

GAZDASSZONYOK LAPJA

Főszerkesztő: KERTÉSZ BÉLA.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓ-

HIVATAL: BUDAPEST, VII. KER.

DOHÁNY-UTCA 77. I. 15.

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI
HETILAP

MEGJELENIK MINDEN CSÜ-
TÖRTÖKÖN. ELŐFIZETÉSIÁR:
EGÉSZ ÉVRE 200.000 KOR.,
FÉLÉVRE 100.000 KORONA,
NEGYEDÉVRE 50.000 KORONA,
EGYESSZÁM ÁRA 4000 KOR.

A MAGYAR URIASSZONYOK KÖZLÖNYE



Molnár Margit fotoművésznő felvétele Rákóczi-ut 18.



DR. KEPES ANDORNÉ

Háziasszonyok részére legolcsóbb bevásárlási forrás

ebédlő és futó szőnyegekben 34.— koronától feljebb, törül-
köző és konyharuhákban, zsinag és kárpitos kellékekben

KLEIN SÁNDOR cég Budapest, VI.,
Teréz-körút 1/a.

"HYGIEA" haskötők, fűzők,
melltartók és gummiharisnyák
a legtökéletesebbek.

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

AZ EPEGYÓGYSZAPPAN ÉS COMEDO arcvíz

együtt használat a
legbiztosabb gyógymód
pattanás, mitesszer és a tág pórusok ellen. A pat-
tanások fertőző nedveit az epegyógyiszappan, vegyi
összetételénél fogva, ellensúlyozza, míg a Comedo-
arcvíz mint kitűnő fagy oldósszer a mitesszereket
eltávolítja és a tág pórusokat összehúzza.

Beszerezhető:

SCHADEK ANTAL kozmetikai intézet.
BUDAPEST, IV., VÁCZI-UTCA 12. SZÁM, FÉLEMELET.

Modern

BUTOR-
szalon
állandó nagy kiállítása

Teljes lakberendezések

Üllői-ut 14 és Baross-u. 11

Cégtulajdonos:

Gáspár Nándor

Szabad megtekintés.

A Központi vásárcsarnokban eladásra kerülő élelmiszerek tájékoztató árai január 28-án:

Az árak ezekben értendők.

Marhahús.

Szegye, gulyáshús...	1 kgr.	35.—
Vesepecsenye, felsál...	1 „	42.—

Borjűhús.

Hátulja I—II. rendű...	1 „	50—60
Eleje...	1 „	33.—
Borjűmáj vagy velő...	1 „	33.—
Pörköltnek...	1 „	20.—

Birkahús.

Hátulja...	1 „	—
Eleje...	1 „	—

Sertéshús.

Karaj, I. osztály...	1 „	48.—
Comb, lapocka, tarja...	1 „	40.—
Oldalas...	1 „	34.—
Kocsonyahús...	1 „	22.—
Tepertő...	1 „	32.—
Szalonna, olvasztani való...	1 „	30.—
Háj...	1 „	34.—
Zsir...	1 „	32.—
Vese-velő...	1 „	28.—
Sonka, füst., háisó...	1 „	66.—
Kolbász, nyers...	1 „	50.—
„ füstölt...	1 „	28—58
Hurka...	1 „	28.—
Virsli...	1 „	44.—
Szafaládé és párisi...	1 „	40.—
Füstölt sertésnyelv...	1 „	46.—
„ marhanyelv...	1 „	72.—

Baromfi, élő.

Csirke, rántani való...	párja	60—65
„ sütni való...	„	80—110
Tyúk...	„	130—150
Rucsa sovány...	„	90—100
„ hizott...	1 kgr.	35.—
Lúd hizott...	1 kgr.	35.—
Pulyka...	1 drb.	120—130

Baromfi, füstölt.

Csirke sütni való...	1 kgr.	40—50
Tyúk...	1 „	30—35
Ruca...	1 „	40—45
Lúd hizott...	1 „	40—45
Pulyka hizott...	1 „	35—40
Lúdmáj...	1 „	100—120
Lúdaprólék...	1 „	25—30
Lúdszir...	1 „	45—50

Vad és vadhús.

Szarvas...	1 kgr.	18—60
Őz...	1 „	—
Vaddisznó...	1 „	—
Nyúl...	1 drb.	60—70
Vadruca...	1 „	40—50
Fácán...	1 „	—

Hal.

Ponty...	1 kgr.	25—40
Harcza...	1 „	50—70
Csuka...	1 „	15—30
Kárász...	1 „	15.—
Apró, kevert hal...	1 „	10.—

Tej és tejtermékek.

Tej, teljes...	1 liter	5/2
Tejszín, habnak...	1 „	45—50
Tejfel...	1 „	20—25
Teavaj...	1 kgr.	80—84
Tehéntúró...	1 „	8—14
Juhtúró...	1 „	36—40
Sajt, ementáli, eredeti...	1 „	80—96
„ trappista, eredeti...	1 „	40—46

Liszt és kenyéreneműek.

Búza dara...	1 kgr.	9.4
0. sz. finom tészta liszt...	1 „	9.—
2 sz. főzőliszt...	1 „	8.6
Kenyerliszt...	1 „	7.2

Száraztőzelék.

Lencse...	1 kgr.	8—13
Borsó...	1 „	8—17
Bab, fehér, aprószemű...	1 „	6.—
Bab színes...	1 „	8.—

Tojás.

Friss tojás, teatojás...	1 drb.	1/8
„ főzőtojás...	1 „	—

Zöldség.

Sárgarépa...	1 kgr.	3—
Petrezselyem...	1 „	3—4
Zeller...	1 „	5.—
Kalarábé...	1 „	4—5
Karfiol...	1 „	15—18
Vöröshagyma...	1 „	5.—
Foghagyma...	1 „	30—35
Cékla...	1 „	3—4
Fejeskáposzta...	1 „	4—5
Kelkáposzta...	1 „	7.—
Vöröskáposzta...	1 „	5—6
Burgonya, rózsza...	1 „	4.—
Burgonya, sárga...	1 „	35—
Burgonya, fehér...	1 „	2—
Burgonya, Woltmann...	1 „	2/4—
Savanyított káposzta...	1 „	7.—

Gombafélék.

Sampion...	10 dgr.	9.—
Száritott tinóri...	1 kgr.	150.—

Gyümölcs.

Alma...	1 kgr.	12—30
Körte...	1 „	14—28
Szőlő...	1 „	35—40
Dió...	1 „	19—22
Mogyoró héjazott...	1 „	85.—
Mandula héjazott...	1 „	80.—
Gesztenye...	1 „	8—10
Citrom...	1 drb.	0/8

Hálószoba és konyha

berendezések állandóan raktáron. Kerti-
székek és asztalok dus választékban.

FEHÉR PÉTER műasztalos
Budapest, VIII., Német-u. 36.

DIJTALAN SZEMORVOSI VIZSGÁLAT

dél előtt 1/2, 12-ig, délután 4—6-ig

„REFRACTIO“

speciális látászászeti intézet

BUDAPEST, IV. KER. SZERVITA-TÉR 6. SZ.

GAZDASSZONYOK LAPJA

Főszerkesztő: KERTÉSZ BÉLA.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓ-

HIVATAL: BUDAPEST, VII. KER.

DOHÁNY-UTCA 77. I. 15.

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI
HETILAPMEGJELENIK MINDEN CSÜ-
TÖRTÖKÖN. ELŐFIZETÉSIÁR:
EGÉSZ ÉVRE 200.000 KOR.,
FÉLÉVRE 100.000 KORONA,
NEGYEDÉVRE 50.000 KORONA,
EGYESSZÁM ÁRA 4000 KOR.

A MAGYAR URIASSZONYOK KÖZLÖNYE

Emlékezzünk régiekről.

Farsang, valamikor bűbajos ábrándokba ringató zenéje volt e szónak. Kedves kis leányszobákban hófehér álmok szövődtek köréje, s a gondos mamáknak sem okozott annyi álmatlan éjszakát, mint manapság. Gyöngéd, szorgos kis kacsók munkálkodtak a fehér vagy rózsaszínű báli ruhácskákon, hogy a nagy napon üdén, bájosan ölthesse magára az első báli éjszakára készülő kis leány.

Istenkém, milyen boldogság volt akkor az az élet!

A mamának dus fűrtjeit nem lepte be idő előtt a gond dere a báli ruha költségeinek előteremtése miatt. Tündér ujjacskák otthon varázsolták azt elő, szinte a semmiből, s mégis szebb volt és hódítóbb mint a mai, — sokszor nagyon is izléstelen; de annál megfizethetlenebb divat »remekek«

... És azok a régi bálók, ó egészen mások voltak, mint a maiak! Régen még a romlatlan családi élet tiszta levegője, a nemes szívekből kisugárzó meleg szeretet bensőséges áhitata lebegte be a báltermeket, s a fiatal urakat is sokkal ideálisabb gondolatok foglalkoztatták tánc közben, mint a mai sivár, önző, rideg világban. A gavallérok akkor még egy kedves, hűséges, szorgalmas kis élettársat iparkodtak feltalálni kecsesen lejtő szendén el-elpiruló kis táncosnőjükben s míg a körmagyart vagy a palotást járták nem azt forgatták fejükben, hogy a papának mennyi bankbetétje van, vagy hogyan emelkednek a részvényei, hanem arra gondol-

tak: milyen boldogság is lesz akkor az élet, mikor ez a táncoló kis baba fogja a számukra a jóféle disznótoros töltött káposztát meg a töpörtyüs pogácsát sajátkezüleg elkészíteni, s a pompás ebédet egy gyöngéd hitvesi csók kíséretében — egészségre kívánni. A mamák mosolyogva gyönyörködtek a boldogan táncoló fiatalok mulatságában visszagondoltak életük üde, virágos tavaszára, míg a papák a másik teremben vidáman kóstolgatták a régi jó pogány magyar borocskát. Majd lassacskán az ő vérüket is pezsgésbe hozta a »Badacsonyi« vagy a »Leányka« esetleg az érmelléki bakator tüze s akkor azután szépen módjával körülforgatták egészségesen gömbölyded oldalbordájukat.

