

# Touris i divo t

9. SZÁM

1933 JÚNIUS 1

60  
FILLÉR



Minden számhoz  
ingyen kézimunkátvet  
mellékelünk.

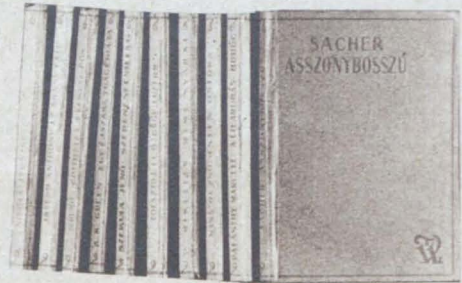
# IGAZI ALKALMI VÉTEL

## Egy pompás Rákóczi-relief,

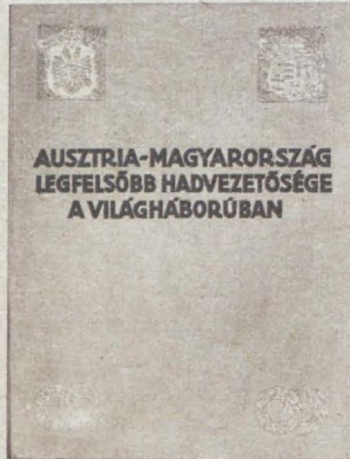


mely Rákóczit ábrázolja, Vak Bottyán, gróf Bercsényi, Andrassy és Bezeredy reliefjeivel. Ez a relief érbe van öntve és szépen galvanizálva. Súlya 2 kiló. Ára 4.— pengő, az összeg előzetes beküldése mellett. Póstadij 70 fillér.

## 10 kötet regény



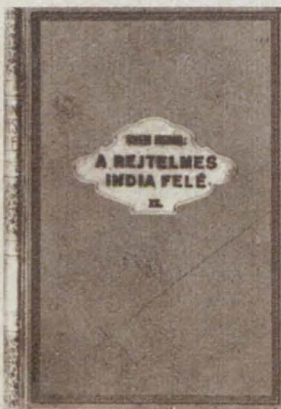
kemény kötésben, 1280 oldal terjedelemben, az összeg előzetes beküldése mellett, bérmentve 2 pengő. Utánvéttel —,75 fillérrel drágább.



## Páratlanul érdekes emlék

21 réznyomat Rejchan Szaniszló tanár eredetije után. Itt felsoroljuk a réznyomatok ábrázolóit: Károly Ferenc József főherceg, Frigyes főherceg tábornagy, báró Hötzendorfi Conrad Ferenc, lovag Krobatin Sándor tábornagy, báró Georgi Frigyes gyalogsági tábornok, báró Hazai Samu gyalogsági tábornok, Metzger József vezérőrnagy, Raips tengerenagy, Feldsturmi lovag Höfer Ferenc tábornok, lovag Hoen Miksa vezérőrnagy, Kaltenborn Adalbert vezérőrnagy, Cramon vezérőrnagy, Hranilovic Czvetassin Oszkár ezredes, báró Mor-Merkl Ferenc ezredes, Christophori Károly alezredes, Jobbaházy Döry László alezredes, Kundmann Rudolf alezredes, Slameczka alezredes, Wahl Rudolf alezredes, herceg Starhemberg Ernő Rüdiger őrnagy, gróf Kageneck, cs. ném. katonai attasé. Izléses kemény vászon mappában, bérmentve 2.— P. az összeg előzetes befizetése mellett. Az ára 12.— pengő volt.

## Egy világhírű mű:



Sven Hedin „A rejtelmes India felé“ két hatalmas kötetben. (Albumalak, 1120 oldal terjedelemben, 658 illusztrációval, díszes vászonkötésben.) A két kötet ára 12.— pengő, az összeg előzetes beküldése mellett, pórtó 70 fillér.

## 35 régebbi zenemű kótái

6.— pengő helyett 2.— pengő, az összeg előzetes beküldése mellett, melyhez 40 fillér póstadij járul. Ezek között van: Nyitány, opera, operett, táncdarabok, kabarédalok, magyar dalok stb. A legnagyobb zeneszerzők nevei találhatók benne: Erkel, Schubert, Strauss, Lehár, stb.



Az itt felsorolt művek megrendelhetők Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII., Dohány uca 12. szám.

Előfizetési ára  
 az ingyen kézimunkamel-  
 léklettel együtt  
 egy évre ..... P 7.—  
 félévre ..... P 3.60  
 negyedévre ..... P 1.80

Egy példány ára 60 fillér,  
 pályaudvarokon is.

# Párisi Divat

## A BAZÁR

Megjelenik minden hó 1-én

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

Telefón: 423-39 és 423-50

Egy példány ára:

Romániában 20 lei, Jugo-  
 szláviában 3 dinár, Cseh-  
 szlovákiában 6 korona.

Kedvezményes árú szabásmintákat és kézimunkarajzokat kaphat a Párisi Divat minden olvasója.  
 Lásd az 5. oldalon lévő közleményt



1. sz. Horgolt nyári kalap. A nagyon csinos, turbánkalaphoz vékony szalmaszalagot vagy sodrott műselymet veszünk. A munkát a fejrész közepén kezdjük el. 4 levegőszemből gyűrűcskét csinálunk, melybe 6-szor felváltva 3 levegőszemet és 1 szoros szemet horgolunk. Az első körület után a többi körületet is ugyanígy csináljuk, a horgolással csigavonalban haladva. Szükség szerint szaporítunk s ha olyan nagy darabot csináltunk, hogy a fejbőséget megkaptuk, akkor szaporítás nélkül horgolunk még 5 cm. széles csíkot. Hogy a fejrésznek megfelelő mérete legyen s jól kifeküdjék, munka közben többször felpróbálhatjuk azt, vagy pedig egy jóméretű kalapra húzzuk. A turbánrészt külön horgoljuk meg. Ehhez egy 8 cm. széles és 75 cm. hosszú csík szükséges, melyet szoros-szemekből keresztben dolgozunk. Ha készen van, a kalapot felvesszük s a csíkot képünk szerint feltűzzük, aztán kézben apró öltéssel odavarrjuk. Eredeti modelünk fehér szalmaszalagból készült, de bármilyen színből elkészíthetjük. A külön dolgozott csíkhöz esetleg elütő fonalat is vehetünk. Szabása nem kapható.

2. sz. Nyári ruha mintás selyemből. A nagyon izléses ruhát megfelelő árnyalatú, sima selyemből szabott plisszéfodrok díszítik. Ha az egész ruhát sima anyagból készítjük, erős hölgyek számára is nagyon előnyös fazon. Szabásm. rendelősz. 31.133, ára bérm. 1 P 20 fill.

3. sz. Délelőtti ruha kockás mosóselyemből. Egész oleó kartonból vagy mosókrepből is nagyon csinos. Fehér pikégallérral, fehér csontgombokkal és ugyanolyan övcattal díszítjük. Az öv számára megfelelő színű szalagot vagy bőrt veszünk. Szabásminta rendelőszáma 31.134, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.



2



3



4

4. sz. Érdekes szabású nyári ruha, rézsutosan csikozott vászónból. Eredeti modellünk anyaga fehér-piros csíkos vászon. Piros gombok, piros bőröv és fehér övesat díszítik. Szabásminta rsz. 31.135, ára bérm. 1 pengő 20 fillér.

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

**Kedvezményes  
árú szabásokat és kézi-  
munkarajzokat**

bocsátunk olvasóink rendelkezésére. A Párisi Divat minden számában három olyan ábrát jelölünk ki, amelyek közül minden olvasónk kiválaszthatja az ízlésének és szükségletének megfelelő modellt. E modellek, illetve kézimunkák szabását v. rajzminiját 30 fillér portó- és kezelési költség beküldése ellenében megkapja mindenki, aki ezt az összeget levélbélyegeken az 57. oldal szélén található szelvényvel együtt kiadói hivatalunknak beküldi. Egy számból minden olvasónak csak egy szabást vagy kézimunkarajzot küldhetünk kedvezményes áron. Ettől a szabálytól semmi körülmények között nem térhetünk el.

Jelen számunkból a 46. sz. pizsama, vagy a 23. sz. vitrage, vagy a VII. és VIII. sz. komplé szabását, illetve rajzminiját adjuk kedvezményes áron.

5. sz. Kétsoros sportkabát kék vagy piros flanelből, nikkellgombokkal. Majdnem minden nyári ruhához nagyon jól illik. Szabásm. rendelősz. 34.042, ára bérmentve 60 fillér.

6. sz. Köpenyruha, homokszínű diagonál-szövetből vagy puha ripszvá-

szonból. A sikkes féloldalas kihajtót s a magas kézelőket fehér pikéből szabjuk. Szabásm. rendelősz. 5644, ára bérmentve 1 pengő 20 fill.

7. sz. Délutáni ruha nagy-pettyes se-lyemkrepből. Az elegáns ruhán semmi idegen dísz nincsen. Szabásminta rendelősz. 5645, ára bérmentve 1 P 20 fillér.



5



6



7



8. sz. Egyszerű csinos nyári ruha. Nagykokás nyerselymet, v. más olcsó anyagot veszünk hozzá. A kerek nyakpánttal lefogott, berakott szabót fehér muszlinból v. mosóselyemből készítjük el. Szabásminta rendelésszáma 31.136, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

9. sz. Különleges nyári ruha. Anyaga fehér-fekete csíkos maroquin. Síma, fehér öv, fekete övesattal. Az elülső nagy masnit a ruha anyagából szabjuk. Csakis Karsú hölgyeknek ajánlható model. Szabásminta rendelésszáma 5515, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

10. sz. Kombinált uccai ruha. Divatos modelünk középkék és halványzürke gyapjúkrebből van összeállítva. A sál-gallér laza csomóra van kötve s kiszélesedő végei hosszúkás fémgombokkal vannak odagombolva. Kék bőröv, fémgombolással. Szabásm. rsz. 31.072, bér. 1 pengő 20 fillér.

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



11

12

13

11. sz. Vállgalléros ruha erősen krepezett sötétkék selyemből. Fehér piké gallér, sötétkék bársonyöv fehér övesattal. Szabásminta rendelőszáma 5603, ára bérmentve 1 pengő 20 fill.

12. sz. Délutáni ruha mintás selyemből. A könyökig érő raglanujjak alul kibővülnek. A nyakkivágásnál baloldalon modern fémcsat. Nagyon sikkas a derék pólyarésze. Szabásminta rendelőszáma 5652, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

13. sz. Fiatalos délutáni ruha aprómintás selyemből. A puffos ujjak felső része többszörösen be van ráncolva. Ráncolás tartja össze a derék bőségét s ráncolás díszíti a betoldott aljrészek felső részét is. Szm. rsz. 5593, ára bérmentve 1 P 20 fill.

**Minden hölgy**  
 aki ruháit védeni akarja,  
**kizárólag csak a**

*Sybill*

**izlapot használja, mert a legjobb és garantáltan mosható.**  
 Ügyeljünk a „**Sybill**” névre, mert utánozzák

14. sz. Uccai ruha síma és csíkos kelméből. Sikkes modelünk anyaga síma, sötétkék és sötétkék-fehér csíkos gyapjúkrep vagy jó tartású selyem. Figyelemreméltó az ujjak rendkívül izléses összeállítása. Szabásminta rendelésszáma 31.068, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

15. sz. Egyszerű nyári ruha. Anyaga korallvörös gyapjúkrep. Díszje fehér kreggallér. Újszerű a sonkauijak bedolgozása. Szabásminta rendelésszáma 31.069, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.



A Párisi Divat a legterjedelmesebb, legértelmesebb és legoliosóbb magyar divatlap

16. sz. Délutáni ruha hűvös nyári napokra. Rozsdabarna gyapjúkrepet veszünk hozzá s világos lakkszalaggal díszítjük. Szabásminta rendelésszáma 31.070, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

17. sz. Köpenyruha erős hölgyek számára. Fekete vagy más színű síma, sötét selymet veszünk hozzá s fehér selyemripsszel díszítjük. Szabásminta rendelésszáma 31.071, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

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



18

19

20

21



18. sz. Nyári ruha élénk alapszínű, virágos selyemből. A mélyen lenyúló fűzőrész kissé molett hölgyek számára is igen előnyös. A ruhán semmi idegen dísz nincs. Szabásminta rendelésszáma 31.129, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

19. sz. Nyári ruha fiatal hölgyek számára. Eredeti modelünk világos alapú, nagyvirágos georgetteből készült, de olcsó anyagból is nagyon csinos. Szabásminta rendelésszáma 31.130, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

20. sz. Elegáns nyári ruha finoman mintázott selymekrebből. A vállrészekbe síma, világos részek vannak betoldva, az övmasnit pedig síma sötét anyaggal béleljük. A nyakkivágásba foglalt motívumot síma világos és sötét anyagból állítjuk össze. Szabásminta rendeléssz. 31.131, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

20a sz. Elegáns esti köpeny a 20. sz. nyári ruhához. Síma sötét selyemből készítjük el. Bármilyen megfelelő árnyalatú nyári ruhához nagyon jól illik. Szabásminta rendelésszáma 34.044, ára bérmentve 80 fillér.

21. sz. Fiatalos nyári ruha mintás mosóselyemből. Egészen új a keskeny tükör-részhez szabott vállrész és a szoknyarésznek odafoglalása. Szabásminta rendelésszáma 31.132, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

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



22. sz. Egyszerű nyári ruha. Mintás mosókrepet vagy mosóselymet veszünk hozzá. Az át-bújtatott övet is az alapanyagból készítjük el. Szabásminta rendelőszáma 31.102, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

23. sz. Angolos nyári ruha középárnyalatú puha vászonzól. Nagyon izléseesen alkalmazott pántokkal és sima sötét bőrvövel díszítjük. Ugyancsak sima vászonzól készíthetünk hozzá öves kabátot is, melynek külön képét a kisebb ábrán mutatjuk be. Szabásminta rendelősz. a ruhához 31.103, a kabáthoz 31.103A, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér, a kabáté 60 fillér.

24. sz. Gallér és kézelő nyári ruhákra. A nagyon szép vonalú garnitúra himzett selyemből és sima georgette-ből van összeállítva. Szabásminta rendelőszáma 37.014, ára bérmentve 30 fillér.

25. sz. Gallér és kézelőgarnitúra fehér pikéből, külön rátűzött pántokkal. Szabásminta rendelőszáma 37.015, ára bérmentve 30 fillér.

26. sz. Nyak- és kézelőpánt fehér pikéből, tarka, fonott gyapjúpánttal. Szabásminta rendelőszáma 37.016, ára bérmentve 30 fillér.



27. sz. A legmodernebb vonalú vállgallér. Fehér pikéből, bolyhos krepből vagy vászonzól készítjük el. Szabásminta rendelésszáma 37.011, ára bérmentve 30 fillér.

28. sz. Sikkes gallér- és kézelőpánt. Pikéből, ripszvaszonzól vagy síma selyemből csináljuk meg. Szabásm. rendeléssz. 37.013, ára bérmentve 30 fillér.

29. sz. Mellényszabású gallér és nagyon szép vonalú kézelők. Bolyhos krepet, pikét vagy ripszvaszont veszünk hozzá. Szabásminta rendeléssz. 37.012, ára bérmentve 30 fillér.

30. sz. Különleges összeállítású nyári ruha halványzöld és fehér nyersselyemből. A betoldott fehér részeket aszurvarrással foglaljuk oda. A ruhához nagyon csinos nyitott kabátka is járul, melynek képét a kisebb ábrán mutatjuk be. Szabásminta rendelésszáma a ruháé 31.104, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér, a kabáté 31.104A, ára bérmentve 60 fill.

31. sz. Nyári ruha fiatal hölgyek számára. Nagyon kedves modelünk természetes színű nyersselyemből készül, piros nyersselyemből szabott pántokkal. Az öv számára piros bőrt veszünk. Ezenkívül képzünk szerint piros géptűzést is alkalmazunk díszül. Szabásminta rendelésszáma 31.105, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.



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

32. sz. Egyszerű, csinos nyári ruha diszkréten mintázott muszlinból vagy georgette-ből. Szabása középkorú hölgyek számára is igen alkalmas. Semmi idegen dísz nincs rajta, de izlés szerint a vállgallért megfelelő árnyalatú sima anyagból is elkészíthetjük. Szabásminta rendelősz. 31.106, ára bérmt. 1 pengő 20 fill.

33. sz. Sikkes nyári ruha mintás kreppből, sima, sötét díszítéssel. Molett hölgyeknek is előnyös fazon. Szabásminta rendelősz. 31.107, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.



32



33



34

34. sz. Elegáns délutáni ruha hűvösebb nyári napokra. Eredeti modelünk fekete-fehér színösszeállításban készült. Ez mindég rendkívül finom és majdnem minden alkalomra megfelel. Szabásminta rendelősz. 22.627, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

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



35. sz. Nagyon csinos délutáni ruha. Sötét alapon apró mintázattal selymet, v. krepet veszünk hozzá. Mint képköpen is látható, az alsó ujjak külön vannak dolgozva s így a ruhát tetszés szerint viselhetjük hosszú, v. kurta ujjakkal. Szabásminta rendelősz. 22.625, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

36. sz. Két ábránkon az idény egyik legsikerültebb modeljét mutatjuk be. A ruha kétféleképpen viselhető. Első képünkön a derék magasan csukódik s a sálgallér csak a felgombolt kihajtó alatt tűnik elő. A ruha ebben a formájában sétára alkalmas. Második képünkön a jobboldali kihajtó nyitva van, miáltal a ruha mély nyakkivágást

nyer s a sálát lazán a nyak köré lehet vetni. Így a ruha délutánra is nagyon megfelelő. Eredeti modelünk ezüstszürke gyapjúkrepből készült, élénk zöld díszítéssel. Természetes, hogy más színösszeállításban is elkészíthető. Nagyon szép volna például szürkéskék anyagból is, sötétebb kék díszszel. Szm. rsz. 22.626, ára bérmentve 1 P 20 fill.

37. sz. Gallérl nélküli nyári köpeny raglanujjakkal. Nagyon sikkes, fiatalos modelünk anyaga középkek gyapjúripsz. Övonalban hosszában haladó finom szegők szűkítik. Szabásminta rendelé száma 70.480, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

38. sz. Angolos átmeneti köpeny újszabású, mély kihajtókkal és különleges ujjakkal. Középbarna diagonál-szövetet veszünk hozzá. Érdekes a zsebek vonala. Szabásminta rendelé száma 70.481, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

39. sz. Különleges nyári kosztüm. A nagyon érdekes kosztümöt gyapjúszövetből, vászonból vagy nyerselyemből egyaránt elkészíthetjük. A kabátot nagyon izlése sen alkalmazott finom szegőkkel díszítjük. Szabásminta rendelé száma 41.620, ára bérmentve 1 pengő 50 fillér.



37



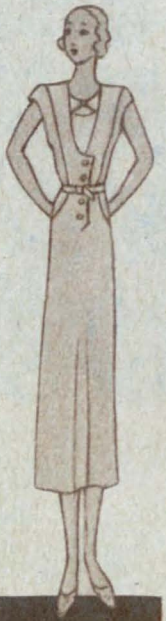
38



39

**Mindent megtalálhat**

a Párisi Divatban, ami elegáns, izlése sen és célszerű



40. sz. Elegáns komplé háromnegyedes kabáttal. A modern komplé háromféle keleméből van összeállítva. A kabát és a szoknya aprómintás, kékesszürke gyapjuszövetből készül, a blúz anyaga fehér vagy csontszínű selymekrep, a lazán megkötött sálgallér számára pedig sötétebb kék selymekrepet veszünk. Szabásminta rendelőszáma 41.623, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér, a kabát rendelősz. 41.623A, ára bérmentve 80 fillér.

**A postai díjszabás**

leemelése folytán az utánvételi díj is megrágult, ami a szabásoknál aránytalanul nagy költséget okoz. **Az utánvét díja 75 fillér.** Ezért sokkal célszerűbb a rendelt szabások, illetve kézimunkarajzok árát előzőleg pénzben, vagy postabélyegekből beküldeni



41



40

41. sz. Nyári komplé tükörreszes kabáttal. A háromnegyedes kabát artisztikus szabása csakis karesú hölgyek számára ajánlatos. A lazán megkötött sálgallért is az alapanyagból készítjük el. Gyapjuszövetet vagy selymet egyaránt vehetünk hozzá. Szabásminta rendelőszáma 41.622, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér, a kabát rendelőszáma 41.622A, ára bérmentve 60 fillér.



42

42. sz. Nagyon csinos átmeneti koszlumi. Finom, könnyű sötétkék szövetet veszünk hozzá. A kabát nagyon alapos kidolgozást igényel. Szabásm. rendelőszáma 41.624, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

Ennek a pizsamának szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 57. oldal szélén levő rendelésvázlatot beküldi.



43. sz. Modern strandpizsama síma és mintás mosóselyemből. A hátul megkötött blúzrész a hátat teljesen szabadon hagyja. Szabásminta rendelésszáma 51.368, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

44. sz. Elegáns háromrészes strand-pizsama. A nadrág esontszínű vászomból, a blúz esontszínű, kék és piros esikozású vászomból, a kis bolero síma kék vagy piros vászomból készül. Szabásm. rendeléssz. 51.369, ára bérmentve 1 P 50 fillér.

45. sz. Nagyon csinos, díszkrét összeállítású pizsama. A nadrág és a kabátka acélkék flanelből készül. A blúz számára fehér flanelt veszünk. Szabásminta rendelésszáma 51.370, ára bérmentve 1 pengő 50 fillér.

46. sz. Pizsama eperszínű vászomból, egy árnyalattal sötétebb géptüzzsel. Ennek a pizsamának szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 57. oldal szélén levő rendelésvázlatot beküldi.

47. sz. Nagyon sikkés pizsama kék-rózsaszínű mintás mosókrepből. Szabásminta rendelésszáma 51.372, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

48. sz. Egyszerű, izléses pizsama kétféle kelméből. A hosszú, bő nadrág síma piros kartonból, a blúz fehér-piros csikú kartonból készül, fehér pántdíszsel. Szabásminta rendelésszáma 51.373, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

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

## Nyaraló- és kirándulóruhák

49. sz. Nagyon kedves kerti ruha mintás kartonból, sima sötét pántdísszel. Szabásminta rendelésszáma 32.405, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

50. sz. „Dirndl“-ruha háromféle kelméből. A szoknya sötétkék vászonból készül, piros vászonpánttal. Ugyancsak ebből készül a mellényke is. A blúz számára fehér batiztot veszünk. Szabásm. rendelész. 32.408, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.



49

50

51

51. sz. Kényelmes, csinos kerti ruha kockás és sima mosókrepből. Szabásminta rendelésszáma 32.409, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

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



53. sz. Csinos, kényelmes pongyola középkék kartonból. A díszül alkalmazott pántok számára tarkán csíkozott kartont veszünk. Szabásminta rendelész. 32.017. ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

54. sz. Nagyon izléses háziruha. Eredeti modelünk sötét-kék-fehér csíkozású könnyű gyapjúkrepből készült. A felgombolt kihajlító és kézelők fehér pikéből vagy vászomból készülnek. Szabásm. rsz. 31.086. ára bérmentve 1 P 20 fillér.

52

53

54

52. sz. Ujjatlan háziruha. A nagyon csinos, könnyen elkészíthető ruha számára középpárnyalatú, sima kartont vagy mosókrepet veszünk. A gallért elütő anyagból készítjük el. Szm. rsz. 31.085. ára bérmentve 1 P 20 fillér.

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

# Gyermek divait



55. sz. Nyári köpeny kisleányoknak. Az egyenes szabású köpeny fehér bolyhos flanellből készül, de szabásmintánk után megköthetjük vagy meghorgolhatjuk a célszerű, csinos felöltőt. Díszét piros pántok képezik. Szabásminta rendelésszáma 36.679, ára bérmentve 60 fillér.

56. sz. Nagyon csinos bakfisruha kézihímzéssel. A vállgalléros ruhát fehér mosókrepből készítjük el s egyszínű vagy tarka lapos hímzéssel díszítjük. Szabásminta rendelésszáma 36.680, ára bérmentve 60 fillér.

57. sz. Leánykaruha síma, világos gyapjúkrepből, szegődísszel. Meg is köthetjük, olyanformán, hogy a szoknya- és blúzrészt ritka kötésű, síma szemekkel dolgozzuk, a fűzőrészt és a vállrészt az általánosan ismert 2 szem síma, 2 szem fordított öltéssel kötjük. A külön kötött

részeket a szabásminta formájára dolgozzuk és állítjuk össze. Szabásm. rendeléssz. 36.681, ára bérmentve 60 fillér.

58. sz. Bakfisruha világoszöld vászonból, könnyű tarka hímzéssel. Szabásminta rendelésszáma 36.682, ára bérmentve 60 fillér.

59. sz. Leánykaruha halványrózsaszín könnyű flanellből. Az ujjakat és a blúzrészt képünk szerint keresztben beszegőzzük. Finom gyapjúfonálból is megköthetjük a ruhácskát. Szabásminta rendelésszáma 36.684, ára bérmentve 60 fillér.

60. sz. Elegáns bakfisruha laza boleróval. Nagyon csinos modelünk eredeti színű nyerselyemből készült, igen izléses tarka lapos hímzéssel. Szabásminta rendelésszáma 36.683, ára bérmentve 60 fillér.

61. sz. Zubonyos öltöny kislányoknak. A nadrág piros vagy kék vászomból, a zubony fehér vászomból készül. Piros, illetve kék nyakkendő. Szabásminta rendelősz. 48.106, ára bérmentve 50 fillér.

62. sz. Leánykaruha középkék mosókrepből, sötétebb kék, vagy fehér, kézzel himzett pettyekkel. Szabásminta rendelősz. 48.176, ára bérmentve 50 fillér.

63. sz. Leánykaruha mintás mosóselyemből, sötét selyemdíszszel. Szabásminta rendelőszáma 48.111, ára bérmentve 50 fillér.

64. sz. Tükrörészes leánykaruha. A nagyon kedves ruhácska fehér alapon kék mintás mosókrepből készül, fehér tükrörésszel. A karöltökbé foglalt keskeny húzott fodrot is fehér krepből készítettük el. Szabásminta rendelősz. 48.174, ára bérmentve 50 fillér.



61

62

63

64

65

65. sz. Gyermekruhácska finom, vékony fehér flanelből. A berakást összetartó díszrácokat és a gallér szélét színes pamutal varrjuk ki. Szabásm. rendelősz. 48.187, ára bérmentve 50 fillér.

66. sz. Kétsoros fiúköpeny tengerészkek seviotból. A balkaron arannyal himzett jelvény. Aranygombok. A külön dolgozott fehér gallér számára ripszvasznat veszünk s sötétkék mosószalaggal díszítjük. Szabásm. rsz. 45.316, ára bérmentve 50 fillér.

67. és 68. sz. Két egyforma szabás után készült gyermekpizsama. Az egyik kabátka ujjatlan, a másik ujjas. A nadrág kis mellénykéhez van erősítve. Mint ábráink mutatják, tetszés szerint vehetünk hozzá mintás, vagy csíkos mosóanyagot. Szabásm. rsz. 13.232, ára bérmentve 60 fillér.

