte, mondta flegmatikusan Kálmán bácsi... Micsoda? Prónay Pali egyszer végre mint tanu is szerepelt?... Vagy — úgy?! A Tarjány Lily és Rabocska Béla házasságánál tanuskodott Kosztovits László társaságában... Még mindig a film berkeiben botorkál?... Löw, a filmkirály megvette a londoni „Empire“-színházat? és ott ezentúl nem Shakespeare- és Shaw-darabokat fognak játszani, hanem Lillian Gish, Mae Murray, Ramon Novarro filmjeinek lesz a bemutató színháza... Lássa, fiam, hogy az ilyen Löwöknek milyen orosláncokmük van... Pont. Elég. Tudja, hogy hatvanöt sornál több nem lehet... Ég vele!...

A női szépség.

Az úgynevezett „női kérdés“-sel, amely napjainknak is egyik legégetőbb problémája, már az olasz renaissance-kor is foglalkozott. *Baldassare Castiglione gróf*, a nemes mantuai lovag, akinek férfias szépségét a nagy *Bazzael* örökölte meg az utókor számára: „*Libro de Cortigiano*“ (Udvari emberek kézikönyve) című munkájában a következőket írja:

„... Mindazokkal a képességekkel és ugyanazzal az értelemmel, amellyel a férfiak bírnak: teljes mértékben rendelkeznek a nők is... Egyenlők, de azért a távólról sem való mindaz az asszonynak, ami a férfinak és a nőnek sok dologtól egészen távol kell magát tartania. Szellemi dolgokban nincs köztük különbség, de annál határozottabb különbségnek kell lenni a külsőségekben. Így például a férfias fellépésnek feláldozni az asszonyi báj: a legnagyobb oktalanság. A testi erő és ügyesség nem pótolja a szépséget és ha a nő fizikuma kevésbé tökéletes is, mint a férfié, maga a nő azért nem kevésbé tökéletes ember, mint a férfi. *A legnagyobb ízléstelenség, ha az asszony a férfit másolni, utánozni akarja.* Erre azért nincs szüksége, mert természetből fogva nem áll a férfi mögött. A két nem egyenlő, — de a maga sajátlagos, egyéni értékeinél fogva — egyenlő. Az asszonyi szépség nem csak külső szépség, hanem a lélek és szellem magasabbrendű harmóniája. A nő képzettsége mindig legyen legalább olyan fokon, mint a férjé. A tudomány, irodalom és művészet kérdéseiben legyen komolyan és ne csak felületesen tájékozott, hogy ítélete ezekben a dolgokban önálló lehessen. Végül a nőnek nemcsak joga, hanem kötelessége, hogy a testi szépségét is tökéletesítse, még pedig minden eszközzel, mely erre a célra a rendelkezésére áll...“

Nos, ami ezt az utolsó parancsot illeti, ez ellen

ugyan napjainkban igazán keveset vét az asszonyok túlnyomó része. Ha a többi tanáccsal nem is sokat törődnek, ezt a törvényt feltétlenül betartják.

Egyébként az ideális női szépség meghatározása mindig sok vitára adott okot. Nagyon mulatságos az a leírás, amely a rokokó idején, 1786-ban jelent meg, a „*Giornale della donna Galante ed eroditá*“-ban. Eszerint háromszor tíz dolog adja a tökéletes női testet. És pedig: három fekete, három fehér, három piros, három hosszú, három rövid, három széles, három kövér, három vékony, három keskeny és három kicsiny. Hogyan oszlik meg ez a háromszor tíz dolog, mely a tökéletes női test tízparancsolata? A három fekete: — a haj, a szem és a pilla. A három fehér: — a bőr, a fogak és a kezek. A három piros: — az ajkak, az arc és a körmök. A három hosszú: — a test, a haj és a kéz. A három rövid: — a kebel, a homlok és a szemöldök. A három kövér: — a kar, a nyak és a lábikra. A három vékony: — a száj, az orr, lyuk és a derék. Végül a három kicsiny: — a fog, az orr és a fej.

