

MAGYAR URIASSZONYOK KÖZLÖNYE GAZDASSZONYOK LAPJA



HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI FOLYÓIRAT. — MEGJELNIK MINDEN HÓNAPBAN HÁROMSZOR: 1-ÉN, 10-ÉN ÉS 20-ÁN.
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. — SZERKESZTŐSÉG: BUDAPEST, VIII, Szentkirályi-utca 2, (Rákóczi-út sarok)
ELŐFIZETÉSI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K, FÉLÉVRE 100.000 K, NEGYEDÉVRE 60.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 6.000 KORONA

TELEFON: JÓZSEF 121-13



Ballabán Pálné és gyermeke

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

Ügyeljen bevásárlásainál



védjegyünkre!

Száll az ének szájról-szájra:
FRANCK kávénak
nincsen párja!

D. 177 O. 25 I. — Ve. 3.

A Központi Vásárcsarnokban eladásra kerülő élelmiszerek tájékoztató árai 1925. november 19-én:

(Az árak ezresekben értendők)

Marhahús.

Szegye, gulyáshús I. ... 1 kg.	28—36
Vesepecsenye, felsál ... 1 "	36

Borjühús.

Hátulja, I-rendű ... 1 "	54
Eleje ... 1 "	48
Borjómáj vagy velő ... 1 "	28
Pörköltnek ... 1 "	24
Birkahús hátulja ... 1 "	14
" " eleje ... 1 "	12

Sertéshús.

Karaj, I. osztály ... 1 "	36
Comb, lapocka, tarja ... 1 "	30
Oldalas ... 1 "	28
Tepertő ... 1 "	30
Szalonna, olvasztani való ... 1 "	28
Háj ... 1 "	30
Zsír ... 1 "	32
Sonka, füst., hátsó ... 1 "	50—60
Kolbász nyers ... 1 "	40—45
" füstölt ... 1 "	40—80
Virsli ... 1 "	36
Füstölt sertésnyelv ... 1 "	40
" marhanyelv ... 1 "	70—80

Baromfi, élő.

Csirke, rántani való ... párja	40—50
" sütni való ... "	60—70
Tyúk ... "	70—80
Ruca, sovány ... "	60—70
" hizott ... 1 kg.	25—28
Lúd, hizott ... 1 "	25—28
Pulyka ... 1 "	28
Pulyka-jérce ... 1 "	22—26

Baromfi, tisztított.

Csirke, sütni való ... 1 drb	35—45
Tyúk ... 1 kg.	25
Ruca ... 1 kg.	25
Lúdmáj ... 1 "	60—70
Lúdaprólék ... 1 "	20
Lúdzsír ... 1 "	35—40
Liba ... 1 "	25—28
Ruca ... 1 "	26—28

Hal.

Ponty ... 1 "	30—35
Harcsa ... 1 "	30—35
Csuka ... 1 "	20—25
Apró, kevert hal ... 1 "	15
Kecsége ... 1 "	35—50
Rák ... 1 drb	2—3

Tej és tejtermékek.

Tej, teljes ... 1 liter	5
Tejszín, habnak ... 1 "	45
Tejfel ... 1 "	25
Teavaj ... 1 kg.	60—70
Tehéntúró ... 1 "	12—14
Juhtúró ... 1 "	30—36
Sajt, ementáli, eredeti ... 1 "	80
" trappista, eredeti ... 1 "	46
Liptói ... 1 "	—

Liszt és kenyéreneműek.

Búzadara ... 1 kg.	7-5
0 sz. finom tészta liszt ... 1 "	6-8
2 sz. főzőliszt ... 1 "	6-4
Kenyérliszt ... 1 "	6

Tojás.

Friss tojás, teatojás ... 1 "	2-3
-------------------------------	-----

Zöldség.

Répa ... 1 csomó	2
Petrezselyem ... 1 "	1—1-5
Fejeskáposzta ... 1 kg.	2
Cékla ... 1 kgr.	1
Savanyított káposzta ... 1 "	4
Hagyma ... 1 "	1-8
Burgonya ... 1 "	1-1—1-4
Kelkáposzta ... 1 "	2
Karfiol ... 1 "	6—10
Karalábé ... 1 drb	1-5
Tök ... 1 kg.	—
Tökkáposzta ... 1 "	6
Bab ... 1 "	5—6
Kovácsos uborka ... 1 "	10—13
Paradicsom ... 1 "	—
Paraj ... 1 "	2—3
Vöröskáposzta ... 1 kgr.	4
Torma ... 1 "	18—20

Gombafélék.

Champignon ... 1 kg.	40
Éti vargánya ... 1 "	25
Szegfűgomba ... 1 "	—

Gyümölcs.

Citrom ... 1 drb	0-7—1-2
Banán ... 1 kg.	28—30
Méz ... 1 "	18—20
Körte ... 1 "	10—18
Alma ... 1 "	8—16
Szőlő ... 1 "	6—14
Dió ... 1 kg.	12—14
Naspolya ... 1 "	8
Hecsepecs ... 1 liter	6—10
Gesztenye ... 1 kg.	8—10

MAGYAR URIASZONYOK KÖZLÖNYE GAZDASSZONYOK LAPJA



HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI FOLYÓIRAT. -- MEGJELENIK MINDEN HÓNAPBAN HÁROMSZOR: 1-ÉN, 10-ÉN ÉS 20-ÁN.
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. — SZERKESZTŐSÉG: BUDAPEST, VIII, Szentkirályi-utca 2 (Rákóczi-út sarok).
ELŐFIZETÉSI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K, FÉLÉVRE 100.000 K, NEGYEDÉVRE 60.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 6.000 KORONA

TELEFON: JÓZSEF 121-13

Ó, szent Anyaság!

Asszonyok, nektek szól ez az írás . . .

Nektek, akik törekeny virágtesttel cipelitek a legszentebb és legfájdalmasabb keresztet és mosolyogva mentek végig azon a Kálvárián, amely élteteknek legfőbb célja és legdicsőségesebb küldetése. Igen, nektek szól ez az írás, akik szívdobogva várjátok az első erőtlen hang felcsendülését, amely egy új élet kezdetét jelenti. Akik leborulva adtok hálát az isteni Akaratnak, hogy megengedte nektek új élet teremtését.

Mert nincsen szebb, fájdalmasabb és boldogabb az Anyánál, aki szíve alatt hordja és entestével védi magzatját, hogy a földi élet viharaival szemben felvértezve bocsáthassa el az életúton. Nincs szebb, mint amikor az anyai szemben egy másik szempár fénye is megcsillan, egy másik szempáré, amelyik élni akar és élni is fog. Nincs szentebb az Anyánál, amikor testében egy csodálatos titkot, egy boldog ígéretet rejteget, amely nemsokára valóság: eleven élet lesz.

Asszonyok, anyák, nektek szól ez az írás. És mégis arra kérünk benneteket: ne csak ti olvassátok el, hanem mutassátok meg minden férfinak, akinek megmutathatójátok. Mondjátok meg nekik, hogy ezt a kérést férfi intézi a többi férfihez, nem pedig asszony, akinek betűiből az elfogultság parfümjé árad. Igen, férfi szól a férfiakhoz, férfi kéri a férfiakat, hogy helyezték vissza arra a szent piedesztálra az anyát, ahonnan az utolsó évek viharai lesodorták. Férfi könyörög a férfiaknak: szeresétek, tiszteljétek és imádjátok az Anyát, aki szíve alatt viseli az új élet ígértét és boldogan várja a fájdalmas órát, amikor szent küldetésének legsúlyosabb része véget ér.

Mert — és ezt fájdalmasan szögezi le a krónikás — nagyon eldurvult a világ és nagyon kemények lettek az emberszívek. A férfiak vadul és kétségbeesetten küzde-

nek egymás ellen és a kenyérért és ebben a viaskodásban letiporják a virágot is, ha véletlenül a lábuk alá kerül. Harsogó színekhez, lármás fortisszimókhöz szoktak érzekeik és az élet finom szépségeit, csöndes boldogságát értékelni képtelenek lettek. Félrelökik és letaszítják egymást és nem veszik észre, hogy vad gesztusaik talán életeket pusztítanak el.

Az Anya pedig fájdalmasan jár a megvadult emberek között és bánatos szemében szelid szemrehányás fénylik, de nem panaszkodik. Érti, hogy az ő hangja — éppen most — nagyon gyöngye és erőtlen volna, hogy túlharsogja az élet rikoltó orkeszterét. El szeretne bújni fájdalmas boldogságával, hogy minden percét és minden érzését annak az új életnek, annak a kis embernek szentelje, aki most mozdult meg a szíve alatt. És mégis ott kell lennie az emberek között, mert a kenyér gondjai rákényszerítik.

Férfiak! Dobbanjon meg szívetek legalább az Anya előtt és a szeretet hangja szólaljon meg ajkatokon, amikor egy fájdalmas Anya kerül elétek. Tegyétek könnyebbé kínjait legalább azzal, hogy úgy bántok vele, mint egy törekeny virággal. Lessétek el gondolatait és éreztétek meg titkos vágyait, amit erőtközhöz képest teljesíteni kötelességetek. Legyetek jók hozzá, kedveskedjétek mindennel, mert értetek is szenvedni az anyaság szent kálváriáját. Simogassátok és ápoljátok, mint a beteg gyermeket, mert ez a legmagasztosabb betegség, amelyből új élet fog sarjadni. Legyetek mellette a fájdalmas órákban, ne hagyjátok el egy pillanatra sem, hogy élete legfenségesebb napjaiban ne érezze az egyedülvalóságot, amely komor árnyékot borít boldogságára.

És főként — ha már piedesztálra nem állíthatjátok — legalább adjátok át helyeiteket a villamoskocsikban. Mert nincs embertelenebb látvány, mint amikor férfiak ülnek a padokon és az Anya fájdalmas terhével, állni és szorongani kénytelen!

Szépségápolás hajszálak, anyajegyek, szemölcsök, bőrelváltozások stb. fájdalommentes eltávolítása végleg világgal. Otthoni eredményes kezelésre kozmetikai- és szépségápolási szereim szétküldése naponként postával, megszállott területekre is, díszkrécióval. Arcok művészi kikészítése alkalmakra.

Váradiné Pataki Aranka
Kozmetikai Intézet
Podmaniczky-u. 6. (Nyugatinál) Telefon: 162-67

LOHR MÁRIA-KRONFUSZ

 VEGETISZTÍTÓ, CSIPKE-
TISZTÍTÓ ÉS KELMEFESTŐ

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

Péterhez vendég jön

— Negyvenkét zsebkendő . . . húsz puhaing . . . tizenöt törülköző . . .

Hevesen szólalt meg a csengő. Péter összeresztett, bár semmi különös oka nem volt rá, de még sohase csengettek a lakásba, hogy idegein is ne szaladt volna végig a villamos áram.

— Nyilván az a kisasszony lesz, aki délelőtt telefonált — találgatta Julis néni, aki félkezében magasra tornyolt friss fehérneművel igyekezett az ajtó felé, fél szemével Pétert figyelve.

A férfi intett neki, fanyarnak és bosszusnak látszott.

— Mért nem mondta, hogy valaki keresett? Ki volt az, aki telefonált?

— Egy női hang.

— Ezt is tőlem tanulta — mormogott Péter. — Női hang, női hang. Minden nő hangja női hang.

— Csakhogy én amúgy gondolom, nagyságos úr — és mintha hunyorgott volna Julis néni ráncokba foglalt szeme. — Az a hang nem olyan volt, mint ahogy mondani tetszett. Azt nem tudja minden nő csinálni. Olyan friss volt, olyan kedves; azt hiszem, azé a szép, barna asszonyé . . .

Péter arcán tiltó vonás húzódott végig. A csengő másodszor is nyelvelt, most már harsányabban.

— Itthon van a nagyságos úr? — kérdezte Julis néni.

— Most még nem tudom, hogy itthon vagyok-e — türelmetlenkedett a férfi — de ha megmondja a nevét . . . akkor . . . attól függ, kicsoda. A csöngetés után még azt sem tudom, fiú-e, vagy leány. No nyisson már ajtót! A holmikát majd később veszem át.

Péter a dolgozószobájába sietett. Egy pillantást vetett a tükörbe, félresimította lompos hajfürtjeit, cigarettára gyujtott, és ahogy az íróasztal elé ülve kotorászni kezdett a levelei között, egy vacsora-meglívón akadott meg a tekintete: Dr. Révészék szívesen látják . . .

Félrelökte a meghívót és miután kisütötte a jó kifogást, amellyel távollétét ki fogja menteni, azon tűnődött, hol töltsen a mai estét. És ahogy a világnak ezen a legegyszerűbb problémáján gondolkodott, akaratlanul s majdnem öntudatlanul hirtelen szemlét tartott legényélete fölött. Az efféle „lelki nagymosás“ az utolsó esztendőben eléggé sűrű volt Peternél s nem volt az a parányi mozdulata életének, amit eléggé súlyosnak ne tartott volna a belső, magának való razziákra, ha így parancsolt rá hangulata. Ez a jelentéktelen meghívó indította meg talán benne a gépezetet, de lehet, hogy születésének közeledő harmincnyolcadik évfordulója volt az olaj a láthatatlan, aprófogú kerekekre, amelyek lassan indultak el, de annál szédítőbb iramban forogtak-peregtek már néhány pillanat mulva felzaklatott agyában.

— Eh! nincs igazi barát . . . unalmasok és önzők és ostobák az emberek . . . — így szólt magában, de hozzátette:

— Hátha csak én vagyok ostoba? Mit vesződöm itt keserű hangulatokkal, miért is borult el egyáltalán a kedélyem, mikor odakint olyan szép fehér a világ, szikrázva suhan a hó, csilingelnek a szánok, vidáman kergetődzik az élet . . . Hát mi bajom nekem? . . . mért esem kétségbe, ha arra gondolok, hol leszek ma este? . . . Valahol csak leszek s ahova megyek, szívesen látnak . . . Ahol letelepszem, ott az én puha fészke . . . és szabad vagyok, szabad . . . És ugyan — nyelt egyet keserűen — mit csináljak ezzel a nagy szabadságommal? A nők? — Eh hiszen, ha nem lenne mind olyan egyforma. Egyformán kedves a szerelemben, egyformán buzgó a hazudozásban, a csalásban. És ha az ember annyiszor elülről tudna szerelmes lenni, ahányszor az ideált változtatja! . . . Szerelem, milyen isteni lennél, ha kevesebb változatossággal gyötörné szegény idegeinket . . .

A keresztül-kasul száguldó érzések és indulatok már-már a vihar tikkasztó nyomásával hengerelték Péter szívét, mikor belépett Julis néni.

— Nagyságos úr kérem, csakugyan az a női hang volt . . .

— Kicsoda? — rezzent fel a férfi.

— Aki az imént csöngetett — mondta a ház őrzőnője és hangjában sajnálkozás csengett szórakozott ura fölött.

— De hát ki az? A nevét?

— Azt nem mondta meg, kérem. Csak annyit mondott, hogy rokon. De mondhatom nagyságos úr, csinos rokon.

Péter legyintett és ebben a mozdulatában bizonyos vélemény volt az ilyen rokonokról. Julis néni már ismerte ezt a legyintést. A kíváncsisággal elkevert bosszúságot, amely végül is udvariasságban engesztelődik föl. Csak annyit tett még hozzá:

— Kofferrel jött a rokon.

— Mi?! Hát már szálló vagyok? . . . Talán a cipőket is én tisztítom ki?! . . . — pattogott Péter fojtott hangon.

Fáradtan és fásultan kelt fel, megegyeszer megigazitotta a haját, a félig elszívott cigaretta parazsáról új cigarettára gyujtott.

Szélesen tárult szét az ajtó.

— Péter bácsi! Péter bácsi! — kiáltott és ujjongott egy csilingelő leányhang s utána jókedvvel, szélesen, csillogó szemekkel valósággal beáramlott a szobába a vendég.

A hang szárnyalt, bejárta a szoba sarkait, belezengett az élettelen vázába, korsókba, s Péternek úgy rémlett, mintha ezek most csiga módjára visszabúgnák és telicsengetnék vele a csendes elvonultsághoz szoktató, hangtalan és fénytelen otthont. És a szeme villanása mintha átcikázta volna az egész szobát, akárcsak

nyáron a nap sugárcsikja, amely kacagva betáncol az ablakon és részegre hempergeti az apró porszemeket. A lány szeme eltáncoltatott mindent a maga helyéről, odakukucskált a könyvszekrény, az íróasztal, a nagy karosszék mögé, belepislantott a vázákba, korsókba, s ki tudja, nem vette-e máris észre, hogy bizony régen történt, hogy utoljára tisztogatta ki az a huncut takarítónő . . .