Szép volt . . . álom volt . . . talán igaz sem volt . . .

Boru után derü következik. Mi rendületlenül bizunk abban, hogy a mostani gondterhes napok után, meg fogjuk érní a visszaálmódott régi szép napok hajnalhasadását. Lesz még a magyarnak boldog farsangja is, mikor a báltermekbe újra bevonul az izléses egyszerűséggel együtt a tiszta szívek számítás nélküli önzetlen szeretete, s a mai hóbertos, divattáncok mellett: — de inkább helyett, — újra felcsendülnek azok a régi szép dallamok, melyekre őseink oly boldogan járták a »Palotást« és »Körmagyart«. És akkor — megsugathatjuk már jó előre — biztosan sok bájos kis olvasónknak fogjuk örömmel közölni, boldog eljegyzése hírét.

Ájóslábu
urak, hölgyek és
gyermekek

viseljük a világhírű

Chasatta
cipőkef

Egyedüli árusító:

Székely és Társa

Museum-körút 7.

LUDTALPBETÉTEK

nagy választékban.



LOHR MÁRIA - KRONFUSZ

Vegyztisztító- Csipketisztító és
Kelmefestő

Gyár és központ: Budapest, VIII. kerület, Baross-ucca 85. szám. — Telefon: József 2—37.

Nyomozás.

Kockás, vidékies kabát volt rajta és rikitő nyakkendő. Nagyon ravaszul volt öltözködve, még vastag agancs-botot is hordott. Ha négy év óta minden nap délután háromtól ötig nem ülnék vele egy kávéházban és innen nem ismerném és nem tudnám, hogy titkosrendőr, feltétlenül megtévesztett volna, mert direktre olyan ember benyomását tette a felületes szemlélőre, aki el akarja hitetni, hogy ő egy naiv vidéki ur. Komoran lépett be a szobámba és így szólt:

— Aggyisten.

— Ugyan, Csavolcsek mester, — mondtam neki — miért mondja nekem aggyisten, hiszen maga úgy szokott köszönni: »pá, öregsem«, ha a kávéházban ül. Különben, hogy szolgál kedves egészsége? Mit csinálnak a gyerekek? Van kilátás fizetésemelésre?

A detektív zavartan nézett rám.

— De hiszen én nem detektív vagyok, hanem egy vidéki naiv, öreg bácsi, aki csak úgy véletlenül betoppant örhöz — mondta kicsit ingadozva.

Jót nevettem.

— Na jól van, Csavolcsek ur, hát csak foglaljon helyet. Mi jót hozott?

A detektív habozva nézett rám.

— Egészen bizonyos ön abban, hogy én Csavolcsek detektív vagyok? Meg tudja állapítani a személyazonosságot?

— Hogyne! Önnek a zsebében egy pakli kártya van, amit egy félóra előtt kért a pincértől.

Megnézte a zsebeit.

— Önnek igaza van — mondta aztán ünneplésesen. — Beismerem tehát, hogy Csavolcsek államrendőrségi detektív vagyok.

— Nekem mondja. Mi járatban van nálunk?

Komoran nézett rám.

— A répa-uccai gyilkosság ügyében nyomozok.

— Nagyon érdekes — mondtam. — És mit akar tőlem?

— Öntől? Semmit. Csak úgy beszélgetni akarok önnel. Csak úgy csevegni. Ugy eldiskurálgatni.

— Ugyan, ugy-e? Miről akar diskurálni?

— Hát... mondjuk... a kalotaszegi varrottasról — mondta ravaszul a detektív. — Már az uccán elhatároztam, hogy erről fogok beszélgetni.

Hát, kérem, tessék.

— Tegnap délután öt és hat között — mondta a detektív és szurósan, élesen a szemem közé nézett — gondolt ön a kalotaszegi varrottasra?

— Nem hiszem. Bocsásson meg, igazán nem jutott az eszembe.

A detektív diadalmasan nézett rám.

— Ugy — mondta gunyosan. — Hát akkor mire gondolt, ha kérdenem szabad?

— Bizony, az se jut az eszembe.

— Nono, — mondta a detektív, — csak gondolkodjék. Nem egy öreg asszonyra gondolt ön?

— Ejnye csak... hogy gondolja?

— Egész egyszerűen — mondta a detektív egyre élesebben és gunyosabban. — Hogy nem gondolt-e ön tegnap délután öt és hat közt egy öreg asszonyra, aki egyedül van otthon és akihez fel lehetne menni esetleg valami okból?

— Nézze, Csavolcsek, — mondtam bizalmasan — miért nem őszinte öreg barátjához?

— Hogy érti ezt?

— Miért nem mondja meg őszintén, hogy engem gyanúsít azzal, hogy én öltem meg a répa-uccai öreg asszonyt?

— Azt nem lehet — mondta szigorúan a detektív. — Mert ha ezt megmondom, akkor ön vigyáz. Így azonban, hogy nem tudja ezt, véletlenül elárulja magát.

— Na jó, — mondtam neki, — hát akkor tegyen keresztkérdéseket.

Hálásan nézett rám.

— Igaza van. Egészen elfelejtettem. Nem tud véletlenül egy keresztkérdést?

— De igen. Például kérdezze meg, hogy keresztény vagyok-e?

— Nagyon jó!

— Persze, hogy nagyon jó. De, látja, különben is miért fárad? Már most megmondhatom önnek, hogy tagadom, hogy én öltem meg a répa-uccai öreg asszonyt.

A detektív gondolkodott.

— Nem jó — mondta. — Ez csak gyanussá teszi önt, hogy letagadja a gyilkosságot. Mert miért tagadja le a gyilkosságot? Azért, ugy-e, mert elkövette és most fél a következményektől. Ha nem követte volna el a gyilkosságot, mi oka volna rá, hogy letagadja?

— Nézze, Csavolcsek bácsi, — mondtam, mert kezdtem unatkozni, — milyen nyom vezette önt hozzám?

— Nagyon érdekes nyom. Az öreg asszony nyakán egy piros zsebkendőt találtak, azzal fojtotta meg a gyilkos. Már most láttam önt a kávéházban

Brázay JÓ GAZDASSZONY-HÁZTARTÁSÁBAN háziszappant használ!

Fagykezelés! Vörös orrt, kezét tiszteri kezelés után gyógyít és fehérré teszi. Szépitőszerek postal szétküldése diszkrécióval.
GÁOG KOZMETIKA BUDAPEST,
Museum-körút 13. I. em.
TELEFON: József 102-67.

és megfigyeltem, hogy fehér zsebkendőt huz ki a zsebéből. Miért, mondtam magamban. Azért, feleltem magamnak, mert a pirosat otthagytá az öreg asszony nyakán. Most csak fehér van neki. Na? Mit felel erre? Be tudja bizonyítani, hogy van piros zsebkendője?

— Nem — vallottam.

— Tehát ön a gyilkos. Hol a piros zsebkendő? Az öreg asszony nyakán.

— Nézze csak, Csavolcsek ur, — mondtam, mert szerettem volna lefeküdni, — hát magának van piros zsebkendője?

— Nincs — mondta megdöbbenve.

— Hát akkor van egy másik nyom. Ajánlom figyelmébe. Hátha ön a gyilkos?

Csavolcsek megköszönte az utbaigazítást, megígérte, hogy ki fogja nyomozni ezt is és elégedetten távozott.

(— inti.)

RECEPTVERSENY

Kérjük kedves olvasóinkat, ha receptjeinket kipróbálták, közöljék velünk őszinte véleményüket. Örömmel látjuk a t. Gazdasszonyokat e rovatunk munkatársául, ha jó és olcsó receptekkel rendelkeznek.

1. Jégfórtá. 6 tojás sárgáját 25 deka cukorral jól elkavarni habosra 8 deka liszttel és 6 tojás habjával. Majd tortaformába tenni és megsütni. Utána két részre vágni és a következő krémmel tölteni. 20 deka cukrozott gyümölcsöt apró darabkáira vágni s leönteni 2-3 evőkanál finom, jóízű rummal, A cukrozott gyümölcsöt, miután rummal leöntöttük, letakarva 2-3 órán át állni hagyjuk. Majd készítünk egy vanília-krémet 2 tojásból, ha kihült, öntsük a rumozott, cukrozott gyümölcsre, kavargatjuk jól össze. Azután 3 deci tejszint kemény habnak kell felverni, kissé megcukrozni, a cukrozott gyümölcsre önteni és újból az egészet összekavarni. Most a tortának az egyik részét egy mély lábasba tenni, arra rá 2 ujjnyi vastagon a krémet, azután a másik részét a tortának rátenni és újból vastagon a krémet, az egészet jól lenyomni, jégre tenni és jól fagyasztani. A lábas jóval magasabb legyen, mint a torta.

2. Francia csokoládé fórtá. 12 és $\frac{1}{2}$ deka cukor, 8 tojás sárgája jól legyen elkavargatva. Hozzá ugyanannyi csokoládé és mandula, mint a cukor mennyiség s végül hozzá a 8 tojásnak a habja. Ezt finoman megsütni és ha kihült, a következő krémmel tölteni. 2 szelet puhított csokoládé, 10 deka vaj, kevés feketekávé s 2 tojás sárgája. Csokoládé gussal bevonni.

3. Gyúrt-lánk. 3 deka élesztőből, 1 deci tejből és lisztből kovászt csinálunk. Deszkán 28 deka lisztből, 6 tojás sárgájából, kevés só és cukorból, 6 deka olvasztott vajból és a kovászból rétestészta keménységűre gyúrom, azonnal kiszagatom és kelni hagyom. Ha megkelt, sütni.

4. Biller krémszelet. 6 tojás sárgáját 14 deka cukorral habosra keverünk, a 6 tojás kemény habjával hozzáadunk 10 deka darált diót vagy héjas mandulát. Citrom vagy vanília szagát, egy kanál finom kiflimorzsát. Végül tepsibe öntve óvatosan sütjük közép hősnél. Krémje: 14 deka vajat habosra keverünk és ezalatt felfőzünk egy egész tojást, kettőnek sárgáját, 8 deka cukrot sűrű krémme és hideg állapotban a vajhabhoz keverjük, 10 deka darált dióval és vanília szaggal, a tészta-masszát keresztbe vágjuk, egyik felét krémmel megtöltjük, a másikat óvatosan ráborítjuk és a tetejét bevonhatjuk rumjéggel vagy csokoládé-mázzal.

