

# GAZDASSZONYOK LAPJA A MAGYAR URASSZONYOK KÖZLÖNYE

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI HETILAP.  
MEGJELENIK MINDEN CSÜTÖRTÖKÖN.  
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. —  
SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDA-  
PEST, VII. KERÜLET, DOHÁNY-UTCA 77. I. 15.

ELŐFIZETÉSI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K, FÉLÉVRE 100.000 K, NEGYEDÉVRE 50.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 5000 K.



*Hirman Baba*

*Veres, gyermekfényképspecialista felvétele. IV, Harmincad-u. 3.*

570



# GAZDASSZONYOK

# LAPJA ÉS A MAGYAR

# URIASSZONYOK

# KÖZLÖNYE

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI HETILAP.  
MEGJELENIK MINDEN CSÜTÖRTÖKÖN.  
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA. —  
SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL: BUDA-  
PEST, VII. KERÜLET, DOHÁNY-UTCA 77. I. 15.

ELŐFIZETÉSI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K, FÉLÉVRE 100.000 K, NEGYEDÉVRE 50.000 K, EGYES SZÁM ÁRA 5000 K.

## A kereszt.

A kereszt, a finom, drágamívű kis kereszt, áhit, a vallásos áhitat gyönyörű szimbóluma eltűnik a hölgyek nyakáról... Ez a kedves kis ékszer, amely diszkrét és meleg kifejezője volt a szeretet vallásának, az érző szívek világnézeiének, amely védő talizmán gyanánt díszlett a magyar asszony hófehér nyakán — úgy látszik már nem „divatos“, már nem „szalonképes“.

Mert manapság már minden divat, — vagy nem divat kérdése. Ma a kaptafa-emberek körét éljük. Divat tárgya a legbensőbb családi élet is, az életadó vonzalom: a szerelem is. Sőt divat tárgya a legszentebb emberi hajlam, a vallás, amely hitet kovácsol a megtiport lelkekbe és züllött életünk sarából az ég felé emel!... A zokogó magyar sors lidércként marta minden idegünket, fuldoklunk a súlyos gazdasági problémák tengerében, a nyomor kiáltóbb, mint valaha volt. Talán sohasem éreztük annyira az egyedüllétet, mint éppen most! Talán sohasem tártuk ki karjainkat ilyen kétségbeesetten a *hit* után! A krisztusi szeretet megnyugtató melegsége után!...

És mégis vannak, akik játékot űznek abból, ami a legszentebb. Akik nem áthatják hiúság vásárát rendezni a legdicsebb hagyományok-

ból. De — ami még sajnosabb — sokan vannak, akik követik ezeket, mert hát: a divat — divat. Pedig nincs szebb ékesség az igazi uriasszony számára, mint a tiszta lélek jelvénye, a remekmívű ereklye: a kereszt...

Jól tudjuk, honnan indult ki az a „divatmozgalom“, amely a kereszt háttérbeszorítására irányul! Jól tudjuk, hogy azok a nők, akik vastagon púderezett arccal, rouge-tól égő ajakkal páváskodnak, akik templom helyett a Gerbaud-ba járnak napi pletykára, akikre a minden hivalkodásuk dacára sem lehet alkalmazni az „uriasszony“ jelzöt, nem minden ok nélkül, sőt *nem minden vallási ok nélkül*, terjesztik ezt a szokást. Érzéketlen báb-mivoltuk amolyan lipótvárosi öntudattal hirdeti, hogy csak két bálvány van a világon: a pénz és a divat! Minden egyéb: semmi!

Csakhogy ebből elég volt már! Elég volt a tisztességes uriasszonyok félrevezetéséből a kéteshírű és fajtájú démonok által! Ti kedves, glóriás Mária-arcú és -lelkű magyar uriasszonyok és leányok ne higgyetek nekik! Küzdjétek a romlatlan tisztaság, az erkölcs ellenségeinek mételyző igéi ellen! Küzdjétek a konkolyhíntők ellen és tüzzétek ki ismét a keresztet! A védő talizmánt! A hit ékszerét!

**F**ÁJÓSLÁBÚ  
urak, hölgyek  
és gyermekek

viseljük a világhírű  
**Chasatta**  
cipőket

EGYEDÜLI ÁRUSÍTÓ:

**Székely és Társa**  
Budapest IV, Múzeum-körút 7.  
LÚDTALPBETÉTEK  
NAGY VÁLASZTÉKBAN



**LOHR MÁRIA — KRONFUSZ** vegytisztító, csipke-  
tisztító és kelmefestő

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

**Az író úr karrierje.**Írta: *Vértesy Gyula.*

Ismerik-e önök az irodalmi kalózokat? A lapok névtelen cikkeinek, tárcáinak szerzőit. Vagy nem dobtá még oda önök elé egy-egy nagyhajú bankifjú a lapot a kávéházban, mondván:

— Olvassa el a tárcámat.

És ön elolvassa az álnévvel aláírt tárcát és gratulál a bankifjúnak.

És nemcsak bankifjak üzik ezt a szép mesterséget, de van egy egész csomó ilyen „író“, aki minden névtelen újságcikket lefoglal magának.

Ezek az író urak a szegény, névtelen árva dolgokat nagylelkűen pártfogásukba veszik; bevágják őket és azután adoptálják, nevet adnak nekik.

Nagylelkűen nevet adnak és propagandát csinálnak nekik. S az igazi írók, akiknek mellékes az, hogy a nevüket ismeri-e a közönség vagy nem, csak a dolgaikat olvassa, azok még hálásak is lehetnek, hogy a kalóz urak apai gonddal dédelgetik az ő névtelenül szárnyra-boesátott csemetéiket. — természetesen nem minden önzés nélkül.

Mert a legtöbb körben, ahol az igazi, hivatásos íróval nem törődnek, az e fajta irodalmi kalózokat bizonyos nimbuszal vészik körül, s ha szóba kerül X vagy Y úr, rögtön hozzáteszik:

— A IV. kerületi koronaszövetkezethnél van; író. Nagyszerű tárcákat ír. Ő a „Nemo“.

A másik meg a „Július“ a harmadik a „Június“, még „Artagnan“ és „Zsolt“ is akadt köztük; sőt vannak, akik női nevek alatt is írnak, mert mint az egyik ilyen női nevet elkálózó úr kijelentette, sok dolog jobban hat, ha női név van alatta!

Ismerem egy névtelent, aki inkább a komoly dolgok felé hajolt. Vezércikkeket és társadalmi cikkeket kalózozt el; közben egy-egy képviselőházi karcolatot. A képviselőkkel, miniszterekkel pertu, csak hogy nem akarja barátai szívességét igénybevenni, pedig kaphatna olyan zsíros hivatalt, aminőt csak akar, de — a tollát nem hagyja megkötni az ember.

A másik névtelen úr az irodalmi kritikák Cae-

sárja. A hány névtelen kritika jelenik meg a lapokban írókról, könyvekről, azt mind ő írja.

— No, ma befűtöttem Hercegnek; megírtam az igazat Surányiról...

A harmadik úr, akinek főhadiszállása egyik körúti kávéház, az a könnyebb irodalmi műfajokat kultiválja. Tárcákat, csevegéseket és színházi bírálatokat „ír“.

Színházi bírálatokat inkább csak kisebbeket, mert színházi tárcák alá azok a szemtelen írók alá szokták írni a neveiket.

Utálja is a jó úr a neves írókat. Nem a híreseket, de akik a neveiket alá szokták irogatni a cikkeiknek.

— Ostoba hiúság! A közönség nem kíváncsi arra, hogy ki ír, de hogy mit ír? Én bizony nem bánom, ha soha se tudják meg a nevemet, csak a dolgaikat olvassák, élvezzék. Megírom a dolgaikat s azután még azzal sem törődöm, hogy egypár szemtelen alak a magáénak mondja, amit én írtam. Mert ilyenek is vannak ám, akik kihasználják a mi szerénységünket. Hány írócskától és írócskáról hallottam már ilyen szemtelen eltulajdonításokat. Bizonyára az én dolgaiknak is akad egy csomó szerzője. De én mitsem törődöm az effélével. Nekem az a gyönyörűség: megírni valamit és nem: alábiggyeszteni a nevemet.

A jeles úr különben, nevezzük őt „Körúti“ úrnak, ha tetszik akár ipszilonnal: „Körúty“ — tehát ez a jeles úr általában szörnyen lenézi és megveti a hivatásos írókat:

— Tulajdonképpen meg se szabadna engedni, hogy valaki kenyeret keresen ilyen úton. Mert utálatos dolog: pénzért írni, gondolatokat eladni. Írónak lenni üzletszerűleg. Én, ha írok, azért írok, mert az írás gyönyörűséget okoz nekem s nem azért, mert pénzt akarok vele szerezni. Az embernek kell lenni valami más tisztességes foglalkozásának s mellékesen írjon. S bezzeg azok az undok, dölyfös szerkesztők és kiadók is másképp néznek az emberre, ha nincs rájuk szorulva, ha nem belőlük él, hanem csak úgy urasan, hébe-hóba odadob az ember nekik egyet-mást.