A felállítás kétségkívül szellemes, bár nagyon igazságtalan. Így a karsú szépségek feltétlenül tiltakoznának a három — kövér dolog ellen, nem is beszélve a szőke haj imádóiról, akik nem lennének hajlandóak elismerni, hogy a tökéletesség egyik alkotóereje a nőnél a fekete haj és a fekete szemek. Különbösen is: ezen a téren semmit sem érnek a szabályok. Majdnem minden nő szép — valakinek.

De annak aztán a legszebb az egész világon!

Színházi levél.

Nagyságos Asszonyom!

Mégis csak megindult a színházi szezon és a premiérek szinte egymás tyúkszemét taposták le a nagy tülekedésben. Egyik színház sem akart a másik mögött maradni és szinte ezüsttálcaán szervírozták a közönségnek a szenzációsnak hirdetett újdonságokat. Nagyságos Asszonyom, a színházak kommunikégyártói alaposan nekifeküdtek, hogy bűbajos szíréhangjukkal becsalják műintézetükbe a közönséget. Igen, el kell ismernünk: a kommunikék szenzációsan sikerültek. Ugyanezt azonban a legjobb akarat mellett sem mondhatjuk el a bemutatott darabokról.

A premier-bukások sorát a Vígszínház kezdte a „*Hármascskán*“ című zenés sületlenséggel. Ezen a száználmas operetten még *Biller Irén* eton-frizurája sem tudott segíteni. Olyan hatalmasan megbukott, hogy — javítóvizsgát sem tehet. A legsúlyosabb kritikát a bemutató előadás egyik nézője gyakorolta, aki nemtetszésének, sőt felháborodásának füttyszóval adott kifejezést. Blumenthal úrnak talán kellemetlen lehetett ez a füttyölés, de mi nem tudunk haragudni a kritika ilyen megnyilatkozása

miatt. A „Hármacskán“ kétértelműségeire ez a fűtyszó csak nagyon gyöngye válasz volt. A rendőrség beavatkozása mindenesetre eredményesebb lehetett volna.

A Magyar Színház „Masa pénzt keres“ című háromfelvonásos vígjátékkal nyitotta meg kapuit. Az új igazgató igazán várhatott volna a megnyitással, ha értékesebb darab nem volt a társolyában. Az útszéli cochonériák már a Wesselényi-utca közönségének sem kellene. Még akkor sem, hogyha szentimentális limonádé kíséretében tálalják elének. *Titkos Ica* jó színésznő és *Csortos Gyula* jó színész. Ezt eddig is tudtuk. Masa fog is pénzt keresni, legalább a vígjáték keretén belül, de a színház — nem! Ami különben előrelátható is volt.

A Belvárosi Színház premier-színlapján *Paul Géraldy* „Ha akarnám!...“ című háromfelvonásos vígjátéka ékeskedik. Higye el nekünk Bárdos igazgató úr, nemkülönben a francia vígjátékíró urak — akiknek már magyar kollégáik is bőven akadnak! —, hogy megúntuk már a szép és rossz asszonyok szoknyáihoz láncolt hármast-fogatókat. Ezen az sem változtat, ha négyes-, vagy ötös-fogatókról van szó. Nem akarjuk és soha nem fogjuk elhinni, hogy az ilyesmi még érdekelheti a közönséget. Így nem lehet nekiindulni annak a szezonnak, amely a legkomolyabb harc jegyében fog lefolyni.