5. Ananász krémszelet. A közönséges piskóta tésztát süsse négyszögű tepsiben, utána borítsa ki. Ha kihült, vágja három részre. Verjen fel egy félliter habtejszint, keverjen bele 25 deka cukrot, vágjon kis kockákra 30 deka ananász kompót (ananászból 10 deka 9000 korona) keverje a habtejszinbe és töltsse meg vele a tészta szeleteket. Tegyen egy edénybe 2 tojás fehérjét s keverjen bele annyi finom, törött cukrot, hogy pépet képezzen. Ezzel vonja be az ananász szeleteket.

6. Fekete kétszersült. Kell hozzá $\frac{1}{8}$ -ad kiló liszt, $\frac{1}{8}$ -ad kiló cukor, $\frac{1}{8}$ -ad kiló hámozatlan, durván tört mandula, 1 tábla reszelt csokoládé, szegfűszeg, fahéj és vagdalt citromhéj tetszés szerint. Ezt 2—3 egész tojással elkeverve cipókká formáljuk, lemezre rakjuk, tojásfehérjével megkenjük és lassan sütjük. Még melegen szeletekre vágjuk.

Helyreigazítás. Lapunk f. évi 4. számában közölt »Olcsó zsúrkenyér« című receptből, rajtunk kívül álló okból, a recept egyik alkatrésze »3 deka élesztő« kimaradt. Tisztelettel kérjük ezt tudomásul venni s megfelelő helyen beírni. (Szerkesztőség).

Gyapju, selyem, kötött-szövött anyagok mosására

SZAPPANFORGÁCS

10 dg. **6.500** korona.

Kapható: OKTOGON GYÓGYSZERTÁR
Budapest, VI. ker., Teréz-körut 12. (Oktogon-tér.)

Mit főzzek ebédre?

Péntek: Áttört karfiolleves, turóscsusza, gyümölcs.

Szombat: Káposztaleves kolbásszal, aranygaluska.

Vasárnap: Barnaleves habgaluskával, pácolt nyúl makarónival, mokkatorta.

Hétfő: Zellerleves. gulyás burgonyával, gyümölcs.

Kedd: Paradicsomleves, bécsiszelet babfőzeléssel, mandulásrétes.

Szerda: Sárgarépa-leves, párolt felsál burgonyapirével, uborkából, mákosmetélt.

Csütörtök: Burgonyaleves, rakotkáposzta, gőzölt darakoch tojással.

Függöny részletre

„ERMA“ kézimunka üzlet

VIII, József-körut 17.

ágyterítők, összeállítás
hozott anyagból is.

TELEFON: József 57.

Csillárok fából, bronzból

selyemlámpaernyők legolcsóbban

FRIEBERT TITUS TERÉZ-KÖRUT BUDAPEST 60.

KÉZIMUNKA

Rovatvezetők: *Pick nővérek.*

Thesa csipke készítés művészete.

Midőn a szerkesztőség felkérésére ezen rovat vezetését átvesszük, folytatni fogjuk az általánosan kedvelt Thesa-csipke készítési módjának ismertetését. Előbb azonban elmesélünk egy velünk történt eseményt, melyet a benne rejlő tanulság miatt közlünk.

Külföldi tanulmányutunk Drezdába, Szászország gyönyörű városába vezetett. Egy velünk üzleti összeköttetésben álló nagykereskedő magánlakásán akadt dolgunk és míg a távollevő háziurra vártunk, a bájos háziasszony a szalonba vezetett, ott aztán alkalmunk volt őt, de a többi német asszonyt is bámulni.

A szalonban 3 ablak hosszában dobogó volt felállítva, melyen a háziasszonyon kívül, még 10–12 urihölgy foglalt helyet és oly szorgalommal forgatták a különféle alaku tüket, kereteket és sok más kézimunkához használt apró szerszámokat, mintha napi-bérért dolgoznának.

A háziasszony csakhamar észrevette kérdő pillantásainkat és szeretetreméltóságában sietett bennünket felvilágosítani. A munkát azonban egy percre sem hagyta félbe.

Mi, német asszonyok, ugymond, megkönyítjük férjeinknek az érettünk való küzdelmet. Tanulunk, dolgozunk, megkeressük toiletteink költségét és emellett még jótékonytságot is gyakorolunk. Tizen álltunk össze, fogadtunk egy iparművésznőt, aki bennünket mindazon kézügyességre megtanított, amelyekben ő jártas. Kikötöttük azonban, hogy két elszegényedett barátnénkat csoportunk kebelében ingyen köteles tanítani. A mesternő ebbe örömmel beleegyezett, minthogy az ő szíve sincsen fából és megtanulták velünk együtt a legkülönbébb kézügyességet. Barátnőink megtalálták megélhetésük módját, mi pedig megkeressük mindazt, amivel férjeink budgetjét megterhelni nem kívánjuk.

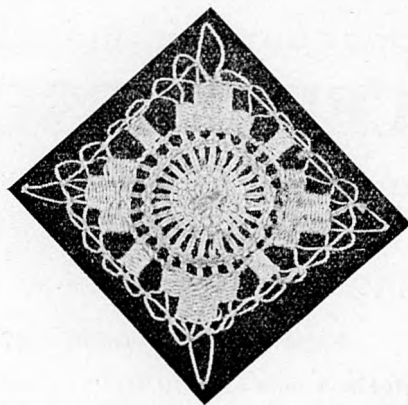
Erre az epizódra gondolunk, valahányszor a nehéz megélhetésre panaszt hallunk. Az urihölgyeknek száz meg száz alkalom kínálkozik, ha arról van szó, hogy hozzájáruljanak a — jelenleg elég költséges — háztartáshoz, vagy ha erre nem szorulnak, lakásukat saját kezük ügyességével olcsón és saját izlésüknek megfelelően feldisziúsítják. Elszegényedett barátnőinkben jelenleg — sajnos — nincs hiány, eze-

ket a német minta szerint nagyszerű keresethez lehet juttatni.

Hölgyeim! Az idők mostohaságával szemben ne tegyük ölbe kezünket, hanem tanuljunk és taníttassuk lányainkat művészeti iparmunkára. Zenét vagy festészetet nem tanulhat meg bárki, ezekre a pályákra születni kell, de kézimunka, még ha művészetnek is hívjuk, minden nő terrainuma, arra minden nő születik. Ezt tapasztalatból állítjuk, mert műhelyünkben évente sok száz asszony és leány megfordul, az egyik ügyesebb, mint a másik, de oly eset, hogy valamelyik egyáltalán nem volna képes egyet-mást megtanulni és saját hasznára fordítani, praxisunkban nem fordult elő.

Áttérünk a Thesa-csipke készítési módjának folytatólagos ismertetésére.

Az ábrán bemutatott motiv négyszögű kereten készül.



Lapunk 3. számában ismertetett módon hálózunk be a keretet, a közepén háromszor körülstopponunk oly módon, hogy egy kettes szálat fölveszünk, egyet pedig lenn hagyunk. Következik a már szintén ismertetett csomósor, mely szerint 1 kettes szálat veszünk fel és a középtől, vagyis az utolsó stoppolási sortól számítva 1 cm-nyire csomózunk körül.

Erre a csomósorra az u. n. fonatszerű (copf) öltéseket alkalmazzuk, melyek a csomósor díszítésére szolgálnak. Ezek készítési módja a következő: A fonalat egyszer a csomó alatt, egyszer pedig a csomó fölött vezetjük és ha egyszer körülvagunk, akkor váltjuk az öltéseket, vagyis: ahol előbb a csomósor fölött vezettük a szálat, ott most a csomósor alatt vezetjük.

Ettől a sortól ismét 1 cm-nyire ugyancsak egy csomósort alkalmazzunk, ennek elkészítése után elosztjuk a mintát olyformán, hogy az egyik sarokban a középtől számítva jobbra és balra fölveszünk 2–2 szálat úgy, hogy összesen 5 szálat szövünk be. A beszövés úgy történik, hogy 1 kettes szálat fölveszünk, egyet pedig lenn hagyunk (lásd az ábrát)

Akarja,

hogy hóféhér és tükörfényes legyen a

Gallérja?

Akkor vigye

HOLZMANN HENRIK

csász. és. kir. udvari szállító

„Hunyadi” gőzmosógýarába

VIII, Kisstáció-ucca 5.

alá, a Bodó kávéház közelében.

Ha hétfőn, vagy kedden átadja,

szombaton már meg is kaphatja.

és ezt folytatjuk mindaddig, amíg körülbelül $\frac{1}{2}$ cm-nyire stoppoltunk. Ekkor mindegyik oldalon elhagyunk 1 kettes szálat, a megmaradt 3 szálat stoppoljuk ismét $\frac{1}{2}$ cm-nyire.

Most a középen leszurunk, az utolsó csomósornál felszurunk és a csomósorát átöltve, elérünk a következő 2 kettes szálig, amelyet ugyancsak az ábrán látható módon stoppoljuk ki.

Ha a motívot ezzel a beosztással beszőttük, megcsináljuk az u. n. pikot-sort, amelyik minden mintánál egyforma. Ez abból áll, hogy 2—2 nem egymás mellett fekvő szálat az ismert módon csomózunk körül.

Amennyiben t. előfizetőink munkáikat nekünk (»Thesa«-iparművészet, Budapest, VI., Dessewffy-u. 3), vagy a szerkesztőségnek elbírálás végett megküldik, úgy készségesen megírjuk a hibákat és adunk utbaigazításokat.

(Folytatjuk).

AFORIZMÁK

»Ha az eső esni, anyád meg férjhez menni akar: azt megakadályozni lehetetlenség.« (Kinai mondás.)

»A vesszőparipának nem kell abrak.«

»Amikor az ember sokat tanul és szinte mindent tud, akkor csak éppen élni nem tud...«

»Amit egy nő meg akar tudni, azt kiveszi vagy sirással, vagy kéréssel, esetleg csókkal.«

»A muzsa is csak asszony s csak azt fogadja kegyébe, aki teljes szívét, egész életét neki áldozza.«

»Kérdőjel a nő. Aki ezt a kérdőjelt leírta: a férfi.«

Irmus.