**Menyasszonyi kelengyék**

rumburgi vásznak, asztalneműek, törülközők, saját készítményű női és férfi fehérneműek jutányos árban kaphatók

**FENDRICH IMRE cégnél, Budapest IV, Deák-tér 3. sz.**

☛ Kelengyemegrendelések felvétele végett leutazik! ☛

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

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

Körúty úr különben saldосkontista valamelyik pénzesholtban.

A principálisa előtt nagy tiszteletnek örvend; különösen mióta felesapott színkritikusnak.

— Tudja, princi úr, addig nyaggattak, míg elfogadtam ezt a reszortot. Elvégre nem nagy dolog előadás után beszaladni a redakcióba és megfirkantani a kritikát. — Legalább jó viszonyba jut az ember a komédiásnépséggel.

A premiérekről csak olyankor ír, mikor az illető igazi színkritikus nem írja a cikk alá a nevét.

Másnap el is panasolja:

— Tessék, már a premiéreket is a nyakamba sózták!

A színészekkel természetesen nagyon jóba van s ennek a főnök úr is módfelett örül. Elvégre dicsőség az egész boltra, ha egy ilyen nevezetes ember benne a saldосkontista.

Ennek a nevezetességnek a fejében el is nézi neki a főnök úr, ha délelőttönként mindig későn jár be (persze, szegény fiú, éjjel dolgozik a szerkesztőségben színház után) és azt is, ha főprób napokon egyáltalában be se megy.

A főnök úr különben ezt a nagyfokú elnézést nemcsak a maga jószántából cselekszi, hanem főleg a leányára való tekintetből, aki rajong Körúty úrért, az íróért!

És a főnök úr a zsúrjain nem minden büszkeség nélkül mutatja így be:

— Körúty úr, hivatalnokom, író.

— Csak dilletáns — teszi hozzá szerényen a bemutatott.

De ilyenkor Adél kisasszony mindig ott szokott teremni és lelkesedéssel, rajongással beszél a cég büszkeségének a tárcáiról:

— Ah, elragadó volt az a multheti is! Csak miért nem írja ki a nevét, hogy országvilág ismerné a Körúty nevet. De mon Dieu, ön szerény, nagyon szerény!

Meghitt barátnői körökben pedig Adél kisasszony már számtalanszor kijelentette, hogy el van ragadtatva attól az embertől.

— Ah, egy író!

Hát még mikor mint egy hős elmondja Adél kisasszonynak, hogy milyen egyenesen meg szokta ő a magáét mondani: Zsülnek, Lacinak, Irmának, Sárinak, Klárának, mindenkinek a színházaknál.

— Fedákot is figyelmeztettem, hogy kissé több ízléssel táncoljon! Zsazsa megköszönte.

És Körúty úr ázsiója veszedelmesen emelkedik mindenfelé s különösen a feketeszemű, bájos Adél kisasszony előtt, aki szinte reszket a gyönyörűségtől, mikor kivág neki egy-egy névtelen tárcát.

— Ó, ő írta! Milyen remekül ír ez a csodaember!

Adél kisasszony a szerelem üvegén át csodás alaknak látja Körúty urat. A többiek, a prózai „csak“ bankhivatalnokok, s egyéb hivatalnokok, ügyvédek, doktorok, katonák, mind messzire alatta állnak az író úrnak. Egy napon se lehet őket emlegetni...

Körúty úr jól érezte a leány hódolatteljes vonzalmát s egy szép napon diszkrét irodalmi formában előállt a vallomással.

Kiszemelt egy álneves gyöngé tárcácskát melyben meg volt írva az az utálatig kihasznált téma, hogy a szegény fiú lemond a gazdag leányról büszkeségből, és odaadta Adél önagységának:

— Olvassa el és gondoljon rám!

Adélka elolvasta és másnap kijelentette a papájának, hogy vagy Körútyné lesz, vagy meghal.

Körúty úr így irodalmi sikerei révén megcsinálta a karrierjét. Ma már társa az apósának. És most már nagyon ritkán ír.

— A családi élet boldogsága kielégít, már nem vágyom irodalmi dicsőségre.

Hanem a tekintélye meg van alapítva, azon nem ront az, hogy mostanában nem ír. És az öreg kereskedőnek iszonyúan imponál, mikor néha rászól:

— Ön oly komikus a zsgoriságával, hogy meg kell írnom. Ön egy kabinetalak.

A kabinetalak erre csendesesen kinyitja az erszényét és megiratlan marad...



**L'ORÉAL**  
HAJFESTÉK:  
**L'ORÉAL**  
**HENNÉ**  
VILÁGCIKK!

Csak eredeti L'Oréal Hennével festesse a haját!

Ártalmatlan! Tartós! Természetes színek!

Értéktelen vagy ártalmas utánzatokkal való  
kísérletezésektől óvakodjunk

## II. ORSZÁGOS RECEPVERSENY MIT FŐZZEK EBÉDRE?

(Szegény a világ!)

**26. Bohém-torta.** 21 deka őrölt mandula (lehet dió), 21 deka cukor, 3 tábla reszelt csokoládé, 8 tojás habja. Ezt három részben megsütni. *Töltelék:* 14 deka vaját habosra verni 14 deka cukorral és 2 tábla olvasztott csokoládéval. Ezzel megtöltjük, kívül is bevonjuk vele; górombára vágott mandulával vagy dióval meghintjük.

**27. Házibarát.** ¼ kg vaját, ¼ kg lisztet, 12 deka cukrot, 14 deka darált mandulát vagy diót egy csepp rummal összegegyünk. Vékonyra kisodorjuk, pogácsaszagatóval kiszaggatjuk és sütjük. Sütés után kettőt-kettőt összeragasztunk befőttel. A következő mázzal mindent bevonjuk: ¼ kg csokoládét megpuhítunk, 10 deka cukorral főtt szirupra felfőzzük és a sütemények tetejét bevonjuk. *Paál Gézané, Zalaszentgrót.*

**28. Tartáros darált hús.** 1 kg borjúhúst megdinsztelni, ledarálni, 4 kemény tojást hozzádarálni, 2 deci tejjel, kevés sóval, mustárral, kis főrtött borssal ízesíteni. 1 uborkát finomra vágva beleaprítani, végül 1 kanál olvasztott zsírral az egészet jól összevegyíteni. Tetszés szerinti formában tálra tenni és hidegen tartármártással leönteni. (Előétel.)

**29. Csokoládégombóc.** 14 deka darált, piritottogyorót, 18 deka porcukrot, 1 szelet reszelt csokoládét, ½ tojás fehérjét kis rummal vagy feketekávéval összeállítani, gombócokat formálni, a gombócokat reszelt csokoládéban meghengergetni. *Boros Dezsőné, Budapest.*

**30. Diótorta.** 7 tojás sárgáját 21 deka cukorral jól elkeverünk, azután hozzáadunk 21 deka diót, 2 szelet reszelt csokoládét, 20 szem pörkölt kávé és 7 tojás habját. Ha megsült, vajkrémmel bevonjuk és megtöltjük. Őrölt dióval meghintjük.

**31. Vaniliás kis kiflik.** 15 deka hámozott, őrölt mandula, 26 deka vaj, 15 deka cukor, 34 deka liszt. Összegegyrjük, kis kifliket formálunk belőle, vaniliás porcukorral meghintjük s utána megsütjük. *Polgár Jenőné, Cserszegtomaj.*

**32. Morzsatészta.** 20 deka lisztet, 28 deka zsírt, 10 deka finom őröltogyorót, ¼ kg cukrot, kevés fahéjat és székfűszeget, 1 citrom levét és héját, 1 egész tojást, 1 tojás sárgáját veszünk és az egészet habosra keverjük, azután két részre osztjuk, az egyik részt kinyújtva ízzel megkenjük, a másik résszel betakarjuk, tojással megkenjük. Ha kiszült, négyszögletű darabokra felvágjuk.