Nagyságos Asszonyom, ha kellemesen és finoman akar szórakozni, nézze meg a Nemzeti Színház új darabját, a „*Gyuri úrfi*“-t. Új szerző munkája. *Boross László* az új szerző neve (református pap fia) és ezt a nevet jegyezze meg magának, Nagyságos Asszonyom. Megérdemli ez, a finom és nemes vígjáték, amely az irodalmi értékű magyar vígjátékok folytatása. *Csiky, Szigligeti, Herczeg Ferenc* és *Csathó Kálmán* tanítványa *Boross László*. Magyar vígjáték, biedermeier házassági tréfa, vidéki pasztell: a „*Gyuri úrfi*“. A Nemzeti Színház előadása tökéletes. *Petheő Attila* és *Somogyi Erzsé* újból bebizonyították, hogy az ország első színészei közt van helyük. Úgy látszik: a Nemzeti az egyetlen színház, amely tudja a kötelességét. A siker mindenesetre igazolja *Hevesi Sándor* pompás képességeit.

Még valamiről meg kell emlékezni, Nagyságos Asszonyom. Egy szép és komoly vállalkozásról, amely — ha nem is sikerült tökéletesen — a legnagyobb elismerésünket érdemli meg. A Renaissance Színház *Hamlet*-előadásáról van szó, amelyben *Somlay Artúr* újból tanujelét adta sokoldalú-

ságának. Az elismerés legnagyobb része őt illeti meg.

És végül lezajlott, Nagyságos Asszonyom, „*Az orlov*“ című operett bemutató előadása is a Fővárosi Operettszínházban. Bizony a darab gyenge, vérszegény és sok helyütt nagyon unalmas. Szenzációs, de még közepes sikerről a legjobb akarat mellett sem számolhatunk be. A legközelebb a Vígyszínház „*Uriemberek*“ című premierjéről írok.

Addig is fogadja, Nagyságos Asszonyom, hódolatteljes kézsókomat. Ha pedig Pestre méltóztatik jönni, engedje meg, hogy a színházak táján az ön régi hű barátja kalauzolja: *Alex.*

REGÉNY.

Kanary Zoltán.

Írta: *Ráskai Ferenc.*

40. folytatás.

— De ugyan, kérlek! — szólta rája Zoltán és csak azért is, előbb a hordárt fizette ki, kiszámítottan, alapos tempóval. — Majd ha még szükségem lesz magára, hivatom!

— Igenis. Köszönöm alássan!

— Olvasd már! — türelmetlenkedett Bonthó.

— Csak büntetni akartalak... Ide hallgass! — tekerte ki a cédulát Zoltán és már olvasta is:

Tisztelt Uram!

Ismeretlenül is fogadja részvételemet, hogy a fogadást elvesztette és oly nagy költségbe keveredett miattunk. De már, mi székelyek, ilyenek vagyunk. Ami a toalettet illeti, itt a tejcsarnokban letétbe helyezem. Ami pedig a Bonthó úr kalapját illeti, a lakásunkon van és még ma sem értem, hogy mért távozott el tőlünk Bonthó úr kalap nélkül.

Megkülönböztetett tisztelettel

Özv. Röghy Domokosné.

— Eddig van! — nézett Zoltán Bonthóra.

— Mit mondtam! Az ibis, redibis ehhez a levélhez képest világosság, meg nyíltság dolgában olyan, mint az egyszeregy. Székelyasszony, ravasz asszony!

— Szó sincs róla, a levél megfogalmazása körmönfont, de azért éppen nem homályos. Lássuk csak, mit mond ez a levél? Az asszony a kalapot szívesen kiadja, csak tessék elmenni érte, a lakására. Viszont a ruhát se vissza nem küldi, sem el nem fogadja — egyelőre! Vagyis: se nem sért, se magát megsérteni nem hagyja. Most már csak az a kérdés, hogy ki megy el a kalapért?

— Te! Ki más?

Zongorák, pianinok olcsó árban

vásárolhatók, cserélhetők, mindenféle javításokat, fényezéseket, hangolásokat művésziessé végzünk.

KERNÁCS, Szerecsen-utca 33. sz. Telefon: 55—76.

NŐI KALAP

bársonyból és filzből, párizsi modellek után rendkívül olcsón.

Átalakítások gyári árban. **Garbivits-kalapgyár,** Rózsa-utca Ezen hirdetésre hivatkozónak 50/1000-engedményt adunk!

