

Párisi divat

1935 JULIUS 1

10. SZÁM

60
FILLÉR

arú és elegáns nyári ruhák. Különl
öpenyek. Ingyen kézimunkaív.

A NEHEZEN ÉBREDŐ SZERELEMÉRŐL SZÓL



A VILÁGKÖNYVTÁR

hatodik kötete

ATHERTON: MIKOR A KÖD ELOSZLIK című nagy regénye MOST JELENT MEG!

MI A VILÁGKÖNYVTÁR? Világviszonylatban is egyedülállóan olcsó, de rendkívül értékes könyvsorozat, melynek már első öt kötete is meghódította a magyar olvasóközönséget.

Csoda ez? Nem! Hiszen a **VILÁGKÖNYVTÁR** 1—1 kötetének kedvezményes ára **BUDAPESTEN 48 FILLÉR, VIDÉKEN 58 FILLÉR**

A világirodalom legkitünőbb regényei jelennek meg e sorozat keretében minden hó 25-én. **Diszes kötésben egy-egy kötet 288 oldal.**

A Párisi Divat egyedülálló kedvezményes előfizetői és olvasói részére. Vágja ki lapunk 57. oldalán lévő szelvényt és minden újságárusnál és dohánytözsdeben átveheti fenti kedvezményes áron a **VILÁGKÖNYVTÁR** egy-egy kötetét.

EDDIG MEGJELENT KÖTETEK:

1. **Kellermann: A Schellenberg Testvérek**
2. **Maurice Level: A tolvajok városa**
3. **Karin Michaelis: Az ügyvéd úr családja**
4. **Ph. Oppenheim: A fekete pásztor**
5. **Wodehouse: Forduljon Psmithhez**

Közelebbi felvilágosítással szívesen szolgál lapunk kiadóhivatala: Budapest, VII. Dohány u. 12. szám

Külföldi olvasóink figyelmébe!

A „Világkönyvtár” bármelyik kötetét portómentesen küldi meg (ha az újságárusnál nem volna kapható) **ROMÁNIA-BAN: 20 LEI-ÉRT. SLOVA S. A. de Colp. ORADEA Buly. Reg. Ferdinand 46. CSEHSZLOVÁKIÁBAN: 5 KC-ÉRT** „Lipa” Újságiroda, Bratislava, Rózsa uca 8. — (Az összeg mindkét helyre bélyegben is beküldhető.)

FILLÉREKÉRT KÖZHASZNÚ KÖNYVEK

I. CSOPORT

Kézi cukrászat

110 receptje sokszorosán ki van próbálva és ha az előírt módon használja fel a hozzávalókat, a legfinomabb tésztákat, jameket, krémeket, fagyaltokat játszva elkészítheti és minden egyes kitünően fog sikerülni. Ára 50 fillér.

A háztartás kézikönyve

280 oldal, számos képpel. Ára füzve 90 fillér.

Kézimunkakincsek könyve

a címe annak a nagyértékű műnek, amely 147 csodaszép modern kézimunkát, valamint leszámolható öltésmintákkal ellátott kézimunkaívet tartalmaz. E könyvben közölt minták alapján rövid idő alatt kevés költséggel szép és izléses, hasznos dolgokat készíthet a kézimunkában kevésbé jártas nő is. Ára 90 fill. Három mű ára összesen 2 pengő és 30 fill.

II. CSOPORT

Legjobb szegedi szakácskönyv

Ára 1 pengő 90 fillér.

Az itt felsorolt csoportokba foglalt művek egyenként is megrendelhetők, a portóköltség egy-egy könyvnél 20 fillér. Ha egy csoportot, vagyis 3 könyvet rendel egyszerre, úgy a portóköltséget mi viseljük, csak tessék hivatkozni jelen ajánlatunkra. Utánvételt 75 fillérral drágább, mert a posta ennyit számít fel. Megrendelhető lapunk kiadóhivataltól (Budapest VII. Dohány u. 12).

Gömbösné-Galamb Margit:

Az úriasszony

Ára 90 fillér.

300 házi recept

a címe annak a nélkülözhetetlen könyvecskeének, melynek alapján játszva könnyedséggel mindenki elkészítheti mindazt, amire a házban és a ház körül szüksége van. Ára 50 fill. Három mű ára összesen 3 pengő és 30 fillér.

III. CSOPORT

Házi cukrászat

160 old. sorolja fel a cukrászat receptjeit. Ára kötve 90 fill.

Kézimunkakönyv

Ez a kézimunkakönyv Madeira- és Richelieu-mintákat tartalmaz, mégpedig 700 szebbnél-szebb rajzban. Ára 90 f.

Kis szakácskönyv

Ebben a könyvben 144 receptet közlünk, amelyeket szoros kipróbáltak. Terjedelme 64 oldal. Ára 50 fillér. Három mű ára összesen 2 pengő és 30 fillér.

Külföldi olvasóink figyelmébe!

A **Párisi Divat** az itt felsorolt helyeken, kizárólag az alábbi árakkal fizethető elő: **Romániában:** ¼ évre 60 lei. Főelárusító: „Slova” S. A. de Colp. Oradea Buly. Reg. Ferdinand 46. **Csehszlovákiában:** ¼ évre 15 Kc. Főelárusító: Lipa Novinarstvá, Bratislava, Ruzová ul. 8. A kiadásunkban megjelenő művek, szabásminták csak a fenti cégnél szerezhetők be. (Közvetlen nem szállíthatunk.)

Előfizetési ára
az ingyen kézimumkamel-
léklettel együtt

egy évre P 7.—
félésre P 3.60
negyedévre P 1.80

Biztosítással kombinálva :

félévre P 5.40
negyedévre P 2.70
egy hónapra P —.90

Párisi Divat

A BAZÁR

MEGJELENIK MINDEN HÓ I-ÉN
Egy példány ára 60 fillér, pályaudvarokon is.

Szerkesztőség és kiadóhiva-
tal : Budapest, VII, Dohány
utca 12—14.

Telefón: 423—39 és 423—50

Egy példány ára :

Romániában 20 lei, Jugo-
szlávíában 10 dinár, Cseh-
szlovákiában 5 korona.

Kedvezményes árú szabásmintákat és kézimumkarajzokat kaphat a Párisi Divat minden olvasója.
Lásd a 21. oldalon lévő közleményt

Ennek a nyári ruhának a szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 56. oldal szélén lévő rendelésvényt beküldi.



1. sz. Nyári ruha virágos muszlinből, húzott ujjakkal és ugyancsak húzott oldalrészekkel. A szögletes nyakkivágásnál mélyen finom klipsz. Hasonló csat az oldalt csukódó övön. Ennek a nyári ruhának a szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 56. oldal szélén lévő rendelésvényt beküldi.



2. sz. Sötét-kék-fehérmintás selyemből készült nyári ruha füzörszes szabással. A lazán dolgozott kerek gallér a ruha alapanyagából készült. Szabásm. rsz. 00.480, ára bérn. 96 fill.

3. sz. Különleges szabású nyári ruha drap alapon piros mintázatú selyemkrepből. Szm. rsz. 00.481, ára bérn. 96 fillér.





4. és 5. sz. Nagyon divatos nyári komplé. Anyaga fehér lenvászson vagy selyemfényű ripszvászson. Ugy a ruhát (4. sz. ábra), valamint a laza, kurta kabátot (5. sz. ábra) piros csontgombok díszítik. A nyakban fehér-piros csíkos sál. Szabásminta rendelésszáma a ruhának 00.482, ára bérmentve 96 fillér, a kabát szabásmintájának rendeléssz. 00.483, ára bérmentve 68 fillér.

6. sz. Síkkes nyári ruha halványzárge mosókrepből, aranybarna krep-pántokkal. Fehér-kék, világoszöld-sötétzöld vagy más színösszeállításban is nagyon csinos ez a könnyen elkészíthető, divatos ruha. Szabásminta rendelésszáma 00.484, ára bérmentve 96 fillér.

A Párisi Divat szabásmintái tökéletesek. A lapban közölt modellek szabásmintái kizárólag kiadóhivatalunkban (Budapest, VII, Dohány uccá 12) rendelhetők meg

7. sz. Kombinált nyári ruha. Fiatalos modelünk kék-fehér pettyes és sima fehér vászomból van összeállítva. Átalakításokra vagy maradékok felhasználására nagyon alkalmas model, mert a blúz nagyon sok részből van szabva. A ruhát sikkés, könnyen elkészíthető pelerin egészíti ki, melynek külön képét a 8. sz. ábrán mutatjuk be. A ruha szabásmintájának rendelőszáma 00.485, ára bérmentve 96 fillér.

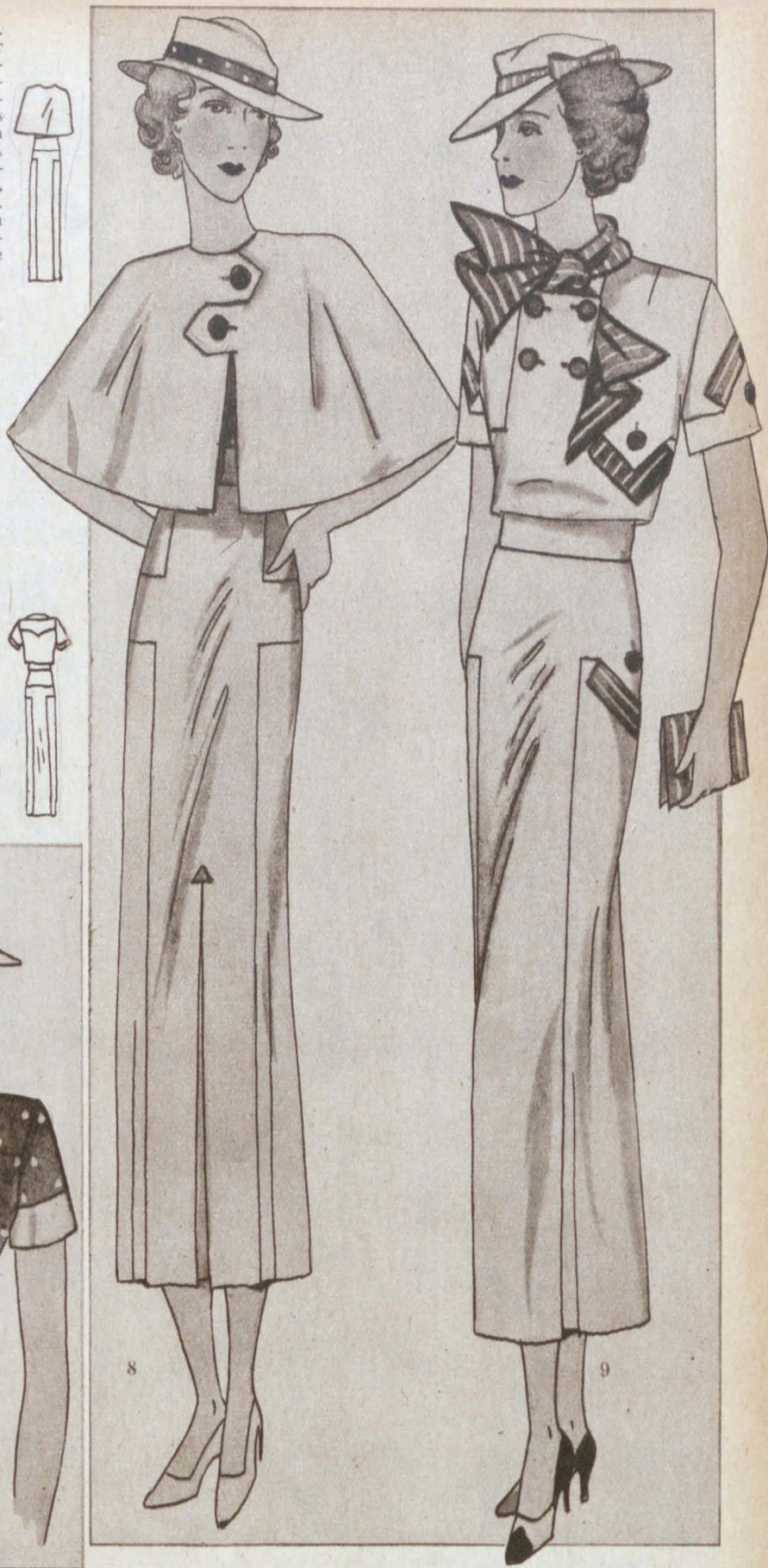


A Párisi Divat eredeti párisi szabókat szállít a legolcsóbb árákért. Az egyes ábrák alatt minden szabásnak az ára fel van tüntetve

8. sz. Pelerin a 7. sz. kombinált ruhához. Szabásminta rendelőszáma 00.486, ára bérmentve 48 fillér.



9. sz. Elegáns nyári ruha krémszínű selyempikéből. A pántokat és a sikkésen megkötött gallért barna krém esikos szatinból szabjuk. Barna gombok. Szabásminta rendelőszáma 00.487, ára bérmentve 96 fillér.



A Párisi Divat szabásmintái tökéletesek. A laphoz közölt modellek szabásmintái kizárólag kiadóhivatalunkban (Budapest, VII, Dohány uca 12) rendelhetők meg

10. sz. Egyszerű nyári ruha lebenyrészes blúzzal. Fehér alapon sötétkék pettyes vászonból készül a csinos ruha, melyet sötétkék géptűzéssel s ugyanilyen színű gombokkal díszítünk. Fehér pikégallér és nyakkendő. Szabásminta rendelosz. 3795, ára bérmentve 96 fillér.



11. sz. Fehér vászonruha téglavörös antilopóvvel. A divatos ruhát csíkos vászonból készült kurta kabát egészíti ki, melynek külön képét a 13. sz. ábrán mutatjuk be. A ruha szabásmintájának rendeloszama 26.649, ára bérmentve 96 fillér.

12. sz. Piros vászonruha kockás kabáttal. A pelerines kabát számára piros-fehér kockás vászonnat vagy zefírt veszünk s fehér pántokkal, valamint fehér övvel díszítjük. A ruha külön képét az alsó kis ábrán mutatjuk be. A ruha szabásmintájának rendeloszama 36.721, ára bérmentve 96 fillér, a kabát szabásmintájának rendeloszama 36.721a, ára bérmentve 68 fillér.

13. sz. Kabátka a 11. sz. ruhához. Anyaga barna-téglavörös-fehér csíkos vászon. A kihajtottat fehér vászon borítja. Szabásminta rendeloszama 26.650, ára bérmentve 68 fill.

Bármelyik itt közölt modelnek nagyon olcsón megkaphatja a szabásmintáját. A rendeloszám és ár minden ábra alatt van tüntetve



14

15

16

14. sz. Egybe-
szabott nyári ru-
ha középkék vá-
szonból, fehér vá-
szondísszel. A
szoknyán sötét-
kék gombok. Sza-
básminta rend-
előszáma 76.647,
ára bérm. 96 fill.

15. sz. Egyszerű esinos nyári ruha tarkamintás kartonból vagy mosóselyemből. A könnyen elkészíthető ruha blúzrészen féldal-
dalis kihajtott látunk, melynek egyik részét sima fehér mosó-
anyagból szabjuk. A fehér kihajtott megfelelő árnyalatú díszgomb
fogja le s az övet hasonló csat zárja. Szabásm. rendelőszáma
76.648, ára bérm. 96 fillér.

16. sz. Végig gomboló angolos nyári ruha. Durva
szövéssű, de puha teazöld vásznat veszünk hozzá s
fehér vászon ujjhajtókákkal s ugyanilyen övvel
díszítjük. Fehér csontgombok, fehér-zöld övesat.
Szabásminta rendelőszáma 76.649, ára bérm. 96 fillér.



17. sz. Délutáni ruha nagyvirágos muszlinból. Nagyon érdekes az ujjak összeállítása. A lazán dolgozott kerek gallér az alapanyagból készül. Szabásm. rendelosz. 51.806, ára bérmentve 96 fillér.

18. sz. Középkorú hölgyek számára készült délutáni ruha. Szürke alapon sötétkék-fehér mintás selymet veszünk hozzá s a sálgallért sötétkék georgette-ből készítjük el. Szabásm. rendelosz. 51.056, ára bérmentve 96 fillér.

19. sz. Nagyon elegáns vonalú délutáni ruha középkorú hölgyek számára. Anyaga sima sötét selyem vagy selyemkrep. A nyakkivágást fehér selyempikéből szabott pánt veszi körül. Szm. rsz. 51.057, ára bérmentve 96 fillér.



20. sz. Pelerines nyári ruha virágos selyemből. Anyaga halványzöld alapon fehér virágos könnyű selyem. A plisszéfodrokat síma zöld selyemből készítjük el. Szabásminta rsz. XII., ára bérmentve 96 fillér.

21. sz. Délelőtti ruha fehér-piros csilvű vászomból. A szép vonalú gallér számára fehér pikét veszünk. Szabásminta rendelésszáma XIII., ára bérmentve 96 fillér.

22. sz. Elegáns délutáni ruha pezsgőszínű selymekrebből, a tükkörészhez szabott sállal. A sál szélén, valamint az ujjak szélén s az övön keskeny plisszéfodrokat látunk, melyeket az alapkelméből készítünk el. Szabásminta rendelésszáma XIV., ára bérmentve 96 fillér.

Ruháját megvédi a



izlap

Kapható minden jobb divatüzletben

PETTY A LEGKEDVESEBB NYÁRI DIVAT



23

24

23. és 24. szám.
Egyszerű szabá-
sú, modern kom-
plé, barna-fehé-
pettyes selyem-
ből. A ruha kerek
nyakkivágását
kerekén szabott
pántok kísérik. A
zsebeken szintén

pántok vagy finom szegők. A szoknya alsó szélén három
nyujtott fodor. A csinos ruhát laza szabású, nyitott kabát
egészíti ki, melynek felső részéhez hozzá vannak szabva a
megkötött sálrészek. Szm. rsz. 54.060, ára bér. 96 f, a
kabát szabásmintájának rsz. 54.060a, ára bér. 68 f.



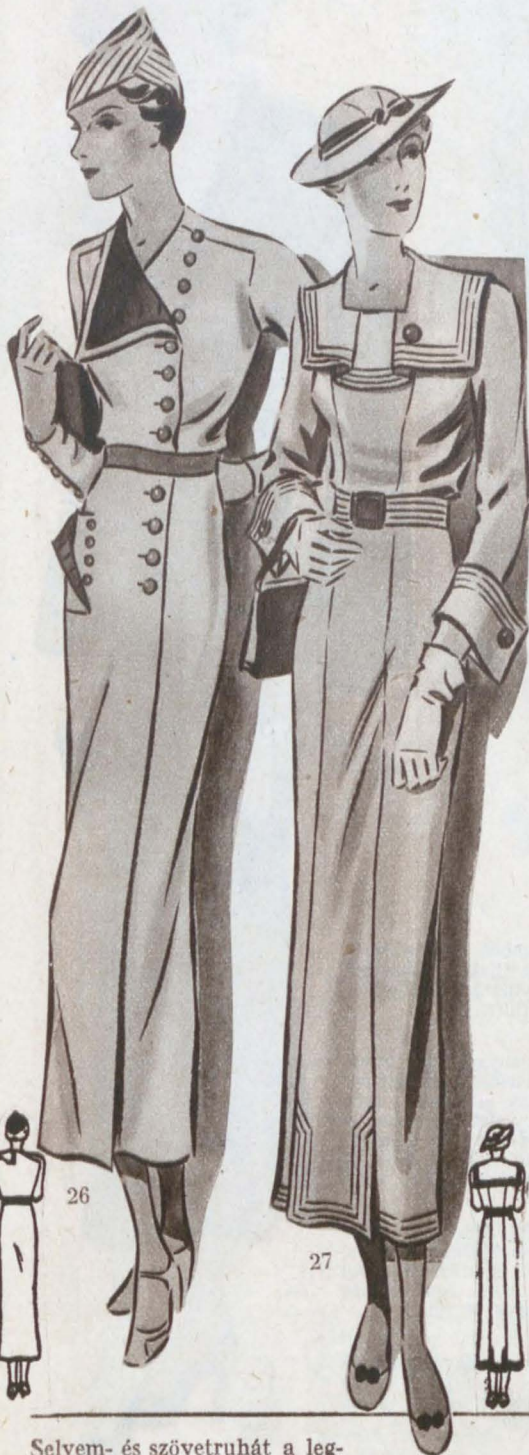
25

25. sz. Fialatos nyári ruha fehér-piros pettyes kartonból
vagy mosóselyemből. A ruha teljes hosszában egybe
van szabva s blúzrészét képünk szerint piros szalagból
kötött masnikkal díszítjük. Szabásminta rendelőszáma
76.646, ára bérmentve 96 fillér.

Párisi Divai

26. sz. Köpenyruha fehér vászonból, színes vászonkihajtóval. A gombok ugyanolyan színűek, mint az elütő kihajtó. Nagyon érdekes a jobboldali zseb, mely részben be van mélyítve, részben pedig kívül van feltűzve s szintén kétféle színű vászonból van összeállítva. Szabásminta rendelésszáma 76.461, ára bérmentve 96 fillér.

27. sz. Uccai ruha hűvösebb nyári napokra. Eredeti modelünk középkék gyapjúkrepből készült, egy árnyalattal sötétebb géptűzzsel, ugyanilyen színű gombokkal és övcsattal. Egészen újszerű a gallér szabása, az egymásra boruló előrészekkel. Szabásm. rendsz. 76.452, ára bérmentve 96 fillér.



28 és 29. sz. Fekete selyemszoknya és fehér selyemblúz. A szoknya elő- és hátrészét a térdvonal alatt betoldott húzott részek bővítik. A blúz előrésze boleroszerűen van szabva s a szabó szélét keskeny plüssírozott fodor szegélyezi. Szabásminta rendelésszáma 2534, a blúzhoz 2535, ára bérmentve darabonként 68 fillér.

30 és 31. sz. Nagyon kedves vonalú blúz kockás taftselyemből, raglanujjakkal és angolos szabású szoknya könnyű szövetsből. A blúz alapszínének egyezni kell a szoknya árnyalatával. Szabásminta rendelésszáma blúzhoz 2536, a szoknyához 2537, ára bérmentve darabonként 68 fillér.

Selyem- és szövetrohát a legkényesebb igényeknek megfelelően tisztít, illetve fest

LOHR MÁRIA (KRONFUSZ)

◀ Gyár: Budapest, VIII, Baross ucca 85 ▶

ELEGÁNS NYÁRI



33



34



32. sz. Délutáni köpeny fekete selyemből, hímzésdíszsel. A nagyon szép vonalú kihajtókat és az ujjakat a hímzésen kívül finom szegők is díszítik. Szabásminta rendelőszáma 57, ára bérmentve 96 fillér.

33. sz. Divatos nyári komplé. A ruha anyaga fehér mosóselyem, a köpeny számára viszont színes mosóselymet vagy gyapjúkrepet veszünk. A köpeny kihajtóit a ruha anyagával borítjuk s megfelelő árnyalatú géptűzéssel díszítjük. A ruha sálgallérja a köpeny anyagából készül. Szabásminta rendelőszáma 58, a kabát szabásmintájának rendelőszáma 58a, ára bérmentve darabonként 96 fillér.

34. sz. Nyári köpeny fehér maroquinból. A derékban kissé testhezálló köpeny felső részére három különböző szélességű vállgallér borul. Elöl, közepén egyetlen gombbal csukódik. Semmi idegen dísz nincs rajta. Szabásminta rendelőszáma 59, ára bérmentve 96 fillér.

35. sz. Elegáns délutáni köpeny tompafényű sötétkék selyemből. A széles gallért, valamint az ujjakat finom szegőkkel díszítjük. Szabásminta rendelőszáma 2482, ára bérmentve 96 fillér.

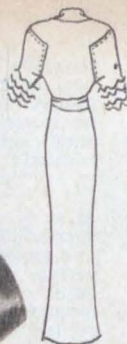
Bármelyik itt közölt modelnek nagyon olcsón megkaphatja a szabásmintáját. A rendelőszám és ár minden ábra alatt fel van tüntetve.

32



35

KÖPENYEK



39. sz. Délutáni köpeny karcsú, magas hölgyek számára. Egész finom, vékony gyapjuszövetet veszünk hozzá s képünk szerint szegőkkel díszítjük. A gallért s a tölcészerű kihajtott elűtő szövetvel béleljük. Szabásminta rendelőszáma 62, ára bérmentve 96 fillér.

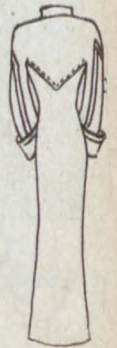
A Párisi Divat minden számában közel száz modelt hoz, melyek között legmodernebb, legizlésebb ruhák, fehérneműk, gyermekruhák és kézimunkák találhatók



36. sz. Délutáni köpeny fekete selyemből, világos selyemdíszítéssel. A köpeny derékban kissé testhezálló s oldalt csukódik. Szabásminta rendelősz. 2483, ára bérmentve 96 fillér.

37. sz. Délutáni köpeny fiatal hölgyek számára. Világos selyemből, vagy finom, vékony gyapjuszövetből készítjük el s a különleges szabású raglanujjakat húzott fodrokkal díszítjük. Szabásminta rendelőszáma 60, ára bérmentve 96 fillér.

38. sz. Nagyon elegáns délutáni köpeny középkorú hölgyek számára. Anyaga fénytelen fekete selyem. A mellényszerű előrészt számára elűtő színű brokátot veszünk s ugyanezzel díszítjük az ujjakat is. Szabásminta rendelőszáma 61, ára bérmentve 96 fillér.



36

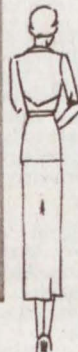
38

39

40. sz. Délelőtti ruha csíkos nyerselyemből. A csíkok részben hosszában, részben pedig rézsutosan haladnak. A blúzt megfelelő árnyalatú sötét selymekendőcskével s ugyanilyen színű antilopövvel díszítjük. Szabásminta rendelésszáma 36.713, ára bérmentve 96 fillér.

41. sz. Modern nyári komplé. A kabát nyersszínű vászonból készül, a szoknya anyaga ugyanilyen alapon barna pettyes vászon, a blúzhoz viszont barna alapon nyersszínű pettyes mosóselymet veszünk. Szabásminta rendelésszáma 26.651, ára bérmentve 96 fillér, a kabát szabásmintájának rendelésszáma 26.651a, ára bérmentve 68 fillér.

42. Lebenyes blúz pettyes selyemből. Elegáns modelünk anyaga sötét alapon fehér pettyes, puha esésű selyem. A nyakkivágás körüli tükörrész elegáns drapírozása minden arcnak előnyös keretet ad. A blúz hátul gombolódik. Az egyes részeket tűzdelt varrással állítjuk össze. A blúz késő délutánra is megfelel. Szabásminta rendelésszáma 2530, ára bérmentve 68 fillér.



42



A Párisi Divatban minden alkalomra talál megfelelő ruhát. A lelegegánsabb modellektől a legegyszerűbbekig mindent magába foglal ez a páratlanul szép és olesó divatlap

43. sz. Érdekes szabású kosz-tümblúz. Fiatalos modelünk anyaga fehér maroquin. Miután az előrészen több varrás van, a hátrész pedig mély tükör-résszel van dolgozva, a blúz maradékok feldolgozására vagy átalakításokra is rendkívül alkalmas. Szabásminta rendelő-száma 2529, ára bérmentve 68 fillér.

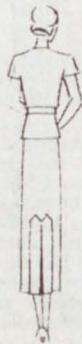
44. sz. Délelőtti ruha csíkos vászonból vagy más mosóanyagból. A nagyon előnyös sza-bású ruha mellényrészén s a szoknyába toldott lapos ráncokon a csíkok részutáno haladnak, a derék többi része keresztben csíkozott, a szoknyán viszont hosszában vannak a csíkok alkalmazva. Ez az ellen-dezés teszi az egyébként olcsó kelméből előállított ruhát különösen csinosná. A ruha kiszabását s kidolgozását nagy gondal kell végezni. Szabásminta rendelőszáma 26.652, ára bérmentve 96 fillér.



43



45. sz. Délelőtti ruha durvasző-vésű szürkés-kék lenvászonból. A ruhát hasonló színű vagy egy árnyalattal sötétebb géptűzés-sel díszítjük. Fehér piké nyak-esokor, ugyan-olyan öv és nagy fehér csontgom-bok. Az öv modern fémcsattal zárul. A kurta puffos ujjak al-só szélét szegők-kei szűkítjük. Szabásminta rendelőszáma 26.653, ára bér-mentve 96 fillér.



44

45



46. sz. Ujszabású pongyola kissé ráncolt raglanujjakkal. A nagyon csinos pongyolát puha mosóselyemből készítjük el, de szabása nehezebb kelmék feldolgozására is alkalmas. Így finom flanellból vagy gyapjúkazánból megcsinálva, hűvös napokon kitűnő szolgálatokat tesz. Szabásminta rendelésszáma 14.412, ára bér. 96 fillér.

47. sz. Fűzővédő csipkekelméből. Az alsó és felső pántot duplán vett selyemből szabjuk. A vállpántok számára megfelelő árnyalátú szalagot veszünk. Szabásminta rendelésszáma 14.371, ára bérmentve 48 fillér.

A Párisi Divat minden számában közel száz modellt hoz, melyek között a legmodernebb, legizlésebb ruhák, fehérneműk, gyermekholmik és kézimunkák találhatóak



48. sz. Két takarító fejkötő. Mindkettőt fehér sifónból készítjük el. A fejrehoz esetleg mintás anyagot is vehetünk. Szabásminta rendsz. 14.383, ára bér. 48 fillér.

49. sz. Válltartós kötény fehér sifónból vagy színes vászomból. A pántok és a zsebek számára mintás mosóanyagot veszünk. Szabásminta rendsz. 14.387, ára bér. 68 fillér.

50. Nyári hálóing virágos batiztból vagy mosóselyemből. A mélykivágású hálóinget izlés szerint kis boleróval is kiegészíthetjük. A bolerót az 50a. sz. ábrán mutatjuk be. Szabásm. rendsz. 14.431, ára bér. 96 fillér.

50a. sz. Az 50. sz. hálóinghez illő boleró. Szabásminta rendelésszáma 14.431a, ára bérmentve 48 fillér.

51. sz. Alvópizsama hosszú, ráncolt nadrággal. A nadrág hosszúra van szabva, hogy fekvés közben a lábfejet is betakarhassuk vele s a ráncolásnál összehúzva, teljesen betakarja az alsó testet. Ez különösen azok számára bír jelentőséggel, akik nyáron át szeretnek a szabadban aludni. Csíkos kartont, zefírt vagy egész vékony flanellt veszünk hozzá. Szabásminta rendelésszáma 14.384, ára bérmentve 96 fillér.

A Párisi Divat szabásmintái tökéletesek. A lapban közölt modellek szabásmintái kizárólag kiadóhivatalkunkban (Budapest, VII, Dohány uca 12) rendelhetők meg



52. sz. Délelőtti ruha újszabású nagy gallérral. Lenvászonból vagy vékony gyapjúsövetből készítjük el a sikkes ruhát, melynek gallérjához fehér vásznat veszünk. Ugyancsak fehér vászonból készülnek a magas kézelők is. A gallért és a kézelőket a ruha anyagából szabott pántok díszítik. Szabásminta rendelésszáma XXI, ára bérmentve 96 fillér.

53. sz. Sportöltözet nagyon célszerű nadrágszoknyával. A vékony, sűrűszövetű gyapjúsövetből készült ruha szoknyájának szabása oly célszerű, hogy sportolásnál a nadrág teljes kényelmét nyújtja, egyébként pedig igen divatos szoknya hatását kelti. Turisztikánál, kerékpározásnál nagyszerű szolgálatokat tesz az ilyen szoknya. Szabásminta rendelésszáma XXIII, ára bérmentve 96 fillér.

54. sz. Végig gombolódó sportszoknya és egyszerű szabású, csinos ingblúz. A szoknya számára nagykockás gyapjúsövetet veszünk, a blúzt világos panamavászonból vagy nyersselyemből készítjük el. Szabásminta rendelésszáma XXII, ára bérmentve 96 fillér.

55. sz. Weekend-ruha két-féle kelméből. Csinos modelünk nagymintás és síma kartonból vagy vászonból van összeállítva. A mellényformájú derék erős hölgyek számára is igen előnyös. Szabásminta rendelőszáma 76.218, ára bérmentve 96 f.



55

56

56. és 57. sz. Két egyforma szabású, de különböző kivitelű weekend-ruha. Az 56. sz. model síma vászonból készült, könnyű kézihímzéssel. Hímzés helyett mintás anyagból készült pántokat is alkalmazhatunk. Az 57. sz. ruha mintás kretonból készült s fehér batisztkötényke egészíti ki. Szabásminta rendelőszáma 76.219, ára bérmentve 96 fillér.

58. sz. Ruhakötény csíkos kartonból. A kényelmes kötény háztartási munkáknál, valamint weekendezéskor nagyon jó szolgálatot tesz. Szabásminta rendelőszáma 14.438, ára bérmentve 96 fillér.



58



57

Bármelyik itt közölt modelnek nagyon olcsón megkaphatja a szabásmintáját. A rendelőszám és ár minden ábra alatt fel van tüntetve

59. sz. Ingnadrág virágos mosóselyemből. Az előrésze úgy van szabva, hogy a melltartót főlegessé teszi. A széleket megfelelő árnyalatú, sima selyemből szabott keskeny pántba foglaljuk. Szabásminta rendelőszáma 14.275, ára bérmentve 68 fillér.

60. sz. Ingszoknya halvány árnyalatú mosóselyemből. A kissé testhezálló szabású ingzoknyát applikált hímzéssel díszítjük. A széleket szegélyező elütő pántok ugyanolyan színűek, mint az applikáció. Szabásminta rendelőszáma 14.230, ára bérmentve 68 fillér.

61. sz. Divatos hálóing húzott ujjakkal. A színes batisztból vagy mosóselyemből készült hálóinget kézi hímzésű pettyekkel díszítjük. A nyakkivágás szélét behorgoljuk, vagy pedig hurkolással fejezzük be. Szabásminta rendelőszáma 14.189, ára bérmentve 68 fillér.