**33. Kakaós torta.** ¼ kg cukrot, 2 egész tojást, 2 tojás sárgáját habosra keverünk, adunk hozzá 2 evőkanál kakaót, 2 deci nyers tejet, 5 deka vaját, 1 evőkanál rumban feloldunk egy kis kanál szódbikarbónát és ¼ kg finom lisztet elkeverünk. Míg a torta süli, habot készítünk, 1 nagy evőkanál barackízt 12 deka cukorral és 2 tojás fehérjével mély tálban addig keverjük, míg egészen kemény habot nyerünk. A kiszült tortát kettévágjuk, a hab egyharmadával megtöltjük, a többivel bevonjuk. *Schopp Jánosné, Budapest.*

**Péntek:** Savanyútojásleves, daramorzsza.

**Szombat:** Borjúbecsinált rizskörítéssel, alma.

**Vasárnap:** Zöldborsóleves, borjúvesés sült burgonyával, fejessalátával, krémespité.

**Hétfő:** Húsleves reszelttésztaival, főtt marhahús burgonyapüré és sóskamártással, narancs.

**Kedd:** Bableves füstölthussal csipetkével, sajtelfujt.

**Szerda:** Paradicsomleves, savanyútüdő gombóccal, narancs.

**Csütörtök:** Burgonyaleves, párolt felsálszelet lencsefőzelékkel, túrósrétes.

### A nemzet lelke.

Ha majd megrendül a föld, ez a szomorú, kisajtott, szegény magyar ugar, ha felszakadnak a világhazugság emelte gátak, ha szétrepednek a trianoni láncok, akkor elsők között elsők, sietők között rohanók lesznek ők, akiknek fojtott, egeket ronggyá tépő haragjában szurokcsóvásan lobog a magyar tűz. Bennük, izzó hazafiságukban ledönthetetlen bástyaként él a nemzet lelke. Ők azok, akik daccal kiáltanak oda semmiből lett zsarnokainknak, hogy közelg az óra, amikor hideglelős remegéssel futnak majd az előretörő magyar nemzeti hadsereg attackja elől!

Mi nem akarunk dobosai lenni új csatáknak, mi irtózunk a vértől, az árvák, a fátyolos özvegyek könnyeitől, de esküre emelt kézzel hirdetjük, hogy nem maradhatunk adósok. Ezeréves nemzetünket nem csúfolhatják meg büntetlenül bocskoros balkáni bitangok!

Magyar tiszték, magyar anyák gyermekei, kik vérfelhős és halálhörgéses Doberdón, hózivataros Kárpátokon, halált megvető bátorsággal küzdöttek a mi igazunkért: a szívünket nyújtjuk felétek, olthatatlan bizalommal.

Csodálatteljes áhítattal adózunk néktek; hisz sokszor nyomorogva, inséggel küzdve vigyáztatok, hogy a nemzeti hadsereg jóhíre csorbíthatlan maradjon, hogy a zászló fehérségéhez a mocsok árnyéka se férjen. Hiszünk bennetek, mert ti fel vagytok vértézve testileg-lelkileg az eljövendő hegyeket omlasztó harcra.

Fiúk! Figyeljete csak! Valahol, bocskorral tiport, szuronyok alatt jajduló erdélyi falvakban, cselák öklök nyomásától sujtott házikókban, bomlott agyú szerb orvtámadók rablásaitól sanyargatott délvidéken új körútra kelt a láthatatlan véres kard!...

**SAJTSZÜKSÉGLETÉT** legolcsóbban a termelőnél szerzi be. Elsőrendű sajt **3 KG.-os harikákban 38.000 KOR.** óvári sajt 3 KG. kilogrammonkint csomagolás, postaköltség és forgalmiadó beszámításával. *Megrendelhető: MANNINGER E. tejüzem, Rábcakapi, u. p. Markotabödöge, Győr megye*

**APLANT, MATRACOT,** ruganyos ágybetétet a legjobb kifitelben és a legolcsóbban készít **Göbös Gábor paplanosmester** Budapest, I. ker., Koronaőr-utca 8. szám. Krisztina-tér mellett.

## HAZTARTAS

## A főzés előkészületei.

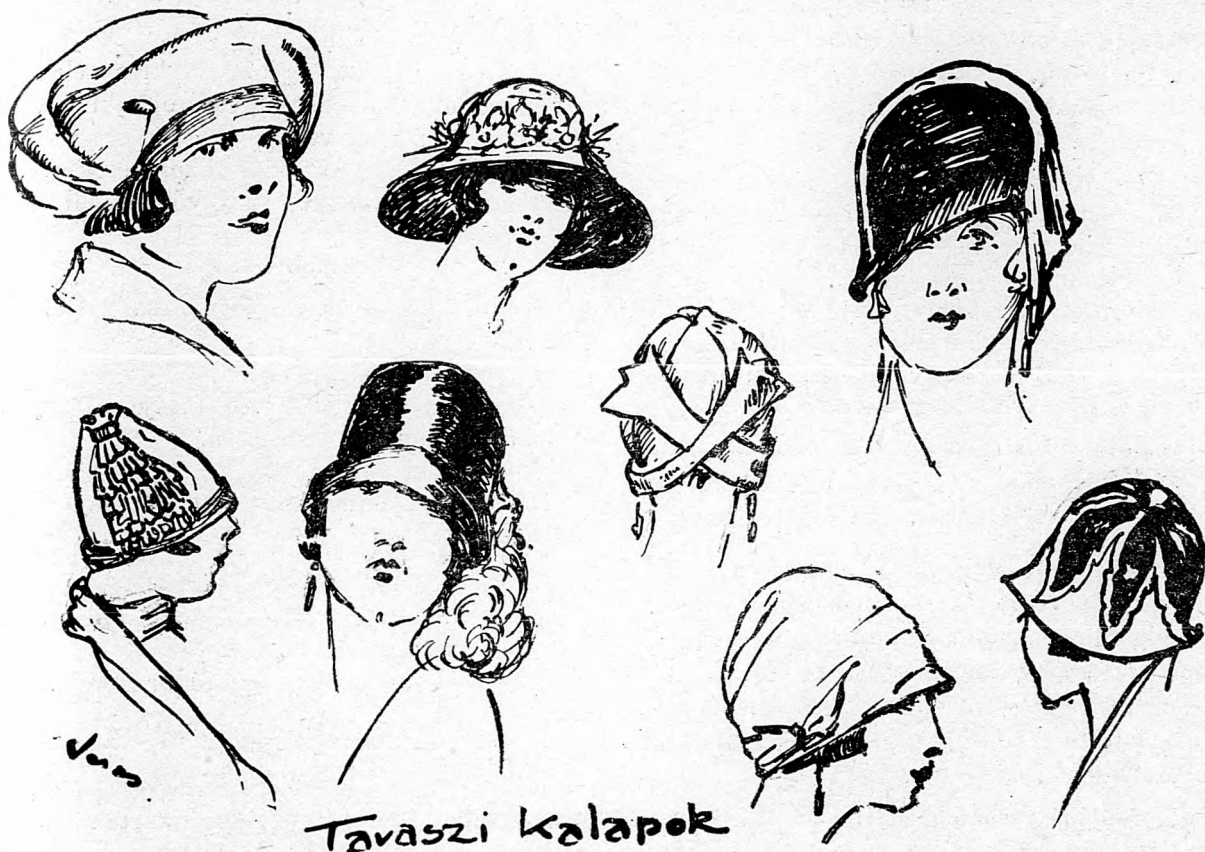
Miután a bevásárlás megtörtént, a napi étlapot megállapítottuk, a kamrában is kimértük a szükséges anyagot, az után nézünk, hogy a főzés előkészületei kellő gondnal és tisztasággal történjék.

A konyhaasztalról eltávolítjuk a napközi terítőt és fehér viaszkosvásznat, frissen lemosva terítünk szét. Itt helyezzük el olesó tányérok, — fatányéron, eserétányéron, — sorba kirakva az apró anya-

mócsingját le kell szedegetni. A felesleges csontot félre kell tenni. Abból leveserősítőt lehet készíteni más hozzáálló anyaggal.

A bárányhúst és később az ürüt, már előző napokon jó erős illatú zöldségbe és gyökerek közé temessük. Ezzel megdörzsöljük s aztán a húst többször jól leforrázzuk. Ezután leszedünk róla minden bőrkét, zsírt és csak így tesszük „konyhaképpé”.

A baromfit, miután megölték és megkopasztották, megvizsgáljuk. Rumot vagy finom borseszert öntünk rá s azt meggyújtjuk. Ezzel lepusztul róla az utolsó



Tavaszi kalapok

got, a húsfélét pedig jó öblös medencében. Ugyanilyen jó bő medencét állítunk a tisztítandó zöldség felfrissítésére is. Egyéb szükséges eszközök: tiszta deszkák, húsvágók, húspuhítók, zöldségtisztítók stb.

A marhahúst okvetlenül meg kell mosni, de vízben tartani nem szabad, sőt, miután megmostuk, letisztogattuk, még meg is töröljük. Mindenekelőtt pedig megmérjük. A húsnak elégnek kell lennie, de soknak lennie sem szabad. Ha levest főzünk, tudnunk kell, hogy minden felnőtt ember porciója 250 g. Ehhez  $\frac{3}{4}$  liter vizet kell adni.