Álmokkal áldott meg az Isten engem.

Mióta élek, folyton álmodom...

S mint aranyhárfa angyalok kacsói, —

Te lebegsz végig minden álmomon.

Nem hallom én a törtetők zsvajját,

Hozzám nem juthat lármás, durva hang.

Halódó szívem harangoz csak lágyan,

Mint egy ódon, fáradt ezüstharang.

S bár olykor nagyon messze vagy még tőlem,

Olyankor is csak egyedül vagyunk...

Hiszed-e még, álmaim bús arája,

Hogy az álom-sírból feltámadunk?...

Alfay Zoltán.

Érdekes kölcsön könyvtár

BUDAPEST, VI., ANDRÁSSY-UT 41.

Minden új könyv azonnal kapható!

GAZDASÁG

Védekezzünk az almafa vértetű ellen.

Csonka hazánk gyümölcstermő vidékein az almafa állományban óriási károkat okoz egy kis rovar, amelyet közönségesen vértetűnek szoktak nevezni. A vértetű könnyen felismerhető, mert azokon a helyeken, ahol megtámadja a fát, a fa sebeit finom viasszerű fehér moholy fedi. Ha ezt a fehér moholyt kezünkkel eldörzsöljük, ujjunk piros lesz, mintha vörös tintába mártottuk volna.

A vértetű igen kártékony, mert nemcsak, hogy megakadályozza a fa fejlődését, hanem lassankint el is pusztítja. Csaknem kizárólag az almafán él és csak ritkán vándorol át a körte-, vagy a birsalmafákra is. Az almafának leginkább a derekán, a vastag ágain és a gallyain, továbbá az éves hajtásokon és a gyökérsarjakon telepszik meg, olyan helyeken, ahol a fán valami sérülés esett. A szivási sebek rákfenés daganatokhoz hasonló csunya sebek, amelyek a szélükön ugyan be-behegedeznek, azonban belsejük fekélyes, rákos marad.

A vértetűt lombhullástól március végéig lehet a legjobban irtani. Az almafán levő összes sebeket, tekintet nélkül arra, hogy vértetűvel fertőzöttek-e vagy sem, éles késsel úgy kell kivágni, hogy a szélük sima legyen. Az így kivágott sebeket bekenjük vértetűkátránnyal, mégpedig úgy, hogy a kátrány ne csak a sebeket, hanem a seb szélén túl még egy ujjnyira betakarja a fát.

Ismételjük, ha a gyümölcsösben vértetűre akadunk, úgy nem szabad a fákon egyetlen egy nyitott sebet sem megtérni, mert a be nem kent sebek újabb vértetű megtelepedésre adnak alkalmat. Ugyanis a vértetű hihetetlen gyorsan szaporodik. Évente 8—10 ivadéka van, s egynek évente több millió utóda lehet. Így megérthető, hogy fellépése milyen veszélyt rejt magában és az ellene való védekezés mennyire megokolt.

Az olyan galyakat és ágakat, amelyek vértetűvel majdnem végig el vannak borítva, legjobb egészen levágni és rögtön elégetni. Ugy szintén gondosan összegyűjtendő és elégetendő a fa sebhelyeinek lemeteszésekor lehullott forgácsok is.

Néha a vértetű úgy ellepi a fát, hogy a fák koronája, mintha hópelyhekkkel volna megrakva,

Hölgyek figyelmébe! Megbízható okleveles szülésznő ajánlkozik: **BUDAPEST, LÓNYAY-UTCA 40. I. EM. 15.**



Szőreltávolítás

hölgyek arcáról és egyéb kellemetlen szőrök csakis »RAVISANT« hajeltávolítóval érhető el! Teljesen kipszítja a szálakat és káros nyomokat nem hagy hátra, amiért felelősséget vállalok. Ár 40.000 kor. Botár Regina arcpolási intézete Budapest, VII, Erzsébet-körút 34.

egészen fehéresnek látszik. Az ilyen fát már nem lehet megmenteni, a legjobb, ha kivágjuk, elégetjük és helyébe életerős fiatal fát ültetünk.

Magánosan álló fáknál igen gyakran előfordul, hogy a gyökereket is ellepi a vértetű. Ez esetben a Rovartani Állomás utmutatása szerint a következőképen járunk el:

A fa gyökerét egészen feltakarjuk, s azt előbb gyümölcsfakarbolineumnak 6—8-szor annyi vízzel hígított keverékével jól lemossuk, s az így lemosott gyökereket oltatlan mészporral körülbelül egy ujjnyira behintjük s azután a gyökeret megint betakarjuk.

A vértetű-irtás alkalmával igen ajánlatos a fák törzsét és a vastagabb ágakat 15 százalékos gyümölcsfakarbolineummal végigmosni, vagy bőven megpermetezni, hogy az ott rejtőzködő pajzstetvek elpusztuljanak.

Az irtás után egy-két hét múlva újból meg kell vizsgálnunk vértetves fáinkat, s ha valahol új fertőzést észlelünk, úgy kell eljárunk, mint az első esetben. Ha ezt az eljárást egy évig néhányszor megismételjük, úgy kis munka és kevés költség árán rövidesen teljesen megszabadulunk almafáink legnagyobb ellenségeitől.

Diétás konyha cukorbeteg részére.

***Diétás konyha cukorbeteg részére.** A cukorbeteg konyhájának célja, hogy a betegek asztalára olyan ételeket adjon, amelyek szénhidrát-mentesek, vagy pedig olyan esetekben, amikor bizonyos mennyiségű szénhidrátoknak fogyasztása megengedett, az ételek csak annyi szénhidrátot tartalmazzanak, amennyi az orvosi előírásnak megfelel.

Az alantiakban foglalt tápszerek magas fehérje- és zsírtartalmuknál fogva a cukorbeteg táplálásánál különösen nagy értékkel bírnak.

	Tartalmaz százalékbán		
	fehér-jét	zsírt	szén-hidrátot
Növényi olaj...	—	100	—
Vaj...	1	85	0.5
Szalonna...	10	76	—
Tejszín sajtok (Gervais, Strachino)	19	41	1
Szalfaládé...	18	40	—
Sonka...	25	36	—
Zsíros disznóhús...	14	37	—
Füstölt marhanyelv...	24	32	—
Zsíros sajtok...	25	30	1.5
Tojássárgája...	16	31	0.5
Zsíros libahús...	16	30	—
Zsíros marha- és bárányhús...	17	29	—
Folyami angolna...	13	28	—
Kaviár...	31	16	—
Tejszín...	3	35	3
Zsíros lazac (friss vagy füstölt)	22	13	—
Tojás...	12	10	0.5

* Dr Lukács Pál orvos és Papp Ferenc szakácsmester
»A cukorbeteg Diétája« című könyvből, kivonatolva.

Levesek. A cukorbeteg számára készülő levesek készítési módja általában abban különbözik a rendes levekétől, hogy ezeket nem rántjuk be, mert a berántáshoz szükséges liszt — szénhidrátartalmánál fogva — a cukorbeteg szigorú diétájánál nem használható fel. A rántás hiánya miatt azonban a leves túlságosan híg lenne, amin úgy segítünk, hogy egyrészt bizonyos leveseknél, a leves tartalmát képező anyagokból átpaszírozva annyit keverünk a levesbe, hogy a kellő sűrűséget elérjük, vagy pedig a levest legirozzuk, ami úgy történik, hogy közvetlen a tálalás előtt 1—2 evőkanál tejszínnel vagy tejjel elkevert egy tojássárgáját keverünk a levesbe.

Borleves. Egy deci savanyú fehér bort 1 deci vízzel vegyítve, kevés citromhéjjal, fahéjjal felforralunk, majd 1—2 evőkanál vízzel elkevert 2 tojássárgáját keverünk lassanként hozzá, saccharinnal édesítjük, leveses tába vagy csészébe öntjük, 1 tojásfehérjéből félkemény habot verünk és a kész levesre tesszük.

Borjűmirigyleves. Három deci sósvízben 10—15 deka borjűmirigyet puhára főzzünk, a megfőtt mirigyet hidegvízbe tesszük, hártájától és felesleges részeitől megtisztítjuk, késsel darabokra szedjük, 2—3 deci huslevesben 1—2 evőkanál tejjel, apróra vágott petrezselyem-zölddel és szerecsendióval fűszerezve néhány percig forraljuk.

Gulyásleves. Tyuktojás nagyságú apróra vágott hagymát 2—3 deka zsírban világossárgára piritunk, 1—2 késhegynyi piros paprikát teszünk bele, 1/2 deci vízzel feleresztjük és ebben 15—20 deka kockára vágott marhahúst sóval és kömény-maggal puhára párolunk, majd 2—3 deci vizet öntünk hozzá, 4—5 percig forraljuk.

H U M O R

Háziaszony kérde a szakácsnéjelöltet:

Jól főz:

Szakácsné: Nagyszerűen. Már két gazdám annyira elhízott, hogy a guta megütötte.

Diszkrét.

Idegen: Itt ki van függesztve, hogy a személyzetnek nem szabad borraivalót adni...

Szolga: Ne tessék félni, nem fogom elárulni.

Gavallérosan.

Beinstingléknél nagy estély volt, melyen egy tenorista is énekelt. Az estély befejeztével így szólt a művész a ház urnőjéhez.

— Ugye nem haragszik méltóságos főtanácsosné, hogy ma este csak egyet énekeltem?

— Nna! — nem — nem haragszom, mert ma csak keveset evett.

Ripacséknál.

— Ugy-e már régen a társulatnál van a naiva, igazgató ur?

— Elhiszem azt, már nálam volt, mikor a legfiatalabb fia született és az is nálam van mint hősszerelmes.

Biztos eszköz.

— Kérem, háziur, e lakásban akkora cug van, hogy a hajam csak úgy repül.

— Jó lesz milliméteres ollóval lenyíratni.

TANÁCSOT? KÉRNEK

Előfizetők postája.