— Látom a szemedből, azt akarod, hogy elkísérjelek.

— Igazán? Megtennéd?

— A kedvedért mindent! — mondta Zoltán és elfordította a fejét, nehogy a szemközti nagy kávéházi tükörben a saját szemébe kelljen néznie és pirulnia a hazugságáért. „A kedvedért mindent!” Holott szinte mellékessé halványult már Bonthó szerelme, epekedése Borsca után, amellet a vágy mellett, hogy minél hamarabb viszontláthassa Panit. Hogy beszélhessen vele. Hogy magát kimagyarázhassa.

— Nincs még egy ilyen barát, mint te! — áradozott Bonthó.

— Hagyjuk az ömlengést! Sokkal fontosabb, hogy azonnal válaszoljak özvegy Röggy Domokosnénak.

— Mit akarsz írni neki?

— Mindjárt meglátod — vett Zoltán tollat a kezébe.

Tekintetes Asszonyom!

Válaszát illő köszönettel vettem. A kalapért elmegyek, a hozzávaló fejjel együtt, ma este fél kilenc órákor.

Kezeit csókolja

Kanary Zoltán.

— Itt van! — nyújtotta át a levélkét Bonthónak.

— Remek! Nagyszerű! Már egészen beletanultál a székely stílusba. A hozzávaló fejjel — ez persze én vagyok.

Így Bonthó. Ám Zoltán nem mutatkozott hálásnak. A dícséretért maliciával fizetett.

— Kár azonban, hogy arra a kalapra már aligha lesz szükség.

— Aztán miért?

— Mert a fejedet ugyancsak elvesztetted!

— Jó, jó, csak gúnyolódj! Még te is jöhetsz hozzám efféle dologban.

Zoltán arcán enyhe pír szaladgált.

— Ne haragudj, no! — engesztelte ki Bonthót. — Elküldöm a levéllel a hordárt és azután megbeszéljük a továbbiakat.

És miután a hordár ismét megindult a tejesarnok felé és a főpincéernél fizettek, Zoltán így szólt:

— Most hat óra van. Pár percre hazaszaladok, azután felmegyek a Várba Hidaeskáért. Pont nyolc órákor azonban várlak az Abbázia-kávéház Teréz-körúti terraszán. Onnét indulunk Röggyékhez. Helyes?

— De mennyire!

— De addig semmi újabb egyéni akció ám a tejesarnok körül!

XX.

A velencei denevér.

Zoltán első útja a házmesterékhez volt.

— Nem keresett senki? — kérdezte.

— Dehogyan nem! Egy soffőr. Levelet hozott. Aztán, hogy a nagyságos urat nem találta, hát még egy levelet hagyott itt, amit nálunk írt meg. Tessék! — nyújtott át neki a házmester két levelet. A hozott levél vastag volt és rajta osztrák bélyeg. A másik levelet, amit a soffőr írt, bontotta föl előbb, még a lépcsőházban.

Nagyságos Uram!

Ígéretemhez képest, volt rá gondom, hogy az esetleg címére érkező levél Kulacsházy kezeibe ne kerüljön. Ma délben is a postás elé mentem. Két levél volt nála. Az egyik az ön, a másik Kulacsházy címére. Az írást megismertem: a méltóságos úr írta mind a kettőt. Az önnek írt levelet itt hagyom. Mivel most már újabb, igen fontos közlendőim lennének, úgy félhét tájban visszajövök. A nagyságos úrnak teljesen híve

Gutai János.

Zoltán nem akart hinni a szemének.

Eszerint a nagybátyja nem rejtőzködnék a palotában?

Nézte, nézegette a levelet. A bélyegzőn: *Wien...* A borítékon egy bécsi szanatórium címe. Alig várta, hogy a szobában legyen.

Négy oldalas, vékony, reszketős betűkkel teleirt levél került ki a borítékból.

Zoltán olvasni kezdte:

Kedves Öcsém, Zoltán!