A borjúhúst is meg kell mérni. Tudni kell, hogy ha pl. 1 kg borjúhúst sütünk (az délre-estére elég három személynek), ahhoz arányítva 125 g zsírt fogunk ehhez felhasználni. A borjúhúst is meg kell mosni, meg kell törölni és minden apró hárttyáját,

tok vagy szőr is. Ezután bontjuk fel. A baromfit is jól kimossuk. De vízben ezt sem fogjuk áztatni sokáig. Sóban sem állhat. Sózás után azonnal megszírozzuk, a belső részébe is teszünk egy darab vaját vagy szalonnát.

Tudni kell, hogy a vénebb baromfit 12 órával előbb kell megölni, mielőtt a konyhába kerül, a kisebb csirkeket pedig megölés után azonnal hideg vízbe kell mártani. A koppasztás a ludaknál, kacsáknál szárazon kezdődik. A csirkeféléket forró vízbe mártogatva koppasztják. A belek, a begy, s főként az epe eltávolítására nagy gond fordítandó.

**SIDOL** A LEGJOBB  
FÉMTISZTÍTÓSZER  
MINDENÜTT KAPHATÓ.

## Konyhatitkok.

**Mitől marad friss a sajt?** Az összes kemény sajtokat sósvízbe mártott rongyba kell csavarni és cserépedénybe tenni. A puha sajtokat pedig olyan rongyba, amelyet sörbe mártottunk. Ez is cserépedénybe jön. Az éretlen puha sajtot, vagy túró ecetes ruhába tesszük ugyanígy. Ha hosszabb idő múltán fehér folt jelentkezik a kemény sajtthéjon, egyszerűen le kell mosni. Az ízének nem árt. Ha pedig a puha részek mozogni kezdenek: rozsmaringlevelet kell rászórni s ettől elmúlik. Az érett ízt a gourmandok csak ekkor szeretik.

**Mivel javítjuk meg az avas olajat?** Sóval. Két evőkanál sót teszünk az üvegbe. Ez nem olvad fel, leszáll a fenekére s magába szívja az olaj rossz ízét.

**Mivel vizsgáljuk meg a vizet?** Minden idegen helyen okos dolog az új vizet megvizsgálni. Egy szép, tiszta, fehér üvegbe tegyünk vizet s adjunk hozzá egy kiskanál kandiszecukrot. Dugjuk be és tegyük 48 órára meleg helyre. Ha ez idő eltelté után a víz foltos, tejszerű stb., ivóvíznek nem alkalmas. Ha kristálytiszta kerül elő: bátran asztalra tehetjük.

## Italok.

**Citromlikőr:** Három citrom és narancs héját lehamozzuk s egy félliter borszeszben (jó spiritusz) nyole napig állni hagyjuk. Ezután 50 dkg cukrot nem egészen egy liter vízzel forrásig főzzük, kihűlni hagyjuk és a fentemlített borszeszt hozzáöntve átszűrjük egy darab tiszta, fehér flanellen. Mindjárt élvezhető.

**Hideg csokoládé uzsonnához.** Hat tábla csokoládét 7 dl tejszínben folytonos habarás közt megfőzünk, s ha már kissé megsűrűsödött, egy dkg zselatint adunk hozzá. Ha már kész, szítán átszűrjük és addig keverjük, míg ki nem hűlt, azután félig megtöltjük vele a poharakat s jég közé állítjuk. Mielőtt feladnók cukrozott, felvert tejszínhabbal töltjük meg a poharakat.

Nőknek nélkülözhetetlen a



## HUMOR

## Társaságban

nyolcan ülnek egy asztalnál. Petike az asztal alá bujlik, megszámlálja a lábakat és 17 lábat számol. Hogy lehet ez?

Petike tévedett.

## A finom ember.

Keszege úr egy körüti üzletben gyászszaallagot akar vásárolni.

— Milyen tetszik, — kérdezi a segéd, — széles, vagy keskeny?

— Hát kétféle is van?

— Igenis, — szól a segéd. — Aki az elhunytat nagyon szerette, az széleset vásárol, aki kevésbé szerette, az keskenyet vesz.

— Úgy, kedves segéd uram, akkor kérek egy szál fekete cernát, mert nekem az anyósom halt meg.

## Becsukott szája.

Egy letört tőzsdebizományos édesanyjától megkérdezik:

— Hogy van a kedves fia?

— Nna, nem a legjobban. Képzeld, a szája két hét óta állandóan be van csukva.

— Hogy lehet az?

— Miért ne lehetne? Hát pont a szája legyen szabaddábon?

## Egészségtan órán.

Tanító: Mond meg szépen Jakabka, milyen fogat kap az ember utoljára?

Jakabka: Hamisfogakat, tanító úr kérem.

## Kivégzés előtt.

A török szultán akasztásra ítélt két zsidót, akiket a Fekete-tenger partján úgy akartak felakasztani, hogy a víz fölött lógjanak.

Először felakasztották az egyik zsidót, de elszakadt a kötél. A halálraítélt a vízbeesett és nyilsebesen elúszott a helyszínéről.

Következett a második. Ez halálsápadtan így szólt a hóhérhoz:

— Kérem, legyen szíves erősebb kötelet használni, mert én nem tudok úszni.

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

## Gyermekszoba.

Mikor a gyermeknél kibujtak és kifejlődtek az őrlő fogak, ezeket foglalkoztatni kell és rágni való ételt, nem csupán pépszerű eledelt adni neki. Mert egyik testrész sem fejlődhetik a kellő gyakorlat nélkül, tehát az álkapocs és a fog sem erősödhetik meg munka nélkül.

A fejletlen álkapocsokban nem található elég hely a fogaknak, ezek felül vagy befelé törnek ki, vagy pedig olyan szorosan állanak egymás mellett, hogy némelyik görbén áll. A szorosan egymáshoz tapadó fogak pedig igen könnyen megromlanak, mert a közökbe szoruló romlandó ételmaradékokat nem lehet alaposan kitisztítani.

A használt fog sokkal keményebb is lesz, mintha nem használják, mivel pedig a rágás által elegendő nyál képződik, fölösleges a zsemlet, kenyeret tejbe vagy levesbe áztatni. A rágás által nemcsak erősödik, de tisztul is a fog és nem képződik rajta fogkő. Példa rá a cigányok és négerrek ragyogó fogsora, kik bizony nem ismerik a fogpor és fogkefe használatát és öreg korukig egészséges fogsorral bírnak.

Nem kell mindig puha, fehér kalácsszerű kenyérral tartani a gyermeket, sokkal egészségesebb a barna roz- vagy korpakenyér, melynek erősebb héja is van. Nemesak a fokozottabb rágás miatt ajánlható a gyermekeknek, de a barna kenyérben több a tápsó, melyre nagy szükség van a gyermek fejlődéséhez. Híres fogászok állítják, hogy a fogak korai romlása és hiányos fejlődése nagyrészt a puha, fehér kenyér evésének tulajdonítható.

Ruházatra vonatkozólag a csecsemő toaletteje és egyszersmind lakása is négy hónapos koráig a pólya. Ez legyen letűzött gypjuval töltve és nem tollal, mert abban a baba nagyon megizzad. A naponként frissen áthúzott pólyába jön először a vörös gummilepedő, arra flanell és arra a háromszögletesre hajtott pelenka. Erre jön aztán a baba ő felsége rövid kis ujjasingbe és ugyanolyan alakú patent kötésű kabátkába öltözve. Nagyon kell ügyelnünk arra, hogy mindezek a ruhaneműek simán fedjék a baba kis testét, mert sokszor az okozza nyugtalanságát, hogy egy-egy ránc nyomja gyöngé bőrét.

Négy hónapos korában pólya helyett már paplanba csavarhatjuk és ha magától kezd ülni, adha-

tunk rá kis ruhát, harisnyát, piké-cipőt, pelenkanadrágot.

Nagyon fontos a gyermek fejlődésére a mély, hosszú, egészséges alvás, mely éppen úgy erősíti a gyöngé testet, mint a táplálék és mely alatt nyugodtan megy végbe az emésztés, pótolhatnak az elhasznált anyagok. Nincs szebb látvány egy piros, mosolygós arcú, alig pihegő, rózsás alvó gyermeknél.

A legelső hónapokban a gyermek csaknem folyton alszik, ha pedig ébren van, akkor többnyire eszik vagy kiabál. Altatáskor rendszeren ringatják, vagy a kocsit, melyben fekszik, ide-oda húzogattják, de ez a mesterséges rázás éppen nem üdvös a gyermekre, mert össze-vissza rázza egész testét. Csendesen le kell fektetni szilárdan álló gyermekágyba és nyugodtan otthagyni, amíg elalszik, legfőjebb valami egyhangú dalt mellette dudorászni.