A teljesen cimmnélküli, illemsértő vagy személyeskedő tartalmu közléseket nem vesszük figyelembe. Cégeket csakis levélben ajánlunk, ha a válaszbélyeg mellékelve van. A szerkesztőség sem a leközlött kérdéseket, sem a válasz tanácsokért díjazást nem fogad el. A levelek szerkesztőségünknek címezendők.

49. KI volna szives velem közölni, hogy a Magyar Film Club mikor és hol fogja megtartani ezidei szokásos bálját és miképen juthatnék meghívóhoz. *Egy előfizető leánya.*

50. KI ismeri Douglas Fairbanks születési évét és a film első szerepeit. *Pesterzsébeti asszonyka.*

51. ÉJJELI szekrényem márvány lapja fekete foltokat kapott. Hogyan és mivel volna lehetséges azokat eltávolítani. *Faragó Józsefné Csernátón.*

OLVASÓINK! ÜZENETEI

Dr. Gerzselyné. Micikém, drágám, nemsokára meglátogatunk. Sok csókkal és szeretettel Elzád.

42. *Peller Józsefné urnő, főjegyző neje, Budatétény.* »Rézroszda eltávolítása bődnőkről.« Ha a nehéz és fáradságos »sikálást« meg akarjuk takarítani, hígított sósavba mártott kemény vászon ronggyal ledörzsöljük a kérdéses helyeket, utána a bődnőt tiszta vízben jól megmossuk. Az oldatot a házból hamarosan eltávolítjuk, mert fémtárgyainkat erős rozsdásodásnak tennők ki. Kiváló tisztelettel ifj. *Hettyey Pál műszaki tisztviselő.*

Péchy Horváth Rezső, Békéscsaba. »Piccolo-Signorina« legközelebb jön. Üdvözléttel Szerkesztőség.

Novatius Vilmosné nagyságos asszonynak. Hálás köszönettel vettük a küldöttéket. Legközelebb sorra kerül. Késcsókka Szerk.

Dr. W. K.-né. Mi ugyan elvből nem ajánlunk lapunkban cégeket, azonban ez esetben kivételt kell tennünk. A »MEISTER« szappan használatánál a nagymosás tényleg gyermekjáték, a ruhát nem rontja, patyolat fehérre teszi. Színes kelme mosására különösen alkalmas, a színek nem fakulnak ki.

Fésük, kefék, fogkefék.

Alkalmi hajdiszek elsőrendű kivitelben.

ZELENKAI BUDAPEST, IV,
SZERVITA-TÉR 6.

Szenzáció!

Hajfestés minden színben, garantált valódi Francia és Török „Hennával“. Elrontott festéseket teljesen helyre hozok. Ondolálás, fésülés, manicúr. Kosmetika. Modern hajmunkák. Külföldi illatszerekben állandó nagy raktár. Vidéki megrendelések postafordultával lesznek elintézve.

SZEMERE HÜLGYFODRÁSZ SZALONJA
Baross-u. 2. (Kálvin-tér sarok).

KOSMETIKA

A bőrápolásról.

E helyen nem is mint kozmetikus, hanem inkább mint barátnő szólok a kedves olvasókhöz. A téma, melyről szólok, a hygiénikus bőrápolást öleli fel, melyet még ma is sokan félreismernek és e téren tájékozatlanok. Minthogy az olvasók nagy része magyar gazdasszony, magyar anya, hozzájuk szólok elsősorban.

A hygiénikus bőrápolás nagyon fontos az ember életében és az egészségre igen nagy mértékben kihat. Éppen ezért szólok a magyar anyákhoz, hogy már gyermekeik nevelésénél nagy gondot fordítsanak a bőrápolásra. »Mert hiszen azt tanítja a tiszta értelem: kezdjed a jót a gyermekén.« Vegyük csak példának a csecsemőnél a bőrápolást. Mennyire ügyelnünk kell a fürösztésnél csupán a szappan megválasztására. Számtalan esetben az erős, lugos szappanoktól már csecsemőkorban megszerezheti a gyermek egész életére valamely chronikus eccémás bőrbetegséget, főképpen ha még hajlamos is arra a bőr.

A gyermek későbbi fejlődésénél a 13–14 éves korban, úgy fiuknál, mint leányoknál fellép a bőrszirossága, mitesser (comedo) az u. n. ifjúkori pattanások, seborrhoe. Ugyanebben a korban észlelhető a látszólag minden ok nélküli hajhullás, szeplők és egyéb bőrszepséghibák, amelyeknek ha elejét vesszük, és ápoljuk, akkor a fiu vagy leány mire eléri a 18–22 évet, a bőre, haja, körme hygiénikusan ápolts és bőre az esztétikai szép feltételeinek megfelel.

Ilyen és ehhez hasonló dolgokról szeretném a kedves olvasókat tájékoztatni, hogy hogyan és miképpen kell a bőrt ápolni, hogy a kellő célt elérhessük. Örömmel nyújtom az évek hosszú során át szerzett tapasztalataim alapján szerény tudásomat a hygiénikus bőrápolás terén. Kérem tehát a kedves olvasókat, hogy forduljanak hozzám bizalommal kérdéseikkel és én a legnagyobb készséggel nyújtok felvilágosítást bármely kozmetikai vagy bőrápolási kérdésben.

A következő cikkemben a bőrápolásról általánosságban fogok szólni.

Schadek Antalné

Bpest. IV, Váci-utca 12.

EBAGA fagykenőcs

A legujabb tapasztalatok alapján készül.

Kovács és Rabong

uri és nődivat szalon BUDAPEST, VI,
VÖRÖSMARTY-ÚCCA 41.

Készítünk előnyös árban és feltételekkel úgy férfi, mint női ruhákat.

Divatkreációk művészi kivitelben.

DIVATLEVÉL

Az estélyi ruhákról.

A gazdasági viszonyok mind rosszabbak és rosszabbak lesznek. Mr. Smith szorít bennünket — de Madame nem hagyja magát — öltözködik és az ezidei bálók, vagy premiérek olyan külsőségek és olyan toillettek mellett zajlik le, mintha béke lenne. Szóval hiába minden — Önagysága él, virul, flörtöl és főleg öltözködik. Az ezidei estélyi ruhák a színek tobzódásából kerülnek ki. Szinte lehetetlen megmondani, hogy milyen színek a divatosak. Főleg azonban a rózsaszín, fehér, halványlila és halványzöld színek uralkodnak. Az estélyi ruha vonala már nem mindig egyenes, az ugynevezett glockni újra kezdődik — főleg az estélyi ruhák oldalait disziti. Láttunk már egészen glocknis estélyi ruhát teljesen feszülő egyenes derékkal. Az estélyi ruha kivágása legtöbbször gömbölyű, elől kisebb, a háton mélyebb, néha elől gömbölyű, hátul szivalaku. Mindég ujja nélküli. A ruhák anyaga a régóta mellőzött charmeuse. Diszitése a strasskő, habgyöngy és az egész pastellszínű gyöngyhimzés. A virág a ruha baloldalát disziti, — majdnem mindég a ruhaszínével egyező chrisantém. Ékszernek majdnem kivétel nélkül a gyöngy divatos. A rövid haj kezd elveszteni nagy népszerűségét. A cipő majdnem mindég fényes a ruhával egyező selyem, melyet strasskövek diszitenek. A tavaszi újdonságokról Párisból tudósítjuk olvasóinkat.

Berkovits Andor.

az apró náthákhoz azután hűségesen ragaszkodnak. Tessék csak megfigyelni, minden második ember náthás. Álmatlan öreg urak részére nem az első villamos csilingelése jelzi a nehezen várt hajnalt, hanem boldogan hallják, amikor a munkájukba siető koránkelők eltűszögik magukat. Ennek a hajnali tűszögésnek éppen fordított módon vette hasznát réges-régen gyerekkoromban a szülőfalumbeli csordás, aki még reggelfelé is aludt mint a bunda, de azért a hivatali kötelességteljesítéstől sohasem késett el, mert minden hajnalban az ébresztő óra pontosságával felriasztotta legédesebb álmából a közelében lakó és koránkelő patikus napfelkeltét köszöntő harsány tűszögése. A tehenek aztán idejében mehettek a mezőre.

Elhatároztam, hogy ezuttal az orvostudomány köréből való komoly jelentőségű elméleti kérdést kellene szóvá tenni. Tehetném ezt annál inkább, mert hiszen nálunk — de különösen Debreczenben — minden második ember született orvos. Ennek az állításnak bizonyítására történelmi adatot tudok felhozni, csak fel kell nyulnom a könyvespolc legmagasabb polcára, és fel kell nyitnom egy portól lepert régi könyvet. Ugyan ez nem az én feladatomban volna, hanem szeretett Könyvespolc barátomé, ki e lap hasábjain oly sikeresen terjeszti az általános műveltséget, de úgy képezem el, hogy ő egy alacsony termetű emberke, ki még lábujjhegyre állva sem tud felnyulni a legmagasabb polcra, és talán nem is szívesen venne kezébe egy ilyen porlepte könyvet, mely annyi károkozó bacillust rejtegethet. Tehát a közegészségügyi törvény által is rámparancsolt orvosi első segélynyújtásképen elmondom helyette. Csokonai Vitéz Mihály, ki életének legszebb időit Debreczenben töltötte, egyszer egy barátjával fogadást kötött annak beigazolására, hogy Debreczenben semmiféle foglalkozásnak nincs annyi képviselője, mint az orvosi hivatásnak; ott minden második ember orvos. Fogadását másnap reggel végrehajtotta, arcát egy kendővel bekötötte és szenvedő arccal lefelé tartott a kenyérpiacra, ahol — hetivásár lévén — városbeliek és környéki falusiak sűrű tömegben tolongtak. Alig lépett azonban ki, szállása kapujából az uccára, mikor egy ismerőse megállította és résztvevő arccal érdeklődött betegsége felől. Megtudván, hogy Csokonait heves fogfájás kinozza, kamilla-teás borogatást ajánlott reá és javulást kívánva tovább ment. Csokonai is tovább igyekezett volna a piacra, de néhány lépés után a szabója jött vele szemben és nem engedte tovább, amíg lelkére nem kötötte, hogy kámfor-golyót tegyen lyukas fogára, attól biztosan elmúlik a fogfájás. Csokonai hálásan köszönte a kapott tanácsokat, be

Orvosi tanácsok

Rovatvezető: Dr. Halász Andor, gyermekorvos.