66

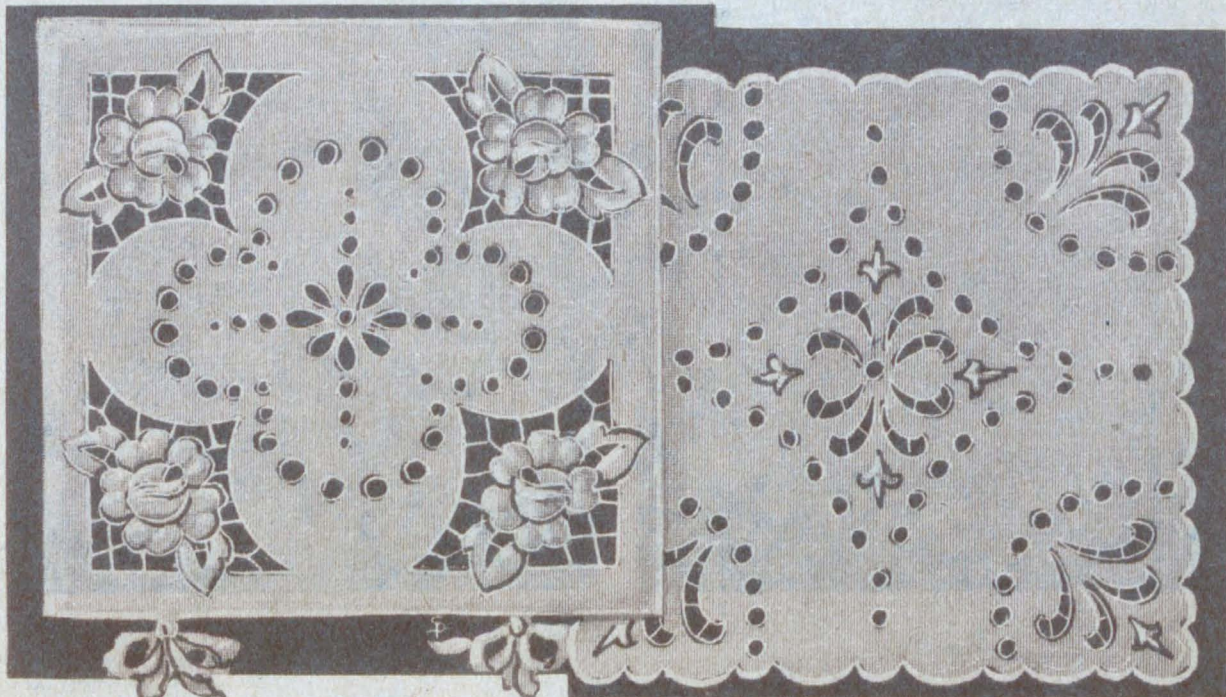


67

68

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

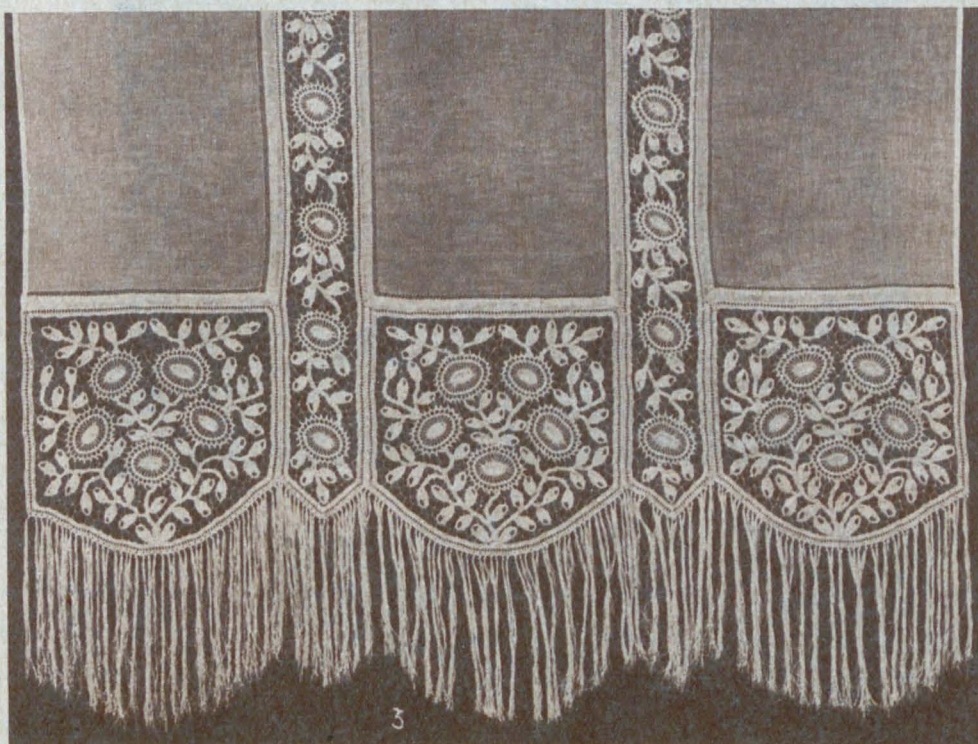
## = KÉZI MUNKA =



1. sz. Zsebkendőtartó rózsamintás áttörött hímzéssel. Nagysága minden oldalon 19 cm. Egész finom batisztot veszünk hozzá s színes selyempárnácska fölé borítjuk. Eredeti nagyságú, lemásolható rajzát a lapunkhoz mellékelt kézimunkaíven adjuk. Szúrt sablonjának rendelőszáma 490, ára bérmentve 50 fillér.

2. sz. Zsebkendőtartó könnyű lyukas és áttörött hímzéssel. Nagysága minden oldalon 19 cm. Finom fehér batisztot veszünk hozzá s a hímzett részt színes selyemmel bevont párna fölé borítjuk. Rajzminta rendelőszáma 491, szúrt sablon ára bérmentve 50 fillér.

3. sz. Elegáns középfüggöny horgolt bordűrrel. A gyönyörű függöny gazdag bordűrje aránylag könnyű és gyors munka. Az egyes motívumok egész egyszerű horgolással vannak dolgozva, melyeknek eredeti nagyságú, könnyen ledolgozható öltésmin-táját a lapunkhoz mellékelt ingyen kézimunkaíven adjuk. A leveleket és a virágokat a kiadóhivatalunkban megrendelhető rajzminta szerint a megfelelő helyre férceljük s levegőszemekkel dolgozzuk össze. A munka emlékeztet a nagyon értékes ír csipkére. A függöny anyaga finom etamin, vagy marquizett. A horgolt részket azszurozással dolgozzuk oda. A függöny bármilyen méretű ablakhoz alkalmazható, mert aszerint, hogy a horgoláshoz vékonyabb, vagy vastagabb cérnát veszünk, a bordűr szélesebb, vagy keskenyebb lesz. Ha vékony fonallal dolgozunk, akkor az összekötő levegőszemeket szorosszemekkel dolgozzuk be, mert különben könnyen nyúlnak és szakadnak. Ha a minden kézimunkaüzletben és papírkereskedésben kapható vászon-

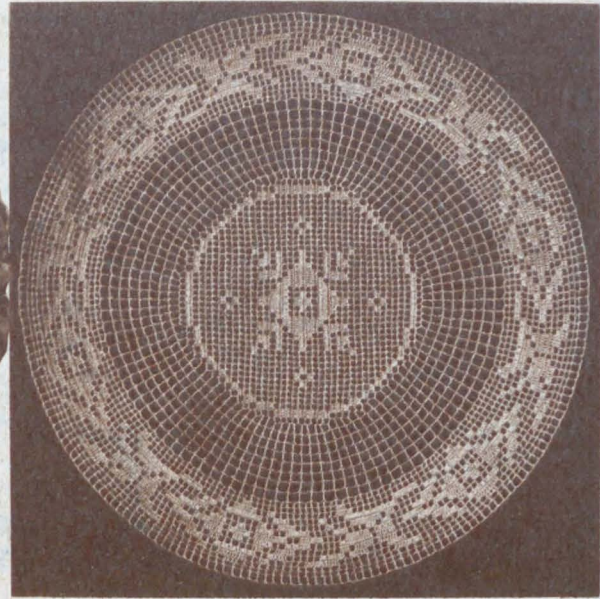


papírra dolgozott munkával teljesen elkészültünk, a fércöltésekkel odavarrt motívumokat lebontjuk s így leválk az egész bordűr, melyet aztán a vizsáján óvatosan kivasalunk s csak azután szabjuk ki a függöny részeit, elegendő anyagot hagyva a körülbelül 2 és 1/2 cm. széles azszurozegély számára. A függöny szélére 20 cm. széles rojtot kötünk, melyhez szintén horgolt fonalat veszünk. Rajzminta rendelőszáma 492, ára bérmentve 80 fillér.

Az itt felsorolt szabás- és rajzminták kizárólag kiadóhivatalunkban rendelhetők meg: Budapest, VII, Dohány uca 12 sz. A megrendeléseket nyolc napon belül elintézzük. Utánvétellel is szállítunk



4



5



6



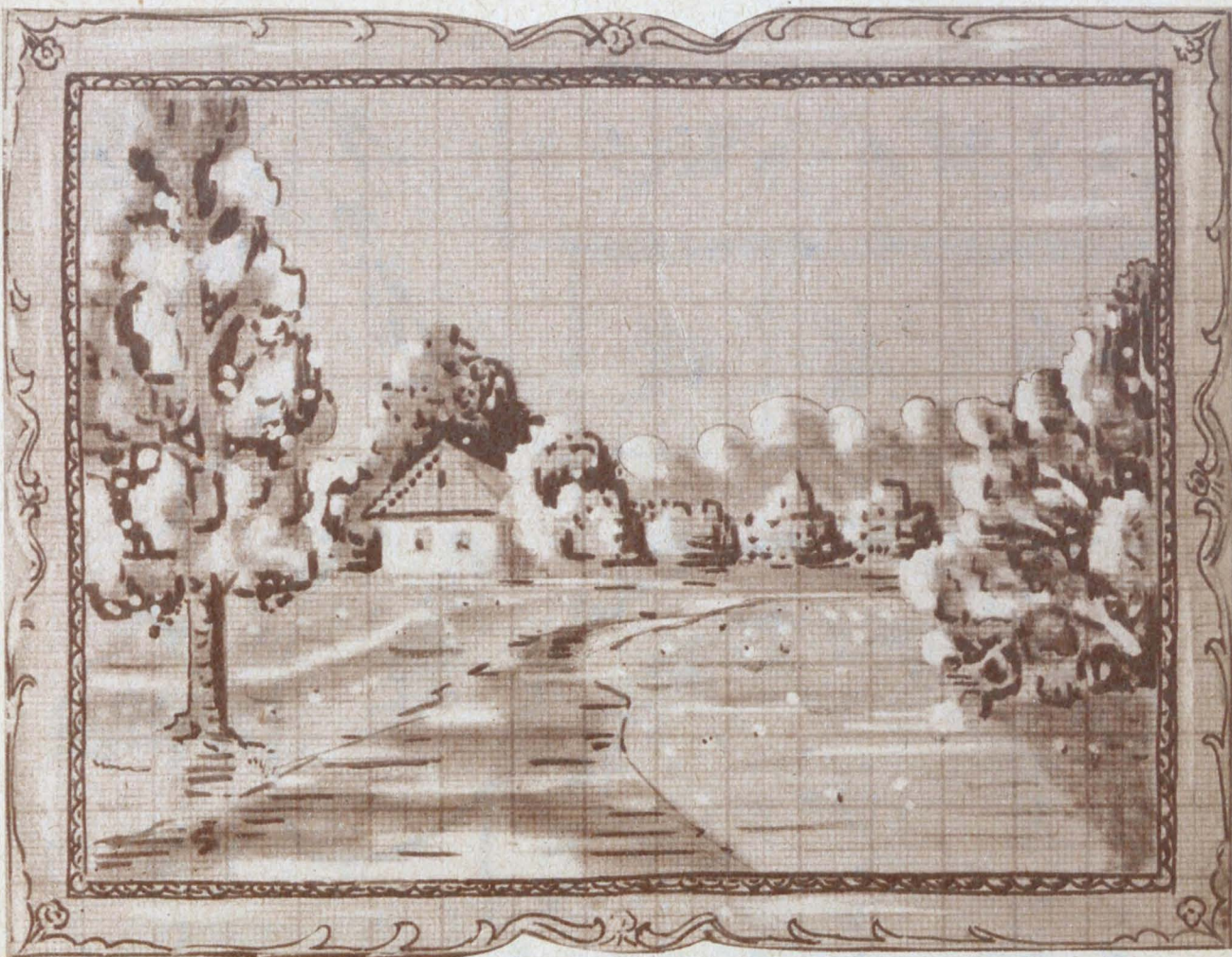
7

4. sz. Kerek divánpárna könnyű horgolással. Az egyszerű mintát lyukakból és pálcikákból dolgozzuk. Ha nagyobb párnát akarunk csinálni, vastagabb fonalat veszünk, kisebb párnát vékonyabb fonallal dolgozzuk. Ha a horgolt rész készen van, megfelelő méretű, tollal töltött párnát készítünk, azt színes selyemhuzattal látjuk el, a szélére két oldalon húzott selyempántot varrunk s végül rávarrjuk a kivastalt horgolt lapot. Öltésminta rendelésszáma 493, ára bérmentve 60 fillér.

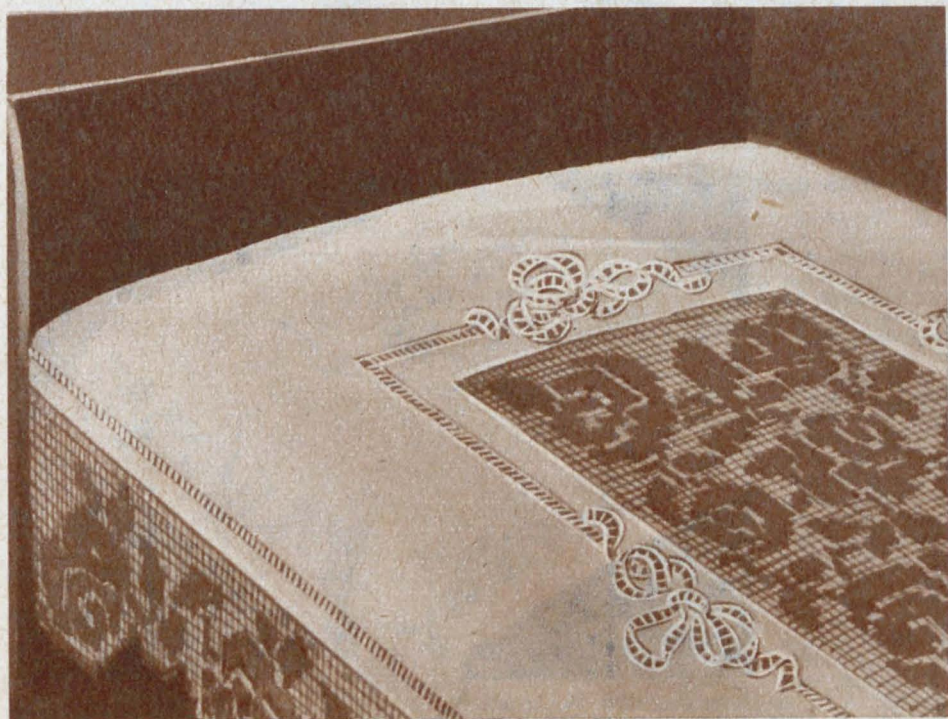
5. sz. Kerek terítő finom mintájú horgolással. Párnalapnak is felhasználhatjuk, ebben az esetben úgy készítjük be, ahogy a 4. sz. párnát. Öltésminta rendelésszáma 494, ára 60 fillér.

6. sz. Szögletes divánpárna művészi mintájú horgolással. Fehér, vagy színes horgoláshoz, esetleg recézéshez egyaránt alkalmas. Öltésminta rendelésszáma 495, ára bérmentve 60 fillér.

7. sz. Különleges mintájú recéscipke. Ha vastag gyöngyfonalból horgoljuk, függönybordúrnak alkalmas. Egész vékony, finom cérnából dolgozva vitrinbe, ebédlőszekrénybe, pohárszékre alkalmazhatjuk. Leszámolható öltésmintáját a lapunkhoz mellélt kézimunkaíven adjuk. Külön rajzmintája nem kapható.



8



9

8. sz. Hímzett kép. Az értékes kép nagyon szép tájrészletet ábrázol. Aszerint, hogy apróbb, vagy nagyobb szemű kanavát veszünk hozzá, a kép kisebb vagy nagyobb lesz. Gobelin-öltéssel dolgozunk. A kész képet aranykeretbe foglaljuk. Színmagyarázattal ellátott öltésmintáját a lapunkhoz mellékelt kézimunkaíven adjuk. Külön rajzmintája nem kapható.

9. sz. Egyes ágyra való terítő. Az elegáns ágyterítő közepére nagy recemotívumot foglalnunk, melyet áttörött hímzésű keretbe foglalnunk. A terítő szélére a közép-motívum mintájával megegyező csipkét varrunk. A motívum és a csipke leszámolható öltésmintáját, valamint a hímzett rész eredeti nagyságú, lemásolható rajzát a lapunkhoz mellékelt kézimunkaíven adjuk. A hímzett rész szűrt sablonjának rendelőszáma 496, ára bérmentve 60 fillér.

Kevés pénzért gyönyörűen díszítheti lakását, ha a Párisi Divatban közölt kézimunkák rajzait a lapkiadóhivatalában (Budapest, VII, Dohány uca 12) megrendeli

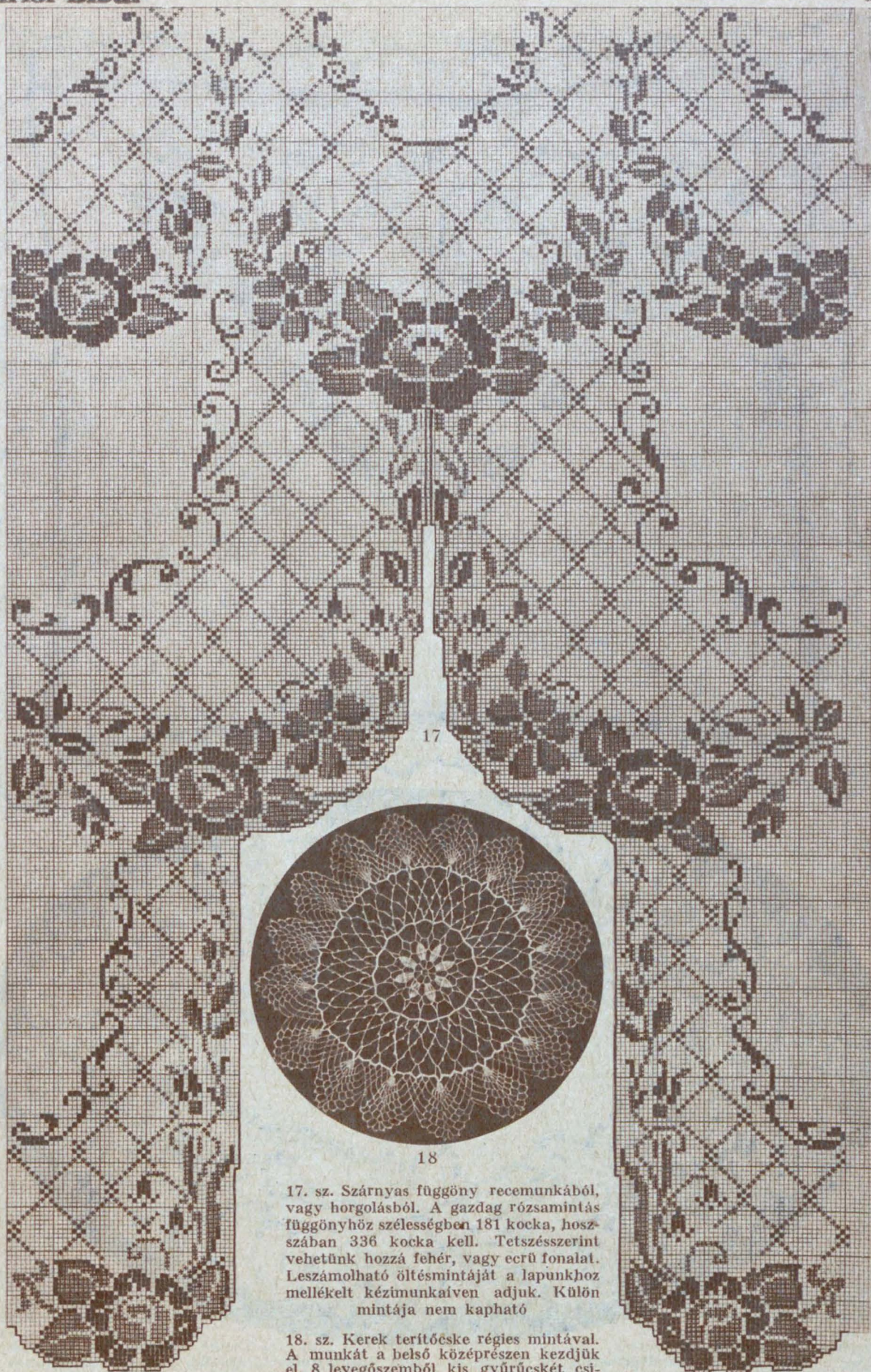


10—16. sz. Hét darabból álló készlet nappali szobába. A kedves mintájú készlet alapanyaga fehéritetlen, középvastag vászon. A mezei virágokat s kalászsokat természetes színű pamutttal hímezzük ki. A 10. sz. futó mérete  $130 \times 38$  cm. Szélét színes vászonpántba foglaljuk. Rajzminta rendelésszáma 497, szúrt sablón ára bérmentve 80 fillér. A 11. sz. szögletes terítő 40 cm. nagyságú hímzett négyzetekből van összeállítva. Annyi négyzetet dolgozunk, hogy a szükséges méretű terítőt megkapjuk. Az egyes négyzeteket aszurvarrással dolgozzuk össze. Egy négyzet rendelésszáma 498, ára bérmentve 40 fillér. A 12. sz. kerek asztalterítő átmérője 130 cm., egy-egy hozzáálló asztalkendő nagysága minden oldalon 32 cm. Rajzminta rendelésszáma 499, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér. A 13. sz. ovális terítő nagysága  $85 \times 40$  cm. Rajzminta rendelésszáma 500, ára bérmentve 50 fillér. A 14. sz. kannamelegítő magassága 37 cm. Rajzminta rendeléssz. 501, ára bérmentve 40 fillér. A 15. sz. párna nagysága  $60 \times 45$  cm. Rajzm. rendeléssz. 502, ára bérmentve 60 fillér. A 16. sz. asztalterítő nagysága  $160 \times 130$  cm. Rajzm. rendeléssz. 503, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.



16

Az itt felsorolt szabás- és rajzminták kizárólag kiadóhivatalunkban rendelhetők meg: Budapest, VII, Dohány uca 12 sz. A megrendeléseket nyolc napon belül elintézzük. Utánvétellel is szállítunk



17

18

17. sz. Szárnyas függöny recemunkából, vagy horgolásból. A gazdag rózsamintás függönyhöz szélességben 181 kocka, hosszában 336 kocka kell. Tetszészerint vehetünk hozzá fehér, vagy ecrű fonalat. Leszámolható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte kézimunkaíven adjuk. Külön mintája nem kapható

18. sz. Kerek terítőcske régies mintával. A munkát a belső középrészen kezdjük el. 8 levegőszemből kis gyűrűcskét csinálunk, melybe 8 lyukat horgolunk. Egy-egy lyuk 3 levegőszemből és egy kettőspálcikából áll. Ezután megkezdjük a csillagmintát. Ledoigozható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte kézimunkaíven adjuk. Külön mintája nem kapható.



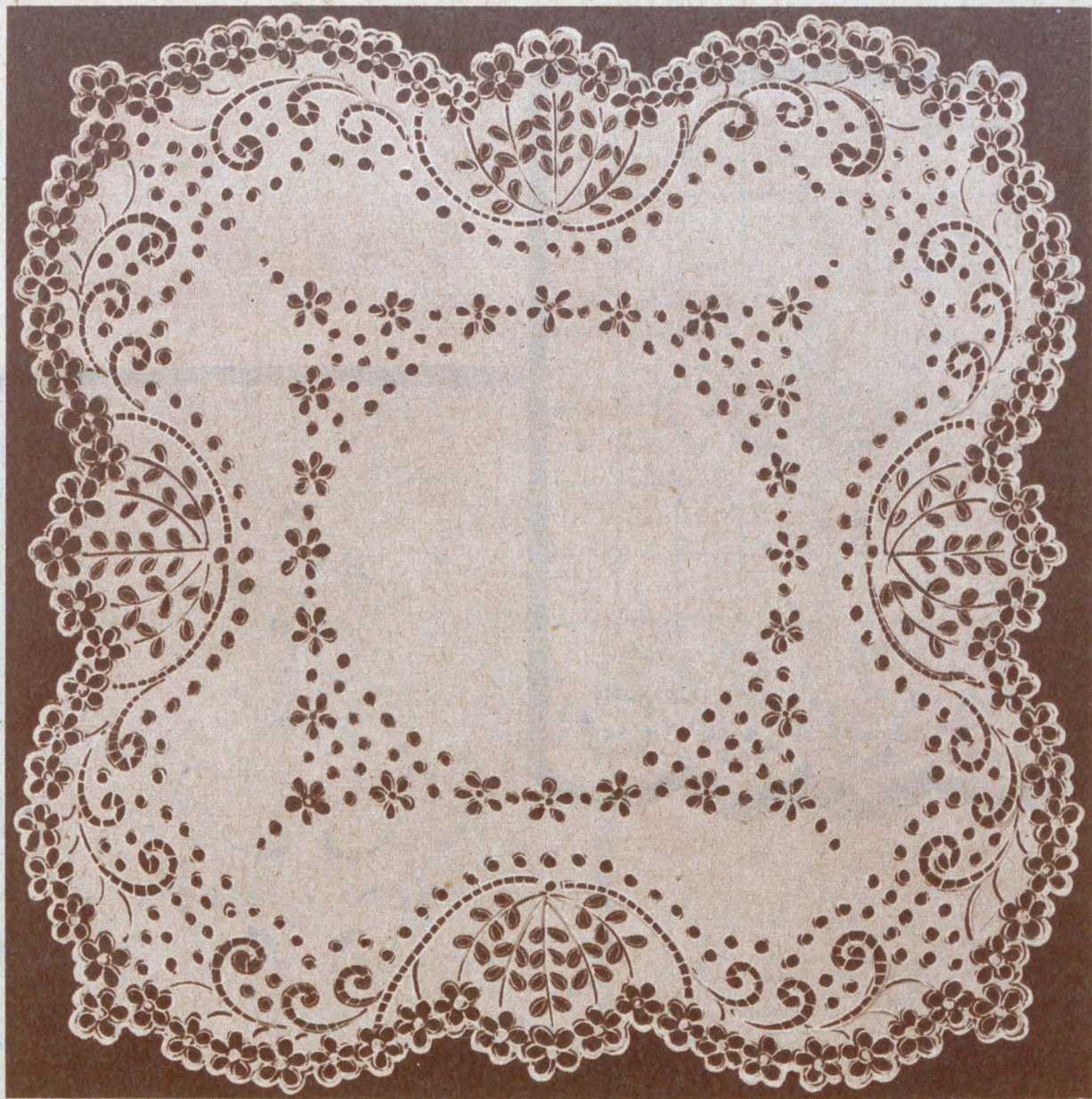
19



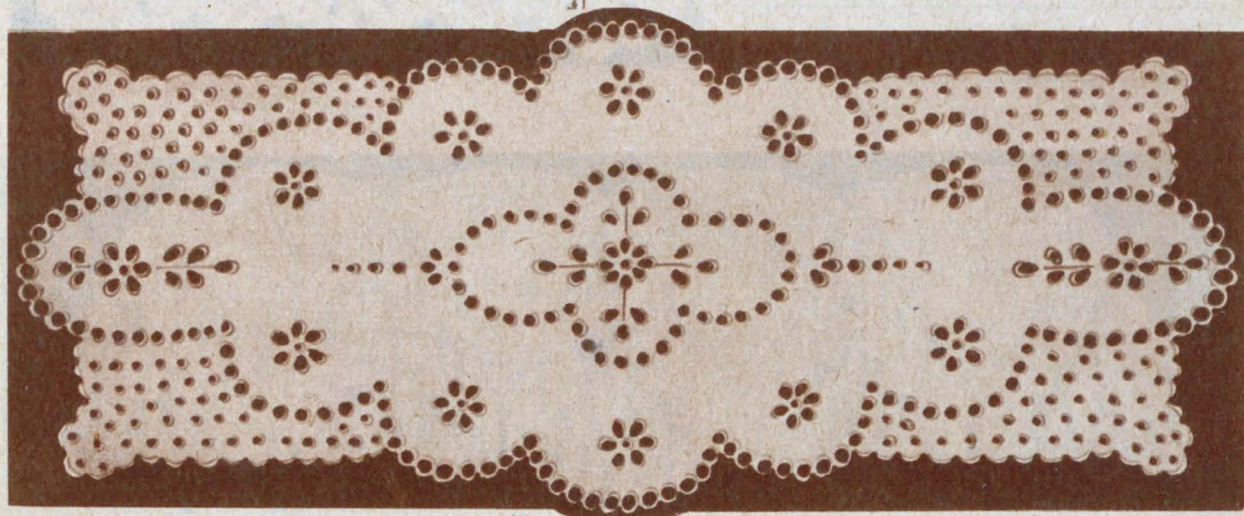
20

19. sz.  
Nagypárna-  
huzat nagyon  
szép áttörött hím-  
zéssel és hímzett fodor-  
ral. Miután a minta a párna  
közepén van elhelyezve, bár-  
milyen méretű párnába alkalmazhatjuk. A fodrot el-  
is hagyhatjuk. Rajzminta rendelőszáma 504, szúrt sab-  
lón ára bérmentve 50 fillér.