A nap ne süssön közvetlenül az ágyacsára, mert ha a gyermek koponyájára vagy szemébe süt, ez nagy ártalmára lehet és a hirtelen napsugár idő előtt föl is kelti szenderegéséből.

## Virágfélék magvetése.

**A rezedá.** Ez az egyszerű magvetés néha nem sikerül. Oka ennek az, hogy túlmélyen takarják alá a magot, vagy pedig túlkorán vetik, amikor a földet még nem melegítették fel a napsugarak. Csak egy-két milliméterre takarjuk be a magot, vessük pedig szabadba április végétől kezdve május végéig. A vetés, mely nedvesen tartandó, mintegy 15—20 nap múlva kel ki. A rezedapalántának szívgyökere mélyen hatol a földbe, ezért nem jól tűri az áttűzdelést.

**A rezgőfű (Briza).** Ezen diszfü magva nálunk szabadba vethető. Vethetjük április-májusban. Az elvetett magot nem takarjuk be, hanem tipródeszkával nyomkodjuk le. A mag mintegy két hét múlva kel ki.

**A rézvirág (Zinnia).** Szabadba is vethető ugyan április-májusban, ez a vetés azonban későn virít és nem elég dúsan. Inkább vetik április-májusban palántásba, vagy március-áprilisban melegágyba. Mindegyik esetben gyökfölddel ültetik szabadba. A vetést 5—6 milliméternyire takarják alá. A mag vetése után mintegy két hétre kel ki.

Minőségben, árban utólérhetetlen

**HEILIG** harisnyaháza  
Vidékre utánvétellel küldök.  
A meg nem felelő árúért a  
pénzt visszatérítem.

BUDAPEST VII, KAZINCZY-UTCA 7. SZ.

**Takarékos háziasszony**

„Venus“ ételolajjal és  
„Venus“ sóval főz,

mely főzéshez és sütéshez a legjobb és legolcsóbb.  
Kapható minden fűszer- és csemege-kereskedésben.

## Fagylaltok és krémek,

**Narancskrém.** Hat narancs és egy citrom levét kinyomjuk, két narancs sárga héját lereszelve, 16 g fehér zselatinnal és 250 g cukorral felforraljuk, átszűrjük és kissé kihűtjük. Utoljára 1 liter tejszínből vert habot hozzákeverünk és formába töltve jégre állítjuk.

**Csokoládéfagylalt.** Vegyünk négy tojást, félliter tejszín, 250 g cukrot, 160 g reszelt csokoládét. Ősüik habosra a tojásokat, adjuk hozzá a tejszín, a cukrot s a reszelt csokoládét. Verjük tűzön forrásig, azután tovább, míg kihűlt s azután öntsük a fagyasztó szelencébe.

## Zablisztnap.

*Diétás konyha cukorbetegnek részére.*

150—250 g zabliszt vagy zabpehely és 150—250 g vajból 5—6 adag leves készítenő a Noorden előírása szerint: A lisztet 1, a pelyhet 1½—2 óráig kell bőséges mennyiségű vízzel főzni. Ezt azután elosztjuk megfelelő számú adagra és a vajat csak tálalás előtt keverjük bele a párolgóan forró levesbe. (Egyes esetekben a vaj mennyiségét alacsonyabban kell megállapítani.)

A zab leves ízesíthető zöldpetrezselyemmel vagy levesesítővel és nagyon kevés sóval. A zabon kívül ezeken a napokon is fogyaszthatók korlátolt mennyiségben feketekávé, tea, húsleves, víz, szikvíz, ásványvíz, limonádé, bor, konyak.

A zabliszt egy része palacsinta vagy sűrű pép (porridge) alakjában is fogyasztható. A porridge készítése Noorden szerint a következőképpen történik: 40 g zabdarát kevés vajjal aranyárgára pörkölünk, azután serpenyőben felelesztjük és felkavarjuk kb. ¼ liter forró vízzel. A fedett serpenyőt 30—40 percre párolgó vízfürdőben tartjuk. A kész péphez kb. 20 g vajat keverünk.

A zablisztnapokat Noorden vezette be a cukorbetegség gyógykezelésébe és azóta igen gyakran vesszük őket igénybe, mint fehérjeszegény és szénhidrátgazdag étrendet.

A zabliszt helyett más lisztfajták is vehetők, esetleg keverten is; erre különösen akkor van szükség, ha hosszabb időn át rendeljük a lisztnapokat. Ha azonban — mint leggyakrabban — csak 1—2—3 napról van szó, legcélszerűbb a zablisztnél és zabdaránál maradni. Falta különböző lisztek közül állított össze egy étrendet, amely hét adagot tartalmaz a következő lisztneműekből: kb. 30 g búzaliszt, zabliszt, zabpehely, dara, árpakása, rizs, bab, borsó-, lencse-, tengeriliszt, tápióka vagy 100 g burgonya. Minden egyes adag levesbe 15—30 g vajat lehet keverni az orvos előírása szerint. A levesek mellett ő is megengedi a fent felsorolt folyadékokat.

*Dr. ifj. Molnár Béla.*

## Baromfibetegségek.

*Bélhurut.*

A bélhurut, vagy hasmenés a ludaknál és kacskánál, különösen a fiatal állatoknál gyakran szokott előfordulni s leginkább három oka lehet: a meghűlés, a tisztátalan és rendetlen takarmányozás, valamint a bélférgek elszaporodása.

A meghűlés akkor okoz bajt, ha a víziszármayasok huzamosabb időn át esőnek, szélnek, viharnek, szóval hideg és rossz időjárásnak vannak kitéve.

A tisztátalanság fertőzés útján okoz bajt, a rendetlen, vagy nem megfelelő takarmányozás pedig legtöbbször, ha a víziszármayasokat friss szemes vagy zöldtakarmánnyal, túlsok rovar-, vagy pedig erjedő, rossz táplálékkal etetjük. A romlott, fertőzött víz is igen hamar okozhat hasmenést.

Ha bélhurutos szárnyasunk egyszerre több van, akkor az ólat vagy istállót ki kell azonnal tisztítani s egy 2%-os karbols mésszel kimeszteni. A beteg állatokból pedig a legsúlyosabb megbetegedetteket levágni s felboncolni s beleik belső felületét jól megvizsgálni, vajjon az állomány nines-e bélférgekkel fertőzve?

A bélférgek okozta betegség kezdetén az állatok a rendesnél gyakrabban ürítenek, a bélsár igen lágy, fehéres színű és sárgás nyákkal kevert. A lágy és nyákos bélsár a végbél körüli tollakat csomókba összeragasztja.

Ha nincs elég gyorsan segítség, úgy a baj mind súlyosabbá válik. Az ürülék mindig hígabb és fehéres zöldszínű lesz. Az emésztés meg van zavarva, az étvágy teljesen megszűnik és a szomjúság fokozódik. A végbélnyílás belső része lobos. Az állat szomorú, szárnyait leereszti, járása vontatott. Az étvágyhiány, valamint a sok ürítés által okozott általános kimerültség végre bélgyulladást okoz, amelyben azután az állat elpusztul.

Ha a hasmenés tisztán különálló betegség és esetleg nem egy más súlyosabb kór következménye, mint pl. bélgyulladás vagy difteritisz, amelyeknél szintén elő szokott fordulni, úgy az, feltéve, hogy idejekorán észre vesszük és kellőképpen kezeljük, igen könnyen gyógyítható.

Valamivel bonyolultabb a dolog az igen fiatal víziszármayasoknál, mert ezeknél a betegség oly gyors lefolyású, hogy a megbetegedés után már 1—2 nap alatt a halál beáll.

**Paplant, matracot**

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart

**Smarz Károly paplanosmester**

Budapest, VIII, Óru. 3., a Baross-utcai templom mellett.

A betegséget úgy gyógyítjuk, hogy legelőször is az ürülék által összeragadt tollakat langyos vízzel feláztatjuk, esetleg levágjuk. Azután a beteg állatot meleg helyen tartjuk és vízre azokat semmiestre sem bocsátjuk.

A beteg állatok egy tiszta, mérsékelt meleg és légvonatmentes helyiségben helyezendők el s könnyen emészthető és gyengén összehúzó táplálék nyújtandó nekik, mint például főtt rizs, köles, pörkölt árpa, mérsékelt mennyiségű kendermag, vörös borba áztatott tengeri. Italul csak állott víz, vagy pedig 1 : 100-hoz vasgálicoldat adható.