62. sz. Ingszoknya erős hölgyek számára. A nagyon előnyös szabású ingzoknya számára jó erős batisztot, batisztisfónt vagy jóminőségű fehérműselymet veszünk. A széleket jó szélesen szegjük be s ha elegánsabb kivitelben akarjuk elkészíteni, akkor az előrészt kihímezhetjük. Szabásminta rendelőszáma 14.200, ára bérmentve 68 fillér.

Uj szabású
Fehér-
neműek



Bármelyik itt közölt modelnek nagyon olcsón megkaphatja a szabásmintáját. A rendelőszám és ár minden ábra alatt fel van tüntetve

Gyermek-divat



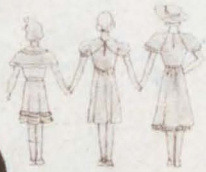
63



64



65



66

67

63. sz. Leánykaruha széles vállgallérral. Mintás batiszót, muszlint vagy mosóselymet veszünk hozzá. A bubigallért fehér organdiból szabjuk s két sor keskeny csipkefodrot varunk rá. Szabásm. rsz. 46.136, ára bérmentve 68 fillér.

64. sz. Leánykaruha nagymintás mosókelméből. A nagyon csinos ruhácskát finom muszlinból vagy selyemből is elkészíthetjük s akkor elegáns délutáni ruhát kapunk. A nyak kivágásnál divatos klipsz. Szabásm. rsz. 46.196, ára bérmentve 68 fillér.

65. sz. Elegáns ruha serdülő leányok számára. Bájos modelünk anyaga halványrózsaszín selymekrep vagy finom nyersselyem. A vállgallérszerű ujjak s a szoknya szélét keskeny plisszéfodor fejezi be, mely szintén az alapkelméből készül. Szabásminta rsz. 46.191, ára bérmentve 68 fillér.

66. sz. Játsozóöltöny kisfiúknak kockás vászonzból. Ha a zubbonyt valamivel hosszabbra szabjuk, leánykák is viselhetik. Szm. rsz. 46.231, ára bérmentve 68 fillér.

67. sz. Leánykaruha pettyes mosóselyemből, hozzáillő húzott nadrágozkával. A gallért és a kis zsabót fehér muszlinból készítjük el. Szm. rsz. 46.230, ára bérmentve 68 fillér.



68

68. sz. Nyári kalap fehér ripsvászonzból. Panamavászonzból vagy nyersselyemből is elkészíthetjük. A karima felvarrását fekete szalaggal fedjük. Szabásminta rendelőszáma 1661, ára bérmentve 48 fillér.



69. és 71. sz. Egybeszabott öltöny kislíúknak. Mint ábráink mutatják, a rendkívül csinos, könnyen elkészíthető öltöny úgy finomabb, mint olcsóbb kelmék feldolgozására egyaránt alkalmas. Ha finomabb kivitelben óhajtjuk megcsinálni, akkor plüsszefodorokkal díszítjük, az olcsóbb anyagból készült öltöny széléit könnyű kézihímzéssel vagy horgolással, esetleg elütő paszpoállal fejezzük be. Szabásminta rendelésszáma 76.713, ára bérmentve 68 fillér.

Kedvezményes árú szabásokat és kézimunkarajzokat

bocsátunk olvasóink rendelkezésére. A Párisi Divat minden számában három olyan ábrát jelölünk ki, amelyek közül minden olvasónk kiválaszthatja az izlésének és szükségletének megfelelő modellt. E modellek, illetve kézimunkák szabását, vagy rajzintáját 30 fillér portó- és kezelési költség beküldése ellenében megkapja mindenki, aki ezt az összeget lelébéllyegegben, az 56. oldal szélén található szelvényre együtt kiadóhivatalunknak beküldi. Egy számból minden olvasónak csak egy szabást vagy kézimunkarajzot küldhetünk kedvezményes áron. Ettől a szabálytól semmi körülmények között nem térhetünk el.

Jelen számunkból az 1. sz. nyári ruhának, vagy a 13. sz. kerek miltőnek, vagy a VIII. sz. ujjatlan ruhának szabását, illetve rajzintáját adjuk kedvezményes áron.

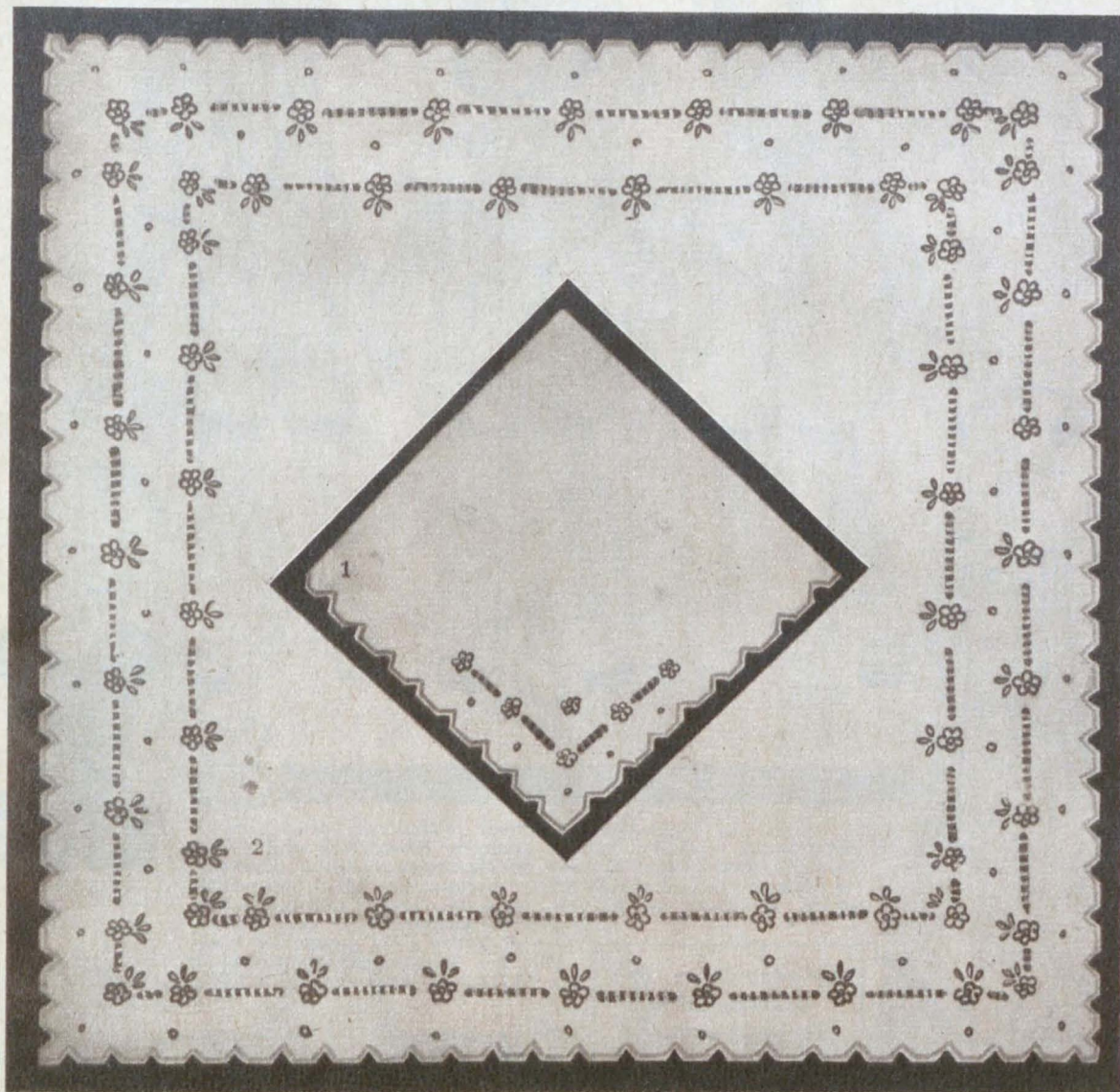
70. sz. Leánykaruha kétsoros gombolással. A 69. sz. fiúöltönnel együtt nagyon kedves testvér-model. Ezt a ruháskát is, éppen úgy, mint a fiúöltönyt, különböző kivitelben készíthetjük el. Szabásminta rendelésszáma 76.714, ára bérmentve 68 fillér.

72. sz. Köpenyruha kisleányoknak. Célszerű modelünk anyaga középkék vászon. Fehér vászongallérral s ugyanolyan kizelőkkel díszítjük. A hozzáálló kalap is fehér vászonból készül. Szabásminta rendelésszáma 76.712, ára bérmentve 68 fillér.

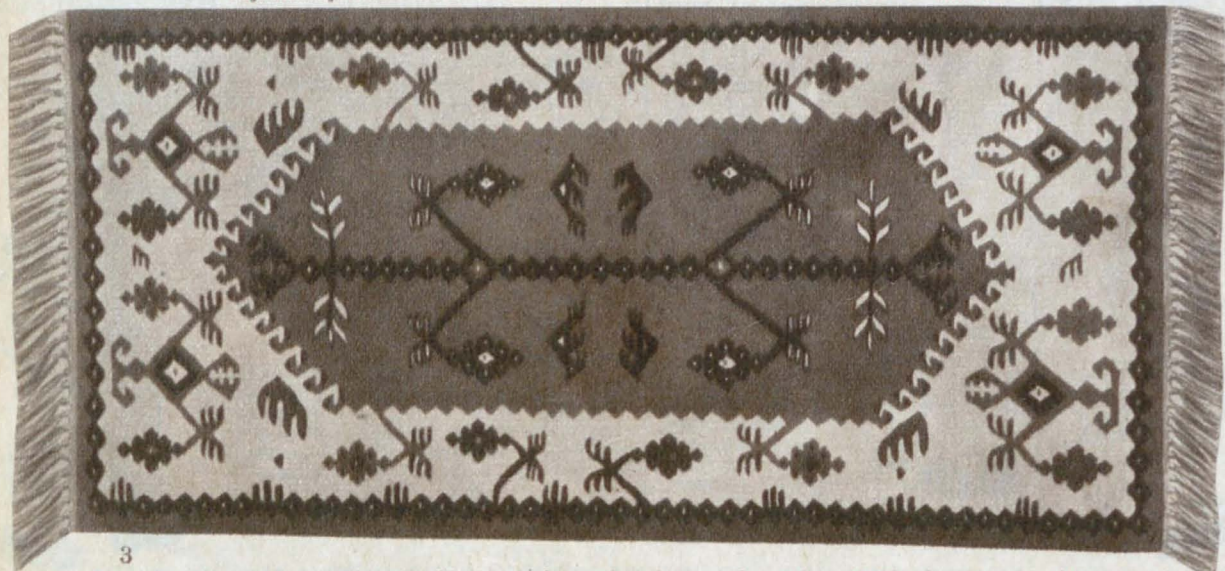
73. sz. Blúzöltöny kislíúknak. Kék vagy nyersszíni vásznat veszünk hozzá. A gallér, kézelő és kalap számára fehér vásznat veszünk. Szabásminta rendelésszáma 76.711, ára bérmentve 68 fillér.

74. és 75. sz. Játszóbugyi, melyet leánykák és fiúcskák egyaránt viselhetnek. Mint a 75. sz. ábránk mutatja, a bugyit kétféle kelméből is el lehet készíteni, miáltal maradékokat is nagyon jól felhasználhatunk hozzá. Szabásminta rendelésszáma 76.715, ára bérmentve 68 fillér.

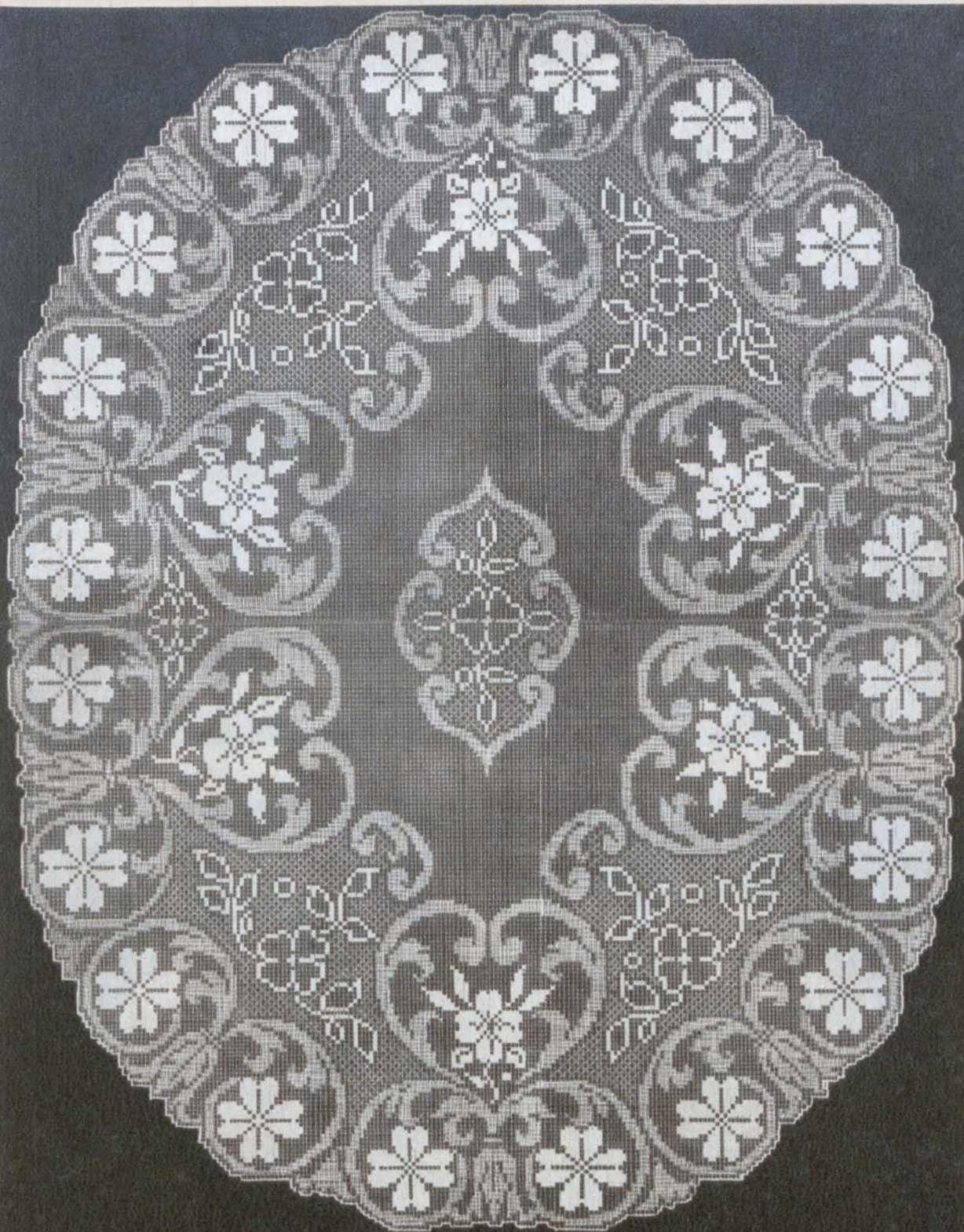
KÉZIMUNKA



1. és 2. sz. Modern zsúrkészlet színes lenvászonból, aszúrozással és hímzéssel. A szélén hurkolt cakkok. A terítő nagysága minden oldalon 100 cm., az asztalkendő mérete minden oldalon 23 cm. A hímzéshez ízlés szerint vehetünk színes vagy fehér pamutot. Rajzminta rendelőszáma 140, szúrt sablón ára bérmentve 96 fillér, az asztalkendő rajzmintájának rendelőszáma 141, szúrt sablón ára bérmentve 48 fillér.



3. sz. Összekötő szőnyeg keresztöltéssel. Ha olyan kanavára dolgozzuk, melyen 17 kocka 6 centimétert tesz ki, akkor a szőnyeg mérete 152 x 73 cm. Színmagyarazattal ellátott öltésmintájának rendelősz. 142, ára bérmentve 96 fillér.



4. sz. Ovális receterítő gazdagon kivarrott szélbordúrral. 297×229 szem kell hozzá. Leszámolható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte kézimunkaívén adjuk. Külön rajzmintája nem kapható.

Ha azt akarjuk, hogy fáradtsággal elkészített gobelin-képünk érvényesüljön, csak

HOFFMANN

védjegyes
képkeretbe
keretessük.

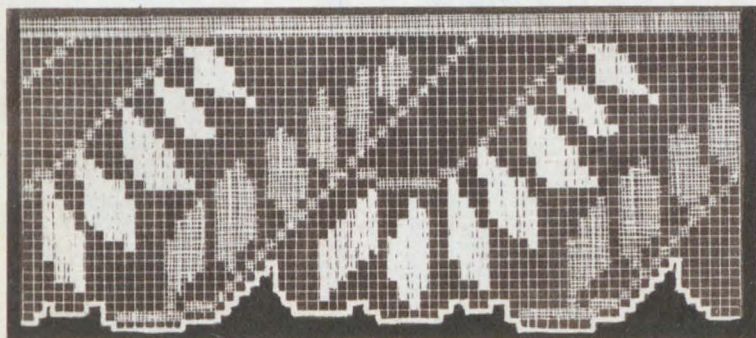


5

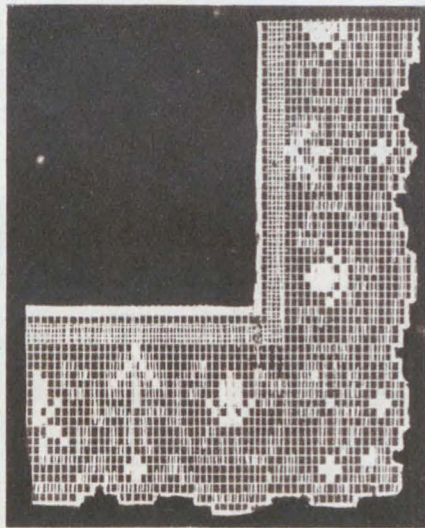
5. sz. Szögletes asztalterítő recehorgolással. Ha 6 mm. nagyságú lyukakat dolgozunk, akkor a terítő nagysága minden oldalon 108 cm. 180×180 lyuk kell hozzá. Rajzminta rendelőszáma 143, ára bérmentve 96 fillér.

6. sz. Modern mintájú, gyorsan készülő recsecsipke, mely lehorgolva is nagyon szép. Leszámolható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte kézimunkaíven adjuk. Külön rajzmintája nem kapható.

7. sz. Zsebkendőre vagy finom kis batiszterítőre alkalmas sarkos csipke. Recézve vagy horgolva egyaránt nagyon szép. Leszámolható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte kézimunkaíven adjuk. Külön rajzmintája nem kapható.



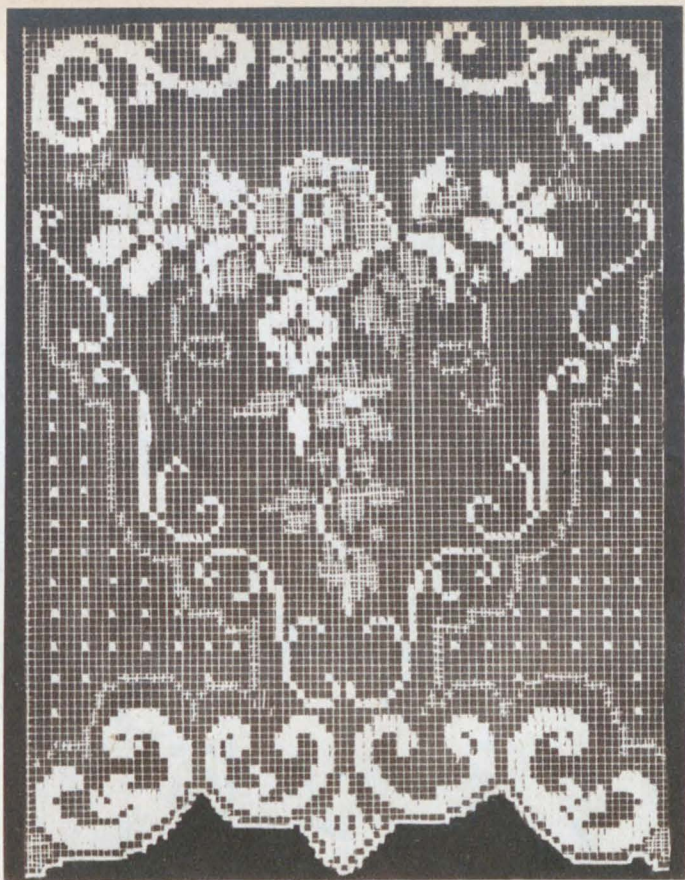
6



7

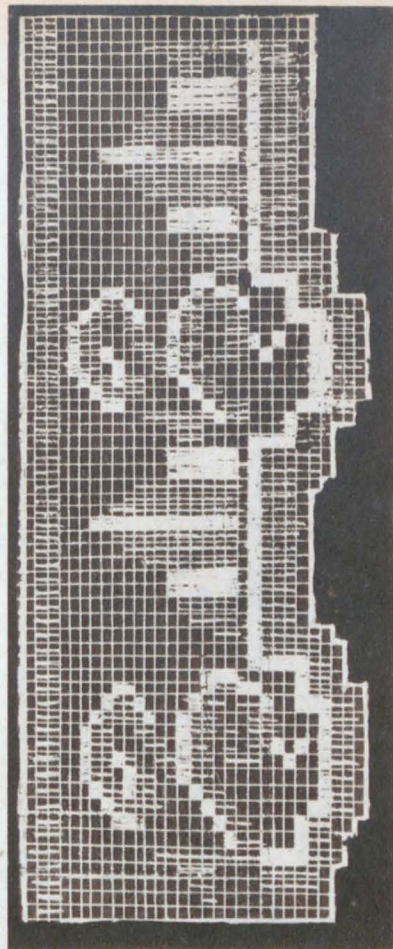


8. sz. Kerek terítő recehorgolással. A régies mintájú terítőt fehér vagy ékrü színű gyöngyfonálból horgoljuk. A belső motívumot külön is felhasználhatjuk. Aszerint, hogy vékonyabb vagy vastagabb fonalat veszünk hozzá, a terítőt kisebbre vagy nagyobbra csinálhatjuk. Leszámolható öltésmintájának rendelőszáma 144, ára bérmentve 96 fillér.

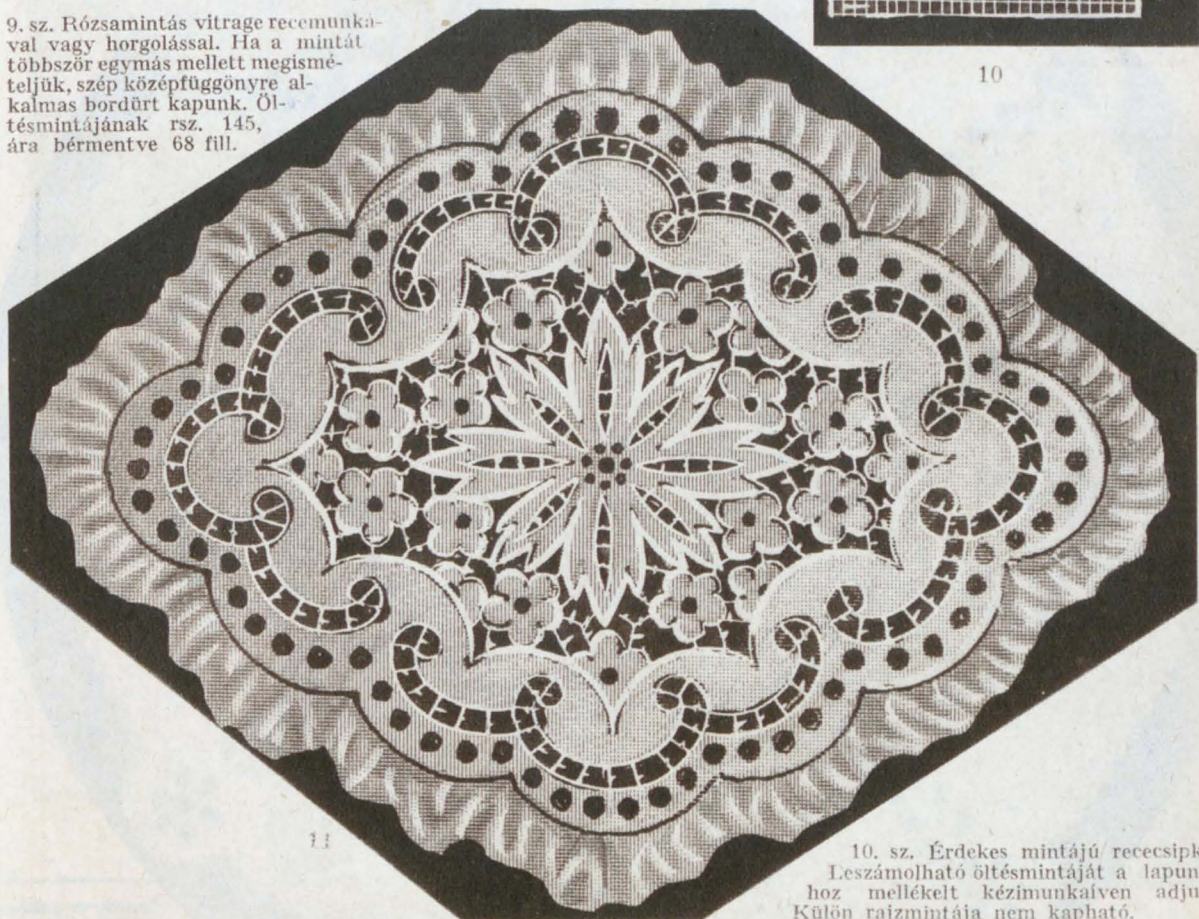


9

9. sz. Rózsamintás vitrage recemunkával vagy horgolással. Ha a mintát többször egymás mellett megismételjük, szép középfüggönyre alkalmas bordúrt kapunk. Öltésmintájának rsz. 145, ára bérmentve 68 fill.



10

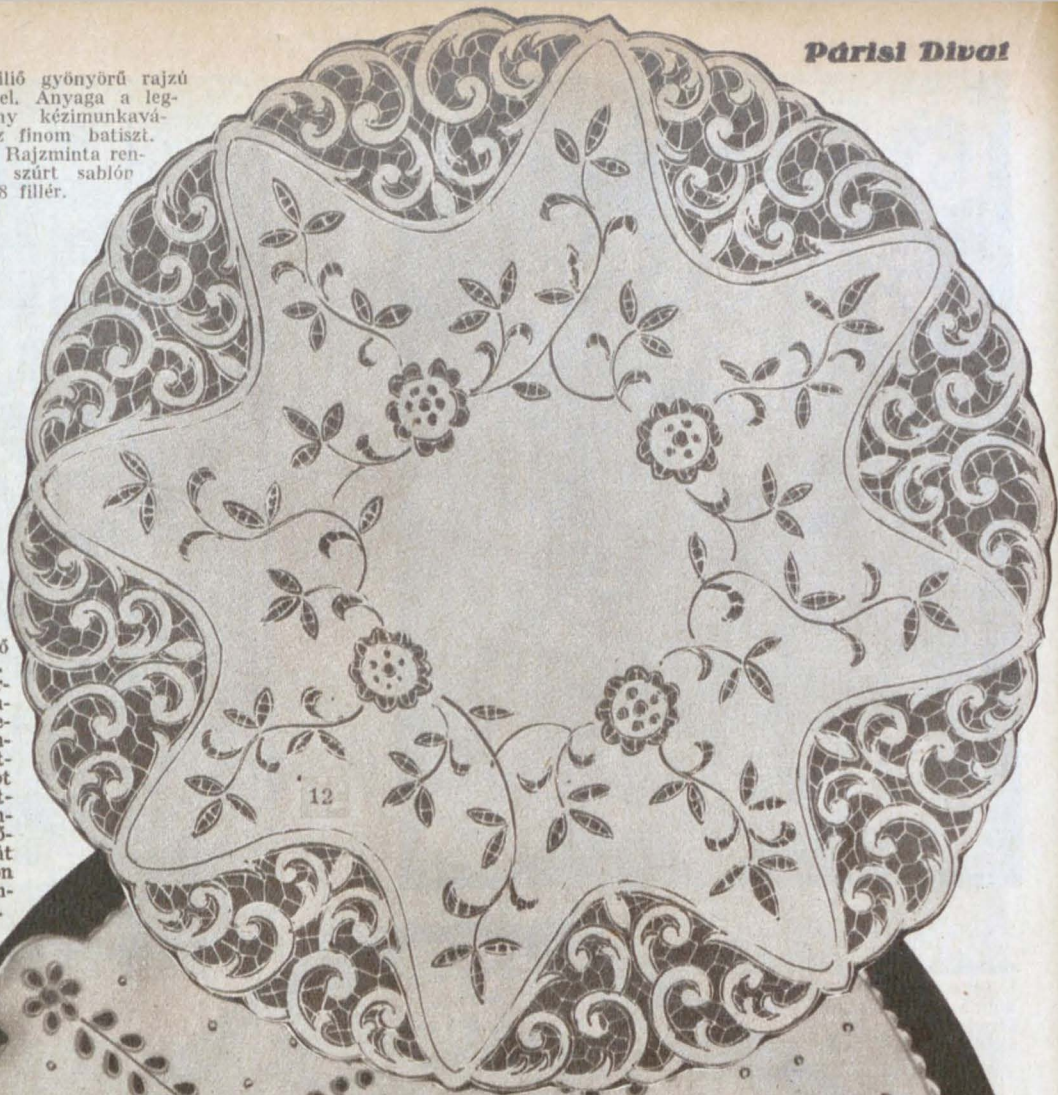


11

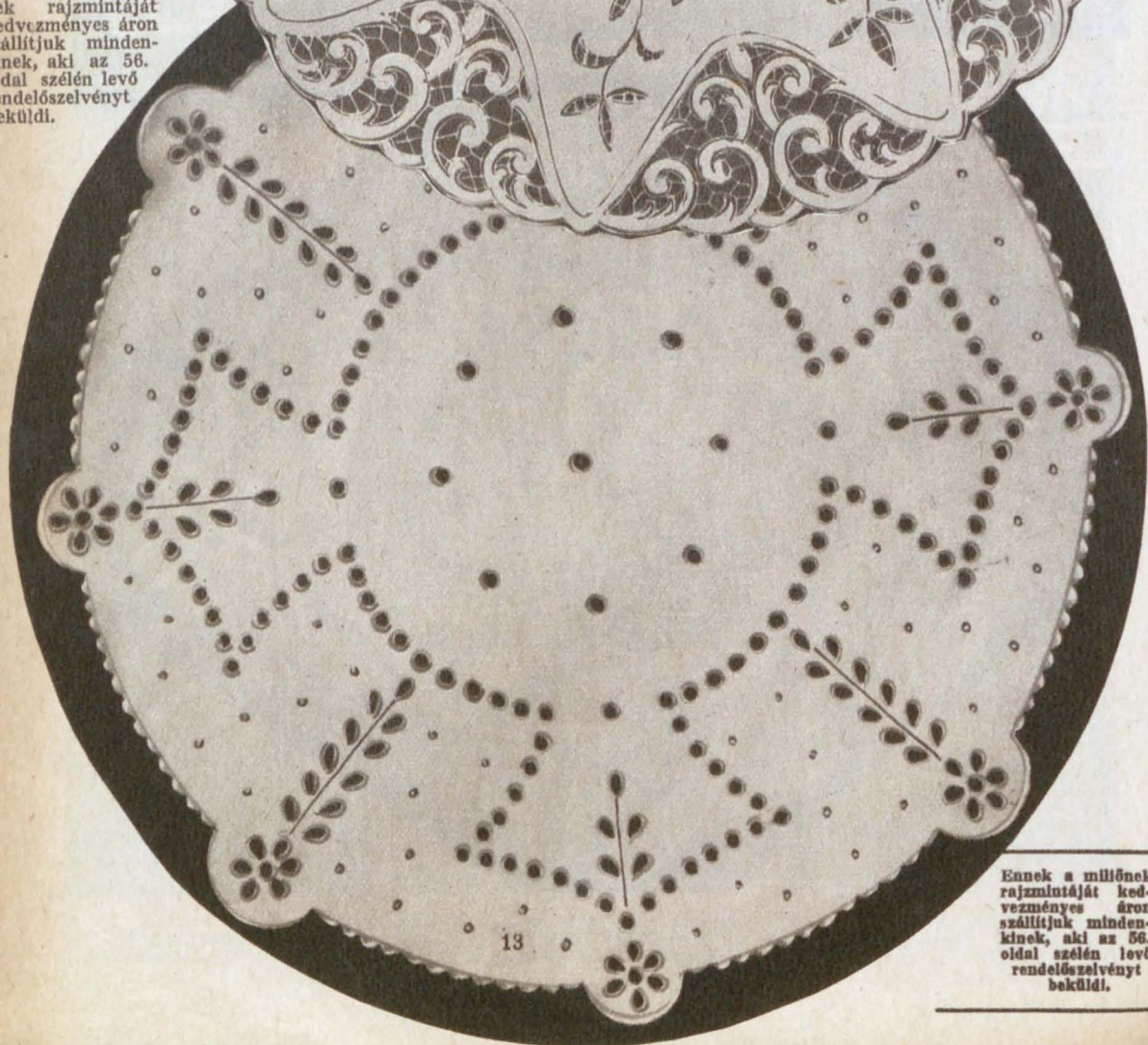
10. sz. Érdekes mintájú recsepiske. Leszámolható öltésmintáját a lapunkhoz mellélt kézimunkaíven adjuk. Külön rajzmintája nem kapható.

11. sz. Divánpárna csipkeszerű áttörött himzéssel. Alapanyaga egész finom tussor vagy batiszt. A körületére varrott húzott fodor is az alapanyagból készül. A himzett felület nagysága 33 x 49 cm. A minta eredeti nagyságú, leszámolható rajzát a lapunkhoz mellélt kézimunkaíven adjuk. Szűrt sablonjának rendelőszáma 146, ára bérmentve 68 fillér.

12. sz. Kerek millő gyönyörű rajzú áttörött hímzéssel. Anyaga a legfinomabb, vékony kézimunkavázon vagy egész finom batiszi. Átmérője 77 cm. Rajzminta rendelésszáma 147, szűrt sablón ára bérmentve 68 fillér.