Péter az „első hangulatok“ embere volt. Az első benyomása pedig ez esetben azt súgta neki: nézd csak Péter, te keserű mormota, ez a kislány azért jött Pestre, hogy egy kicsit örüljön az életnek, szórakozni, látni, mulatni akar; egyetlen szíppantásra nyeld le most rögtön az ostoba rossz kedvedet, vágj nagyon jó képet, ajándékozd meg ezt a lányt minden figyelmességgel, ne éreztesd vele, hogy alapjában milyen útálatos fráter vagy, rohanj oda hozzá, öleld át gyöngéd rokon szeretettel, mint ez egy másodunokafivérhez illik, marasztald itt, s ha kell, vonulj szállóba, hogy ő egészen otthon érezze magát.

— Ejnye, ejnye, Piroska, hogy rám ijesztettél! — végül is ebben a kedveskedésben csattant ki Péter lelki viharzása.

— Istenem, pedig nem akartam . . . — mosolygott a lány s utazástól még szénfüstös keztyűjét lehúzva, Péternek nyujtotta kezét.

A férfi megfogta a két kis kezét.

— Hiszen te fázol — szólt gyöngéden — talán fáradt is vagy, éhes is vagy . . . Tudod, Piroska, nem azért mondtam, hogy rám ijesztettél . . .

— . . . mintha olyan csúf madárijesztő lennék . . . — vágott közbe a leány, akinek mindig csacsogásra termett, vérpiros ínyű ajkára nedvesen csapott le a szoba melege.

— A takarítónőm ijesztett meg. Azt mondta, egy női hang keresett telefonon, mikor nem voltam itthon. Te voltál az?

— Oh, én egyenesen a pályaudvarról jövök. A Treszka néni . . . tudod Péter bácsi, boldogult anyám unokanővére . . . azt mondta, menjek egyenesen a Béla bácsihoz . . . ez a Béla bácsi a boldogult apámnak egy távoli rokona . . . de azért vagyok én lány, hogy ne fogadjak szót, úgy-e. Haragszol?

S be nem várva a választ, leoldta hosszú köpenyét. Péter szívesen segédkezett később a kalap levételénél is, közben nevetve mondta:

— Azért kérdezed, haragszom-e, mert rossz hírem van a rokonságban. Ami igaz: igaz. Nem szeretek rokonokkal bajlódni; valamikor sokat jártak a nyakamra, elég kellemetlenségem is volt miattuk . . .

Piroska bólintott a fejével.

— Hallottam róla. Éppen tíz esztendeje, hogy utoljára mesélte el a boldogult apa — és sóhajtva folytatta: — Alig pár hónapja halt meg.

— Mit mondasz Piroska, tíz éve már? — döbbsent meg Péter a saját évei számától s mint ilyenkor szokás, a mások évei iránt érdeklődött. — Hány éves is vagy te tulajdonképpen?

— Huszonegy . . . — szólt frissen a lány. — Úgy-e, megvénültem? . . . De hogy te milyen fiatal vagy még mindig, Péter bácsi!

— Bácsi?

Piroska szempillái leereszkedtek és hirtelen felszaladtak. Mintha gondolkozott volna, de nem árulta el az a természetes hang, amellyel felelt:

— Persze, bácsi . . . De mikor így szoktam meg! Te már híres fiskális voltál, Péter bá . . . mikor egyszer lejöttél hozzánk. Milyen büszke volt rád mindenki. Emlekszem, én negyedik elemibe jártam és nagyon elhengegtem veled a lányok előtt, Péter . . . Akkor ragadt a bácsi nevéhez a bácsi . . . akarom mondani . . .

Péter végigsimította a leány kezét:

— Sohase mentegetőzzél . . . Bizony így van . . . Bácsi vagyok . . .

A leány durcásan ellenkezett:

— Nem, nem. Most már azért se bácsi. És nem engedem másoknak se, hogy bácsizzák. Micsoda dolog ez! És mondd csak, Péter . . . de igazán, de a szívedre: rólam nem azt gondold, amit a többi rokonról?

Péter felelni akart, a leány szeliden betapasztotta a száját, úgy folytatta:

— És mondd csak, nem tartod szemtelenségnek, hogy idetolakodtam? Mert én annak tartom. Micsoda merészség egy ilyen elfoglalt embert, mint amilyen te vagy, aki még akkor is dolgozik, amikor a karosszékben hátraveti magát és gondolkodik . . . úgy-e, hogy így van . . . aki ezer idegen ember tanácsadója, agyveleje, idegzete, hogy az ilyen embert zavarják . . . Istenem, nem gondoltam meg jól a dolgot! Mégis csak hallgatni kellett volna a Treszka néni tanácsára. Hiába, az okos asszony, én pedig egy ostoba kis vidéki fruska vagyok . . .

Pergett a szó a szép ajkáról. Péter félig lehunyta a szemét, úgy hallgatta.

— Akkor hát . . . — fordult felé komolykodva a leány.

— Mit? Mit mondasz? . . . — robbant föl a férfi.

— Akkor hát . . . mit tegyünk? . . . Tudod mit? Én már tisztában vagyok veled. Először is átveszem a fehérműidet a takarítónődtől, mert látom, épp azzal vesződtél . . . Ah! Egy doktor Berkenyei Péter, aki fehérműt revideál . . . Azután alaposan átvizsgálom a szekrényeidet, mert láttatlanban mondom és fogadni mernék, hogy igazam van: a te szekrényeidben a legnagyobb rendtelenség kell, hogy legyen.

Péter szólani akart. Piroska nem vette észre.

— Azután . . . nézz csak körül, Péter, hiszen itt már tíz éve nem volt nagytakarítás . . .

— Ohó! — tiltakozott Péter. — Egy hét előtt volt utoljára. És minden nap mindent letörölnek.

Piroska az egyik faliképhez sietett, keskeny mutatóujját végighúzta a kereten s odatartotta Péter szeme elé, de jó közel, hogy lássa rajta a poros csíkot.

— Látod Péter, így törülgetnek itt mindennap. De máától kezdve másképp lesz . . . Itt rendnek kell lennie. Holnap mindenesetre nagytakarítást csinálók.

Péttert mintha kígyó marta volna meg.

— Nagytakarítást? Akkor én nem jövök haza. Akkor engem nem fogsz látni. Egész nap a kaszinóban leszek. Vagy... kihurcolkodom. Igen, úgys gondoltam már erre... én neked minden kényelemmel akarok szolgálni, kedves Piroska. Érezd jól magad, rendelkezéssel mindennel és mindenkivel. Van egy inasom is, itt hagyom. Én megyek a hotelbe.

A leány elszontyolodott, heve elpárolgott, buzgalma elolvadt, mint a tűzre tett vaj. Bágyadtan nyult a kálapja után.

— Ezt... ezt nem akartam... — hebegett és könnyektől csillámlott a szeme... — Nem így gondoltam.

Péter egyszerre ellágyulást és szorongást érzett a szíve táján.

— Megbántottalak? — kérdezte és mögéje került. Piroska könnyei most már ömleni kezdtek, mint áradt hegyi patak vizei, ha a völgybe rohannak. Péter vádolta magát, dühében maga is sírni szeretett volna s úgy érezte, közel a szíve ahhoz, hogy kiugorjon.

— Hát mondd, mit tegyek, — és nagyon óvatos mozdulattal átkarolta. — Beszélj úgy, mint ahogy boldogult apáddal szoktál...

— Úgy nem beszélhetek — szipogott Piroska.

— Hát beszélj úgy, mint azelőtt régen, mikor a térdemre kapaszkodtál, amikor még Péter bácsid voltam...

— Úgy sem beszélhetek... Én csak úgy beszélhetek, ahogy egy nő beszél...

Zsebkendőjével teljesen elfödte a nyakát. Péter nyújtogatni kezdte a nyakát, mint akinek szorosan tapad oda a gallér és a meglepetés valami egészen friss, meleg, és mélyrengésű hangján kérdezte:

— És hogy beszél egy nő?

Piroska hirtelen elkacagta magát:

— Hohó, azt nem fogom ám neked elárulni!

És hízelkedve fűzte hozzá:

— Szabad lesz hát holnap nagytakarítani?

Péter a fejével intett igent, de gyorsan hozzátette:

— Egy föltétel alatt. Ha jövő ilyenkor is a vendégem leszel.

A leány kötekedve fordította félre a fejét:

— Jövőre már nem jövök. Jövőre már csak itt maradok.

Péter odaugrott hozzá, megragadta a leány kezét, amely e pillanatban lángolt és égetett, ajkához vonta és halkán szólt:

— Látod, nem vagyok jó rokon. Vendégnek jöttél és el kell hogy küldjelek. Menyasszónynak másutt a helye...

Piroska mosolygott és Péter mellényéhez dörzsölte homlokát.

DR. MOLNÁR JENŐ

Domokos Ábris históriája...

Ájtatos szóval csendült esti imára az öreg harang. A havasok felől a dermesztő téli szél belekapaszkodott a kicsi fehér házikók tetejébe s rázta, cibálta őket. Csendült a falun, a lelkeken; olyan volt minden ezen a szomorú, sűrke estén ebben a kicsi székely faluban, mintha a lehulló, elsárgult levelekkel az élet is haldokolt volna. Az utcák kihaltak, néptelenek voltak. Csak néha-néha zavarta meg ezt a nagy csendességet egy-egy elhaladó oláh patrouille lépteinek egyhangú kopogása. A kövek szinte felsírtak lépteik alatt, azután újra csendesség lett...

Vén Domokos Ábris, a falú apja, elgondolkozva ült a kemence párkányán, füstfelhőket fújva a pipából. Elgondolkozni látszott. Szemben véle Gergő sógor ült — az alvégről — ő is hallgatott.

Egyhangú ketyegéssel haladt előre a kakukkos óra mutatója.

A csendes akaratot kemény szavával Domokos Ábris szakította meg, komolyan nézván Gergő sógor szemei közé s kérdezte:

— Jön-e hát kend is velünk Gergő sógor az Erzsi dögába?

— Má mint hogy én-e? Hát hogyne mennék, amikor a mi kis falunk büszkeségéről s a Gál uramék minden boldogságáról folyik a beszéd — felelte önérzetesen, azután hozzátette — mégis csak nagyszerű gyermek az a leányka — s két nehéz könnycseppet dörzsölt szét durva munkáskezevel a szemében.

— Akkó indúhatunk — vélte Domokos Ábris — hisz nyóc felé jár lassan az idő.

— Hányan vagyunk?

— Vónánk vagy haton, én, Gál uram a két fiával, Szabados Andris, meg kend Gergő sógor, elég a...

Azután nem szóltak többet, hanem szép lassan, nagy óvatosan megindultak az előre megbeszélt gyülekezőhely, a templom felé...

* * *

A „Nagyvendéglő“ ablakai fényárban úsztak. A szobában a borgőz és a füst megtöltötte az egész helyiséget. Az asztal mellett négyen ültek — az oláh katonaság tisztjei — arcukon az alkohol rózsái égtek, szemeik csillogtak és rekedten ordítottak vad össze-visszaságban.

Ezalatt künn hat, mindenre elszánt székely markolta meg szorosabban a botok nyelét s parancsra vártak.

— Készen vagytok? — kérdezte Ábris bátyó csendesen.

— Igen!...

— Akkó meg kezdőgyék... a teremtesít! — fakadt ki dühösen Domokos Ábris s egy hatalmas lökéssel betaszította maga előtt az ajtót az ivóba, nyomában öt haragos székely.

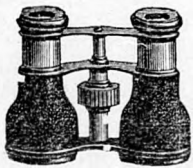
— Aggy' Isten jó estét... — köszönt a meglepetéstől szólni sem tudó oláhok felé, de szép fehér feje meg sem mozdult. Olyan volt ebben a percben ez a haragvó, hatalmas termetű öreg ember, mint a testetöltött erő. Megköszörülte rekedtes torkát és szólni kezdett...

CALDERONI és TÁRSA

LÁTSZERÉSZEK

BUDAPEST V, VÖRÖSMARTY-TÉR 1

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



— A Gál uram leánykájának dógába gyűttünk vóna, hogy megérdeklőggük mint vélekennek, engedik-e mán szabadon, vagy se? Hiszen nem tett az a lellem más bünt, minthogy magyaros pántlikával, pruszlikos derékkal ment a vasárnapi misére, asztán má három naptya bé van zárva, há' mié? Ettán csak nem bűn, vagy mi? . . . — s akkorát vágott szavai végeztével a padlóra, hogy csak úgy porzott belé.

— Jó, jó bátya, — igyekezett Domokos Ábrist a legjózanabb tiszt csillapítani — hiszen tudja maga, hogy velünk lehet beszélni s ma különösképpen, mert nagy a kedvünk, de egy kikötésem is van . . .

— Igen! . . . nagy a kedvünk . . . — ordították a többiek részeg, állati hangon s valamelyik egy poharat vágott Szabados Andris felé, úgy, hogy az millió darabra zúzódva hevert Andris lábai előtt . . .

— Hej! . . . aki Istene volt ides apádnak . . . — ordította el magát Gergő sógor s már ütésre emelte botját, amikor eszébe jutott, miért is jöttek ide és meglegedett azzal, hogy saját lábaszárán húzott végig hatalmasan a suhógóval.

— Hajjuk mán no, mi kikötése van maguknak, hogy szabadon eresszék az Erzsit? — kérdezte Ábris bátyó s a másik öt székely vele csaknem egyszerre.

— Én magukat, ahányan vannak, cserébe megbotoztatom, azután vihetik haza a maguk büszkeségét. Állják-e kendek ezt az alkut? . . .

— Ájjuk hát, de a magyarok hatalmas Istene irgalmazzon itt meg maguknak, ha Erzsi asztán se gyűnne még haza . . .

A párbeszéd után mindannyian letették a magukkal hozott botokat . . .

* * *

Három nap múlva halottat kísérték ki a székely temetőbe . . .

Domokos Ábris halt meg az oláh katonák korbácsütései alatt, őt kísérik utolsó útjára. Ott az egész falu apraja-nagyja. A koporsó mellett egy leány lépdél, zokogás rázza egész testét, hiszen akit kísérnek érette halt meg, az ő szabadságáért áldozta fel az életét . . .

Amíg a szomorú menet a temető felé halad, az öreg harang szomorú, zokogó szóval hirdeti a falu gyászát. Ilyen fájó, csendes zokogással talán még soha nem szólt ez a vén harang. Mindenki szeméből patakban hullanak a könnyek s velük együtt az égből sűrű, nehéz pelyhekben a hó, mintha csak ezek a harmatos, tiszta hópelyhek is vén Domokos Ábris halálát és Erdély szabadságát siratnák.

RUSZKABÁNYAI HOFFMANN ELEMÉR

Hirek

Bónyi Adorján, a népszerű fiatal magyar író, „A trón” című regényének közlését kezdjük meg *december* 1-iki számunkban. Előfizetőink figyelmét már most felhívjuk erre az eseményre, amely lapunk és a magyar irodalomtörténetében egyaránt fontos dátumot jelent. Azt hisszük: nem szükséges **Bónyi Adorjánt** bemutatni olvasóinknak. Eddigi munkássága már rég a közönség kedvencévé avatta személyét. Regénye finomság, poézis és hangulat tekintetében a kitűnő író legszebb munkáit is felülmúlja. Hiszük, hogy ezt az irodalmi ajándékot és kedveskedésünket lapunk olvasói is szeretettel és megértéssel fogják honorálni.

Támogassuk a diákleányokat. Három egyetemi hallgatónő keresett fel bennünket szerkesztőségünkben. Elmondották, hogy vidékiek s a fővárosban végzik egyetemi tanulmányaikat. Valamennyien szegény, úri-családok gyermekei, akik fáradtságot nem ismerve, szorgalommal és lelkesedéssel készülődnek az élet küzdelmes harcaira. A három egyetemi hallgatónő sorsa élénken tükrözi vissza a vidéki diákleányok nehéz életét. A fővárosban élni, tanulni a szegény diákleányok csak úgy tudnak, ha privátmunkával egészítik ki azt a támogatást, amit otthonról, édes, jó szüleiktől kapnak. Összeállottak tehát nyolcan, mindnyájan keresztény úrileányok, hogy a tanulmányaikhoz szükséges pénzt kézimunkával teremtsék elő. Ezért iparművészeti műhelyt nyitottak s bennünket arra kértek, hogy munkájukban támogatásukra legyünk. Sietve ragadjuk meg a tollat és kérésüknek örömmel, lelkesedéssel teszünk eleget. A magukkal hozott kézimunkákból megállapítottuk, hogy a lelkes leányok a legkényesebb ízlést is ki tudják elégíteni. Készítenek kötések, terítőket, horgolásokat, gobelineket, neccmunkákat, madeira- és eredeti himzéseket. Különösen ízléses és művészi eredeti matyóhimzéseket mutattak be.