*Hreblay Emil.*

#### IMÁDKOZÁS.

Az én kis lányom, mikor estenden  
Imádság után megcsókol engem:  
Elesitul tőle minden földi gondom  
S én nekem nem is kell  
Aznap imádkoznom!

Mert az angyalok imádságára  
Külön vigyáznak a mennyországba.  
S akikért egyszer ezek imádkoznak:  
Jó dolguk van a jó  
Istennél azoknak!

— Csak csókolj engem, lilium-virágom,  
Te legszebb, édes imádkozásom.  
A jó Isten fent minden esóközra:  
Áment mond szeretőn,  
Áldón mosolyogva!

*Szabolcska Mihály.*

## KÖNYVESPOLCRÓL.

**Hímen** (görög). Himenaios a házasság istene, Apolló és Aphrodite fia. Átvitt értelemben: házasság.

**Majolika** (olasz) zománcozott edény; Maiorca-szigettől kapta a nevét, amely a XV. században híres zománckészítő vidék volt.

**Gordiusi csomó.** Gordium phrigiai városban, a Jupiter templomában, Gordius királynak egy szerkerét örítették, melynek rúdja mesterségesen bogozott feloldhatatlan csomó volt kötve. Az orákulum azt hirdette, hogy Ázsiát az hódítja meg, aki ezt a csomót feloldja. Nagy Sándor a csomót kardjával vágta ketté, azt mondván: „Mellékes, hogyan oldják fel.”

„**Memento mori.**“ (Emlékezzél rá, hogy meg kell halnod.) Az Özséb esztergomi kanonoktól 1263-ban alapított magyar pálos (paulinos) szerzet jelmondata.

#### FAK TEMETÉSE.

Vihar közeleg, — ólomszín felhő,  
Szél sír a fák közt, — zeng-zúg az erdő,  
Dörög az égbolt, — villám cikázik,  
Körül a hegy-völgy záporban ázik;  
Süvölt az orkán, fák törzse remeg,  
Rombolnak, zúznak bősziűlt elemek,  
Míntha gúnyolnák művét az Úrnak:  
Százados tölgyek a... porba hullnak...  
Aztán a romboló gonosz árnyak,  
Letarolt erdőről messzire szállnak!...

...Elült a vihar — csendes a tájék,  
Pásztorkunyhóban lobogó láng ég,  
Ózon a légben, — béke a házban,  
Ám az erdőben szomorú gyász van...

Fák tetemére íme az Úrnak  
Apró virági sírva borulnak... *Geiszler Lajos.*

## OTTHON, HÁZI ÉS CSALÁDI TANÁCSADO

**Öszülés elleni szer.** 100 g francia pálinka, 10 g gubacs-tinktúra, 20 g chinatinktúra és 5 g szalmiákszesz. Ezt mind palackba töltve jól összerázni és ezzel a haját bekenve, addig kefélni, míg majdnem egészen megszáradt. Miután nincs ebben semmi ártalmas szer, lehet naponkint is használni.

**A hajhullás** sok embernek súlyos gondot okoz. Ös-időktől fogva mindenféle szert ajánlottak, hogy milyen eredménnyel, arról ne is beszéljünk. Legújabb kutatások közül legérdekesebb egy német tanár, Schöne professzor által végzett kísérletek. Ezek alapján az a vélemény alakult ki, hogy a vérnek bizonyos testrészekhez való túdulása a haj növést gyorsítja.

A hajhullás jelenlegi kezelése ennél fogva oda törekszik, hogy kopasz, vagy kopaszodó részeket masszázssal által mesterséges vérbőséget idézzen elő. Schöne tanár különféle állatokon kísérleteket végzett, még pedig eredménnyel.

Ártani nem árt, meg lehet próbálni.

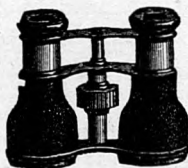
**Vaspléhedény tisztítása.** Fahamut olajjal péppé keverünk, ezt az edényre kenjük, egy kis ideig rajta hagyjuk, azután ronggyal ledörzsöljük. Az edény ismét egészen újnak látszik.

**A férföltözet gallérja megtisztul,** ha kettévágott hagymával jól átdörzsöljük s utána alkohollal átkéféljük és szagtalanítjuk (kiszellőztetjük).

**Az író értéke.** A tejtermékek közül legkevesebbre becsülik a vaj köpülésénél nyert írókat. Ez a lekiacsinylés nem igazolt, sőt újabbban az orvosok, mint igen értékes tápszert ajánlják. Az író ugyanis dús lecithintartalommal bír és görvélykóros, idegbajos, vagy gyengeidegzetű gyermekeknek szinte páratlan hatása, úgy gyomoronyálkásodásra, rossz emésztésre hajló egyéneknek is kiválóan hasznos, sőt vesegyulladásnál is enyhítően hat.

**Calderoni és Társa**  
látszereszek  
Budapest V, Vörösmarty-tér 1.

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



**HASKÖTŐK, MELLTARTÓK**

EGÉSZSÉGÜGYI CIKKEK KÉSZÜLNEK

**SZLATKY DÁNIELNÉ**

személyes vezetése mellett

BUDAPEST VIII, BAROSS-UTCA 66—68.

## Magyar népviselet.

Tessék a képeket egyszerű vízfestékekkel kiszínezni.



MATYÓ MENYECSKE (Mezőkövesd). — Fején vörösbarna kendő, vörös-lila pettyekkel és rojtokkal. Vállán zöld gyapjukendő sárga rojtokkal. Karján tarka rózsákkal díszített fehér és kék selyemszalagok csüngenek, melyek aranyrojtban végződnek. Kezében piros keszkenő, tarka virágokkal és kék rojttal. Köténye fekete klott, színes hímmzéssel és arany rojttal. Szoknyája (höndörgő) világoskék, rózsaszín és lila harántcsíkokkal.



HORTOBAGYI CSIKÓS CIFRA SZÜRZEN (Hajdú megye). — Fején kifakult fekete kalap. Pipája piros cserép. Mellénye sötétkék posztó, rézgombokkal. Inge, gatyája világoskék. Szürre viseltes fehér. Alján, ujján, oldalán, vállán látható posztóborítások zöldek, a rajtuk levő kerek rózsák zöld-vörösek. A hímmzések színe zöld-vörös-barna. A szür szíja (akasztója) s a karikás fekete. A csizma fakófekete.

## SZINHÁZI LEVÉL

*Nagyságos Asszonyom!*

Ma egy merész elhatározással egy olyan dzsungelbe vezetem nagyságos asszonyomat, amelybe nemcsak én, hanem maga a kultuszminiszter úr sem ismeri ki magát. Ebben a dzsungelben éppúgy, mint az afrikai őserdőben, vannak nagy és kis vadak. A nagy vadak a protekciós szölisták és karmesterek, a kicsinyek a B-listával fenyegetett szorgalmas, tehetséges énekesek és hozzáértő művészemberek. E nagyok bizony sokszor felfalják azokat a kollégákat, akik nem tudnak mást, mint művészi munkát produkálni. Ez a dzsungel az Andrassy-úton terül el, neve: Magyar Királyi Operaház.

Ha csak a legutolsó hetek sorozatos „blamázsait” tekintjük, akkor is önkéntelenül arra kell gondolnunk, hogy ki vagy mi lehet az okozója annak,

hogy az ország első műintézete ilyen felsüléseknek van kitéve. A mult héten vendégszereplő *Titta Ruffo* emlékezetes Hamlet előadásán felhangzó püsszegés eklatáns bizonyítéka annak az elhibázott vezetésnek, amelynek rövidesen meg kell változnia, mert ha nem, úgy jobb, ha rögtön bezárják, vagy bérbe adják az Operaházat. *Titta Ruffo*, aki ma még mindig első énekes a világnak, a Hamlet Bortal és örülsi jeleneténél kifogyott türelméből és ő maga vezényelte a színpadról a zenekart, amelynek karmesteri székében nyugodtan szundikált Mádér Rezső. Mi tiszteljük Mádér Rezső művészi multját, de el kell ismernünk, hogy ez esetben a vendégszereplő énekesnek volt igaza, mert a Hamlet dirigálása sok kívánni valót hagyott hátra. Hibáztatnunk kell az Operaház vezetését, amely a mindig kifogástalanul vezénylő Márkus Dezső helyett Mádert részesítette előnyben.