13. sz. Kerek millő madeira-hímzéssel. Az egyszerű, gyorsan készülő, mutatós mintát lyuk helyett magas hímzéssel is kivarrhatjuk. Sifónbatsztot veszünk hozzá. Átmérője 77 cm. Ennek a kerek millőnek a rajzmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 56. oldal szélén levő rendelésszelvényt beküldi.



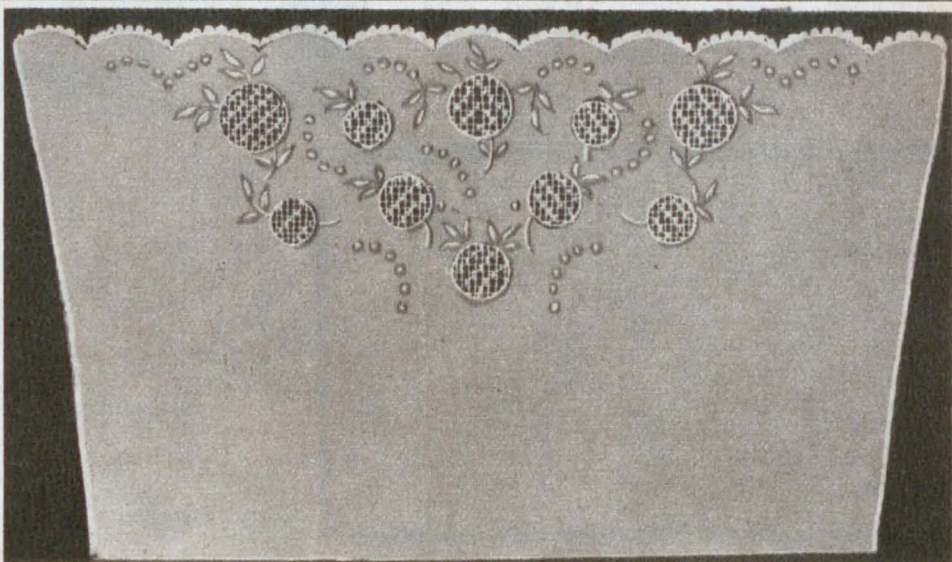
Ennek a millőnek rajzmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 56. oldal szélén levő rendelésszelvényt beküldi.



14

14. sz. Szögletes millió áttörtött hímzésű sarokmintával, aszúrral és lyukas hímzéssel. Alapanyaga finom, vékony tussor vagy kézimunkavászon. Nagysága minden oldalon 78 cm. Rajzminta rendelősz. 148, szúrt sablón ára bérmentve 68 fillér.

15. sz. Kombinétét lapos hímzéssel és áttöréssel. A minta nagysága 23 x 9 cm. Rajzminta rendelőszáma 149, szúrt sablón ára bérmentve 48 fillér.

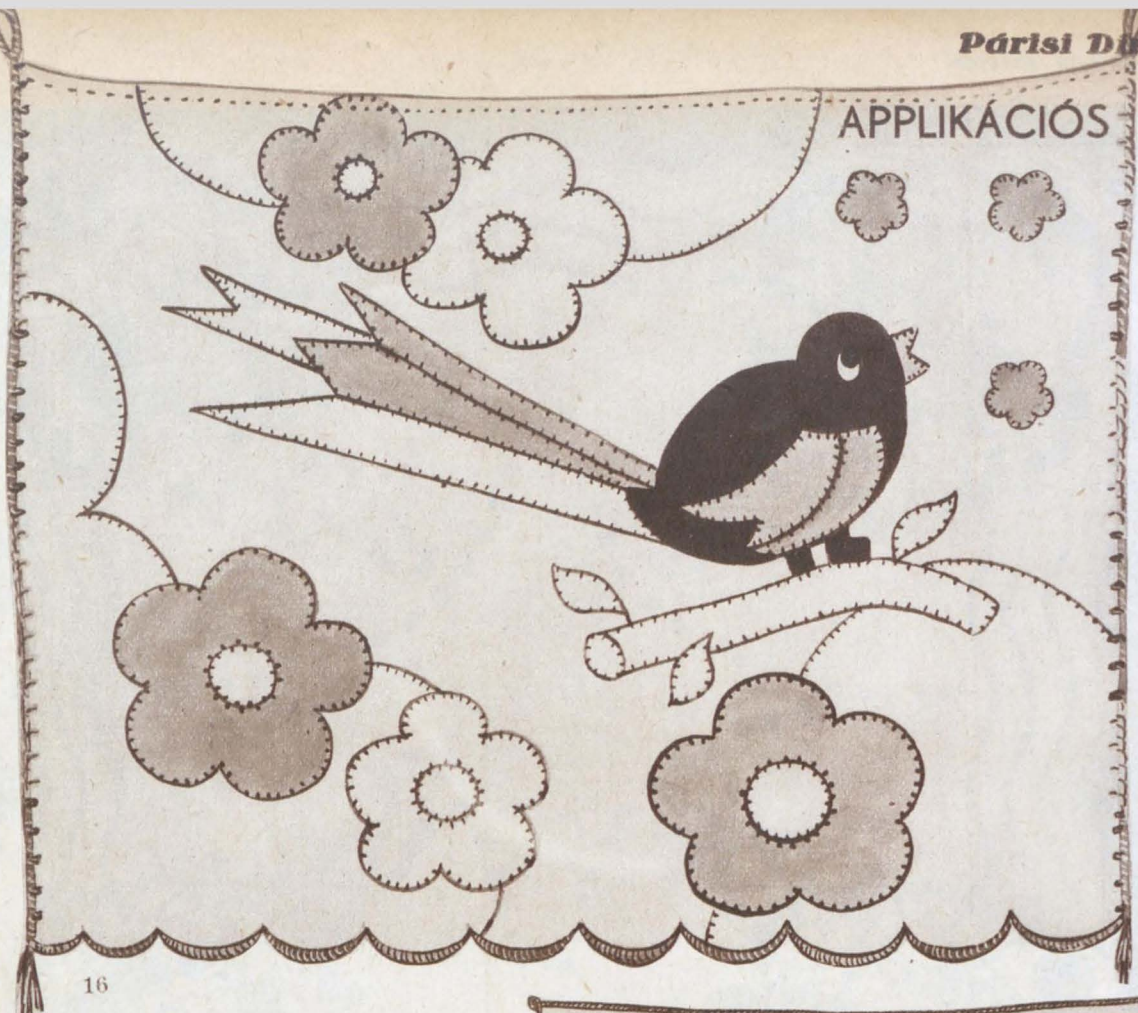


15

Kézimunkához szükséges minden anyag kapható **FONAL ÉS HIMZŐIPAR RT** azelőtt
HORVÁT ÁKOS Budapest, VII, Erzsébet körút 24. sz.

Kevés pénzért gyönyörűen díszítheti lakását, ha a Párisi Divathatban közölt kézimunkák rajzait a lap kiadóhivatalában (Budapest, VII, Dohány u. 12) megrendeli

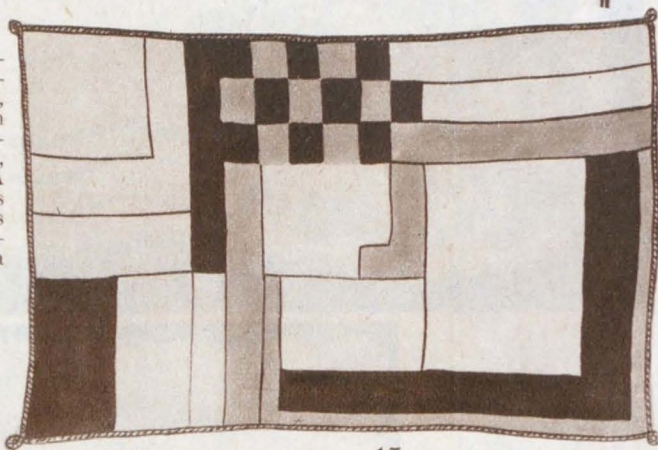
APPLIKÁCIÓS



16

16. sz. Gyermekszobába illő falvédő nagyon kedves, gyorsan készülő applikációval. Alapul fehérítetlen vásznat veszünk s a virágokat élénk színű (piros, kék, sárga) vászonból vágjuk ki. A madárhoz három árnyalatú acélkék vásznat veszünk s az egyes alakokat fekete hurkolással erősítjük oda. Ügyeljünk, hogy minden hozzávaló jól mosható legyen. A falvédő mintáját többször is megismételhetjük s egymás mellett alkalmazva, nagyon kedves és célszerű, könnyen mosható falszegélyt kapunk. A falvédő nagysága 81×65 cm. Rajzminta rendelésszáma 150, szúrt sablón ára bérmentve 68 fillér.

Lapunk „Szerkesztői Üzenetek“ rovatában készséggel állunk olvasóink rendelkezésére



17

17. sz. Modern párna applikációval. Mérete 45×30 cm. Mindentféle maradékposztót vagy selymet felhasználhatunk hozzá, csak arra ügyeljünk, hogy foszlós kelmét ne vegyünk. Az egyes részeket hurkolással varrjuk oda, vagy pedig pontosan összefércelve, a visszaján egyszerű gépvarrással állítjuk össze. Rajzminta rendelésszáma 151, szúrt sablón ára bérmentve 68 fillér.

A Párisi Divat példányal sohasem avulnak el, mert kézimunkarésze és illusztrált konyhareceptjei maradandó értékűek

18. sz. Kombinébetét könnyű, mutatós applikált mintával. Az egyes részeket a rajz szerint kivágjuk, megfelelő helyre férceljük s vékony zsinóröltéssel varrjuk oda. A minta nagysága 18×9 cm. Rajzminta rendeléssz. 152, szúrt sablón ára bérmentve 48 fillér.

Függönyökhöz szükséges minden anyag kapható

FONAL ÉS HIMZŐIPAR RT

azelőtt

HORVÁT ÁKOS Budapest, VII, Erzsébet körút 24. sz.

Kevés pénzért gyönyörűen díszítheti lakását, ha a Párisi Divatban közölt kézimunkák rajzait a lap kiadóhivatalában (Budapest, VII, Dohány u. 12) megrendeli

KÉZIMUNKÁK



19

19. sz. Nyári lakásba, verandára vagy nappali szobába illő párna mutatós, könnyű mintával. Alapanyaga homokszínű vászon. A virágmintát elütő színű vászonnál vágjuk ki, huroköltéssel erősítjük oda, a minta többi részét szárítottással vagy láncöltéssel varrjuk ki. A párna nagysága 58 x 40 cm. Rajzminta rendelésszáma 153, szúrt sablón ára bérmentve 68 fillér.

20. sz. Falvédő gyermekszobába. Ugyanúgy készül, mint a 16. sz. falvédő. Az apróbb virágok abban az esetben előnyösebbek, mint a nagy felületek, ha az applikálást maradékokból akarjuk előállítani s a rendelkezésünkre álló darabok kicsinyek. A falvédő nagysága 81 x 65 cm. Rajzminta rendelésszáma 154, szúrt sablón ára bérmentve 68 fillér.



20

Szép függönytartók
(fa-karnisok) a bútor
minden színében

„HOFFMANNÁL”

IV, Károly körút 28
(Városház épülete) kap-
hatók nagy választékban.

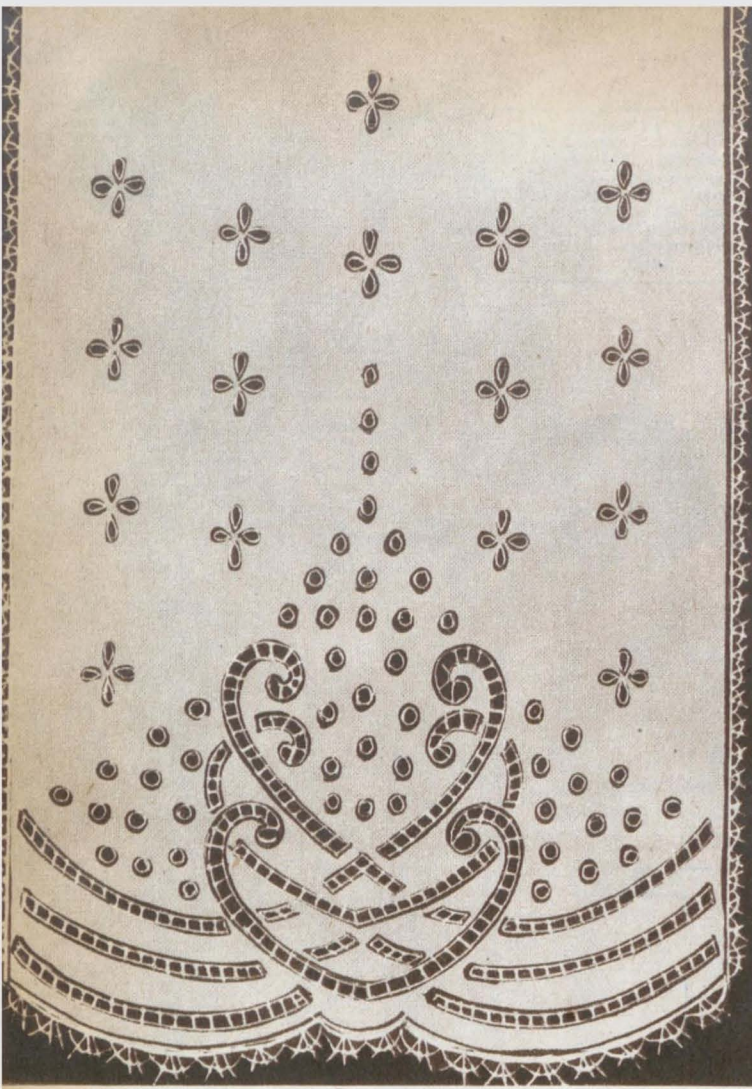
- I. sz. Fehér vászonruha pántszerűen szabott tükrökön csikozott mosóelyemdísszel. Szabásminta rendelősza-
részrel és piros gombokkal, valamint piros antilopóvvi Szabásminta rendelősza-
minta rendelősza-
száma 00.488, ára bérmentve 96 fillér.
- II. sz. Egyszerű, csinos blúzruha fehér vagy színes vász-
ból. Sötétkék géptűzés szolgál díszül s a gombok is sötét-
kékek. Szabásminta rendelősza-
száma 00.489, ára bérmentve 96 fillér.
- III. sz. Fiatalos nyári ruha modern, alul szélesedő nyalyemkendővel. Szm. rsz. 00.493, ára bérmentve 96 fillér.
- IV. sz. Délelőtti ruha széles, legombolt kihajtókkal. redeti modelünk rózsaszínű panamavászonból készült, hár-fekete gombokkal és ugyanolyan övcsattal. Szabás-
száma 00.494, ára bérmentve 96 fillér.

Ennek az ujjatlan ruhának szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 56. oldal szélén lévő rendelőszelvényt beküldi.



VIII. sz. Ujjatlan ruha fehér vászonból, sötétkék mosószínördíszítéssel. Sötétkék gombok. Ennek az ujjatlan ruhának szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 56. oldal szélén lévő rendelőszelvényt beküldi.

IX. sz. Rezedazöld vászonruha érdekes szabású zsebekkel. Sötétzöld gombok. Szabásminta rendelősza-
száma 00.495, ára bérmentve 96 fillér.



21

21. sz. Vitrage, melynek mintája táblafüggönyre vagy középfüggönyre is alkalmas. A mintát annyiszor ismételhetjük meg egymás mellett, ahányszor azt az ablak szélessége kívánja, a függöny felső részét pedig teledolgozhatjuk az elszórt csillagokkal. A vitrage nagysága 47 x 60 cm. Rajzminta rendelésszáma 155, szúrt sablón ára bérmentve 68 fillér.

23

Felhívjuk a figyelmét lapunk terjedelmes Szerkesztői üzenetek rovatára.

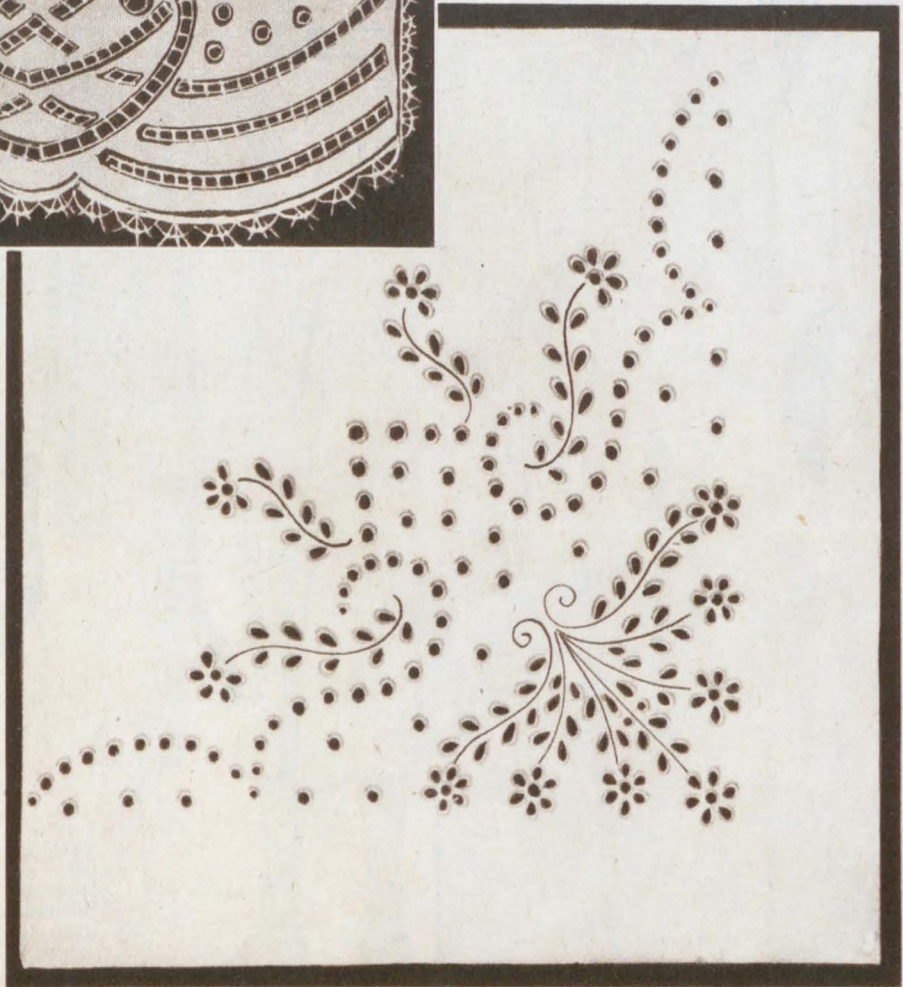
Olvassa el az 55. oldalon lévő közleményt.

22. sz. Szekrénycsik lyukashímzésű sarkmintával. A minta szélessége 9 cm. Rajzminta rendelésszáma 156, szúrt sablón ára bérmentve 48 fillér.

23. sz. Párnahuzat lyukashímzésű sarokmintával. A mutatós, könnyen elkészíthető mintát terítőkre is felhasználhatjuk. Rajzminta rendelésszáma 157, szúrt sablón ára bérmentve 68 fillér.

22

Hátlsán fogadjuk minden olvasónktól, ha közli velünk a Párisi Divat tartalmát illető megjegyzéseit, vagy kifogásait

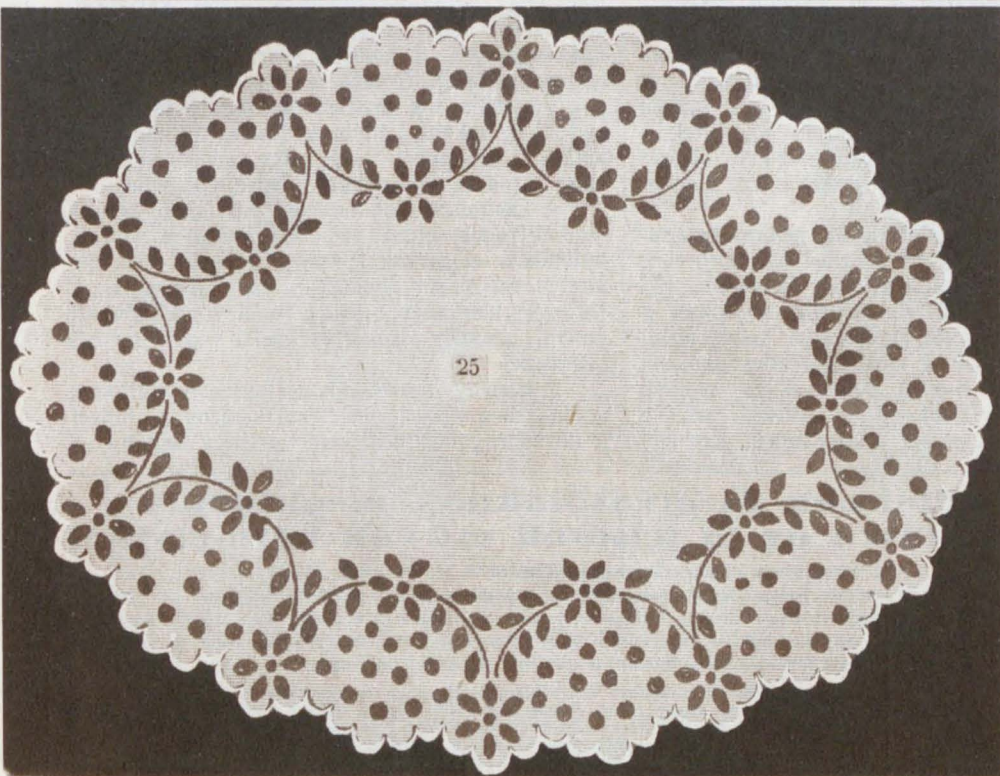


24. sz. Ágyközepre való párna nagyon szép rajzú, áttörött virágmin-tával. Alapanyaga egész finom, vékony batiszt. A

húzott fodrot is ugyan-ebből szabjuk s színes selyemszalaggal kötjük át. A hímzett rész nagysága 62 x 20 cm. Rajzm-rsz. 158, szúrt sablón ára bérmt. 68 fillér.



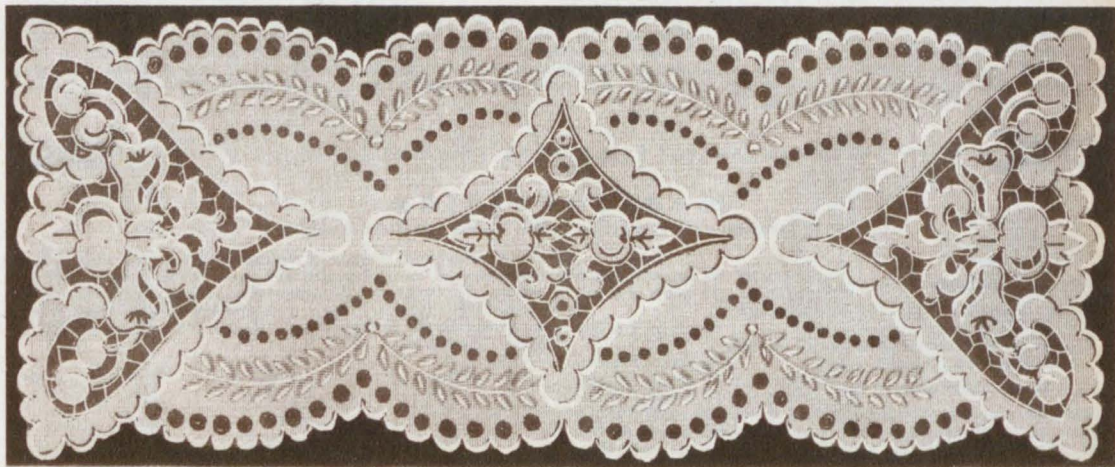
24



25

25. sz. Ovális terítő könnyű madeira-hím-zéssel. Jóminőségű L2 tisztisfónt vagy kézi munkavásznat veszünk hozzá. Nagysága 80 x 50 cm. Rajzminta rendelőszáma 159, szúrt sablón ára bérmentve 68 fillér.

26. sz. Asztalfutó háromféle hímzéssel. A gyümölcsmintás motívumok áttörött hímzéssel készülnek, a többi részt lyukas és magas hímzéssel dolgozzuk, a széleket pedig kihurkoljuk. Nagysága 120 x 45 cm. Rajzminta rendelőszáma 160, szúrt sablón ára bérmentve 68 fillér.



26

DIVATLEVÉL

Még mindig a mintás anyagok uralják a divatot s kápráztatják szépségükkel a szemet. A kepek, pelerinek s a különböző hosszúságú nyitott kabátok, melyek a legtöbb esetben síma anyagból készülnek, lehetővé teszik ezeknek a mintás anyagoknak letompítását s így azok a nap bármely szakában viselhetők anélkül, hogy különösen feltűnők lennének. Készülnek persze olyan komplék is, amelyeknek felöltője is mintás anyagból van szabva, de ezek leginkább csak délutánra valók. Kivételt képeznek az angolos mintázatok (csik, kockapetty), mert az ezekből készült komplékat délelőtt és sporthoz is lehet viselni.

A nyári idény legkedveltebb s legjobban kihasználható ruhadarabjai az angolos vászon-, vagy nyerselyemruhák. Ezekből különösen gazdag választékot találnak olvasóink lapunk jelen számában. A 4. és 5., valamint a 30. és 31. oldal modeljei a legkényesebb ilyen irányú igényt is kielégíthetik. Rendkívül sikerültek a 17. oldal modeljei, melyek közül az 54. sz. öltözet minden sporthoz — kivéve persze a vízi sportokat — rendkívül alkalmas.

A ruhák között feltűnik már néhány hosszúujjú model is, bár egyelőre az a helyzet, hogy még az átmeneti ruhák is kurta, vagy félhosszú ujjal készülnek. Különösen vonatkozik ez azokra a modellekre, amelyekhez hosszúujjú kabát járul.

Nagyon divatosak a háromnegyedes kabátok mellett az egész hosszú köpenyek is, melyek ha nem is olyan fiatalosak és sikkeseek, mint a rövidebb kabátok, annál célszerűbbek. Egy-egy

jól megválasztott hosszú köpenyt majdnem minden ruhához fel lehet venni, azonkívül a hűvösebb évszak beálltáig állandóan lehet viselni.

Azoknál a modelknél, melyek két-, sőt háromféle anyagból vannak összeállítva, rendkívül kell ügyelni az egyes anyagok árnyalatára és mintázatára, mert különben nemcsak hogy elvész a komplé egyöntetősége, hanem az egész öltözet valami különös, vásári, izléstelen benyomást kelt. Tehát ennél a különben kedves, fiatalos és némely esetben célszerű divatnál a legnagyobb óvatosság szükséges.

Egészen különös változatosság és szinte határtalan lehetőség jellemzi az idej kalapdivatát. Bár nagy általánosságban a széles karimájú, lapos tetejű kalapok tekinthetők az évad győztes újdonságainak, a keskeny karimájú, mérsékelt magasságú formák is elfogadottak. A kalapok karimája sok esetben egészen merev, de a legtöbbben sokkal jobban kedvelik a puha karimákat, amelyeket aztán úgy lehet hajlítani, ahogy azok az arc számára a legelőnyösebbek.

A szalmakalapok az idén valamivel tovább szalónképesek, mint az előző években voltak, különösen elegánsak a széles florentin formák, kedves mezeivirág-csokorral, vagy szalagdíszsel. De azért már nagyon sok a finom filcből készült model, angolos szalagtűzékkel, vagy angolos tolldíszsel.

A harisnya színében is beállott némi változás, amennyiben a sok barna és szürke árnyalat helyét a középárnyalatú testszínű harisnya foglalta el.

Előfizetőinknek és olvasóinknak megküldjük részletfizetésre az itt felsorolt művek bármelyikét

Tolnai Világlexikonát	20 kötetben, izléses kötésben, összesen Budapesten 46, vidéken pedig 48 P-ért, bérmetve	} havi 2 pengő részletre
Tolnai Világtörténelmét.....	20 kötetben, izléses kötésben, összesen Budapesten 46, vidéken 48 pengőért, bérmentve	
Tolnai: A világháború történetét 12 kötetben, izléses kötésben, összesen Budapesten és vidéken 42 pengőért, bérmentve	H. G. Wells: Az élet esodát nagy biológiai mű 3 kötetben, egész vászon díszkötésben Budapesten 42, vidéken 44 pengő	
Legjobb regények sorozat	6 kötetét félbörkötésben, összesen Budapesten és vidéken 20 pengőért, bérmentve	

Azok, akiknek a fent felsorolt művekből már birtokukban van néhány kötet, a hiányzó köteteket megrendelhetik, még pedig kötetenként, bérmentes szállítással, a következő áron: Tolnai Világlexikona 18. kötetig vidékre 2 pengő 40 fillér, Budapesten 2 pengő 30 fillér, a két pótkötet drb.-ként 3 pengő, Tolnai Világtörténelme vidékre 2 pengő 40 fillér, Budapesten 2 pengő 30 fillér, Tolnai: A világháború története 3 P 50 fill. Törödékek kötetek megrendelésénél 5 kötetig csak az összeg előzetes beküldése mellett szállíthatjuk a szóbanforgó műveket. Ha öt kötetnél többet rendel, részletre is megküldjük egyszerre a köteteket, ha kiadóhivatalunktól ilyen célra szolgáló megrendelőlapot kér.

Azok, akik a fenti páratlan alkalmat igénybe akarják venni, töltsék ki olvasható írással az alább közölt megrendelőlapot és küldjék be a Párisi Divat kiadóhivatalának (Budapest, VII, Dohány uca 12). Akik a megrendelőlap kivágásával nem akarják megosonkítani a lapot, másolják le szövegint az itt következő szöveget, vagy ha levelezőlapot írnak kiadóhivatalunknak, külön nyomtatott megrendelőlapot is kaphatnak. Akiknek már van részlet-folyószámújuk, ezt a rendelőlapon külön jelezzék. A könyvek leszállítása előtt mindennemű pénzküldemény mellőzendő. Egyszerre csak egy sorozatot szállítunk csakis önálló keresettel bíró és Magyarországon területén lakó rendelőknek.



Itt tessék levágni és a kiadóhivatalnak beküldeni!



Megrendelőlap

(Azok számára, akik valamelyik műből a teljes sorozatot kívánják!)

Megrendelem

- Tolnai Világlexikon 20 kötetét Budapesten 46 arany P árban
vidéken ... 48 arany P árban
- Tolnai Világtörténelme 20 kötetét Buda-
pesten 46, vidéken..... 48 arany P árban
- Tolnai: A világháború története 12 kötetét
Budapesten és vidéken..... 42 arany P árban
- H. G. Wells: Az élet esodát 3 köt. Budapesten 42 arany P árban
vidéken 44 arany P árban
- Legjobb regények sorozat 6 köt. félbörkötésben 20 arany P árban
egymásután, egyetlen havi kettő pengős részletfizetésre. Az első
részletet a kötetek átvétele után törlesztem, azután pedig minden
hónapban a vállalat pénztáránál levonás nélkül fizetem. A teljes
letörlesztésig a sorozat tulajdonjogát a vállalat fenntartja.
Már egy részlet be nem tartása esetén a hátralék teljes össze-
gében esedékessé válik. Az esedékes és lejárt részleteket a cég-
nek jogában áll költségemre postai megbízással bevonni. Per

esetén alávetem magam a budapesti közp. kir. Járásbíróság hatáskörének és kizárólagos illetékességének. Ezen megrendelés vissza nem vonható, de ennek elfogadását Önök fenntartják maguknak. Szóbeli, illetve a rendelőlapon kívül tett írásbeli megállapodások érvénytelenek. Laksimváltást köteles vagyok bejelenteni.

Kelt,193 hó..... nap.

aláírás

foglalkozás

pontos cím

* A nem kívánt sorok és rovatok törölendők!

Szabjunk - Varrjunk

A divatos, puffos ujj

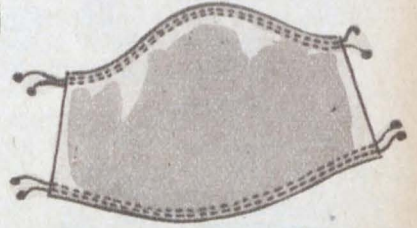
A most annyira kedvelt puffos ujjak elkészítésének módjával már csak azért is érdemes ebben a rovatban részletesebben foglalkozni, mert egy kurta, vagy félhosszú ráncolt ujjal régi ruhákat is teljesen modernizálhatunk. Ennek a fiatalos, kedves ujjformának minden hölgy hasznát veheti, mert minden anyagból egyformán csinos.

1., 2. és 3. sz. ábrákon két régi ruhát s egy régi blúzt mutatunk be. Mindhárom darabot teljesen divatosá teszi a divatos, puffos ujj. Ezeknek az ujjaknak az elkészítési módját a többi ábrán szemlélhetik megolvásóink. Hogy pedig az elkészítés minél könnyebb legyen, az ujjaknak szabásmintáit is szállítja kiadóhivatalunk, még pedig valóban filléres áron.

Az itt bemutatott három puffos ujj közül az 1. sz. model fiatal, karesú hölgyek számára illik legjobban, kiknek felső karja is vékony s nincs szükség arra, hogy könyökön felül el legyen fedve. A második számú puffos ujj szintén fiatal hölgyek számára készült, de a lehajló, harangszabású fodrocška azt a célt szolgálja, hogy az esetleg vastag felső kart egész könyökig elfedje.

A 3. sz. félhosszú ujj középkorú hölgyek számára igen előnyös, mert amellet, hogy egészen modern, mégis szolid és elegáns.

Az ujjak elkészítése nem komplikált, különösen ha a teljesen megbízható szabásmintákat vesszük segítségül.

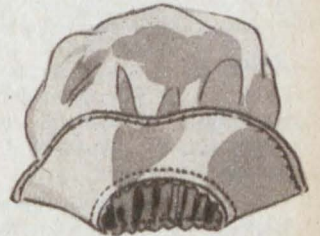


I. A kiszabott ujjat alul és felül kétsorosan beráncoljuk. - Az öltések aprók s egyenletesek legyenek. A ráncolás vonalát ajánlatos előzőleg megjelölni. Ez vagy szabókretával, vagy pedig férceléssel történjék.