20. sz.  
Ovális terítő  
gazdag áttö-  
rött hímzéssel. A  
nagyon szép csipkeszerű  
bordűrrel díszített terítő szá-  
mára egész finom lenbatsiztot,  
vagy tussort veszünk. Olcsóbb anyagra nem érdemes rá-  
dolgozni a nagyon munkás mintát. A terítő nagysága  
80 x 60 cm. Rm. rsz. 505, szúrt sablón ára bérmentve 80 fillér.



21

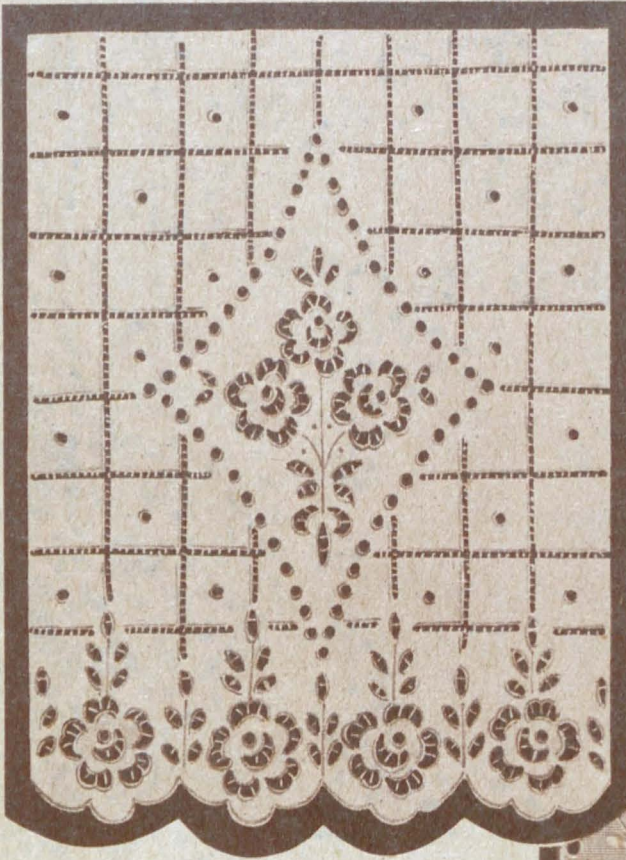


22

21. sz. Szögletes milió áttörött és lyukas hímzéssel. Alapanyaga finom, vékony hímzővászson. Nagysága minden oldalon 80 cm. Rajzminta rendelőszáma 506, szúrt sablón ára bérmentve 80 fillér.

22. sz. Asztalfutó nagyon szép lyukas mintával. Vékony hímzővászsonra, vagy egész finom batisztsifónra dolgozzuk. Nagysága 116 x 44 cm. Rajzminta rendelőszáma 507, szúrt sablón ára bérmentve 80 fillér.

Ennek a vitrage-nak rajzmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 57. oldal szélén levő rendeléselvényt beküldi



23

23. sz. Nagyon szép vitrage aszurozással és áttörött hímzéssel. Alapul finom batisztot, vagy egész vékony etamint veszünk. Nagysága 59 x 44 cm. Ha a felső részét nagyobb darabon aszurozzuk, táblafüggönyt is csinálhatunk belőle. Ennek a vitrage-nak rajzmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 57. oldal szélén levő rendeléselvényt beküldi.

Lapunk „Szerkesztői Üzenetek” rovatában készséggel állunk olvasóink rendelkezésére

24. sz. Vitrage, nagyon szép kézhímzéssel. A mutató mintát lapos, lyukas és áttörött hímzéssel dolgozzuk ki. Alapul egész finom batisztot veszünk. Szabásminta rendelészáma 508, szűrt sablón ára bérmentve 80 fillér.

25. sz. Ágyközpre való modern párna, könnyű túllhímzéssel. Az egész párnát finom, aprózemű mosótüllből készítjük el. Egy-egy hímzett motívum nagysága 24 cm. Az összefoglaláshoz vékony, vert csipkebetétet veszünk. Miután annyi motívumot dolgoztunk egymás mellé, ahányat akarunk, a párnát bármilyen méretben elkészíthetjük. A szép mintát drapéria szélére is alkalmazhatjuk. Rajz-minta rendelész. 509, szűrt sablón ára bérmentve 30 fillér.



24

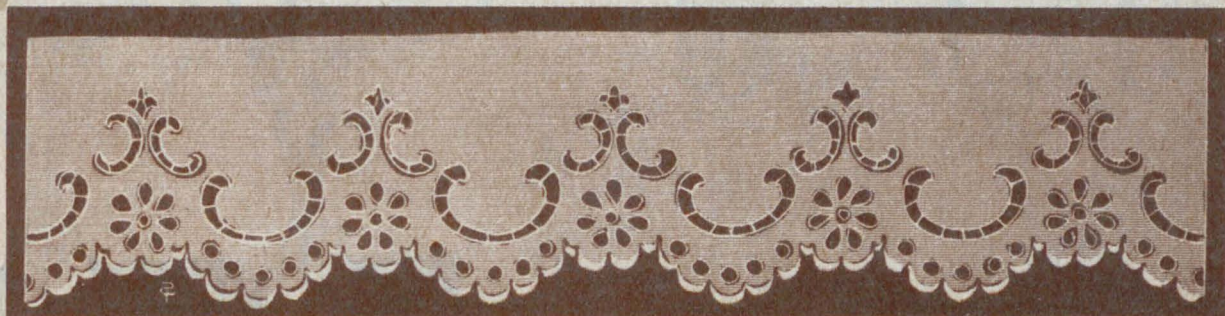


25

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



26. sz. Modern zsúrasztalterítő. Színes vásznat veszünk hozzá s lapos öltéssel, valamint rátétmunkával dolgozunk. A rátétet elütő vászonnól szabjuk, de lapos hímzéssel, vagy láncöltéssel is kidolgozhatjuk. A terítő nagysága minden oldalon 90 cm. Rajzminta rendelőszáma 510, szúrt sablón ára bérmentve 80 fillér.



27. sz. Szekrénycsik, lyukas és áttörött hímzéssel. Finom batisztot, vagy batisztsiffont veszünk hozzá. A hímzett rész szélessége 12 cm. Rajzminta rendelőszáma 511, szúrt sablón ára bérmentve 50 fillér.

**Kevés pénzért gyönyörűen díszítheti lakását, ha a Párisi Divatban közölt kézmunkák rajzait a lap kiadóhivatalában (Budapest, VII, Dohány uca 12) megrendeli**

I. és II. sz. Nyári komplé, testhezálló, kurta kabáttal. Csinos modelünket tetszés szerint készíthetjük vászonból, nyersselyemből, vagy vékony, könnyű gyapjúkrepből. Ugy a ruhán, mint a kabáton géptűzést látunk, melynek színe megegyezik a kelme színével. A ruhán és a kabáton egyforma övcsat. Szabásminta rendelőszáma a kabáthoz 51.341, ára bérmentve 60 fillér, a ruhához 51.342, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

III. sz. Egyszerű, csinos nyári ruha. Kedves, fiatalos modeltünk anyaga síma, eperszínű nyersselyem. A néhány finom, fehér csontgombon kívül semmi idegen dísz nincs rajta. Szabásminta rendelőszáma 51.347, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

IV. sz. Délelőtti ruha, nagykockás mosólyemből. Az egyszerű szabású ruhát nagyon szép vonalú fehér piké-gallérral díszítjük, melyre a ruha mintájával megegyező árnyalatú finom csontgombokat varrunk. Szabásminta rendelősz. 51.348, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

V. sz. Sportruha, nagyon érdekesen összeállított tükörrezzel. Anyaga fehér vászon. Díszes színes szalagsokor. Szabásm. rendelősz. 51.349, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

VI. sz. Sportruha, halványrózsaszín nyersselyemből. A hegyesen szabott tükörrezt tűzdelt varrással dolgozzuk oda. Piros, vagy fekete bőrv. Szabásminta rendelőszáma 51.350, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

VII. és VIII. sz. Délelőtti komplé, síma és csíkos kelméből. Nagyon izléses modeltünk síma halványkék és kék tónusú, tarkán csikozott vászonból, vagy nyersselyemből készül. A kis bolero teljesen külön van dolgozva s a ruha anélkül is viselhető. Ennek a komplének szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 57. oldalán levő rendelőszelvényt beküldi.

Ennek a komplének szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 57. oldalán levő rendelőszelvényt beküldi



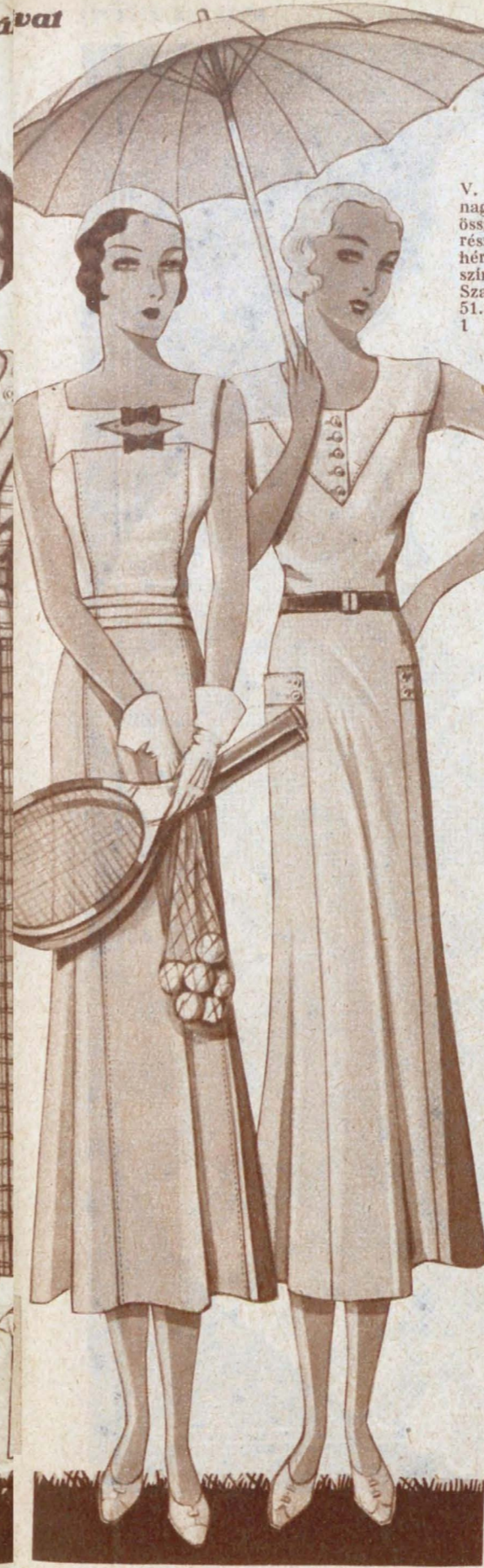
I

II



III

IV



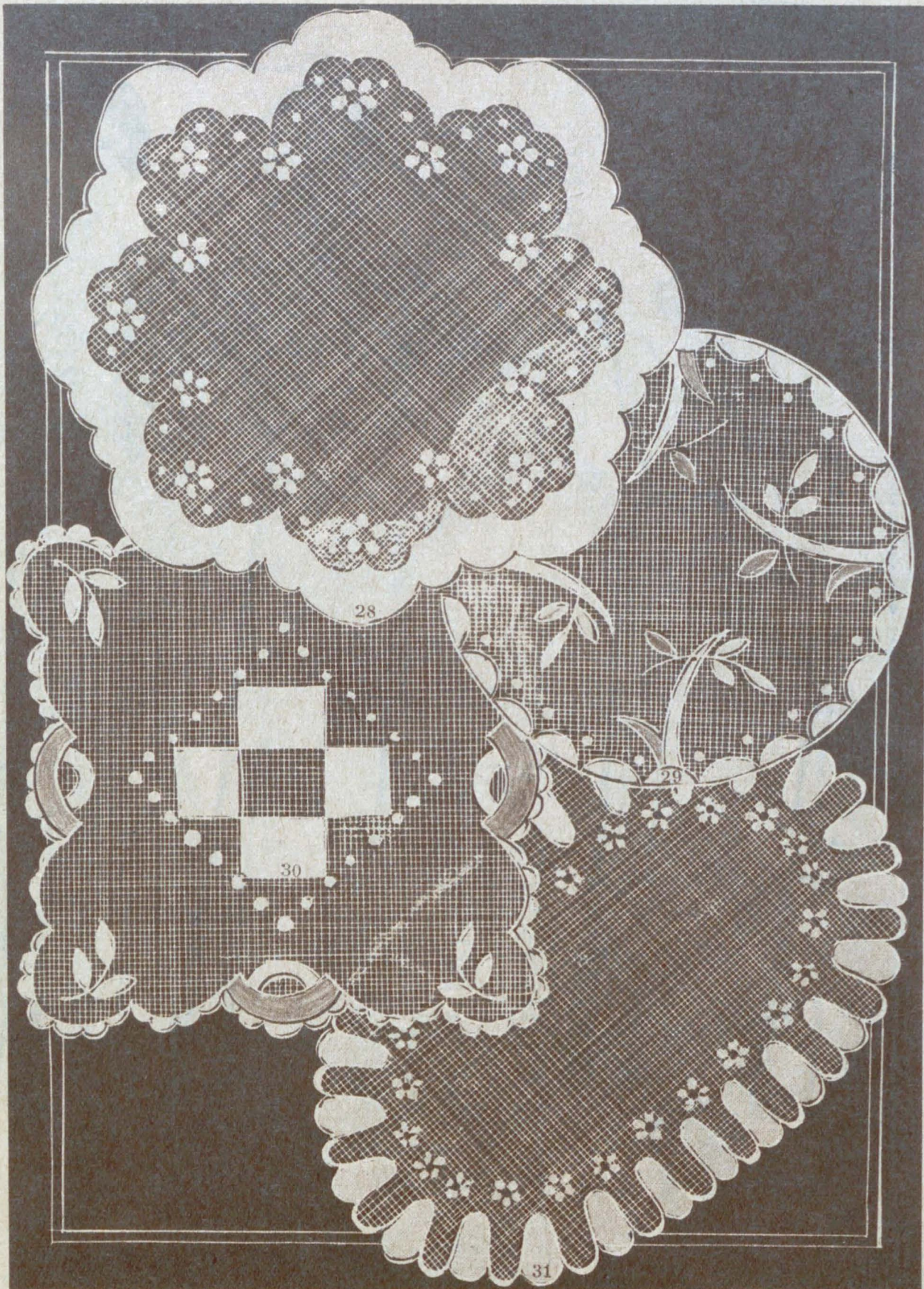
V

VI



VII

VIII



28—31. sz. Négy nagyon divatos tülletterítő, batisztapplikációval. A batisztrészeket a rajzminta szerint a tülallapra férceljük, pontosan kivágjuk, aztán szélét finom huroköltéssel, vagy endlizéssel a tülallapra dolgozzuk. Az apróbb virágokat nem applikáljuk, hanem a tülre hímezzük. A kerek terítők átmérője egyenként 40 cm., az ovális terítő nagysága 47×30 cm. Rajzminta rendelésszáma 512, 513, 514, 515, szúrt sablón ára bérmentve darabja 60 fillér.

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



## Hajdan

Nem mintha ez fontosabb volna a nyári toiletté-eknél, de az utóbbi években minden szezon olyan meglepő újításokat hozott a fürdőruhák divatjában, hogy a hölgyek indokolt érdeklődéssel várják az újabbnál

újabb ötleteket. Várakozásukban nem is csalódnak. Az idén például megjelentek az olyan strandkosztümök, melyekben a hölgyek alaposabban fel vannak öltözve, mint bármilyen városi ruhában.

A nadrág és a szoknya ezideig eldöntetlen harcában a strandon határozottan a nadrág győzedelmeskedett, mert minden strandkosztüm nadrágos. Csakhogy ez a nadrág alul olyan bő, hogy bátran szoknyának nézheti bárki. És miután a nadrág egészen hosszú, vagy legalább is bokáig ér, sokkal inkább „felöltöztet“, mint a félhosszú, mérsékelt bőségű angol szoknya. A derékrész is inkább emlékeztet ruhára, mint strandöltözetre, különösen azért, mert majdnem mindegyikhez kis kabátka is járul. A kötelező karcsú csipővonal itt is érvényesül s a nem kifogástalan alakú hölgy bizony a strandon is kénytelen fűzöt, vagy legalább is csipőszoritót viselni.

Miután minden strandkosztüm két, sőt leginkább három darabból áll, a kombinált kosztümök itt is igen gyakoriak, éppen úgy, mint a városi ruháknál. Anyagul leginkább a nem drága, tetszetős és tartós műselyem szolgál, de sok strandkosztüm készül egész olcsó kartonból, vagy vászonból is. Igen elegánsak a nyersselyem anyagok, valamint a finom, vékony flanellek is. Lapunk e számának 16. oldalán néhány igen sikkes modellt mutatunk be.

A fürdőtrikóknál mindössze azt az újítást látjuk az idén, hogy a csikozott gyapjútrikónak majdnem minden darabon szerep jut. Vannak trikók, melyeknek felsőrésze egészen csikos anyagból készül, de vannak olyanok is, melyek sima

# Divat Levél



## Most

trikóból készülnek s csikos pánttal vannak díszítve. A hátkivágás továbbra is a lehető legmerészebb.

A nyári ruhák nagy általánosságban mintás anyagból készülnek. Amíg kora tavasszal a csik és a kocka szinte verhetetlennek látszott, addig a nyár elején már megjelennek a kedves virágminták, sőt az idén annyira mostohán kezelt pettyek is ismét feltűnnek. Az elegáns dáma szívesebben fog az idén pettyes ruhát viselni, mint tavaly viselt, amikor ez a minta túlságosan általános volt. Az idej pettyes ruhákat csak egy veszedelem fenyegeti, hogy „tavalyi“-nak lehet minősíteni. De a szabásban és a díszítésben ki lehet fejezni az 1933-ik esztendő minden jellegzetességét. Azonkívül pedig az sem olyan nagy baj, ha az egyebként csinos, izléses ruha nem vadonat új.

A sálak és gallérok ötletes elrendezése az idén is nagyon fontos. Minden fajta nyakkivágás divatos s ezért mindenki olyat választhat, ami alakjához legelőnyösebb. Karcsú hölgyeknek itt is könnyű a dolguk, de a molett, kurta nyakú nőknek nagyon kell vigyázni. Az ő számukra legelőnyösebb a különben is szép hegyes kivágás. Ugyancsak az erősebb hölgyek fognak annak is örülni, hogy a rengeteg mintás anyag mellett a sima anyagok is igen elegánsak.

A kosztümök között, melyek egész évben aktuálisak, legdivatosabbak a háromnegyedes kabáttal készült modellek. A kosztümökhöz illő blúz minden esetben elütő.

A kalapok között a legfantasztikusabb formák láthatók, de azok a hölgyek, akik szezononként egy, legfeljebb két kalapnál többet nem szerezhetnek be, okosan teszik, ha óvakodnak a szélsőséges feltűnő formáktól s megmaradnak a minden arc számára előnyös, kis karimájú kalap mellett, melyet sikkesen, kissé jobb oldalra húzva kell felvenni.

## Felmondták az állásom

Gyermekemnek, feleségemnek nem tudok egy falat kenyert adni. Ezekre rúg azoknak a száma, akik ilyen kálváriát járnak.

## Évekre szóló kenyérhez juthat,

ha szorgalommal van megáldva, egy ragyogó irodalmi cikk terjesztésével. Ajánlatokat „Munka nemesít“ jelige alatt lapunk kiadóhivatala továbbít (VII, Dohány u. 12).

## Kártyajátékok Könyve

Ez a könyv nem az ördög bibliája s nem válik az ördög prédájává az, aki ezt forgatja. Ha szereti az ártatlan szórakozásokat, megtanulhatja az ebben ismertetett modern kártyajátékokat, az alsótól a Rummy-ig.

Ára az összeg előzetes beküldése mellett bérmentes küldéssel 1 pengő 10 fillér. Miután az utánvételes szállítás, postaköltsége 75 fillér, utánvétellel nem szállítjuk. Megrendelhető: a Párisi Divat kiadóhivatalában. Budapest, VII. kerület, Dohány uca 12 szám.

## SZERESD

a

## VIRÁGOT

A leveles begónia  
(Begonia Rex)

Ez a nagyon szép és nagyon dekoratív szobanövény meglehetősen érzékeny, de ha eltaláljuk a megfelelő helyet s kellő gondozásban részesítjük, hálás növény. A nyár közeledtével legelsősorban azt kell tudnunk a begóniáról, hogy nem bírja el az égető napot. Félárnyékos hely a legjobb. Az öntözésnél is nagyon óvatosan kell bánni a növényt, mert nemcsak hogy a túlsok nedvességet bírja, de a levelei azonnal megrothadnak, ha vízi éri őket. Tehát kizárólag a tövét, illetve a földjét szabad öntözni. Másik fajtája a leveles begóniának a Begonia Metallika, amelynek levelei kisebbek ugyan, mint a Rex-



megszokni többé a szobalevegőt. Különösen a nem virágzó, zöld szobanövényekre áll ez. Ezeket legokosabb nyáron is a szobában tartani s a nyári időszaknak megfelelően ápolni. Ez az ápolás abban áll, hogy a növénynek elegendő vizet, le-

vegőt és világosságot kell juttatni. A nem virágzó növényeknek nem okvetlen van szükségük napfényre, de világosság és levegő nélkül elpusztulnak. Hogy pedig az öntözés létfeltétele a növénynek, azt mindenki tudja. A növényt nyáron is óvni kell a légvonattól, tehát legjobb olyan ablak elé állítani, melyet nem nyitunk ki s a szobát másik ablakon, vagy ajtón át szellőztethetjük.

Az öntözésről már nagyon sokszor volt szó ebben a rovatban, de nem lehet eléggé hangsúlyozni, hogy az öntözést nagy hozzáértéssel kell végezni. A növényeket „egyéniileg” kell kezelni. Nem lehet mindegyiket egy kaptafára húzva, figyelem nélkül öntözni. Mindég meg kell győződni arról, hogy kívánja-e a virág a vizet s hogy mennyi vizet kíván. A föld felületének színe nem lehet erre nézve mérvadó, mert a különböző összetételű virágföldök különböző felületet mutatnak. Még a föld felületének megtapintása sem csálhatatlan jel, mert a teljesen kiszáradt felső réteg alatt a föld nedves lehet. Akinek gyakorlata van a virágok ápolásában, nagyon jól tudja, hogy a virág cserépet meg kell kopogtatni s ha üres, kongó hangot ad, akkor a föld száraz. Meg is lehet emelni a cserépet s annak súlya is megmutatja, hogy ki van-e száradva a föld, avagy telítve van nedvességgel. A legtöbb szobanövény inkább elviseli a kis szárazságot, mint a túlóntozást. Ha valamelyik szobanövényünk pusztulni kezd, annak három oka lehet. 1. Kiszáradás, 2. túlóntozás, 3. elhasznált, kevés föld.

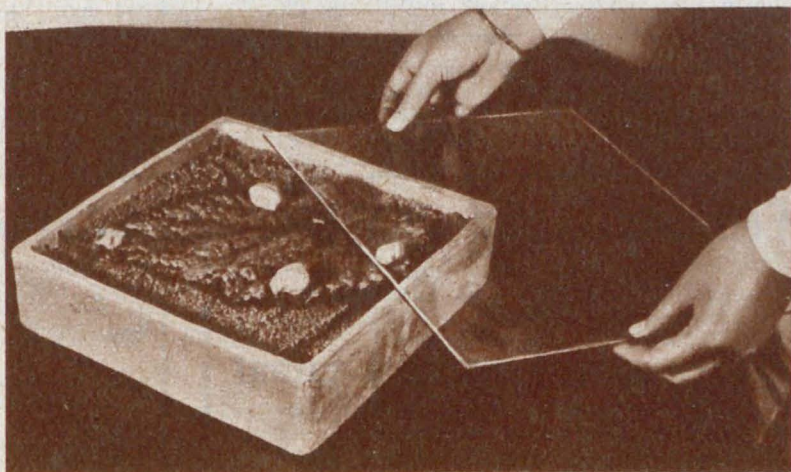


A Begonia Rex szaporítása

nek, de nagyon gyorsan fejlődik s az idősebb növények gyönyörű virágokat is hoznak. Ez a fajta dugványokkal szaporítható, míg a Begonia Rex szaporítása nagyon érdekesen történik. Egy egészséges, nagy levelet leveszünk a töről s a főereknél néhány helyen bevágjuk. Lapos edénybe nedves homokot teszünk, a bevágott levelet ráfektetjük, tiszta kődarabkákkal lenyomjuk, hogy a levél jól ráfeküdjék a homokra, aztán üveglappal lefedve, párás, meleg helyen tartjuk. Nemsokára kifejlődnek az apró növények melyeket homokos, lombföldbe ültetünk.