Lapunk olvasóit, úgy a fővárosi-, mint a vidéki úriasszonyokat arra kérjük, hogy kézimunkarendeléseikkel támogassák ezt a derék leánytársaságot, akik, eltekintve attól, hogy magukra vannak hagyatva, tökéletes, szép és értékes kézimunkákat készítenek. Reméljük, hogy a mi lelkes olvasótáborunkhoz tartozó úrinők megszívlelik kérésünket és segítségükre sietnek ezeknek az érdemes, derék egyetemi hallgatónőknek.

A megrendeléseket *Sztipics Irma* úrnő (lakik: Budapest, Ida-utca 3. II. em.), továbbítja az érdekeltekhez.

Mindenki
maga varrhatja ruháját,

mert MADARÁSNÉ-nál szabás 50.000 K,
szabás férceléssel, kipróbálással 100.000 K.
Rendelésre varr, alakít ruhákat, kosztü-
mököt, kabátokat jutányosan:

MADARÁSNÉ, Budapest, József-körút 37/39. I.

KARPITOS BUTOR
FORMÁBAN: KIVITELBEN
SZÉP JÓ TARTÓS



KÉSZEN ÉS MEGRENDELÉSRE
BODONYI KARPITOSMESTERNEL
VIII. ÜLLŐI-ÚT 12.

HAJSZÁLAKAT POLLÁK SAROLTA
hölgyek arcáról, karjáról KÖZMETIKAI INTÉZETE
végleg kiírtja felelősséggel BUDAPEST, ANDRÁSSY-ÚT 38.

„Miracle“ hajeltávolítószer szétküldése utasítással. Szépség-
ápolás. Szemölcsirtás. Fagyás elleni kezelések. „Miracle“ szeplő,
májfolt elleni krém, „Miracle“ ráncok elleni krém, „Miracle“,
emailfolyadék **tüneményesen széppé varázsolja a bőrt.**

A női frizura történetéből

El sem tudjuk képzelni, hogy már a messze mult-
ban milyen hihetetlen változatosságot produkált a női
frizura. Maga az egyszerű „*coiff*“ már a XIII. század-
ban sokféle formában ékesítette az asszonyi fejeket, akár
főkötő, akár szalag, akár kalap került föléjük és a puri-
tán középkor hiába fedte be asszonyainak fejét egész
a homlokig, még a halánték mellett félenken kikunok-
rodó hajfürtöket is érdemesnek ítélték az asszonyok —
befesteni. Nyomai vannak megfakult pergamenekben,
hogy derék kalmárok — bizonyára: férjek! — panasz-
kodtak már akkor is, hogy az asszonyok szőke haja
miatt drágul egyre a — sáfrány. És a kis frufrú egyre
nőtt, a frizura egyre nagyobb és díszesebb lett, egyre
több ékesség: szalag, toll, ékszer került reá, míg végre
bajor *Izabella* 1385-ben valóságos aranygolyót tett a
fejére, mikor egy párisi ünnepélyen megjelent.

Innen indul ki a magasra tornyozott „*fontange*“,
a XVIII. század jellemző hajdivatja. Az *à la Fontange*-
frizura azonban egy véletlen balesetnek köszönheti meg-
születését és mégis közel félszáz évig élt. Mademoiselle
Fontange-nak egy udvari vadászaton, amelyen XIV. Lajos,
a „napkirály“ is résztvett, lovaglás közben a szél szét-
zilálta a frizuráját, mire a kisasszony hirtelenében
toronyba rakta a haját és összekötötte egy szalaggal,
amely lelógott a homlokáig. Ez a szerény kezdet volt
az alapja a később emeletnyi magasságra megnőtt *fontange*-
toronynak. *Sevigné* asszony, a leveleiről híres
rokokó-dáma, először rettenetesnek találta az új haj-
viseletet, csak természetes tehát, hogy tizennégy nappal
később már a legsürgősebben ünszolja a leányát, hogy
viselje az új hajdivatot.

Persze, a *fontange*-t csak drót tarthatta fenn s a
drótvázat még meg is görbítették, hogy a torony előre-
hajoljon és a járásnál inogjon, mint a bóbíta. A fejet
hátralé fölkötőbe takarták, amelynek fodrai a toronyt még
jobban kiszélesítették.

A mindenható Napkirály valósággal útálta ezt a
hajviseletet, de még az ő királyi hatalma is gyenge volt
a divat hatalmával szemben. Az *à la Fontange* 1714-ig
tartotta magát. Ahogy a születését is a véletlennek
köszönhette, a véletlen ölte is meg.

Az egyik udvari bálon ugyanis egy igen szép, de
szinte majdnem ismeretlen angol hölgy, minden divat
ellenére teljesen alacsony frizurával jelent meg és ezen
az éjszakán a *fontange* meghalt. Amit a hatalmas Nap-
király nem tudott elérni, azt elérte egy új, ismeretlen, de
— úgylátszik — veszedelmesnek ítélt vetélytársnő. Győ-
zött a női hiúság és vetélkedés.

Mert az asszonyok hatalma minden földi hatalom-
nál nagyobb, főként: ha — egymás ellen akarják fel-
használni.

HUMOR

Fogják meg!

Az éjjeli órákban a néptelen utcán tettenérem a
tolvajt, amint éppen egy kapukilincset vágott zsebre
azzal az utolérhetetlen mozdulattal, amely azonnal el-
oszlatozott minden gyanút. Megemeltem előtte kalapomat.

Én: Fogadja elismerésemet.

Ő (foghegyről): Szóra sem érdemes.

Én: Ön tehát az a kitünő férfiú, aki a névtelen-
ség homályában e nagyszerű műveleteket végrehajtja?
Sokat olvastam önről a lapokban. Legutóbb egy káv-
házi márványasztalt tüntetett el a terrasról olyan bra-
vurral, hogy Uferini, a bűbajos, kismiska önhöz képest...

Ő (szerényen): Minden tőlem telhetőt megteszek...

Én: Szabad a nevé?

Ő: Ismeretlen tettes.

Én: Házas?

Ő: Fogházas.

Én: Kérem, tüntessen ki bizalmával és közölje
velem programját.

Ő: Legközelebb a villamos sínekre kerül a sor.
Ezzel csak a halálozási statisztikát fogom megjavítani.
Kevesebben lesznek majd, akik a sínek elé vetik magu-
kat. De vannak magasabb ambícióim is. Rövidesen a
háztetőkön is kifejtem széleskörű tevékenységemet. E
munkám nagy befolyást fog gyakorolni a lakók köz-
életére...

Én: Hogyan?

Ő: A befolyás eső alakjában fog jelentkezni, me-
lyet felhőszahadaskor a hiányos cserepek idéznek elő.
Hogy terveim ne menjenek füstbe, leszedem a háztetők-
ről a kéményeket is. A szélkakasoknak kitekerem a nya-
kát, nem szeretem, ha tudják, hogy merről fúj a szél.
És hogy elhárítsam magamról a felelősséget, egyszerűen
zsebrevágom a villámhárítókát is. Aztán jönnek az utcai
órák...

Én: Ellopja azokat is.

Ő: Csak megjavítom. Leszedem róluk a mutató-
kat. A számlap közepén azonban meghagyom a pontot.
Így legalább minden óra pontosan mutat...

Én: Valóban.

Ő: Programom legkiválóbb pontja a rádió. Itt az
ideje, hogy végre meghonosítsam ezt a találmányt...

Én: Szabad érdeklődnöm?

Ő: Egyszerű a dolog. Az egész hálózat eltünteté-
sével előbb a drótnélküli távirót fogom megvalósítani.
Ellopok minden drótot, ami kezem ügyébe akad. Ha
már drótnélküli táviró kell, legyen drót nélkül...

Én: De a rádió?

Ő: A diót lelopom róla és ami megmarad, füttyü-
lök rá...

Én: Meg fogja engedni, hogy mindezt megírjam
egy sikerült humoreszkben.

Ő (főlényesen): Maga akar humoreszket írni?
Hiszen ami ötlete volt, azt én már az első mondatnál
elloptam magától.

DYMI

A legkitünőbb

likőr és rum készíthető házilag

Kérjen prospektust, melyet díjtalanul küld:

Lengyel „Medve“-drogéria, Budapest VII, Baross-tér 22

G Y E R M E K E K N E K

A kis koldus.

Ti kis fiúk, kis leányok, akiknek minden jó megvan, úgye ti nem is tudjátok elgondolni, hogy létezhet gyermek a világon, akinek nincs meleg ruhája, étele, hajléka télen a zord hidegben, nincs édesanyja, apja, ki nyájas, szerető szóval tenné szebbé az életét? Pedig de sok ilyen kis koldus él a világon. Egy ilyen árva kis koldusnak az élettörténetét fogom nektek elmondani.

Halottak napja volt. Hideg szél rázta a fák csupasz ágait, mindenki meleg ruhákba burkoltan sietett a temetőbe. A város szélén állt egy kis ház, melynek egyik tenyérnyi kis szobájában tanyát vert a gond és a fájdalom. Egy szegény özvegyasszony haldokolva feküdt az ágyon, mellette térdepeit leánykája, a hatéves Mariska.

— Isten veled, édes kis leányom, érzem, meghalok. Már nem sok időm van hátra a földön. Imádkozzál a jó Istenhez, majd Ő, az árvák atyja, gondoskodni fog rólad. Nemsokára én is ott leszek fenn az égben édesapádnál és onnan fogunk reád vigyázni... Isten veled, édes egyetlen kis árvám. — Így beszélt a haldokló édesanya és mégegyszer megcsókolva kis leányát, meghalt. Szegénykicsi Mariska nem tudta

még elgondolni, hogy mi is tulajdonképpen a halál, csak sírt, sírt keservesen, amikor látta, hogy édesanyja nem figyel az ő költögető, kedveskedő szavaira. Azután jöttek idegen, zord arcú emberek és édesanyját kivitték a temetőbe. Elhangzott az ima, elföldelték a sírt, de a leányka még mindig ott térdelt a sírnál és imádkozott. Nagysokára elindult hazafelé. Odaért a kis házhoz, benyit a szobába, idegen, soha nem látott emberek voltak benn, akik durva szóval kikergették az esőbe, a szélbe. Céltalanul bolyongott a sötét utcákon a nagy városban, ahol mindenkinek megvolt a maga meleg ruhája, jó lakása, eledele, ahol mindenki a boldog családi körben töltötte az estét; ott a nagy városban nem volt egy hely, ahová a kis árva lehajthatta volna fejcskékjét, nem volt egy falat kenyér, amit neki készítettek volna szerető kezek és nem volt egy emberi szív, amelyik vigasztalást nyújtott volna neki. Kószált az utcákon éppen olyan céltalanul, mint egy

őszi falevél, melyet a fáról letépvé, vadul kerget a szél. Kiért a piacra és vágyódó szemmel nézte a kirakott eleségeket és a kofaasszonyok meleg kendőit. Egy rezes arcú kövér asszony éppen hazafelé készülődött és meglátta a közelben ácsorgó kicsikét, rákiáltott:

— Gyere be, koldusfajzat, segíts nékem elrakni ezt a sok cók-mókot! — És a kis koldus-Mariska szó nélkül engedelmeskedett. Mikor elkészültek, a kofaasszony megkérdezte, hogy miért csatangol ilyen későn az utcán, miért nem megy haza. Mariska elmesélte, hogy az édesanyja meghalt és így már nincs senkije, akihez segítségért fordulhatna. A kofa gondolkozott egy ideig, majd így szólt:

— Itt maradj nálam, majd segítesz a piacon árulni és ha ott nem lesz munkád, elmész koldulni, úgy legalább talán megkeresed a kenyeredet. És így lett Mariskából a kis koldus. Korán reggel kellett felkelnie, a piacon nehéz kosarakat cipelni, hogy majd leszakadt a két gyenge kis karja. Amikor ott nem volt munkája, koldulnia kellett. Bizony a kis koldus többet éhezett, mint evett, többet fázott, mint a mennyit melegben lett volna. Eljött a szent Karácsony-este is. A kofaasszony a szent ünnep örömeire sok, sok pálinkát megivott és amikor már nagyon ittas volt, elverte Mariskát. Ilyen keserves volt e kis koldus élete. Lassan kítavaszkodott. Zöldbe öltöztek a fák, virágos szőnyeg lett a mező, a levegő megtelt fénnel, illattal, madárdallal, minden



Szigety Incike

virult, csak e kis koldus lett egyre betegebb. Egy napon pedig az utcán koldulás közben összeesett és többé nem tudott semmiről. Amikor nagysokára felébredt, hófehér ágyban pihent, hol szeretettel ápolták. Kórházban volt. Lassan meggyógyult és akkor elvitték az árvaházba, ahol sok kis leánnyal együtt tanultak, játszottak és imádkoztak. Újra ősz lett és egy napon jóságos arcú fiatal úrinő jött az árvaházba, hogy kiválasszon egyet e kis leányok közül, aki az ő leánykájának tanuló- és játszópajtása legyen. Választása Mariskára esett, akit magával is vitt gyönyörű otthonukba, ahol egy, Mariskával egykorú kis leányuk volt, aki nem járhatott iskolába és nem játszhatott a többi gyermekkel, mert beteg volt, nem tudott járni. A két kis leány azonnal jó barátságot kötött, amely barátság egész életükön keresztül fennállott. A kis koldus életének további eseményeiről majd más alkalommal fogok mesélni.

SUCHANEK GABRIELLA.

Eiserné Bérczi Rózsi

NŐI ÉS GYERMEKRUHA- SZALONJA jutányos áron, hozott anyagból is készít! BUDAPEST, VI. kerület, Desseffy-utca 5, I. emelet.

Divatlevél.

Kedves Főszerkesztő Uram!

Remélem, nem veszi rossznéven, ha emlékeztetni próbálom multkori belvárosi sétánkra? Talán emlékszik, mily sokatmondóan összemosolyogtunk az előttünk elvonuló színjátékon, ami a korzón, de az előrehaladt időnyre való tekintettel most már a Váci-utcán játszódik le.

Nini, ott szalad autóján, előírásos „férfiöltözékben” a „művésznő”; amott a sarkon beszéli meg délutáni rendez-vousját a társaság három ismert nőtagja; emitt meg legbájosabb mosolyával köszön egymásnak két jó barátón, amiből természetesen látszik, hogy már régi haragosok.

Mennyi színes változata az anyagoknak és formáknak; mennyi munka, mennyi pénz és mégis az előbb mellettem elhaladt nő drága toiletteje, mely ugyan a legdrágább, legújabb színekből és anyagokból volt összeválogatva, mégis ócskának, divatjátmultnak látszott.

Istenem, az előttem elhaladó nő elé is mily szívesen tartanék tükröt, hogy láthassa saját különös voltát, de sajnos, az emberekben, főleg a nőkben még nincs teljesen kifejlődve az önbírálat és így sok nő gúnyos mosollyal és homloka mögött lejátszódó gondolatokat eláruló arc mimikákkal sétál az utcán, vagy táncol esténként a szalónokban, melyeket azonban mégis szeretne eltitkolni, de még nem tart ott, hogy ezt tudja is.

„Nézd, hogy elhízott! . . .” hallatszik hátulról a „jó barátón” ujjongó hangja és tényleg, a szegény „megszólt” ott halad, a legutolsó divat szerint készült, csípőig feszes, alul glocknikba szabott, dúsan prémezett, világos „bois de rose” kabátjában és mindannak ellenére, hogy az elhízás kissé erős kifejezés, mégis a rajta levő kabátban, kövér, kis, formátlan alaknak látszik.

Miért? kérdik kedves olvasónőink, hiszen anyag, façon, szín a legdivatosabb rajta?

Engedjék meg, hogy mint divattervező és rajzolónő az említett és még említendő eseteket a festő szemével bíráljam, egyben magyarázzam meg.

Adva van egy hízásra hajlamos, molett, közepes magasságú nő a fenntebb leírt kabátban.

Először is a gömbölyű formák a csípőre feszített kabátban fokozott mértékben érvényesülnek. Másodszor a csípőtől lefelé szabott glockni az alakot elvágja, alacsonyítja. Harmadszor a dúsz prémezés és a világos színek betetőzik a kövérség teljes impresszióját.

Most pedig nézzük az ellenkezőjét: nyulánk, sovány nő, dúsan húzott fekete kabátban.

A ráncok elfödik a vékony formákat, elvész a keskeny váll és csípő a dúsan vett anyagok között s így aztán megdől a laikus felfogás, hogy a dúsz ráncok a soványságot erősítik. Végül a fekete és a többi sötét színek befejezik a sovány alak teljes elrajzolását.

Tehát a tanulság az, hogy kövér nő soha ne vegyen fel elvágott, feszes, világos színű, sovány nő pedig dúsan ráncolt sötétszínű kabátot, vagy ruhát.

Ezek után csevegjünk egy kicsit a mozgásról, mert nem elég egy minden tekintetben tökéletes toilette ahhoz, hogy a nő abszolút elegáns megjelenés legyen, hanem a ruhát hordani is kell tudni.