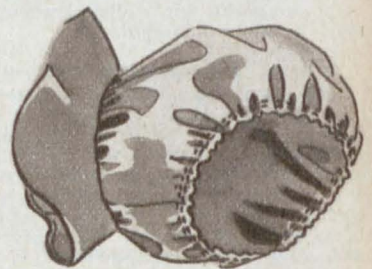
II. sz. Az alsópántot a visszán felgépéljük, aztán kifordítjuk.



III. sz. A félszélességre összehajtott s már felgépelt pántot a visszán kézzel odavarrjuk.

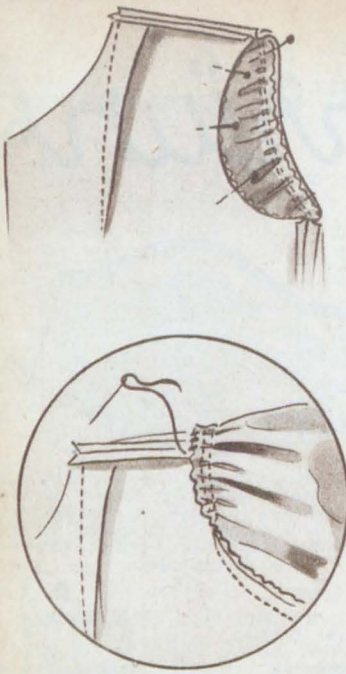


IV. sz. A fodor odahelyezése a visszán. Ha géppel odavarrtuk, az egész ujját kifordítjuk.

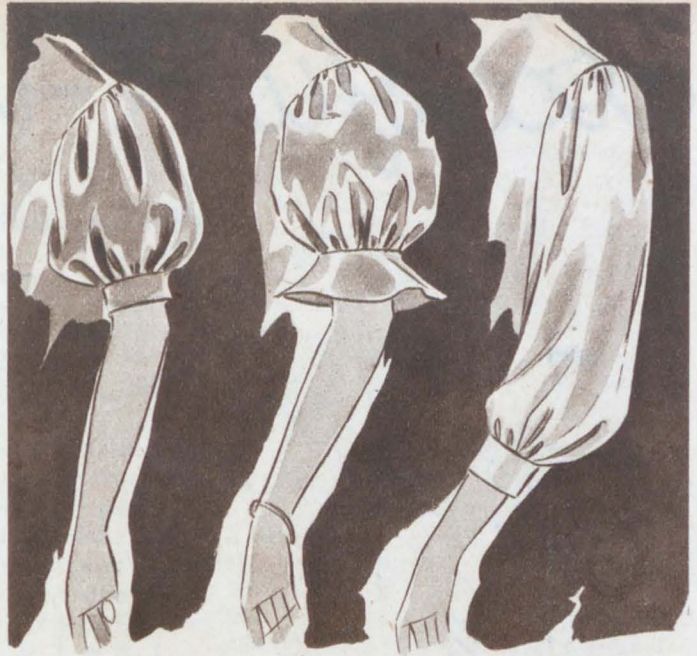


V. sz. A kifordított, kész fodros ujj.





VI. sz. A kész ujjat a bevarrás előtt pontosan helyére gombostűzzük, azután odaféreljük. Nagyon kell vigyázni a ráncok elosztására, azért van szükség előbb a gombostűzésre, azután a férelésre.



1., 2. és 3. sz. Két kurta és egy félhosszú húzott ujj, a baloldali három model ujjának külön képe. Szabásminta rendelészáma a három darabhoz 76.908, ára bérmentve darabonként 30 fillér.

VII. sz. A belső varrást szépen eldolgozzuk, azután a vállvarrásnál külön is leöltögetjük a ráncokat, hogy azok szépen a vállra feküdjenek. A felálló ráncok nem divatosak.

A kurta, puffos ujjakat el lehet készíteni a régi, hosszú, szűk ujjak anyagából, mert a dúsan ráncolt ujjakon ügyesen el lehet tüntetni a toldásokat. Az összefogó pántot, illetve a fodrot szükség esetén elütő anyagból is meg lehet csinálni, de természetesen csak abban az esetben, ha ez az elütő anyag a ruha más részén is

alkalmazva van. Ugy az ujjpántot, mint a fodrot dupla anyagból szabjuk. A fodrot ízlés szerint elütő anyaggal bélelhetjük, különösen akkor, ha a ruha is elütő anyaggal van díszítve.

Az egyes ábrák alatt található képaláírás részletes felvilágosítást nyújt a kivitelre vonatkozóan.

RÉGI RECEPTEKBŐL ÚJ ÉTELEK

A vendéglősök magyaros vacsoraversenye során az utolsó versenyvacsera vidám, meghitt hangulatban Sipos Károly Halászkert vendéglőjében zajlott le. Sipos Károly és neje készítésében a következő pompás ételsor került felszolgálásra :

Ételsor :

Halikra-leves Siposné módon.

Betyárpecsenye nyáron sütvé, betyármártás, fejes saláta és burgonyával.

Vargabéles.

Halikra-leves Siposné módon

Halikrát harcsa- és pontyfejjel, vékony szeletekre vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret és zellert, vörshagymát, néhány babérlevelet és pár szem egészborsot főzni teszünk. Amikor jól megfőtt vékony — zöldpetrezselymes — vajas rántást készítünk, az ikra levével feleresztjük, citromlével izesítjük, s a halikrát és zöldséget hozzátesszük (a halfejeket, hagymát, babérlevelet és borsot kidobjuk). Sűrű tejfelt keverünk hozzá és metéltre vágott zsemlyével tálaljuk.

Betyárpecsenye nyáron sütvé

Hat darab hús dekás papszeletet a zsírtól megtisztítunk. Egy kiló ökörbélszint szintén megtisztítunk és hat egyforma szeletre osztunk. Megsózzuk, paprikázzuk, borsozzuk és tálba rakva két óráig állni hagyjuk. Vörshagymát karikára vágunk, s a nyársrudra egy papszelet, egy hagymaszelet, egy bélszín, egy vörshagyma, egy papszelet stb. sorrendben szépen felszúrkaljuk mindaddig, míg az összes húsokat fel nem szúrjuk. A nyáron lévő húsokat szorosan egymásmellé toljuk és az egészet pergament papírral becsavarjuk. Dróttal szorosan átkötjük, s a már előre — a szabadban — elkészített faparázson teljes két óra hosszán forgatjuk. Mikor a papír kívülről megpirult, a dróttól megszabadítva a papirost levesszük, a húsokat a nyársról lehúzzuk, tálba rakjuk és betyármártással tálaljuk.

Betyármártás : Édesnemes rózsapaprikából bor és kevés porcukor hozzáadásával hideg mártást készítünk.

Vargabéles

Egy tojásból és nulláslisztből csuszatésztát gyúrunk. vékonyra kinyújtjuk és csuszának szaggatjuk. Sós vízben kifőzzük, ha kifőtt kiszedjük, hidegvízzel leöblítjük és bőven megvajazzuk, hogy össze ne ragadjon. Öt deka hámozott őrölt mandulát, öt deka mazsolát, tíz deka — burgonyanyomón átnyomott — édes tehénturót, 15 deka porcukrot, kevés törött vaniliát, két deci édes tejszínt és öt tojássárgáját a kifőtt csuszatésztával összekeverünk, majd az öt tojásfehérjéből vert habot könnyedén belekavarjuk. Vajjal kikent tepsibe négyszeres réteslapot helyezünk, az egész masszát reáöntjük és a tetejére négyszeresen — olvasztott vajjal jól megkent — réteslapot teszünk. Piros ropogósra megsütjük és adagokra szeletelve tálaljuk.

38 FILLÉRES DETEKTIVREGÉNYEK

F Ű Z V E

Apleton: A félelmetes utas, 144 oldal

Emil Gaboriau: A bűn forgatagában, 192 oldal

A. K. Green: Zárt ajtó mögött, 288 oldal

Leblanc: „813” című könyve, 320 oldal

Moly Tamás: Utolsó pillanatban, 2 kötet, 320 oldal

Egy könyv postadíja 20 fillér. Ha 5 kötetet rendel egyszerre, a portóköltséget mi viseljük, csak tessék hivatkozni jelen ajánlatunkra.

Megrendelhető kiadóhivatalunkban: Budapest, VII. ker., Dohány ucca 12. szám.

VIGYÁZZ AZ EGÉSZSÉGEDRE...

A nyár ezer kellemessége mellett a kánikula bizony néha közvetlenül, vagy közvetve ártalmára lehet a szervezetnek. Már magában véve a szabadban való tartózkodás is kissé gondtalanabbá, könnyelműbbé teszi az embert, nem is szólva a fiatalság szertelenségeiről, a szabadléri sportok veszedelmeiről s más ártalmakról. Sok bajt lehet némi elővigyázatossággal megelőzni s igen sokszor van szükség arra, hogy segíteni tudjunk magunkon, ha orvos nincs kéznél. A megelőzés egyébként minden bajnál a legfontosabb. Legyünk tehát óvatosak, mert nagy igazság van abban az ismert, bölcs közmondásban, hogy jobb félni, mint megijedni.

A leggyakoribb nyári megbetegedések közé tartozik

a gyomorrontás.

A nyári gyomorrontás legveszedelmesebb fajtája az, amely a melegben megromlott élelmiszer fogyasztásától ered. A megelőzés nagyon egyszerű. Minden ételt, amelyet nagy melegben fogyasztunk, alaposan vizsgáljunk meg. A legtávolabbról is gyanus élelmiszert dobjunk el. A hűsféléknél nemcsak a romlás veszedelme áll fenn, hanem a légyköpés is sokszor okoz súlyos mérgezéseket. Ez utóbbiak néha végzetesek is lehetnek. Éppen ezért nem szabad pár fillérvényi kár miatt a gyanus ételt elfogyasztani.

A konzervekkel szemben is a legnagyobb óvatosság ajánlható. Csakis teljesen megbízható minőséget vásároljunk s a kibontott doboz tartalmát lehetőleg azonnal fogyasszuk el. A nagy melegben nemcsak egyik napról a másikra, de egyik óráról a másikra is megromlik a nyitott dobozban lévő konzerv.

A gyümölcs fogyasztása nagyon egészséges ugyan, de csak akkor, ha maga a gyümölcs is egészséges. Rothadt gyümölcsöt semmi körülmények között ne együnk. Ha selejtesebb minőségű gyümölcsöt vásárolunk, akkor a hibás részeket nagyon gondosan távolítsuk el. Azt szinte fölösleges is említeni, hogy minden olyan gyümölcsöt, amelyet nem hámozunk meg, alaposan meg kell mosni. Az egyszerű leöblítés nem elég. Jó sok vízben alapos mosás után tisztul csak meg a gyümölcs. A kemény gyümölcsöket mosás után jól le kell törölgetni, a puha, vagy apró szemű gyümölcsöt legcélszerűbb szitára tenni s folyó víz alatt nagyon alaposan megmosni, aztán lecsurgatni.

A tejtermékek is rendkívül gyorsan romlanak a melegben. Mielőtt a tejes ételt elfogyasztjuk, kóstoljunk meg abból egész kis mennyiséget.

Takaratlanul semmiféle élelmiszert ne tartunk.

Ma már aránylag olcsón lehet kis jégsezkrényeket kapni, úgy hogy azt minden család nagyobb anyagi áldozat nélkül szerezheti be. Csak arra kell gondolni, hogy egyetlen megbetegedés sokkal többbe kerülhet, mint amennyi a kis jégsezkrény és a napi jégadag ára s akkor egy háztartásból sem fog hiányozni az olcsó kis jégsezkrény.

De ha bármi oknál fogva le kell mondanunk arról, hogy jégsezkrényünk legyen, akkor nyáron át ne tartunk készleten semmiféle élelmiszert. Nagy munkatöbbletet jelent ugyan minden csekélységet külön bevásárolni de vállalnunk kell ezt az áldozatot különösen akkor, ha kamránk nem alkalmas arra, hogy legalább pár órán át frissen tartsuk benne az élelmiszereket.

A nyári gyomorrontások legtipikusabb tünete a hasmenés. Ha nem jelentkezik egyszersmint hőemelkedés is, akkor lehet hashajtó bevételével

s koplalással segíteni a bajon. De ha egyszer huszonnégy órán belül nem áll be javulás, vagy pedig láz lép fel, azonnal orvoshoz kell fordulni.

Aki nagyon rosszul bírja a kánikulát s a nagy melegben étvágytalan, az ne erőszakolja az evést, hanem éljen a forró napok alatt hideg tejjel, hideg húslevessel, kompóttal, citromos vízzel, vagy limonádéval. Ha hasmenésre való hajlamosság is jelentkezik ilyenkor, akkor tej helyett hideg kakaót kell inni.

Meglepően jó hatású a nyári bélhurutszerű megbetegedéseknél az almakúra. Nyers almát üvegreszélőn meg kell reszelni s kizárólag ezt szabad fogyasztani. A kúra rendszerint 2 napig tart, de orvosi ellenőrzés szükséges.

Rovarcsipés

A szabadban való tartózkodás megkeserítői a kisebb-nagyobb rovarok, melyek a szó szoros értelmében kiszívják az ember véréit. De ha csak ennél maradna a dolog, nem is volna olyan nagy baj. Csakhogy a szívás helyén elviselhetetlenül viszkető, égő, lüktető fájdalom támad, amely felér valami könnyebbfajta sebesüléssel. És dacára annak, hogy a rovarcsipés helyén néha kimondott bőrgyulladás, vagy infekció keletkezik, nagy általánosságban nem veszik elég komolyan ezeket a bajokat. „Csak egy szúnyogcsipés” — mondják s minden megfontolás nélkül véresre kaparják a csipés helyét. Pedig ha a csipés nem is volt veszedelmes, az elkaparás annál veszedelmesebb lehet.

Nem akarjuk azt mondani, hogy minden szúnyogcsipés, vagy felkaparás halálos betegség, de azt mindenestre állítjuk, hogy az óvatosság nagyon is helyénvaló. A megelőzés a legcélszerűbb. Ha szabadba megyünk, dörzsöljük be fedetlen testrészeinket olyan kenőccsel, melynek összetétele elveszi a falánk élősdiek kedvét attól, hogy bőrünkön lakmározhassanak. Ilyen kenőcsöt minden gyógyszerárban kapni, de nem mindenkinek a bőre bírja el azt. Éppen ezért előbb csak egész kis felületen kell azt kipróbálni. Szereljük fel magunkat egy üvegecske szalmiák-szesszel, tiszta gézzel, vagy vattával s egy kis csipesszel. Ha csipést érzünk, azonnal vizsgáljuk meg a helyét, ha pedig a csipés helyén fulánkot veszünk észre, gyorsan húzzuk ki azt a csipesszel. A vörös, dagadt területet dörzsöljük be szalmiák-szesszel s borogassuk hideg vízzel.

Különösen veszedelmes a rovarcsipés a szájjüregben. Pedig nem tartozik a ritkaságok közé, hogy egy szúnyog, vagy légy beröpül az ember szájába. Ha a szájba került rovar tényleg megcsipte az illetőt, akkor azonnal orvost kell keríteni. Amíg orvosi segítség érkezik, jeget kell

Hatezeréves-életerős aggastyán a tudomány, mert ennyi idő óta őríti a történelem során kincseit. E kincsekben mindenl dúskálhat, aki megszerzi Tolnai Világlexikonát.

nyelni, vagy sós vízzel kell a szájúreget öblögetni. Ha a csipés mélyen a garaton történt, a nyakra jeges borogatást kell rakni s jeget kell nyelni. Mindez azért szükséges, hogy a csipés feldagadását megakadályozzuk. A mérges csipés nyomán ugyanis néha olyan nagy daganat támadhat, mely fulladást okozhat.

Nagyon kell óvni a rovarcsipéstől a kis gyermekeket. Az apróságok nagyon inklinálnak a fertőzésre, azonkívül pedig nehezen lehet velük megértetni, hogy a csipés helyét nem szabad vakarni. A kicsinyeknek a bőre is rendkívül finom és érzékeny, tehát az erős kenőcsöket, vagy szalmiákszeszt nem nagyon ajánlatos alkalmazni. Inkább dörzsöljük be a csipés helyét kis kölnivízzel, vagy mentholszesszel s borogassuk jó hideg vízzel. Ha pár órán belül nem tűnik el a csipés nyoma, mérjük meg a gyermeket. Ha hőemelkedést észlelünk, hívjunk azonnal orvost.

Izzadságokozta bőrgyulladások

Maga az izzadság is elég kellemetlen velejárója a nagy melegnek, de ha izzadságnak kitett testrészeket megfelelően kezelik, el lehet kerülni a bőrgyulladást. Ennek két feltétele van. Az első a tisztaság, a második a megfelelő ruházat. Ez utóbbit különösen a hölgyek jegyezzék meg jól, mert a ruha kémelése szempontjából általánosan használatos izlap nagyon gyakran okoz a hónalj táján kellemetlen bőrgyulladást.

A normális izzadásra szüksége van a szervezetnek. És kellő tisztasággal meg lehet akadályozni azt, hogy az izzadás káros következményekkel járjon. Ez a tisztaság a naponta többször való mosakodásból, a test szellőztetéséből s a ruházat gyakori váltatásából áll. Kerülendő minden sűrű szövésű kelme. A mai divat ebből a szempontból nagyon kedvező, mert a ritka, durva szövésű anyagok lehetővé teszik a bőr állandó, egészséges párolgását. Ha az izzadásra hajlamos testrészek vörös színűek, viszketnek és égnek, akkor már különleges kezelést igényelnek. Nagyon jó szolgálatot tesznek az ecetsavas agyagföldoldattal való lemosások s borogatások, továbbá a gyógyszerárakban kapható hintőporok. Makacs esetekben orvoshoz kell fordulni. Igen hatásos a jóddal, arzénal, vagy kénal való kezelés. Az orvos ilyen esetekben megfelelő diétát is ír elő. Kerülendő a fűszerek, a túlszírozott ételek s a sok hús. Nagyon fontos a jó emésztés.

Azok a hölgyek, akik az izlapot semmiképpen sem tudják nélkülözni, pótolhatják azt megfelelő formájú kis muszlinzacskókkal, melyeket olyan hintőporral kell megtölteni, mely magába szívja az izzadságot. Az ilyen kis zacskó tartalmát naponta lehet frissíteni s magát a zacskót is ki lehet gyakran mosni.

Óvjuk a fület a vizisportoknál

A fürdés közben fülbe jutott víz nemcsak kellemetlen, hanem néha komoly következményekkel is jár. Ha azt érezzük, hogy víz jutott a fülünkbe, legtermészetesebb teendő, hogy a fülünket lefelé fordítva, igyekezzünk kirázni az oda jutott vizet. Ha ez nem sikerül, csavarjunk vékonyra valami puha vászondarabot s ezt dugjuk a fülbe, hogy felszívja a vizet. Nemcsak a fülbe, hanem az orrba jutott víz is veszedelmes lehet, ha az a belső járatok útjain a fülüg hatol. Ezért az orrba jutott vizet is azonnal el kell távolítani olyanformán, hogy az ellenkező orr-