## A szobanövények nyári gondozása

Bár a legtöbb virág jól érzi magát nyáron a szabadban, mégis vannak olyan szobanövények, melyek az átelyezést megsínylik. Nem a szobából a szabadba (erkély, kert) való költözködés válik ártalmára, hanem sokkal inkább az, hogy ősszel nem tudja



A Begonia Rex különösen szép példányai

Ha a növény levelei hirtelen elpetyhüdnek, összeesnek, ez annak a jele, hogy a növény nincs kellően öntözve. Ha ez az állapot nem tartott túl sokáig, akkor az ilyen növény megfelelő öntözés után gyorsan magához tér. A megfelelő öntözés abban áll, hogy eleinte nem szabad sok vizet önteni a földre, mert a száraz göröngynek nincs felszívó képessége s a víz keresztülszalad a föld repedéseiben. Ha apránként való öntözés után a föld annyira átázott, hogy magába szívta a vizet, akkor jöhet a bőseges öntözés. Olyan növényeket, melyek a sok vizet szeretik, nagyobb edénybe, vödörbe lehet beáztatni. A víz csak a cserép felső széléig érjen. A szobanövényeket általában inkább ritkábban, de alaposan kell öntözni, hogy a gyökerek kellő nedvességet kapjanak. A földet addig kell öntözni, míg a cserép alsó részén lévő lyukon a víz kifolyik. A kifolyt vizet ki kell önteni az alsó tányérról.

A túlóntözésnél az a veszedelem fenyeget, hogy a növény gyökerei elrothadnak. Ennek csalhatatlan ismertető-

jele az, hogy a növény leveleinek felső csúcsa elhalványul s a növény elveszti üde zöld színét. Az ilyen növény esetleg még megmenthető, ha kivesszük a cserépből, a gyökereiről a rothadt részeket eltávolítjuk s kisebb cserépbe, friss, laza, homokos földre ültetjük. A vastag levelű növények és kaktuszfajták teljesen összezsugorodnak, ha túl vannak öntözve. A túlóntozott, rothadásnak induló növényt nagyon nehéz helyre hozni.

Ha a növény földje már elhasznált, akkor a növény egyáltalán nem fejlődik, nem hoz friss hajtást, megfakul. Ilyenkor multhatatlanul át kell azt ültetni. Az új cserép csak 1—2 ujjnyival legyen nagyobb az előzőnél, alsó nyílására kis cserépdarabot fektessünk, erre egy homokréteg jöjjön, aztán a virág természetének megfelelő földréteg következék. Erre helyezzük a növény gyökerét, melyet aztán jó szorosan körülvevesszük földdel. Az átültetés módját már gyakran ismertettük. Szinte minden számunkban szó van róla.



### Gyümölesaláták

Pár év előtt még alig ismerték nálunk a gyümölesalátákat. Csak amióta a nyers gyümölcs óriási előnyeit ismerjük, amióta tudjuk, hogy vitaminok nélkül elpusztul a szervezet s hogy a vitaminok leginkább a nyers gyümölcsökben és fozelékben találhatók, azóta nyújtunk előnyt a nyers gyümölesnek a konzervek fölött. Minél nagyobb súlyt helyezünk a gyümölesfogyasztásra, annál fontosabb az, hogy a lehető legváltozatosabb formában tudjuk azt tálalni. A nyers gyümölesökkel izlésesen megrakott tál, vagy kosárka és a szépen elrendezett kompótos mellé most a gyümölesalátára csatlakozott, melynek összeállítása rendkívül változatos lehet.

A gyümölesalátára ugyanis rendszerint befőtt, nyers és száraz gyümölesök keveréke, melyekhez különböző ízesítő alkatrészeket adhatunk.

A polgári háztartásokban leginkább csak a rummal és cukorral pácolt s cukorbefőttel díszített narancssalátát ismerik, de egyrészt ennek nyáron nincs szezonja, más-

részt már kezd télen is egyhangúvá válni. Ezért itt adunk néhány különösen finom gyümölesalátára receptet.

#### Körtesalátára szilvával

Jó édes szilvát — lehet vörös, bercencei, vagy sárga ringlószilva — megmosunk, leszárítunk, kimagozunk s éles késsel — hogy vágás közben a levét ki ne nyomjuk — felmetélünk. Szép közép nagyságú körtét — körülbelül annyit, mint amennyi a szilva — meghámozunk, félbevágunk, kimagozunk s karikákra vágunk. A szilvát és a körtét összevegyítjük, tálban szépen elrendezzük, bármilyen befőttleiből csak annyit öntünk rá, hogy száraz ne legyen s tetejét gorombára tört dióval szórjuk meg.

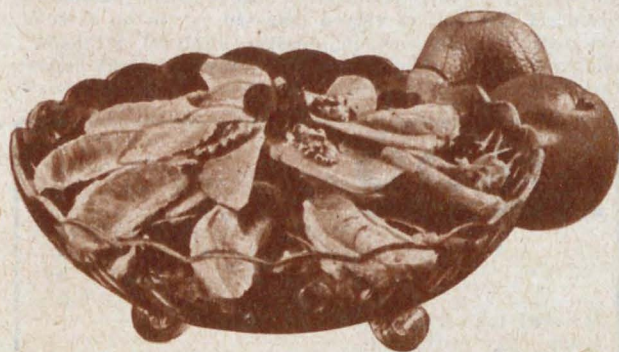
#### Szilvasalátára zellerrel

Érett, édes szilvát megmosunk, kimagozunk és éles késsel felmetélünk. Szép fehér zellert megtisztítunk, sós, cukros vízben nem túlpuhára főzünk, aztán karikákra vágunk. A szilvát és a zellert összekeverjük s szezon szerint valamilyen puha, apró gyümölesöt szórunk reá s leöntjük tejföllel, vagy tejszínhabbal.

#### Majonéz gyümölesalátákhöz

Bármilyen gyümölesalátát nagyon feljavíthatunk a következő finom, ízes majonézzal: Keményre főtt tojásnak a sárgáját átpasszirozzuk s mustárt, olajat, borecetet, jó sűrű tejfölt, vagy tejszínhabot keverve hozzá, sóval, borssal és tetszészerinti mennyiségű cukorral fűszerezzük.

A majonézes gyümölesalátára rendkívül tápláló és erősítő, ezért egyáltalán nem tekinthető luxus-fogásnak. Rosszul evő gyermekek, vérszegény, lábadozó, étvágytalan egyének pár kanál gyümölesalátával annyi tápérték juttathatnak szervezetükbe, amennyit egy erőltetve legyűrt ebéd sem tartalmaz.



A szépen tálalt vegyes gyümölesalátára

Nem szabadhat el senki a mai élet kínzó kérdései elől. Sikeresen szembenézhet ezekkel a kérdésekkel, ha megismeri Tolnai Világlexikonát.



### Párisi kosárcák

Ehhez az izletes, nagyon tetszetősen szervirozható friss ételhez aránylag megvesszük a párisit, személyre 2-3 kissé vastagon vágott szelet jusson. Ha van jó éles késünk s a felvágott szeletelésében gyakorlatunk van, akkor célszerűbb a párisit egy darabban megvenni, mert így frissebben marad. Vigyünk ezenkívül néhány burgonyát s egy doboz főzelékkonzervet, továbbá egy darab vaját. A kosárcák így készülnek: A burgonyát meghámozzuk, feldaraboljuk s sós vízben megfőzzük. A főzelékkonzervet dobozostól meleg vízbe tesszük, hogy átmelegedjék. Ha a burgonya puhulni kezd, a serpenyőbe vaját olvasztunk s a párisi szeleteket, melyeknek a héja épségben kell hogy maradjon, a vajban gyorsan átsütjük. A sülés folytán a szeletek kosáralakúvá gömbölyödnek, melyeket megtöltünk a főtt burgonyával s a melegtett főzelékkel. Ha van salátánk, kirakjuk vele a tálát s erre helyezzük a kosárcákát.

Akiknek örömet okoz a szabadban való főzés, azok büszkén tálalják fel az ilyen parádés fogásokat.



A párisi szeleteket vajban gyorsan átsütjük

Kirántott zeller burgonyasalátával

A zellerfejeket előző nap odahaza jól megtisztítjuk, alaposan lemoszuk, hogy homokos ne legyen s sós vízben félpuhára főzzük. Mindegyiket külön fehér selyempapírba csomagoljuk, hogy meg ne barnuljon. A burgonyasalátát a szokott módon elkészítjük s megfelelő edénybe tesszük. Nyers tojást, vaját, zsemlyemorzását vizünk magunkkal. A szabadban a félpuha zellert nem túlságosan vékony szeletekre vágjuk, felvert tojásban és morzsában megforgatjuk, vajban ropogósra sütjük s a burgonyasalátával tálaljuk.

### Kirántott zsemlye

Egy tojást felverünk, összekeverjük egy csésze tejjel s néhány zsemlyét ujjnyi vastag szeletekre vágunk. A zsemlyét leöntjük a tejes tojással s ha a szeletek megduzzadtak (széjjel-áznikok nem szabad), gyorsan megforgatjuk azokat zsemlyemorzásban s forró vajban, vagy zsírban ropogósra sütjük.

### Almás rizs

$\frac{1}{4}$  kiló rizshez 4 közép nagyságu almát és 3 evőkanályi jó lekvárt számítunk. Aki szeret a szabadban főzőcskét játszani, az vigyen magával egy jó kis reszelőt, aki pedig kényelmesebben óhajtja elintézni a „főzést”, odahaza megreszelheti az almát, (ha citromlével megöntözi, nem fog megbarnulni) s azt összekeverheti a lekvárral.

## Kis szakácskönyv

Ebben a könyvben 144 olyan receptet közlünk, amelyeket híres, jó háziasszonyok százszorosán kipróbáltak. Terjedelme 64 oldal. A főzés művészetében áll, hogy olcsón, kevés időpazarlással is jó, tápláló ételeket adjon, ezt a tudást sajátíthatja el ebből a kis szakácskönyvből. Ára bérmentve 90 fillér, az összeg előzetes beküldése mellett.

Megrendelhető: a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII. kerület, Dohány uca 12 szám.

## KIADÓ

négyszobás összkomfortos lakás központi fűtéssel, olcsó bérért, valamint háromszobás uca lakás.

Bővebbet Dohány uca 12, portánál.



A főzelékkel töltött kosárhákát salátaleveleken találjuk

Pergamentpapírba csomagolva, alumínium dobozban igen jól szállítható a keverék. A rizset a szabadban kell megfőzni, kis sóval, esetleg kis cukorral s ha jó puha, összevegyítjük az almapéppel.

**Nyerskosztosok számára**

**Abrak**

Az abrak számára mindenféle száraz gyümölcs jó. Diákesege néven ismerjük már régen ezt a keveréket, mely különösen azért becsülendő, mert alig van súlya, alig foglal helyet s mégis nagyszerűen jól lehet vele lakni. Hogy a gyümölcsféle milyen egészséges és milyen tápláló, azt nem kell itt ismételten magyarázni. Az abrakot kis papírzacskókba lehet tenni s több zsebbe lehet berakni. Dió, mogyoró, mandola, vagdalt füge, esetleg odahaza

előző este felduzzasztott aszalt gyümölcs, mazsola pompás keveréket ad. Ha útközben tejszínt lehet szerezni, akkor pépet is lehet csinálni az abrakból, melybe csokoládét is darabolhatunk, vagy pedig reszelt csokoládéból és tejszínből csinálunk hozzá krémet.

**Gyümölcs vaj**

Jól kenhető gyümölcsépépet készíthetünk mindenfajta vegyes nyers gyümölcsből, melyet odahaza áttörünk, összekeverünk s szükség szerint darált dióval, vagy mogyoróval sűrítünk. Mézzel édesíthetjük s citromlével fűszerezhetjük. Barna kenyérré vastagon felkenve igazán inyencfalat. Tégelybe tesszük s ezenkívül mindössze kenyérről kell gondoskodnunk, melyet esetleg útközben is beszerezhetünk.

**Harc a fertőzőbetegségek ellen**

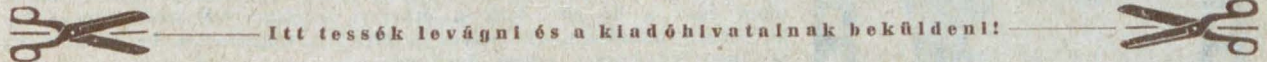
A székesfővárosi tisztiorvosi hivatal legújabb jelentése szerint az év első felében Budapesten jóval több fertőző és járványos betegség fordult elő, mint a múlt évben. A hatóságok mindent elkövetnek, hogy a fertőző betegségek számát lecsökkentsék, de ez a munka csak akkor lesz igazán eredményes, ha minden ember maga is a hatóság segítségére lesz. Így például mindenki önmaga ellen vétkszik, ha *agyonfogydosott, használt lapokat és ujságokat olvas*. Az emberek néha valósággal kézről-kézre adják a kiolvasott ujságokat és közben nem gondolnak arra, hogy így esetleg fertőző betegségekben szenvedő ember után kerül az ő kezébe az ujság. *A tudósok és orvosok már régen megállapították, hogy az ilyen körbejáró és ki tudja, hány kézen megforduló ujságra a tifusz, vörheny, difteritisz stb. fertőző betegségeket terjesztő baktériumok ezrei tapadnak*. Ezekkel a lapokkal hurcolják aztán házról-házra a betegségeket. A tanulság mindebből az, hogy *ne vásároljunk használt lapokat!*

**Előfizetőinknek és olvasóinknak megküldjük részletfizetésre az itt felsorolt művek bármelyikét**

- Tolnai Világlexikonát ..... 18 kötetben, izléses kötésben, összesen Budapesten 40, vidéken pedig 42 P-ért, bérmen, } havi
- Tolnai Világtörténelmét. .... 20 kötetben, izléses kötésben, összesen Budapesten és vidéken 36 pengőért bérmentve } 2 pengős
- Tolnai: A világháború történetét 10 kötetben, izléses kötésben, összesen Budapesten és vidéken 30 pengőért, bérmentve } részletre

Azok, akiknek a fent felsorolt művekből már birtokukban van néhány kötet, a hiányzó köteteket megrendelhetik, még pedig kötetenként, bérmentes szállítással, a következő áron: Tolnai Világlexikona 2 pengő 40 fillér, Tolnai Világtörténelme 1 pengő 80 fillér, Tolnai: A világháború története 3 pengő, Törédék kötetek megrendelésénél 5 kötetig csak az összeg előzetes beküldése mellett szállíthatjuk a szóbanforgó műveket. Ha öt kötetnél többet rendel, részletre is megküldjük egyszerre a köteteket, ha kiadóhivatalunktól ilyen célra szolgáló megrendelőlapot kér.

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



Itt tessék levágni és a kiadóhivatalnak beküldeni!

**Megrendelőlap**

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

Megrendelem

- \* Tolnai Világlexikona 18 kötetét Budapesten 40 arany P árban vidéken, ... 42 arany P árban
- \* Tolnai Világtörténelme 20 kötetét ..... 36 arany P árban
- \* Tolnai: A világháború története 10 kötetét 30 arany P árban egymásutáni, egyenlő havi kettő pengős részletfizetésre. Az első részletet a kötetek átvétele után törlesztem, azután pedig minden hónapban a vállalat pénztáránál levonás nélkül fizetem. A teljes letörlesztésig a sorozat tulajdonjogát a vállalat fenntartja. Már egy részlet be nem tartása esetén a hátralék teljes összegében esedékessé válik. Az esedékes és lejárt részleteket a cégnek jogában áll költségemre postai megbízással bevonnai. Per esetén alávetem magam a budapesti közp. kir. Járásbíróság hatáskörének és kizárólagos illetékességének. Ezen megrendetés

\* A nem kívánt sorok és rovatok törölendők!

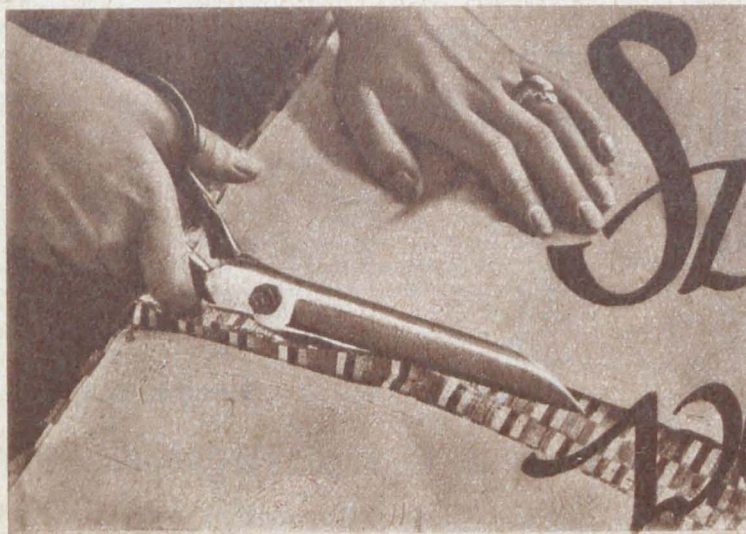
vissza nem vonható, de ennek elfogadását Önök fenntartják maguknak. Szóbeli, illetve a rendelőlapon kívül tett írásbeli megállapodások érvénytelenek. Lakcímváltozást köteles vagyok bejelenteni.

Kelt, ..... 193 ..... hó ..... nap.

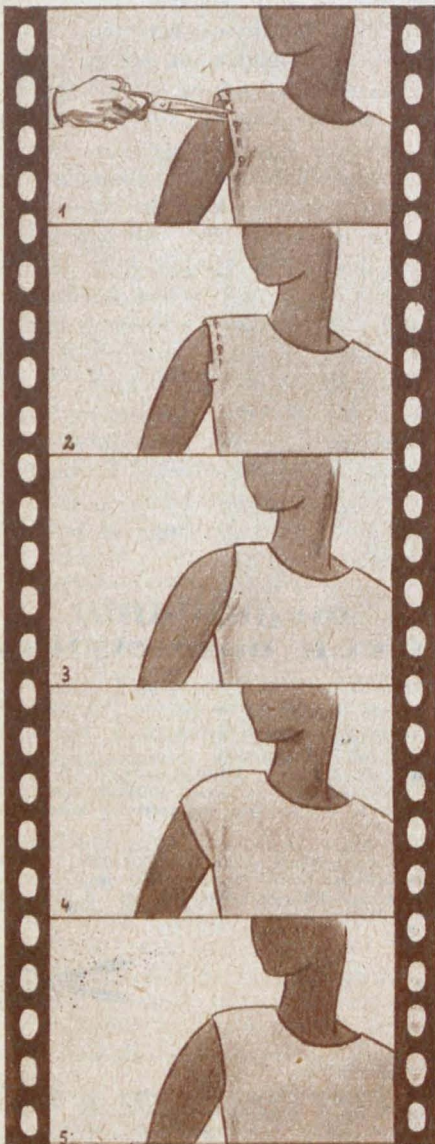
..... aláírás

..... foglalkozás

..... pontos cím



# Szabjunk varrjunk



1. A karöltő vonalát gombostűvel pontosan megjelöljük, aztán a fölösleges kelmét helyenként óvatosan bevagdaltjuk. 2. A bevagdalt kelmét behajtogatjuk. 3. Ha nem vigyázunk és a karöltőt a vállaknál túlságosan kivágjuk, akkor ilyen csunya vonalat kapunk. 4. Ha a karöltő vonalát hanyagul jelöljük meg s a behajtás túl alacsonyra esik, akkor a vállrészek túlságosan szélesek lesznek. 5. Így néz ki a pontosan szabott és szépen eldolgzott karöltő kivágás.

## Az ujjatlan ruhák

A kis puffos, fodros és raglanujjak mellett állandóan divatos a teljesen ujjatlan ruha. Különösen a sportruhák és a kabátkával, boleróval, vagy pelerinnel kiegészített nyári komplex blüzsze készül teljesen ujjatlanul. Akármilyen egyszerűnek és könnyűnek látszik is az ujjatlan ruha karöltőjének eldolozása, mégis nagy súlyt kell arra helyezni. Amikor az ujjak bevarrását ismertettük, megemlítettük azt, hogy a karöltő kivágása milyen fontos része a szabás-varrás mesterségének. Az ujjatlan ruhánál a karöltő kivágása talán még fontosabb, mint ott, ahol a pár milliméternyi eltéréseket el lehet dolgozni, vagy el lehet tüntetni az ujjak bevarrása által.

Ha az ujjatlan ruha karöltője rosszul van kivágva, ezzel nemcsak a ruhát rontjuk el, hanem az alakot is. A vállat vagy túlságosan elkeskenyítjük, vagy kiszélesítjük, a felsőkar a kelleténél vastagabbnak, vagy vékonyabbnak tűnik, s a formátlan, szabadon lógó, testhez nem simuló karöltő az egész ruhának vásári jelleget ad.

Gyakorlott szabónók nagyon jól tudják ezt, de bizony a műkedvelő hölgyek gyakran követnek el hibákat.

Legfontosabb elv az legyen, hogy az ollóval nagyon óvatosan bányunk s a kivágást először mindég inkább kisebbre csináljuk, azután az alakon nagyon pontosan vágjuk ki a fölösleges kelmét.

A kivágás módját s a helyes, valamint a helytelen karöltőkivágást filmszerűen mutatjuk be olvasóinknak. Az érdekes ábra szinte fölöslegessé tesz minden magyarázatot.

A karöltő eldolozását mindég külön szabott rézsutos pánttal végezzük. A kelme egyszerű visszahajtását és legépelését még a legolcsóbb mosóruhán sem ajánljuk, mert így sohasem fekkhetik ki szépen a karöltő, azonkívül pedig a kivágás széle okvetlen beszakad.

Jobb ruhánál — bármilyen ruháról legyen is szó — ajánlatos belül a vállvarráshoz a ruha színével megegyező, keskeny szalagocskát varrni, mely 2—3 cm. hosszú s szélére nyomókapocs van varrva. Így a kombiné, vagy melltartó vállpántját meg tudjuk rögzíteni, ami nagyon kellemes. Aki nem sajnálja a fáradságot, olcsóbb ruhára is varrhat ilyen szalagocskát.

## A rovatvezető üzenetei

**Uj előfizető.** A legnagyobb készséggel állunk minden ruhakérdésben rendelkezésére. Csak arra kérjük, hogy levelét idejében juttassa hozzánk, mert csak a hó első felében érkezett levelekre válaszolhatunk a lap következő számában. Ha bélyeggel ellátott, megcímzett borítékot küld, levelben is szívesen adunk tanácsot.

**Tanyai asszony.** Ha nagyon kevés alkalma van arra, hogy a ruháit kihasználja, akkor nem ajánljuk, hogy kimondott divatkelmét vegyen. A mintás anyagról egyébként azért is lebeszéljük, mert — mint írja — alakja túlmolett. Legszebb és legcélszerűbb volna egy sima, sötétkék selyemruha, a nyaknál kevés fehér dísszel. Nagyon célszerűek a külön dolgozott gallérok, kihajtók, vagy mellénykék, melyek így nagyon könnyen tisztíthatók. Ha nyáron szívesebben visel világos, mint sötét ruhát, akkor szép szürke, vagy drap selymet vehet. Ezek a színek mindég elegánsak.

**Nehéz feladat.** A rendelkezésére álló összegből két csinos nyári ruhát csinálthat. Az egyik készüljön apró mintás mosóselyemből, a másik középárnyalatú, sima gyapjukreppből. Ez utóbbihoz különböző színű övet, gallért viselhet, miáltal változatosabbá teheti öltözékét. A ruha színét úgy válassza meg, hogy meglévő felöltőjéhez viselhesse, mert nyáron is kell hűvös napokra számítani.



# Fiatal anyonyok iskolája

## A befőzés

Lapunk más helyén megkezdjük a jobbnál-jobb, kipróbált receptek közlését. E receptek alapján a gyakorlott háziasszony minden további nélkül el tudja készíteni a befőtteket. De a fiatalasszony, aki első ízben akarja megtölteni kamrájának polcait a finom csemegékkel, bizony sokszor zavarba jön. Neki nem elég a jó recept. Neki még olyan tudnivalókra is szüksége van, melyeket nem lehet minden egyes recepthez mellékelni, de amelyek nem kevésbé fontosak, mint maguk a receptek.

Ezeket a tudnivalókat fogjuk most itt felsorolni s ezeknek a segítségével aztán hozzá lehet fogni a receptek felhasználásához.

Hol is kezdjük? Talán ott, hogy a befőzés munkáját — éppen úgy, mint minden más munkát — nem lehet ötlesterően végezni. A tervszerűség itt is nagyon fontos. A fiatalasszony vessen számot azzal, hogy mennyi pénz áll rendelkezésére a befőzés céljára. Aztán gondolja meg — hiszen ezt igazán ő tudja legjobban, — hogy mire van kis háztartásában a leginkább szüksége. Mit szeret férjüröm? Kompótra, cukorbefőtre, vagy jam-re kerül-e gyakrabban a sor? Tekintettel kell-e lennie esetleges diétára? Ez a megfontolás különösen akkor fontos, ha a rendelkezésre álló összeg nem nagy s a nem okvetlen szükséges beszerzésektől tartózkodni kell.

Ha ez a kérdés el van döntve, akkor körül kell nézni a kamrában s meg kell állapítani, hogy milyen üvegek vannak s milyeneket kell vásárolni. A kompótokat újában úgy készítik, hogy nagy üvegekbe rakják, melyekben akkor is eláll a befőtt, ha már felbontották s időről-időre veszik ki belőle a szükséges mennyiséget. Ez célzerű, könnyű és olcsó módja a befőzésnek, de az így konzervált gyümölcsöz okvetlen kell adni valamilyen szesz-félét, vagy a szokottnál valamivel nagyobb mennyiségű szalicilt. Ha ezt valamilyen diéta miatt nem tehetjük, akkor meg kell maradni a régi rendszer mellett, amikor is olyan nagyságú üvegeket kell venni, amelyekben csak egyszeri használatra való befőttet tehetünk. Így a befőzéshez a cukron kívül semmi idegen anyagot nem kell venni. A gyümölcs tetejére szórt igen kis mennyiségű szalicilt a befőtt elfogyasztása előtt el lehet távolítani.

Alaposan szemügyre kell venni a kamrát s meg kell gondolni, hogy mennyi és milyen helyünk van a befőttek eltartására. Ha a kamra nem elég szellős, legfeljebb a jó sűrűre főzött jam és cukorbefőtt áll el benne. A kompót és főzelékféle majdnem biztosan megromlik. Nagyszerűen eláll a befőtt a kályha-szájában is, ahol nyáron állandóan hűvös szellő jár. De persze ez kis hely s legfeljebb pár kis üveg kompót fér el benne. Nagyobb főzelékes üvegeket már nem rakhatunk be. Ha tehát nincsen megfelelő helyünk, mondjunk inkább le a befőzésről, mert kárba megy a pénz és a fáradság. Ezt különösen a városban élő menyecskék szívleljék meg, hiszen a vidéki lakásokban legnagyobb részét szép, tágas, szellős kamra van. Bármennyire is számolni kell minden fillérrel, mégis azt tanácsoljuk, hogy a befőzéshez kizárólag elsőrangú anyagot használjunk fel. Vannak ugyan olyan receptek, melyek éppen a selejtgümölcs felhasználását célozzák, de ezek kivételek. Általában nemcsak azért fontos az, hogy elsőrangú gyümölcsöt, vagy főzeléket vegyünk, mert így a befőtt szelb és ízletesebb lesz, hanem azért is, mert a kifogástalan anyagból készült befőtt sokkal kevésbé romlik, mint az olcsó hozzávalóiból csinált befőtt. Tehát — mint anyai más esetben is — az olcsó holmi alapjában véve a legdrágább.