Angolos öltözékben mérsékelt, szinte férfias; francia ruhában már szabadabb, élénkebb; estélyi ruhában pedig bizonyos fölényes méltósággal mozog a jó megjelenésű nő.

A színek harmonikus összeválogatása szintén nem könnyű feladat, mert a különben jó szabású és szép kiállítású ruha rovására szolgál a rosszul összhangolt színek nyugtalansága. A meleg tónusú színeket sohasem szabad a hideg tónusú színekkel vegyíteni, ugyan kivételes esetekben, éppen ezen ellentétes színekben rejlik a ruha ötlete, de azt csak avatott, művészi érzékkel bíró egyénre szabad bízni.

A meleg tónusú színek: a vörös, barna, sárga és lila összes árnyalatai. Hidegek: a kék, zöld, szürke és egyes sárga árnyalatok, mint például a kén- és citromsárgák. A fehér és fekete külön elbírálás alá esik, mert ötletesen alkalmazva, a legdekoratívabb hatásokat lehet elérni e két örökké divatos színnel.

Az ideai divat leginkább kultivált színei a következők: a noger havanna, dohánybarnák, mogyorószínű, „bois de rose” (rózsafa-árnyalat), levendula és szilvákék, bíborlila, borvörös, teracott és a fekete. Ezen színekből készült ruhák nincsenek a pillanatnyi divat szélezeinek alávetve, hanem huzamosabb idő multán is még divatosak maradnak, mivel finom, diszkrét árnyalataik nem válhatnak soha unalmassá.

Most pedig hadd szóljak egy keveset arról a pár apróságról, ami még mind hozzátartozik a kellemes külsőhöz, például a piperecikkek használatáról.

Legtöbb nő idejének javarészt háztartására, honyhájára fordítja, ami a megjelenést a konyhán kívül nem teszi széppé.

A főzés az ételek különböző kipárolgásával és gőzzel jár együtt, ami az arcbőrt zsírossá, fényessé teszi, így aztán vajjon a mai időkben ki talál kivetni valót a „finoman” lepunderezett arcon? Természetesen sok, mindenből csúnya és így a finom parfümből használt pár csepp szinten csak javíthat a nő kellemén.

A sok ékszer szintén izléstelen, de hála a mai ékszerdivatnak, szó sem lehet túldiszítettségről, mert a modern ékszer majdnem teljesen a gyöngyészerte redukálódik, ami finom, szerény alakja és tompa fényénél fogva soha nem izléstelen.

Utoljára mégegyszer az „erősebb” hölgyeké a szavam, kik többségben vannak, mivel a házasság után legtöbb nő kissé meghízik.

Nem kell kétségbe esni, mert újabban, most fog felvirradni a molett nők divatjának napja és így a káros, soványító eljárások helyett, megfelelő jó öltözködéssel segítsenek a természet bőkezűségén. Tartózkodjanak a divat szertelen túlkapasaitól és főleg ne egyedül, vagy avatatlan kezek által készítették ruháikat, hanem biztos jó helyen szerezzék be ruhaszükségeiket. ROLLY

VAS- ÉS RÉZBÚTOROK

szabad, sodronyágybetéteket, összecsukós vaságyakat olcsón szállít.
Vas-, rézbútorok, ágybetétek festését és javítását vállalja

PROHÁSZKA gyáros VI, Gróf Zichy Jenő-utca 46

Telefon: 90-30.

Gyár-utca sarok.

MENYASSZONYI KELENGYÉK, len- és pamutvásznak, asztalneműek, törülközők, saját készítményű női- és férfifehéműek jutányos árban kaphatók
FENDRICH IMRE BUDAPEST IV. KERÜLET, DEÁK-TÉR 3 (BELVÁROS)
KELENGYEMEGRENDELÉSEK FELVÉTELE VÉGETT LEUTAZIK!

VERES FÉNYKÉPSPECIALISTA FELVÉTELEI



MISS MÁRY FOSTER



BODONYI BODONYI MÉDY



SZÉKELY BEÁTA



CASTAGNOLA LIVIA

Tele van az égbolt fényes csillagokkal.

Szövegét és zenéjét szerző: Dr. Sándor Jenő.

Lassan.

ÉNEK.

Te - le van az ég - bolt fé - nyes csil - la - gok - kal, te - le van a lél - ketn
Te - le van a me - ző sok tar - ka - vi - rág - gal, Nem use - rel - né - lek el

ZONGORA.

szó - mo - rú da - lok - kal. A - hány - szor egy csil - lag le - sza - lad a menny - ből,
az e - gész vi - lág - gal. A da - los ma - dár is sze - rel - me - met zen - gi,

Min - dig egy új nő - ta fá - kad föl szi - vem - ből, Sze - rel - mes szi - vem - ből.
Sze - ret - lek, sze - ret - lek a - hogy so - ha sen - ki, So - ha so - ha sen - ki...

KÉRDEZZE MEG FOGORVOSÁT!

Legjobban védi fogait a

Sanalbinfogpép
szájvíz
fogporKészíti a fogápolás legújabb tapasztalatai alapján a Magyar Fogorvosok Egyesületének előírása és ellenőrzése mellett:
Dr. Bayer és Tsa vegyészeti gyár, Budapest IX.
Főraktár: ANGYAL-GYÓGYTÁR, IX, Üllői-ut 39. szám.**PURGO CSOKOLÁDÉ**

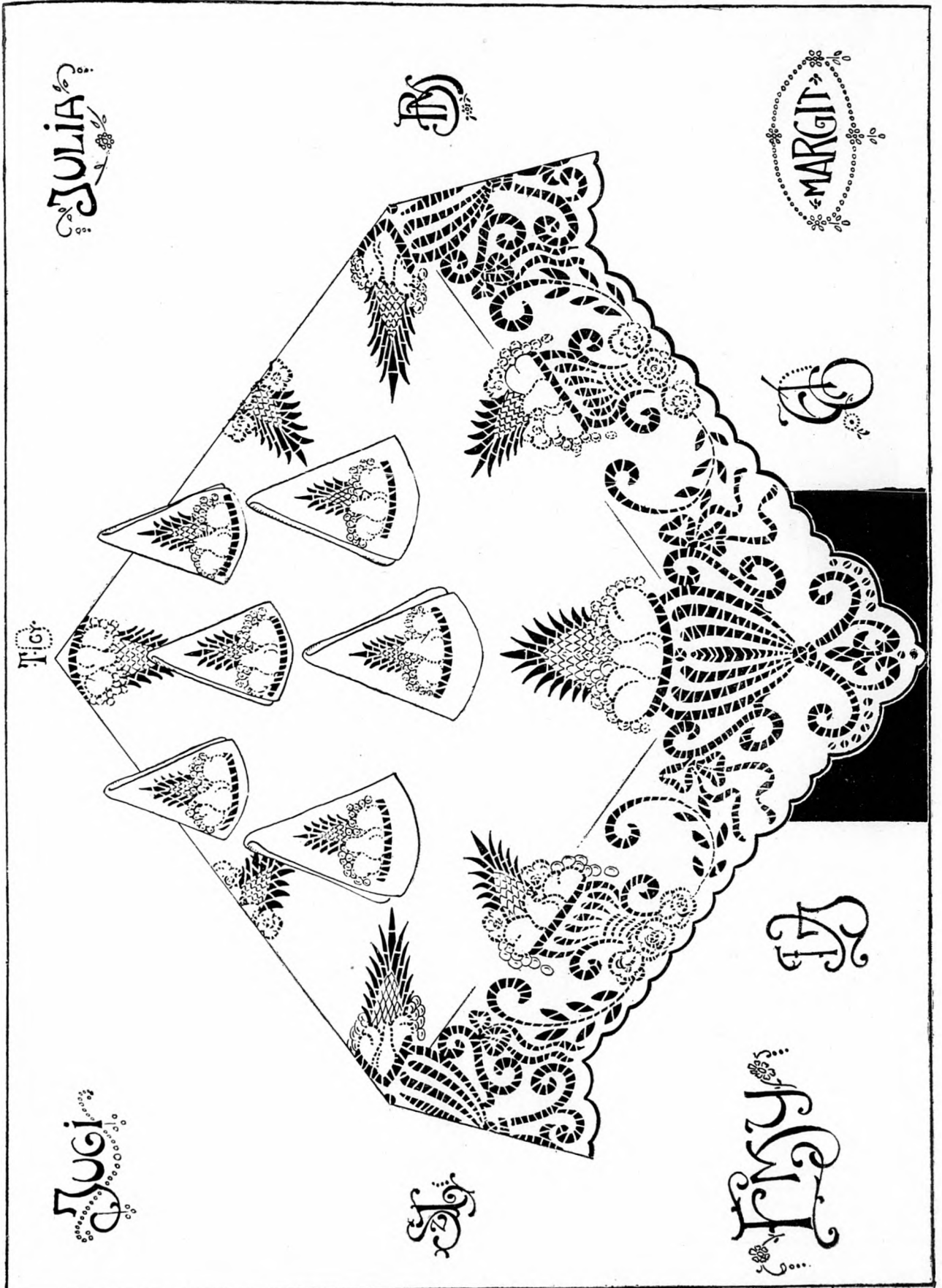
ALUXUS HASTAJTÓ!



jóízű, enyhe, megbízható.

Gyártja: Dr. Bayer és Tsa
Purgógyár, Budapest IX.

Kézimunka.





„Les Modes D'Hiver“ legkitünőbb párisi divatlapból leközölve.
Rosenberg Frigyes párisi és bécsi divatlapújdonságainak állandó lerakata. Budapest, Semmelweis-utca 7. Telefon: 24-75.

„Vogue“ nődivatház IV, Váci-utca 27 (Piarista-palota).

Cipőkülönlegességek

GULIWER-CIPŐHÁZ

Rákóczi-út 1. szám.

KELETI és
BELFÖLDI**SZÖNYEGEK**alkalmi vételekből ANTIKART
R.-T.-nál VII, Dob-utca 31. sz.Igazg.: Sternberg Z. J.
TELEFON:
József 103—68. szám.

A kézimunka.

A karácsonyi ünnepek közeledtével olvasóinknak bizonyára nagy fejtörést okoz kedves családtagjaiknak a karácsonyi ajándékról való gondoskodása és éppen ezért mai számunkban ismét egy olyan kézimunkát mutatunk be, amely erre a célra rendkívüli módon alkalmas. A jelen ábrán feltüntetett kávéasztalterítő 6 személyes, vagy 12 személyes kivitelben készíthető el aszerint, amint olvasóink óhajtják. Egy ily 6 személyes kávékészlet mérete 160/160 cm., míg a 12 személyes készlet mérete 160/250 cm. A hozzá szükséges asztalkendőcskék mérete mindenkor a rendes kávéasztalkendőcskék méretének megfelelően 40/40 cm.-es méret. Az ilyen kávékészlet természetesen csakis jó minőségű anyagra készíthető el, mert hisz ha már ily rengeteg fáradságot áldozunk arra, úgy az csakis jó minőségű anyagnál fizetődik ki, mert hisz célunk az, hogy ezzel hosszú évek, esetleg évtizedek sorára is megfelelő készlettel rendelkezünk.

Ezen készlet elkészíthető egy elsődrendű minőségű lenvászonra, vagy pedig egy ezen célra szintén kiválóan alkalmas pamutvászonra, azonban ezen pamutvászon megválasztása rendkívül fontos, mert tapasztalatból tudhatjuk, hogy nagyon kevés olyan pamutvászon van — már csak a szélességénél fogva is — ezen célra megfelelő.

Hogy olvasóink helyzetét megkönnyítsük, tudomásukra hozzuk, miszerint ezen kávéasztalterítőhöz szükséges len- és pamutvásznat, valamint annak rajzmintáját megrendelhetik az országosan ismert Bérczi D. Sándor (VI, Dessewffy-utca 5) kézimunka-nagykereskedőcégnél, kit is egyszersmind felkértünk arra, hogy olvasóink rendelkezésére álljon esetleges ezirányú rendeléseik, illetőleg kívánásaik tekintetében, mely cég szívesen szállítja olvasóinknak akár előrajzolva ezen kávéasztalterítőt úgy, hogy olvasóinknak csupán a hímzés munkája maradjon fenn. Amennyiben hölgyeink óhajtják, úgy fennnevezett cég a legszívesebben küld árajánlatot ezen dologra vonatkozólag, úgy pamut-, mint lenvászon-alapon és ezen vásznak minőségmintájával is szolgál. Régi közmondás az, hogy „Olcsó húsnak híg a leve”. Midőn tehát mi egy ily munkát mutatunk be olvasóinknak, feltétlenül olyan beszerzési forrást is ajánlunk hozzá, amely a mai áraknak megfelelően jutányosan, de minden körülmények között jó anyagot adnak hölgyeinknek, mert nem szabad, hogy olvasóink félrevezettségük magukat a látzólag olcsóbb, de a valóságban rossz és egyáltalán nem tartós minőségek reklámairától.

EUFONOK

szalon- és kofferalkabban 1.265.000 K-tól kezdve. Művésztańclemezek, zongorák, pianóknak MÉRÝ hangszerüzletében, BUDAPEST VI, Ó-UTCA 4. SZÁM

Asszonyi dolgokról — asszonyoknak.

A szórakozás.

Ezen az órán, szépasszony-tanítványaim, öreglegény tanító bácsi a — szórakozásról fog előadást tartani. Ti ugyan joggal kikérhetitek ezt, mert fiatalok vagytok és talán *gyakorlatban* jobban ismeritek ezt a kérdést, de azért én mégis elmondom *elméleti* megállapításaimat erről a tantárgyról. Mert bizony hosszú órákon át gondolkoztam ezen és talán egy kopasz, vén fej is tud néha okos dolgot mondani.

Minden szórakozás szép és kedves, ami a nő *jellemével és egyéniségével harmóniában van*. Mindig arra gondoljatok, hogy nők vagytok: a szomorú élet törékeny szépségei és ehhez illeszkednek és hangolják minden szórakozástokat. Igenis: vannak külön férfi- és külön női szórakozások. Ezt ne úgy értsetek, hogy a nőknek egymás között, a férfiaknak szintén csak egymás között kell és illik szórakozniuk. Nem. Azok a legszebb és legfinomabb szórakozások, amelynek vidám tourbillonjában a nők és férfiak együtt mosolyognak.

Az utolsó néhány esztendő a nő és férfi közötti, ezt a finom határvonalat teljesen elmosza. És pedig a nők és a nőiség rovására. A divat hóbortja a nőket olyan maskarákba öltöztette és olyan szokásokba kényserítette, amelyek alaptermészetükkel és egyéniségük bájjával teljes ellentétben állnak. Ez a divathóbort, természetesen, a szórakozások közti határvonalat is teljesen elmosta és valahogy mindent visszajára fordított. Női lett az, ami azelőtt kizárólag férfi-szórakozás volt és megfordítva.

Szépasszonyok, nem foglak útatni benneteket a különféle szórakozások felsorolásával és „nem“-szerinti osztályozásával. Rátok, a ti finom izlésetekre bízom, hogy meg fogjátok érezni: melyik szórakozás illik tihozzátok? Csak mint kiáltó példát említem meg a kuglizó asszonyt, vagy a nagyvárosi klubok zöld asztalai mellett virrasztó estélyiruhás kártyázó démonokat.

Az asszonyi szórakozások legnemesebbike a kézimunka, a zongorázás és a szép könyvek olvasása. Mind a háromban valami finom asszonyi gesztus és báj mutatkozik meg és az asszonyi lélekkel olyan tökéletes harmóniában állanak, hogy szinte kiegészítik egymást. Van-e elragadóbb látvány, mint egy zongorázó szépasszony, amikor fehér ujjával végigsiklik a billentyűkön, hogy gyönyörű melódiákat csaljon ki a húrokból? Van-e bájosabb, mint az olvasó szépasszony, amikor csillogó szemével végig fut a betű-sorokon, hogy megtalálja mögöttük az író lelkét és szívét? Van-e fenségesebb látvány, mint a kézimunkázó szépasszony, amikor vilámgyorsan perdülnek finom ujjai, hogy művészi hímzés, vagy csipköltemény legyen az eredmény?

És mennyi szórakozás van még, ami mind asszonyi szórakozás és aminek látása úgy hat a szemlélőre, mint egy üde, harmatos, tavaszi virradat.

Csak arra vigyázzatok, hogy át ne lépjetek arra a tilos földre, ahol a férfi-szórakozások burjánzanak. Mint amilyen groteszk, sőt szomorú látvány volna, ha férjete, mondjuk: a hivatalbóljövot a kezébe venné a főzőkanalat, épp oly neveléses, sőt csúnya az a szórakozás, amely az asszony egyéniségéhez nem illik.

Gondoljatok mindig arra, hogy ti is eldobnátok azt a virágot, amelyiknek — benzinszaga van.