lyukat befogva, fújjuk ki a másiktól a vizet. Ha ezt elmulasztjuk, középfülgyulladás is kaphatunk. Mindenképpen ajánlatos tehát, ha a vízi sportot úzó kis vazelinbe mártott vattadarabbal, vagy direkt erre a célra kapható tömítővel bedugják a fülüket.

~~~~~

## BRIDZS TANFOLYAM

Kezdők számára. XVII.

A kontrázás és rekontrázás esetében tudni kell a kezdő játékosnak, hogy kontráznai, vagy rekontráznai csak az ellenfelet lehet. A saját partner licitálását természetesen nem kontrázhajjuk meg! Tudni kell továbbá azt is, hogy a kontra vagy rekontra önálló licitálásnak tekintendő, a kontra, vagy rekontra mellett tehát egyidejűleg nem mondhatunk be más színt is!

Most nézzük, mi a helyzet a bridzsírásban a kontra és rekontra esetében? Tegyük fel először is azt az esetet, amikor a felvevő pár megnyeri a megkontrázott játékot. Ebben az esetben duplán írja fel a vonal alatt a bemondáseredményét. Ha például négy kört játszott kontrával a felvevő, akkor a szokásos százhusz poen helyett 240 poent, vagyis a dupláját írja fel a vonal alatt. Ha rekontrával sikerült a négy körhöz szükséges tíz ütést megszínálni, akkor négyszeresen kell felírni az eredményt, vagyis a vonal alatt 480 poent kell felírni. Most előfordulhat természetesen az az eset is, hogy a felvevő pár nemcsak a szükséges számú ütést csinálja meg, hanem szűrt is csinál. Akármelyik színben történt a kontra, egy kontrázott szűrért 100 poent, rekontrázott szűrért 200 poent kell felírni, természetesen ezt a vonal felett. (A könnyebb áttekinthetőség érdekében, ha végimentünk az írásmód magyarázatán, táblázatban is le fogjuk közzélni, hogy miért mennyit kell írni. Ezeket a számokat a gyakorlat révén úgyis könnyű lesz kívülről megtanulni.)

Abban az esetben, amikor a felvevő pár elveszti a kontrát, illetve rekontrát, vagyis megbukja a partiet, az írás játékot, bukásonként emelkedik. Kontrázott bukásnál az első bukás 100 pont, a második bukás után jár 150 pont, vagyis egy bukásért 100 pontot, két bukásért 250 pontot, három bukásért 450 pontot kell felírni, miután 50 poennal emelkedik bukásonként a büntetés nagysága. Rekontránál itt is négyszeres az írás. A közönséges (kontra nélküli) bukás 50 poen és így tovább.

A kezdő játékosnak tudnia kell, hogy a kontra érvényét veszíti, ha új bemonadás hangzik el mögötte. Ha tehát a kontra után valaki színt licitál, a kontra már érvénytelen. Ha tehát azt akarjuk, hogy a partie kontrázva játszódjék, akkor újból kel kontráznai. Például: Észak: 1 treff. Kelet: Kontra. Dél: passz. Nyugat: 1 kör. Észak: passz. Kelet: 2 pikk. Dél: passz. Nyugat: 4 pikk. Észak: Kontra. Kelet: Rekontra. Dél: Passz. Nyugat: Passz. Észak: Passz.

(Folytatása a következő számban.)

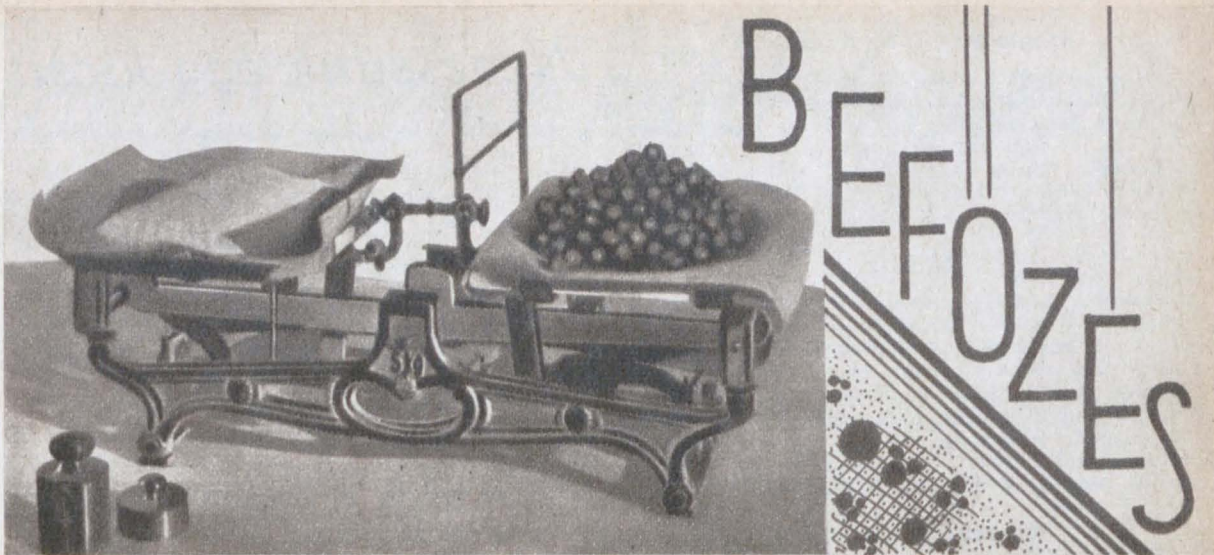
## Villanyberendezés

mely áll két Diesel-motor rendszerű gépből, mindegyik 60 lóerős és egy teljesen komplett villanyberendezés, Európa egyik legelső cége által szállítva, alig másfél évig használva. A berendezés 100.000 pengőbe került és mi 19.500 pengőért adjuk el az helyiség. A berendezés működésben bármikor megtekinthető.

**A két motor külön is eladó P 12.500-ért.**

Bővebbet a Párisi Divat kiadóhivatalában Budapest, VII, Dohány u. 12. sz.





## Egynehány különleges recept

### Illatos almakocsonya

Az almakocsonya, melyet hullott almából lehet készíteni, igen olcsó befőtté, csak sokak szerint ízetlen. Ebben van is valami, éppen azért, mert a kocsonyához nem igen használnak nemes fajú gyümölcsöt. Ezen az ízetlenségen könnyen segíthetünk, ha a kocsonyát főzés közben illatosítjuk, miáltal az igen finom aromát kap. Az illatosításhoz citrom-, vagy narancslevet, vagy rózsalevelet használhatunk. Az ilyen almakocsonya így készül:

Az almát jól megmossuk, hibás részeit kivágjuk s héjastól együtt feldarabolva, edénybe tesszük. Annyi vizet öntünk rá, amennyi jól ellepi s néha-néha megkeverve, puhára főzzük. (Túlságosan széjjelfőzni nem szabad, mert akkor nem lesz a kocsonya átlátszó.) Most az egészet tiszta vászonzacskóba öntjük, a zacskót felakasztjuk s alá porcellántálat helyezünk. Ezt ajánlatos este elvégezni, hogy a lé éjszakán át lecsuroghasson. Megnyomni a zacskót nem szabad, mert akkor a kocsonya zavaros lesz. Másnap lemérjük a lecsurgott almalevet, aztán tűzhöz tesszük, kevés citrom- vagy narancslevél, vagy egy maréknyi megmosott rózsalevéllal. Ha forr, hozzáadunk ugyanolyan súlyú cukrot s még egy percig forraljuk. A leveleket kiszedve, üvegekbe töltjük s másnap leköttjük.

### Finom vegyes lekvár

Egyenlő mennyiségű körtét, almát és magvaváló szilvát veszünk. Az almát és a körtét meghámozzuk, feldaraboljuk, magházát kiszedjük, a szilvát kimagozzuk. A magot, héjat és magházát kevés vízzel félóráig főzzük, aztán a levét leszűrjük, a befőző lábasha öntjük, beletesszük a cukrot, minden kiló vegyes gyümölcshöz 80 deka cukrot számítva s ha a szirup jól forr, beletesszük a gyümölcsöt. Ujjnyi darab egész fahéjjal, 1—2 szegfűszeggel fűszerezük s ha jó sűrűre főtt, melegített üvegekbe töltjük. Másnap leköttjük.

### Körtekompót

3 kiló körtéhez 1 kiló cukrot veszünk. A félérett, középnagy körtét alaposan megtörölgetjük, meghámozzuk, felnégyeljük (ha kisebb a gyümölcs, akkor csak félbe vágjuk), magházát kiszedjük s azonnal a már forrásban lévő szirupba dobjuk. Pár percig főzzük (megpuhulni hagyni nem szabad), aztán melegített üvegekbe szedjük, a szirupot még kis ideig főzzük, a gyümölcsre öntjük, az

üvegeket leköttözzük s kigőzöljük. Ha a körte nem elég aromás, a szirupba kis citromlevet adhatunk. A gőzölés ideje a körte nagyságától függ. Apró körtét elég 5 percig gőzölni, nagyobb fajtát 10—15 percig gőzölhetünk.

### Körtesajt

1 és ½ kiló körtét és ½ kiló almát megtörölgetünk, feldarabolunk, szűk vízben péppé főzzük s szítán áttörünk. Közé keverünk 2 kiló kristálycukrot s 2 evőkanálnyi citromlevet, aztán addig forraljuk folytonos keverés közben, míg le nem válik a kanálról. Ekkor vízzel leöblített lapos porcellántálcákra öntjük, ha megkocsonyasodott, kiborítjuk, a levegőn minden oldalán jól megszártjuk s kockákra vágva, minden darabot sziruppapírra csomagolunk. Száraz helyen tartjuk.

### Hámozott szilvakompót

Szép nagy, érett, de jó kemény magvaváló szilvát 2—3 percre forró vízbe dobunk, aztán gyorsan hideg vízbe szedünk. Így a héját könnyen lehúzzhatjuk. A gyümölcsöt üvegekbe rakjuk s langyos szirupot öntve rá, leköttözzük s kigőzöljük. A szirupot úgy főzzük, hogy minden liter vízhez 60 deka cukrot veszünk.

Ennek a különben is finom kompótnak különösen olyan esztendőekben vesszük jó hasznát, mikor kevés sárga barack van s ennél fogva nagyon drága.

### Ringló-jam

Nagyszemű, jó érett ringlót veszünk, forrásban lévő vízbe dobjuk, héját lehúzzuk s kimagozzuk. Ha a gyümölcs jó édes, minden kilóhoz 80 deka süvegucukrot véve, a cukrot vízbe mártjuk s lábasha téve, felforraljuk. Ha a cukor már teljesen feloldódott, beletesszük a gyümölcsöt s addig főzzük, míg sűrű és átlátszó lesz. Forrón üvegekbe öntjük s másnap leköttözzük.

Együnk  
Dreher  
kekszet!

CIÁNOZTASSON

GARANCIA VÁLLALATTAL!

Budapest, II, Zsigmond u. 12. Telefón 544—44.



## Ringló-jam más módon

A nagyon jó érett, édes gyümölcsöt megmossuk, megtörölgetjük, kimagozzuk s héjastól főni tesszük. Ha sűrűsödni kezd, hozzáadjuk a kristálycukrot (minden kiló gyümölcsre 90 deka cukrot számítunk, mert a héjastól főtt gyümölcs mindég savanykásabb, mint a hámozott) s folytonos keverés közben kellő sűrűségűre főzzük. Forrón töltjük üvegekbe s csak másnap kötjük le.

## Rózsai

Ehhez a pompás csemegéhez a cukorrózsza leveleit használjuk. A leveleket száraz időben megszedjük, kiválogatjuk s lemérjük. Ugyanolyan súlyú szitált porcukrot veszünk s a leveleket a cukorral összekeverve, mély porcellántálba tesszük. Egész új fakanállal addig keverjük, dörzsöljük, míg nyúlós pép válik belőle. Ekkor kis vizet s pár kanányi citromlevet keverve bele, cseréplábasba tesszük s sűrűre főzzük. Patentzárás üvegekbe töltjük, vagy ha nincs ilyen üvegünk, kigőzöljük.

## Körtebefőtt borban

Érett, de még egész kemény aromás körtét meghámozunk, felnégyelünk s porcukorral rétegesen üvegekbe rakjuk. 1 kiló gyümölcsre 30 deka cukrot számítunk. Ha az üveg megtelt, feltöltjük jó minőségű fehér asztali borral. A biztonság kedvéért a legelső réteg cukor tetejére jó késhegynyi szalicilt is teszünk.

Ugyanígy készítünk sárga-, vagy őszibarackot is.

## Szilva fűszeres ecetben

Jófajta borecetet felforraltunk, minden literhez  $\frac{1}{2}$  kg. cukrot számítva. Az így nyert ecetes szirupot kevés citromhéjjal, egész fahéjjal és pár szegfűszeggel fűszerezük. Mialatt a szirup forr, a magvaváló szilvát megmossuk, szárát leszedjük, ruha között leszárítjuk s mély tálba téve, leforrázzuk a sziruppal. Ha langyosra hült, a gyümölcsöt lyukas kanállal kiszedjük, nagy üvegbe tesszük, a szirupot átsűrjük, újra felforraltuk s hidegen a gyümölcsre öntjük. Nyolc nap múlva a levét leöntjük, jól átforraltuk s azon forrón a gyümölcsre öntjük. Az üveget állítsuk a tűzhely szélére, hogy a forró sziruptól el ne pattanjon. Az első pár kanál szirupot mindenesetre óvatosan öntsük rá olyanformán, hogy a gyümölcsöt érje előbb.

## Citromszörp

Vegyünk 20 darab szép, nagy sárgahéjú citromot, 5 citromnak a külső héját dörzsöljük le kockacukorral. Ezt a cukrot, valamint még 60 dekát kevés vízzel egész sűrű sziruppá főzzük s ha hólyagolni kezd, beleöntjük a 20 citrom kicsavart levét, melyből minden magot kiszedünk. A citromhéjat a szirupban jól felhevítjük, de felforralni nem szabad. Mielőtt felforrna, a tűzhely szélére húzzuk, pár percig állni hagyjuk, aztán még forrón átsűrjük, hidegen palackokba öntjük, jól ledugaszoljuk, vagy lekötözzük s kigőzöljük.

## Citromszeletek cukorban

Szép, sárga, nem túlvastag héjú citromokat választunk. A gyümölcsöt egészben edénybe tesszük, annyi hideg vizet öntünk rá, amennyi jól ellepi s főni tesszük. Másik edényben szintén vizet forralunk s ha a citrom  $\frac{1}{4}$  órán át főtt, leöntjük róla gyorsan a levét s a kéznél tartott forró vízzel leöntve, tovább főzzük. Ezt még háromszor megismételjük, de a víz leöntését s a friss forró víz ráöntését nagyon gyorsan végezzük, hogy közben a gyümölcs le ne hűljön. Az utolsó lét nem öntjük ki, hanem lábasba téve, hozzáadjuk a cukrot. Minden kiló főtt citromhoz 1 és  $\frac{1}{2}$  kiló cukrot számítunk. A citromokat jól letörölgetjük, éles késsel szeletekre vágjuk, nagyon ügyelve arra, hogy egyetlen pici mag se maradjon benne. Ha a cukor a lében feloldódott, hozzáadjuk a citromszeleteket s folytonos keverés közben addig főzzük, míg megüvegesedik. Ha langyosra hült, üvegekbe rakjuk s lekötjük.

Kompótos tálak, gyümölcsaláták, torták díszítésére kitűnő.

# Ne vessünk egy kicsit

## Szemesé a világ

X. úr jól nevelt férfiú, aki soha semmi szabályellenes dolgot el nem követ. Egy utazása alkalmával be száll egy „Nem dohányzó” kocsiba s meglepetéssel látja, hogy a hamutál teie van bagóval és cigarettavéggel. Odaszól utitársának:

— Kérem szépen, szabad ebben a kocsiban dohányozni?

— Nem szabad kérem — felelt az utitárs, — hiszen láthatja, hogy a kocsai ajtáján van a dohányzást tiltó tábla.

— Hát akkor honnan van ez a sok bagó?

— Azoktól, akik nem kérdezték, hogy szabad-e itt dohányozni.

## Tommy és a cselédkérdés

Tommy hatéves és igen jó barátságban van becsületes, megbízható háztartási alkalmazottjukkal. Egy reggel figyelmesen nézi, hogy végzi munkáját a leány, aztán megszólal:

— Mondja Kati, miért dolgozik maga annyit? Maga ne takarítson, csak főzzön.

Kati nevetve feleli:

— Majd ha Tommyka megnősül, akkor fogadhat szobaleányt, meg szakácsnőt.

Mire Tommy a világ legtermészetesebb hangján válaszolja:

— Azt már nem. Nálunk egyáltalán nem lesz cseléd. Nálam a feleségemnek kell majd takarítani is, meg főzni is.

## Az utolsó kívánság

Mayerné asszonyt annak rendje és módja szerint eltemetik s a szomszédasszony — jó lélek — átmegy Mayer úrhoz, hogy gondoskodjék vacsoráról. Beszélgetés közben hirtelen kiböki:

— Csak azt az egyet nem értem, hogy a gyászjelentésben miért volt úgy írva, hogy élt 40 esztendő, mikor mindenki tudja, hogy jóval idősebb volt szegény megboldogult.

— Így kellett hogy tegyek, kérem — vallja be Mayer úr, — ez volt szegénynek az utolsó kívánsága.

## Horgász-kaland

A szenvedélyes horgász letelepszik egy tó partján s mozdulatlanul lesi, hogy mikor kerül valami a horogra. Ehelyett nemsokára megjelenik a tó tulajdonosa s barátságatlanul rászól a horgászóra:

— Nem tudja kérem, hogy ez a tó magántulajdon? Itt nem szabad horgászni.

A horgász megadással feleli:

— Nem is horgászom én kérem. Nem viszek én el innen egyetlen halat sem. Inkább táplálom őket.

## Csak röviden

A két barát szótlánul ül egymás mellett. Nem találják témát. Végre az egyik megszólal:

— Unod maga?

— Magam? Téged?

# Kár, hogy nem panaszkodik!

Ha nem kapta meg a Párisi Divatot, nagyon kérjük, néhány sorban tudassa velünk, mert mi minden egyes esetben, — ha kézbesítő útján kapja a lapot, akkor felelősségre vonjuk a kézbesítőt, ha pedig posta útján kapja a lapot, akkor felszólítjuk a postát és akkor havonta figyeli a posta a lap beérkezését.



# Paradicsomos különlegességek

Aldott magyar földünk nagyszerű, ízese terméke a paradicsom, melyről mostanában derül ki, hogy valóságos kincsesháza mindannak az életelő anyagnak, melyre szervezetünknek mulhatatlanul szüksége van. S még a „drága esztendő”-ben is aránylag olcsó ez a gusztyos külsejű, piros gömbölydedségével csalogató konyhagyümölcs. Ilyenkor nyáridőben minden nap helyet kellene, hogy kapjon úgy a szerényebb, mint a bőségesebb ételek sorában, ha értékének megfelelő változatossággal tudnánk azt elkészíteni. Hiszen szó sincs róla, jinnom a gondnal bekészített paradicsomleves, ízes mártás s a paradicsomlevesben főtt különféle főzelékek igazán csemegeszámba mehetnek. Nagyon sok húsfélenek is lehet tartozéka a paradicsom, de a réges-régen ismert receptek folytonos ismételése mégis unalmassá válik a kevésbé kényes íny számára is.

Itt adunk hát néhány, valóban különlegesnek nevezhető ételreceptet, melynek főalkatrésze a paradicsom.

## Paradicsom-pudding hidegen

½ kiló paradicsomot megmosunk, megtörölgetünk s kevés vízzel egyszer felforralva, lecsöpögtetünk. Most fazékba tesszük, ráöntünk ¼ liter vörösbort, késhegynyi törött fahéjjal, reszelt citromhéjjal és 20 deka cukorral jól beforraljuk, aztán szitán áttörjük. ¼ liter vizet egy citrom levéllel felforralunk, melyet aztán ¼ kiló burgonyaliszttel behabarunk. Ezt a pépet hozzákeverjük az áttört paradicsomhoz s 10 szem lehámozott s megdarált mandolát s kevés sótt hozzáadva, tűzhöz tesszük



Paradicsom-pudding

s addig főzzük, míg üvegedetni kezd. Ekkor olajjal kikent formába öntjük s gőzben kifőzzük. Ha kihült, kibirátjuk s vaníliamártással tálaljuk.

## Paradicsom-pudding melegen

10 deka vajot felolvasztunk s ha jó meleg, közkeverünk 2 tetőzött evőkanálnyi lisztet, 4 evőkanálnyi tejjel feleresztjük s a tűzről elvéve, addig keverjük, míg kihűl. Most hozzá jön 6 tojásnak a sárgája, 8 evőkanálnyi jó sűrű paradicsomvelő, 8 evőkanálnyi reszelt sajt, kellő mennyiségű só és törött bors, végül pedig a 6 tojás fehérjének kemény habja. Vajjal jól kikent s morzsával meghintett formába öntjük s körülbelül ¾ órán át gőzöljük. A formából kiborítva, paradicsommártással tálaljuk.

## Paradicsomos tojás pírított kenyéren

Egész sűrű paradicsomvelőt készítünk, rántás nélkül. (A paradicsomot összetörjük, víz nélkül jól átforraljuk, áttörjük, ismét tűzhöz tesszük s addig főzzük, míg lekvár sűrűségű lesz.) Ujjnyi vastag kenyérszeleteket kevés vajon mindkét oldalán gyorsan átpírítunk, hogy a belseje ki ne száradjon. Közben buktatott tojást is csinálunk. (Ecetes, sós vízben óvatosan megfőzzük a tojásokat s lyukas kanállal kiszedjük.) A melegen tartott sűrű paradicsommal bevonjuk a pírított kenyérszeleteket s mindegyikre egy főtttojást téve, azonnal tálaljuk.

## Egész sűrű paradicsomvelő

A megmosott, összetört paradicsomot víz nélkül széjjelfőzzük, szitán áttörjük, újra főni tesszük s folytonos keverés közben addig főzzük, míg teljesen ki nem

szárad. Agyagköcsögbe téve, légmentesen leköttözzük. Nagyon sokáig eláll s használatkor szükség szerint vízzel hígítjuk.

## Salátával töltött paradicsom

Szép nagy, kerek almaparadicsomot veszünk, megmossuk, szárazra töröljük, éles késsel levágjuk a tetejét, a középső puha részét óvatosan kiszedjük, a paradicsom belsejét kissé megsózzuk, esetleg megborsozzuk, a tetejét újra ráhelyezzük s egy ideig állni hagyjuk.

Közben különböző pikáns salátákat készítünk, melyeknek először a mártását csináljuk meg. Kitűnő saláta-



Paradicsomos tojás pírított kenyéren

mártást kapunk, ha 4 evőkanál olajat összekeverünk 2 evőkanálnyi finom ecettel, vagy citromlével, melyet aztán sóval, borssal, mustárral és vagdalt zöldfélével (metélőhagyma, zöldpetrezselyem) fűszerezve, jól eldolgozunk.

Most aztán készíthetünk különböző salátákat, mint például:

**Sajtsaláta.** 12 deka reszelt sajtot összekeverünk ugyanennyi, apró kockára vágott savanykás almával s néhány finomra vagdalt fiatal hagymával. Annyi mártást vegyifünk hozzá, hogy jó sűrű pépet kapjunk.

**Tojássaláta.** Egy fej salátát jól megmosunk s metélőtre vágunk. Négy keményre főtt tojást vékonyan felszeleltünk. Két szardellát megtisztítunk s nagyon finomra vágunk. Ugyancsak finomra vágunk egy kis fej fiatal hagymát. Mindezt összekeverjük s annyi salátamártást adunk hozzá, hogy sűrű pépet kapjunk.

**Sonkasaláta.** 12 deka sovány főtt sonkát vékonyan felmetélünk. Egy kis fej félpuhára főtt zellert apró kockára vágunk. Metélőhagymát finomra vágunk. A zellert és a metélőhagymát összekeverjük néhány kanál salátamártással, kis ideig állni hagyjuk, aztán közé keverjük a felmetélt sonkát is.

Az így elkészített salátákkal megtöltjük a kivajta paradicsomokat s salátalevelekkel kirakott lapos tálra rakjuk. A tálat vagdalt metélőhagymával, tojásszeletekkel, majonézzal s egész apró, félbe vagdalt almaparadicsomokkal díszítjük.

## Paradicsomos omlett

Két tojássárgájából, 1 evőkanálnyi lisztből, kis sóból s kevés tejből egész vastag omlett-tésztát keverünk, melyhez hozzá adjuk a 2 tojás fehérjéből vert kemény habot is. Palacsintasütőben bőséges vajat olvasztunk s az





A jó paradicsomvelőt késsel lehet vágni

edény alját kirakjuk jó sűrűn és egyenletesen paradicsomszeletekkel, melyeket pár pillanatig párolunk a vajban. Ekkor ráöntjük a tésztát s az omlettet mindkét oldalán szép pirosra sütjük. Vagdalt petrezselyemmel meghintve, forrón tálaljuk. Nem baj, ha nem jön ki egy darabban. Kanállal fánk nagyságú darabokban is kiszedhetjük.

## Rakott paradicsom

Egyenlő nagyságú burgonyákat héjastól megfőzünk, aztán karikákra vágunk. Ugyanannyi jó kemény, de teljesen érett paradicsomot leforrázunk, héját lehúzzuk s vagdalt vöröshagymával vajon pár percre pároljuk. Egy formát vajjal jól kikentünk, morzsával meghintünk, fenekére egy réteg burgonyát, majd paradicsomot rakunk s ezt folytatjuk, míg tart a hozzávalóból. A felső sor burgonya legyen. Most egy csészényi aludttejet elhabarunk 2 tojássárgájával, ráöntjük a burgonyára, aztán egyenlő mennyiségű reszelt sajtot és zsemlyemorzsát összekeverünk s vajdarabokkal együtt a tetejére szórjuk, aztán pirosra sütjük.

## Finom kompót zöld paradicsomból

Zöld, de már teljesen kifejlődött paradicsomot veszünk s felnégyelve, forrásban lévő vízbe dobjuk. Ha puhára főtt, szitára öntjük s lecsepegtetjük. Egy kiló paradicsomhoz  $\frac{1}{2}$  kiló cukrot veszünk, ebből kevés víz hozzáadásával szirupot főzünk, melyet citromhéjjal fűszerezünk. A paradicsomot beletesszük, egyszer felforraljuk, aztán levéve a tűzről, kihűtjük. Ha már hideg, 3 kanálnyi nagyon finom rumot öntünk bele.

Ha nem friss fogyasztásra, hanem télire való eltevésre akarjuk a kompótot készíteni, akkor minden kiló paradicsomhoz 80 deka cukrot számítunk s a forró szirupba dobva a paradicsomot, azt másnapig állni hagyjuk. Ekkor ismét felforraljuk, újra félretesszük s harmadnap a paradicsomot üvegekbe rakva, a szirupot sűrűre beforraljuk, langyosan a paradicsomra öntjük, lekötözzük s a biztonság kedvéért kigőzöljük.

Minden kérdésben szakértő, ha Tolnai Világlexikonát át tanulmányozza.

# APRÓ ELLENSÉG, AMELY NAGY KÁROKAT OKOZ

A moly az az alattomos, bujkáló ellenség, amely a háziasszony nyarát alaposan megkeseríti. Valóságos hadviselés kell folytatni ellene s a harc nem mindig eredményes. A modern haditechnika egyik főelve, hogy meg kell ismerni az ellenség természetrajzát s ez ismeretek kihasználásával kell megállapítani a vele szemben alkalmazandó védekezés módját.

Ismerkedjünk meg hát mi is a moly életével, természetével, gyöngé és erős oldalával. Talán így inkább győzedelmeskedhetünk régi ellenségünk fölött.

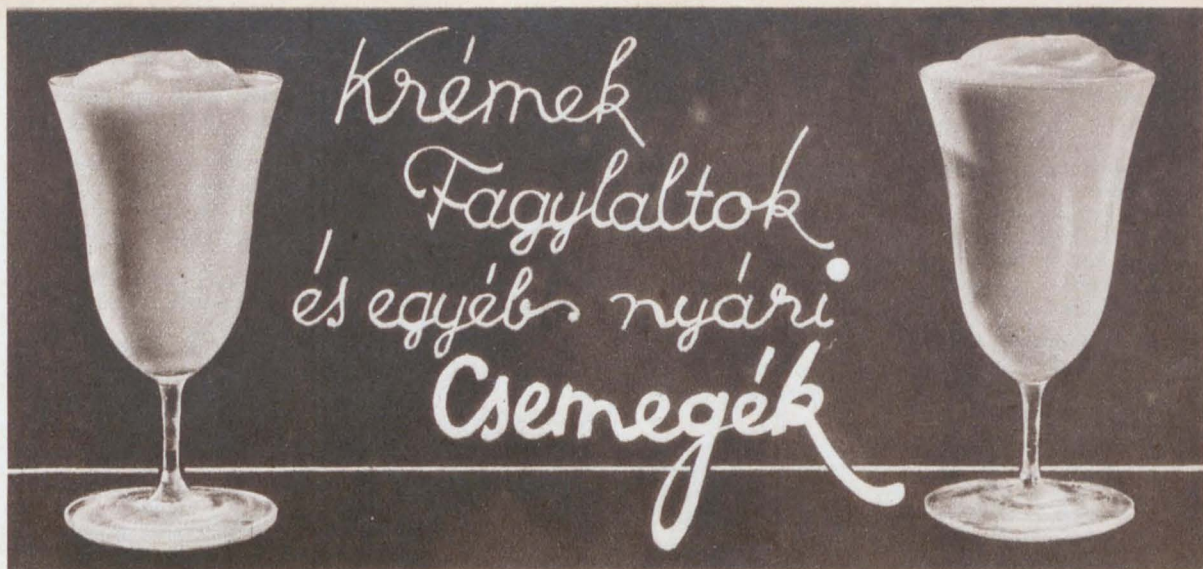
Az a cikázva ide-oda röpdőső kis színtelen pille, melyet a házbellek olyan nagy buzgalommal üldöznek, csapkodnak s legtöbbször meg is semmisítenek, nem sok vizet zavar, illetve nem sok kárt okoz. Ez a pille rendszerint hím állat s a ruhaneműben, szőnyegben prémben esett károkat nem ez okozza. Ilyen hím pille ezerszámra röpköd s minden sok ezer hím között akad csak egy nőstény, mely csak igen ritkán röpköd, akkor is nehézkes, lassú mozdulatokkal. Testét nehezé teszi a rengeteg pete, melynek súlyát a vékony, gyöngé szárnyak nem bírják. Eppen ezért tunya mozdulatlanságban ül a nőstény moly valamelyik sarokban, lécz mögött, vagy a padló hasadékaiban. Szinte lehetetlen megtalálni. Eppen olyan nehezen lelhető fel a tojások, amelyek a nőstény lerak. Olyan aprók ezek, hogy szabadszemmel alig láthatók s színük is elveszden fakó. Ugyanilyen láthatatlanok a hernyók, melyek a tojásokból kikelnek. Ezek a hernyók a tulajdonképpen kártevők. Amint kibujnak a tojásból, rávetik magukat mindenféle gyapjúholmira s valami elépzelhetetlen falánksággal táplálkoznak belőlük. Rendkívül hirtelen nőnek aránylag nagyra s szabadszemmel tulajdonképpen csak akkor válnak láthatókká, amikor jól meghízta. De ilyenkor már késő. A ruhadarab, melyből táplálkoztak, tönkre van téve. A küzdelmet tehát a tojások, illetve a kikelő hernyók ellen kell megindítani, mert a nőstény még ezeknél is nehezebben fedezhető fel. A kis hernyók egész kicsi fehér foltok alakjában válnak láthatókká. Ezeket a kis fehér foltokat, illetve még a

tühegnél is kisebb pettyececéket aránylag könnyű lerázni, mert csak lazán tapadnak a szövethöz. Ebből következik, hogy a megóvandó holmi gyakori kefélése és lerázása nagyon hatásos védekező szer a molykár ellen. Nagyon sok olyan készítmény van, amely olyan anyagot tartalmaz, mely a kis molyhernyók számára nem kívánatos eledel. Az ilyen készítményeknek már a szaga is elűzi a hernyókat, de ha nem hatolnak be a ruhadarab minden parányába, sok esetben hatástalanok maradnak. A gyapjú- és prémmolminknak a szokásos módon való elrakása nem rossz eszköz ugyan a károk megelőzésére, de csak abban az esetben, ha a megóvandó holmit az elpakkolás előtt valóban teljesen molytalanítottuk. Ez nem könnyű mesterség, mert — mint fentebb ismertettük — a molyhernyó oly parányi, hogy szabadszemmel alig fedezhető fel. De ha nagy alaposággal végezzük ezt a munkát, még mindig nem elég az üdvösséghez. Mert mindez nem ér semmit, ha a szekrény, láda, vagy papírszak, melybe a holmit elraktározzuk, nincs légmentesen elzárva. Minden hasadékot, rést, vagy nyílást papírszalaggal kell beragasztani, mert a legkisebb nyíláson is bemászhatik a hernyó, amely aztán zavartalanul garázdálkodhatik, mert az elrakott holmit hetekig, sőt néha hónapokig sem bolygatják meg.

## Elköltözött? Új címe van?

Előfizetőinket arra kérjük, hogy hurcolkodás alkalmával úgy az új, mint a régi címet tudassák velünk, hogy a lap küldésében fennakadás ne történjen.





### Barackkrém poharakban

Jól érett sárgabarackot egy pillanatra forró vízbe dobunk, héját lehúzzuk, azután nyersen áttörjük. Porcukorral ízlés szerint édesítve, teljesen símára keverjük, aztán jó keményre vert tejszínhabot dolgozunk bele. (Minden pohárnyi áttörött barackhoz ugyanennyi habot számítunk. Talpas poharakba öntjük, jégre állítjuk s tálalás előtt kemény, cukrozott tejszínhabbal díszítjük. Ostyát, vagy piskótát adunk hozzá.

### Finom gyümölcskrém

4 tojássárgáját 2 evőkanálnyi porcukorral,  $\frac{1}{2}$  citromnak a levével gyöngye tűznél habosra keverünk. Mielőtt forni kezd, elveszük a tűzről s hideg helyre tesszük. Ha teljesen kihűlt, ugyanolyan mennyiségű nyersen áttört friss gyümölcsöt adunk hozzá, üvegtálba tesszük, jégre állítjuk s tálalás előtt lecukrozott, esetleg valamilyen finom pálinkafélével megöntözött friss gyümölcessel díszítjük.

Ez a krém nagyon alkalmas arra is, hogy finom piskótatortát, vagy vajas tésztából készült apró tortácskákat töltsünk vele.

### Gyümölcs borkocsonyában

1 liter középerős borhoz negyed kiló cukrot, 1 egész citromnak a levét és héját, 4 deka gelatint s 3 tojásfehérjéből vert-nem túlkemény habot adunk s az egészet jól összekeverve, tűzön áthevítjük. Mielőtt felforrna, elveszük a tűztől s tiszta ruhán átszűrve, lehűtjük. Ha már hideg, de még nem keményedett meg teljesen, megfelelő nagyságú, vízzel kiöblített forma fenekére jó vastag réteget öntünk belőle. Erre egy sor összetört mogorós puszert jön, melyet rummal megpermetezünk, aztán egy sor friss, előzőleg lecukrozott gyümölcsöt rakunk rá (legalkalmasabb erre a célra a finom sárga-, vagy őszibarack, eper, málna, vagy más puha gyümölcs), végül ráöntjük a többi borkocsonyát. Jégre állítjuk, tálalás előtt kiborítjuk s gyümölcessel, vagy cukrozott tejszínhabbal díszítjük.

### Tejpuncs

1 egész tojást annyi cukorral elkeverünk, hogy jó édes legyen. Ehhez jön pár kávéskanálnyi többféle fajta finom pálinka (rum, konyak, barackpálinka) s vizespohárnyi hideg tej. Fogyasztásig jégen kell tartani. Ha nagyobb mennyiséget akarunk csinálni, akkor aránylag több tejet vehetünk, hogy kiadósabb legyen.

### Töltött barack

Égész nagy, szép fehér őszibarackot veszünk, héját lehúzzuk, a belsejével felfelé fordítva, apos tátra rakjuk, meghintjük porcukorral s megöntözzük finom

rummal. Lapos üvegtál fenekét kirakjuk letörölgetett szőlőlevelekkel, a fél barackokat csinosan rárakjuk s hideg helyre állítjuk. Ugyancsak hideg helyen tartunk valamilyen kisebbfajta sötét gyümölcsöt is, kellően előkészítve. (Esetleg cukorban főtt meggyet, ribizkét, vagy málnát is használhatunk.) Tálalás előtt a fél barackok belsejét megtöltjük a sötét gyümölcessel.