Nátháról és fogfájásról.

Miután eddig már jó adagra való tanács látott nyomdafestéket e rovatban, ideje lesz, hogy egyszer már másról is beszéljek. Ugyis remélem, hogy a különböző betegségekre és azok leküzdésére vonatkozó tudnivalók felesleges módon terhelik az olvasók emlékező tehetségét, feltételezem t. i. ebben a boldog világban, hogy mindnyájan egészségesek. Súlyos jelentőségű betegségeiket B-listára helyezték (a végkielégítést ilyenkor az orvosok szokták felvenni, mint a betegségek földi helytartói) és csak a kevésbé komoly náthákat tartották meg. De ezekhez

PURGO

BAYER

A megbízható hashajtó

5 szemenként is kapható eredeti zacskóban.

EBAGA toilette crème

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

is jegyezte jegyzőkönyvébe. Ez azután így ment tovább piac felé vezető útjának minden lépésénél. Hol egyik, hol másik ismerőse szőlitotta meg, mind-egyik baja felől érdeklődött és tanácsot adott annak meggyógyítására. Nem győzte szegény szenvedő Csokonai a sok jó tanácsot jegyzőkönyvébe beírni. Végre a piacra érkezve észrevette fogadástkötő barátját, ki ott üzleti ügyeit intézte. Egyenesen feléje tartott. A szánakózás és tanácsosztogatás a jó barát részéről sem maradt el, csak akkor képedt el, amikor a következő percben Csokonai nevetve dobta le arcáról a kendőt és megnyugtatta barátját, hogy semmi baja sincs, éppen csak tegnapi fogadását nyerte meg, igazolva állítását a debreczeni alkalmi orvosok jegyzőkönyvébe foglalt hosszú névsorával.

Most jut eszembe, hogy ha nálunk — immár bebizonyított módon — minden másik ember orvos, akkor sükségtelen is orvosi témát feszegetni. Csak arra kérem Önöket, hogy lássák el egymást lelki-ismeretesen nátha ellen szolgáló tanácsokkal. Én egy más irányu tanácsot adok: ne olvassák el ezt a cikket, hiszen ezekben a keretekben komolyan megszivlelendő utbaigazításoknak volna helye, különösnek is tartom, hogy tollam így eltévedt, szégyenkezésem tanubizonyosságául nevemet nem is merem aláírni, csak a kezdőbetűket.

Dr. H. A.

Már késő . . .

Apuska, édes, mondd: ki itt e néni?

Ad cukrot, almát, játszadoz velem . . .

Dalolt egésznap. Este fog mesélni . . .

S azt kérdegyre: mért nem szeretem? . .

Mesélte: ő a régi, jó anyuska,

Ki egyszer elment, de ma visszajött . . .

Ne sirj, apus! . . de olyan, olyan furcsa,

Az én anyuskám más volt azelőtt! . .

Az szöke volt. Nagy éjszemü. És sirt csak,

Mikor fehérén messze-messzement . . .

Kis udvarunkon őszirózsák nyíltak

S mi visszavártuk eggyre idebent . . .

Ne sirj, apus! . . Tudom, ki itt e néni!

Anyuska nem. Talán a mostohám . . .

Anyuska ugysem fog már visszatérni . . .

Menjünk utánna, inkább, apukám! . . Zámbo Béla.

A mosás legkimélelesebb és leghatásosabb módja!



Áztassuk a fehérneműt néhány órán, de legjobb, ha egész éjjelen át az „Asszonydicséret” mosókivonatba és mossuk azután, mint szoktuk „SCHICHT” vagy „HUTTER”-féle „SZARVAS”-védjegyű szappannal. Gyorsan és fáradság nélkül tűnik el minden piszkok. — Ügyeljünk a „Schicht” és „Hutter” névre, valamint a „SZARVAS”-védjegyre.

HIREK.

Örömmel értesítjük kedves olvasóinkat, hogy lapunk kiváló írógárdája három kitünő íróval gyarapodott. Vály Nagy Géza, az ismert jeles poéta, kinek költeményeit a Petőfi társaság nyolc ízben koszoruzta meg, ezentul gyakran fogja gyönyörködtetni tisztelt olvasóközönségünket egy-egy remekbe faragott poémájával. Keztyüsné Balog Margit a mély érzésű kiváló írónő hangulatos verseivel, míg Péchy Horváth Rezső a finom tollu író kedves színes prózai munkáival fogja lapunk eddig is változatos tartalmát gazdagítani.

Népies prédikáció. Egy fiatal prédikátor átvett egy gyülekezetet Angolországban s beszédében erősen ostorozta a mai modern bünöket: a táncot, iszákosságot, divatot, színházat stb. A prédikáció végén odament hozzá gyülekezetének egyik tagja és így szólt:

— Fiam testvérem, ha az a szándéka, hogy hosszabb ideig itt maradjon a gyülekezetünkben, akkor ezekkel a bünökkel szemben óvatosabbnak kell lennie. Ábrahámnak, Izsáknak és Jákobnak bünéről beszélhet annyit, amennyit akar, de a mai bünöket ne szidja annyira, mert ezt a népek nem szivlelik el soká.

Még egy sirgöröngyöt se szabad . . . Szombati Szabó István lugosi ref. lelkész, az ismert lelkész poéta, a napokban Debrecenben tartózkodott. Hazatérte előtt anyja sirjáról néhány ásónyi földet és Csokonai sirjáról pár borostyánlevelet vett magához. A demarkációs vonalon azonban egyik oláh vámhivatalnok irredentizmust látott a sirgöröngyökben s a poéta papot letartóztatta. Szombati végül is csak nagy nehézségek árán folytathatta útját.

Moszkvában épül a világ legnagyobb műterme. Moszkva mellett építik fel a közeljövőben Alioff orosz mérnök tervei szerint a világ legnagyobb méretű filmatelierjét. A műterem államköltségen épül, első tervbevett filmje: A forradalom története lesz.

FENDRICH IMRE

VÁSZON ÉS KELENGYE CÉGNÉL
IV., Belváros, DEÁK-TÉR 3.

Menyasszonyi kelengyék

minden kivitelben.

Asztalneműek,

Törülközők,

Konyharuhák,

Zsebkendők,

Fehérneműek

Kedvezményes árban kaphatók.

Vidékre árajánlattal készséggel szolgál.

SZINHÁZI LEVÉL.

Nagyságos Asszonyom!

Ezen a héten nagyon szentimentális hangulatban vagyok, tehát hasznavehetetlen vagyok. Nem tudok fölfigyelni a szinpad pletykákra, amelyekben huszesztendő ujságíró-sülvölvények könyökig vájkálnak, nem érdekelnek azok a bizonyos izgalmas részletek az ötmilliárdba kerülő amerikai revüről, mely a jövő héten káprázatba fogja ejteni egész Budapestet, még csak az a kérdés sem foglalkoztat: hogyan kell ráncbaszedni a makrancos Gaál Francis-kát, aki másfél óra hosszat várakoztatta meg a Vigszínház nyilvános főpróbáján a színészcollégáit. Oh, bocsásson meg Asszonyom, hogy ilyen érzéketlen lettem a pikantériák és intimitások iránt és kérem, biztosítson változatlan kegyeiről, amiért ilyen könnyelműen megfeledkeztem ezen a héten vállalt szórakoztatói és informátori tisztemről. De olyasvalami történt velem, olyan élményen mentem keresztül, ami évtizedek óta talán csak egyszer adódik nekünk, szegény elcsigázott színházba járó embereknek.

Van Franciaországnak ma egy nagy poétája. Paul Géraudy a neve. Izig-vérig költő, művész, romantikus. A szépnek, a nemesnek, a tisztának olyan diadalmasan együttes kultuszát üzi, amit erőltetni, mimelni sokan megpróbáltak már, de minél jobban erőltetik, mentül verejtékesebben próbálkoznak vele, annál kevésbé sikerül. Ez a Paul Géraudy egyenes, törvényes utódja a nagy Alfréd Musset-nek, akinek lyráját egy Georg Sand örjítő szerelme és még örjítőbb csapodársága vitte föl az Olympus csúcsáig, repítette a csillagos egekig — Paul Géraudy a megújított francia romanticizmus, de a szónak valami egészen más, új, légies értelmében: tulfinozott s mégsem érzékeny, még kevésbé érzéki, — azt volna kedvem mondani: olyan fehér, mint egy tizenhat éves leány tavaszi álma, olyan könnyű, mint a tejszínhab, olyan édes, mint a zamatós őszi barack (sohasem émelvítő) és épp olyan hamvas is. Olvassa csak el, Asszonyom, két magyarra fordított versét: az az érzése lesz, mintha illatos májusi esővizben fürdetné meg arcát, testét, de talán legelsősorban a lelkét.

És ez a Paul Géraudy nemcsak lírai költő, — színműíró is. Mint drámairó nem az Edmond Rostand szinpad romantikáját vallja ősanijának, hanem azokét a klasszikus franciákét, akik oldott saruval lépték át a művészet hajlékának küszöbét, akiknek a tollát egyetlen bántó, kétértelmű, henye szó, akiknek a száját egyetlen obscén fogalom nem hagyta el, akik a szinpadot valami nagy-nagy templomi szószéknek tekintik, ahonnét azonban nem az erkölcs unalmas prédikációját hallatják, hanem az élet nagy

és mély sebeit mutogatják, sebeket, amelyeket egymás szívében ütünk tudatosan, de még inkább öntudatlanul, a saját életcélunk, a magunk boldogsága kiküzdése közben adott és kapott sebeket. Paul Géraudy az a színműíró, akinek maga az élet az anyaga, de ebből az anyagból — mint a vegyész a különféle anyagokból — a legszebbet, a legértékesebbet, a leghasználhatóbbat ragadja ki a maga csodálatos keverési, kiválasztási módszerével.