A csecsemő tisztántartásáról.

A csecsemő egészséges fejlődésének egyik legfontosabb kelléke a tisztaság. Tisztának kell lenni a helynek, ahol a csecsemő tartózkodik, tisztának kell lenni a ruhának, amit reá adnak s mindenekelőtt tisztának kell lenni annak, aki a csecsemőt gondozza.

Mielőtt a csecsemőhöz nyúlunk, kezeinket alaposan mossuk meg, körmeinket kurtára vágjuk le. Minden csecsemőt 8—10 hónapos koráig naponként fürdetni kell. Az edényt, melyben a kicsit fürdetjük, más célra ne használjuk.

A fürdésnél használt fehérnemű tiszta legyen. Nem szabad szennyes ruhát, piszkos nedves pelenkát használni, mert ezekből a szenny, vizelet kioldódva, többet árthat a kisdednek, mint az ilyen fürdés használ. Nagyon fontos, hogy a fürdővíz kellő meleg legyen. Ne legyen hideg, de túl meleg sem. Ha lehetséges, ezt hőmérővel ellenőrizzük, de semmiesetre se elégedjünk meg könyökünk belemártásával, mert könyökünk durva bőre megcsal bennünket. Kézhat vagy az alkar bőre már hűségesebb segítő társunk lehet az elbírálásban. A jó fürdővíz hőmérséklete 35 Celsiusfok (28 R). Mielőtt a kisdedet a fürdőkádba tennénk, tiszta vizes ruhával mossuk le az arcát, töröljük meg a szemét. Száját mosni nem szabad, mert könnyen felsértjük s fájdalmas gyulladásokat s szájpneumóziót okozhatunk. Fülét csak vattával vagy puha ruhadarabbal töröljük ki és ne piszkáljuk hajtűvel s más hegyes tárggyal, mert nagy bajt okozhatunk. A fürdésnél spongyát használni tilos, mert a piszkos belefészkelődik s nem tisztítható tökéletesen. Könnyedén bánjunk fürdéskor a gyermekkel, fejét emeljék fel karunk alátámasztásával, mert egy-egy korty fürdővíz lenyelése nem válik egészségére. Testét, a hajlatokat és főként a fejét jól beszappanozva alaposan megmossuk. Semmiféle piszkot, kozmót ne tőrjünk meg rajta. A fürdés ideje alatt, mely lehetőleg tíz percnél tovább ne tartson, vigyázzunk, hogy légvonat ne érje. Fürdés után pár percre az előkészített és felmelegített fürdőlepedőbe helyezük s csak azután pólyázzuk be, öltöztessük fel a kellően lehűlt és megszáradt gyermeket. Fürdés után a hajlatokat szórjuk be hintőporral, melyet legjobb szóródobozból alkalmazni. Legjobb hintőporok az ásványos hintőporok, míg a keményítőtartalmúak rosszak, mert csirizesednek s kipállítják a gyermek hajlatait. Napközben többször bontsuk ki a kisdedet, tegyük szárazba, sőt ilyenkor is töröljük le vizes ruhával benedvesített, bepiszkított testrészeit. Pelenkát nem szárítva, hanem jól kimosva kell újra felhasználni.

Aki ezeket a kicsinyesnek látszó, de mégis fontos dolgokat elhanyagolja, örökké bajlódni fog sebes, ki-vörösödött, kimart bőrű gyermekével.

II. ORSZÁGOS RECEPVERSENY.

186. **Gesztenye felfujt.** Félkiló gesztenyét megfőzünk, szitán áttörjük, adunk hozzá 8 dkgr. hámozott finomra megdarált mandulát, 21 dkgr. cukorport és 5 deci tejszinnel sűrű péppé főzzük folytonos kavarással. Mikor a tűzről levettük keverünk közé 5 dkgr. vajat és ezzel hagyjuk hűlni. Ha teljesen kihűlt 5 tojás sárgáját jól elkavarva hozzáadunk és legvégül 3 tojás fehérjének kemény habját. Kikent formában egy óráig főzzük. Vaniliás tejsadóval tálaljuk. BÉRÁN JÁNOSNÉ, BUDAPEST.

187. **Dominó szeletkék.** 4 evőkanál cukorport, 4 tojás sárgájával jól elkavarunk. Ezután forró víz fölét tesszük és folytonos kavarással felfőzzük s mikor felfőtt azonnal elvesszük és tovább keverve teljesen lehűtjük. Ekkor adunk hozzá 15 dkgr. habosra elkavart vajat, félmarék apróra vágott pörkölt mogorót és 4 szelet puhított csokoládét. Ezekkel jól összevegyítjük s karlsbadi ostya közé kenjük ujjnyi vastagon s ha hideg helyen jól megkeményedett dominó nagyságú szeletkéket vágunk s tetejére csokoládéból dominópontocskákat tehetünk. DERSÉNY GYULÁNÉ, BUDAPEST.

188. **Diós-béles.** 35 dkgr. lisztet, 28 deka vajjal s kevés cukorral, 1 kanál tejjel és kevés vaniliával (kevés só) összegyúrni, a tésztát két részre vágni. Töltelék: 28 dkgr. darált diót, 28 dkgr. cukorral, 7 tojás sárgájával elkeverni, hozzá 7 tojás kemény habját. A féltésztát kinyújtjuk, tepsibe tesszük, töltelékkel megtöltjük s a másik felét reá tesszük. Erős, de rövid tűznél sütjük. Tetejét kevés cukorral beszórkjuk. MIHOVICS JÓZSEFNÉ, NYIREGYHÁZA.

189. **Bohém torta.** 25 dkgr. porcukrot, 6 tojás sárgájával jó habosra keverünk, 2 szelet csokoládét olvasztva és 30 dkgr. mogorót (diót) reszelve hozzáadjuk és jól elkeverjük. Azután 10 tojás habját kanalanként hozzáadjuk és lassan elkeverjük. Két lapban sütjük és a lapokat a következő krémmel megtöltjük: 20 dkgr. vajat 3 tojás sárgájával habosra keverünk, 12 dkgr. porcukrot, 3½ szelet csokoládét hozzáadunk, azután egy kis piritott cukrot, melybe egy boros pohár igen erős feketekávé öntünk, ezt jól összekeverjük és még 15 dkgr. diót vagy mogorót hozzáadva megtöltjük vele a tortát és be is vonjuk. TOMORY ZOLTÁNNÉ, SZABOLCS.

190. **Non plus ultra.** 25 dkgr. liszt, 25 dkgr. vaj, 3 tojás sárgája 3 kanál vaniliás porcukor. Ezeket összegyúrni, kétfok vékonyra kinyújtani és kis pogácsa formában kiszúrni. Azután 25 dkgr. porcukrot 2 tojás kemény habjába keverni és ebbe egy kevés citromlevet csavarni. Ezen keverékkel a kis pogácsákat bekenni, tepsibe megsütni szép világos-sárgára és ha megsült, kettőt lekvárral összeragasztani. TOMORY ZOLTÁNNÉ, SZABOLCS.

191. **Csokoládés gesztenye.** Főtt és szitán áttört gesztenyéhez annyi vaniliás porcukrot elegyítünk, hogy jó édes legyen. Gesztenye nagyságú golyócskákat alakítunk belőle. Ezeket egyenként baltenyerünkbe tesszük. Tenyerünköt kissé felhajlítván, jobbkézrel a gömböcskéket megnyomjuk. Így egyik fele kissé domború, a másik lapos lesz, mint a természetes gesztenyénél. Ezután egyik felől megcsúcsosítjuk, az átellenes végén pedig kissé meglapítjuk. Gyenge, langyos sütőben megszáraztjuk. Ha megszáradt, a lapos végénél vékony pálcikára szúrjuk, csokoládémázba mártjuk, úgy, hogy a pálcika körül egy kis rész máz nélkül maradjon. Azután tésztafürtö likacsba állítva, megszáraztjuk. LAKOS IMRÉNÉ, SZÉCSÉNY.

LEGFINOMABB HÓFEHÉR

TÜKÖRFÉNYES

Gallértisztítás

10 darabon felüli mennyiségnél 2000 K helyett

DRB-KÉNT 1500 KOR.

HUNYADI GŐZMOSÓGYÁRBAN

Budapest VIII., Kisstáció-utca 5. szám.

Bodó-kávéház közelében (Baross-utca mentén).

PAPLANT, MATRACOT, ruganyos ágybetétet a legjobb kivitelben és a legolcsóbban készít

Göbbs Gábor paplanosmester

BUDAPEST, I. kerület, Korona-utca 8. szám. Krisztina-tér mellett.

MIT FŐZZEK?

- November 21, szombat:** Barna kenyérleves, vesepecsenye gombával, burgonya körítéssel, uborka, gyümölcs. — *Vacsora:* Őz filé tükörtőjas körítéssel, mustárral, alma.
- November 22, vasárnap:** Vágottka leves, vajba sült karfiol tejfellel, töltött csirke, sültburgonya, káposztasaláta, faágtorta, gyümölcs. — *Vacsora:* Libamájpástétom aspikkal, tartármártással, dunaföldvári Jackó-féle sajt, gyümölcs.
- November 23, hétfő:** Húsleves csepegtetett tésztaival, velő pirított kenyérrel, főthús rizskörítéssel, céklamártás, magyar kifli. — *Vacsora:* Fasirozott pogácsa tejfelesen, burgonyapüré, alma.
- November 24, kedd:** Karfiolleves, borjúláb kirántva, paraj; diósszelet. — *Vacsora:* Pirított borjúmáj petrezselymes burgonyával, uborka, körte, alma.
- November 25, szerda:** Gombaleves vajas galuskával, gombolyú felsál, párolva, sárgarépa körítéssel, piskótatekercs. — *Vacsora:* Nyúlporékolt, főttgesztenye.
- November 26, csütörtök:** Lebencsleves, rakottkáposzta, gesztenyepüré. — *Vacsora:* Bécsiszelet vékony szeletekbe süttöt burgonyakörítéssel, alma.
- November 27, péntek:** Halles, tok szeletekben sütve. burgonyasaláta, túró torta, alma. — *Vacsora:* Héjában sült burgonya vajjal, Manninger-sajt, vegyes gyümölcs.
- November 28, szombat:** Savanyú tüdőleves, párolt libamell, kalarábéfozelék, lekváros dereje. — *Vacsora:* Szalonka sütve, áfonyával, vegyes gyümölcs.
- November 29, vasárnap:** Szárccsaleves, apró burgonyagombóccal, sült kacsá, sült burgonyakörítéssel, cékla, uborka, csokoládétorta makkakrémmel töltve. — *Vacsora:* Pirított kacsamáj, kacsaprórlék rizszel, gesztenye, alma.
- November 30, hétfő:** Burgonyaleves. túróscsusza, vegyes gyümölcs. — *Vacsora:* Apró hal sütve, pálpusztai sajt, alma.

SAJTSZÜKSÉGLETÉT legolcsóbban a termelőnél szerzi be.

Elsőrendű kövér **3 kilogrammos karikákban.** Megrendelhető: **MANNINGER E. tejüzem, Rábcakapi, u. p. Markotabödöge, Győr-m.**

KOLDUS-DAL.

*Halálos gúnnyal kikacagtalak,
Hogy eltakarjam könnyes, fáradt lelkem,
Míg vonaglik a kínban, győtrelemben.*

*Véres szívedre rátapostam én,
Bár úgy égette táncos, könnyű lábam,
Mint hogyha térdig járnék tűzсарátban.*

*Pusztító méreg voltam én neked.
Halvány erédbe felszivódtam lopva,
Hogy megöljem a lelkedet orozva.*

*Volt rá jogom, hogy összetörjelek:
Valaha engemet is összetörték —
Porig aláztak; vérig elgyötörték . . . NIL.*

Háztartás.

A cseléd a konyhában.

A cselédet rá kell szoktatni, hogy konyháját kifogástalanul tisztán és rendben tartsa. Oktassuk ki, hogy mindent biztosan és erősen megfogjon, akkor nem fog sok kárt tenni és nem tör el lépten-nyomon valamit drága edényeinkből. A keze és a ruházata mindig tiszta legyen a konyhán is. Mikor mosogatás után konyháját kitakarítja, tisztogassa ki a tűzhelyet is és készítse elő a fát és szenet abba úgy, hogyha főzni akar, csak alá kelljen gyújtani, azonban petroleummal, vagy égőszeszszel ne engedjük alágyújtani.

Ügyeljünk, hogy a cseléd tisztán és rendesen mosogasson. Először is az étkezőszerkeket, kést, villát, kanalakat mossa el az e célra minden házban készletben levő mosogatóban.

Tanítsuk meg, hogy a kést sohasem az élével, hanem mindig a fokával húzza végig a törőlőruhá. A konyhakötény mindig előtte legyen a konyhában. A főzőedényre ráégett ételt ne engedjük lekaparni. A legtöbb leány a körmével kaparja, más pedig késsel esik a zománcos edénynek és ezzel tönkreteszi. Ha forró szósdásvízben elmosta az edényt, tegye azonnal hideg öblögetőbe. Először mindig a csészéket és kis tányérokat mosogassa, aztán a nagy tányérokat és tálakat. Csak ha ezeket előblögette, eltörülgette és behordta, fogjon a főzőedény elmosásához.

Mosogatás után mossa el a mosogató-edényt is, takarítsa ki a konyhát, aztán mosakodjék meg és öltözzön más ruhába s úgy kezdjen délutáni munkájához. Arra nagyon kell ügyelnünk, hogy a cseléd ápolja kezeit. Ne csak megmossa, ha valamivel bepiszkolta, de este gondozza, kenje be vaselinnel, mert napközben sokszor babrál hideg- és melegvízben és ettől kezei könnyen kicserepesednek, ami fájdalmas is. Álljon a konyhában egy szegen törülköző és ha kezet mos törülközők ebbe. Van sok cseléd, aki kezeit a konyhatörülőbe töröli, ezt ne engedjük meg. Szoktassuk a leányt arra, hogy főzősközben minél kevésbé piszkítsa be a kezét. Még a szárnyasok felbontásánál is vigyázhatunk, hogy ne vérezzük be magunkat csuklóig. Meg kell a cselédet tanítani, hogy ujaival dolgozzék és ne egész kezével nyuljon a szárnyasok belsejébe, így aztán tiszta marad a keze és nem piszkolja el a törőlőruhát.

Ha maga főz a ház úrnője, akkor a cselédnek kell az előmunkálatokat elvégezni: zöldséget megtisztítani, burgonyát hámozni, baromfit leölni, megkoppasztani, cukrot törni, a mazsolát, aprószőlőt megtisztítani, a tepsit kikenni, az ételeket megkavarni, a hüvelyeset kiszemezni stb. A zöldség-hulladékot, burgonyahéjat mindig papirosra szórja és ne a földre. Némelyik cseléd, még kitanult szakácsné is, olyan hanyag, hogy a zöldséget maga elé kaparja le a földre, aztán míg főz, azon a szeméten jár-ke a konyhában. Az a nedves hulladék persze a cipője talpára ragad és így behordja az egész konyhát, sőt ha esetleg be kell mennie a szobába, még azt is; el is csúszhatik a szeméten és kárát vallhatja hanyagságának.

Sohase kóstoljon a cseléd a főzőkanállal. Tartson e célra külön egy kanalat egy tányéron és helyezze azt kóstolás után oda vissza.

Tálaláskor ne fogjon meg semmit a kezével. Vegye balkezebe a villát, azzal emelje ki a pecsenyét a tepsiből vagy lábasból; tegye a deszkára és úgy szelgetelje fel a jobb kézben levő késsel. Ha a főzőedényt leemeli a tűzhelyről, mindig ruhával fogja meg a fülét, mert a forró edény megégeti a kezét, de néha ki sem bírja a keze a meleget és akkor könnyen elejti.

SÓSBORSZESZ-SZAPPAN

A legideálisabb pipereszappan. Vigyázzon a zöld csomagolásra.

BRÁZAY-KÉSZÍTMÉNY!

Gombaleves tojással. A csiperkegombát, ha a szárát leszedtük, sok-sok vízből kimossuk. Ekkor készített rántást petrezselyemzölddel, felöntjük vízzel, megsózzuk, teszünk közé egy késhegynyi borsot és a gombát, ha megfőtt; két egész tojást összeverünk és belekeverjük a levesbe. Adhatunk hozzá pirított zsemlet.