### Ananászdinnye túróval

(Holland különlegesség)

40 deka finom, friss tehéntúrót áttörünk s hozzákeverünk háromnyolcad liter habtejszint, valamint kevés cukrot, sót és paprikát. Ha az egészet szép símára kevertük, formába öntjük s jégre állítva, keményre fagyasztjuk. Mielőtt asztalhoz adjuk, egy lapos üvegtál fenekét megmosott salátalevelekkel kirakjuk s jégen tartott ananászdinnyeszeleteket rakunk reá, melyeknek héját éles késsel lehámozzuk. Most kiborítjuk a formából a megfagyasztott túrórt, abból is vékony szeleteket vágunk s minden ananászszelét közé teszünk egy darab túrórt.

### Rakott túrókrém

$\frac{1}{2}$  kiló friss tehéntúrót  $\frac{1}{2}$  liter tejszínrel s ízlés szerinti mennyiségű vaníliás cukorral habosra keverünk. Külön megreszelünk 2—3 szelet csokoládét s előkészítünk egy jó csészével málna-, vagy ribizkekocsonyát. Most egy üvegtál fenekére kenünk egy réteg túrórt, erre jön egy réteg reszelt csokoládé, erre ismét túró, majd gyümölcskocsonya. Ebben a sorrendben rakjuk a tálba az összes hozzávalókat, úgyhogy tetejére túró kerüljön, melyet cukorban főtt, vagy friss gyümölcessel díszítünk. Tálalásig jégen tartjuk.

### Őszibarackkrém

1 kiló őszibarackot meghámozzunk, kimagozunk s 30 deka porcukorral egész puhára főzve, szitán áttörünk. Ekkor 6 gramm feloldott fehér gelatint adunk bele s

**Ma** jó idegekre  
van szükség!

Inkább, mint valaha!  
Kimélje szívét és idegeit, no  
meg az erszényét is. Igyon tehát  
Kathreiner malátakávéval valódi  
Franck kávépótlékkal.



addig keverjük, míg kihül. Ha egészen hideg, 3—4 deci kemény tejszínhab, valamint 3 evőkanálnyi nagyon finom rum jön hozzá s mély üvegtábla öntve, tálalásig jégen tartjuk.

### Vaníliafagylalt

A vaníliafagylalt önmagában is kedvelt csemege, de több finom fagylaltnak az alapját is képezheti. Itt adunk egy kipróbált, egyszerű receptet. Az elkészítése nem nehéz, csak a megadott mennyiségeket nagyon pontosan kell lemérni, s arra kell ügyelni, hogy mikor a kész keverék a fagyasztóedénybe kerül, akkor az egészen hideg legyen.

A vaníliafagylaltnak tej, vanília, cukor és tojássárgája szükséges. Minden  $\frac{1}{2}$  liter tejhez ujjnyi hosszú vaniliát, 15 deka porcukrot s 3 tojássárgáját számítunk.

A vaniliát kettéhasítjuk s úgy tesszük a tejbe, melyel együtt jól felforraljuk. A tojássárgáját jól elkeverjük a porcukorral, aztán lassan, folytonos keverés közben hozzáöntjük a forró tejet. (Főzőkanál helyett inkább habverőt használjunk.) Ezt a tűzhelyen végezzük s ha már emelkedni kezd, öntsük finom szőrszítára, szűrjük át, hagyjuk kihűlni s aztán fagyaszthatjuk.

Ha az így elkészített alaphoz reszelt csokoládét és kakaót keverünk, kitűnő csokoládéfagylaltot csinálhatunk. A fenti mennyiséghez 5 deka reszelt csokoládét s egy teáskanálnyi kakaót keverünk, mielőtt a szítára öntjük. Minél jobb minőségű csokoládét és kakaót veszünk, annál finomabb lesz a fagylalt.

### Jegeskávé

2 egész tojást egynyelvad kiló porcukorral habosra keverünk. Főzzük 2 deci nagyon aromás feketekávé, melybe természetesen pótkávé tenni nem szabad. Öntsük a kávéhoz szűken mért 2 deci tejet s ezt a tejeskávét keverjük a cukros tojásoshoz. Most az egészet tegyük tűzhöz s folytonos keverés mellett hevítsük forrásig, de felforralni nem szabad. Most vegyük le a tűzről, állítsuk hideg helyre s ha kihült, fagyasszuk meg. Tálalás előtt negyed órával adagoljuk talpas poharakba, állítsuk jégre s mikor asztalhoz adjuk, tegyünk minden pohárnak a tetejére kemény, cukrozott tejszínhabot.

### Mogyorófagylalt

3 tojássárgáját 10 deka porcukorral jól összekeverünk. Hozzáöntünk 3 és  $\frac{1}{2}$  deci forralatlan tejet. (Ha finomabbra akarjuk csinálni, tejszint vehetünk.) Végül 10 deka őrölt mogyoró jön hozzá s az egészet tűzön habverővel addig verjük, míg emelkedni kezd. Most elvesszük a tűzről, tovább keverjük s ha egészen kihült, szítán átnyomjuk. Ezután közévegýtjük a 3 tojás fehérjének kemény habját s megfagyasztjuk.

Ugyanígy készül a dió- és mandulafagylalt is.

### Sárgabarackfagylalt

A jól érett barackot lehámozzuk s nyersen áttörjük. Szirupot főzünk s ha kihült, hozzákeverjük az áttört barackhoz. Tojásfehérjéből vert kemény habot dolgozunk bele s megfagyasztjuk.

1 kiló áttörött barackhoz negyed kiló cukrot s 2 tojásfehérjét számítunk.

### Citromfagylalt

Vegyünk 8 deci friss hideg vizet s nyomjuk bele 3 szép, nagy citromnak a levét. Egy citromnak a héját dörzsöljük le kis darabka cukron, azt is tegyük bele s adjunk hozzá még 35 deka cukrot. Keverjük mindent jól össze s ha a cukor teljesen feloldódott a citromos lében, szűrjük át nagyon finom szítán. Tegyük hozzá 1 tojásfehérjéből vert habot, aztán fagyasszuk meg.

Ha ehhez a citromfagylaltnak fagyasztás előtt mindeféle vagdalt cukrozott, de nem kemény gyümölcsöt keverünk, akkor tutti-frutti fagylaltunk lesz.

## Mikor a köd eloszlik

— Szolgáljuk ki az öregeket — gúnyolódott Mrs. Carteret. — De persze, te már unod, hogy ilyen soká halok meg.

Gita egy grimaszt vágott az ágy felé, amelyet nehéz függönyök takartak el, de azért udvariasan felelt:

— Örülök, hogy itt vagyok, nagyanyám és ha rajtam lesz a meghalás sora, én sem fogom engedni, hogy siettesselek.

Üde és csengő hangja szagatottan szakadt föl belőle, még itt a betegszobában sem igyekezett tompítani azt. Az öreg hölgy összeráncolta homlokát.

— Én sose voltam elragadtatva az anyádtól, de azt az egyet meg kell adni, hogy lágy és zengő hangja volt és ez egy nőnél kitűnő tulajdonság. Miért nem vett a tiéd órála mintát? És te különben is mindent megteszel, ami tőled telik, hogy kifogasd és tönkretedd a Carteret szépséget, avval, hogy mindig flútkarsz játszanál. Carteret asszonyoknak mind dús, barna hajuk volt, de legálább nőiesek voltak. Máskülönbén sohasem csúsztak volna lábaik előtt a férfiak, annyira nemzedéken keresztül.

— Ha a férfiak az én lábaimnál csúsznának — ami manapság már nem is szokás, — félrerúgnám őket az utamból. És ha magam is férfi volnék — Isten adná, hogy az legyek, — a pokolba mehetne tőlem minden asszony, de bolondot sohasem csinálnék magamból!

— Nem szeretem a beszédmodorodat. Nem szeretem a hangodat. Nem szeretem az etonfejedet.

— Az én fejem nem eton.

— Elég rossz, akármicsoda. Nem szeretem a kihuzgált szemöldöködet, nem szeretem a kihívó, fiús viselkedésedet, az nem úrinőhöz méltó. Nem szeretem a csúnyán szabott ruhádat — sose láttalak még egyetlen nőies díszsel.

— Nem is fog soha! Nem mondtam már, hogy gyűlölöm — undorodom tőle, — hogy nőtény vagyok?

— Lárifári! Nem is merem végiggondolni micsoda bogár mászkálhat a fejedben, de ha meg akarod fogadni a tanácsomat, kirázod onnan, még mielőtt késő lenne.

— Hogy rázzam ki, ha már egyszer így belerágtá magát a koponyámba?

— Ne szakíts félbe. Rossz modorod van... De azért mégis Carteret vagy neveltséges külsőd és elveid ellenére is és pontosan olyan vagy — olyan lehetnél, — mint én fiatalkoromban: Nagyapád második unokanővére voltam és Carteret a körömöm hegyéig. Persze, te nem vagy elég magas. Én öt láb és nyolc voltam, te biztosan legalább három arasszal vagy kisebb. Én voltam szépsége és királynője koromnak és ez több, mint amit te valaha is elérhetsz, ha csak nem térsz jobb belátásra, amíg nem késő.

Gita Carteret, a fiús, macak leány önálló lesz, nagyanya birtokait öröklí, megszerzi függetlenségét, de nem tud szeretni. Kerüli a férfiakat, akiket lenéz és megvet. Köd üli meg a lelkét és amikor ez a köd oszlani kezd, konfliktusok, tragédiák jönnek... Szerencsétlen házasság, revolvérvés és végül az igazi nagy, lángoló szerelem... Erről szól Atherton nagy szerelmi regénye: „Mikor a köd eloszlik”. Ez a pompás regény a Világkönyvtár című sorozatban jelent meg 288 oldal terjedelemben, díszes, félvázon kötésben, remek kiállításban. A regény minden újságárusnál és dohánytözsdében kapható, Budapesten 48 fillérért, vidéken pedig 58 fillérért.

## Vegetáriánus konyha



### Étkezünk okosan

a címe annak a pompás könyvnek, mely a modern táplálkozási módokat sorolja fel, u. m.: fogyókúrák, hizókúrák, vegetáriánizmus, nyerskosztolás a legkitűnőbb receptekkel.

Ára bérmentve 70 fillér.

Megrendelhető lapunk kiadóhivatalánál Budapest, VII, Dohány u. 12





# ASSZONYI INTIMITÁSOK

## SZERELEM . . .

— Úgyan kérem... ne nevetesse ki magát... Ki hisz ma a szerelemben? — és gúnyosan felcacagott hozzá. — Ma csak két dologban hisz az ember. Az egyik a *Pillanat*... a másik a *Pérez*... A többi, simon...

Ezt a meglepő, cinikus, még férfi szájából is léha kijelentést egy szép, fiatal úrilánytól hallottam a minap, aki ezekkel a szavakkal kosarazott ki egy mindenképpen szimpatikus fiatalembert, akinek a szerelemben vetett rendíthetetlen hitén kívül csak egyetlen hibája volt még. Az... hogy nem egy nagy bank vezérigazgatója, hanem csak egy nagy bank tisztviselője volt...

A kérdés és a téma érdekelt. Megkérdeztem hát még ott a társaságban egy férfit és két nőt a szerelemtől való véleményük és hitük felől. A válaszok, bár a hallottak után él voltam készülve egyre s másra, mégis új meglepetést zúdítottak rám.

A férfi (45—50 körüli elegáns pénzügyi tanácsos) szemébe csíptette monokliját és így válaszolt:

— A szerelem, asszonyom, olyan... mint a mindennapi fürdő... Életszükséglet és... semmi egyéb... Az asszony (szép, ápolat, társaságkedvence) elmosolyodott és felvonta a vállát.

— Csak egyféle szerelmet ismerek, drágám... Azt... amelyik a megkívánáson alapszik. A másik... ha van... ismeretlen terület nekem...

A lány (intelligens, kenyérkereső, modern lánytípus) nagyon józanul mondta:

— Azt a férfit szeretem majd, aki a legnagyobb gondtalanságot biztosítja nekem.

Ez elég volt... Ebből a négy, teljesen egyforma felfogásból merített, egy vágányon járó véleményből nagyon könnyen lezúrdhatjuk a megállapítást, hogy a mai ember józan számításon alapuló gondolkodás-módja végérvényesen lezüllesztette a szerelem színvonalát, vagyis a test és lélek, vagyis az egész ember együttes érzésének színvonalát csak a test, vagyis a — szeretkezés — színvonalára.

Pedig a kettő között... óriási a differencia... Óriási testileg és lelkileg egyaránt.

A szerelem a maga szent, mindentadó önzetlenségével a legnagyobb, legistenibb erő a földön. Olyan erő, amely éppen azért, mert elsősorban a lélekből fakad, ezerszeresen emeli a test örömeit, amelyek a lélek örömei nélkül csak silány bukdácsolást jelentenek a végtelenbe való szárnyalás helyett.

A szerelmes ember megistenült ember, mert magában hordja az örökkévalóságot, míg a csak testi szerelmet hajszólo ember szánandó valaki, aki lábbal tapos a legtokéletesebb érzésen, amelybe Isten az egész élet és az egész világ minden örömét összesűrítette.

A szerelem; az örökkévalóság, a szeretkezés: a pillanat...

S a mai ember — legalább is túlnyomóan, — lehet, hogy az életkörülmények, de sokkal valószínűbb, hogy belső, mély érzések híján, nem bírja és nem kívánja, sőt... tagadja az örökkévalóságot. Felvilágosodottságánál fogva szégyenli elbinni, hogy az élet nagy szímfóniájának a szerelem az alapakkordja, hogy a szerelemből indul ki nemcsak az öröm, a harmónia, a test és lélek békéje, hanem az előbbrejutás és a siker is, s hogy szerelem nélkül nagyon fanyar íze van a jólétnek és a hatalomnak is.

Ez a fajta ember összetéveszti az élet igazi értékét a pillanat nagyon is labilis értékével és abban a téves felfogásban él, hogy a pillanatok szépségeinek az összecsége adja az élet szépségének összességét... Pedig ez nem áll... Az élet igazi szépsége nem a pillanatok szépségéből, hanem a lélek belső nagy harmóniájából áll, amely derűt, fényt sugároz még a gondokkal, lemondásokkal, csapásokkal telt pillanatokra is. Ez a fajta ember rohan a pillanatok szépségei után, s nem veszi észre, hogy közben elveszíti az évek szépségeit. Nem gondol arra, hogy csak az él igazán, aki igazán szeret, s hogy mindenki, aki az igazi szerelem létezését kigúnyolja, vagy aprópénzre váltja fel — kidobja életéből a legnagyobb, legpótolhatatlanabb értékeket.

S még ha csak kidobná, s még ha csak a saját életét döntene romba, De romba dönti azokét is, akik utána következnek. Mert mi sem természetesebb, minthogy olyan házasságban, ahol tisztán csak a testi jóérzésre spekuláló és minden szellemi, lelki köteleket tagadó emberek kerül össze, a gyermekek is hozzájuk hasonló, többé-kevésbé tartalom- és érzés nélküli félemberek lesznek... S mert a gyermekek rendszeren az apjuk értelmét és az anyjuk érzéseit öröklik, meg lehet bocsátani különösen a nőnek — aki a szerelemben sokkal közelebb kell, hogy legyen az istenihez, mint a férfi, — ha cliknusan, lekicsinylőleg beszél erről a világot fenntartó és nemesítő hatalomról.

Nem igen... Nemcsak azért, mert cinizmusával szégyenné és kifosztottá teszi a saját és társa életét, hanem azért is, mert az ő gondolatai, érzelmei, felfogásai folytatódhatnak tovább az utódokban. Ellenben sajnálni lehet. Mert tagadhatatlan, hogy minden választójog, diploma, felvilágosultság és más hasonló külső siker jelentő eredmény ellenére is, a nő igazi hivatása, legnagyobb és legszentebb rendeltetése mindig és mindörökké a szerelem és az életetadás marad.

A természet ellen nem lehet büntetlenül vétkezni soha. Sem azzal, ha letagadunk valamit, sem azzal, ha becsapjuk önmagunkat. Mert a letagadott, vagy megtagadott dolog azért tovább is él és tovább is fényt sugároz az arra érdemesekre, az eltékozolt, aprópénzre váltott élet azonban az öszbe hajló idő felé mindig erősebb és letagadhatatlanabb mementőként áll a vétközők elé...

Bozay Margit.



TURISTA



KOSZT

### Gyümölcskockák

(Vegetáriánusoknak is)

A turistakoszt fogásainak főfeltétele, hogy tápláló legyen s lehető legkevesebb helyen elérjen. A friss gyümölcs ez utóbbi szempontból alig jöhet számításba, mert súlyos, sok helyet foglal s kivéve a kemény gyümölcsöket (a ma, körte), alig lehet megóvni attól, hogy a hátizsákban össze ne nyomódják. Éppen ezért nagyszerű szolgáltatokat tesz a gyümölcskocka, melynek az elkészítése is oly egyszerű, hogy ügyes férfi is megcsinálhatja magának. Mindössze a húsdaráló kezeléséhez kell értenie. Vegyünk  $\frac{1}{8}$  kiló fügét, ugyanannyi aszalt szilvát, apró magú mazsolát, diót és egy citromot. A fügét, aszalt szilvát és mazsolát mossuk és szárítsuk meg, a szilvát magvaljuk ki s a dióval együtt daráljuk át két-háromszor a húsdarálón. Most tegyük tálba, öntsünk hozzá annyi citromlevet, hogy az egészet jól átgyúrassuk. Hintsük meg a nyújtódeszkát porcukorral, nyujtsuk ki rajta a keveréket 1 és  $\frac{1}{2}$  cm. vastagságra, vagdaltjuk kockákra, forgassunk meg minden egyes kockát porcukorban s csomagoljuk be egyenként viaszpapírba. Kitűnő ízű, üdítő, tápláló s alig foglal helyet.

### Gyümölcsös kétszersült

3 tojásfehérjéből kemény habot verünk s belekeverünk 15 deka porcukrot, 3 tojássárgáját, 15 deka lisztet, 15 deka lehámozott s felmetélt mandulát, 15 deka mazsolát és kevés reszelt citromhéjat. Vajjal kikent püspökkenyérformában megsütjük. Ha kihűlt, szeletekre vágjuk s tepsibe rakva,



A gyümölcskockák hozzávalóit húsdarálón őröljük meg.

mindkét oldalán világossárgára piritjuk. A szeleteket külön-külön cellofánba csomagoljuk. Nagyon sokáig eláll s úgy szárazon, vagy akár hidegen, akár meleg italhoz fogyasztva, kitűnő.

### Beefsteak tésztában

Különösen finom turistaételt lehet készíteni vesepecsenyéből, mely a legmagasabb igényeket is kielégítheti. A vesepecsenye közepéből másfél ujjnyi szeleteket vágunk s rostos, vagy vasserpenyőben zsír nélkül megsütjük, mint a beefsteaket szokás. Mindkét oldalán hírtelen ropogósra kell sütni. Ha kész, tátra rakjuk s kihűtjük. Közben jó sűrű, cukornélküli palacsintatésztát keverünk s a már kihűlt beefsteaket megmártva benne, forró zsírban ksjütjük. A hús az ilyen tésztaburkolatban teljesen friss marad. Természetes, hogy a húsnak elsőrangú minőségűnek kell lenni.

Ugyanílyen módon süthetünk egyszerű vagdalt húsból készült szeleteket is, mely változatosságot jelent a már unalmas, megszokott vágott hússal szemben.

### Sonkapástétom

Nyers, vagy főtt darált sonkát összekeverünk habosra dolgozott vajjal (ha a sonka kövéres, kevesebb, ha egész sovány, valamivel több vajat veszünk), főtt és átpasszított tojássárgájával, reszelt sajttal, finomra vagdalt zöldpetrezselyemmel s esetleg kevés hagymával. (Ez utóbbi el is maradhat.) Az egyes hozzávalókból ízlés szerinti mennyiséget vehetünk, általában mindegyikből egyenlő mennyiséget veszünk. A fő az, hogy jó vastag, kenhető pépet kapjunk. Ha símára eldolgoztuk, üveggel bélelt alumínium-dobozba, vagy nagyon vastag, szélesszájú lekváros üvegbe tesszük s jól lezárjuk. Rozskenyérre kenve kitűnő, kiadós étel.

### Zöldséges vaj

Zöldpetrezselymet, metélőhagymát, kaprot és más hasonló zöld konyhanövényt nagyon finomra vagdaltunk s megfelelő mennyiségű vajba bedolgozunk. A vaj gusztos, zöld színt s kellemes illatot kap. Apró rozscipókat ketté vágunk, a belüket kissé kivájjuk, a két héjas részt jó vastagon bekenjük a zöld vajjal s közepére néhány szelet lehámozott retket téve, összeillesztjük. Rövid túrákra kitűnő. Hosszabb túrára ajánlatos a vajat dobozba tenni s étkezések idején megkenni vele a rozskenyeret.

Elcsúszd a fáraók piramisa az emberi tudás hatalmas épülete mellett s ezt az épületet játszva megismerheti Tolnai Világlexikonából.



## GÉVA kozmetikai intézet

GARAI ÉVA IV, Irányi uca 21-23, félemelet 2. sz. Telefón: 89-8-02.

Díjtalanul ad tanácsot, akár személyesen, akár válaszbélyeges levélben kéri.

Végleges hajszálettávolítás villannyal. Arevibrációk. Száraz, zsíros, színtelen bőr megszépítése. Arepakkolások. Kikészítés uccára és estélyre.

Tanítványok kiképzése!

Olesó árak, bérletrendszer!





# Anyai örömek- Anyai kötelességek

Semmit sem adnak ingyen az életben s a legnagyobb örömet, ami egy asszonyt érhet, bizony a legnagyobb kötelességek vannak reá mérve.

Van-e nagyobb, tisztább, felemelőbb öröm az anyaság öröménél? S van-e egyben súlyosabb, következményeiben nagyobb horderejű, felelősségteljesebb kötelesség, mint ami az anyára hárul, ha gyermekét testileg, lelkileg egészséges emberré akarja nevelni?

Ki merjük mondani a nagy szót, hogy igenis a legnagyobb önfeláldozást követelő kötelesség: anyának lenni.

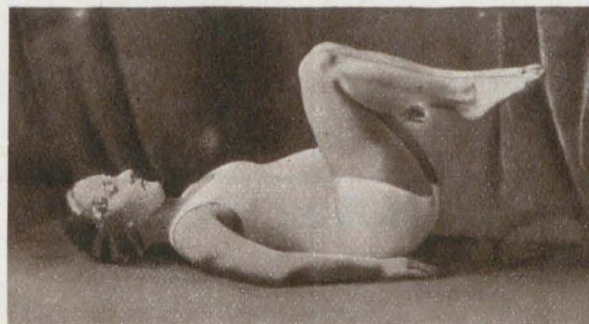
A gyermek világrahozásával olyan kötelességek hárulnak az anyára, melyeket csak az a mindent átfogó, szent öröm ellensúlyoz, melyet szintén csak a gyermek világrahozásával ismerhet meg az asszony. E nélkül az öröm nélkül képtelen volna az anya azt az önmegtagadó, állandó áldozatokat kívánó feladatot teljesíteni, melyet a gyermek felnevelése ró reá.

Az anya kötelessége gyermekével szemben jóval a gyermek megszületése előtt kezdődik.

Az anya a terhesség észlelésének első pillanatától kezdve rabszolgája lesz a testében fejlődő emberpalántának. De nemcsak a kötelességek, hanem az örömek is az első pillanattól kezdve átmelegítik a fiatal anya szívét, lelkét. Még nem él a gyermek, de az anya szeme látja a csöppséget, szíve érzi a kis élet forró lüktetését s minden sóhaja öntudatlan ima a születendő gyermek szépségéért, jóvoltáért, boldogságáért.

Az anya kötelessége a születendő gyermekkel szemben ott kezdődik, amikor a teherviselés hónapjaiban úgy rendezi be életét, hogy a testében fejlődő apróság minden emberi számítás szerint megkapja mindazt, ami úgy az anya, mint a gyermek egészségét, valamint a szülés normális lefolyását biztosítja.

Az egészséges asszony egészséges terhessége nem ok



Hátunkra fekszünk, két karunkat egyenesen kifektetjük s mindkét lábunkat — térdben meghajlítva — hasunk felé húzzuk.

arra, hogy az asszony különösen kímélje magát s túlzottan kényelmes életmódot folytasson. A terhes nőnek igenis szüksége van kíméletre, de csak annyiban, amennyiben ennek ellenkezője káros hatással lehet állapotára, a születendő gyermekre s a szülés lefolyására. Tehát a túlságosan megerőltető testi munkától — különösen az első hónapokban — tartózkodnia kell, de ami talán még ennél is fontosabb, tartózkodnia kell minden lelki izgalomtól. Ezt a környezetnek is tudomásul kell venni.

A terhes nő lehetőleg sokat tartózkodjék friss levegőn. Jó, kiadós séták nagyon ajánlatosak, sőt a mértékkel űzött túristáskodás is meg van engedve.

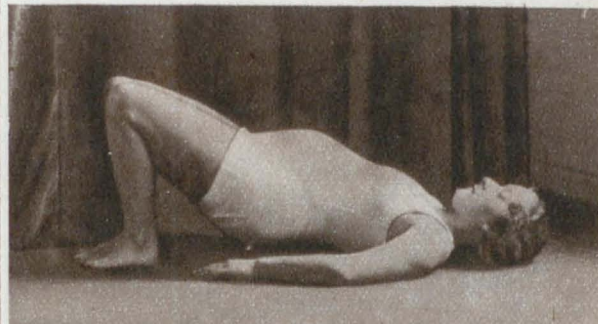


Hátunkra fekszünk, két karunkat egyenesen kifektetjük s két lábunkat térdben meghajlítva, talpunkat felemeljük a földről.

Ugyancsak orvosilag jóváhagyott sport a terhes asszony számára az úszás.

Ma már minden asszony tudja, hogy milyen nagy hordereje van a terhesség ideje alatt a rendszeres orvosi ellenőrzésnek. Eppen így köztudomású az is, hogy bizonyos tornagyakorlatok nagyban elősegítik a szülés könnyű lefolyását. Cikkünk keretében bemutatunk egy-néhány ilyen tornagyakorlatot, s következő cikkünk keretében, melyben legfőképpen a terhes asszony táplálkozásáról fogunk szólni, folytatjuk a gyakorlatok írásban és képen való ismertetését.

Az az asszony, aki terhességének ideje alatt megőrzi testének egészségét, lelkének derűjét, idegeinek nyugalmát, teljes mértékben teljesítette azt a kötelességet, melyet áldott állapota reá ró.



Hátunkra fekszünk, két karunkat egyenesen kifektetjük, talpunkat jó erősen a padlóhoz nyomjuk s törzsünket felemeljük úgy, hogy lábszárunk függőleges helyzetbe kerüljön.



# Hustalan napok



## Gombapástétom

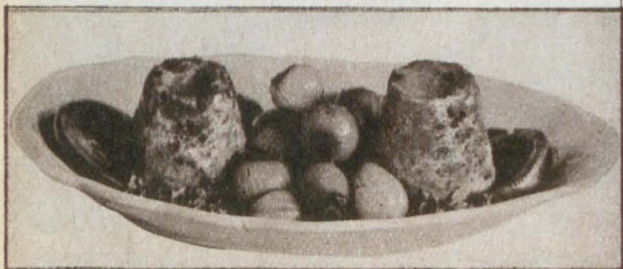
4 deka zsemlyemorzsát jól megáztatunk  $\frac{3}{8}$  liter tejben, aztán közehabarunk 4 egész tojást. Ha jól eldolgoztuk, finom szórásitán áttörjük s annyi tisztított s szeletekre vágott gombát adunk hozzá, hogy sűrű pépünk legyen. Sóval, kevés törött borssal s jó sok finomra vagdalt zöldpetrezselyemmel fűszerezük. Kis pástétomformákat vajjal jól kikenünk, finom morzsával meghintünk, megtöltjük a gombakeverékkel s forró vízzel telt edénybe rakva, megfőzzük. Ügyelni kell, hogy a víz csak a közepéig érjen a formáknak. Ha kész, lapos táltra borítjuk s petrezselyem zöldjével, zsírban párolt moggyoróhagymával, paradicsomszeletekkel díszítve adjuk asztalhoz. Külön edényben gomba-, vagy paradicsommártást adunk hozzá.

## Finom főzelékfelfujt

Egyenlő mennyiségű karottát, karfiolt, fiatal kalarábét s valamivel kevesebb tisztított gombát vajon, kevés vízzel puhára párolunk, ízlés szerint kevés vöröshagymát is adva bele. Sóval, törött borssal fűszerezük. Ha a főzelék puha, külön edénybe leöntjük róla a levét, a főzeléket pedig szítán megszártjuk. Most készítünk egy finom, vékony vajas rántást, melyet tejjel felelesztünk s lassanként annyit keverünk hozzá a főzelék levéből, hogy jó mártást kapjunk. Ha kihűlt, hozzákeverünk néhány tojássárgáját, a tojás fehérjéből vert kemény habot, szükség szerint megsózzuk, beleadjuk a lecsurgatott főzeléket s jól kivajazott formában átsütjük. 1 kiló főzelékhez 3—4 tojást számítunk.

## Rántott gombászeletek

$\frac{1}{4}$  kiló gombát megtisztítunk, felszeletelünk s vajon, vöröshagymával és vagdalt zöldpetrezselyemmel félig megpárolunk. 3 deka vajból s 5 deka lisztből egész fehér rántást csinálunk, melyet tejjel és a gomba levével felelesztünk. Ennek egy egész vastag mártásnak kell lenni. Most hozzákeverünk 2 egész tojást, a gombát, megsózzuk, kissé megborsozzuk s kihűtjük. Ha már egész hideg, kis szeletek-



Gombapástétom szépen díszítve.

ket formálunk belőle, melyeket zsemlyemorzsában megforgatva, forró vajban, vagy zsírban kisütünk. Ha a szeletek nem állnának jól össze, kis zsemlyemorzsát keverhetünk bele. Fejes salátával tálaljuk. Kiltűnő vacsora.

## Karfiol pikáns mártással

Egy szép fehér fej karfiolt megmosunk s sós vízben puhára főzünk. Közben pácot készítünk ecetből, olajból és kevés sóból. A puhára főtt karfiolt betesszük a pácba, melyben rövid ideig hagyjuk. Közben finom mártást készítünk tejfőlből, mustárból s paradicsomléből. Lapos üvegtálat kirakunk salátalevelekkel, a karfiolt a pácból kivéve, a tál közepére helyezük s leöntjük a sűrű mártással.

## Paradicsomos zöldbab

1 kiló fiatal zöldbabot megtisztítunk s tetszésszerinti darabokra vágva, sós vízben megfőzzük. 6 szép nagy paradicsomot leforrázunk, héját lehúzzuk, felszeleteljük s megsózza, megborsozva, pár pillanatig bőséges vajban pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a főtt babot s együtt pároljuk még 10—15 percig. Igen finom, rántás nélküli főzelék. Ha kevés vajat veszünk hozzá, fogyókúrához is nagyon alkalmas fogás.

## Hideg spenót

1 kiló spenótot megtisztítunk, jól megmosunk s a saját levében puhára pároljuk. Szítán áttörjük, sóval, kevés reszelt vöröshagymával, citromlével s esetleg törött borssal fűszerezük. Hideg vízzel kiöblintett mély tálba vagy formába nyomjuk, ha kihűlt, kiborítjuk s kemény tojásszeletekkel díszítjük.

## Spanyol főzelék (nyerskoszt)

$\frac{1}{2}$  kiló uborkát meghámozunk s ugyanannyi paradicsomnak a héját lehúzza, mindkét főzeléket szeletekre vágjuk s csinosan lapos táltra rakjuk. Tojás mártással öntjük le, mely a következő módon készül: 1 keményre főtt tojást finomra vagdalkunk,  $\frac{1}{2}$  citrom levével, 2 evőkanálnyi olajjal, kis reszelt vöröshagymával, vagdalt zöldpetrezselyemmel, sóval, borssal összekeverünk s a habverővel simára verjük.

A mártást a főzelékre öntjük s petrezselyemzöldjével, valamint keménytojásszeletekkel díszítjük.

Minden munkatervét megvalósítja sikeresen és könnyen ha rendelkezésére áll Tolnai Világlexikona.

## Mi illik — mi nem illik Ahány ház, annyi szokás,

mondja a példabeszéd, de a finomlelkű ember minden körülmények között arra törekszik, hogy tapintatos viselkedésével embertársai részére kellemessé tegye a vele való érintkezést. Hogy viselkedjünk otthon, az utcán és társaságban? Miért legyünk pontosak? Mik az étkezés szabályai, mire ügyeljünk a levélírásnál, miért fontos a külső megjelenés? Mindezekre és még sok más kérdésre válaszol

Molnárné Krasznai Eliza:

**Mi illik — mi nem illik**  
című 62 oldalas, sok képpel tarkított kézikönyve. Ára az összeg előzetes beküldése mellett bérmentes küldéssel 70 fillér. Miután az utánvételezés póstköltsége 75 fillér, utánvétellel nem szállítjuk. Beszerezhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, Dohány ucca 12 szám.

## 300 házi recept

a címe annak a nélkülözhetetlen könyvecskének, melynek alapján játszani könnyedséggel mindenki elkészítheti mindazt, amire a háznál és a ház körül szüksége van. Ára bérmentes 70 fillér. Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII. kerület, Dohány ucca 12 szám.