A befőzési szezon kezdetétől fogva élénk figyelemmel kell kísérni a piacot. Csak így lehet kiléni azt az időszakot, amikor a legszebb gyümölcsöt aránylag legolcsóbban tudjuk beszerezni. Túlkorán ne vásároljunk, mert az újdonságok mindég aránytalanul drágák s bár

a befőzéshez — kivéve a jameket s lekvárokat, — nem szabad túlérett gyümölcsöt venni, az föltétlenül szükséges, hogy a gyümölcs szépen fejlett legyen. Ha a menyecskének van elég ideje, akkor legokosabban teszi, ha nyáron át naponta széjjelne a piacon s amikor olyan gyümölcsöt talál, mely úgy minőségben, mint árban megfelel, vegye azt meg. Idejét úgy ossza be, hogy a megvásárolt gyümölcsöt, vagy főzeléket azonnal feldolgozhassa, mert ha állni hagyja, vagy már nyersen megromlik, vagy pedig a befőtt nem fog elállni.

Ha valamelyik gyümölcs a nagy kínálat folytán, vagy más oknál fogva véletlenül feltűnően olcsó, akkor abból lehetőleg sokat kell venni s különböző módon befőzni. Így vannak évek, amikor a sárga barack nagyon drága s bizony nagyon jól jön, ha előző évről van még pár üveg lekvárunk s nem vagyunk kénytelenek a szokatlanul magas árat megfizetni. A sárga barackból készült lekvár minden háztartásban nagy szerepet játszik, de ha a gyümölcs nagyon drága, nagyszerűen lehet azt pótolni hámozott beszercei szilvából főzött lekvárral. Az egyfajta gyümölcsöt is lehet változatosan befőzni, amint az a befőzési receptjeinkből kiténik.

Ami pedig a főzelékféléket illeti, hát ebből igazán csak legelső minőséget érdemes télire elteni. Éppen lapunk mult számában foglalkoztunk részletesen ezzel a kérdéssel s ezt a cikket különösen ajánljuk fiatalasszony olvasóink figyelmébe.

Végül pedig még egy dolgot kell megemlítenünk és pedig azt, hogy a befőzéshez nyugalom és idő kell. Nem lehet kapkodva, kutyafuttában a befőzéshez fogni, mert annak rendesen rossz vége van. A receptekben megadott cukormennyiségen csak akkor szabad változtatni, ha már a befőzésben bizonyos gyakorlatunk van. A több cukor sohasem ront, legfeljebb némi többkiadást okoz, de ha a kelleténél kevesebb cukrot veszünk, akkor a befőtt elromlik. Egyébként sincs sok értelme a cukorral való túlzott takarékoskodásnak, hiszen a cukor nemcsak édesít, hanem szaporít is, s miután megakadályozza a befőtt romlását, a pár fillérynél többkiadás búsánan megtérül. A gyakorlott háziasszony csak abban az esetben vesz kevesebb cukrot a befőttöz, mint amennyi a receptben elő van írva, ha a gyümölcs sokkal édesebb a normálisnál. A cukor mennyiségét különben is a gyümölcs édeségi foka határozza meg s éppen ezért írjuk az előbb, hogy a befőzéshez szükséges cukor mennyiségét a gyakorlattal bíró háziasszony mindég a gyümölcs minősége szerint változtatja. De a fiatalasszony okosan teszi, ha a recepthez alkalmazkodik, mert a receptben mindég a maximális cukormennyiség van megadva s így sohasem állhat be az az eset, hogy a befőtt cukorhiány miatt romoljék meg.

## A rovatvezető üzenetei

„Ünnepi ebéd.” A süteménynek nem lehetett más baja, minthogy a sütő nem volt elég forró, mikor betette a tésztát s azután sem fűtött kellőképpen. Valószínű, hogy az előírt időnél jóval tovább tartott, míg a sütemény átsült s így nem csoda, ha kiszáradt.

„Vicuka.” Nem kell érzékenykedni, hanem be kell látni a hibáját. Ezentúl vezessen pontos feljegyzést minden apró kiadásról. Ez nemcsak azért jó, mert adott esetekben igazolni tudja magát, hanem azért is, mert a tapasztalat azt bizonyítja: hogy ha minden fillért be kell írni, jobban meg is gondolnak minden kiadást.

**Erdély legelterjedtebb napilapja**

Szerkesztőség és kiadóhivatal:  
Arad—Temesvár.

**Reggel**

# KEZDJÜK A BEFŐZÉST

Bizonyára emlékeznek még olvasóink a mult évi nagy befőzési recept-pályázatunk óriási sikerére. Annyi nagyszerű, kipróbált recept érkezett hozzánk, hogy a befőzési szezon rövid pár hónapja alatt lehetetlen volt mindent leközölni. De sok olyan receptet is kaptunk, mely későn érkezett s így elvezette aktualitását. Hiszen egy-egy gyümölcsfajta szezonja alig tart pár hétig, néha még addig sem. A mi ügyes, szorgalmas és buzgó olvasótáborunk jóvoltából oly értékes anyag gyűlt össze szerkesztőségünkben, hogy pusztán formai és külső okokból kár lett volna azt veszni hagyni.

Mint már annak idején jeleztük, mi megőriztük ezeket a késve érkezett, vagy helyszúke miatt kimaradt recepteket s az idén leközöljük azokat, természetesen a beküldő nevének közreadásával. Most ez az anyag teljes egészében rendelkezésünkre áll, s így módunkban van azt osztályozni s a gyümölcsök beérésének sorrendjében adhatjuk közre a nagyszerű, régen bevált recepteket.

## Fehér cseresznye cukorban

A gyümölcsöt megmossuk, lecsurgatjuk és kimagozzuk. Minden kiló gyümölcsre 80 deka cukrot számítva, a cukorból kevés vízzel sűrű szirupot főzünk. A gyümölcsöt beletesszük s addig főzzük, míg megüvegesedik. Kis szalicilt keverve bele, üvegekbe töltjük s ha kihűlt, lekötjük. Rendkívül aromás, finom befőtt s kompótos talak, tészták díszítésére gyönyörű.

Beküldte: *Molnár Elza*, Budapest.

## Eperlekvár

A frissen szedett, érett epret kiszemelgetjük, aztán szórásztán nyersen áttörjük. Minden kiló gyümöleshez 70 deka cukrot számítunk. Az áttört gyümölcsöt előbb 15—20 percig forraljuk, aztán hozzáadjuk a cukrot s folytonos keverés közben addig főzzük, míg a próbára kivett lekvár a levegőn megbőrösödik. Ekkor levesszük a tűzről s amíg kihűl, folyton keverjük. Ezután üvegekbe töltjük, tetejére kis szalicilt teszünk s másnap lekötjük.

## Málnalekvár

A szép, érett, friss málnát szemelgetve megtisztítjuk s nyersen szórásztán áttörjük. Minden kiló málnához 40 deka cukrot számítunk. A gyümölcsöt addig főzzük, míg sűrűsödni kezd, végül azon forrón üvegekbe töltjük s ha teteje megbőrösödött, lekötjük.

Beküldte *Petrosani* előfizető.

## Ribizillekvár

A ribizlit jól megmossuk, száráról lefejtjük, aztán ruhára rakva leszárítjuk. Nyersen áttörjük, a szítán maradt héját és magvát vízbe dobjuk. A magva leszáll az edény aljára, a víz színén úszó héját szűrőkanállal leszedjük, kinyomjuk s az áttört gyümöleshez adjuk. Most lemérjük a gyümölcsöt s minden kilóhoz ½ kiló süvegucukrot veszünk. A cukrot megmártjuk vízben és sűrű szirupot főzünk belőle. Ezután hozzáadjuk a gyümölcsöt s addig főzzük, míg üveges lesz. Sokáig nem szabad főzni, mert akkor elveszti szép élénkpiros színét. Így rövid főzés után is jól megkoconyásodik. Forrón üvegekbe töltjük s másnap lekötjük.

Beküldte *Mészáros Ernőné*.

## Boros meggy

Egy körülbelül 4—5 literes üveget megtöltünk száratól megtisztított, szép, hibátlan, nagyszemű meggyel. 2 kiló porcukrot és 1 liter finom fehér bort töltünk reá és befedve, hűvös helyre állítjuk. Kézdel naponta jól felkavarjuk s ezt mindaddig ismétéljük, míg a cukor teljesen feloldódik. Ekkor áttöltjük egy olyan üvegbe, amelyik teljesen tele lesz a befőttel, aztán jó erősen lekötjük. A gyümölcs is kitűnő s a leve szódavízzel finom hűsítő ital.

Beküldte *Schröder Vilmosné*, Dorog.

## Kimagvált meggy eukor nélkül

Vehetjük hozzá a legolcsóbb meggyet is, csak túlságosan savanyú ne legyen. A gyümölcsöt kimagvaljuk s jó szorosan berakjuk az üvegekbe. Tetejére késhegynyi

szalicilt teszünk, szorosan lekötjük s jól kigőzöljük. Mindenféle tésztához, mártáshoz használhatjuk, kellőképpen megcukrozva. Beküldte *Király Sándorné*, Hajdunásás.

## Eper eukorban

1 kiló eperhez ½ kiló cukrot veszünk. A cukorból középsűrű szirupot főzünk. Az epret megtisztítva, porcellántálba tesszük s a sziruppal leforrázzuk. Lefedve hűvös helyre állítjuk s másnap a levét leszűrve, újból fel főzzük s a gyümölesre forrázzuk. Harmadnap ismét leszűrjük a gyümölesről a szirupot, melyet jó sűrűre befőzünk. Az epret üvegbe tesszük s ha a szirup langyosra hűlt a gyümölesre öntjük. Tetejére evőkanányi rumot öntünk s lekötjük.

Beküldte *Farkas Ella*, Ludus, Románia.

## Cseresznyeekvár ribizlivel

7 kiló fehér cseresznyéhez és 3 kiló ribizlihez 1 és ½ kiló cukrot veszünk. A cseresznyét kimagvaljuk, a ribizlit nyersen áttörjük. A két gyümölcsöt összekeverjük, addig főzzük, amíg sűrűsödni kezd, aztán beletesszük a cukrot s ezzel is főzzük addig, amíg koconyásodni kezd. Igen kiadós, olcsó és jóízű lekvár.

Beküldte *Tóth Jánosné*, Rákospalota.

## Finom vegyeslekvár

5 kiló fekete meggyhez 3 kiló fekete cseresznyét, 3 kiló ribizkét és 1 és ½ kiló málnát veszünk. A meggyet és cseresznyét kimagozzuk s húsdarálón ledaráljuk s átpasszírozjuk. Most az egész gyümölcsöt összekeverjük s feltesszük főni. Minden kiló gyümöleshez 80 deka cukrot számítunk. Ha a gyümöles már jó sűrűre főtt, belekeverjük a cukrot, ezzel is felforraljuk s ha a cukor teljesen feloldódott, levesszük a tűzről. Pár percig hűlni hagyjuk, aztán üvegekbe töltjük. Egy-két napig így hagyjuk, aztán a tetejére jó vastag réteg kristálycukrot hintünk s lekötözzük. Évekig eláll s olyan finom ízű, mintha az egész málnából volna főzve.

Beküldte *Kerekes Gézané*, Kecskemét.

## Eper ceetben

5 kiló válogatott, megmosott és jól lecsurgatott eperhez 1 kiló cukrot, 1 és ½ deci finom borecetet és ½ pohár vizet veszünk. A cukorból ceetből és vízből szirupot főzünk. Ha felforrt, késhegynyi szalicilt teszünk bele s a forró lébe annyi gyümölcsöt rakunk, amennyi belefér. 10 percig főzzük, miközben óvatosan kevergetjük. Ezután a gyümölcsöt előre megmelegített üvegbe szedjük s a lébe ismét gyümölcsöt adunk. Ezzel is úgy járunk el, mint ahogy előbb leírtuk s ezt mindaddig ismétéljük, míg a gyümöles elfogyott. Közben a megtelt üvegeket azonnal lekötjük.

Ugyanígy lehet cseresznyét, meggyet, ribizkét és szilvát is befőzni, csak a gyümöles keménysége szerint tovább kell azt főzni s a savanyú gyümölcsökhöz több cukrot veszünk. Az így eltett befőtt kemény és nagyon szép tiszta, átlátszó marad.

Beküldte *Ungár Ignácné*, Földes.

## Málnaszörp

Jó érett málnát uborkás üvegbe teszünk s 8 napig napos helyen erjesztünk. (Felerész ribizkét is vehetünk hozzá.) A 8 nap elteltével szítán áttörjük s tüllruhán át lecsépegtetjük. Nyomkodni nem szabad. Minden liter málnához 1 kiló cukrot számítunk s a cukrot a gyümöleslével együtt felforraljuk. Ha kihűlt, szép fehér palackokba öntjük, tetejére kis szalicilt teszünk, jól bedugaszoljuk s hóllyagpapírral lekötjük, vagy leszurkoljuk. A ruhában maradó gyümölesből kellő mennyiségű cukor hozzáadásával lekvárt főzhetünk.

Beküldte *Juhász Gyuláné*, Nyírbételek.

## Forrázott málna

A nem túlrett málnát megtisztítjuk s üvegekbe rakjuk. Egy kétliteres üveg málnához ½ kiló darabos cukorból, ½ liter vízből, egy evőkanányi rumból és kevés szalicilból szirupot főzünk. A forró szirupot ráöntjük az üvegbe rakott málnára, pár perc múlva leöntjük, újból felforraljuk, ismét a gyümölesre öntjük. Pár perc múlva

harmadszor is leöntjük a málnáról a szirupot, ismét felforraltjuk, de most már hidegen öntjük ismét a gyümölcsre s az üveget lekötjük. A málnaszemek így egészben maradnak.  
Beküldte *Horváth Irén*, Románia.

#### Zöld piszko palackban

A szép zöld piszkét megtisztítjuk, megmossuk s leszikkasztjuk. Ezután palackokba rakjuk, közben mindig rázogattva az üveget, hogy minél több gyümölcs menjen bele. Ha tele van, parafadugóval jó erősen bedugaszoljuk, aztán leszurkoljuk. Szellős kamrában tartva, használatkor olyan, mint a frissen szedett gyümölcs.

#### Zöld barack cukorban

Az apró zöld barackokat megmossuk, megtörölgetjük és tüvel megszikkasztjuk. Minden kiló gyümölcshöz  $\frac{1}{2}$  kiló cukrot számítunk s a cukorból közepsűrű szirupot főzünk. Beletesszük a gyümölcsöt s addig főzzük, amíg annyira megpuhul, hogy egy fogpiszkálót könnyen beleszúrhatunk. Ekkor üvegekbe rakjuk, a levét ráöntjük, jól lekötjük s kigőzöljük.  
Beküldte *Kokovay Imréné*, Siómaros.

#### Eperceet

Ezt a nagyon finom ecetet nálunk alig ismerik. A megmosott epret (szamócsát) üvegbe töltjük. Minden kiló eperre 2 liter jó borecetet töltünk s 3 napig állni hagyjuk. Aztán az ecetet leszűrjük s ugyanannyi friss eperre öntjük. 3 nap múlva megismételjük ezt az eljárást. Ekkor már az ecet teljesen magába szívta az eper illatát. Most itatospapíron szűrjük át az ecetet s minden literre 90 deka cukrot számítva, félórát főzzük, miközben gondosan habozzuk. Ha kissé kihűlt, palackokba öntjük s nagyon jól bedugaszoljuk.  
Beküldte *ösv. Turóczy Lajosné*, Cinkota.

#### Rumos vegyes

Egy 4 literes üveg aljára 2 marok cukorport öntünk. Erre teszünk két ujjnyi száratlan cseresznyét s felül meghintjük egy kevés cukorral. Ezután teszünk fölébe ugyanannyi nagyszemű epret, erre köszmet, aztán málnát, megyet, ribizlit s hámozott apró muskotály körtét. Mindezekre soronként cukorport hintünk s annyi rumot, hogy a gyümölcs mindig el legyen lepvé. Kajszinbarackot, vörös szilvát, ringlót, őszibarackot, felforralt s cikkekbe vágott birsalmát, berkenyét, többféle körtét, szőlőszemeket, szóval amint a nyár halad és a gyümölcs érik, minden fajtából, cukorral és rummal rétegezve. Az üveget kis csészealjával kell befedni, mert nem fomlandó. Ha enni akarunk belőle, akár mikor vehetünk belőle merőkanállal.

A leve legfinomabb női asztalra való italnak használható.

#### Zöldringló cukorban

Félig érett, hibátlan ringlót tüvel jó sűrűn megszikkasztunk és zománcos talba tesszük. Annál gyenge ecetes vízzel leforrázzuk, amennyi ellepi, aztán befedjük. A fedőre valami nehezéket kell rakni, mert a ringlónak az a része, amely felül van, pusztán marad, — megbarnul. Jó hideg vízzel többször átmoszuk és sűrű sziruppal leforrázzuk. Ezt háromszor kell naponként ismételni. Egy kiló cukorhoz másfél kiló gyümölcsöt számítunk.

Bekötözés után hideg helyre tesszük.

#### Szalleilos meggy

Egy liter meggyhez veszünk 25 deka porcukrot s egy kávéskanál szalicilt a tetejére. Rétegenként rakjuk s 8 napig a napon tartjuk.

Beküldte: *Dr. Herpay Gáborné*, Debrecen.

#### Zöld dió cukorban

A félig érett, belül még teljesen puha diót sűrűn megszikkasztjuk és friss hideg vízbe tesszük. 8 napon át mindég meg kell újítani a vizet, amelynek végül egészen tisztának kell lenni. A diót tiszta vízzel 5—6 perccig főzzük s lecsurgatjuk, aztán megmérjük. Minden kiló gyümölcshöz 1 kiló cukrot számítva, a cukorból kevés vízzel sűrű szirupot főzünk. Ha már fonódik, beletesszük a diót, néhány szem szegfűszeget, darabka fahéjat, citromhéjat s addig főzzük, míg a dió teljesen megpuhul. Ekkor szedjük ki a diót, a szirupot pedig

— ha nem volna elég sűrű — főzzük tovább. Ha már jó sűrű, huftsük langyosra s öntsük a dióra. A biztonság kedvéért tehetünk a szirupba egy kis szalicilt is. Célszerű a diót tiszta kis fűcskával lenyomni, hogy a szirup mindég ellepje. Ha az üveget lekötöttük, a papírt szurkáljuk át párszor.

#### Finom eperíz

Az erdei epret megtisztítjuk s szintén áttörjük azután tülzacskón átnyomjuk, hogy a magva ne maradjon benne. Minden kiló nyers gyümölcsre 1 kiló cukrot számítva, kevés vízzel sűrű szirupot főzünk, ha kihűlt, belekeverjük az áttört epret és hirtelen tűznél párszor felforraltjuk. Kis szalicilt teszünk bele, a túzról elveszünk s mindaddig keverjük, míg aki nem hül. Ekkor üvegekbe töltjük s lekötjük.

#### Szamócsaszörp

A szamócsát finom szőrszítán áttörjük, hogy a magja keresztül ne menjen. Üvegbe téve 3—4 napra meleg helyre (kemence közelébe) állítjuk, aztán ritka vászon ruhába öntve átszűrjük. A lefolyt levét megmérjük s ugyanannyi súlyú cukrot, valamint kis szalicilt adva hozzá, felforraltjuk. Palackokba öntjük, parafadugóval jól bedugjuk és pecsétviasszal lezárjuk. Hűvös helyen tartjuk.

#### Ribizkeíz hidegen

A megtisztított ribizkét áttörjük s minden kiló áttört lére 1 kiló porcukrot számítva, mély edényben 1 óráig keverjük. Ezután üvegekbe öntjük, a gyümölcs tetejére megfelelő nagyságú, szalicilos rumba áztatott hólyagpapírt teszünk, azután lekötjük.

Beküldte: *Dr. Székely Józsefné*, Szombathely.

#### Málna cukor nélkül

A málnát szítán áttörjük, palackokba öntjük, bedugaszoljuk s hólyagpapírral nem túlszorosán lekötjük. Fazékba rakjuk, hideg vizet öntünk rá, tűzhöz tesszük s forrástól számított 1 és  $\frac{1}{2}$  óráig gőzöljük. Használatkor cukrozunk.  
Beküldte: *Weisz Adolfné*, Győr.

#### Egres-jam

80 deka cukorból sűrű szirupot főzünk. Közben 1 kiló egrest megtisztítunk, megmosunk és jól lecsurgatunk. Ha a szirup már nagy hólyagokat vet, beletesszük a gyümölcsöt s 10—12 perccig főzzük. Melegen üvegekbe rakjuk s lekötjük.  
Beküldte: *Nóga Ferencné*, Tóváros.

#### Cukorborsó eltevése

A borsót gyenge cukros vízben megfőzzük és lecsurgatjuk. Ezután palackokba rakjuk. Tiszta vizet forralunk s másfél liter vízhez 1 késhegynyi szalicilt számítva, a kihűlt vizet a borsóra öntjük. Lekötjük, kigőzöljük és sötét helyen tartjuk.  
Beküldte: *Vudí Jánosné*, Villány.

#### Erdel eperlekvár nyersen

Az epret megtisztítjuk és szőrszítán áttörjük. Minden kiló áttört léhez 1 és  $\frac{3}{4}$  kiló daraszerűre tört cukrot veszünk s kis szalicilt adva bele, 20 perccig keverjük. A lekvár készen is van. Sütdendő tésztahoz nem lehet használni, mert a forró sütőben megpuhul és kifolyik, de önteléknek kitűnő. Más hidegen készült lekvár fölött az az előnye, hogy nem kell óráig keverni.

#### Eper cukorban

A nem nagyon érett, de szép piros epret megtisztítjuk, megmossuk és lecsurgatjuk. Minden kiló eperhez 1 kiló cukrot számítunk s minden kiló cukorhoz 2 deci vizet véve, felforraltjuk. A forró szirupba beletesszük az epret s 5—6 perccig főzzük. Ekkor lapos porcellántalpa öntjük s 3 napon át a napon hagyjuk állni. Ekkor üvegekbe tesszük s lekötjük.

#### Eper dulesásza

30 deka cukrot 1 deci vízzel forrásig főzünk. 28 deka friss, érett, de nem puha epret hozzáadunk s 20 perccig főzzük, de keverni nem szabad. Ezután levesszük a tűzről s ha kihűlt, szélesszájú üvegekbe töltjük. Ugyanígy készíthetünk dulesászat ribizliből, málnából, sárga barackból és szederből.

Beküldte: *Takács Margit*, Egyházaskesző.

# ASSZONYI CSEVEGÉS A HÁZTARTÁSRÓL

— Drágám, ne haragudj, hogy kéressel fordulok Hozzád, de — mint jól tudod — nemrég volt az esküvőnk és az uram, szeretné annak ellenére, hogy én is irodába járok, ha háztartást vezetnénk, adj szívesem pár jó tanácsot...

— Nagyon szívesen kedves kis Ellim, majd úgy segítlek, hogy feljössz hozzám minden délután és összeállítok Neked pár heti étrendet, közben megsütünk majd egy hétrevaló száraz süteményt, hogy ezzel ne kelljen hétközben bajlódnod, tudva azt, hogy kevés idő áll rendelkezésedre. Amit esetleg az étrendből nem ismernél, annak megadom a készítési módját. Jó, jó, látom, hogy mit akarsz mondani, hogy jó is legyen és sokba se kerüljön. Értelek szívem, hiszen ma mindnyájan így gondolkozunk. Tehát kezdjük:

Hétfő.	<i>Ebéd:</i>	Paradicsomleves rizzsel, Gombás vágott hús, tört burgonya, Savanyú uborka. Vajas lekváros kifli.
	<i>Vacsora:</i>	Délről maradt hús, savanyúság, Sütemény.
Kedd.	<i>Ebéd:</i>	Pírtott zsemlyeleves, Sertésborda sütve, paszírozott bab, Tojásosgaluska.
	<i>Vacsora:</i>	Bundáskenyér spenóttal.
Szerda.	<i>Ebéd:</i>	Daraleves, Borjúpörkölt makarónival, Dióscsók.
	<i>Vacsora:</i>	Kőrozótt lipói, csabai kolbász, újretek.
Csütörtök.	<i>Ebéd:</i>	Csontleves, Naturszelet, zöldborsó, Gyümölcskenyér.
	<i>Vacsora:</i>	Vese-velő, délről sütemény.
Péntek.	<i>Ebéd:</i>	Ikraleves, Rántottal burgonyapüre, Sajtós tészta.
	<i>Vacsora:</i>	Töltötttojás tartármártással.
Szombat.	<i>Ebéd:</i>	Zöldségleves, Rizses borjúhús, Palacsinta.
	<i>Vacsora:</i>	Sonka, vaj, tea vagy kávé.
Vasárnap.	<i>Ebéd:</i>	Tyúkhúsleves, Levesben főtt tyúk sült, Újburgonyával, zöld salátával, Csokoládétorta tejszínhabbal.
	<i>Vacsora:</i>	Hidegsült, (tyúk), Saláta, torta, feketekávé.
Hétfő.	<i>Ebéd:</i>	Tejeles burgonyaleves, Spenót tükörtőjással, Gyümölcs vagy sajt.
	<i>Vacsora:</i>	Májpástétom, új retek.
Kedd.	<i>Ebéd:</i>	Gombaleves, Rántott borjúszelet, zöldbab (konzerv).
	<i>Vacsora:</i>	Vajas sütemény (almás pite). Hideg sült délről, fejes saláta.
Szerda.	<i>Ebéd:</i>	Rizsleves, Friss kolbász, paprikás saftban, sós burgonya, savanyúság, Mákos, diós kifli.
	<i>Vacsora:</i>	Kávé vagy tea, sajt, vaj.
Csütörtök.	<i>Ebéd:</i>	Bableves, Egybesütött sertéskaraj, párolt káposzta, Omlette.
	<i>Vacsora:</i>	Délről maradt sült, burgonyasaláta.
Péntek.	<i>Ebéd:</i>	Zöldborsóleves, Ráchal, burgonyakörítés, Tejberizs, csokoládéval beszórva.
	<i>Vacsora:</i>	Spárga tejfellel lesütve.
Szombat.	<i>Ebéd:</i>	Csontleves, Paprikás burgonya vágott hús gombóccal, Kiflikoch.
	<i>Vacsora:</i>	Párizsi vagy disznósajt ecetben, hagymával.
Vasárnap.	<i>Ebéd:</i>	Ragoutleves, Zöldborsós csirke, újburgonya, Bécsi piskóta.
	<i>Vacsora:</i>	Hideg rántott csirke, fejes saláta, sütemény, fekete.

Ezzel meg is vagyunk. Most pedig közlöm a recepteket.

**Gombás vágott hús:** ½ kg. marhafelsált megdarálni, egy egész tojást, egy áztatott zsemlyét, izlés szerint só, jó összegyúrni, cipőformába, tepsibe tenni, kevés vízzel, jó nagy kanál zsírral. Ha félig megsült, rászórni 5 dkg. tisztított és apróra vágott gombát, pici liszttel elkeverni egy deci tejfellel, ráönteni és szép pirosra sütni.