Hideg előétel. Egy szép süllőt, körülbelül egy kg. súlyut, zöldséges ecetes vízben félóraig főzzük. Ez alatt egy libamájat szépen megsütünk, valamint két csirkét is. Majonézt készítünk. 6 főtt tojás sárgáját, 6 kanál jó tejjel, 1 citrom levével, 3 kanál porcukorral egy óráig jól elkavarjuk. A kihűlt süllőt csontjáról vigyázva leszedjük és egy hosszú mély tálra helyezzük, majonézzal leöntve jégre állítjuk. Majd a csirke húsát is a csontokról leszedve a kihűlt hal tetejére halmozzuk és ezt is leöntjük majonézzal és visszaállítjuk a jégre, s újból megfagyasztjuk. A libamáját vékony szeletekre szeljük és a csirkét beborítjuk vele és ezt is leöntjük majonézzal s így állítjuk a jégre vissza. Keményrefőtt tojásfehérjét apró kockákra vágdaljuk és a tál szélét körül rakjuk vele, valamint piros aszpikkal és zöldpetrezselyemmel is körül díszítjük.

Fogas mártással. A fogast legjobb néhány napig hideg helyen állni hagyni, azután megtisztítjuk, felbontjuk, megmossuk és feldarabolva nem sok ecetes vízben megfőzzük. Írósvajjal rántást készítünk, a hallevével felöntjük, citrom levével megsavanyítjuk s egyenként 3 tojás sárgáját adunk hozzá és ezzel felforraljuk. A halat a szokásos hosszú alakú tálra tesszük, zöldpetrezselyemmel és citromszeletekkel díszítjük és a mártással leöntjük.

Fogoly kelkáposztával. Foglyot szalonnával megtűzdelve, 5—6 perc alatt pirítsuk meg és pároljuk az alábbiak szerint: $\frac{1}{2}$ kg. kelkáposztát forró vízben megabálunk, a vizet leszűrjük róla és jól kinyomkodjuk, egy jól lezárható edénybe tesszük, adunk hozzá leveszsírt, 10 dk. húsos füstölt szalonnát, (legjobb a császárhús), 15 dk. kolbászt, sót, törött borsot, sárgarépát, néhány szegfűszeget, hagymát, kevés levest töltünk hozzá és egy óráig pároljuk. Az óra elteltével beleteszük a megpirított foglyot és még egy félóraig pároljuk. A foglyot a tál alá helyezzük, reá helyezzük a kelkáposztát, körül rakjuk kolbással, szalonnával, zöldséggel és a tál karimáját demiglace mártással öntjük kereken.

Karalábé hússal összerakva. A kalarábét késfoknyi vékony négyzög kockákra felvágjuk és zsírban kevés vízzel, egy kis sóval és 3 kockacukorral megpároljuk. Veszünk körülbelül $\frac{3}{4}$ kg. fiatal marhafelsált, vagy disznócombót, megdaráljuk és egy kevés zsírban, ízlés szerint megsóva és 4 kanál vízzel puhára pároljuk. 6 evőkanál rizst sós vízben megfőzünk és szitára töltjük. 12 dk. fehér szalonnát apró kockára vágunk és a kalarábé kivételével a hússal és rizsszel összevegyítjük és ha még szükséges megsózzuk, megborsozzuk. Egy tűzálló porcellántálat a megpuhult kalarábéval kirakjuk, erre teszünk egy sort a hústöltelékből, erre 3 kanál tejfölt, újból kalarábét, húst és tejfölt ahányszor telik. Legfelül kalarábé jön és így tesszük a sütőbe, összeforraljuk és ugyanebben a tálban feladjuk.

Hasé. Hajtogatott vajas tésztát készítünk. Az utolsó kinyújtást kisujnyi vastagra hagyjuk és háromféle nagyságú pogácsszaggatóval kivágjuk. A legnagyobbat az aljának hagyjuk egészben, a legkisebbiknek a közepét egy kicsi pogácsavágóval kivágjuk. A tepsibe a legnagyobbakat rakjuk be, a széleit kenjük meg tojással és erre rárakunk a második nagyságból, ezeket is kenjük meg tojással és erre tegyük a kilyukasztott harmadik nagyságú tésztát és ezt is felül kenjük meg és forró sütőbe gyors tűznél halványpirosra

süssük ki. Külön sütjük ki a kivágott kicsi kerek alakokat, mert ezek a megtöltés után fedőlapnak szükségesegek. A megsült tésztákat kés segítségével egy tiszta táblára szedjük és csak tálaláskor, frissen töltjük meg velő- vagy hústöltelékkel. Egy negyedkiló sertéscombót és egy negyedkiló borjucombót zsírban, kevés vízzel és sóval teljesen puhára sütünk, ha kihűlt, megdaráljuk és egy edényben egy kanál zsírral tűzhöz tesszük, adunk hozzá egy késhegynyi reszelt hagymát, borsot és ha szükséges, még sót. Pároljuk egy kevés ideig és egy tojást hozzáadva, gyorsan összekavarjuk. Ha a tojás megkeményedett a tűzről levesszük és hozzákavarunk két kanál édes tejfölt. A tésztát jó bőven megtöltjük vele, tetejére alkalmazzuk a kis fedőket és tepsibe rakva, meleg helyen tartjuk tálalásig. Velővel a következőképpen töltjük: a velőt vízzel megforrázzuk, hártýáit leszedjük, megvagdadjuk és egy kanál zsírban, só, bors, késhegynyi hagymával pároljuk. 3 tojást ráütünk és addig kavarjuk míg a tojás kissé megkeményedik. A tűzről levéve, tésztába rakjuk. Lehet apróra vágott, forró zsírban, kevés sóval és tejjel összekavart, sovány sonkával is tölteni.

Fácán szendvics. Zsúrkenyeret készítünk és hosszúkás formában megsütjük s ha kihűlt, vékony szeletekre vágjuk. Vajjal megkenjük. A fácán mellét porcellán-mozsárban megtörjük, szitán átpasszírozzuk a hozzá illő vajjal együtt. Adunk hozzá kevés kemény tejszínhabot, sót, fehér borsot és rákenjük a vajas szeletekre.

Lábatlan rigó. Veszünk $\frac{1}{2}$ kg. turót, 4 tojás-sárgáját, 1 evőkanál cukorport, kevés sót, 4 tojásfehérjének kemény habját és annyi lisztet, hogy közepes keménységű tésztát nyerjünk. Forró zsírba kanállal kiszagatjuk és vaniliás cukorral behintjük.

Crémek. Jeges-csokoládé. Egy liter tejhez vegyünk 24 deka cukrot és tegyük oda főni egy nagyobb edénybe. 26 deka porcukrot 8 tojás-sárgájával habosra kavarnak, adjunk hozzá 30 deka puhított csokoládét és kavarnak simára, majd 4 evőkanál hideg tejjel hígítsuk föl és a fővő tej közé öntsük és folyton kavarnak, 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.

Éléskamra.

Vadhús eltartása. A szarvas, őz, nyúl húsát aludttejben hónapokig is eltarthatjuk anélkül, hogy megromlana, ha az aludttejet mindannyiszor, ha a hústól véressé lett, megújítjuk. Ezt körülbelül minden három-négy napban kell megújítani, mert ennyi idő alatt szokott bekövetkezni, Mielőtt azonban a húst friss tejbe tennénk, friss vízzel alaposan meg kell mosni. Az így eltett hús még akkor is élvezhető lesz, ha szállítás következtében esetleg romlásnak kezdett indulni. A ragoutnak használt vadhúst azonban nem szabad így konzerválni, azt ecetpácba kell tenni.

Hogy gondozzuk a befőttet? A befőttet egész télen olyan helyen kell tartani, ahol friss levegőt is kaphat. Többször meg kell nézni s ha apadás lenne, cukorlével fel kell tölteni. Ilyenkor nagyon jó egy kis arrakot tölteni hozzá. Rumba, vagy szaliciloldatba mártott hártýapapírral újból bekötjük.

Mivel tisztítjuk a zavaros liqueurt? A zavaros liqueurbe, körülbelül egy literbe, egy késhegynyi talkumport teszünk, jól felrázzuk, filtráljuk és nemsókára kifogástalan lesz.

Hogy tartjuk el a diót? Télire eltenni csakis jó száraz diót lehet, mert különben megpenészedik és avas lesz. Ha a dió nem száraz, tűz fölött, mint a patogatott kukoricát, meg kell rostálni, vagy füstre tenni a sonkafüstölőbe. Így jól eltarthatjuk a diót.

A szekrények tisztántartása. A szekrényeket kétszer-háromszor egy évben egészen ki kell rakni és belől-kívül jól kitörölni és megfigyelni, hogy ne legyen rajtuk nagyobb repedés, melyen keresztül a por behatolhat. Sok helyen látjuk a szekrényeket papírral kiragasztva, ez éppen nem jó, mert ha nincsen egész tisztán tartva, neveli a hernyókat és az egereket is csalogatja. Egy tisztán kitörölt, repedés nélküli szekrényben molytól ne féljünk. A repedéseket fadarabbal, vagy sűrű olajfestékkel kell kijavítani. Ha ennivalót tartunk egy szekrényben, annak belső deszkáit hetenkint suroltatni kell; a jegesszekrények bádogrészeit még szappanos vízzel kell lemosatni. A faladék, amelyekben a szennyes fehéreműt szokták elzárni, mindig tárva-nyitva legyenek, ha üresek.

A kenyér az ó-korban.

A kenyér a régi népek életében sokkal nagyobb szerepet játszott, mint manapság. A régi görögöknél a kenyér volt az étkezés leglényegesebb része, míg a mai világban már csak mellékes szerep jut neki. A hősi korban a hősök csak kenyérral és hússal táplálkoztak és a húst sütés közben sóval és liszttel hintették be. Mint a múzeumokban megőrzött kézimalmok mutatják, a kenyérhez szükséges gabonát azokkal őrlték meg a rabszolgák és a lisztből aztán a konyháknak egy erre a célra berendezett részében kenyeret sütöttek. A kenyér, mint a mindennapi élet egyik legszükségesebb tényezője, a homéri időkben nagy becsben állott. Ha vendég érkezett a házhoz és a gazda különös figyelmet akart iránta tanúsítani, azonnal kenyérral kínálta meg. A jó öreg Homérosznál legalább ezt olvassuk, amikor elmondja, hogy hogyan vendégelte meg Alkinoasz király a hozzá érkezett Odüsszeust. Természetesen a homéri időkben a húst sem vetették meg, amely szintén szükséges az életfentartáshoz. Csakhogy míg a még régiebb korokban az emberek egészen a vadállatok módjára, pusztán csak hússal táplálkoztak, most kenyeret is ettek hozzá, ami a civilizációnak egy lépéssel való előrehaladását jelenti. Későbbi is, a történelmi Hellasz fénykorában, jelentős szerepe volt a kenyérnek. A nép úgyszólván csak kenyérral táplálkozott, de az előkelő körök sem vetették meg. Ez utóbbiaknál a kenyér, bizonyos módon elkészítve, csemege gyanánt is szolgált, de hogy hogyan készítették, arról nincsenek határozott adataink. Érdekes, hogy a spártaiak csak bizonyos különös alkalmakkor ettek gabonakenyeret az ebédnél. Solon elrendelte, hogy az állam költségén eltartott polgároknak csak a ritka, nagy ünnepeken adjanak kenyeret.

A köztársasági Rómában az volt a szokás, hogy minden család maga sütötte a használatára szükséges kenyeret és ez a szokás még a császárság korában is fennmaradt, bár a sütők száma igen nagy volt Rómában. Minden római házban a konyha mellett egy sütőhelyiség is volt, amelyet „pistrina“-nak, malomnak neveztek, mert a lisztet is ott őrlték. Egész Róma bukásáig molnárok (pistores) is neveztek a pékeket, bár a pékés molnármesterség régóta különvált egymástól. Háromféle péket különböztettek meg Rómában: a fehérkenyér- vagy gabonakenyér-sütők, akik a közönséges, mindennapi használatra szánt kenyeret készítették; a tejespékek, akik süteményeket készítettek és a cukrázók, akik a tortákat és cukrászsüteményeket állították elő. Athénben azonban

nem háznál sütötték a kenyeret, hanem, mint ez némely vidéken ma is dívik, asszonyok sütötték a piacon és mindjárt el is adták. Azonban ezeknek az asszonyoknak gonosz nyelvük miatt igen rossz híruk volt a görögöknél. A császári Rómában a magánsütődéken kívül állami pékműhelyek is voltak, akik a legszegényebb néprétegek szükségleteit elégítették ki. A római sütőkemencék nem sokban különböznek a maiaktól. Pompejiben néhány év előtt egy egészen jókarban fennmaradt sütőkemencét ástak ki, amelyben még volt néhány összeszáradt kenyér, amelyeken még a pék neve is rajta volt. Ezek a kenyerek kerekalakúak voltak és körülbelül egy kilogrammot nyomtak. Ha meggondoljuk, hogy a sütésnél manapság milyen óriási mennyiségű vaját használnak, csodálatosnak tetszik előttünk a régiek ellenszenve a vaj iránt. Sem a görögök, sem a rómaiak nem használták a vaját élelmicikk gyanánt, hanem csak gyógyszerül. És ami legfurcsább, nemcsak belsőleg alkalmazták, hanem külsőleg is, tapaszt gyanánt.

Mosás, tisztítás.

Gyapjúruha mosása. A világos gyapjúruha elég gyorsan bepiszkolódik, mert bolyhos felületébe beleragad a por és a korom. Másként kell mosni, mint a mosóruhát, mert könnyen összemegy a mosásban. Először is alaposan ki kell belőle verni és kefélni a port és sarat. Ekkor egy darab enyhe szappant (szóda nélkül) egészen apróra kell vágni, egy liter forróvízben felolvasztani, hozzáadni egy evőkanálnyi szalmiákszeszt, ugyanannyi tisztított terpentinolajat és ugyanannyi tiszta borszeszt. Blúz vagy kiskabát ebbe beáztatható, de nagyobb darabokat, például férfikabát, szoknya stb. nem ázik el benne, ezt tehát fehér ruhával betakarva asztalra kiterítik és a folyadékba mártott tiszta kendővel ledörzsölik. Majd tiszta, puha kefével, melyet szintén a folyadékba mártottak, csikongként jól átdörzsölik. A ruhadarab nem veszti el eredeti formáját és ha félnedves állapotban a balfelén kivasalják, olyan lesz, mint az új.

Keztyűmosás. Fehér szarvasbőrkezytűt langyos szappannal mosunk, melybe pár csepp szalmiákot és néhány csepp glicerint adunk, a második szappanos lében már nem adunk szalmiákot, csupán glicerint, aztán tiszta ruha közt kinyomjuk a nedvességet, a kezytűt felfújjuk, árnyékos és pormentes helyen megszáradnának, a kezünkre húzzuk és tiszta kendővel dörzsöljük szárazra. Csak enyhe, szódamentes szappan veendő a mosáshoz. Célszerű a kezytűt viselés közben, valahányszor levetjük, kis friss kenyérbéllel megdörzsölni, akkor ritkábban kerül sor a mosásra.

Nyersselyem mosása. A blúzokat langyos szappanlúban kell kimosni, minden dörzsölés nélkül, csak inkább meg kell gyúrni és nyomkodni a szövetet. Tiszta, langyos vízben kell kiöblíteni, aztán zselatinos vizen keresztülhúzni. A baloldalon kell kivasalni, közben kis nedves ronggyal végigsimítani, ez jobb, mintha befecskendezik. Éppen úgy mossák a nyers selyemingeket is, de legbiztosabb, ha a szappanlúgot szappangyökérből, vagy Panama-kéregből főzik.

Zongorák, pianinók, világmárkák részletre vásárolhatók, eszerelhetők Mindenféle javításokat, hosszú zongorák levágását, hangulását részletre vállalom. művésziesen. Telefon: 56-76 **KERNÁCS** Budapest VI, Szerecsen-utca 33. szám

Dr. Szlávikné gyógykozmetikai intézete orvosi közreműködéssel elvált minden nemű archibák kezelését, arcápolást, hajszál és szemölcs eltávolítását. Budapest, VIII. kerület, József-körút 47. szám. I. emelet 5.

Egy kis társasági pletyka.