## AZ ARCBŐR NYÁRI SZÁRAZSÁGA

Javában benne vagyunk a kánikulában s a nyári forró hőmérséklet különösen erős hatással van a test bőrére, de leginkább az arcbőrre. A száraz meleg csak a nagyon zsíros bőrű, pattanásos arcnak tesz jót, a normális arc bőr bizony szenved nyáron s a száraz arc bőrűek számára a szó szoros értelmében vett szenvedést jelent a nyár.

A fájdalmas szárazság nemcsak érezhető, de látható is az arcbőrön s ez eggyel több ok arra, hogy a bőr szárazságát minden eszközzel enyhítsük.

Sokszor írtam már a száraz arc bőr kezeléséről, amely nem állhat egyébből, mint a bőr hiányzó zsirtartalmának a legmegfelelőbb eszközökkel való pótlásából. E megfelelő eszközök alatt természetesen a bőr egyéni sajátosságaihoz legjobban alkalmazkodó kozmetikai szereket értjük. Tehát finom alkatrészekből összeállított zsíros krém, lemosó krém, megfelelő püdet és ruzt.

A képzett kozmetikus egyetlen vizsgálatból, esetleges részletes leírásból is meg tudja állapítani, hogy milyen szerekre van a bőrnek szüksége. Ha a szárazságokozta bajok nem fajultak el, vagy valamely nem megfelelő krém használata nem rontotta el a bőrt, nincs szükség állandó kezelésre. Tökéletesen elég a megbízható minőségű kozmetikumok használata. Ma már minden hölgy tudja, hogy az olcsó krémek tulajdonképpen nagyon drágák, mert ártnak a bőrnek, de legjobb esetben is romlandók, vagy nem kiadósak. A finom krémek beszerzése olyan befektetés, amely búsán meghozza kamatait. Különösen fontos ez nyáron, amikor a nem kifogástalan minőségű kozmetikumok, illetve krémek megavasodnak.

Nyáron a száraz arc bőrű hölgyek több zsíros krémet kell hogy használjanak, mint az év többi szakában. Valahányszor azt érzik, hogy a bőrük viszket és húzódik, nap közben is be kell hogy kenjék az arcukat, ha csak módjukban van. A lakásban töltött időt mindig fel kell használni arra, hogy a bőrt tápláljuk, azaz zsírozzuk. Ha

# MODERN SZÉPSÉG ÁPOLÁS.

a krémezés többször napjában történik, akkor elég, ha csak egész vékony rétegben kenjük a krémet az arcra. Természetes, hogy minden krémezés előtt meg kell tisztítani a bőrt a lemosó krémmel. A nyakról sem szabad a krémezésnél megfeledkezni.

A bőrnek rendszeres táplálásával megelőzhetjük annak túlzott kiszáradását, tehát elejét vehetjük az erős viszketésnek, a vörös foltok és korai ráncok keletkezésének.

Nagyszerű eredményeket lehet elérni a vér tisztításával is, ami nem egyéb, mint egy következetesen keresztültvitt diéta. Sok főzelék és nyers gyümölcs fogyasztása a főfeltétel, ami nyáron könnyű és élvezetes. Még a legmakacsabb hűsévők is kárpótlást találhatnak a nehéz, zsíros húsokért a pompás gyümölcsökben és ízes főzelékekben. A séta és a szabad levegőn való tartózkodás szintén ajánlatos, de kerülni kell az erős



Ujjaita fogyasztógép. Az amerikai divathölgyek egyhelyben tudnak futni ennek az ötletes készüléknek segítségével. A görögök ugyanis futás közben visszafelé forognak az ember talpa alatt és bármilyen gyorsan fut ember, mégis egyhelyben marad.



napot és a szelet. A rendes emésztés nagyon fontos. Ez egyébként a sok gyümölcstől és főzeléktől rendbe jön.

Az alvás is szépít. Ha a kosztunk túlnyomórészt növényi eledelekből áll, nem kell félnünk a hízástól s nyugodtan pihenhetünk napközben is pár órát. A meleg rendkívül kifárasztja az embert s ilyenkor föltétlenül szüksége van a szervezetnek a pihenésre. Nyáron lehetőleg úgy rendezzük be az életünket, hogy dolgunkat a kora délelőtti s késő délutáni órákban végezzük, a forró déli órákban pedig pihenjünk. Persze, azt csak a „privát”-nők engedhetik meg maguknak, de a dolgozó embernek is van nyáron valamennyi szabadsága s ilyenkor fokozottabban van szüksége arra, hogy szervezetét felfrissítse s ezzel egyúttal meg is szépítse magát.

## KOZMETIKAI ÜZENETEK

**Falusí.** Szíveskedjék címével ellátott, válaszbelyeges borítékot küldeni. A biztonság kedvéért ismételve meg kérdéseit s én lehetőleg gyorsan válaszolok.

**Anna.** Kvarckezelésre volna szükség. Ha ideje van, keressen fel. Teljesen díjtalanul adok tanácsot a Párisi Divat olvasóinak.

**Gyöngyi.** Panaszait megismételve, szíveskedjék pontos címmel és válaszbelyeggel ellátott borítékot beküldeni. Kérdéseire csak levélben felelhetek.

Brüsszel. Levél ment.

## MEGJELENT TOLNAI VILÁGLEKXIKONA TELJES 20 KÖTETE

**Ha birtokában van Tolnai Világlexikona 18 köteté, rendelje meg a két pótkötetet is és ezzel a nagyszabású mű teljessé, tökéletessé lesz.**

A legmalibb, legmodernebb, legkönnyebben kezelhető, legolcsóbb magyar lexikon.

A két pótkötet tartalmazza a lexikon megjelenése óta felmerült új eseményeket, új adatokat, a már megjelent cikkek kiegészítését és tartalmaz a lexikonból valami okból kimaradt címszavakat is.

A két pótkötet 640 oldal, rengeteg illusztrációt tartalmaz és kötése ugyanolyan pompás, erős és izléses, mint az eddigi köteteké. A két pótkötetet úgy Budapestre, mint vidékre bérmentesen szállítjuk,

### ára összesen 6 pengő

az összeg előzetes beküldése ellenében. Akiknek már van nálunk részletszámlájuk, azok megrendelhetik 2 pengős havi részletfizetésre is. Kérjük a mellékelt rendelőlapon kivágni és azt pontosan kitöltve hozzánk beküldeni.

Kérjük itt levágni és a kiadóhivataluk beküldeni!

### Megrendelőlap

Megrendelem Tolnai Világlexikona két pótkötetét 6 aranypengő árban

\* készpénzért. A vételárat egyidejűleg póstaútvánnyon küldöm Önöknek;

\* részletszámlám terhére az eddigi feltételek mellett.

\* A nem kívánt sorok és rovatok törölendők!

Kelt \_\_\_\_\_ 193 \_\_\_\_\_ hó \_\_\_\_\_ n.

aláírás

foglalkozás

pontos cím

**Aggódo anya.** Mossa a serdülő leánya arcát naponta 2—3-szor bőséges meleg vízben, jó szappannal, utána pedig öblintse le hideg vízzel. Az ilyen kezelés kissé enyhíti a zsírosságot, de teljesen meg nem szünteti. Az én „rázókeverék”-em a pattanásokat teljesen eltünteti.

**Sopron.** Örülök az elért eredménynek. 3—4 hónapig folytassa ezt a kezelést, aztán számoljon ismét be hogylétéről. Akkor aztán ellátom további tanácsokkal.

**Vörös orr.** Jót tenne 10—15 kvarckesugárzás, utána villanykezelés s az említett gyógyszer használata.

**Előfizető, Bratislava.** Arcbőre betegesen száraz, azért olyan érzékeny és azért feszül úgy. A púder is ezért nem marad a bőrén. Olvassa el mai cikkemet. Ha megcímzett és felbélyegzett borítékot küld, szívesen adok utasításokat.

**Mit tegyek?** Gyorsan és eredményesen lehet a bajon segíteni. Irja meg korát, családi állapotát, küldjön megcímzett, felbélyegzett borítékot s akkor részletesen válaszolok.

**Szeretnék szép lenni.** Arcbőre betegesen zsíros s okvetlen kezelésre szorul. Ha a levelemben adott utasításokat pontosan betartja, okvetlen megtisztul a bőre.

**Nem strandolhatok.** Ugyan kérem, dehogya is kell egész nyáron odahaza ülnie. Ha nincs is módjában a véglegesen szőrtelenítő villanykezelést igénybe venni, vannak erre a célra más módok is, ha nem is olyan tartós hatásuak. Ha címzett válaszbelyeges borítékot küld, szívesen válaszolok.

**Fehér szempilla.** Lehet tartósan festeni. Ha a pontos használati utasítást betartja, házilag is elvégezheti. A hatása körülbelül 2 hónapig tart.

**Bajuszom van.** Egyetlen kezeléssel nem érhet el eredményt, mert naponta csak 20—30 szálat lehet eltávolítani. Semmi nyomot nem hagy.

**Hűsz éves előfizető.** Szemölcsseit házilag nem lehet eltávolítani. A sok pepecseléstől vérmérgezést kaphat. A villanykezelés viszont teljesen biztos és nyomtalanul eltünteti a szemölcsöket. A nyakán lévő 20—30 apró szemölcsöt okvetlen távolítsa el, mert, amint látja, azok rohamosan szaporodnak.

**Szeplős fiatalasszony.** Este fehéritő krémet, nappal fényvédő krémet és púdert használjon.

**Rozsdály.** Házilag nem lehet eltávolítani. A villanyal való kezelés a legbiztosabb.

**Rettegek.** Sajnos, nem írta meg, hogy milyen természetű az arcbőre. Így hát csak annyit üzenhetek, hogy a mitesszereket föltétlenül kezelni kell, mert különben ellepek az egész arcot.

Paizs Kató kozmetikus.



## SZÉPSÉGÁPOLÁS

Végleges hajszál- és szemölcseltávolítás

## PAIZS KATÓ KOZMETIKA

BUDAPEST, IV, FERENCIEK TERE 3, FÉLMELET

Telefón  
83-2-67

Díjtalan tanácsadás (válaszbelyeg).  
Tanítvány kiképzés.



# ANYÁK ÉS LEÁNYOK

## A TEKINTÉLY HELYÉBE A MEGÉRTŐ BARÁTSÁGOT HELYEZZÜK

Itt állanak a fiatal mamák felnőtt leányaikkal egy megváltozott korszak kellős közepén és nem tudják mit kezdjenek egymással. A régi patriarchális idők elmúltak. A mai leány kénytelen kora ifjúságában kenyérkeresői pályára lépni, az otthon szűk és védő köre meglazul körülötte, idegen befolyásokkal telítve fejlődik külön önálló egyéniséggé.

Az anyák kétségbeesve nézik, hogy leányuk sorsa mindinkább kicsúszik a kezükből, nem tudnak versenyre kelni az idegen környezettel, mind távolabb kerülnek egymástól és lassanként láthatatlan fal emelkedik közöttük. E falat hiába próbálják lerombolni a szigorúság csákányával, mert ez a láthatatlan fal ellenáll a régi eszközöknek és az anya erejét vesztve érzi tehetetlenségét.

Rengteteg a panasz minden oldalról. Anyák és leányok orvoslást keresnek emez új betegségre, keresik egymást, de nem tudják megtalálni.

A minap is egy vidéki barátnóm kerest fel. Ő maga is még csinos és fiatal asszony, alig negyvenéves, jómódú és jólöltözött teremtés, de a divatos ruha alatt régimódi egyéniség, elavult felfogás lakik. Rövid bevezetés után előhozakodott nagy keserűségével.

— Kérlek, nem bírok a lányommal. Emlékszel, milyen helyes, szelíd kis leány volt az én Erzsikém — mondja. — Szófogadó, csöndes, házias, míg csak föl nem került Pestre. Tudod, nálunk nincs kereskedelmi iskola, hát Pesten jártattam és addig a hugomnál lakott, az Ilonkánál. Már első évben nagy változást vettem észre Erzsikémnél, hogy a vakációra hazajött. Divatos lett, lefogyott, egyre csak magát piperézte és képzeld, még rizsporozta is az arcát. Természetesen, mikor ezt észrevettem, alaposan ráripakodtam:

— Mosod le mingyárt az arcodról a púdert. Nem való az ilyen fiatal lányoknak. Az én időmben még híret sem ismertük az ilyesminek. Majd adott volna nekem az anyám, de nem szóval, hanem tenyérrel, ha mi, akkori fiatal lányok ilyesmire vetemedtünk volna.

Persze duzzogott, de mégis csak lemosta az arcát. Azután a hajsztögetés, a folytonos cicomázás nem ment a begyembe.

— Eriggy a konyhába, tanulj meg főzni! — kiabáltam rá. — Ne manikűrözd a körmödet. Egy leánynak minden házimunkához érteni kell!

Nagy kedvetlenül bevonult ilyenkor a konyhába, de ahogy tehetette megugrott. Mondhatom, nem volt áldás a munkáján és alig várta, hogy tenniszezni mehessen a barátnőivel meg a fiúkkal. Így telt el a nyár. Én mindig csak korhóltam, ő durcáskodott és alig várta, hogy vége legyen a vakációnak, mehessen vissza Pestre. Mondtam is Ilonkának, hogy fogja szigorúbban a kislányt, de hát ő modern városi asszony lett és sehogysem egyezett a felfogásunk.

És évről-évre csak rosszabbodott. Most végre leérett-ségizett Erzsike és otthon van. Sikerült bejuttatnunk a helyi takarékpénztárba, de sehogysem találja a helyét. Mindent lekicsinyel. Semmi sem tetszik neki otthon, szinte úgy érzem, lenéz bennünket és egyre azt hangoztatja, hogy Pestre szeretne menni állásba. Hát mit tegyen a szülő ilyen megátalkodott gyerekkel, mikor mindene megvan, amire egy fiatal lánynak szüksége lehet. Kosztja, kényelme, szórakozása, de hát semmivel nincs megelégedve, mert ő modern lány, neki problémái vannak.

— Rosszul csináltad, Mariskám — válaszoltam barátnőmnek. — Mingyárt a kezdetben más hurokat kellett volna pengetni. Elmúltak a régi idők, a gyerekek ma már nem parancsolni kell, hanem szeretettel és megértéssel közeledni hozzá. Mikor első alkalommal észrevetted, hogy a leányod megváltozott, próbáltad volna keresni az okát: miért? Ha kerestél volna az okot, meg is találtad volna és ha ismerjük a bajt, már orvosolni sem nehéz. A fiatalság előre néz és előrehalad, nem pedig hátrafelé. Semmi sem esik tőle távolabb, mint a múlt, mint azok a „régik, jó idők” és szokások, melyekre a szülők minduntalan hivatkoznak. Mondhatnám, ezek a régimódi szólások bőszi-

tik a fiatalokat és ellenállásra ingerlik. Próbáld azt mondani egy óceánrepülőnek, hogy konflison menni sokkal biztonságosabb. Szemedbe fog nevetni. A tegnap és a ma két külön világ és ezt letagadni hiába is próbálnánk, mert nem lehet.

De minék is tagadnók, mikor benne élünk, áldásait élvezzük. Próbáljuk inkább áthidalni. Építünk hidat a szakadék fölé és ami erőszakkal nem sikerül, tudással, ésszel, okossággal könnyen megvalósítható. A szülő nem kívánhatja, hogy gyermeke sétáljon vissza a múlt immár elmosódott álomvilágába, mikor a mai élet realitása veszi körül és ha élni és megélni akar, ehhez a valóságos, reális élethez kell alkalmazkodnia.

— Mit csináljon tehát a szülő? — kérdi siránkozó hangon a barátnóm, — hát csak nem teheti az apa és az anya, hogy megalázkodják a gyereke előtt?

— Megalázkodni? Ez a szó már megint a múlt patetikus szólamából való. Megalázkodásról szó sincs, csupán megértésről. A megértéshez pedig első lépés a tanulás, együtt haladni, lépést tartani a fiatal generációval és ne szégyeljük kimondani, hogy a fiataloktól is lehet tanulni.

Tiszteeljük egymást. A fiatalok tartsák tiszteletben az idősebbek tapasztaltságát, a szülők pedig tiszteljék a fiatalok jogát, a frissességét, rugékonyságát, akaraterejét. A fiatalok beleszülettek egy korszakba, amelybe mi fáradtan elérkeztünk, ők élnek, érzik valójában a dolgok lényegét, próbáljuk meg egy kissé mi is, hogy az ő szemükön keresztül nézzük az életet s az ellentétek máris elsímulnak.

— Szóval, adjuk be a derekunkat — mondja szigorú barátnőm és olyan tragikus arcot vág, hogy önkéntelenül elmosolyodom.

— Kérlek, ne használd állandóan ilyen régies kifejezéseket — mondom, mert a megoldás a középúton van. *Légy barátnője a leányodnak és az apa legyen a fia legjobb barátja.* Hidd el, ez nem is olyan lehetetlen. Van egy barátnóm, maga is dolgozó asszony, az így csinálja. Lát-nád csak őt a lányával együtt. Olyan, mintha testvérek volnának. Esténként, munkájuk végeztével együtt mennek koncertre, színházba, még táncolni is. Azután nehogy azt hidd, hogy ez a mama, mint régimódi garde szerepel a lánya mellett. Dehogy. Ő maga is táncol, úszik, evez, szóval úgy él, de úgy is dolgozik, mint a többi fiatal és ennek az a következménye, hogy valóban fiatal is marad. Ez az asszony negyvenéves, de harmincnek sem látszik. Mindig friss, vidám, jókedvű, szóval barátnője a leányának. Panaszkodni még sohasem hallottam őt a leányára, de a leányt sem az anyjára. Minden dolgukat közösen megbeszélik. A fiatal leánynak nincs titka az anyja előtt s így az anyja eléri azt, hogy bepillanthat a leánya lelkébe és módjában áll olyan útmutatást adni neki, amit ő elfogadhat és javára is válik.

Ennek az anyának nincsen szüksége szülői tekintélyre, hiszen a kölcsönös megértés meghitettebb viszonyt teremt két lény között, mint a tekintély és az engedelmeskedés s így akaratát észrevétlenül érvényesítheti. A gyermeklány észre sem veszi, hogy engedelmeskedik, hogy azt cselekszi, amit anyja jónak lát, hiszen az okos és megértő anyja ezt úgy intézi, hogy a leány a saját akaratának tekintet az övét.

— Talán igazad van — válaszolt elgondolkozva vidéki barátnóm, — majd hozzá tette: — én is megpróbálom, talán még nem késő.

— Egészen biztos, hogy nem késő — bátorítottam őt, miközben elbúcsúztunk. — Ha szeretettel és erős akarral fogunk valamihez, az biztosan sikerül.

Jörgen Kamilla.

## Bélyegalbum

Előrajzolt ábrával elsőrangú segítsége a kezdő gyűjtőknek. Ára az összeg előzetes beküldése mellett bérm. 1 P 20 fillér. Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII. kerület, Dohány ucca 12 szám





### Asszony a válaszüton.

Bocsásson meg, hogy leány létemre beleszólok élete nagy kérdésébe, de nem állhatom meg, hogy le ne írjam aggodalmamat. Félttem már meg-lévő gyermekét, félttem azt az ártatlan csöpp-séget, akit szíve alatt hord s félttem a szegény, küzködő férjet, akit gondolatban már elhagyott s akit talán — ha valóban elhagyja őt — a rom-lásba dönt. Azt mondják, hogy a leányok nem érthetik meg teljesen az asszonyi sorsot, de nekem még a vérem is felforrt arra a cinizmusra, amellyel Ön egész egyszerűen „furcsa eset”-nek nevezi ezt a tragédiát, amely talán egy családi tűzhelyet dönt romba. Nekem az az érzésem, hogy Önnek egyetlen pillanatig sem lett volna szabad azzal a lehetőséggel foglalkozni, hogy gyermekei apját, aki semmit sem vétett Ön ellen, elhagyja. Nézzem a lelkébe asszonyom s én hiszem, hogy meg fogja érezni, hogy nem szabad gyermekeit az édesapá-tól megfosztani. Azt írja, hogy imádja gyermekét s boldogan várja a második kis jövevényt. Mit kívánhat még egyebet az élettől? Asszonyom, jól gondolja meg, hogy mit cselekszik, mert ígérhet az első ura sok szepet és jót, ígéretét be is tart-hatja, mégis lehetnek órái, amikor az elhagyott otthonért nem kárpótolja a pénz s visszavágyik gyermekei apjához.

Rózi.

### Kereskedő.

Tanácsot sokkal könnyebb adni, mint azt megfogadni és végrehajtani, én mégis megpróbá-lom a tanácsadást. Nem tudom ugyanis meg-érteni, hogy tizenöt évi boldog házaseset után egy asszony ennyire részvétlenül álljon férjének gondjaival, aggodalmaival szemben. Talán nem magyarázta meg neki elég világosan a helyzetet s felesége még mindig abban a hitben él, hogy elkerülhető a teljes anyagi összeomlás. Beszéljen még egyszer vele nagyon komolyan s ha ez sem használ, forduljon erélyesebb eszközökhöz. Csak annyi pénzt bocsásson a rendelkezésére, ameny-nyit viszonyai megengednek s semmi körülmé-nyek között se adjon egyetlen fillért sem ezen kívül. Ha következetesen keresztülviszi ezt, lehe-tetlen, hogy a felesége tudatára ne ébredjen ana-nak, hogy a helyzet valóban komoly.

Egy fiatalasszony.

### Huszonnégy éves.

Nem akarom lebecsülni azokat a kellemetlen körülményeket, melyek jelenlegi életét megkeserítik, de szerintem arra semmi oka nincs, hogy ala-posan változtasson életén. Azt jól teszi, hogy szüleit nem szomorítja panaszaival, hiszen ennek semmi célja nem volna. De próbáljon olyan szó-rakozásokat szerezni magának, melyekkel — úgy ahogy — kitöltheti napjait. Olvasson, szerezzen be jó rádiót, hiszen ezzel a csodás kis masinával az egész világot az otthonába varázsolhatja. Kézi-munkázzék s próbáljon valamilyen jótékonyági mozgalomba bekapcsolódni. Jól tudom, hogy mindez nem kárpótolja azért a derűért és gyön-gédségért, melyet minden asszony legelső sorban az urától kell hogy kapjon, de az élet egyébből sem áll, mint megalkuvásból. S reménykednie kell abban is, hogy a sors valami jó változást hoz majd az életében. Hiszen még olyan fiatal! Talán egy gyermek Ez volna a leggyönyörűbb megoldás. Öszinte szívből minden jót kívánok

M. Györgyné.

### Huszonnégy éves.

Ugy van, amint írja. A mai rettenetes viszo-nyok között a gondtalanság olyan áldásnak te-kinthető, amiért az asszonyok ezrei és tízezrei hoznák meg a legnagyobb áldozatot. Elhiszem, hogy üres és sívár az élete. De ennek részben Ön is lehet az oka. Ha nem is tud teljes boldogságot teremteni magának, de tűrhetővé teheti az életét szép olvasmányokkal, zenével, rádióval, kézi-munkával, otthonának gondozásával, díszítésé-vel. És van még valami, amivel tartalmat adhatna az életének. Fogadjon örökbe egy gyermeket. Ezt azért ajánlom, mert sorainak lemondó hangjából következtetem, hogy nem számíthat gyermek-áldásra. Ha tévednék s még remélheti azt, hogy az Isten gyermekkel áldja meg, akkor várjon és bizzék a jövőben.

K. Júlia.

### Jó apa.

Mint a Párisi Divat lelkes előfizetője, figye-lemmel kísérem a Négyszemközt rovatot is, mely-ben alig olvastam még megkapóbb sorokat, mint amilyenek az Önéi voltak. Talán jó szolgálatot teszek Önnek, ha leírom a közel környezetemben



történt következő esetet: Édesanyám huga özvegyemberhez ment feleségül, kinek 1 és 1/2 éves fiacskája volt. Fogadkozott, hogy jó anyja lesz a gyermeknek, de, sajnos, nem tartotta be fogadalmát. Én alig három évvel vagyok idősebb a fiúnál, de mondhatom, hogy én voltam az anyja neki abban a korban, amikor a serdülő fiúnak legjobban kell az édesanya. Ma is sirva emlegeti — bár már családós ember, — hogy meghalt volna, ha én nem lettem volna mellette. Azt tanácsolom, hogy ne vegyen olyan nőt feleségül, akiről már előre tudja, hogy nem szereti a gyermekeket, mert kizárt dolog, hogy az ilyen nő jó anya tudjon lenni. Talán a legnehezebb asszonyi feladatok közé tartozik, anyát pótolni az anyátlan gyermek számára. Annyi nő van a világon, aki imádja a gyermeket, miért kell éppen olyat választania, aki nem termelt rá erre a feladatra, mert hiányzik szívéből az az ösztön, amely nélkül képtelen lenne nagy hivatását betölteni. Kívánom, hogy mihamarabb találja meg azt a nőt, aki mint feleség és mint anya boldoggá tudja Önt tenni.

D. Marika.

#### Elhagyott asszony.

A legtisztább szívből szeretném megmenteni Önt lehangoló helyzetéből s ezért egyenes őszinteséggel megírom, hogy nem hiszek abban, hogy a dolog valóban úgy állana, ahogyan leírta. Sok minden furcsaságot láttam már az életben, de hogy az anya minden ok nélkül meg akarná utálatni vejevel annak feleségét, illetve a saját leányát, ilyet igazán nem hallottam. Én tehát azt hiszem, hogy itt egy beteges érzékenységről, ideges képzelődésről van szó s éppen ezért azt a baráti tanácsot adom, hogy forduljon bizalommal egy idegorvoshoz, akinek a legnagyobb őszinteséggel tárja fel helyzetét. Meglátja, hogy egy értelmes, jó orvos meg tudja nyugtatni. Kívánom, hogy így legyen.

Alföldi ügyvédné.

#### Elhagyott asszony.

Jobban kellene hogy ismerjem családi viszonyait s a szereplő személyeket, hogy ebben a szokatlan ügyben véleményt nyilváníthassak, vagy tanácsot adhassak. Azt azonban mindenesetre helyénvalónak találnám, ha egyenesen kérdést intézne az édesanyjához, hogy mi a célja igazán nem anyához méltó viselkedésével. Lehet, hogy az anyjának fogalma sincs róla, hogy mit csinál s csak asszonyi felületesség az egész. Vagy ilyenformán akarja Önt esetleges rossz szokásairól megszoktatni s nem gondol arra, hogy mély keserűséget okoz ezzel Önnek. Szóval egy kibeszélés mindenesetre csak hasznára lehet. Ne tegyen keserű szemrehányásokat, ne vádaskodjék, ne gyanúsítson, csak egyszerűen kérdezzen. A férjét egyelőre hagyja ki a játékból. A férjek nem szeretik a jeleket s ha az édesanyjánál célt ér, magától oldódik meg a dolog.

B. Jánosné.

#### Tisztviselőné.

Csodálom, hogy mint dolgozó nő, tehát aki az életet ismeri, ebben az esetben nem tud határozni. Hiszen itt igazán csak egy út van. Igenis, változtassa meg a tervét s ne menjen nyaralni a férfi kollegájával, ha az ura nem kísérheti el. Azt írja, hogy kitűnő egyetértésben él az urával. Hát most én kérдем: Erdemes-e egy szép házasság harmóniáját talán örökre megbontani, úgy szólván semmiért? Vigyázzon arra a kitűnő egyet-

értésre, amely a mai világban olyan ritka áldás. Hiszen annyi fürdőhely van a világon, férje viszont csak egy van, vigyázzon hát reá.

Dolgozó asszony.

#### Ujabb kérdések.

Kérem szépen, ne haragudjanak reám, ha egy látszólag jelentéktelen kérdésben kérek tanácsot. Hiszen annyi súlyos baj van a világon, hogy az én problémám sokak szemében léhának, haszontalannak tűnhetik. De kérem, kedves asszonyok, gondoljanak arra, hogy itt nem maga a szóbanforgó dolog a lényeg, hanem az, hogy ha nem tudok magamnak tanácsot adni, vége lehet nyugalmas házaseletemnek. Én nagyon fiatal, határozatlan s talán macacs is vagyok, ezért fordulok tanácsért a Párisi Divat olvasóihoz, az én kedves ismeretlen ismerőseimhez. E hosszú bevezetés után röviden elmondom, hogy mi okoz most nekem annyi szert. A rúzs, a puder, meg a többi kozmetikai szer, ami most már úgy hozzátartozik minden asszony öltözködéséhez, mint maga a ruha. Az uram ugyanis utál mindenféle „smink”-et s azt akarja, hogy én még pudert se használjak. Leánykoromban tényleg nem használtam semmit, de akkor üde és hibátlan volt a bőröm. Most foltok mutatkoznak a bőrömről, lefogytam, vérszegény is vagyok s szükség van arra, hogy az arcomat s az ajkamat pirosítsam, amint azt manapság minden nő teszi. Hiába magyarázom az uramnak, hogy a mai világban direkte feltűnő, sőt neveltséges, ha egy asszony nem készíti ki magát, ő ragaszkodik régi felfogásához s nem tűri, hogy pudert, vagy rúzst tegyek az arcomra. Hogyan intézzem én el ezt a kérdést lehetőleg úgy, hogy a kecske is jóllakjék s a káposzta is megmaradjon? Vérszegény asszony.

Sokat töröm a fejem valamin, amit nem tudok eldönteni s ami nekem sok-sok keserű órát okoz. A férjem roppant hirtelen haragú ember s én házasságunk első idejében azt hittem, hogy nagy szeretettel és türelemmel le tudom őt erről a tulajdonságáról szoktatni. Most már elvesztettem minden reményemet, mert látom, hogy dacára annak a nagy szeretetnek, mellyel irányomban s gyermekünk irányában viseltetik, nem tud magán uralkodni. Örökösen azon gondolkodom, hogy feladjam-e a küzdelmet s nyugodjak bele a változhatatlanba, vagy pedig ne fáradjak bele a folytonos kérlelésbe és magyarázkodásba. Meg lehet-e egy negyvenöt éves embert változtatni? Megjegyzem még azt is, hogy férjemnek úgy szólván ez az egyetlen hibája. Jó ember, korrekt, szorgalmas, csakis családjának él, de ha dühbe gurul — pedig ez minden csekélység miatt megtörténik, — nem ura önmagának. Bele lehet ebbe nyugodni? Ezt kérdi Önöktől egy Vidéki kisbirtokosné.

Menyasszony vagyok s az a kellemes feladat vár reám, hogy régen óhajtott otthonomat berendezzem. Mátkaságom négy évig tartott s ez alatt az idő alatt minden gondolatom ez az otthon volt. Minden félre rakható fillért erre a célra raktam félre s vőlegényem, valamint hozzátartozóim minden alkalommal (születésnap, karácsony stb.) olyan ajándékokkal leptek meg, melyek mind ezt a kis alapítandó otthont vannak hivatva díszíteni. Együtt volna tehát minden, ami kellene a szerény, de lakajos otthon megteremtéséhez. Csak egy baj van. Hogy vőlegényemmel nem tudunk bizonyos kérdésekben egyetérteni. Én a világos