Németh Mária, akit könnyelmű nemtörődömség-

gel engedett el az Opera, ezen a héten két estén és a jövő héten egy ízben vendégszerepel Pesten. Bármenyire is méltányoljuk Németh Mária kivételes tehetségét, furcsálnunk kell azt, hogy a helyáratkat lényegesen felemelték. Ez igazságtalan eljárás a közönséggel szemben, mert gyengébb énekeseknél nem szállítják le a jegyek árát. Rá kell még mutatnunk arra, hogy miért távozott az Opera kötelékéből Németh Mária. Tavaly egy ízben beszélgettünk vele és akkor mondotta a következő érdekes szavakat:

„Bárhogy is fáj, hogy el kell szakadnom attól az Operától, amelyben első próbálgatásaimat végeztem, mégis el kell mennem, mert nem akarom, hogy mégegyszer előforduljon a ‚méregesésze‘ esete.“

E kis operaházi séta után engedje meg asszonyom, hogy egy szomorú, mindnyájunknak fájó veszteségről írjak néhány sort:

A Vígszínház egyik érdemes tagja: *Tanay Frigyes* mondott búcsút ennek a csirízszagú, festett világnak. Nagyságos asszonyom, ha e sorokat olvassa és ha esetleg kibuggyan egy könnyesepp a szeméből, ne szégyelje a komédiásért ejtett könnyeket, mert *Tanay Frigyes* megérdemli, hogy halálát minden magyar úriasszony őszintén, fájó zokogással sirassa meg. *Tanay Frigyes* azon színészek közé tartozott, akiknek élete ott kezdődik, ahol a színészi pályája és ott végződik, ahol az utolsó szerep befejeződik. *Tanay Frigyes* Debrecenből jött fel Pestre és 1902 óta a Vígszínházban játszott. Sikerekben gazdag pályája alatt a Takarodó és a Diákélet a legfontosabb állomások. Két esztendővel ezelőtt súlyos tüdőbaj támadta meg és azóta egyre jobban haladt a vég felé. Utolsó szereplése a Délibábnban volt, amely után ismét visszasett ágyába. Jó színész volt, aki mint ember, mint családapa is megérdemli, hogy mindenki igaz szívvel meggyászolja.

*Tanay Frigyes* mint dalköltő is a leghivatottabbak közé tartozott. A szebbnél-szebb magyar nóták közül legjobban kedvelte az alábbi szerzeményét:

„Nem is fájt, hogy úgy elmentél, hogy elhagytál rózsám,  
Régen tudtam, hogy majd egyszer hűtlen leszel hozzám.  
Leányhűség nem volt, nem lesz soha e világon,  
De hisz' a vadgalamb se bűg mindig csak egy ágon.  
Nem átkozlak, még csak egy-két könnyem se hull érted,  
Ágyam felől szépen, csöndben leveszem a képed.  
Béborítom gyászfátyollal, megcsókolom százszor,  
Eltemetlek, elfeledlek őszi hervadáskor.“

Szegény *Tanay Frigyes*ről legyen szabad elmondanom egy kedves, megható kis epizódot:

Fiatal színinövendék volt még *Tanay Frici*, amikor egy sikeres vizsgaelőadás után néhány társával együtt elhatározták, hogy bankettet rendeznek. E célból két kollégájával elment a Lipót-körúti Club-kávéházba és a tulajdonost félrehíva, ünne-

pélyesen közölte, hogy este bankettet szeretne rendezni.

Az udvarias tulajdonos melegen biztosította, hogy mindent a legszebben el fog rendezni.

Am Tanay bizalmatlan volt: — Nagyon vigyázson uram, mert hölgyek is jönnek — figyelmeztette a kávést és harminc személyes terítéket rendelt.

Este a frakkos pincérek földig hajolva fogadták a fiatal művész urakat és hölgyeket, akik nagy robajjal foglalták el helyüket az ezüsterítékes, virágos külön teremben.

— Egy kávét, hab nélkül — szólt elegáns pózzal Tanay a rendelésre váró pincérnek.

— Vajat és sőt — rendelkezett egy másik.

— Egy félpár tormásvirslit — parancsolt egy hölgy, akin meglátszott, hogy ő a vagyonosabb osztályhoz tartozik.

— De uraim, hisz önök azt mondták, hogy bankettet rendeznek — csodálkoztak hosszú arccal a pincérek.

— Hát nem azt csináljuk? — méltatlankodott *Tanay Frigyes*.

Kávé, hab nélkül, ez a magyar színész sorsa.

\*

Végül még a Vígszínház új darabjáról szeretnék néhány sorban megemlékezni: *Glasworthy* angol író szellemes vígjátékát, az *Ablakokat*, meleg fogadtatásban részesítette a pesti közönség. Ez a siker nagyrészt a nagyszerű előadásnak érdeme, amely a Vígszínház kitűnő művészgárdájának, élükön *Kürthy Józseffel*, pompás teljesítménye.

És ha elgondoljuk, hogy *Kürthy Józsefet* a Nemzeti Színház elengedte, akkor nem tehetünk mást, mint csodálkozunk...

Az utóbbi időben sokszor és sok mindenben csodálkozhatunk.

Kézcsókkal

Zsadányi.

## HIKKER GYULA

rész, vasbútor, sodronyág-  
betét- és gyermekkocsi-gyára

Mintaraktár: VII, Dohány utca 6.

TELEFON: József 61—97.

Rész- és vasbútorok, valamint gyermekkocsi TELEFON:  
szakszerű javítása, fényezése és csiszolása. József 124—12.

## PURGO BAYER

A LEGMEGBÍZHATÓBB ÉS LEGENYHÉBB HASHAJTÓ

mint

SOVÁNYÍTÓ-SZER

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

## REGÉNY.

## Kanáry Zoltán.

Írta: Ráskai Ferenc.

23. folytatás.

A trónjától megfosztott király: ex-király, a koronátlan császár: ex-császár. A papirbankó mögött sincs már ott a pengve esendülő korona, miért nincs hát valami előtte is? Ilyen ex-féle jelzés? — tűnődött el Zoltán.

— Szédítik, bolondítják és amellet könnyelművé teszik az embert ezek a nagy számok. Sem az, aki adja, sem az, aki kapja, nincs tisztában, hogy mennyit ad és mennyit kap. Főleg és legelsősorban az jár rosszul, aki kap. A kis ember! A munkájából élő. A fixumos. Talán az lett volna helyes, ha nem nyomtatják ki ezt a tengersok új bankót ordító, de semmitmondó nagy számaikkal. Talán az lett volna a legokosabb, ha kezdettől fogva, hogy a pénz értéke csökkenni kezdett, bizonyos időközben — a szükség szerint való rövidebb vagy hosszabb időközben — a régi pénzre rányomták volna, hogy az pillanatnyilag mennyit ér. Talán ennek technikája kissé nehézkes lett volna, de haszna annál több. Az még a legesekélyebb, hogy nem költöttek volna oly sokat új pénzek nyomatására. Ám mindennél üdvösebb eredmény lett volna, hogy munkás és munkaadó nem érezték volna egymást kölcsönösen becsapottnak.

Majd meg egészen más irányt vetek gondolatai:

— Azonban hátha mégis jó valamire ez a sok, legfeljebb fabatkát érő tízezres, százezres meg millió?! Arra, hogy a szegény ember legalább szagolhatja a füstjét a gazdagságnak. Járkálj bármilyen szegénysorsú emberek közt, csak úgy röpök az ajkukról a tízezres, a százezres. Olyasféle ez, mint amikor a szegény kórlista egy bankár, egy báró, egy gróf, vagy éppen egy herceg szerepében statisztálhat. A színpadi ruhát az előadás, sokszor már az első felvonás végén le kell vetni, de legalább kis időre láthatta a szegény kórlista az öltöző tükrében, hogy festene ő, ha valóban lenne valaki. A szegény ember nyelvének is mily jóleshetik kimondani azokat a nagy számokat, amikről azelőtt álmodni se mert. Igaz, csak kimondani szabad, mert kérni is értük valamit, már azt jelenti, hogy a számokról lehull a maszk és hogy kiderül: mögöttük szegénység van. Egy elesonkult ország szegénysége.

De már épp megelégette Zoltán, hogy oly hosszan elmélkedjék a magyar pénz sorsáról. Egyrészt erre ideje sincsen, másrészt meg mit fáj neki most ez a sors, amikor ölébe hullott a valuták özöne.

Hogy fog az erzsébetvárosi özvegy nézni, ha majd barátságos levele kíséretében kézhez kap ötven dollárt. A levélben utóiratként odabiggyeszti: „*máskor is szívesen*“. Sőt küld neki egyet a büvös névjegyekből is. Miért ne öltözködjék ki elegánsan? Azaz hogy talán azt mégse. Sőt legokosabb lesz az utóiratot is elhagyni. Még, isten tudja, mit gondol róla Sári és levél helyett legközelebb személyesen jön és le nem lehet majd rázni. Inkább küld, saját magától havonként egy bizonyos összeget.