— Telefonjelentés. —

— Halló! Rendben van, fiam, egy viccet hajlandó vagyok meghallgatni! De csak egyetlen egyet! . . . Pláne a néger-operett-társulattal összefüggésben?! Halljuk! Szóval: a néger bonviván összevész a feleségével, a néger primadonnával. Hajbakap vele. Kérdés: Mit csinál egy néger, ha hajbakap a feleségével? Felelet: Ritkítja párfját! . . . De most már másról beszéljen, fiam, mert aztán én is ritkítani fogom magát, de úgy, hogy nem köszöni meg! . . . Végre megkezdődött az Országos Kaszinó téli szezonja is. Nem értjük azonban, hogy mért kellett ehhez a mulatsághoz a Parisien Grill jazz-bandje és görlicéi. Nem lett volna szebb a szép cigány-muzsika? Nem lett volna stílusosabb, ha az Országos Kaszinó pompás termeiben a magyar hölgyek és magyar urak magyar nótaszó mellett vigadtak volna? . . . Hazakerkezett „román” területről a mi drága nótaköltőnk: Fráter Lóránt is. Boldogan üdvözljük és meg vagyunk róla győződve, hogy a megszállott területen a legeredményesebb propagandát mégis csak ő végezte, csodálatosan szép magyar nótáival. . . Ezt előre tudtuk. A mi magyar képzőművészeink kölföldön is babért és dicsőséget szereznek a magyar névnek. Pláne, ha Rudnay Gyuláról, Zádor Istvánról, Szőnyi Istvánról és Varga Nándorról van szó. London mindig megbecsülte a művészi értéket, még akkor is, ha magyar műalkotásokról van szó. . . A Fővárosi Operettszínház „Miámi”-problemája mégis csak megoldást nyert. Végre tudjuk, hogy ki fogja játszani a Jacobi-operett főszerepeit. Eddig ugyanis a próbatáblán Honthy Hanna neve volt kiírva, a színház Lábass Jucit és Biller Irént hirdette, tényleg pedig a drága kis Szokolay Olly próbált. Most aztán Lábass Juci megvált a színházról, a főszerepeket tehát Petrás Sári és Biller Irén fogja játszani. Aki ebből a sok össze-vissza hírből kiismeri magát, az minden kereszt-rejtvényt meg tud fejtani. Mi csak azt sejtjük, hogy a sok komédia következtében a „Miámi”-nak feltétlen sikere lesz. . . Ezzel szemben Honthy Hanna fogja játszani az új Hevesi-Drégely darab főszerepét. Találós kérdés: melyik művész, melyik szerepet és melyik színházban fog játszani? . . . Eugenie Carlos Martinez Travares, portugál követ, ünnepélyes kihallgatáson volt a kormányzónál. Ehhez nem fűzünk semmi kommentárt. Majd inkább a követ úr egy-két hónapos működése után. . . A Katolikus Kör „hétfői esték”-et rendez. Feltétlenül nivós és jól sikerült esték lesznek. Csak egytől félünk: ha ez így tart még sokáig, ha minden felekezeti-csoport, sőt kisebb társaság külön-külön, önálló vigaságokat fog rendezni, akkor nem lesz más, mint hegyen-völgyön lakodalom. Talán már itt volna az ideje, hogy a keresztény rokon-célú körök, végre mégis csak közeledjenek egymáshoz és egyesüljenek egymással. Mert ez a sok „Kör” és egyéb „társasjáték” nem vezethet jóra. . . A gyermekotthon: Balás Béláné és Földváry Emma vezetésével minden kedden, 5—8 ig jótékony célú táncdelutánt rendez az Országos Kaszinó nyilvános éttermében. Szegény, nyomorgó, árva gyermekek sorsa jó kezekben van letéve. Biztos, hogy sivar szobácskájukba be fog tűzni a jótékony nap sugarára Balás Béláné és Földváry Emma jóvoltából. . . Na, jó, még erről is beszélhet! A filmpiac legnagyobb szenzációja az új Norma Talmadge-film „Itél a tenger!” Szenzációs hírek előzték meg a bemutatóját. Biztos, hogy Norma Talmadge nagyszerű művészlátása olyan alakitást fog produkálni, amely előtt a kritika meg fogja hajítani zászlóját. . . Elég! Majd a jövő héten! Csak nem képzeled, hogy a kagylót egy óráig

fogom tartani? Ha még van valami fontos hire, írja le és küldje el levélben — a jóléti hivatalnak. Maga pedig öt percen belül jelentkezze a redakcióban, mert el kell mennie a „Fehér Rózsa”-estre. . . Siessen! A viszontlátásra! . . .

Aki három negyedéves, vagy két féleves előfizetést szerez, ajándékképpen megkapja **a mi naptárunkat.**

Vegyes.

Gyümölcsfák körüli és egyéb őszi teendők a kertben. Igen hasznos munkát végez a gazda, ha a gyümölcsösében a hullott faleveleket — amelyek a legtöbb esetben különféle gombabetegségek áttelelő ágai — a gyümölcsös terület felgerezésével összeszedi és elégeti. Mert bár ezek a levelek élettelenek, azonban az a gomba, amely ezen leveleket megfertőzte, a telet kibírja és a tavaszi kedvező időjárás mellett újraéled, szaporodik, a gyümölcsfákat újra fertőzi és betegé teszi. A jó gazda, aki szereti gyümölcsfáit, feltétlenül eltávolítja drótkéfével a gyümölcsfák törzséről és vastagabb ágairól az elszáradt és felrepedezet kérget, zuzmót mohát, hogy ne legyen a sok-sok élősdinek búvóhelye, téli takarója.

Elengedhetetlen teendője a gazdának e hónapban az is, hogy a gyümölcsfáit lássa el a szükséges hernyóenyves övekkel, hogy a gyümölcsfáit a téli araszolók ellen megvédje.

Ha jövő év tavaszán óhajtanánk gyümölcsfát ültetni, ezen ültetéshez a szükséges gödrök kiásását meg lehet kezdeni. Az oltáshoz szükséges oltóvesszőket már most szedjük meg, valamint a ribizke és köszméte kiérett vesszejét is szaporítás végett.

Majd a gyümölcsös, vagy legalább a gyümölcsfák kerülete alatti talajnak mély, hantós felásását és trágyázását is végezhetjük e hónapban, hogy visszaadjuk talajunknak azt, amelyet gyümölcsfaik az idej fejlődéssel, terméshozammal elvontak.

A konyhakertünkben felszabadult területeket mélyen ássuk fel és gondosan szedjük ki az ásás közben felvetődő pajort, drótférget, bábót stb. B. GY.

A tüsszentésről. A tüsszentés eredetét Prometheus vezeték vissza. Amikor ez ugyanis agyagból egy embert formált és lelket akart belehelni, ellopta a napnak egyik sugarát és ezzel csiklandozta az agyag embernek orrát, mire az tüsszenteni kezdett. Az élet ez első nyilvánulását Prometheus nagy örömmel fogadta és ez időtől kezdve, a monda nyomán, a tüsszentéssel mindig a hosszú életre való kívánságot kapcsolták össze. Aristoteles írja, hogy az orvosok gyakran tüsszentésre ingerelték betegeiket, mert ebben az életerő gyarapodását látták. Az Anabázisban mondják el, hogy amikor Xenophon beszédet mondott hadseregéhez, valaki a közelében eltüsszentette magát. A híres hadvezér ezt nagyon jó jelnek vette. A skótok a tüsszentésből megijövendőlik az időjárást, a Balti-tenger halásza pedig azt vallják, hogy a tüsszentés karácsonyra szerencsét hoz. Skót néphit szerint a gyermek csak addig áll a mindenféle tündérek befolyása alatt, amíg tüsszenteni nem tud. A tüsszentésre való jókívánság eredete, egy talmud tradíció szerint, Jákobig vezetendő vissza. Ő előtte ugyanis az emberek nem betegségekben haltak meg, hanem tüsszentettek egy nagyot és ezzel befejezték pályafutásukat. Jákob arra kérte az Istent, hogy szüntesse be a hirtelen halált és kívánsága teljesült is, de azzal a feltétellel, hogy attól kezdve minden nemzet fia köteles a tüsszentésre feleltől azt mondani: „Isten segítsen”. A magyar ember a „kedves jó egészségére” kívánja a tüsszentést.

Színházi levél.

Nagyságos Asszonyom!

Itt ülök az íróasztal mellett, ceruzával a kezemben — mert a XX. század újság- és levéltírója vagy írógépbe diktál, Nagyságos Asszonyom, vagy pedig, mint jómagam: ceruzával mázolja a sorokat a hófehér papírosra — és kibámulok az ablakon. Csúnya, zuhogó novemberi eső rajzol fekete vonalakat az üvegre. Jó itt, fűtött szobában, Nagyságos Asszonyom és igazán nem irigylem azokat, akik az aszfalttöcsákban kénytelenek lubickolni. Az jut eszembe ilyenkor, hogy milyen csúnya és szomorú lehet a november arrafelé, ahol Nagyságos Asszonyom kastélya áll. Milyen vigasztalan lehet az őszi avar, amelynek minden poézisét elmosta a zápor. Milyen sivár lehet a barna sárban fuldokló országot, amelynek szalagjára még a szekér sem bátorodik ki, legfeljebb ha orvost kell hívni és nem lehet kivárni az idő megváltozását.

Nagyságos Asszonyom, mi itt: a fővárosban, mégis csak valamivel könnyebben viseljük el az őszi záport és mindazt a szomorúságot, amit november zúdit a nyakunkba. A fényben úszó aszfaltos utcákon valahogy mégis csak végig lehet futni, amíg újra fedél alá juthat az ember. Itt mégis csak vannak fényes kávéházak, színházak és egyéb szórakozások, amikbe az ember elmenekülhet november minden szomorúsága elől. Higyje el, Nagyságos Asszonyom, ilyenkor nem vágyok a falura. Ez az egyetlen hónap, amelyet szívesen töltök a fővárosban. Máskor mindig menekülnék a kőházak börtönéből, de ilyenkor, Nagyságos Asszonyom, mégis csak jobb a fővárosban.

Azban nekem színházi levelet kellene írnom, miért is bocsánatot kérek Nagyságos Asszonyomtól, hogy az ősz, helyesebben: a november visszájára fordított poéziséről tartottam szabadelőadást. A főszerkesztő úrtól már előre bocsánatot kértem ezért, amit sikerült is elérnem. Most már csak a Nagyságos Asszonyom bocsánata hiányzik, hogy teljes lelki nyugalommal terepszemlét tartsak a novemberi Budapest színházi dsungeljében.

Nagyságos Asszonyom, történt itt, a Vigszínházban, egy olyan bemutatóelőadás, amelyről csak a legnagyobb felháborodás hangján számolhatok be. Fazekas Imre: „Madonna“ című darabja volt ez, amelyet minden nemes lelkű és jóízű embernek vissza kell utasítania. Már a darab címe ellen is vétőt kell emelnünk. Nem tudjuk megérteni azt az izléstelenséget, amely megengedte, hogy egy szimbolikusan fenséges értelmű név takarója és neve legyen annak a bestiának, aki Fazekas darabjának hősnője. Nagyon jól tudjuk, hogy a „madonna“ szónak, olaszul, egész más polgári fogalom meghatározó ereje is van. De a köztudatban ennek a szónak olyan fenséges, szép és tiszta jelentése van, annyira egyetlenegy történelmi asszony sajátjává vált, hogy csak a legnagyobb fokú elvakultság, vagy beteges hatásvadászás használhatja ezt a címet egy érzéki, buja női boudoire selyemfüggönyűl.

Mert Fazekas drámája nem egyéb, mint egy hihetetlenül beteg, erkölcstelen és rossz asszonyteremtés fotográfia, azonban úgy szervirozva, hogy a publikum a bűn magasabbrendűségét magyarázza ki belőle. Tagadjuk, hogy ilyen asszony valaha is volt, vagy van a világon. Ez az olasz nő az összes elképzelhető asszonyi bűnök kvintesszenciája, egy romlottság-szobor, amelynek erkölcs-telensége mellett csak alacsonyrendűsége nagyobb. Nem értjük Fazekas Imrét, hogy egyébként értékes írói talentumát ilyen cél szolgálataiba állítja és le akarván sülyedni a legalacsonyabbrendű tömegösztön színvonalára, saját magát mocskolja be a sárral. Mi a közönség nevében tiltakozunk ez ellen a darab ellen. A mi tiltakozásunkat

már a premier közönsége is aláírta, meglehetősen hűvös fogadtatásban részesítvén a darabot. Az előadásról azért nem írunk, mert a színészek olyan feladatok elé kerültek, ami ellen tulajdon jóízűségük tiltakozott. De a színház vezetőit nem értjük. Ennyire lebecsülik saját közönségüket, vagy ennyire minden kritikai érzék nélkül vannak?

Minthogy valami derűs dologról is be akarok számolni Nagyságos Asszonyomnak, megemlítem a Teréz-körúti Szinpad új műsorát. Ötletes, friss, vidám: Nagy Endre pompás humorának virágai. Csak Salamon Béla színjátszása esik ki ebből az izléses keretből. A Folies Caprice-ban talán megfelelne, de itt túlságosan vaskos és elviselhetetlen.

A Royal Orfeum műsora is szenzációs. A külföldi artistaszámok a világ akármelyik varietéjének büszkesége lehetnének.

A Renaissance Színházban néger operett-társulat vendégszerepel. Nem baj. Legalább jól elkészülhet a színház legújabb bemutatójára: Zágon István „Mariká“-jára.

A színházi állapotokra jellemző egy epés színházi kritikus megjegyzése:

— Bemutató van. Több is, amennyi elég volna! De mikor lesz már az első, igazi siker?

A legközelebbi bemutatóig — nem merem azt írni, hogy az „első sikerig“ — hódalattal csókolja kezét hű krónikása:

ALEX.

Terjessze lapunkat ismerősei körében!



BOTÁR arcápolási intézete, Budapest, VII., Erzsébet-krt 34. Cég fennáll 15 éve

Hajeltávolító

Ravissant hölgyek részére elismerten a legjobb, kezelése egyszerű, nyomot nem hagy hátra. Ára 40.000 korona.

Hajnövesztő

hajhullás, őszülés ellen. Az eredmény meglepő. Ára 50.000 korona.

Szeplőellenkenőcs

felülmulhatatlan szer, hatása meglepő.

Nőknek nélkülözhetetlen a



Sikerült

óriási tömeg megvétele folytán az árakat lenyomni!

Tramella

nehéz selyemharisnya . . . **78.000**
1^a cérnafátyol harisnya,
divatszín **46.000**

HEILIG HARISNYAHÁZ
KAZINCZY-UTCA 7

REGÉNY.
Kanáry Zoltán.

Írta: Ráskay Ferenc. 45. folytatás.

— Nem, Panni kiasszony! Az én adoptálásom nem függ ettől a bécsi úttól. De ha így lenne is, ilyen nagy szavakkal akkor sem dobálódznék. Csak azt akartam mondani, hogy ha megbocsát, így szólnék Bécsben a nagybátyámnak: Mentsen fel, könyörgöm, a fogadalmam alól, mert a Retyezát tájáról Pestre sodort a világháború vérzivatarja egy drága kis pinyókét, akinek a tekintete, hangja nekem mindenekfelett kedves.

Panni elfordította a fejét de hagyta, hogy Zoltán megfogja a kezét.

— Nos, megbocsát? Hisz nekem?

— Igen, — suttogta Panni.

— Szóljak a nagybátyámnak?

— Próbálja meg! — tört ki mélyről jött sóhaj a székegy pinyóke torkából.

... Épp ekkor érte utól Röghyné az elvonult fiatalokat.

— Vissza, vissza! Kanáry úr búcsúzni akar.

Borcsa és Bonthó megfordult.

— Mondja, Bonthó úr, de kertelés nélkül, Panni és az ön barátja ismerték már egymást? — állta el e kérdéssel Bonthó útját az özvegy.

Borcsa hirtelen karon bökte párját, de későn, mert ez már kikottyantotta:

— Hogyne!... De az istenért, el ne áruljon!... Nézze csak, már jönnek is.

Csakugyan Panni és Zoltán lépdelt feléjük, az autó meg lassudan a nyomukban.

— Bocsánat, de időm most már igazán lejárt, — mondta Zoltán. — Tehát a viszontlátásra!

— Utazzék jól! — szólott Röghyné.

— Köszönöm, hogy Bonthónak az a bizonyos rossz tanácsot adta és hogy azt a bizonyos fogadást elvesztette — komédiázott kedvesen Borcsa.

— Vigyázzon magára! — suttogta Panni.

— És ha visszajössz, ismerd ám meg a szegény embert! — boxolt egyet Bonthó a barátja hátába.

— Csak aztán, hékás, most már itt ne hagyj ám a kalapodat! — ült be az autóba Zoltán, szemében a lélek tiszta derűjével. Csupa jó érzés volt: elintézte Bonthó dolgát. No meg: egy kicsit saját magáét is.

Még egy általános nagy kölcsönös köszönés, minden jó kívánság és Zoltánnal az autó elrobgott.

Épp jókor, mert már nem bírta volna tovább az alakoskodást Röghyné előtt.

Hiszen ha sejtette volna, hogy Bonthó a titkát elkotyogta! És hogy Röghyné, amikor magukra maradtak, Borcsa és Bonthó mögött belekarolt Panniba és ellentmondást nem tűrő hangon így szólott:

— És most elmondod szépen, mikor és hol ismerkedtél össze azzal a Kanáryval?!

— Én anyikám?

— Nem is a retyezáti kis kápolna!

— Hát jó... anyukám... ha már tudja... de várja meg, amíg lefeküdtünk. Majd a sötétben elmondok mindent, úgy, ahogy volt.

— No, addig várhatok.