Ne ijedj meg, de mindjárt ezen kell kezdenem: abban a bécsi szanatóriumban vagyok, melynek címét a borítékon is láthatod. Már túl vagyok minden veszélyen. Hisz láthatod, képes vagyok a levélírásra.

Nem is levél ez, inkább vallomás. Ha úgy tetszik, pótlása, magyarázása, helyesbítése annak az írásnak, amit elutazásom előtt néked átadtam. Mindenekelőtt ez az elutazás! Megvallom most már, az indiai út csak mese. Brioni volt a végcélom. De hát...

Bécsből Tarvison át utaztam Triesztbe. Bécsben a podgyászom feladásánál hozzám tolokodott egy vasúti szolgaféle, hogy ne legyen semmire gondom, ő majd elintézi mindent. Trieszt? — kérdezi. Trieszt, — feleltem. Azzal ráragaszt egy cédulát egyetlen nagy kofferemre. Nézem a cédulát; rajta a szó: Trieszt. No, gondoltam, most már nyugodt lehetek. Aztán fel is adta...

(Folytatjuk.)

KÉRJÜK, KÖZÖLJE VELÜNK

ÖSMERŐSEI CÍMÉT!!

TANÁCSOT KÉRNEK

139. **Kérem asszonytársaimat**, adjanak tanácsot, mi képen kell a zsírt helyesen kiolvasztani vagy kisütni, hogy tartós legyen s meg ne avasodjék. Az üst vörösréz lehet-e, vagy vasbogrács. Igen hálás lennék a tanácsért.
Jászberényvidéki előfizető.

140. **Tanácsért fordulok lapunk olvasóihoz.** Ugyanis kelengyém készítése közben tanácstalanul állok. Az a kérdés foglalkoztat ugyanis, hogy jelenleg a terítéshez mit használnak: miliót, avagy futót? Továbbá ezeknek a használata milyen vonatkozásban van az alkalmakkal, pl. ebéd-, uzsonna-, vacsora-terítéshez melyik ma a divatos. Már azért is kérem szíves tanácsukat, mert baráti köröm szűkkörű és ez a kérdés eldöntetlen maradt mindezülig. Szíves tanácsukat „Huszadik század leánya falun“ alatt kérem.

141. **Melyik kedves asszonytársnőm** volna szíves felvilágosítani köztisztviselő özvegyét, ki csekély nyugdíja mellett még valami jövedelmező keresetre vágyik szert tenni, mihez kezdjen? Bármit szívesen dolgozom, amit szépen berendezett lakásomban végezhetnék. Képzettségem négy polgári, egy kereskedelmi tanfolyam és 4½ évi irodai gyakorlat. Talán könnyebb munkát ajánlhatnának valamely cég részére, hová befektetés nem kellene. Meghálálnám.

„*Fiatal özvegy, Békéscsaba.*“

142. **Szeretném tudni**, hogy a pattanásokat, mitesszereket és az arc zsírosságát hogy lehet eltüntetni. Ezért folyamodom tanácsért lapunk kedves olvasóihoz és nagyon kérem, válaszoljanak mielőbb.
L. M.

143. **A tapasztalt háziasszonyokat** kérném, ki tudja, mi az oka annak, hogy két-három ízben sütöttem már négyszer sodrott leveles vajas tésztát és nem sikerült, nem lett leveles és lapos maradt, ellenben ha *hájból* készítettem, akkor mindig nagyszerűen sikerült. Ha valaki tud egy kipróbált receptet, úgy kérem azt velem közölni. Előre is köszönve.

„*Egy tapasztalatlan asszonyka.*“

144. **Kérem olvasótársnőim szíves tanácsukat**, hogy a *svábbogarakat* és a pincében levő penészbogarakat mivel lehetne kipusztítani.
Egy előfizető.