tónust, a színt, az elevenséget szeretem, ő a sötét (szerinte nyugodt), komoly színhatásokat s a nehézkes, „becsületes” bútorokat kedveli. Én amolyan kis modern kalitkát szeretnék, ő viszont csakis olyan lakást akar, mely a teljes állandóság jellegét viseli magán. Olyat, amelyet a szüleinél s nővéreinél lát. És én nem tudom, hogy kierőszakoljam-e az én áhitott kis modern kalitkát, vagy belenyugodjam a banális, ízetlen és komor lakberendezésbe. Nem hatalmi kérdés ez nálam. Én nagyon engedékeny vagyok és alkalmazkodom sok mindenben a vőlegényem akaratához, de attól félek, hogy egész jövőendő házásletemben nyomásztóan fog rám hatni az az én szememben ellenszenves környezet, melyben majd élnem kell s örökké fog bennem élni a vágy a modern, világos, derűs otthon után. Viszont azt is belátom, hogy ezen még sem szabad hajótörést szenvednie a mi egyébként szépek ígérkező házasságunknak. Adjanak kérem tanácsot. *Menyasszony.*

Égész fiatal asszony vagyok s bár nem ismerem még az életet, tudom, hogy az asszonynak sok mindent el kell tűrni az urától. De azt nem tudom, hogy ennek a sok mindennek hol van a határa. Az én uram például tréfa címén igen gyakran hangoztatja, hogy nálamnál sokkal csinosabb nőket is ismer s nem tagadja, hogy ha alkalom kínálkozik, bizony ő „kirug a hámból”. Én még nem mertem megkérdezni, hogy mit ért ő ezalatt s azt sem tudom, hogy az én kényszeredetten nyugodt magatartásommal nem ártok-e magamnak. *Erzsike.*

*Olga asszony.*

Minden házasságban a főkövetelmény az egymáshoz való alkalmazkodás. Ez talán még a szerelemnél is fontosabb. No már most, ha az Ön férje olyan természet, aki megkívánja a gyöngédséget s dédelgetést, meg kell hogy kapja ezt a feleségtől akkor is, ha az asszony természete kevésbé óhajtja is a hitvesi gyöngédségek külső megnyilatkozását. Azért használom a „külső megnyilatkozás” kifejezést, mert soraiból azt látom, hogy lélekben igenis az urához tartozik s a hitvesi hűség ellen sohasem vétett. És ez a fontos. Akkor nyugodt lelklímerettel közeledhetik az urához minden vonatkozásban. Ne haragudják, kérem, ha most egy nagyon triviális hasonlattal fogok élni. Barátnőjének vádja olyan oktanak, mintha azt mondaná például, hogy házugság és alakoskodás töltött káposztát főzni csak azért, mert az ura szereti, ha Ön ki nem állhatja ezt az ételt. Legyen csak ezután is gyöngéd az urához, ha ő ezt így kívánja, hiszen a rideg őszinteségével valószínűleg annyira elidegenítené őt magától, hogy esetleg még az együttélésük is lehetetlenné válnék. Barátnőjével ne beszéljen többé erről a doogról. *Ügyvédné.*

**Kínos helyzetben sohasem lesz, ha Tolnai Világlexikonát olvassa.**

## Vadevezősök könyve

A vízi turistaspport hasznos tudnivalóit és szokásait tárgyalja ez a pompás, 128 oldalas kis kézikönyv. Szálljon vízre enélkül, mert ez minden szabadevezős kiskátéja. Ára bérmentve 96 fillér. Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest VII. ker., Dohány uca 12.

## Mi mindenre jó a kamillatea

A régi jó, kipróbált háziszerek között első helyen áll a kellemes illatú, sok mindenre használható kamillatea. Olyan általánosan tudott dolog ez, hogy szinte fölösleges újra és újra felfedezni. Hogy most mégis frunk róla, annak az a magyarázata, hogy a kamillavirág gyűjtésére óhajtjuk a jó háziasszonyok figyelmét felhívni. A vidéken élőknek egész nyáron, a városiaknak azon a pár héten át van alkalmuk ehhez, amelyet nyaralásuk alatt vidéken töltenek.

Igaz, hogy a kamillatea nem drága portéka. Pár fillért jó adagot kapni belőle. De pár fillért is érdemes megtakarítani, ha az semmi fáradsággal nem jár. Mert az igazán nem nevezhető fáradságnak, ha séta közben szedünk egy csokorra való virágot. Nap-nap után ismételve ezt, pár hét alatt olyan halom kamillavirágot gyűjthetünk össze, amelynek az ára már nem is fillérekre, hanem pengőkre rug. Azonkívül azt is el-érjük, hogy állandóan van a háznál ebből a hasznos gyógynövényből.

Hogy mindenre jó a kamillatea?

Azt mindenki tudja, hogy fájdalmas keléseket gyorsan kifakaszthatunk forró kamillás borogatásokkal s hogy magát a sebet is fertőtleníti, gyógyítja.

Az is meglehetősen köztudomású, hogy torokgyulladás, vagy gennyes mandulagyulladás esetén a legjobb szer a meleg kamillateával való öblögetés.

De azt már kevesebben tudják, hogy gyomorrontás esetén is kitűnő tisztító hatással van egy csésze kamillatea elfogyasztása. Ugyancsak kitűnő szer az gégehurutoknál.

Ha a száraz kamillavirágot porrá nyomkodjuk, sebeket is behinthetünk vele.

Mielőtt a kinint feltalálták, lázcsillapító is használták a kamillát.

Mint kozmetikum is nagyszerű szer a kamillafőzet. Szépségápolási rovatunkban sokszor emlékeztünk már meg arról, hogy az arc fáradtságát s a fáradtságokozta mély ráncokat szinte percek alatt tünteti el a kamillafőzettel készült borogatás. Különösen a szemek fáradtságát enyhíti a kamillás borogatás.

A kamillavirág leghatékonyabb anyaga egy illóolaj féle, mely rendkívül üdíti a bőrt s a szőke hajnak gyönyörű színt ad, azonfelül meg is akadályozza a haj megsötétedését.

A kamillatea egyike a legrégebb háziszereknek. Egy a 16-ik századból eredő orvosi könyv „minden betegség gyógyszerének” nevezi ezt az igénytelen növényt.

Aki ezek után tényleg kedvet kap a kamillavirág gyűjtéséhez, annak mindössze azt kell tennie, hogy az összegyűjtött kamillának a szárát leszedje, magát a virágot pedig szellős helyen teljesen kiszárítsa. A már megszártott virágot ritka szövésű vászonzacskóban, szellős helyen kell tartani.



Gyermekek a levélbélyegen. A belga posta a belga királyi pár három gyermekét ábrázoló levélbélyeget hozott forgalomba.



# SZERKESZTŐI ÜZENETEK

Az olvasók köréből nap-nap után egész tömeg olyan kérdés érkezik, amely levélbeli válaszra szorul. — Csak olyan levelekre küldünk választ, amelyekhez mellékelve van egy megcímezett és felbélyegzett levélboríték. — A nekünk szóló levelet így tessék megcímezni: A „Párisi Divat” szerkesztőségének Budapest, VII, Dohány uca 12. Felvilágosítást kérek.

**Csibi.** Asszonyok is esküdhetnek második házasságuk alkalmával fehér ruhában, csak a koszorú és fátyol maradjon el.

**Csepel.** B. sorai a múlt hónapban lapzártá után érkeztek, ezért csak most adhatjuk meg a kívánt felvilágosítást. A „darázsfelek”-nek nevezett diszrácólás úgy készül, hogy a ráncolás helyét nagyon pontosan meg kell jelölni vízszintes haladó fércöltésekkel, aztán függőleges öltésekkel megjelöljük a ráncok mélységének megfelelő távolságot (mindkét irányban nagyon pontosan kell kimérni a távolságokat). Most aztán a fércöltések mentén két-két réteget pár egyenletes öltéssel összefogunk. Ez adja az első sort. A második sor ugyanígy készül, de az összefogatásnál mindég az előző sor két-két rétegeből csak az egyiket foglaljuk össze, úgyhogy a varrás az előző sor két varrásának a középeré esik.

**Piros rózsá.** Ha csak annyi volna, hogy második kérője „nem olyan szimpatikus”, mint az első, akkor azt tanácsolnánk, hogy mégis a másodikat válassza, hiszen az első kérő még úgyszólván gyermek s a jövője egészen bizonytalan. Édesanyja kívánsága nagyon is jogosult, hiszen így az ő válláról minden gond és teher leesnék s az üzlet jó kezekbe kerülne. De ha retteg attól, hogy a második kérőjét nem fogja tudni szeretni, akkor nem tudunk mást tanácsolni, minthogy ne határozzon meg. Igyekezze megismerni, megszeretni a második kérőjét és értesse meg az elsővel, hogy a naponta való érintkezésnek ilyenformán nincsen értelme.

**S. Erzsébet, Románia.** Sorai lapzártá után érkeztek s ezért nem tudunk azokra mult számunkban válaszolni. 1. Hogy a torta nem nő fel, annak csak a sütő lehet az oka, miután, mint írja, a keverést mindég pontosan az előírás szerint végzi. Az is lehet, hogy idő előtt nyitogatja a sütő ajtaját. A sülés első negyedórájában nem szabad a sütő ajtaját kinyitni. Piskótaféleknel pedig arra is kell ügyelni, hogy ne hirtelen hűljön le a tészta. Ha készen van a torta, pár pillanatig hagyja még benn a nyitott sütőben. 2. A tubarózsa-hagymáknak egész különleges kezelés kell, hogy ismét nyíljanak. Csakis kertészek tudnak elbánni vele. A hagymák különben is csak minden harmadik évben hajtanak újra.

**Cs. Iona.** Olyan intézetről, amelyet Ön óhajt, nem tudunk. Tessék a M. kir. áll. Óvónőképző Intézethez fordulni (Budapest, VII, Rózsák tere 7) s ha megcímezett és felbélyegzett birtéket küld, ott megadják a kívánt felvilágosítást.

**S. Gizl.** Mész helyett vízüveget tessék használni a tojás konzerválásához. Vízüveget minden drogériában lehet kapni, a megfelelő használati utasítással. Még azt is közöljük, hogy az augusztusi tojás a legalkalmasabb a konzerválásra.

**B. Károlyné, Budapest.** Üdvözljük a hosszú betegségből való felépülés alkalmából. Továbbra is minden jót kívánunk s őszinte köszönetünket küldjük elismerő soraiért.

**Rozsály.** Kívánságát a lehetőség szerint figyelembe vesszük, csak az időpontra nézve nem tehetünk ígéretet, mert a kézimunkafelvével a lap megjelenése előtt készülnek el. Másik kérdésére kosmetikai rovatunkban válaszolunk.

**N. Lajosné.** Nagy részvétellel olvastuk levelét — sajnos azonban nem tudunk úgy segíteni szomorú helyzetén, mint ahogyan Ön szeretné. Ön azt írja, hogy három évi harmónikus házasság után, férje hónapok óta elhidegedett Öntől. Anyósa sohasem szerette Önt, ő más leányt szemelt ki fia számára, és nem tudta megbocsátani Önnel, hogy fia Önt választotta. Most sikerült annyira elidegenítenie Öntől férjét, hogy jóformán csak pillanatokat töltenek együtt. Férje labo-

ratóriumban dolgozik, és ugyanott van alkalmazásban a leány is, akit anyósa menyének választott. Férje éppen csak rövid ebédidőre tér haza, este fél tíz előtt soha sincs otthon, akkor gyorsan vacsorázik és azután elmegy anyjához. Miután külön hálószobájuk van, csak reggelinél találkozunk újra. Ön férje iránti gyengédségből rendezett be magának külön hálószobát kis gyermekük születése után, hogy a kicsike sírása férje pihenését ne zavarja, mert nappal nehéz szellemi munkát végez. De férje ezt a gyöngédséget nem méltányolta és Ön most kétségbeesetten látja, hogy férje már teljesen elhidegült Öntől. Mit kérdezi tőlünk, hogyan hódítsa vissza férjét? Mit tegyen? Helyzete kétségbeesítő, mert anyósával összeveszett és bár bozsanatot kért tőle, anyósa ezt nem veszi tudomásul. Köszönését nem fogadja és a legellenségesebben viselkedik Önnel szemben. A sok sírás, búslulás korai ráncokat vont arcára — ellenfele pedig üde, szép, csinos, mindig jókedvű, és teljesen elhódította Öntől férjét. — Először is tessék elmenni egy jó kozmetikushoz és hozza rendbe az arcát. Azután csináltasson csinos házi ruhát, ne üljön néma, komor szótlanúságba merülve az étkezésnél. Gondolja ki előre, hogy mivel, hogyan szórakoztassa férjét, mit meséljen el neki, ami leköti a figyelmét. Mondja el egy érdekes könyv tartalmát, vagy menjen el moziba és mesélje el, hogy mit látott. Azt azonban, amin Ön tépelődik, tudni illik, hogy féltékennyé tegye férjét — arról a leghatározottabban lebeszéljük. Ez a fegyver gyakran visszafelé süll el és akkor csak fokozza a bajt. Reméljük, hogy legközelebbi levelében csak kellemes híreket fog közölni velünk!

**G. H.** Ön csodálkozva kérdezi tőlünk, hogy miért nem ajánljuk soha a szemet szemért, foga ifogért féltékennyé tevés receptjét. Ön szerint ez a módszer majdnem mindig bevált eddig. A mi tapasztalataink azonban mást bizonyítanak. Ez nagyon kényes fegyver, roppant nagy óvatosságot igényel és hatása teljesen egyéni, tehát kiszámíthatatlan! Nyugodt lélekkel nem ajánlhatjuk senkinek. Van rá eset, hogy a féltékennyé tevés ahelyett, hogy visszahódította volna az elidegenedett asszonyt vagy férfit — ellenkezőleg, annyira felbőszítette, hogy a „látszat”-ra támaszkodva azonnal beadta a válási keresetet. Az természetesen minden férjnek — kivétel nélkül — igen jólesik, ha

## Ha szabás- vagy kézimunkamintát

kíván rendelni, tessék ezt a megrendelő-lapot kivágván a „Párisi Divat” kiadóhivatalához beküldeni:

Kérem posta útján bérmentve az 19... év ... számban foglalt

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| szoknya-szabást | a ... sz. képhez |
| derék-szabást   | a ... „ „        |
| ruha-szabást    | a ... „ „        |
| kabát-szabást   | a ... „ „        |
| mintarajzot     | a ... „ „        |

Az összeget egyidejűleg póstaautóvalyon beküldöm.

Nem kell bélyeg, mert az összeg 6 fillér csekkbefizetési díj mellett befizethető a postán 9244-es számú postatakarékpénztári csekkzámlánkra. Ha csekkbefizetési lapja nem volna, úgy üres csekklapot 3 fillérért minden postahivatalnál vásárolhat. — A csekklap hátlapjának középső részén megírhatja, amit rendelni kíván.

A szabásminták és kézimunkarajzok árai minden ábra alatt találhatók. Utánvétellel is szállítunk.

Név: \_\_\_\_\_

Helység: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ u. p.

Kelt 19... hó... nap

Csehszlovákia és Románia kivételével, hova közvetlenül nem szállítunk (lásd belső boríték oldal), külföldi rendeléseknél a rendes árhoz még 70 fillér portót kell számítani az ajánlás díjára, mert a küldemény megérkezésképp másképp nem felelünk.

A „Párisi Divat” kiadóhivatala Budapest, VII. kerület, Dohány uca 12 szám alatt





felesége lárságban ügyesen viselkedik és látja, hogy örömmel foglalkoznak vele férfiak és nők egyaránt. De — okkal-móddal!

**Anna—Gréti.** Ha alaposan kiismerte titkos jegyesét, ne hagyja magát szerelmében és bizalmában megintatni! Ha a férfi olyan, mint amilyennek levelében írja, akkor nyugodtan kitarthat mellette. Azt a másik leányt ne tartsa távol tőle, higgye el, nem tesz jót, ha állítólagos vetélytársáról rosszat mond, gúnyolja s mindenáron azon igyekszik, hogy kellemetlen színen tüntesse fel. Ezzel csak önmagának árt, mert kihívja a férfi dacát és csak azért is — a másíknak fog udvarolni. Ne törje a fejét hiábavalóságokon. Nekünk az a benyomásunk, hogy a férfi igazán, őszintén szereti Önt. Az, hogy barátja bugával olykor sétálgat és néha foglalkozik vele — lehet egyszerű udvariasság is, nem kell miingyárt rosszat gondolni! A féltékenység nem jó tanácsadó!

**Aggódo anya.** Leveléből azt látjuk, hogy Ön nagyon tapintatos anyós. Problémáján sokat gondolkozunk, hiszen átérezük és megértjük aggodalmaskodását, féltését és bánatát. Egyetlen leánya két év előtt ment férjhez. Egy városban lakik a fiatalokkal és eddig boldogan gyönyörködött harmónikus életükben. Néhány hét óta azonban tapasztalja, hogy veje minden ok nélkül ingerlékeny, goromba és elhanyagolja feleségét. Többször előfordul, hogy vacsora után egyedül találja leányát. Ha kérdezi tőle, hol van a férje, kitérő választ ad, de Ön jól látja szemén a könnyek nyomát. Erőltetetlen jókedvű, de nem mondja el őszintén, hogy mi nyomja lelkét. Ön azon tépelődik, hogy beszéljen-e négy szemközti vejével? Kérdezze-e meg tőle, hogy mi okozta ezt a tartós diszharmóniát? Ön is kétségbe van esve, mert messziről tehetetlenül kell néznie leánya vergődését és nem segíthet gyermekén. Ön attól tart, hogy anyagi gondjai vannak vejenek és a kártya révén próbál javítani helyzetén. — Bizony, keserves állapot ez. Mi azt tanácsoljuk beszéljen vejével négy szemközti. Legokosabb lenne, ha megvárna valamelyik délután a hivatala előtt és meghívna magához. Ott nyugodtan megmondhatja neki, hogy leánya ugyan egy szóval sem panaszkodik, de Ön látja, hogy válaszfal ékelődött közéjük, s miután mindkettőjüket szereti, mindkettőjük boldogságát lelkén viseli, szeretne segíteni rajtuk. Kérdezze meg őszintén, hogy anyagi gondjaik vannak? Miután Ön tényleg hajlandó lenne megtakarított pénzének egy részét leányának adni — ajánlja fel vejenek, — ha úgy látja, hogy ezzel segít a bajon s ha veje hibáján kívül keveredett valami nyomasztó adósságba. Mindez természetesen a beszélgetés során fog kiderülni, de ha Őa szeretettel, jószággal és kellő tapintattal igyekszik segíteni a fiatalokon, akkor célt is fog érni. Kérjük további értesítését. Szeretetteljes, meleg sorait köszönjük. Szívélyes üdvözléssel kívánunk minden jót!

**Zsuzsika.** Örvendünk, hogy válaszunk megnyugtatta. Higgye el, igazunk van, mikor mindenkit óvunk a túlságos pesszimizmustól, hiszen így kétszer él át minden bajt, minden gondot, minden szomorúságot. Egyszer, miközben állandóan retteg tőle és gondolatban a várt csapás közeledésével foglalkozik, másodszer pedig, amikor már elkerülhetetlenül beköszöntött a baj. Legyen derűs, jókedvű, hiszen sorsát soha, senki el nem kerülheti, örvendjen a máának és ne féljen a holnaptól. Látja, véglegénye nem riadt vissza az Ön korától és mennyire megkönnyebbült az Ön lelkiismerete, mi-

kor bevallotta neki, hogy hány éves. Ön pedig hetekig rettegésben élt, ahelyett, hogy hálásan fogadta volna a Sors e késői ajándékát. Meglátja, a többi rémlátás is így eltűnik.

**Apa nélkül.** Szeretnők anyáskodva, megnyugtatóan megsimogatni haját, arcát. Nagyon meghatót benünk szomorú levele, de reméljük, hogy sikerül Önt megnyugtálnunk és eloszlatjuk bánatos gondolatait. Az Ön szülei elváltak, amikor Ön néhány hónapos volt. Édesanyja nem ment többé férjhez és Ön, amióta csak emlékezni tud, mindig nagyon vágyódott egy „édesapa“ után. Soha semmit sem irigyelt kis pajtásaitól, csak amikor apjukról beszéltek, akkor fogta el valami megnevezhetetlen fájdalmas vágyódás. „Miért van másnak édesapja és miért nincs nekem is?“ Ezen töprengtet, de szomorú kérdésre soha, senkitől sem tudott kielégítő választ kapni. Most, mikor már serdülő leánnyá cseperedett, váratlanul megtudta, hogy hosszú külföldi úttjáról hazatért édesapja és most ugyanabban a városban tartózkodik, ahol Ön él. Önnek sikerült találkoznia vele. De ez a találkozás még fájdalmasabb volt a kínzó vágyakozásnál. Az édesapja hidegen fogadta. Pedig Ön annyiszor elgondolta, annyiszor végigélte már képzeletben ezt a találkozást! Mindig úgy látta maga előtt apját, mint aki szintén vágyódik arra, hogy leányát szívére szorítsa, azt hitte, hogy meleg szeretettel fogja fogadni — és miután fagyasztó hidegséget kapott a várt kedvesség helyett, az Ön lelke sem tudott megnyitni apja előtt. Érezte, hogy félszeg, ügyetlen, mert folyton a feltört könnyekkel ellen kell küzdenie, nem tud beszélni, mert torkát fojtogatja a sírás. Édesapja megkérdezte, hogy volna-e szüksége valamire? Mennyi pénzt adjon? Bár Ön nem élhet úgy, mint a többi fiatal leány, sok mindentől le kell mondania, mert anyja szűköss keresetéből csak nagyon szerényen tudnak megélni — mégis azt válaszolta, hogy köszöni, nincs szüksége semmire, mert úgy érezte, hogy ez a különös hangon feltett kérdés sértés Önre nézve. — Kedves Kisleány, azt tanácsoljuk, írjon azonnal éppen olyan közvetlen őszinte levelet édesapjának, mint amilyent nekünk írt. Irja le ugyanúgy vágyódását, szeretetét, apai szeretet utáni sóvárgását, mint ahogyan nekünk írta. Meglátja, az édesapja szíve is meg fog nyitni Ön előtt a levél elolvasása után. Hiszen minden léleknek van kulsza, csak meg kell találni. Az ilyen megható, gyermeki szeretet csak szeretetet fakaszthat a legzordabb apa szívében is. Lehet, hogy ő félreértette az Ön látogatását, azt hitte, hogy pénzre van szüksége és azért kereste fel, hogy pénzt kérjen. Irja meg, hogy Önre ezt a benyomást tette viselkedése, pedig Öntől távol áll és távol állott minden haszonleső mellékgondolat. — Kérjük értesítsen levele eredményéről. Szeretettel köszöntjük és várjuk mielőbbi vidám sorait.

**Nyugodt élet** jeligré a következőket üzenjük: Ne habozzék, menjen férjhez ahhoz a jólkereső, becsületes, derék iparoshoz, aki nem olyan művelt, nem olvasott annyit regényt, nem törődik annyit a társadalmi szabályokkal, mint ahogyan az Ön társaságabeli fiatal emberek teszik, de viszont komoly, melegszívű, minden tekintetben kifogástalan ember. Ön katonatiszt árvája és úgy érzi, hogy rangján alul megy férjhez, ha felesége lesz ennek a rokonszenves fiatalembernek, akinek az Ön szemében az az egyetlen hibája, hogy iparoscsaládból származik és ő maga is iparos. — Tessék kidobni gondolatvilágából ezt az előítéletet, amely ehelyre sem illik a mai korhoz. Ha a fiatalember rokonszenves lenne Önnek, mi is azt tanácsolnánk, amit nagynénje. Miután azonban Ön szívesen van vele, jól érzi magát társaságában, azt ajánljuk, cselekedjék úgy, ahogyan szíve diktálja. Az, hogy nem szokott könyvet olvasni, nem hiba. Ön olvasson helyette és mesélje el a könyvek tartalmát. A sokat dolgozó férfitől nem lehet kívánni, hogy olvasásra is jusson ideje.

**KIADÓ**

**augusztus 1-re**  
a város szívében 2 szobás  
összkomfortos lakás, központi fűtés és melegvízzel.

Bővebbet VII,  
Dohány uca 12,  
házigondnoknál

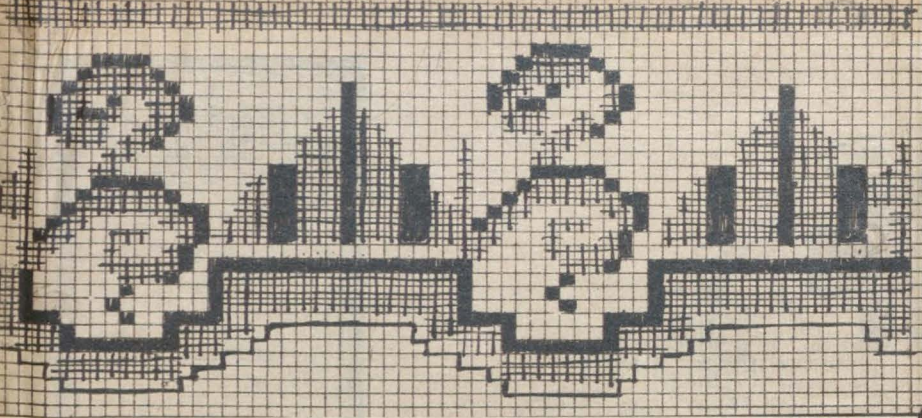
Kiadótulajdonos: Tolnai Nyomda Műintézet és Kiadóvállalat Részvénytársaság

Felelős kiadó:  
TOLNAI SIMON

Felelős szerkesztő:  
M. KRASZNAI ELZA



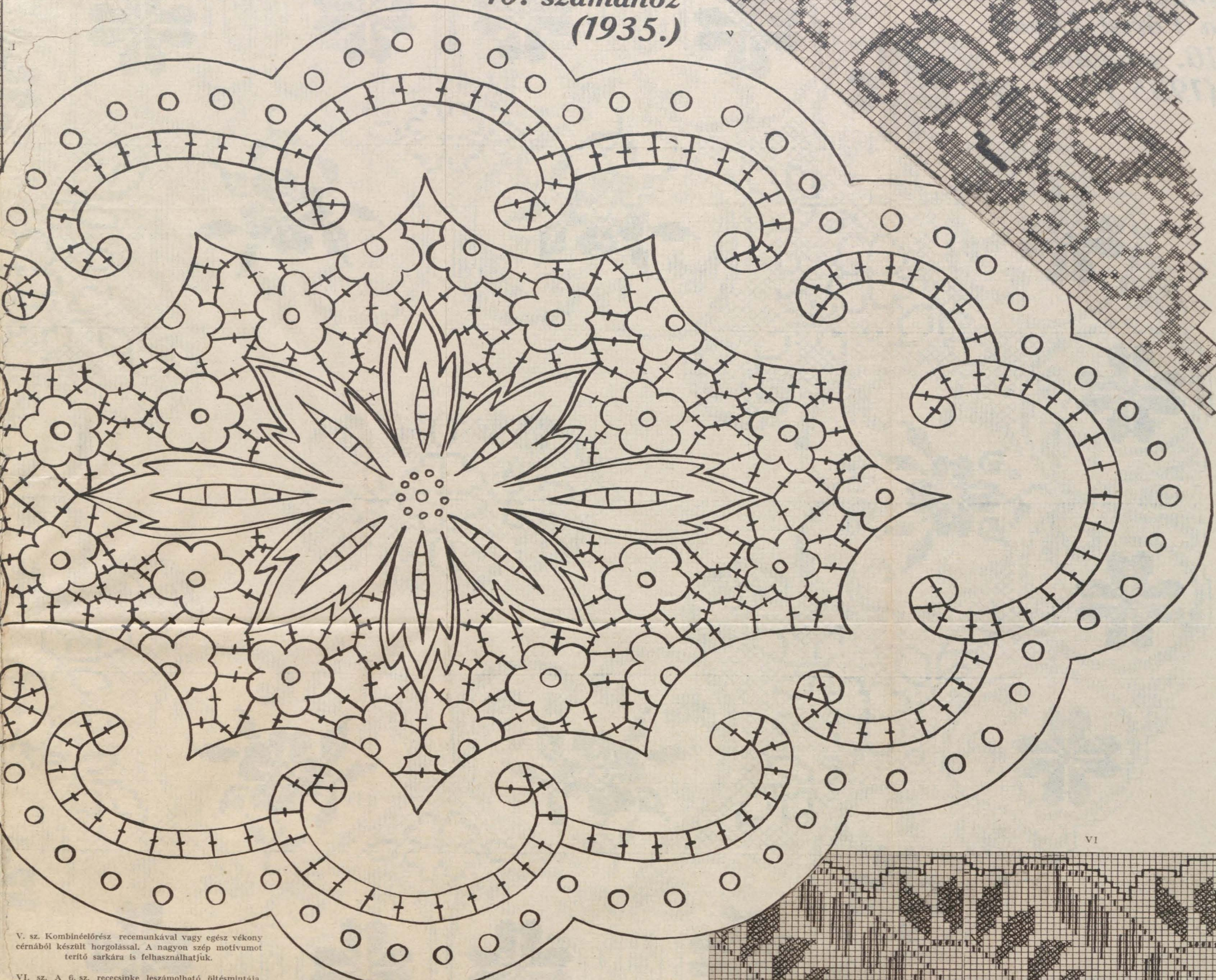
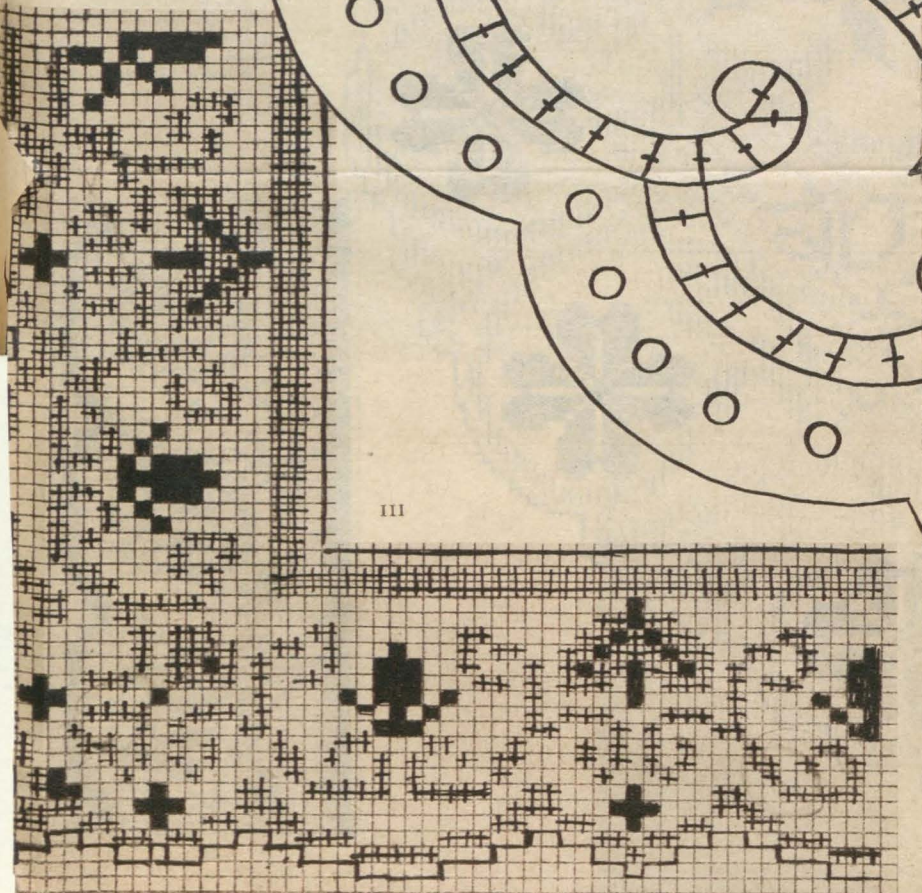
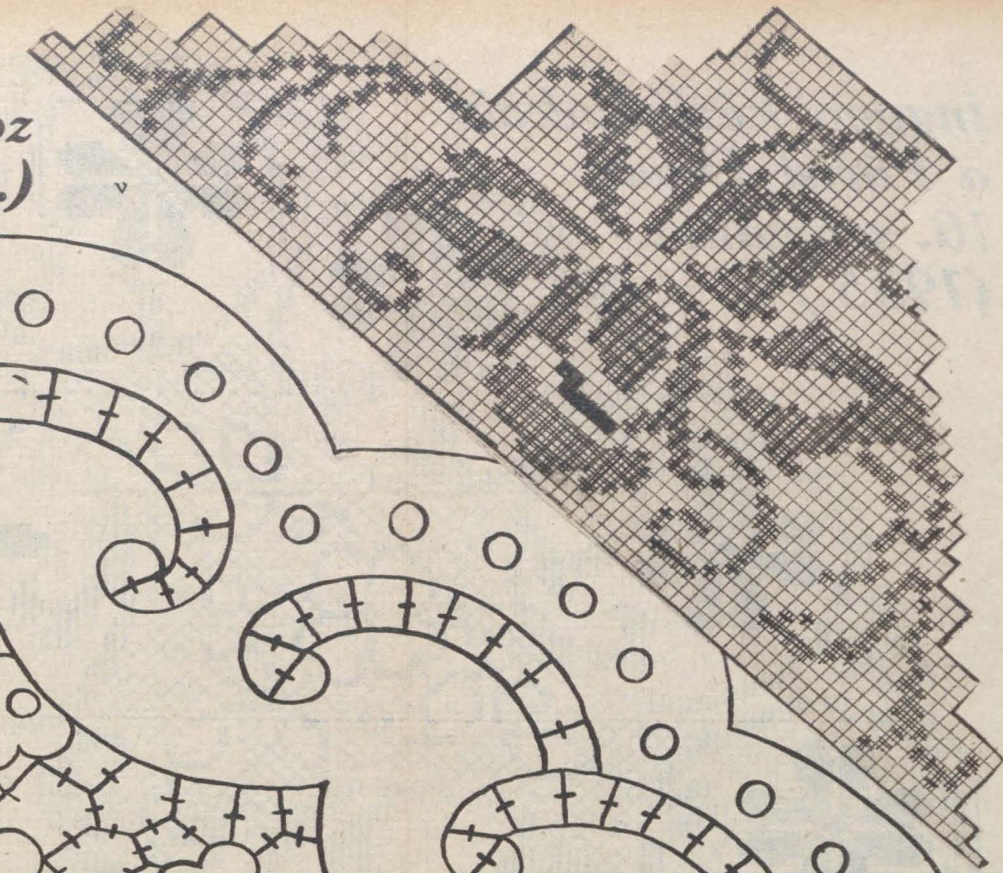
Ingyen kézimunkaív a Párisi Divat  
10. számához  
(1935.)



II. sz. A 10. sz. receszipke leszámolható öltésmintája. A feketével jelzett részeket antik öltéssel, a kereszttel jelzett részeket tömőöltéssel dolgozzuk.

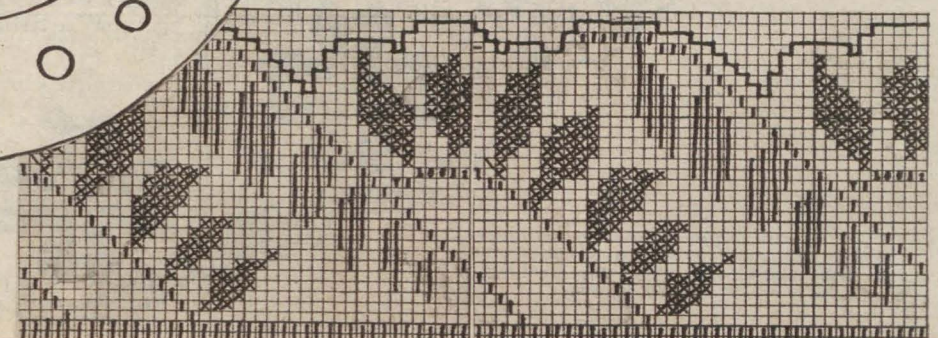
III. sz. A 7. sz. sarkos receszipke leszámolható öltésmintája. A feketével jelzett részeket antik öltéssel, a kereszttel jelzett részeket tömőöltéssel varrjuk ki.

IV. sz. A 11. sz. divánpárna hímzett lapjának eredeti nagyságú, lemásolható rajza.



V. sz. Kombinélőrész recemunkával vagy egész vékony cernából készült horgolással. A nagyon szép motívumot terítő sarkára is felhasználhatjuk.

VI. sz. A 6. sz. receszipke leszámolható öltésmintája. A vonalas részeket antik öltéssel, a kereszttel jelzett részeket tömőöltéssel varrjuk ki.



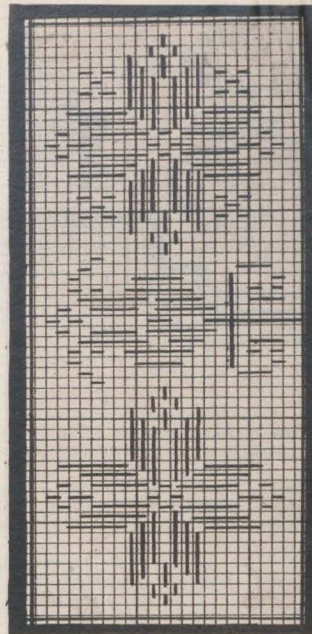
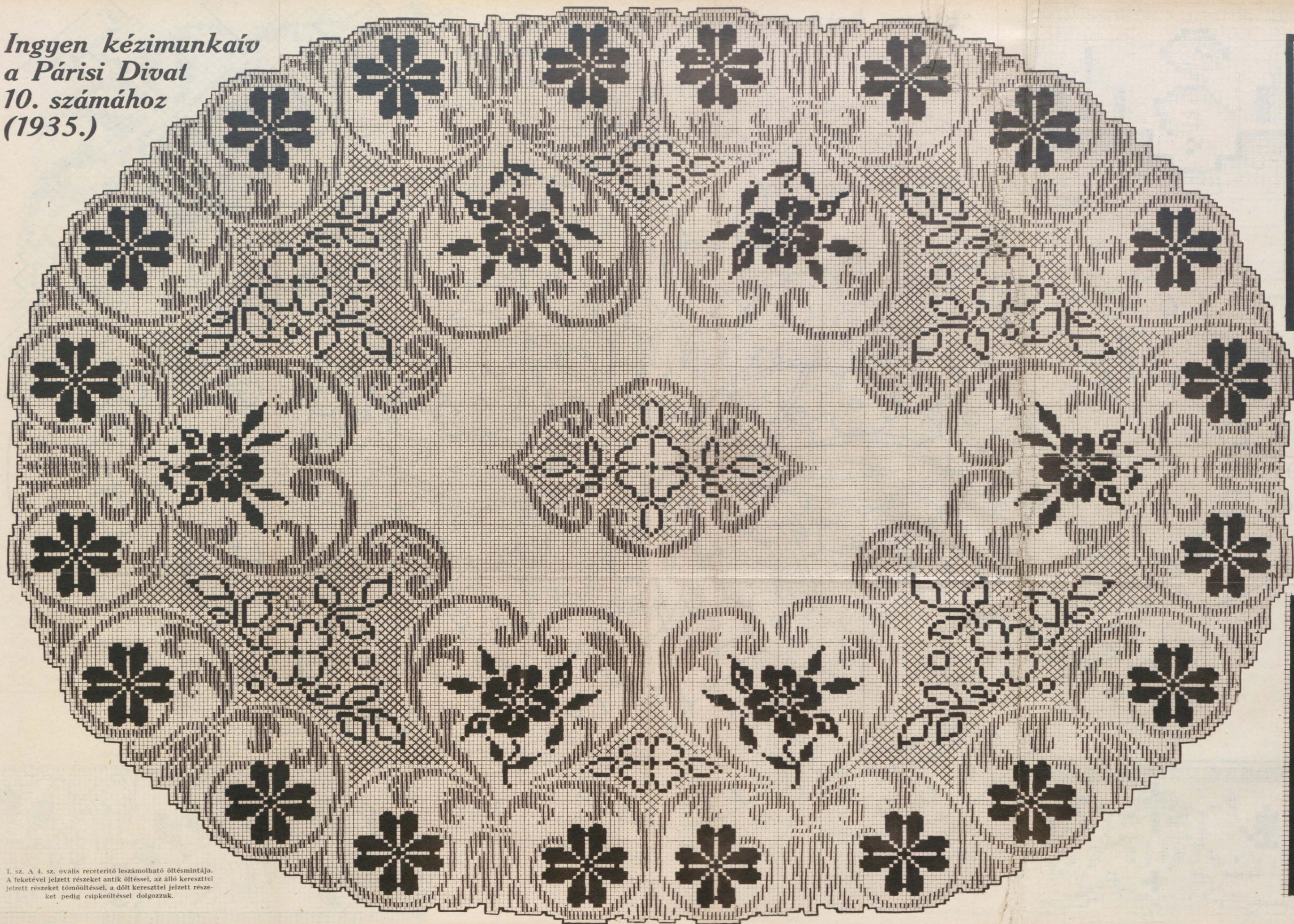
III

VI

IV

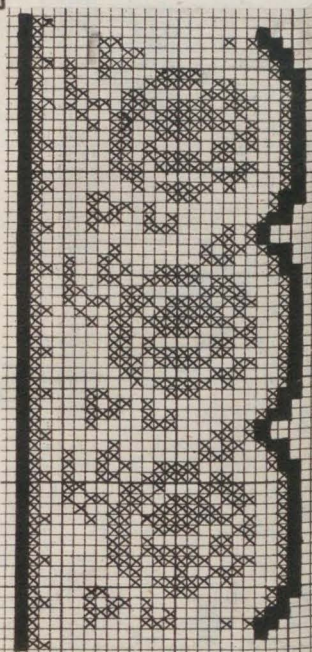


*Ingyen kézimunkaív  
a Párisi Dival  
10. számához  
(1935.)*



A Egyszerű keresztöltéses bordűr gyermekruhák díszítésére. Ábránkról ledolgozható. Külön mintája nem kapható.

B Rózsamintás recsípke. Lehorgolva is nagyon csinos. Az egyes kis rózsákat keresztöltéssel is ledolgozhatjuk s blúzokat, gyermekruhákat, apró terítőket díszíthetünk vele. Ábránkról könnyen ledolgozható. Külön öltésmintája nem kapható.



B

I. sz. A 4. sz. ovális receterítő leszámolható öltésintája. A feketével jelzett részeket antik öltéssel, az álló keresztrel jelzett részeket tömőöltéssel, a dőlt keresztrel jelzett részeket pedig csipkeöltéssel dolgozzuk.



## REJTVÉNYEK

A megfejtők között regényeket osztunk ki. Megfejtési határidő július hó 10. — Megfejtők névsorát lapunk augusztus 1-én megjelenő számában közöljük

## Keresztrejtvény

## Vízszintes sorok:

1. (A nyíl irányában folytatva.) Régi magyar népdalnak kezdete.
13. Villamos kemencében gyártott acélfajták.
14. Fél-gerely.
15. Helyesen — közismert latin szóval.
16. Azonos mássalhangzók.
17. Vissza: Közép-Európa egyik legjelentékenyebb folyója.
18. 2500 — római számmal.
20. Ókori itáliai tartomány.
23. Trópusi kúszónövény.
24. Boldogulni — közismert idegen szóval.
26. Pezsgőboráról híres felsőolaszországi város.
27. Elrejt.
28. Barlang — olaszul.
30. Engem — több idegen nyelven.
31. Bulgáriában ered és az Égei tengerbe ömlik.
33. Angol kötőszó.
35. Mindent elhíz és' mindig fizet.
36. Helyrag.
37. Egyiptomi napisten.
39. Bosszú — németül.
41. Vércsatorna.
42. Forrón szerető.
45. Idegen női név.
46. ... mars!
47. Az enyv igéje.
49. Nagyszerű.

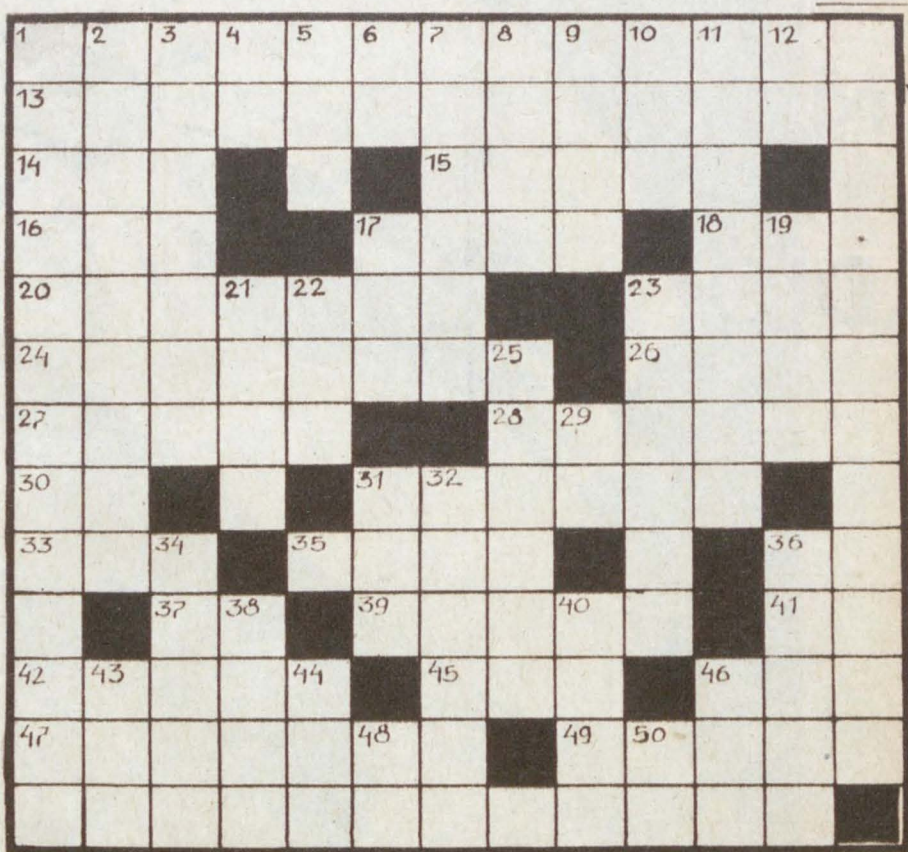
## Függőleges sorok:

1. (A nyíl irányában folytatva.) Szólasmondás.
2. Halott.
3. II. Endre tragikus sorsú felesége.
4. A „Szent Péter esernyője” irójának monogramja.
5. Ékezettel: baranyamegyei kisközség.
6. Ó — németül.
7. Egymásután.
8. Kínai pénz, körülbelül 4 pengő.
9. ... homo! Pilátus szavai.
10. Téved.
11. Kis diák.
12. Görög betű.
17. Sietni — német igetöve.
19. Nyert!
21. Szokás — közhásználatú latin fonetikus szóval.
22. A fog igéje.
23. Ókori kinal bölcs, ki a taoizmust világnézeté tette.
25. Borsodmegyei nagyközség.
29. Sir.
31. A kigyó.
32. Nyugati gót király, ki 410-ben Rómát is elfoglalta.
34. Igen magas ára van.
36. Falusi sülttészta.
38. Porció.
40. Hegység Németország közepén, ezüst-, ólom-, rézbányákkal.
43. Elvetik.
44. Magas szárnyalású költemény.
46. Vonatkozó névmás.
48. Panzlóban van.
50. És — latinul, franciául.

## Pótlórejtvény

- |        |         |
|--------|---------|
| — reg  | — lla   |
| — égi  | — éz    |
| — ke   | — ág    |
| — itár | — des   |
| — de   | — ándor |
| — áj   | — szes  |
| — us   | — ese   |
| — zer  | — uta   |
| — i    | — ró    |
| — em   | — óka   |

A megfelelő betűket pótolva ismert közmondást kapunk.



Beküldendő sorok: vízszintes 1 és függőleges 1.

## Megfejtések

Legutóbbi számunkban közölt rejtvenyek megfejtése.  
**Keresztrejtvény.** — **Vízszintes sorok:** 1. Rio de Janeiro. 12. Tortalapok. 13. Epe. 15. Egér. 16. Évi. 17. Erkel. 19. Kemál pasa. 20. Tere. 21. Ir. 23. Sám. 24. Nitti. 27. Ar. 29. Mázli. 31. Töröcsusza. 34. Eső. 35. Asszó. 36. Sas. 38. Garázs. 40. Kakuk. 42. Esel. 44. To. 45. Dáridó. 46. Sarabande. 49. Szil. 50. Ur. 51. Dutyi. 53. Tá (Át). 54. Ra. 55. Idé. 56. Ostoros. 60. Hunor és Magor. — **Függőleges sorok:** 1. Rogerius. 2. Irém (Méri). 3. Ofranto. 4. Elep (Pele). 6. Javasasszony. 7. Apis. 8. No. 9. Eke. 10. Rekesz. 11. Operál. 12. Tekintetes úr. 14. Eleml iskolás. 18. Rt. 22. Lmz. 25. Tr (Rt). 26. Isar. 28. Ruzs. 30. Áa. 32. Csatatér. 33. Só. 36. Skiz. 37. Auditor. 38. Ger. 39. Aladin. 40. Ká. 41. Ars. 43. Sarok. 45. De. 47. Budó. 48. Diós. 52. Óta. 57. Sm. 58. Og. 59. Ro. — **Apa és fia:** Az apa most 40, a fia 10 éves. 20 év múlva az apa 60 éves lesz, a fiú 30, tehát a fele olyan idős. — **Kártyanyereség:** Mivel minden parti, amit A nyert, hozott 4 fillért, hattal többet kellett nyernie, mint amennyit veszített. Tehát  $\frac{30-6}{2} = 12$ -t veszített és  $30 - 12 = 18$ -at nyert.

## Jutalmazott megfejtők

A rejtvenyek helyes megfejtői közül az alábbiak részesültek könyvjutalomban: Vacska Jánosné, K.; Kemény Klári, Bp.; Nagy Istvánné, Sz.; Póhísz Lászlóné, D.; Erős Mária, T.; Tóth Imréné, Bp.; Menezner Ilona, R.; özv. Flach Sándorné, Bp.; Hegedűs Vilmosné, N.; Lencsési Judit, Bp.; Csöblyő Pálné, Bp.; Vig Istvánné, Gy.; Kellner Zsófia, Bp.; Surányi Ernőné, M.; Takách Ferencné, V.; Péchy Margit, Bp.

Nem esonkítja meg a lapot, ha ezt a szelvényt kívánja, mert a lap bekötésénél ez a keskeny rész ugyanis levágódik.



Akár

**SZINHÁZ,**

akár

**FILM,**

akár

**RÁDIÓ**



Foto: Henry Manuel

MINDEN BENNE VAN A

**DÉLIBÁB**

FRISS SZÁMÁBAN

**EGY SZÁM ÁRA 20 FILLÉR**