Maga se tudta, mért, de özvegy Röghynének az a súlyos aggodalma támadt, hogy a szabadságtéri tejszarnokot válság fenyegeti. A kiszolgáló személyzetet, Borcsát és Pannit, máris sürgősen ki kell cserélnie. És az sem lehetetlen, hogy magán a tejszarnokon is túl kell adnia, nehogy leányainak szégyenkezniök kelljen, ha minden úgy történik, amint azt e pillanatban anyai szíve szövífonja.

XXIII. Két madár egy fészekben.

Hogy úgy is történjék, ez már Kanáry Zoltánon aligha múlik. Teljesen ellepte, hatalmába kerítette a boldog érzés, hogy sorsát Panniéval összekapcsolhatja.

Mi állhat útjába? Az öreg?

Amikor hálókocsijában — jó borraló fejében egy teljes fülkéhez jutott — végignyúlt és erre gondolt, egyáltalában nem látta tragikusnak az öreggel való konfliktusát. Igaz, a levélben nem írta, hogy eláll a nőtlenségi követelésétől. Ám az egész levélnek a hangja még a rokoninál is több volt: emberi! Úgy hogy nem volt kétsége: simán fog menni minden. Vagy ha mégsem, sarkára áll. Ha kell, odavágja az egész adoptálást.

Jó, mély álomba zótykólta a vonat és frissen, jókedvűen érkezett meg Bécsbe.

Ment egyenest a szanatóriumba.

A portásnak megmondta, kit keres.

A császárszakállas, ősz portás rögtön felelni akart, de hirtelen elnémult, belénézett Zoltán arcába, mintha vizsgálna rajta valamit, Zoltán türelmetlenné lett. Megismételte:

— Báró Kanáry Rudolfot keresem. Pár nap előtt...

— Igen, igen, megértettem... de előbb azt tessék megmondani, hogy rokona-e az úr?

— Az unokaöccse vagyok.

— Igen? Na persze! Akkor tessék az inspekciós doktor úrhoz fordulni. Itt balra a földszinten, mindjárt az első ajtó. Mondja meg ő!

Zoltán fülének gyanusan csengett ez.

— Talán csak nincs valami baja?

— Kérem... én csak portás vagyok... Majd a doktor úr!

Ros sejtelmek fogták el Zoltánt. És még az orvosra is várnia kellett néhány percig.

Az orvos aztán meg is mondta a valót. Minden szava kalapácsütés volt a szíven: Nagybátyját még az előző este újabb szélütés érte és meghalt, anélkül, hogy eszméletre tért volna.

A velencei denevér öt évéből még öt nap sem jutott ki neki.

Két gyötrelmes nap következett. Zoltánnak Bécs teljesen idegen volt. A magyar követség nélkül nem is tudta volna megtenni mindazt a sok és bonyolult intézkedést, amik szükségesek voltak ahhoz, hogy nagybátyja holttestét haza, Budapestre szállítsák.

A követség útján tétette közzé, még a holttest hazakerkezése előtt, a pesti lapokban a következő hirt is:

— (Báró Kanáry Rudolf a rokkantaknak.) Bécsben hirtelen meghalt báró Kanáry Rudolf 73 éves korában. A hosszú idő óta visszavonultan élő báró még életében kifejezte óhaját unokaöccse és általános örököse, Kanáry Zoltán előtt, hogy a budai palotája, kellő átalakítások után, a világháború magyar rokkantjainak otthonává legyen. Ezt a palotát az teszi majd különösen alkalmassá erre, hogy pazarul berendezett fürdője van, szinte páratlan hatású gyógyvízzel...

Amikor Bonthó elolvasta ezt a hírt, sietett vele Röghyékhez.

— Kiváncsi vagyok, megtartja-e Zoltán a fogadalmát? Mit gondol, Panni?

Bonthó kérdésének ugrató éle volt, de Panni nyugodt maradt, és a világ legártatlanabb hangján kérdezte:

— Melyik fogadalmára gondol?

— Tudtommal csak egyről lehet szó. A nőtlenségiről, amit bárói nagybátyjának tett.

— És a másik, amit nekem tett?!

Bonthó szájtátva bámult rá.

— Magának is tett fogadalmat? Mikor?

— Mielőtt elutazott volna. Azzal a fogadalommal vett búcsút tőlem, hogy nagybátyjának egy retyezáti pinyókéről fog beszélni, akivel, török-szakad meg akarja osztani a Kanáryak fészket.

(Vége.)

TANÁCSOT KÉRNEK

163. Kedves Asszonytársaim! Egy szerencsétlen asszonytársuk kér tanácsot és segítséget. Az uram a végtelenségig kihasználható, jólelkű ember, aki egy könnyelmű társaságba került, anyagilag tönkretették, talán ha nem lesz módjában ügyeit némi részben rendezni, úgy akkor erkölcsileg is tönkre megy. Adjanak tanácsot, mit csináljak? Igaz, hogy velem gyakran gorombáskodott és semmibe sem vett, de nincs lelkem elhagyni, elhatároztam, hogy dolgozni fogok érte, hogy megmentssem.

Kérem Asszonytársaim, hogy akiknek módjukban áll, juttassanak valami keresethez, hálásan megköszönöm. Üzletek részére is szívesen kézimunkázom. Egyben kérem szerkesztőségem tanácsát és segítségét.

„Egy vidéki előfizető.”
(Miután nem méltóztatott velünk a címet közölni, így akciót indítani nem áll módunkban. *Üdv. Szerk.*)

164. Kérem t. olvasótársnőimet, közzöljék velem lapunk útján, hogy nehéz, sőtétkéik gyapjúsövetből pecsétet mivel lehet kivenni. Előre is nagyon köszöni „Vidéki előfizető, Derecske.”

165. Nem tudom megérteni, hogy egy néger operett-társulatért, ha még olyan érdekes is, annyira tud lelkesedni a magyar főváros közönsége, hogy még meg is kellett hosszabbítani a vendéjátékukat. Amint olvasom: alaposan felemelt helyárák mellett játszanak. Úgy látszik Pesten már mindenki boldog és mindenki jól érzi magát, különben hihetetlen volna ez az egész lelkesedés. Talán Szerkesztő Úr meg fogja nekem magyarázni ennek az okát, mert én képtelen vagyok megérteni.

Egy komoly asszony Nyiregyháza.
166. Kedves előfizetőtársnőim közül nagyon szeretném, ha valaki közölné velem, hogy milyen időben tanácsos leginkább a haját kefélni, reggel, vagy este? Hálás köszönettel előre is

B. Marianna, Budapest.
167. Ki tudná megmondani lapunk kedves olvasói közül, hogy forrázásból eredő égési sebet mivel lehet hatékonyan gyógyítani. Hálás köszönettel
G. Zoltánné, Vecsés.

ÜZENETEK

158. „Boldog leszek-e valaha? Budapest.” Nagyságos Asszonyom, ebben a kérdésben nagyon nehéz tanácsot adni. Talán az lenne a leghelyesebb, ha büszke méltósággal viselné mártíromságát. Ezzel elérné egyrészt azt, hogy kisleányai nem vennék észre lelki harcát, másrészt, hogyha még egyetlen mód van rá — visszahódítaná az urát. A büszkeség és az, hogy nem bántja Önt az egész dolog: feltétlenül meggondolásra készítetné az urát. A kislányok előtt pedig folyamodjék a „kegyes család”-hoz. Ne felejtse el, Nagyságos Asszonyom, hogy ilyen esetekben a hazugság is indokolt és jogos. Férfjét ne fektetse be, hanem minden távollétét úgy tüntesse fel előttük, mint szükségességét, ami a család érdekében történik. Így talán minden rendbe jön. Mert ha a férje látni fogja, hogy kisleányai tovább is szeretettel veszik körül és érezni fogja az Ön viselkedésében a büszke hidegséget: nagyon könnyen megváltozhatnak érzései és visszatér a boldog családi otthonba, ahonnan hűtlenül és bűnösen meg akart szökni.

Kézscsókkal, Szerk.
160. Tóth Ilonka, Mátészalka. Márványlapokat meleg vízzel kell lemosni, a foltokat higított szalmiákszesszel vagy nagyon híg sósavval ledörzsölni, a bor- és sörfoltokat alkohollal vagy étherrel, a zsírfoltokat benzinnel péppé kevert tajtépporral lehet tisztítani.
Üdv. Szerk.

161. „Mozilátogató-Budapest”. Ezt a kérést rossz helyre méltóztatott intézni. A mi olvasóközönségünk a moziban is ildomosan viselkedik. Különbön ezen az sem segít, ha nyilvánosan foglalkoznánk ezzel a kérdéssel. Szerelmes párok mindig lesznek és — tessék elhinni — amikor összebújnak, semmiesetre sem fogják elolvasni a mi lapunk illemlöködését.
Szerk.

Kreszné úrasszonyak, Pesterzsébet. A baj, leveléből ítélve, sokkal súlyosabb, minthogy arra szerkesztői üzenetek keretében válaszolni lehetne. Méltóztatassék bármely napon, a délutáni órákban szerkesztőségünkben felkeresni, akkor lapunk orvosához

utalványt adunk, aki a mi költségünkre Nagyságos Asszonyunkat a legalaposabb és legelkiismeretesebb orvosi vizsgálatban fogja részesíteni és tanáccsal ellátni.
Tisztelettel Szerk.

Értesítjük kedves előfizetőinket, hogy a „Vogue” női divatházzal, IV, Váci ucca 27 (Piarista-ház), megállapodást létesítettünk, melyszerint előfizetőink részére a cég bevásárlás esetén 15% engedményt fog nyújtani. Mi a magunk részéről felelősség mellett ajánljuk e komoly és tekintélyes női divatházat, mert nemcsak ruháinak kitűnő minősége, de azoknak árai is oly szolidak, hogy azt hisszük, kedves előfizetőink minden tekintetben meglesznek elégedve.
Szerk.

K. Mária, Budapest, és „Egy vidéki előfizető”. Egy darab függöny teljesen összeállítva és előrajzolva 730.000 K. Egy ágyterítő teljes összeállításával és előrajzolással 1.500.000 K.
Üdv. Szerk.

„Falusi előfizető” Pestszentlőrinc. Szíves soraira, annak díszkrét tartalmánál fogva, e rovatban nem válaszolhatunk. Nagyon szívesen rendelkezésére állunk szerkesztőségünkben minden nap délután 4—7-ig.
Kezeit csókoljuk Szerk.

Tomory Zoltánné nagyságos Asszonynak, Szabolcs. Szíves elismerő sorait nagy hálával vettük, a közölt címekre lapunkat megindítottuk. Hiába, a nyírségi asszonyok mindig ott vannak, ahol a kultúra magvát kell elhinteni.

Alázatos tisztelettel kezeit csókolja Szerk.

Lélekbe markoló levelet kaptunk egyik nagyon lesújtott előfizetőntől, aki nem rég elveszítette 18 éves leányát s halálát annak tulajdonítja, hogy sok húst és húslevest evett s ezért, hogy másik, most már egyetlen leányát megmentsé, egész családjával a vegetáriánus étrendre tért át. Ilyen vegetáriánus receptekre volna szüksége s ezért mi is kérjük olvasóinkat, akik ilyenekkel rendelkeznek, bocsássák lapunk útján rendelkezésére. Levelének megkapó részlete a következő: „Egyetlen gyermekemmel a nyarat Erdélyben töltöttem s így ott nem kaptam meg kedvenc lapomat, de visszatérve s kis lányom elvesztése feletti bánatomból, ha visszaerősödöm a mindennapi életbe, több érdeklődéssel kísérhetem lapunk fejlődését. Ma még lelkileg ennek a nagy csapásnak hatása alatt állok, melyet annak tulajdonítok, hogy kislányom sok hússal és húslevessel táplálkozott. Ezért elhatároztam, hogy egész családommal együtt rátérek a vegetáriánus-étrendre s többé hús nem kerül asztalunkra. Ezt az étrendet szeretném változatosabbá tenni s nagyon szeretném, ha olvasótársnőim ilyen receptekkel lapunk útján megajándékoznának, melyet alkalomlag én is szívesen viszonznék.

Adig is hálás köszönettel F. B.-né, Kaposvár.

162. „G. Zoltánné, Rákosliget.” Zsirfoltot ezüst kés nyeléről eltávolíthatjuk, ha égetett magneziumból és vízből készült pépet kenünk rá. Néhány óráig ezt rajta hagyjuk, aztán lemosuk. Nyoma sem lesz a pecsétnek.
Kézscsókkal Szerk.

151. „Kanizsai unatkozó asszony.” Kedves hölgyem, én magam is azon asszonyok közé tartozom, akinek az uracskája egész nap el van foglalva. Bizony a nap legnagyobb részét egyedül töltöm, de hála Istennek soha sem unatkozom, pedig én is fiatal vagyok, ne higgye, hogy valami mumus válaszol Magácskának. Az időmet kitöltik gondolataim s közben várom az uramat, hogy megsimogassam értem fáradozó homlokát. Egyébként kézimunkázom igen sokat. Kávéházba, cukrászdába nem járok s még sem mondhatom, hogy unatkozom.

Aranyos szívecském, bocsásson meg, ha talán az Ön véleménye nem ugyanaz, ami az enyém, de egy jó és igazi háziasszony sohasem unatkozhatik, mert mindig akad a háznál aprócspeprő dolog, ami le kell, hogy kösse az asszonyt, s ha még fiatal házások, akkor annál inkább, mert minden asszonyka iparkodik a kicsi fészket kellemessé és meleggé varázsolni s ez csak úgy kedves a férjének is, ha látja, hogy az ő édes kis asszonykája varázsolta elő saját készítette kézimunkákkal és apró csecsebecsékkel. Aranyos szívem, kövesse példám és nem fog unatkozni. Este pedig fogja szépen karon a kis uracskáját, sétáljanak egyet s így kellemesen fognak telni napjai.
Üdvözlettel dr. Fischer Dezsőné, állatorvos neje, Sárospatak.

◀ Kérjük, közölje velünk ösmerősei címét! ▶



A legdivatosabb

**NŐI
KALAPOK**

bársony-, velour-
és filz-ujdonságok
érkeztek

Dús választék,
jutányos ár

Mme ELEK

Budapest

IV, Párisi-utca 1.
Váci-utca sarok

A legkényesebb ízlést kielégítő
arany- és ezüst díszítésű

Alapítva 1887

hajdíszfésük

Zelenkai R. L.

cégnél, IV, Szervita tér 6. sz.

Alapítva 1837



THERAPIA

HASKÖTŐ, LEGJOBB

VI. NAGYMEZŐ U. 14.

Hygienikus cikkekek nagy raktára.

SPECIAL WERKSTATT

FÜR
LEIBBINDEN UND BRUCHBÄNDER

TÖRVÉNYESEN VÉDVE
GESETZL. GESCHÜTZT Nr. } 33646

**Előfizetőink
ingyenes hirdetései!**

Gerster Jolán énekiskolája.

Gerster Jolánnak, az olasz Belcanto- és a német-iskola előnyeit egyesítő, Gerster Etelka módszere szerint működő énekiskolájába még lehet beiratkozni naponta délután 4—5 óra között. A beiratkozások az énekiskola I, Horthy Miklós-út 28. szám alatti helyiségében történnek. Telefon 25—27.

Okleveles tanítónő elvállal előkészítésre elemi, esetleg polgári iskolai növendékeket. Cím a kiadóhivatalban.

Fiatallány délutáni, esetleg délelőtt 10 órától bármilyen (irodai, háztartási vagy gyermekek mellé) elfoglaltságot elvállal (tetszés szerint rövidebb időre is), akár bejáró, akár ott lakó. Németül is beszél.

„Állás“ jellegére a szerkesztőségbe.

Fiatallány keresztyén leány pénztárnoki (kezdő) vagy más alkalmazást keres üzletben. Irodai munkához is ért.

„Üzlet“ jellegére a szerkesztőségbe.

JUNKER ÉS RUH
GÁZTŰZHELYEK ÉS GÁZFŰZŐK



Magyarországi vezérképviselősege:

ALTALANOS GÁZFŰZŐFÉNY ÉS VILLAMOSSÁGI R.-T.

Főüzlet VII., Vörösmarty-utca 5.

Fióküzletek: VI., Teréz-körút 6., VIII., József-körút 44

VERES PÁL

fényképspecialista

V, Harmincad-utca 3

a „Magyar Uriasszonyok Közlönye“ művészi vezetője

**Kedvezmény
lapunk előfizetőinek!**

Az előfizetési nyugta felmutatása,
vagy a lapunkra való hivatkozással

lapunk előfizetőinek és olvasóinak

24×18 cm nagyságú művészi fényképfelvétel
csak **300.000 K-ba**, minden további
kép pedig **100.000 K-ba** kerül.

A próbafelvételek teljesen díjtalanok.

**Sziveskedjék
bevásárlásait lapunk
hirdetőcégeinél eszközölni!**