**Vajas lekváros kifli:** 10 dkg. vajat, 18 dkg. nullás liszttel, egy egész tojással, pici sóval, kevés cukorral jól kidolgozni, kinyújtani, négyzetes formákra vágni, barackzettel tölteni, összehajtani, szép pirosra megsütni.

**Diós csók:** Két tojás fehérjét kemény habbá verjük, hozzáadunk 14 dkg. vaníliás cukrot, 14 dkg. őrlött diót, pici citromhéjat, kávéskanál morzsát, ezt gyengén összekeverjük, kilisztezett tepsibe kis halmokat formálunk és lassan sütjük.

**Gyümölcskenyér:** Hat tojásból habot verünk, egyenként beletesszük, 6 tojás sárgáját, 6 kanál porcukrot, 10 dkg. vágott diót, 10 dkg. vágott déli gyümölcsöt, 5 dkg. vágott csokoládét és 8 evőkanál nullás lisztet, az egészet összekeverve, kivajazott, kilisztezett tepsibe öntjük és lassú tűznél sütjük.

**Töltött tojás tartár mártással:** Keményre főzött tojásokat kettőbe vágva, a sárgáját kiemeljük és ezt izlés szerint sóval, mustárral, zöldségrezsellyemmel, kevés vajjal, jól összetörjük és a fehérjébe szépen visszatesztjük. Szépen lerakjuk egy tátra és a következő mártással leöntjük: 1 evőkanál mustárt, 2 tojás sárgáját, pici sót, izlés szerint cukrot, egy egész citromlevét, kávéskanál liszttel jól kikeverjük, ¾ liter tejfellel összevegyítjük.

**Csokoládétorta tejszínhabbal:** Hat tojás sárgáját 10 dkg. vajjal, 6 kanál porcukorral jól kikeverjük és lassan hozzá adunk 6 kanál csokoládéport, 6 kanál őrlött diót, majd a 6 tojás habját. Kikent, kilisztezett formába megsütjük. Ha megsült kettőbe vágjuk és tejszínhabbal töltjük.

Ezzel a tortával, meglátod olyan sikered lesz, mint a moziknak egy nagy filmszállal. Ezentúl nyugodt lélekkel gyere hozzám, örömmel állok rendelkezésedre és ha valamire még szükséged lenne, írjál egy lapot ide a szerkesztőségbe, azonnal válaszolok.

Ha esetleg vasárnap szeretnéd húslevesed enni, csinálj marhahúsból, tedd el hideg helyre a húst és másnap készítsd a következő módon:

**Töltött rizs:** ¼ kg. rizst megpárolunk, felét egy jól kiszívott lábasba öntjük. A főtt húst ledaráljuk, egy tejből áztatott zsemlyét, két tojást, pici törött borsot, sót, kevés pírtott hagymával összekeverünk és a rizsre öntjük, befedjük ezt a rizs másik felével, 2—3 deci tejfellel leöntjük, megsütjük.

**Vajas tészta:** (készíthetünk belőle almás pitét, turós pitét, mákos-diós kiflit) 40 deka lisztnek a kisebbik felét 20 dg. vajjal összegyúrjuk, hideg helyre tesszük. A nagyobbik feléből két tojással, pici sóval, pici szódabikarbónával, kevés cukorral rétestésztakeménységű tésztát gyúrunk. Kinyújtjuk, középebe beletesszük a vajtészttal összehajtjuk. Ezt kétszer-háromszor ismételtük, vigyázzunk, hogy mindegy egyformán hajtogassuk.

**Alma töltelék:** Almát legaluljuk, megpároljuk, míg a leve kissé elszű, teszünk bele cukrot, pici vanillaport, mazsolát. A tészta alsó lapját darált dióval hintjük be.

**Zöldborsós csirke:** Zöldborsót zsíron kevés cukorral párolunk, majd ha megpuhult, liszttel megszórtjuk, kissé pírtjuk, vízzel vagy húslével feleresztjük. A feldarabolt csirkét beletesszük és addig pároljuk, míg a csirke megpuhul.

**Spárga tejfellel sült:** A spárgát megtisztítjuk, vigyázzunk, hogy a keserű szárát levágjuk (nem a fejét, mert az a legfinomabb), sós vízben puhára főzzük. (A levéből kis rántással, tejfellel, finom levest csinálhatunk.) Tűzálló edénybe rakjuk. 3—4 deci tejfellel két tojássárgájával felverünk, ráöntjük és csendes tűznél megsütjük. Abban az edényben adjuk asztalra, amiben sütöttük.

**Ráchal:** Szép tükörpontyot megtisztítunk, bevagdunk és minden vágásban egy karikára vágott hagymaszzeletet és füstölt szalonnadarabot teszünk. Tepsibe tesszük, karikába vágott burgonyával körülrakjuk. Leszózzuk, kissé megpaprikázzuk, 2—3 deci tejfellel leöntve, megsütjük.

Továbbra is minden jót kívánok, Isten áldjon.

Földes Dezsőné.

# Asszonyi intimitások



## Az asszony szíve

„Vannak dolgok, amiről egyetlen asszony sem mer beszélni”, mondta a héten egyik látogatóm, aki felkérésre a szerkesztőségben, hogy tanácsot kérjen tőlem. És bátorításomra feltárta előttem vergődő lelkét.

Csodálatos történet volt, amit hallottam tőle. Illetve nem is maga a történet volt csodálatos. Hanem az a nyíltság, az az erő, az a biztonság, amellyel ez a fiatal nő ki merde mondani azt, amit ezer és ezer nő nem mer kimondani. „Igenis, lehet két férfit egyszerre szeretni. Akárhogy tagadják is. Én érzem, hogy lehet. És nem is úgy, ahogy ezt néha mereven meghatározzák. Nem úgy, hogy az egyiknek a lelkét, a másiknak a testét szeretjük. Hanem igenis úgy, hogy mind a kettőt egyforma rajongással és egyforma vágyódással szeretjük. Látta, én nagyon fiatalon mentem férjhez. Olyan fiatalon, hogy azt sem tudtam mi a házasság lényege, mit jelent az, egy életre hozzákötődni egyetlen férfihoz. Nem tudtam hozzáméledni az uramhoz, ki teljesen közömbös volt előttem. Rövid pár év múlva el is váltunk. Ez a házasság és ez a válás semmiféle nyomot nem hagyott a lelkemben. Istenem, mindössze huszonhárom éves voltam, amikor már mint elvált asszony állottam azelőtt, hogy kil meg keressenem a kenyeremet. Ez sikerült is s én elég nyugodtan, gondtalanul éltem. Aztán összekerültem egy leánykori barátommal. Nagyon összeszoktunk s el sem tudtuk az életet egymás nélkül képzelni. Ugy volt, hogy rövidesen összeházasodunk. Boldog voltam, mert a barátom megbízható, jólelkű ember, hivatásában kiváló s szép jövő előtt áll. Mélyen, melegen vonzódom hozzá... Közben pedig megismertem egy másik férfit, aki az első pillanatban óriási hatást gyakorolt reám. Nem tudok szabadulni tőle, folyton rá kell gondolnom és az első napok zürzavara után a legnagyobb csodálkozással észleltem, hogy régi barátomat éppen úgy szeretem, mint eddig. El sem bírom képzelni, hogy megváljak tőle, hogy lemondjak régen tervezett házasságunkról. Viszont ha új ismerősömmel vagyok együtt, minden másról megfeledkezem s valami kimondhatatlan boldog érzés járja át egész valomat. Mondja, kérem, mi ez? S mit lehet itt csinálni?”

— Hogy mi ez? Ki tudná azt megmondani? Csak az az egy bizonyos, hogy mind a két érzés őszinte, sőt mi több, tisztá. Hosszú, hosszú értekezést lehetne itt arról tartani, hogy az érzelmek, melyek bennünk ébrednek, függetlenek a második személytől. Előbb élnek az érzések s azután keressük hozzá a bálványt. S ha a fantáziának túlgazdag és kevés egy bálvány, keressük hozzá még egyet. Furesza teória és sok érv szólhat ellene, de azt az egyet nem lehet tagadni, hogy az ilyen kettősség nem ritka dolog. Csak éppen azok közé a dolgok közé tartozik, amelyekről nem szokás beszélni. De a magyarokat itt nem is segít sokat. Itt cselekedni kell. Választani kell. Mert az érzelmekért, amelyek bennünk ébrednek, nem vagyunk felelősek. De a cselekedeteinkért már többé-kevésbé felelősek vagyunk. Én tehát arra a kérdésre, hogy „Mi ez?”, nem tudok felelni. De arra a kérdésre, hogy „Mit lehet itt csinálni?” megpróbálok felelni.

Azt tanácsolom magának, kedves, őszinte és bátor asszonyka, hogy kerülje a találkozást a második férfival. A régi barátjának jó tulajdonságai biztos alapját képez-

hetik a boldog házasságnak. Az új barátjáról semmi mást nem tud, mint azt, hogy nagy hatást tett magára. Ez még

nem lehet ok arra, hogy összekösse vele az életét. A régi barátját szinte gyermekkorától ismeri. Higgye el, ez nagy dolog. Talán még a szerelennél is nagyobb. Itt, — valószínű, hogy nem érhetik családások. S ne feledje el, hogy egy második válással végződő házasság nem fog olyan nyomtalanul elmúlni a lelkéből és az idegeiből, mint ahogy az az első esetben történt. Meglátja, ha következetesen távol tartja magát új ismerősétől s igyekszik gondolatban is szabadulni tőle, hamarosan vége lesz ennek az izgalmas, bonyodalmas helyzetnek. Ezzel felelek arra kérdésre, hogy mit tegyen. Most pedig felelek egy kérdésre, amit nem tett fel. Ez a kérdés pedig így hangzik: „Mit ne tegyen az adott helyzetben?” Ne tegye azt, hogy mind a két férfival tartsa fenn a barátságot, mert ennek nem lehet jó vége. Ennek a következő mélyéért már teljes mértékben viselnie kell a felelősséget. Vagy az egyik, vagy a másik. Okvetlen és határozottan döntenie kell.

— Könnyű ezt mondani — sóhajtott a asszonyka s én kénytelen vagyok neki igazat adni. Valóban, könnyű ezt mondani, de annál nehezebb megélekedni.

Az élet bizony sokszor nehéz feladatok elé állítja az embert, melyek mégis csak megoldódnak valahogy.

## A nő, mint lakberendező

A dolgozó nő számára új működési tér nyílt meg, amióta a lakberendezés nem mesterség többé, hanem jóval több annál: valóságos művészet. Ezt részben az izlés fejlődése, részben a gazdasági válság okozta. Ellentmondásnak látszik, de mégis úgy van, hogy egyik oldalon az igények lefokozása, másik oldalon az igények fokozottsága vezetett a lakásművészet mai fejlődéséhez. Az igények lefokozása nemcsak abban nyilvánul meg, hogy a középosztály kénytelen nagyobb lakásból kisebbbe költözökní, hanem abban is, hogy a házimunkákat igyekszik leegyszerűsíteni s a háztartási kisegítő személyzet számát csökkenteni, vagy arról egészen lemondani. Az igények felfokozása viszont ott mutatkozik meg, hogy ma már a középosztály asszonyai sem óhajtják lakásaikat sablonos, izléstelen tucathalmival megtölteni.

## NE KISÉRLETEZZÉK!



Ezért ismétljük:

A jó varrógép gyártása precíziós munka!

Ezért nem tud minden gyár varrógépet előállítani!

## SINGER varrógépek

azonban évtizedes tapasztalatok alapján, kizárólagosan varrógépeket gyártó üzembem készülnek!

## NE KISÉRLETEZZÉK!

## SINGER VARRÓGÉPEK világhírűek

## SINGER VARRÓGÉP RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

A két törekvést nem is nehéz összeegyeztetni. A jó vonalú, művészi hatású bútor sem drágább, mint a faragványokkal agyondíszített, gyári sablon-bútor. A modern lakás két legnagyobb attrakciója a levegő és a világosság. Egyik sem kerül pénzbe. A dísz tárgyak száma a minimumra redukálódik, tehát lehet jó darabokat is venni. A függöny leginkább könnyű mosóanyagból készül, ami nem drága. A nagy szőnyeget kisebb darabok is pótolhatják, melyeket nem is muszáj egyszerre megvenni. Sőt modern mintázatú házi szőttek is nagyon jól illenek az ilyen lakásokba. Csak arra kell ügyelni, hogy bútorzat, falfestés, dísz tárgy, szőnyeg stb. összhangban legyen egymással. Az ötletszerűség egyenesen elviselhetetlen a modern lakásban.

Még nemrégiben is természetes dolog volt, hogy lak-

berendező művész csakis férfi lehetett. Ujabbban azonban — különösen külföldön — igen sok nő van, aki lakberendező műtermet nyitott. És a nők ezen a pályán is nagyszerűen maradják helyüket. Izlésük, ötletességük semmiben sem marad mögötte férfi-kollégáik képességeinek s mint a tapasztalatok mutatják, a nők sokkal inkább tudnak alkalmazkodni a gazdasági viszonyokhoz, mint a férfiak. Megértik a megrendelő anyagi kötöttségét, rendkívül leleményesek az esetleg rendelkezésre álló régi holmik felhasználásában s minden ténykedésükre rányomják asszonyi gyöngédségük, megértésük bélyegét.

Az asszonyok nem is lakásokat, hanem otthonokat rendeznek be. Igazi asszonyi hivatás, mely minden dolgozó nőt boldogíthat.

## Mit szólnak hozzád, kérdlek?



„Szöke leány. Május 27.

Ha csak tizenkilenc éves, várhat még egy ideig, föl-téve, hogy a fiatalemberhez vonzódik s egyénisége, jelleme megbízható. Az mindenesetre csökkenti kettőtjük felelősségét, hogy a szülők mindkét részről tudomást vesznek a jelenlegi helyzetéről, s beleegyeznek az érintkezés fenntartásába. Manapság igen sok derék, szorgalmas ember jut abba a keserves helyzetbe, hogy nem bír munkát kapni s ha ez nyilvánvalóan önhibáján kívül történik, nem szabad őt még azzal is büntetni, hogy ne érintkezéssék azzal, akihez szíve vonzza. Inkább biztatni kell őt s ha lehet, egyengetni kell az útját. *Barna Ilonka.*”

„Szöke leány. Május 27.

Ha másoktól kérni, hogy várjon-e arra a fiatal-emberre, akit tulajdonképpen már jegyesének tekintenek, akkor baj van. Ez az ingadozás azt mutatja, hogy nem eléggé szereti őt. Hiszen ha szeretné, el sem tudná képzelni, hogy esupán azért, mert jelenleg munka nélkül van, szakítson vele. Más volna a helyzet, ha idősebb volna. De tizenkilenc éves korában igazán nem sürgős még a házasság. Az bizonyos, hogy a jelenlegi helyzet nem valami kellemes, mert hiszen komoly szándékkal nem közeledhetik senki magához, ha mindenütt azzal a fiatal-emberrel jelenik meg, akit jegyesének tartanak, de ez nem lehet ok a végleges szakításra. Talán lehetne a találkozások számát mérsékelni, de a barátságot — ha a férfi komoly és megbízható — nem kell teljesen megszakítani. Kár volna ilyesmivel ok nélkül megbántani valakit, akit az élet most így is eléggé sújt az állástalansággal. *Rózsika.*”

„Szöke leány. Május 27.

A Párisi Divat-ban közölt sorainak olvasása után az az érzésem, hogy a háttérben egy bizonyos harmadik van, akihez jobban vonzódik, mint régebbi udvarlójához. Nagy felelősség ilyen ügyben tanácsot adni, mert senki se láthat a jövőbe. Én csak annyit mondhatok, hogy itt a férfi egyéniségén mulik minden. Ha a jelenlegi állás nélkül lévő fiatalember mindenképpen megfelelő, komoly ember s egymás közelében jól érzik magukat, akkor

a házasság — tekintettel a maga fiatalására — nem olyan sürgős. De ha erről a férfiről könnyen le tud mondani s van valaki, aki biztos keresettel bír, gondtalan életet tud biztosítani s hajlandó önt feleségül venni, akkor ne szalassza el az alkalmat. Mindenekelőtt pedig kérje ki szülei, hozzátartozói tanácsát, akik a körülményeket s a szereplő személyeket jobban ismerik, mint az idegenek.

*V. Ivánné.*”

„Komoly leány.

Csak viselkedjék továbbra is úgy, mint ahogy eddig viselkedett. Amíg egy férfinak felesége van, addig semmiféle formában ne kösse hozzá magát. Sőt kérje ki a jövőre vonatkozó célzásait s tervezgetéseit. Ezzel nemcsak önmagának és lelkiismeretének tartozik, hanem annak az asszonynak is, akit nem ismer ugyan, de aki ellen súlyosan vétene, ha férjét, mint kérőt komolyan venné. Ha a férfi házassága valóban tarthatatlan, váljon el s mint szabad ember álljon önnel szemben. Akkor aztán szíve szerint válaszoljon neki. Addig igyekezzék kerülni a vele való találkozást s így az okatlan költségeknek is elejét veheti. *M. K.-né.*”

„Komoly leány.

Nehéz itt tanácsot adni, mert bár első pillanatban mindenki azt kell, hogy mondja, hogy nős ember udvarlását és házassági ígéreteit a legkeresebben vissza kell utasítani, sohasem lehet tudni, hogy mi van a háttérben. Lehet, hogy az illetőnek a házassága oly bódogtalan, hogy igyese-ugyese tartható fenn s előbb-utóbb válás a vége. Maga mindenesetre viselkedjék tartózkodóan. Jelentse ki, hogy nem akarja ismeretlen asszonytársaság életét tönkretenni s kérje meg az illetőt, hogy ne keresse az alkalmat a találkozásra. Ha hosszabb idő múlva újra találkozni s ő már szabad ember lesz, szívesen találkozik vele. De ha a hosszabb távollét azzal az eredménnyel járt, hogy ő visszatért családjához, akkor szakítsanak végleg egymással. *Ferenczsné.*”

„Gondterhes asszony.

Miután azt írta, hogy az ura fizetéséből lehetetlen megélni, nem tanácsolhatom azt, amit szívem szerint tanácsolnék. Mert én nem tudok egyebet mondani, mint

## HAJFESTÉS!



KOMOL párisi hajfestékekkel festett haj szebb és természetesebb, mint az eredeti. Egyszerű, gyors, kényelmes kezelés és biztos eredmény.

Díjtalan prospektust küld a vezérképvislet:

Budapest, VI. Teréz körút 40/42.  
Jugoszlávia: Zagreb, Illica 29.  
Csehszlovákia: Kosice, Srobarova 16.

azt, hogy a gyermeke egészségét s a családi életük nyugal-  
mát kár volna anyagiakért feláldozni. Már most csak  
az a kérdés, tényleg lehetetlen-e az ura fizetéséből meg-  
élni? Mert ez relatív dolog s a mai világban kétszeresen,  
sőt százszorosan relatív. Lehet-e kisebb lakásba menni,  
lehet-e eddigi életmódjukat leegyszerűsíteni, ez mind  
olyan kérdés, amit kivülálló nem tudhat. Tény az, hogy  
arra szabad legutolsó sorban gondolnia, hogy beteg gyer-  
mekét magára hagyja. Ezt csak abban az esetben szabad  
megtennie, ha jelenlegi körülményei tényleg olyan szű-  
kösök, hogy még beteg gyermekét sem láthatja el kellő-  
képpen. Ha így áll a helyzet, minden más szempontnak  
háttérbe kell szorulnia. Ha sógornője a gyermeket sze-  
reteti s vállalja az ápolását, igyekezzék vele minden körü-  
lmények között békésen kijönni, hiszen a nap legnagyobb  
részét így is távol tölti majd otthonától. Reménykedjenek  
abban, hogy a mostani helyzet csak átmeneti állapot s  
talán rövid idő múlva ismét kisfiának szentelheti minden  
idejét. Minden jót kívánok. *Verebélyné.*"

„Gonterhes asszony.

Végtelenül sajnálom így ismeretlenül is. Nemesak  
a nehéz helyzetéért, hanem azért, mert férjében még  
erkölcsi támasza sincsen. Ha maga úgy látja, hogy férje  
jövendelméből semmi körülmények között sem lehet  
megélni, akkor már a beteg gyermek érdekében is el kell  
vállalnia a kínálózó munkát, mert a gyermek valószí-  
nűleg nehezen viselné el a nélkülözéseket s állapota is  
rosszabodnék. Ha a sógornőjére nyugodtan rábízhatja  
a gyermeket s a gyermek is vonzódik hozzá, akkor minden  
más szempont háttérbe kell hogy szoruljon. Bizony, az  
élet nehéz. De erősítse a lelkét, az idegeit s örüljön annak,  
hogy valahogyan mégis csak segíthet magán. Ma ezer és  
ezer ember jár munka nélkül s így az ön helyzete még  
mindég nem a legrosszabb. *Mária asszony.*"

„Euresa állapot.

Ami megtörtént, azon változtatni nem lehet. Én az  
ön helyében azzal viszonzom az uram bizalmatlan-  
ságát, hogy szerető anyja lennék a leánykának s lelki-  
ismeretesen felnevelném őt. Biztos, hogy ezáltal kivívja  
májd az ura megbecsülését s isten áldása lesz egész csa-  
ládján. *Komoly családanya.*"

„Jolánka.

Az életben bizony sokszor adódnak ilyen helyzetek  
s nekünk meg kell mutatnunk, hogy szilárdan álljuk a  
megpróbáltatásokat. Becsületes, jó férje mellett nem  
szabad elragadtatnia magát, mert még az is megeshetik,  
hogy aki miatt ott hagytuk meleg otthonunkat, cserben  
hagy bennünket. Én csak azt tanácsolhatom, szedje  
össze magát, igyekezzék minden meleg érzésével az ura  
felé fordulni s kerülje azt a férfit, aki így megzavarta  
nyugalmit. *Komoly családanya.*"

## Ujabb kérdések

„Nehéz és kényes kérdéssel fordulok a Párisi Divat  
olvasóihoz. Édesanyám évek óta gyöngélkedik, úgyhogy  
állandóan ágyhoz, karosszékhez van kötve. Mi — édes-  
apámmal együtt — a legnagyobb szeretettel vesszük őt  
körül. Családi életünk eddig teljesen zavartalan volt.  
Most pedig az történt, hogy édesapám hirtelen rosszul  
lett s azonnal be kellett őt egy kórházba szállítani, hogy  
megoperálják. Minden oly hirtelen jött, hogy neki nem  
volt ideje semmi iránt intézkedni s nekem kellett bizonyos  
dolgokat elintézni. Így kerültem ahhoz, hogy íróasztala  
fiókjában keressek egy és mást. Hát találtam is. Találtam  
is egy csomó levelet, melyből kitűnik, hogy édesapámat  
évek óta komoly kapcsolatok fűzik egy általunk is ismert  
nőhöz. Elképzelhetik, hogyan hatott reám ez a felfedezés.  
De magamról nem is beszélek. Csak azt nem tudom, ad-  
jam-e értésére apámnak, hogy tudok a dologról, szóljak-e  
anyámnak, vagy tegyek-e úgy, mintha mi sem történt  
volna? Rettenetes lelkiállapotban vagyok. Nem tudom  
édesapámat olyan szemmel nézni, olyan szívvel szeretni,  
mint eddig, pedig most ő kétszeresen rá van utalva a  
gyöngédségemre, mert hiszen ő is beteg. Kérem kedves  
asszonyok, válaszoljanak nekem minél többben. *Jegyző leánya.*"

„A régi nóta, amely mindég új marad. A férj, az  
asszony és az anyós. Ötéves volt a fiam, mikor férjem  
meghalt s én egyetlen gyermekemet a legnagyobb áldo-  
zatokkal s a legnagyobb szeretettel neveltem derék em-  
berré. Meg volt érte a jutalmam, mert fiam rendkívül  
gyöngéd, hálás gyermek volt s ma is az. Csakhogy fiatal  
felesége, akit egyébként én nagyon szeretek, folyton azzal  
a szemrehányással keserít mindkettőnköt, hogy én túl-  
ságosan elkényeztettem a fiamat, hogy ő — a feleség —  
nem hajlandó folytatni ott, ahol én abba hagytam, hanem,  
éppen ellenkezőleg, ő igényli azt, hogy fiam őt dédel-  
gesse, kényeztesse. Fiam minden esetben védelmébe vesz  
engem, hangoztatja, hogy az anyai szeretet és gyöngéd-  
ség sohasem lehet sok s csak természetes, hogy ezekben  
a vitákban én is a fiam mellé állok. Most azt szeretném  
tudni, hogy kinek van igaza s hogy milyen magatartást  
tanúsítsak a jövőben. Semmiesetre sem akarnám a fiatalok  
életét megzavarni, hiszen nekem mégis csak a fiam boldo-  
gsága a legfontosabb. *Gyöngéd anyja.*"

„Kedves olvasótársnőmhez, de különösen a modern  
anyákhoz fordulok kérdésemmel. Van egy kedves, nyílt-  
szívű tizenéves leánykám. Eddig semmi titka nem  
volt előttem, úgy szólván pajtásai voltunk egymásnak.  
A napokban azonban rájöttem, hogy a leányka naplót  
vezet, melyről nekem nem szólt s amelyet — a jelekből  
ítélve — nincs is szándékában nekem megmutatni. Nyu-  
godjam-e bele a dologba, vagy vonjam érte felelősségre a  
leánykát? Követeljem-e, hogy nekem megmutassa a  
naplóját, vagy pedig titokban olvassam-e el azt? Nem  
szeretném gyermekem önértetét megbántani s nem  
szeretném őt ebben a különben is kritikus korban kínos  
helyzetbe hozni. Nagyon kíváncsi vagyok az anyák  
véleményére. *Napló.*"

Hatezer éves, életerős aggastyán a tudomány, mert ennyi  
idő óta gyűjti a történelem során kincseit. E kincsekben  
mindenki duskálhat, aki megszerzi Tolnai Világlexikonát.



## kozmetikai intézet

a legmodernebb eszközökkel dolgozik. Forduljon  
bizalommal GÉVA kozmetikai intézetéhez, ahol  
díjtalanul kap tanácsot, akár személyesen, akár  
válaszbélyeggel ellátott levélben kéri.

**A szépítő eljárások egész légiója áll itt a  
látogatók rendelkezésére:**

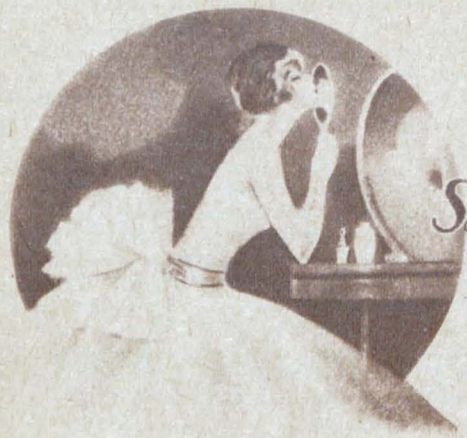
Végleges, diatermális hajszáleltávolítás. Végleges  
szemölcseltávolítás. Széplőgöcs. Kvarcénykezelés.  
Arevlbraéitók. Pattanások eltüntetése. Vörös bőr  
megszépítése. Száraz, zsíros, színtelen bőr meg-  
szépítése. Arepakolások. Kikészítés uccára és  
estélyre. Krémek, gyöngypuderek stb. eladása.