Két darabját láttam eddig Budapesten. »Szereitni«, — ez a címe annak a csendes drámájának, amelyet a Renaissance Színház adott elő. Ebben a jó férjnek a felesége szerelméért való olyan megható küzdelme játszódik le, amit csak azok értenek, akik egy tiszta házaselet minden lelki szépségét, eszményiségét ismerik és átérzik. Három személy játsza ezt a szindarabot: férj, feleség és udvarló és Géraudy megcsinálja a csodát, azt, hogy ez a három ember három felvonáson keresztül egy pillanatig sem unalmas, hogy egyetlen kétértelműség nem hangzik el, pedig nagyon kiélezettek és kényesek a helyzetek s hogy a megoldást: a háborgó, új szenvedélyeket kereső asszonylélek megtérését mindnyájan az emberi jószág, szeretet és okosság természetes diadalaként ünnepeljük mélyen meghatott szívünkben.

Másik színjátékát, az »Ezüstlakodalom« címűt most mutatta be a Vigszínház. Ebben a szülők tragikuma van megénekelve, azoké a szülőké, akik szívük minden gyökérszállával fogódznak bele imádott gyermekeik életébe, sorsába, jövőjébe és az a tragikum, amelyet minden jó szülő végigszenved, mikor látnia kell, mint repül ki a madárfióka a fészkéből s mint hül ki lassan a fészek. Milyen halk hangon, milyen csellószerű bugással, milyen egyszerűen és nemesen beszélgeti a költő az apát és az anyát s milyen elementáris visszhang támad a lelkünkben!... Mindnyájan érdekelve vagyunk, akár mint szülők, akár mint gyermekek. Az anya — Varsányi Irénnek feledhetetlen, szoborszerűen tökéletes, megrendítő alakítása — könnyes szemmel buzgókodik menyasszony-lánya és kamaszfia körül, mindent odaad nekik s el is fogadnak tőle mindent: pénzt, butort, segítséget, de mikor a szívét kínálja, a forró anyai szívét, nem kell a fiataloknak, — ők már más, új világban élnek, a maguk fajtájával, amelyik ösztönösen húzódozik az idősebb generációtól s a maga zajosabb körében keresi a múlt földi örömeit. És az apa... óh, az apa, aki szivrepeve várja a nászuton lévő leánya, az ő szemefénye leveleit s kap helyettük rövid, száraz üdvözléseket és aki boldog, mikor a fiáról megtudja, hogy

Olcsó bútorvásár

Lányinál Podmaniczky ucca 27.

Teréz-körut sarok, Nyugotinál.

Pontos kiszolgálás. Vidékre szakszerű csomagolás.

a mama egyik legszebb barátnőjének a kedvese... Az anya eltasztja a barátnőjét, féltékeny rá, mint minden anya arra a nőre, aki a fiát ölelte és a fiu dacosan tiltakozik a beavatkozás ellen... Aztán... aztán az anya megbékül a szép barátnőjével, a fiu — korának ellenállhatatlan vágyaival — tovább áll, könnyelmű nők társaságába zuhan, a menyecskeleány futó látogatásokat tesz az anyjánál, aki elveszti férjét és egyedül marad, egészen egyedül, leány és fiu nélkül, hosszú estéken várja s hiába várja őket. A fiatalokat elragadta tőle az élet.

... Ezt a gyönyörűségesen édes, szép darabot láttam, Asszonyom s ezért vagyok olyan szentimentális hangulatban. Ha feljön Budapestre és megengedi, magával együtt újra megnézem. Ott lehet a férje is.

Kezeit csókolja hü szolgálja

Eugenius.

RECEPTVERSENY.

Kedves Hölgyeink!

Hódolattaljes tisztelettel felhívjuk nagybecsű figyelmüket lapunk mai számában kezdődő **recept-versenyre**. A beérkezett recepteket név nélkül, sorszámozva közöljük. A minősítést és bírálatot lapunk kedves olvasótábora adja a receptek kipróbálása után. A bírálatot kérjük velünk levélileg közölni, nevezetesen: hogy hányadik számú receptet próbálták ki és miképpen felelt meg a várakozásnak. Minősítés: kitűnő, jeles, jó. A verseny f. évi február hó 12-én befejeződik.

De hogy a derék versenyzők fáradsága ne legyen hiabavaló, ezennel tisztelettel közöljük, hogy a legjobb és legolcsóbb 6 darab tésztarecept az alant felsorolt jutalomban részesül:

- I. jutalom: Meister szappangyártól 10 kg „Meister” mosószappan.
- II. jutalom: Lessive Phénix Rt.-től 15 kg legjobb minőségű mosópor.
- III. jutalom: Zöldfa Áruház Rt.-től (Vámház körut 6) 1 drb fali kávédaráló.
- IV. jutalom: Belvárosi Gyógyszertár (IV. Szervitater 8) 5 garnitura „Crème des Dames” és „Savon des Dames” krém és szappan.
- V. jutalom: Flóra gyertyagyártól 5 kg Flóra gyertya.
- VI. jutalom: Schmoll Pastagyártól 12 nagy doboz fekete és 12 nagy doboz sárga cipőpaszta.

Hódolattal a Szerkesztőség.

HIKKER GYULA

rész-, vasbutor-, sodronyágbetét és gyermekkocsi gyára

Mintaraktár: VII, Dohány-utca 6.

TELEFON: József 61-97.

Rész- és vasbutorok, valamint gyermekkocsi szakszerű javítása, fényezése és csiszolása.

TELEFON: József 124-12.

REGÉNY.

Kanárý Zoltán

Irta: Ráskai Ferenc.

VI.

Sértés, ami a családban marad.

(Folytatás).

— Mert te mondtad nékem, igaz, már régebben, talán már el is felejtetted, hogy tudsz egy módot, ami engem könnyű szerrel hozzásegít a nagybátyám pénzéhez.

— Én mondtam volna?

— Igen, igen, akkor, amikor azt a kedvesen bolondos könyvet hoztad el hozzám. Tudod, a magyar nemesi nevek származásáról szólót!

— Igen, igen, most már emlékszem. Várj csak, hogy is volt az? Hát igen, azon indultam el, hogy nagybátyád oly szörnyen hiu a származására, nemesi mivoltára, a nevére. Most már, elolvastván abban a könyvben a Kanárý név származásáról összehordott históriákat, az az ötlet bugyborékkolt fel bennem, hogy irok neked egy levelet. Ebben a levélben én mint operettíró jelentkezem. Megírom neked, hogy Kanárý-névről szóló históriában ragyogó operettlibrettóra bukkantam. Engedelmet kérek tehát tőled, hogy én ezt fel is dolgozhassam. És, hogy te is hasznát lásd az ügynek, beveszlek társszerzőnek. A levél hangulatos befejezéseként vázoló a reánk váró gyönyörű jövőt, mert, hogy ez az operett teljes bizonyossággal diadalok közt ejti majd utba Budapesttől kezdve a világnak minden valamirevaló városát, az holtbizonyos.

— És aztán?

— Aztán — elolvastván ezt a levelet, tebenned megmozdul nagybátyád vére. A gőgös Kanárý-vér! Bekopogtatsz hozzá és így szölsz:

— Nézze csak, bárói nagybátyám, ezt a levelet kaptam. Ő elolvassa. És miután elolvasta, eztkérded: Mit tegyek? Ő haragra gyultan ordít: Tiltakozz! Mire te rávágod: Csakhogy nem lehet ám. Próbáltál ugyanis már engemet szándékomtól eltéríteni, csak-hogy én valósággal belebolondultam ebbe a témába és úgy érzem, mint aki üstökön ragadta a szerencsését. Mellesleg füllentheted — mondtam volna akkor — hogy már két más operettem el is van fogadva. De még ezeket is félretétem, oly sokat várok a Kanárý-témától. Milliőkat!... Velem tehát — magyaráznád nagybátyádnak — csak kártalanítás árán lehetne zöldágra vergődni. Ez lenne a bevezetés. Majd jönnének a velem való alkudozások. És végül beadnám a derekamat. Kikötném persze, hogy a kártalanítás valutában iörténjék. Százötven dollárban. Körülbelül ezeket akartam néked akkoriban mondani.

Kanáry megragadta Bonthó kezét:

— És ha én most kezdedbe csapnék azzal, hogy áll a vásár!? Mit szólnál? Belemennél?

Bonthó elgondolkodva válaszolta:

— Kissé nehezen. Ennek a hossza elnyúlható akciónak lebonyolítására most már sem időm, sem kedvem. Sőt szükségem sincsen rá. Meg aztán...

— Kérlek, már nem is szóltam semmit! — szakította félbe Kanáry hevesen.

— Engedd befejeznem a mondatot. Meg aztán olyan állásban vagyok, ami egészen valószínűtlenné tenné a nagybátyád előtt, hogy én komolyan elszántam volna magamat holmi librettó megírására... Azonban éppen mostani állásomnál fogva módomban van egy sokkal célravezetőbb eszközt alkalmazni. A bankunk kommittensei közt van több ujságíró is. Majd az egyikkel közölni fogok egy kis hírt, de olyant, amitől a plafonig ugrik bárói nagybátyád. Nehogy pedig figyelmét a hír elkerülje, eljuttatod hozzá.

Kanáry boldogan hallgatta.

— Tudod-e, hogy ezzel a fejeléssel még kitűnőbb lett az ötleted? A nyomtatott betű egészen valószínűvé teszi.

... Nem telt bele két nap, Kanáry Zoltán a következő színházi hírre bukkant:

Uj magyar operett. *Egyik kitűnő librettistánk rendkívül érdekes új operetten dolgozik. A librettó tárgyát a Kanáry-családból vette. És mert egy ilyen téma feldolgozásánál sok kényes részlet jöhet szóba, hogy eleve elkerüljön minden félreértést, társszerzőnek felkérte a család leszármazottját, Kanáry Zoltánt.*

Kanárynak a könnyei is kicsordultak, úgy nevetett. Már nagyedyszer itta fel szemével a gonosz kis színházi hírt, amikor eszébe jutott Bonthó figyelmeztetése, gondoskodnia kell, hogy a nagybátyja okvetlenül elolvassa. De hogyan? Felkeresse? Ettől kissé fázott. Elég volt néki egyszer az öreggel való találkozásból.