145. **Fehér kongres-függönyömet** 4 évvel ezelőtt színes pamuttal hímeztem, sajnos, akkor nem lehetett színtartó anyaghoz jutni és most már annyira fakult lett, hogy ki kellett fejteni. Mindig ecetes vízben mostam ki, de mégis most, hogy ki van fejtve, a minta helye meglátszik, mert a pamut megfogta. Mivel tudnám tisztára kivenni belőle a színeket? Nagyon hálás leszek drága előfizető társnőimhez, ha tapasztalataikból jó tanácsaikat szívesek lesznek velem közölni.

Egy előfizető.

ÜZENETEK

Kedves Előfizetőinknek!!

Újabb örömhírt közlünk. Olyan örömhírt, amely előfizetőinket is, minket is egyformán kellemesen érint. *Új szerkesztőségünk van a VIII. Szentkirályi-u. 2. szám alatt (Rákóczi-út sarok).* Előfizetőinkkel szemben kötelességet óhajtottunk teljesíteni ezzel az új szerkesztőségi helyiséggel. Előfizetőink kényelmét akarjuk szolgálni, hogy ha vidékről feljönnek a fővárosba, feltétlenül és *elsősorban keressenek fel bennünket.* Az új helyiség mindkét pesti pályaúdvár közelében van. Előfizetőink rendelkezésére boesátjuk *helyiségünket, telefonunkat* és

ha *reflektálnak rá, jogi tanácsainkat.* Úgy véljük, hogy előfizetőink elismerésével fog találkozni új szerkesztőségi helyiségünk, ahol *pesti tartózkodásuk alkalmával csomagjaikat lerakhatják és ügyes-bajos dolgaikat szerkesztőségünkől elintézhetik. A pesti előfizetőinket pedig csomagok nélkül is szívesen és örömmel látjuk.*

A szerk.

138. **Egy asszony, aki virraszt...** Istenem, hogy az asszonyok mennyi rosszat tételeznek fel rólunk, férfiakról. Főként a férjekről! Hogy hazudunk! Sőt, hogyha hazudunk, még akkor sem az igazat hazudjuk! Szóval az is baj, ha őszinte a férj, az is baj, ha nem őszinte. Istenem, mit csináljunk? A legjobb, ha ezentúl egyáltalán ki sem nyitjuk a szánkát. Éppen ezért mi sem merünk tanácsot adni, mert akkor ránk is azt méltóztatik mondani, hogy mi is hazudunk! Hiszen, bocsássa meg nekünk a jó Isten, mi is csak férfiak vagyunk!

A szerk.

Érdeklődő, Szeged. „Dymi“ az életben egy savanyú ember, de amikor a papiroson szántja a betűket — édes-kedves ember. Különben Erdődy Mihálynak hívják. Kántortanító volt a lelkem, de elesapták. Azt mondták neki egyes illetékesek, hogy egy tanító ne firkáljon, pláne — jót ne firkáljon — se szomorút, se vígát. Így aztán szépen leakasztotta a tarisznyát a nyakából, annál is inkább, mert a száraz kenyér már kezdte kikezdeni amúgy is rossz fogait. Felesapott humoristának. És most a kis tanító szép hófehér cipőt eszik, ami neki igazán jól esik. Üdv.
Szerk.