## GÉVA kozmetikai intézet

IV, Irányi ucca 21—23, félemelet 4/b

Telefón: 35—9—04

Dél előtt 11—1-g. Délután 3—6-g.



### Nyári kozmetika

A legtöbb kozmetikai eljárás hosszabb időt vesz igénybe. Minél lelkiismeretesebb a kozmetikus, annál kevésbé teszi ki a bőrt brutális, ártalmas kezelésekkel, mellyel pillanatnyilag eredményt lehet ugyan elérni, de valóságban többet ront a bőrön, sőt az egészségen, mint amennyit használt.

Sajnos, a hölgyek legnagyobb része nem gondol erre s csak akkor fordul a kozmetikushoz, amikor már kevés idő áll rendelkezésre valamely szépséghiba eltüntetésére.

Ezelőtt nyáron kizárólag csak a szeplők elleni védekezés s a már meglévő szeplők eltüntetése okozott gondot a hölgyeknek. Ma azonban — a sportolás századában — sokkal fontosabb például a fölösleges hajszálak eltávolítása. Különösen a strandolásnál kollemtelen a túltengő szőrzet, mely leginkább a lábszárakat csúfítja el. De fontos ez az evezésnél, turisztikánál is, mert kisebb kirándulásoknál a hölgyek szívesen viselnek zoknit.

Itt tehát gyors segítségre van szükség. Mi hát a teendő? Ha a hajszálak nem nagyon sűrűek, akkor esetleg egy-két hét alatt is ki lehet azokat irtani a rendes kozmetikai kezeléssel. Ebben az esetben a hölgyek ne próbálkozzanak semmiféle csodaszerrerrel, hanem szánják rá ezt a rövid időt a kezelésre. Ha azonban a hajszálak erősek s sűrűek, úgyhogy a kozmetikus a gyors kiírtást nem vállalja, akkor aránylag az elszíntelenítés a legmegfelelőbb eljárás. Ezt is kozmetikus végzi, vagy ad olyan megbízható szert, amellyel házilag is meg lehet a hajszálakat halványítani.

A borotválás, a csipesszel való kitépés, vagy depilátorok használata föltétlenül kerülendő. E három módszer mindegyike rendkívül izgatja a bőrt, néha gyulladáásokat is okoz, mindezekben felül pedig nagyban előmozdítja a hajszálak szaporodását, erősödését és sötétését.

A szeplő ma már egyike a legkönnyebben s legbiztosabban kezelhető szépséghibáknak. Persze ehhez is idő kell, de ha már nagyon sürgős a dolog, krémmel és fényvédő szerekkel is enyhíteni lehet a bajt. Ez ugyan nem olyan tökéletes s nem is végleges, mint a kiegészítővel való kezelés, de elég jó eredményt lehet vele elérni. A hölgyek megkezdhetők idegenkedéssel gondoltak a kiegészítésre, mert azt hiszik, hogy az fájdalmat okoz, ezzel szemben tény az, hogy ez az eljárás teljesen fájdalommentes s az égetéssel kiírtott szeplők soha többé ki nem bújnak.

### A lábak ápolása

A nyári sportok erősen igénybeveszik a lábakat. Különösen a turistáknak fontos az, hogy a lábuk szép és ellentállóképes legyen. A fölösleges szőrszálakon kívül — melyekről külön cikkben szólottunk — nagyon rontja a láb szépségét a duzzadt boka s a kidagadt ércet. Az erek kidagadását a viszer tágulása okozza s annak kezelését csakis orvos végezheti, de sokszor elejét lehet venni a bajnak. Ha az erek még üncsenek kidagadva, csak vékony kék vonalak rajzolódnak ki a lábszáron, akkor ez már a viszer tágulásra való hajlamosságot jelenti s óvatosságra int. Kezdeti stádiumában az ilyen tünet még nem képezi orvosi kezelés tárgyát s ilyenkor még

# Modern szépségápolás

inkább csak szépséghibá, mint betegség. Ezelőtt azt hitték, hogy az értágulásra hajlamos lábat minden megerőltető mozgástól kímélni kell s ezáltal lehet a betegség kifejlődését megakadályozni.

Ma már tudjuk, hogy megfelelő mozgással, tornázással sokkal többet javíthatunk a lábon, mint a túlzott kíméléssel. Az erek rugalmasságát kell visszaadni s ez rendszeresen végzett tornagyakorlatokkal érhető el. A lábujjhegyeken való futás, szökéscselés kitűnő hatással van ilyenkor. A szobában is lehet ezeket a gyakorlatokat végezni, de a szőnyeget fel kell szedni s természetesen puha tornacipőben kell tornázni. Legjobb volna meztláb futkosni, de könnyen szalka mehet a lábba.

Igen jó hatással vannak a váltott lábfürdők is. Ehhez két mosdótálra van szükség. Az egyikbe jó meleg vizet, a másikba hideg vizet teszünk. A fürdőt a hideg vízzel kezdjük. Ebben körülbelül 2 percig áztatjuk a lábakat, ezután rögtön a meleg vízbe dugjuk 1 percre. Ezt körülbelül tízszer ismételjük, aztán leszárítjuk a lábakat s lefekszünk. Az ilyen lábfürdők rendkívül elősegítik a vérkeringést. A bokák duzzadását vagy egyszerű megerőltetés, vagy pedig lábsüllyedés okozza. Ha a bokák duzzadását állandó fájdalom kíséri, orvoshoz kell fordulni. Ellenkező esetben azonban nagyszerűen bevált az éjszakai borogatás. A bokákat, esetleg az egész alsó lábszárakat langyos vízbe mártott s kicsavart ruhába póláljuk, melyre száraz ruhát csavarunk. Ez a kezelés teljesen eltünteti a lábak fáradékonyságát. Akinek a foglalkozása olyan, hogy sokat kell állnia, járnia, az okosan teszi, ha a bokáját állandóan bepólálja. A pólázást kora reggel, az ágyban, még mielőtt lábra állottunk volna, kell végezni: mert csak így akadályozhatjuk meg a bokák duzzadását.

## Kozmetikai üzenetek

„Reménytelen.” Semmi oka sincs a esüggedésre, mert a levelében említett szépséghibá ma már igen jó eredménnyel kezelhető. Forduljon levelben bizalommal

## HAJSZÁLAIT ÉS SZEMÖLCSEIT

véglegesen és nyomtalanul távolítja el

# PAIZS KATÓ KOSZMETIKA

Budapest, IV, Ferenciek tere 3, félem.

Legmodernebb szépségápolás, estélyi kikészítés, quarcfénykezelés, összes szépséghibák kezelése. — Tanácsadás készséggel díjtalanul (vidékre válaszbélyeg)

**Olcsó bérletrendszer!**  
**Szépítőszerek szétküldése.**  
**Tanítványfelvétel!**

a rovat vezetőjéhez. Külföldi olvasóink válaszbélyeg helyett a nemzetközi válaszszelvényt (Coupon legation), küldhetik be, mely minden póstahivatalnál beszerezhető. Legjobb volna természetesen, ha módjában volna alkalmasan itt a fővárosban kezeltetnie magát

„Félek a kopaszágtól.” Levelére csak akkor felel-

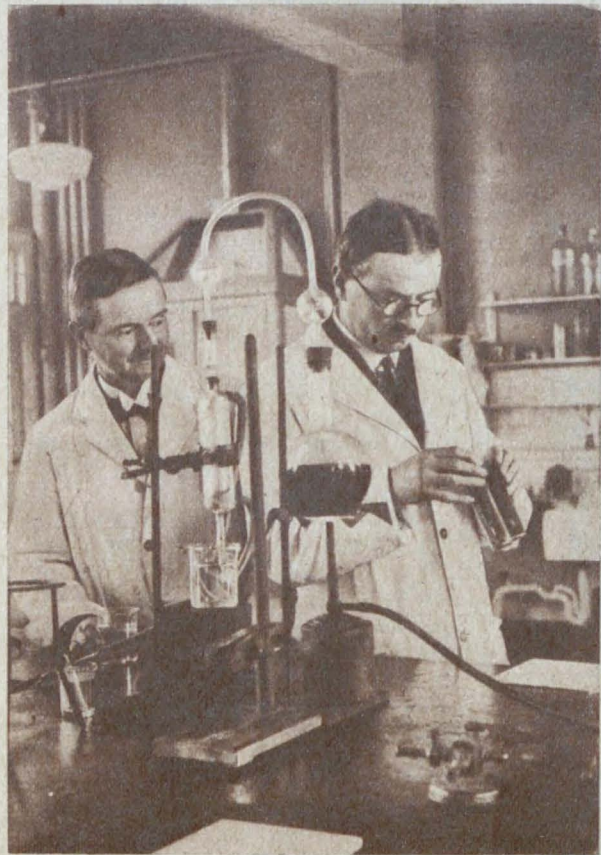
hetnék érdemlegesen, ha közölte volna velünk, hogy mióta észleli a fejbőre rendellenes zsírosságát s hogy milyen mérvű a hajhullás. Válaszbélyeg, illetve nemzetközi válaszszelvény beküldése után rovatvezetőnk a legnagyobb készséggel ad részletes útbaigazítást hajának kezelésére vonatkozóan.

Paizs Kató, kozmetikus

## TISZTASÁG — EGÉSZSÉG

A meleg idő beállta a háziasszony számára mindég nehézséget jelent, mert nemcsak hogy nem készíthet el semmit előre, hanem a bevásárlásnál is a legnagyobb óvatosságra van szüksége. A konyhát és edényeket ragyogó tisztán kell tartani, mert csak ezzel lehet megakadályozni a legyek s más élősködők elszaporodását. Ha csak pár óráig is kell valami ételfélét eltartanunk, azt csakis jégben, vagy nagyon hűvös, nagyon tiszta helyen, jól lefedve tartjuk. Az óvatosság és tisztaság igen sok veszedelmes betegségtől menthet meg bennünket.

Széri, se száma a különféle bacillusoknak, melyek a nem kellő gondossággal kezelt élelmiszerekben, vagy általában előfordulhatnak. Itt van mingyárt a víz és a jég,



London ujonnan megnyílt nagy élelmiszervizsgáló laboratóriuma. A tudósok éppen a londoni ivóvíz tisztaságát vizsgálják

amit ha nem tartanak eléggé tisztán, könnyen megfertőződhetik a tifusz, a paratífusz, a skarlát, a diftéria és számos szörnyű nyavalya csiráival. Egy londoni orvos egy ízben bakteriológiai vizsgálat alá vetette a londoni uccai jégárusoknál kapható -ételjeget, 35 különböző jégmintát vizsgált meg és arra a megdöbbentő megállapításra jutott, hogy 33 esetben a jég minden köbcentiméterében egymilliárd bacillus hemzsegett! S köztük ott szerepeltek a legborzasztóbb ragályos betegségek terjesztői. Ugyanílyen veszedelmes számos esetben a nyers tej. Ha a tehének tuberkulózisa van, a tejbe tuberkulózisbacillusok kerülnek, melyek egy-kettőre tanyát vernek aztán az emberben. De más ragályos betegségekben is szenvedhet a tehen, melyek a tej révén mind átterjedhetnek az emberre is. Ezért kell a tejet pasztörizálni, mert akkor a bacillusok

kipusztulnak belőle. Csecsemők és kisgyermekek nyers tejtől súlyos, sőt halálos kimenetelű lázas gyomor- és bélgyulladást kaphatnak. A tőgygyulladásban szenvedő tehenek fertőzött teje Németországban, becslés szerint, évente 340.000 pengő kárt okoz.

Ugyanílyan veszélyes lehet minden más élelmiszer is. Mindenki tudja, hogy mosatlan gyümölcsöt nem ajánlatos enni, mert a gyümölcs héja a fertőző csírák garmadáját hordhatja magán. De talán semmiféle fertőzés nem jár olyan szörnyű következményekkel, mint a romlott hús, vagy kolbász élvezete. Az ilyen húsban ugyanis tanyát ver a *botulinus-bacillus* és aki elfogyasztja, azon kítör a botulinus nevű rettenetes betegség. Az első tünetek néhány órára, de gyakran csak napok múlva mutatkoznak; a beteg émelyeg, hány, látóképessége megzavarodik, toroka kiszárad, nehezen nyel, szédül és annyira elgyengül, hogy állni és ülni képtelen. Néhány nap a legszörnyűbb kínok között vergődik, míg beáll a halál. Ebből a betegségből ritka a gyógyulás és előfordultak romlott kolbász élvezete folytán tömegmérgezések, melyeknél a betegeknek több mint a fele elpusztult. Akik fölépülnek, azok néha még évekig érzik a szörnyű baj utóhatásait. S a legveszedelmesebb az, hogy igen sokszor észre sem vehetjük, hogy a hús fertőzve van, az egész darab kifogástalan állapotban lehet, egy pirinyó darabkában azonban már ott rejtőzhetnek néhány botulinus-bacillus és ez elég arra, hogy kiválsa a bajt.

A botulinus ellen nincsen más védekezés, mint hogy gondosan megválogatjuk, milyen húst, vagy kolbászneműt veszünk, megvizsgáljuk, s a legkisebb elszíneződés, vagy gyanús íz esetén nem nyúlunk többé hozzá. A megvásárolt húst pedig alaposan főzzük, vagy süssük meg, hogy a meleg a bacillusokat és mérgeket elpusztítsa. Ismerünk úgynevezett antitoxinokat, melyekkel némely esetben megmenthetjük a húsmérgezésben szenvedő beteget, de mindenképpen biztosabb, ha elővigyázattal elejét vesszük a bajnak.

Bizony, az ember nem is tudja, mikor viszi önkézeivel a saját testébe a halált! Ezért fontos, hogy minden emberi élvezetre szánt italt, élelmiszert árubabocsátás előtt a hatóság orvosi ellenőrzés alá vegyen. A hatóságok minden kultúrországban, így nálunk is, eleget is tesznek ennek a kötelességüknek és állandóan szaporodnak a nagy laboratóriumok, melyekben a tudomány legújabb vívmányainak felhasználásával vizsgálják meg az élelmiszereket.

### Egy női diplomata

A nők már a diplomáciai pályát is meghódították maguknak. Női képviselők, államtitkárok, miniszterek után jönnek a női konzulok, követek és nagykövetek. Egyelőre csak Spanyolországban foglalt el pozíciót egy női diplomata: Margarita Salaverria, Salaverria híres spanyol költő leánya, de előreláthatóan nemsokára más országokban is előre törnek a nők ezen a pályán és lehetséges, hogy jobban megállják a helyüket, mint a férfiak...

## KIADÓ

nagy erkélyes, első emeleti helyiség, egyesület vagy iroda céljára rendkívül alkalmas olcsó bérért. Bővebbet Dohány u. 12. portásnál.

Cesentül a

nő hordja a nadrágot...



A nagy Marlene kiadta a jelszót: levetni a szoknyát, felvenni a nadrágot!

S a női nadrág útrakelt. Átrepülte az óceánt, befurakodott az angol nők közé, majd folytatva hódító útját, benyomult Párisba, Bécsbe, Budapestre. Ez a földrajzi útja a női nadrágnak.

És most nézzük a társadalmi lélektanát és divattörténeti útját:

Szociális szempontból nézve a dolgot, feltűnik az utolsó két évtized legjellegzetesebb eseménye, az, hogy a nők egyre nagyobb tömegekben lepik el a férfipályákat. Talán a villamos volt az első hely, ahová a háború alatt női kalauzok kerültek a férfikalauz helyére. És a nő a kalauzi állástól lassanként odalépett — Angliában a miniszteri, vagy pl. Kínában a legfelsőbb bíróság elnöki pozíciójába.

A nőnek, ki férfi-pályán, férfiak között élt — kínos volt közte és férfi kollégái között minden megkülönböztetés és lelkét el-töltötte az a vágy, hogy mindenben hasonlóvá váljék azokhoz, akikkel foglalkozása, munkaköre, felelőssége azonos.

A férfi csökkent kereseti lehetőségével, feje felett a b-lista rémével, elvesztette biztonságát a nővel szemben, nem mer közelni, udvarolni, ostromolni — a nő veszi át a férfi szerepét, már nem csak biztat, bátorít, — már gyakran ő az, aki egyszer csak pillanatnyi izgalmas csend után, — vagy néha minden átmenet nélkül megcsókolja a férfit.

A férfihez hasonul a kenyérkeresetében, a férfihez hasonul a szerelemben és a férfihez akar hasonulni az öltözködésben is.

Rövidre nyíratja haját, Japossarkú cipőt vagy pizsamát hord először a hálószobában — később átsétál vele a szalonba, hol vendégeit fogadja. És a pizsama átlépi a szalón küszöbét is. Nyáron a tengeri fürdőhelyeken pizsamában sétál a strandra — és a strand órái után a pizsama besétál a kávéházak és éttermek asztalaihoz.

Még nem gondol a nő nadrágra, de a lelke forrong, erjed — készen áll arra, hogy átvegyen mindent ami férfias és csak

egy szuggesztív szóra vár, egy divattekin-télyre, aki tovább vezeti a megkezdett úton.

Ekkor jött el Marlene Díttrich.

Nehéz jóslatokba bocsátkozni. A női nadrág egyelőre csak az újságok hasábjain hódít mindnagyobb teret, ahol csendes böleskedésekben, vagy elszánt vitákban éli fiatal életét. A nők tartózkodva nyilatkoznak róla és főképpen arra utalnak, hogy munkaterületükön, különösen ott, ahol sokat kell mozogni, kényelmesebb volna a szoknyánál. Egy-egy nő harcias hangot üt meg és kijelenti, hogy a nők nem tűnnek beleszólást abba, hogy miképpen öltözködjenek. De ezek sem annyira a nadrág mellett foglalnak állást, hanem inkább a nők szabad elhatározása mellett.

De éppen ezek a szabad elhatározásukba beleszólást nem tűró hölgyek nem gondolnak arra, hogy a divat ilyen forradalmi újításánál még fokozottabb józtlásra és disztinyválni tudásra van szükség.

Például, a Bajor Gizi megjelenése szmokingban, vetélkedik a walesi hercegekkel, míg a Turai Ida úde, kisfiúnak ható zakkójában.

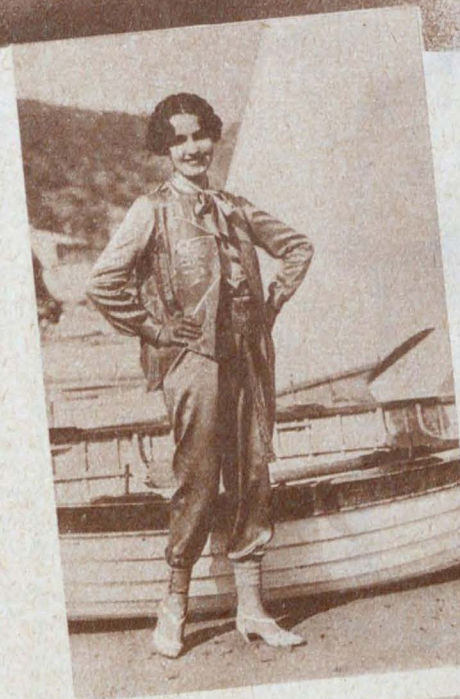
Nagyon sok tisztos 70—80 kg-os családanya is vágyik titokban a nadrág után s eszébe sem jut, hogy megjelenése csak gúny és derűtlenség tárgyává tenné. Ugyan úgy, mint ha a munkanélküli felesége a divatnak hódolva, férje ruhájában tolná végig a gyerekkocsit az Andrassy úton.

A férfiak kimélet nélkül, elszántan, nem ritkán gyűlölettel támadják. Bizonyára feleségükre gondolnak és félnek, hogy feleségük nevétségessé válik, lányukat pedig kíváncsi férfiszemek leplezetlenül vizsgálják. Talán úgy, mint valamikor ők tették, amikor az imádott primadonna nadrágszerepben lépett fel.

Ismételjük, nehéz jóslatokba bocsátkozni. De egy bizonyos: ha nők fel is veszik a nadrágot, — néhány év múlva a napilapok címlapján nagy cikkek fognak megjelenni, szenzációs címmel:

„Szoknyát fognak hordani a nők.”

Bogdán Ada.



# A REUMA

Az ízületek és izmok fájdalmas betegsége a reuma. — Reuma és pálinka. — Hogyan gyógyítsuk a betegséget

A reuma az ízületek betegségei közé tartozik. Ízületeknek nevezzük a testnek azokat a helyeit, ahol két vagy több csont találkozik egymással; ilyen hely pl. a könyök, a csukló, a térd stb. Kényes pontjai a szervezetnek az ízületek: megbetegedéseik többnyire makacsok, nehezen hozzáférhetők és fájdalmasak. Sokszor okukat is nehéz kideríteni; valószínűleg ez a magyarázata, hogy a közönség gyakran összetéveszti egymással az egyes ízületi



Londonban a Vörös Kereszt külön reuma kórházat tart fenn csúzos betegek számára. Ebben alkalmazzák a képen látható u. n. négycellás vagy négyrekeszes villanyfürdőt. Segítségével villamos áramot hajtanak keresztül a beteg testén, ami gyógyítóan hat a reumás folyamatra

betegségeket. A „reuma“ elnevezés körül is nagy zűrzavar uralkodik; reumásnak keresztelnek el sok ízületi bajt, amely kétségtelenül nem reumás eredetű és viszont az igazi reumát más elnevezésekkel illetik. Már a betegség magyar elnevezésével is sok baj van. A reuma magyar neve: *csúz*, nem pedig *köszvény*, amint nem egyszer mondják. A köszvény — más néven: podagra — szintén az ízületeket támadja meg, de okát jól ismerjük: a vérből apró, hegyes, éles kristályok válnak ki és rakódnak le az ízületek belsejében s ezeknek a szurkálása, dörzsölése idézi elő a fájdalmas kórt. Korántsem ismer-

jük ilyen pontosan a reumának, vagyis a csúznak az okát.

A legtöbb országban — Magyarországon is — külön orvosi „reuma-bizottságok” alakultak, amelyeknek célja ennek a nagyon elterjedt, fájdalmas és — éppen elterjedt voltánál fogva — a nemzetgazdaságban is sok kárt okozó betegségnek teljes földerítése. A csúzos természetű megbetegedéseknek egyik csoportja kétségtelenül meghűléses eredetű. Különösen vonatkozik ez az izomreumára; a *jellegetes húzós, görcsös reumás fájdalmak ugyanis néha nemcsak az ízületekben, hanem az izmokban is föllépnek és ezekben az esetekben beszélünk izomreumáról*. Persze, az is nagyon különböző lehet, hogy miben áll tulajdonképpen ez a „meghűlés”. Ime, néhány jellemző példa: Rosszul vagy éppenséggel egyáltalában nem fűtött fürdőszobában vesz valaki fürdőt; a fürdőből kiszállván, teste erősen és hirtelen lehül. Vagy: valaki tartósan kihajol a mozgó vonat ablakán. Még ha a levegő meleg is, a tartós széláramlás, amelyet a vágató vonat okoz, lehűti a testet, aminek heves reumás tarkó- és fejfájások lehetnek a következményei. Hasonló eset, ha valaki a táncteremben kiizadva hirtelen a szabad levegőre lép, stb.

A legtöbb csúzos ízületi állapot azonban csak közvetve függ össze a meghűléssel. Ezt úgy kell érteni, hogy a meghűlés által meggyengített szervezetbe különböző kártékony baktériumok fészkelik be magukat és mandulagyulladás, influenzát stb. okozhatnak. Ha ezek a baktériumok kellő ideig tenyésztek és szaporodtak a testben, akkor mélyebben hatolnak befelé és az ízületekben is megvetik a lábukat.

A reuma megelőzésének egyik legfontosabb módja tehát a szervezet módszeres edzése a meghűléssel szemben. Az edzésnek az a lényege, hogy hozzászoktatjuk magunkat ahhoz, hogy a hideget el tudjuk viselni. Hozzászoktatjuk! — vagyis lassán, fokozatosan járunk el, pl. úgy, hogy nyári könnyű ruházat után ősszel nem öltünk mingyárt Jäger-ingel, trikót, meleg ruhát, nem ijedünk meg azonnal az első hűvösebb napon a hideg vízben való mosdástól, az ablakokat nem zárjuk el tüstént hermetikusan a hálószobában, hanem szívesen kiteszük magunkat néhány fokkal alacsonyabb temperaturának is egészségünk megőrzésének érdekében.

Általában kétféle reumás betegséget különböztethetünk meg. Van olyan, amely hirtelen támad és heves tünetek között gyorsan zajlik le és van, amely kevésbé heves, de soká eltart és bár néha mintha

Szenes Béla,

a sikere tetőpontján elhunyt kiváló író

## Szenes ember nyolcvan tréfája

cím alatt bokrétaba gyűjtött tréfáival egy nagy társaságot szellemesnél szellemesebb mondásokkal elszórakoztathat.

Ára az összeg előzetes beküldése mellett bérmentve 96 fillér. Miután az utánvételezés póstköltsége 75 fillér, utánvétellel nem szállítjuk. Beszerezhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII, Dohány uca 12.

## Szőnyegszövőszék

tiszta új, alig használt, olcsón eladó. A szövőszék mérete 315 cm. Ára 250.— P helyett 56 pengő. Bővebb felvilágosítás a PÁRISI DIVAT kiadóhivatalában, VII, Dohány uca 12 sz. alatt szerezhető be.

egészen meg is szűnne, később megint fellámad és tovább kínozza a beteget. Az előbbi — *akut reuma* — nagyon megviseli az embert. Rendesen láz kíséri, amely  $39\frac{1}{2}$  fok magasra is fölmehet. Gyakori izzadásnak lépnek fel. Különböző komplikációk is támadhatnak, amelyek közül a legveszedelmesebb a szív-belsejét kibélelő úgynevezett *belhártyának* a gyulladása. Előfordul, hogy a beteg teljesen felépült a reumából, de a szívbelhártyagyulladás tartós szív-bajt hagy vissza maga után. Szerencsére ez a szív-komplikáció nem minden akut reumával kapcsolatban áll elő.

A másik fajta csúsz nem okoz sem lázt, sem szív-bajt, de nagyon makacs. Ez a *krónikus reuma*. Nem tudjuk eléggé nyomatékosan hangsúlyozni, hogy milyen szoros kapcsolat van köztük és a szeszitalok között. Alkoholistáknál sokkal nagyobb fájdalmakat okoz, különösen azoknál, akik a pálnikaféléket kedvelik. Ha a beteg ember abbahagyja az ivást, fájdalmai azonnal enyhülnek, de ha mégoly hosszú idő óta is érezte már teljesen egészségesnek magát, elég néhány pohárka snapsz — a tünetek ismét jelentkeznek.

Nem egyszer egészen elferdülnek, eltorzulnak, megdagadnak a reumás beteg ízületei. Különösen a térdízület és a kéz, meg a láb ízületein történnek ilyen elváltozások. A beteg ennek következtében nem tudja a megszokott módon használni a végtagjait, sokat pihenteti őket és ez oda vezet, hogy a tunyaságra kárthatott izomzat lesoványodik, csenevesszé válik, más izmok meg görcsösen összehúzódnak, és még nagyobb eltorzulásokat okoznak a beteg testén.