Akkor esett még meg ez a legelső, egyetlen találkozása, amikor az öreg báró rokon-irtási mániájában felkerestette az összes Kanáryakat. A titkárával kerestette fel, egy mereven sovány, szertartásosan fekete, ötvenes férfiúval, valami Kulacsházy nevezetűvel. Minden egyes feltalálható Kanáry részére ötszáz dollárt ajánlott fel, ha lemond nemességéről és nevet változtat.

Kulacsházy összesen kilenc Kanáryt tudott fedezni. Valamennyi szegény volt, de mennyire szegény, hogyne álltak volna hát kötélnek. Kivétel az egy Kanáry Zoltán volt.

Amikor Kulacsházy nála járt, nem mondott azonnal nemet, noha eleve el volt főkélve, hogy még aranyhegyekért sem válik meg a nevéől, sem

a nemességétől. De mert tudni akarta, mi lakik az öregben: gőgös oligarcha-e, vagy megbillent agyú mániákus, hát taktikázott a titkárral. Ezt mondta néki:

— Válaszom kettőnk dolga, az enyém és a bárói nagybátyámé. Csak néki magának mondhatom meg.

A titkár valósággal megrémült:

— Az lehetetlen!

— Aztán miért?

— Mert a báró ur senkit sem fogad.

— Az más. Akkor hát nincs mondanivalóm.

A titkár nyelt egyet és távozott.

Másnap délelőtt felhívták a hivatalában telefonon. A titkár volt:

— A báró ur némi kíváncsiságot árukt el, hogy mi az ördögnek ragaszkodik ön a személyes találkozáshoz?

— Nem másért: mert amikor az utolsó Kanáry válaszával megfordítja a címerét, úgy illik, hogy ezt csak az utolsóelőtti Kanáry hallja.

Ez elég cifrán hangzott. De gondolta Zoltán, ilyen beszéd való egy félbolondnak, mint amilyenek ő messziről a nagybátyját hitte.

— Hogy érti azt, hogy utolsó és utolsóelőtti Kanáry? — kérdezte kis szünet után a titkár.

— Csak úgy, hogy amennyiben megmaradnék Kanárynak, nyilván tulélném hetvenkétéves nagybátyámat. Így hát ő az utolsóelőtti, én meg az utolsó Kanáry.

E pillanatban mintha valaki belesuttogott volna a telefonba. Mintha valaki utasítást adott volna a titkárnak.

És csakugyan, nyomban rá a titkár így szólt:

— Kérem, félóra mulva önért megyek a hivatalba.

— Azt nem. Előbb a kötelesség. De hivatali és ebéd-időm után szívesen látom a lakásomon.

És a titkár délután érte jött.

Nagybátyja fenn lakott a Várban, egy ódon egyemeletes kis palotában. Nagy tölgyfa-ajtaja örökké zárva. A titkárnak kulcsa volt. Ezen a kapun nem volt csengő. Ha zörgettek rajta, nem nyílt ki. Aki jussot tarthatott e házhoz, annak kulcsa is volt.

Az öreg Kanáry Rudolfot, Zoltán eddig még egyetlen egyszer sem látta.

A puritán külsőségek után azt hitte, hogy az uccára néző háromablakos dolgozó szobába, ahol a titkár leültette, egy tisztos ősz-szakállas, magyar ruhás alak fog belépni.

Nem kellett soká várnia. Alig, hogy a titkár eltűnt amögött az ajtó mögött, amin bejöttek, egy másik ajtó kinyílt és előtte állott nagybátyja alakja.

Zoltán felugrott az ósdi karosszékről és úgy nézett némán a meglepetéstől.

Folytatása következik.

Mire van szüksége?

A mi megbízható cégeink.

Asztalos	Uri- és női cipész	Mosás, festés, tisztítás	Kályhás
Szöke István IV., Veres Pálné-u. 14.	Sztraka Rudolf I., Krisztina-körút 32. Telefon 98-44.	Hedl Henrikné I., Mészáros-utca 9.	Krénn Testvérek I., Horthy Miklós-ut 45.
Rosenberg Jenő VII., Dob-utca 69.	Ferber Jakab VII., Miksa-utca 3.	Nyáguj Jánosné IV., Sörház-utca 5.	
Jávorka Zsigmond IX., Kinizsy-utca 7.	Pusztay János I. oszt. rendelés VIII., Baross-utca 4.	Hauer Ferenc VIII., Gólya-utca 12.	Kratochwilla Ferenc VII., Nefelejts-utca 50.
Bádogos és szerelő	Harisnya és keztyű	Kárpitos	Lakatos
Hutterer és Kósa IV., Magyar-utca 42. Telefon József 152-23.	Gara Gyula VIII., Baross-utca 38.	Györffy Imre IV., Váci-utca 54.	Gyurita Kálmán IV., Molnár-utca 15.
Szauter István VII., Nefelejts-utca 61.			
Fűzőkészítő	Paplanosmester	Fehérnemű géphimző	Hat. eng. Villanyszerelő
Ullmann József VI., Nagymező-utca 28. Telefon 171-33.	Göbös Gábor I., Koronaőr-utca 8.	Pusztai Pálné V., Sziget-utca 12.	Schrettner Ede VIII., Baross-utca 5. Telefon: József 74-31.
özv. Schubert Antalné IX., Ráday-u 8. I. em. 8.	Parókakészítő, női fodrász, pipere és koz- metikai cikkek Visó Márkné VII., Király-u. 1. (Orcy ház)	„Revue“ kalapszalón kalaptanítás uri hölgyek részére VI., Szondy-u. 55. III/2.	Turcsányi István IX., Bakáts-tér 9.

Csak hosszú tapasztalat

lehet jogcím arra, hogy

kozmetikai készítményeket

ajánljunk.

Több, mint 200 éve készül
az igazi uri nő arcápoló szere

a **Creme des Dames** Egy tégely ára **20.000** korona

és a **Savon des Dames** a legideálisabb
semleges szappan

Egy darab ára **15.000** korona.

Készíti és
szétküldi: **BELVÁROSI GYÓGYSZERTÁR**
BUDAPEST, IV. KER., SZERVITA-TÉR 8. SZ.

Kályhák

Lloyd Keramiaipar R. T.

Budapest,

VII., Erzsébet-körút 9-11.

Telefon: József 35-10.

**Minden fanulni
vágyó gazda-
asszonynak a
következő szak-
könyvek beszer-
zését ajánljuk:**

Csérer: Szobanövények ápolása	K 16.800
Dorner: Sertésenyésztés	11.200
Winkler: Baromfi hizlalás	8.400
Ujhelyi: Tejgazdaság dióhéjban	8.400
Balázs-Winkler: Baromfi betegségek	21.000
Winkler: Mesterséges csibenevelés	16.800
Winkler: Baromfitenyésztés	63.000

Egyéb szakkönyvekről ingyen küldünk jegyzéket.

Megrendelhetők a

PÁTRIA irod. váll. és
nyomdai r. t. könyv-
terjesztő osztályától,

BUDAPEST, IX, Üllői-út 25.

Bebizonyosodott

hogy nincsenek jobb
és ízletesebb konzervek,
mint az

EXCELSIOR

csemege- konzervgyár r.-t.
gyártmányai:

Libamájpástétom,
libamájkréme, nyul-
gerinc, nyulkréme,
töltött paprika

Spárga, zöldborsó,
zöldbab, paradicsom,
champignon-gomba

Eper, málna, ribizke,
sárga- és őszi barack,
ringló, cseresznye,
meggy, körte stb.
Jamek és kompótok

Kaphatók

minden jobb fűszer- és csemegeüzletben

GYÁRTELEP: VII., PILLANGÓ-UTCA 12. SZÁM.
(TELEFONSZÁM: József 74-17).

Paplant, matracot

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart

Smarz Károly paplanosmester
VIII., Őr-u. 3. a Baross utcai templom mellett.

Ascher Károly

agyagkályha
gyáros

Budapest, II., Apostol-utca 9.

Megrendelések II., Kapás-utca 28. alatt is eszközölhetők.

MŰVÉSZI BABAKÉSZÍTŐ TANFOLYAM

NYILIK FEBRUÁR 1-ÉN

URIASSZONYOKNAK ÉS LEÁNYOKNAK!

Érdeklődni: **K. KOVÁCS ERZSÉBET**

BUDAPEST, VII., KERTÉSZ-UTCA 38. II. EM. 5.

Ugyanott művészi babák bármilyen genreben.

Hölgyek figyelmébe!

Mennyasszonyok a legjobb minőségű

ágytoll kelengyét, pelyhet, paplanokat
legolcsóbban az

ÁGYTOLL ÉS ÁGYNEMŰ R. T.

BUDAPEST, VII., ERZSÉBET-KÖRUT 15.
alatt szerezhetik be. Telefon: József 28-68.

Villamos Rieder Ottó

fűzők, lábasok,
vasalók és
rechaudok

villamos műszaki intézete

BUDAPEST,

IV., IRÁNYI-UTCA 20.

Telefon: József 152 37.



**Szép fehérneműje
lesz, ha**

Királykékítőt

vesz.

Ügyeljünk a „Király” védjegyre!

Ezüst evőeszköz kazetta

vitrinek, piperedobozok és óratokok készítésében
szpecialista

JÁVORKA ZSIGMOND asztalos mester

BUDAPEST, IX. KINIZSY-UTCA 7.

Művészi munka, úgy rajz, mint butorok után.

Íutányos árak!

Haskőfők, melltartók

egészségügyi cikkek készülnek

Szlatky Dánielné

személyes vezetése mellett

Budapest, VIII., Baross utca 66-68.

**Törülközők, szakajtóruhák, törülőruhák,
lepedők stb. Nagy választékban kaphatók:**

**Monori Házi Szövő-
ipari Vállalatnál**

**MONORI,
VIRÁG-UTCA 34.**

VAS- RÉZBUTOROK

Rézfüggönytartók,
sodronyágybetéteket, összecsukós
vaságyakat olcsón szállít. Vas-,
rézbutorok- ágybetétek javítását és
festését vállalja

PROHÁSZKA gyáros

VI., Gróf Zichy Jenő-utca 46.

Telefon: 90-30.