Néki most függetlenül kell magát mindentől és mindenkitől, ami és aki a multat jelenti. Hogyan! Hiszen most neki csak a jövőt szabad néznie. A közeljövőt, mely őt mássá varázsolja. Olyanná, amilyen fiatal korában az öreg Kanáry volt. Most már nem az öreg kedvéért, hanem virtusból. Igaz, az írásos utasítások, útbaigazítások hiányzanak, de a pénzhez, a névjegyekhez szerencsésen hozzájutott és ez éppen elég, hogy belekóstolhasson a vívőri életbe. Főleg a névjegyeknek veheti nagy hasznát.

Felvett egyet a névjegyek közül és elnézegette. Az öreg nem írta ki rá a teljes nevét. *Kry Rudolf*, csak ennyit. A keresztnévét csakugyan azzal a jellegzetességgel, ahogy a mayerlingi katasztrófa tragikusan legendás hőse szokta írni.

— Vajjon ha a végzetes szerelem, ami a kis báróleány szívéből a gejzireknek minden forróságával és erejével csapott ki, nem keresztezi a habsburgi ház első, igazán magyar királyfijának útját, megtörtént volna-e, ami történt? A világháború? A forradalom? A bolsevizmus? És utána, most, a magyar lelkeknek zsákutcája? Ó, bizonytal nem! Nem kellene néki, mint annyi sok magyarnak, fejfájással, szívelszorulással gondolni arra a városra, falura, ahol megszületett... mert hogy az már — külföldön van. Külföldön, az ő szülővárosa!

Kopogtattak...

Folyt. köv.

!!! **Najád kölni, Najád puder, Najád szappan, Najád krém** !!!  
**MIND BRÁZAY KÉSZÍTMÉNY!**

Legdivatosabb

**női kalapok** nagy választékban  
olesó árban kaphatók  
**VIRÁNYI I. nőikalapgyárban**  
Budapest IV, Ferenciek tere 3. (Királybazar udv.)  
Mindennemű női-, férfi- és gyermekkalapokat fest,  
formáz, tisztít, javít.

**EBAGA** toilette-crème

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

## PEREG A FILM

**Márkus Emilia mozit kapott.** Igaz örömmel vet-tük a hírt, hogy *Jászai Mari* után — aki 6 holdas telket kapott — *Márkus Emilia* nagy érdemeit is némileg méltányolni akarja a kultuszminisztérium. A régi Nemzeti Színház üres telkén nagy építkezés folyik; készül a „Márkus Emilia park“, a művésznő mozija. Igaz, hogy nemcsak *Márkus Emiliáé* lesz az új nyári mozi tulajdonjoga, hanem egy társ is résztvesz az alapításban. Reméljük azonban, hogy a pesti közönség már azért is pártfogásába veszi az új mozit, mert minden egyes jegy árával hozzájárul ahhoz, hogy *Márkus Emilia* igaz művészetének jutalmául majdani nyugalombavonulása-kor gond nélkül, a megérdemelt jólétben tölthesse napjait.

**Ingyen kották a Capitolban.** Kedves meglepetés érte a *Capitol* filmszínház közönségét, amely az *Izlandi halász* című művészi francia filmet meg-nézte. Az áldozatkész igazgatóság két hangulatos chanson teljes, izléses kiállítású kottáját osztatja szét a publikum között. A két dal bájos szövegét *Lakner Arthur*, az ismert filmíró komoly tehetség gel írta. A gördülékeny versekhez *Grösz Alfréd*, a kitünő zeneszerző értékes muzsikát szerzett. A közönség természetesen nagy örömmel fogadta az ajándékot és sokat tapsolt az *Izlandi halásznak* is. A filmet a hét végéig játssza a *Capitol*.

**Az Ezerarcú asszony premierje a Tivoliban.** *Katherina Macdonald* legújabb és legsikerültebb filmjét, az *Ezerarcú asszonyt* tűzte műsorra a *Tivoli* filmszínház. E kitünő film mellett még az *Észak vampírja* című amerikai darabot is bemutatja. Ennek *Jack Holt* a főszereplője.

**Barbara La Marr új szerepe.** A démoni szépségű amerikai filmszínésznő: *Barbara La Marr* új szerepet vállalt *John Glasworthy* első filmjében, amely *Fehér majom* címmel színpadon is nagy sikert ért el. *John Glasworthynak* *Ablakok* című színdarab-ját egyébként a *Vígyszínház* most mutatta be.

**A legízléstelenebb reklám.** Egy vidéki mozi, a nevét ez egyszer még nem írjuk ki, a *Hollandi szív* című propagandafilmet azzal reklámozta, hogy annak főszerepét *Leirer Amália* játssza. A kétfelvonásos film egyetlen főszerepét pedig *Kürthy Jó-zsef alakítja*. Nem értjük a város rendőrségét, hogy ezt az otromba és hazug reklámot miért nem tiltotta be.

## TANÁCSOT KÉRNEK

82. *Férjet szeretnék fogni.* Ki tudna tanácsot adni, hogy lehet a mai szanált világban férjet fogni és ami ennél is nehezebb, a foglyot megtartani? *Egy menyasz-szony önjelölt, Tass.*

83. *Ki emlékszik arra, kitől ered ez a mondás, amelyet egy ízben olvastam és eredetére nem tudok rájönni: „Az asszony ingatag.“ Egy emlékezőtehetségében valóban ingatag asszony, Makó.*

84. *A faeszközök konzerválására melyik kedves társ-nóm tudna hathatós szert ajánlani. D. Andrásné, Nagy-kálló.*

85. *Milyen szappant használjak, amely a fejről a kép-ződött korpát eltávolítja? Tanácsot hálásan köszöni Barna Lajosné, Gyöng.*

*Ki tudna kedves társnőim közül valakit, igazán meg-bizható uri házaspárt, aki igénybevenné júl. és aug. hónapokra Margit-hídnál levő, nagyon szép két utcai — gyönyörű kilátású nagy balkonnal, uri berendezéssel — lakrészemet. Közel minden fürdőhöz, szigethez (villamos megállónál). Kérem ajánlataikat (Budapest V, Személynök-utca 7. III. em. I.) dr. Sz. Jánosné úrnó címére küldeni.*

## ÜZENETEK

80. *B. Emilia, Visegrád.* Ejnye, ejnye kislány, hát sza-bad ennyire határozatlannak és félneknek lenni? Nézzé én már öregasszony vagyok és mégis azt mondom: a sze-relemben a legjobb és az egyetlen igaz tanácsadó — saját szívünk lehet csak. Ezért azt tanácsolom, hogy in-tézzén szívéhez egy kérdést és ha az azt feleli rá, hogy igen, akkor ne hallgasson senkire és semmire és ma-gácska is azt felelje kérőjének: *igen. H. Jánosné, Zala-egerszeg.*

*Bálint Sándorné, Nyíregyháza.* Kedves levelét sajnos már elkésve kaptuk és így kérésének nem tehetünk ele-get. Kézcsók: Szerk.

81. *Kőváryné, Tarcal.* Használja a Kolozsvári (Hein-rich-féle) Menthol gyógyszerappant reumás bántalmak ellen. *S. Zoltánné, Budapest.*

# „HYGIEA”

haskötők, fűzők, melltartók és gummiharisnyák  
a legtökéletesebbek.

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



Szép fehérenműje  
lesz, ha

## „Királykékítőt”

vesz.

Ügyeljünk a „KIRÁLY” védjegyre!



KIRÁLYI MAGYAR  
EGYETEMI NYOMDA  
BUDAPEST

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

KIAD

bármilyen könyvet  
és folyóiratot.

SZÁLLÍT

mindenféle községi  
és egyéb nyomtat-  
ványt.

BESZEREZ

könyvosztálya út-  
ján bárhol megje-  
lent könyvet.

TELEFON: JÓZSEF 156-84 ÉS 85



**Női kalap:**

**különlegességek**

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



**L U S T I G**

KÉSZ NŐI RUHÁK ÉS FELÖLTÖK, BLOUSOK-PONGYOLÁK  
BUDAPEST VII, KÁROLY-KÖRÚT 3. — Tel.: József 103 36

**HERKULEJ**

MALÁTA-ITA  
PISKÓTA  
MALÁTA-  
KÉTISZERJÜI  
MALÁTA-  
KÁVÉ  
TÁPIÓKA  
TÁPDARA

ERŐT AD! VÉRT KÉPEZ!

**GLASNER-MIKSA.**  
UDV. SZALLITÓ TÁPIZERGYÁRÓI  
VI. KIRÁLYU. 56. V. BALVÁNYU. 45.



**ULLMANN JÓZSEF VI, NAGYMEZŐ-U. 28.**  
TELEFON: 171-33

Legújabb csipő-, haszfűző-, gummi-  
fűző- és melltartó-különlegességek