133. **Válasz S. S.-né nagyságos asszonynak, Hódmezővásárhely.** Tanácsot kér, hogyan győzze meg „férjecskejét“ a bubifrizura helyességéről. „Mit csináljak?“ — kérdi. — Várjon! — Azt, hogy a bubifrizura mennyire praktikus, egészen felesleges magyarázni. Erre rájön a férje is, ha előbb nem, akkor, amikor látni fogja, hogy a bubifrizura nem „megy ki“ a divatból, nem ideiglenes divathóbort, hanem mint a legideálisabb, legcélszerűbb hajviselet: teljesen általános lesz. A hosszú haj eltűnik, mint a férfiak kisubiekolt bajusza és mellényükre lelógó kócos (brrr!) szakálla, és unokáink mosolyogva fognak beszélni a nagymamák furcsa frizurájáról s esodálkozni fognak azon, hogy hogyan is bírták a szegény nők valaha azt a sok fésűt, hajtűt, csatot, a nehéz, meleg kontyot a fejükön hordani! Ahogy nem térnek vissza a földet seprő nehéz szoknyák, nem térnek vissza a vaspántos fűzők, ezek az egészséget rontó, kízó szerszámok, úgy nem tér vissza a kényelmetlen hosszú haj sem. Legfeljebb az lehet a kérdés, hogy jól illik-e Nagyságos Asszony arcácz a bubifrizura? Sőt ez sem kérdés, hiszen lehet simán, vagy ondolálva, kócosan, hátra-símítva, vagy homlokra fésült fürtökkel stb. stb. fésülni, ahogy legjobban illik az archoz. Most pedig meg kell jegyeznem, hogy én, aki ennyire bubifrizura-párti vagyok, nem vágatom le a hosszú fekete hajamat. Pedig az orvosom is proponálta már, sőt az uramnak is határozott kívánsága, hogy rövid haját viseljek, mégis megmaradok a régimódi frizurám mellett. Először azért, mert mint divat már úgysem új, sőt elesélt és maholnap egy szép hosszú haj érdekesebb lesz a bubifejnél; másodsor: inkább eltűrom a kényelmetlen hosszú haját, mint a bubifrizura-ellenes ismerőseimnek bosszantó lekritizálását.

K. Elemérné, Budapest.

Ladányi Antalné úrasszony, Budapest. Lapunk ajánlásáért és azért a lelkes támogatásért, mellyel lapunkat pártolni méltóztatott, kérjük fogadja ezúton is őszinte köszönetünket és kezesökunkat.
Szerk.

PAPLANT, MATRACOT

Az Orsz. kézműipari
tárlaton aranyéremmel
kitüntetve.

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart



SMARZ KÁROLY

paplanosmester

BUDAPEST VIII, ŐR-U. 3.

Az Orsz. kézműipari
tárlaton aranyéremmel
kitüntetve.

a Baross-utcai
templom mellett.

A legdivatosabb
bársony-
és Velour-kalapok
minden színben,
jutányos árban

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



**Vérszegények, idegesek,
lábbadozók, gyengélkedők**

„BOB”

védjegyű eredeti

francia China vasbort

használganak. Étvágytalanságot megszüntet, erősítő, vér-
képző. Egy üveg ára 50.000 K. Lerakat és szeptember:

**REMEDIA LABORATORIUM,
Budapest V, Nádor-utca 24.**

HASKÖTŐK, MELLTARTÓK

EGÉSZSÉGÜGYI CIKKEK KÉSZÜLNEK
SZLATKY DÁNIELNÉ
személyes vezetése mellett
BUDAPEST VIII, BAROSS-UTCA 66—68.

FÉSŰK, KEFÉK, FOGKEFÉK. ALKALMI
HAJDÍSZEK ELSŐRENDŰ KIVITELBEN
ZELENKAI BUDAPEST
IV, SZERVITA-
TÉR 6. SZÁM

Szőrméket prémezésre

női bundákat, gyermekbundákat
szabóknak engro árban

PALUGYAINÁL

BUDAPEST, Nagymező-utca 42. sz.
Telefon: 199-57. — Fiók: Vilmos császár-út 5.



THERAPIA

HASKÖTŐ, LEGJOBB
VI. NAGYMEZŐ U. 14.

Hygienikus cikkek nagy raktára.

SPECIAL WERKSTATT

FÜR
LEIBBINDEN UND BRUCHBÄNDER

TÖRVÉNYESEN VÉDVE
GESETZL. GESCHÜTZT Nr. } 33646



KIAD

bármilyen könyvet
és folyóiratot.

SZÁLLÍT

mindenféle községi
és egyéb nyomtat-
ványt.

BESZEREZ

könyvosztálya út-
ján bárhol megje-
lent könyvet.

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

TELEFON: JÓZSEF 156-84 ÉS 85