A csúszos megbetegedések közé szokták sorozni a különböző *zsábákat* is. A legismertebb ezek közül az *ülőideg zsábája*, az úgynevezett *ischias* (*isziás*). Nagyon fájdalmas állapot ez; a fájdalmak rendszerint a csipő tájékról kiindulva végighúzódnak a comb és az alsólábszár hátsó felszínén és kisugároznak a lábfejre is. Meg lehet állapítani, hogy a fájdalmak pontosan követik egy nagy idegnek — az ülőidegnek — az útját és ezt azzal magyarázzák, hogy az ideg — és nem az ízület, vagy az izom — reumás megbetegedése következett be. Hogy a zsába is összefügghet meghűléssel, azt abból látjuk, hogy az isiászos fájdalmak nem egyszer akkor lépnek fel, ha valaki hosszabb ideig ül hideg kövön vagy földön.

Lássuk már most, hogy miképpen védekezünk az orvostudomány és miképpen védekezhetünk mi magunk is a reuma ellen. A testedzésről már beszéltünk. Éppoly fontos, hogy óvakodjunk a hideg sötét és nedves lakástól. A reumának, de meg egyéb betegségeknek is valóságos melegágyai ezek. Az általános egészségügyi rendszabályokon kívül azonban gyógyszerek és gyógymódok is állnak rendelkezésünkre, amelyeknek segítségével elbánhatunk a csúzzal. A gyógyszerek közül első helyen állnak azok, amelyek a *szalicilsav* nevű vegyi anyagot, vagy annak kémiai származékait tartalmazzák. Ezek közé tartozik a közismert *aszpirin* is,  $1\frac{1}{2}$ —2 gramot szoktak rendelni belőle naponta, de csakis orvosi rendelésre és orvosi felügyelet alatt szabad szedni, mert néha még ez az aránylag enyhe szer is mérgevé válhatik a szervezetnek.

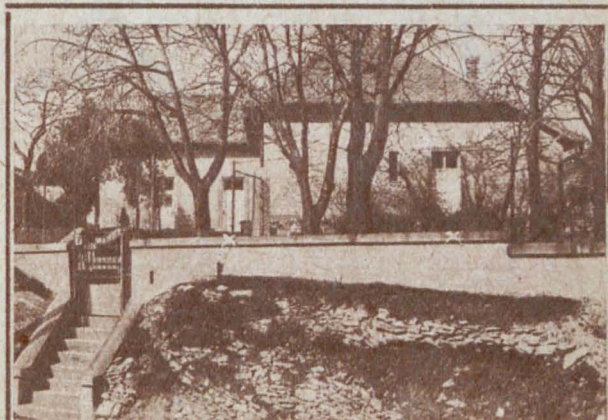
Vannak azonban „házi szerek” is, amelyek a gyakorlatban jól beválnak. Ide tartoznak a különböző kenőcsök és bedörzsölőszerek. Utóbbi időkben a sósborszeszfajták jöttek divatba bedörzsölés céljára. Legyünk azonban tisztában vele, hogy tökéletesen mindegy végeredményben, hogy mivel dör-

zsölünk. A *dörzsölés maga a lényeges*. A dörzsölés hatására ugyanis kitágulnak a bedörzsölt lestrészek a vérerei, vagyis több táplálék folyik és ez tesz jót a beteg ízületeknek. A dörzsöléshez — vagy amint mondják: „megkenéshez” — tehát elegendő kevés vazelint venni — hogy a bőrt fel ne dörzsöljük (vagy kevés alkoholt, melyet ugyanannyi vízzel felhígítunk), minthogy az alkohol maga is vérbőséget idéz elő.

*Borogatást* is tehetünk a fájó ízületre. De nem hideget, hanem meleg borogatást, minthogy a melegnek szintén értágító hatása van. Megfelel a célnak a *Priznic-borogatás* is, amelyet úgy alkalmaznak, hogy állott vizes ruhát tesznek az ízület köré és azt száraz ruhával csavarják körül. Hatásos fajtája a meleg borogatásnak a következő: Lenmaglisztet veszünk a gyógyszertárban, felfőzzük puha péppé, aztán a pépet zacskóba tesszük és utóbbil helyezzük a fájós lestrésre. A pép sokáig tartja magában a meleget és ezért hat olyan kedvezően. Ugyanezen alapszik a meleg *iszapfürdők* hatása is.

Újabban egész új módszert alkalmaz az orvostudomány, hogy az ízület belsejét fölmelegítse. Erre a célra megszerkesztett készülékek segítségével villanyáramot bocsát a testen keresztül és ez a speciális gyógyító célra használt áram nem perzseli el a bőrt, de az ízületben magában magas hőfokot hoz létre. Az ilyen villamos kezelésnek egyik példáját látjuk képünkön. A négy kis kád, amelyben a beteg keze és lába nyugszik, villanyáramköröknek a sarka. A jobb- és baloldali két-két kád között a beteg teste alkotja a vezetékét, amelyen az áram keresztülhalad. Ezzel a gyógymóddal már nagyon szép eredményeket értek el a reuma elleni küzdelemben.

Dr. Egon T. Drucker.



Az itt bemutatott ábra a lakóház egy kis előkerttel, az uccai rész magas betonfal, fölötté drótkerítéssel. A lakóház két főbejárata a lakásokba csillaggal van megjelölve.

## Pompás lakóház!

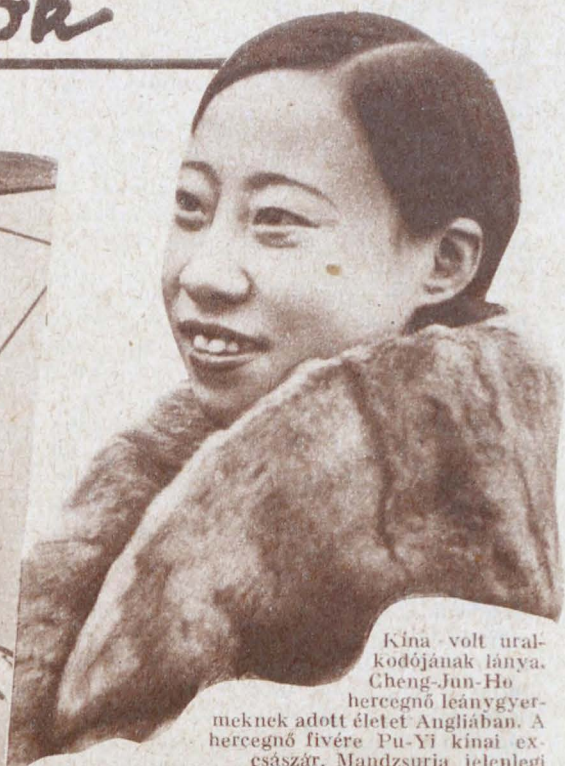
Szolídan épült, télen-nyáron lakható, eladó. Az épület áll: Két 2 szobás elegáns parkettos lakásból, fürdőszoba, konyha, veranda, W. C., padlás, pince (teljesen póló egy jégszekrényt), vízvezeték, villanyvilágítás. 300 □-öles pompás gyümölcsös, kedves előkerttel, vasbetontalapatú drótkerítéssel.

Autóbusz és villamos közlekedés. Autóbuszon a Vörösmarty tértől 10—12 perc. A Svábhegy alján, Budapest legegészségesebb levegőjű helyén, körülveve egész tömeg villával, mely télen, nyáron lakott. Kizárólag vevőnek a pontos lakcím és hivatás megjelölésével további részleges felvilágosítást küldök, mikor tekinthető meg, mi az ára stb. Ajánlatokat a lap kiadóhivatala továbbít „Vételár fele rajta maradhat” jelige alatt.

# Érdekes nők



A szépségkirálynő repülőgépen. Adalina Borza, az 1933. évi Miss Andalusia most tanulja a repülőgépvezetést, mert pilótának akar menni. Kétségtelenül ő lesz Spanyolország legszebb pilótája.



Kína volt uralkodójának lánya. Cheng-Jun-Ho hercegnő leánygyermeknek adott életet Angliában. A hercegnő fivére Pu-Yi kínai ex-császár, Mandzsuria jelenlegi elnöke, a hercegnő férjének nagyapja pedig Cheng-Hsiao-Hau, Mandzsuria jelenlegi miniszterelnöke.



Amerika jégkirálynője. Kit Klen, bullaló lány, aki az olimpiáson gyorskorcsolyázóbajnokságot nyert, most megnyerte Amerika 1933-as nő gyorskorcsolyázóbajnokságát is.

# A vérnyomásról

Kevés orvostudományi fogalom ment át annyira a köztudatba, mint a vérnyomás fogalma. Egészen egészséges emberek is gyakran aggódva kérdik meg orvosukat vérnyomásuk felől. Ezen a téren egyrészt igen sok alaptalan aggodalmat lehet eloszlatni, másrészt pedig tényleg vannak kóros állapotok, melyeket magas vérnyomás jellemz. Ezért nem árt, ha röviden megvilágítjuk ezt a kérdést, annyira, amennyire a laikus publikumnak erre szüksége van.

Szükséges, hogy az emberi szervezetben a vérnek éppen úgy, akár egy vízvezetékli hálózatban a víznek, egy bizonyos nyomása legyen, különben nem juthatna a központból, ami a vérkeringés esetében a szív, a szervezet különböző részeibe. Ebből következik, hogy a normális vérnyomás is, minél távolabb mérjük a szívtől és minél kisebb erekben, annál inkább fog csökkenni. Azonban a laikus előtt is érthető lesz, hogy abban a csőrendszerben, amit a véredények alkotnak, a vérnyomás nemcsak a központtal való távolságtól fog függeni, hanem attól is, hogy mennyire van ez a csőrendszer megtöltve, milyen ellenállásokat kell leküzdenie és végül, hogy milyen gyorsan és milyen adagokban veti bele a vért a csőhálózatba a központi pumpa, jelen esetben a szív.

Egészséges embereknél ezek a tényezők szépen összhangban vannak és a vérnyomást egy bizonyos átlagon tartják. Csak mélyebb lélegzétvételnél lépnek fel kisebb ingadozások a vérnyomásban, mert ilyenkor a mellkas tagulása, illetve kilégzésnél összehúzódása, szívó, illetve összenyomó hatással van a mellkasban lévő nagy erekre. Változik azonban a vérnyomás egészséges embereknél is az idők folyamán, még pedig rendszerint együtt emelkedik az életkorral. Átlagos értéke középkorú felnőtteknél 120 Hgmm körül van. Erős, testes embereknél arányosan több. Befolyással van még a vérnyomásra a testi munka is, t. i. munka közben nagyobb a vérnyomás, mint pihenéskor.

Mint említettük, az érhalózat teltsége befolyással van a vérnyomásra. Itt azonban közbelép az emberi szervezet szabályozó működése. Az erek falai ugyanis rugalmasak s egy csodálatos mechanizmussal kitágulnak, vagy megszűkülnek, úgy, amint a véredények teltsége azt éppen megköveteli. Ez a szabályozó működés azonban az idegrendszer befolyása alatt áll s így most már a laikus is könnyen megértheti, hogy fokozott, hosszantartó izgalmak az idegrendszer útján az érfalak szabályzó játékára és így a vérnyomásra is visszahatnak.

Azért emeltük ki ennyire az idegrendszer behatását, mert a tudomány mai állása szerint a vérnyomásemelkedések egy jó része az érfalak beidegzésének zavarára vezethetők vissza.

A magas vérnyomás tehát, amelytől a laikusok

annyira félnek, azáltal is keletkezhetik, hogy az erek nem tudnak többé alkalmazkodni a váltakozó telődéshez, vagy azért, mert a szabályozó idegek működésében zavar van, vagy mert maga az érfal, mint valami rossz gumicső, elvesztette rugalmasságát, avagy pedig merevvé vált mészlérakódás folytán.

Az érfalak beidegzése és rugalmassága kárt szenvedhet azonban akkor is, ha a szervezetben bizonyos mérgeanyagok halmozódtak fel. Így súlyos vesebajoknál, ólommérgezésnél gyakran találkozunk magas vérnyomással. A vérnyomásemelkedés tehát sokféle állapotnak lehet jele, vagy kísérője. Jelezhet ideges állapotokat, öregedést érelmeszesedéssel együtt, vagy fontos szervek megbetegedését.

Azonban, mint ahogy a vérnyomás kóros esetekben 250, sőt 300 Hgmm-ig is emelkedhet, úgy a normálnál alacsonyabb vérnyomást is észlelhetünk egyes betegségeknel, így súlyos tuberkulózisnál, sápkórosoknál, egyes szívbajoknál és általában magas láz esetén.

A vérnyomásemelkedés tehát, mint látjuk, nem egy betegség, hanem egy állapot, amelynek sokféle oka lehet s amely elmúlhat vagy állandósulhat. Vannak egyének, akik magas vérnyomás mellett kitűnően érzik magukat, ezeknél ezt a kiegyensúlyozott állapotot nem is szabad megbolygatni. Mások azonban fejfájásról, szédülésről, fuldugásról, vértódulásokról, nehéz légzésről panaszkodnak és ezeket megfelelő orvosi kezelésbe is kell venni.

Mint hogy a vérnyomásemelkedések jórészenek keletkezésénél izgalmak, túltáplálkozás, sok folyadékfelvétel (túlzott sörivás) nagy szerepet játszanak, ennek kapcsán is, mint sok más beteges állapotnál, arra a következtetésre kell jutnunk, hogy az észszerű, mértékletes táplálkozás és életmód, egyes esetekben sószegegy diétával és sok gyümölcsfogyasztással kiegészítve legjobb gyógymódja, gyakran megakadályozója is a magas vérnyomásnak.

Dr. Käeser Dezső.

## XI. Lajos asztrológus számar

XI. Lajos francia király valósággal rajongott a számarakért. Egy alkalommal vadászni indult s megkérdezte udvari asztrológusát, hogy milyen lesz az időjárás. — Szép, felség, — felelte az asztrológus. — A király el is indult vadászni s az erdő sűrűjében egy számarhajcsárra akadt. Tőle is érdeklődött az idő iránt. — Esni fog — felelte a számarhajcsár, — mert a számaram lógatja az orrát. Egy óra múlva tényleg megeredt az eső. A feldühödött király elcsapta udvari asztrológusát s helyette erre az állásra a számarhajcsárt nevezte ki számarával együtt. — Jobb — mondotta XI. Lajos, — ha egy számar az asztrológusom, mint ha az asztrológus számar. Ez volt a világtörténelem egyetlen számar, melynek udvari méltóság jutott.

## PÁRATLAN OLCSÓ KÖNYVEK A „MAGYAR KÖNYVHÉT“ ALKALMÁBÓL

**PETŐFI**

**ÖSSZES KÖLTEMÉNYEI**  
412 oldal ..... **96 FILLÉR**

**SZEKULA JENŐ ÉRDEKFESZÍTŐ REGÉNYE**

**A RÓMAI NŐ**  
**ÉS A RABSZOLGÁJA**  
2 kötet, 320 oldal, ízléses  
kötésben ..... **96 FILLÉR**

**LIGETI ERNŐ: KÉK BARLANG**

320 oldal ..... **ÁRA 96 FILLÉR**

**DEMETER GÉZA:**

**KALANDOS UTAZÁS**  
**ABESSZINIÁBAN**

Illusztrálva, 320 oldal ..... **96 FILLÉR**

**MOLY TAMÁS:**

**AZ UTOLSÓ PILLANATBAN**  
izgalmas detektívregény, két kötetben és

**LÁZÁR ISTVÁN: PAULA**  
Összesen 3 kötet, 480 oldal . **96 FILLÉR**

**NÉGY MESEKÖNYV,**

gyermek részére, 508 oldal  
ára összesen ..... **96 FILLÉR**

Az összeg előzetes beküldése mellett csoportonként 20 fillér portóköltéssel együtt 1 pengő 16 fillér. Ha négy csoportot rendel egyszerre, a portóköltésget mi viseljük, tehát a négy csoportért 3 pengő 84 fillért kérünk. Megrendelhető kiadóhivatalunkban, Budapest, VII. kerület, Dohány uca 12 szám alatt.

## Nők, mint tűzoltók

Kaliforniában a legújabb női divat — a tűzoltás... A szép kaliforniai leányok seregétől jelentkeznek képzésre az önkéntes tűzoltótestületeknél. A nőket ki is képzik, szabályszerű gyakorlatokat tartanak velük, de kérdés, hogy tűz esetén beválnak-e, mert tűzriadó esetén az a legfontosabb, hogy a tűzoltók azonnal a lak-tanyába, vagy pedig a tűzhöz siessenek. Ez pedig a nők-nél szinte elképzelhetetlen, mert amíg megigazítják a hajukat, felviszik ruhájukat, kiigazítják arcbőrüket, az égő ház tövig leég... A tűzoltódsi tehát csak divat a kaliforniai nőknek és valószínű, hogy hamarosan meg-rojják unni...



### Megfejtések

Lapunk legutóbbi számában közölt rejtvények megfejtése. Keresztrejtvény. — Vízszintes sorok: 1. Canal grande. 11. Kilmérő. 12. Ottávi. 14. Raul. 15. Nap. 17. Erős. 20. Ma. 22. Irtózat. 26. Ló. 27. Apatia. 29. Sarkal. 31. Tára. 32. Lee. 33. Alma. 34. Ótalom. 36. Ningpo. 38. Ri. 39. Ovidius. 41. Ar. 44. Ugat. 47. Ufa. 49. Trió. 51. Marius. 53. Glóbus. 55. Rózsanyílás. — Függőleges sorok: 1. Cia. 2. Amur. 3. Nél. 4. Ar. 5. Lón. 6. Rop. 7. At. 8. Nte. 9. Dári. 10. Evő. 11. Krematórium. 13. Iskolaorvos. 16. Adó. 18. Uri. 19. Aaa. 21. Apáti. 22. Italo. 23. Talmi. 24. Zseni. 25. Trans. 26. Lámpa. 28. Ara. 30. Klg. 35. Ovó. 37. Ius. 40. Dóf. 42. Karó. 43. Arba (ábra). 45. Gar. 46. Tiz. 47. Usa. 48. Agy. 49. Tol. 50. Ius. 52. Us. 54. Li.

Kép- és betűrejtvények: Körömszakadtáig védekezik — Lenni vagy nem lenni, ez itt a kérdés — Utóíz — Függelem-sértés — Komorna — Páruclérem.

### JUTALMAZOTT MEGFEJTŐK:

Taksonyi Kató, R. Joós Erzsébet, S. Gergő Istvánné, Bp. Kovács Margit, R. Vigh Juliska, Sz. Kramlik Józsefné, M. Péchy Margit, Bp. Bender Sarolta, Cs. Cziráky Etelka, S. Mihályka Nelly, Z. Gerő Gyuláné, Bp.

## Hisz Ön a csodákban?

Igazi kincsesháza

# A Műveltség Útja

melynek tizenötödik kötete most jelent meg és ezzel az egész mű befejezést nyert.

Egy-egy kötet 320 oldal, 250 képpel.

A tudomány igazi tárháza az, ami ebben a tizenöt kötetben van. Egy-egy kötetnek az ára 3 pengő. Az összeg előzetes be-küldése esetén 3 pengő 30 fillérért küldjük bérmentve, után-vétellel pedig 75 fillérrel drágább, mert ennyit kér a posta.

Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII, Dohány ucca 12. szám.

## Eladó játékbaba stancni

rendkívül jutányos áron.

Bővebbet a kiadóhivatalban, VII, Dohány u. 12

## SZERKESZTŐI ÜZENETEK

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

**Hiúság.** Ha a magassága 165 cm., akkor a súlyának nem 56 kilogramm, hanem 65 kilónak kellene lenni. Igaz, hogy az utóbbi időben ezt a számot 2—3 kilóval redukálták, de azért 68—70 kilót sem lehetne elhízásnak nevezni, ha nem lenne olyan fiatal. A tizenhét évéhez bizony sok a 70 kiló. Igaz, hogy ez kritikus kor s az orvosi ellenőrzés nélkül végzett fogyókúrát a serdülő korban nem szabad megkockáztatni, mégis azt ajánljuk, hogy próbáljon étrendjébe hetenként egyszer egy gyümölcsnapot beiktatni. Ez nyáron nem okoz semmi nehézséget. Naponta 1—1 és ¼ kiló gyümölcsöt fogyaszthat. Azonkívül sportoljon rendszeresen. Tornázzék, ússzék, sétáljon. Erősebb fogyókúrát nem ajánlunk, sőt ha a gyümölcsnapok betartása nehezebbre esnek, azt is hagyja abba s kérje ki orvosa tanácsát. Ebben a korban arra is kell számítani, hogy 2—3 éven át még nőni fog, tehát fogynia nem is kell, legfeljebb a további hízásnak kell mérsékelni diétával s kellő testmozgással elejét venni. Az alak szépsége egyé-ként nemcsak a kilók számától, hanem a testrészek arányosságától s a mozdulatok szépségétől is függ. Ügyel-jen a testtartására, mert ez a serdülő korban különösen fontos.

**B. Sz. K.** A levelében említett „zeidinia” nevű anyagot nem ismerjük s így nem is adhatunk tanácsot arra nézve, hogy paplanjait hogyan tisztítsa. Ha valamilyen műselyem anyagról van szó s a paplan vattával, vagy más hasonló anyaggal van bélelve, akkor csakis vegyi tisztítás jöhet számításba. A kéredezett könyvek a jelzett árban még kaphatók s kiadóhivatalunkban megrendelhetők.

**Sz. Istvánné.** A bugyival kombinált haskötők pontos mérték szerint, leginkább orvosi rendeletre készülnek. Csakis szaküzletekben kaphatók s így ilyen szabást nem is szállíthatunk. A lap készését illető reklamációját kiadóhivatalunk már elintézte.

**Perzsaszőnyeg.** A kéredezett színmagyarázat tényleg hiányosan jelent meg. Íme a helyes színjelzé: 1 = sötét-kék, 2 = középkek, 3 = középvörös, 4 = bronzszínű, 5 = fehér.

**Annuska.** Nagyon kedves, elismerő sorait hálásan köszönjük s az elért eredmények mi is nagyon örülünk. A hölgyek ezrei nyilatkoznak elragadtatással a Párisi Divat kézimunkarovatáról s igen sok olvasónk kedves-kedik nekünk azzal, hogy bemutatja nekünk a modelljeink után készült kész kézimunkát, vagy azoknak fényképeit küldik be nekünk. Arra meg különösen büszkéek vagyunk, hogy még férjuram is szívesen olvassa lapunkat. Bizonyára ő is gyönyörködik a szebbnél-szebb kézimun-kákban, melyek otthonukat díszítik. A kért felvilágosi-tást itt adjuk. A hosszúság, csipkealap számára alkalmas receszkok úgy készülnek, hogy ha a kellő szélességet elértük, akkor a jobboldalon állandóan fogyasztunk, a baloldalon pedig állandóan szaporítunk. Az első szemet egy cérnából kötött nagy hurokba dolgozzuk be, melyet rajzszóggal erősítünk az asztal lapjához, vagy más alkal-mas helyen rögzítünk meg. Ebbe a hurokba dolgozzuk be az első szemet, mely egyúttal az első sort is képezi. Ebbe, új sort kezdve 2 szemet dolgozzunk be és így tovább. Ha a munka kész, a nagy hurkot levágjuk a munka végé-ről, vigyázva természetesen, hogy az első szemet át ne vágjuk.

**Élet.** Mély részvétellel olvastuk levelét. Régi dolog, hogy a finom, érzékeny lelkületű emberek mélyebben éreznek, súlyosabban tudnak szenvedni, viszont örülni is jobban tudnak, mint a kevésbé finom lelkűek. Mi nem ítéljük el, csak szívből sajnáljuk, különösen azért, hogy most újabb megpróbáltatás előtt áll. Ha a férffival, kí élete legnagyobb szomorúságát és csalódását okozta, kénytelen majd együtt dolgozni, magatartása nyugodt, megbékélt legyen. Ne tegyen neki szemrehányásokat,

esetleges közeledését finoman, de határozottan utasítsa vissza. Ha ő látni fogja a kegyed méltóságteljes viselkedését, talán igyekszik jóvá tenni mindent. Az asszonyi szív, a csalhatatlan nő ösztön meg fogja sügni, hogy az a közeledés őszinte-e? Akkor lassan megenyhülhet a visszautasítás s ha a férfi elfogadható magyarázatát igyekszik adni régebbi, minősíthetetlen viselkedésének s azt valójában jóvá is teszi, el kell felednie a keserves multat. Viszont, ha ez nem következik be, csakis az udvarias közöny hangján érintkezze vele. Tudjuk, hogy ez nem könnyű dolog, de ez az egyetlen lehető megoldás. Az élet még kárpótolhatja eddigi szenvedéseieért. Legfontosabb teendője az legyen, hogy vigyázzon egészségére, idegére. A halál gondolatát úgyze ki agyából és szívéből. Lehet, hogy onnan kap segítséget, új örömeket, ahonnan nem is várja. Remélni és bízni kell. Merítsen vigaszt abból a tudatból, hogy mind e viszontagságok, megpróbáltatások dacára megőrizte lelke tisztaságát. Hígyje el, nagy dolog ez, ha most nem is tudja értékelni.

**Régi előfizető.** Olvassa ezután is figyelmesen szerkesztői üzeneteinket, bizonyára talál az Ön problémájára vonatkozó tanácsot is, bár nyugodtan fordulhat bizalommal hozzánk. Levélét előlavás után azonnal megsemmisítjük, nem kerül avatatlán kezekbe.

**Vidéki kislány.** 1. A völégényének mindenestre vegyen valami jegyajándékot, de azért ne költségek viszonyain felül, mert ennek semmi értelme sincsen. Csinos, vékony óralánc, cigaretta-, szivar- vagy levél-tárcsa, dohányzókeszlet stb. volna alkalmas. 2. Kelengyét most aránylag olcsón állíthatja össze, mert manapság nem halmoznak fel annyi fehérneműt, mint hajdanán. Ezt nemcsak a gazdasági viszonyok nem engedik, de a folyton változó divat miatt sem célszerű megtenni. Csináltasson tehát 6 egyszerű s 3 díszesebb készletet (ingnadrág, vagy ing és nadrág külön és hálóing), 6 egészen sima ágyhuzatot s 2 díszesebbet, 3 hétköznapi fehér damaszt asztalkészletet, 1 finom kombinált készletet (étkező- és uszonnakészlet egy és ugyanazon minőségűből), valamint 1—2 színes, divatos uszonnakészletet. Szerezzen be 1 tucat törülközőt, 2 tucat vegyes törülközőt. Ezek a leg-szükségesebb holmik, az itt fel nem sorolható sok egyéb aprósággal együtt. 3. Igaza van, ha most csak egy szobát rendez be, mert a többi bútort később lassanként beszerezheti. Ez sokkal jobb, mint adósságot csinálni. Hogy a szoba mégis csinos legyen, kijelentett hálószobabútor helyett lehetne talán kombinált kerevetet venni, mely nappal, néhány hasonló karosszékkal csinos garnitúrát képez. Az asztal lehet kihúzós, így nem foglal el sok helyet. Természetes, hogy minden a szoba nagyságától s az ajtók, ablakok elhelyezésétől függ. Egy szobás lakás is lehet lakályos, csinos, főként ha sok holmit lerakhatnak az egyelőre üresen maradó helyiségekbe s így a lakószobát nem kell túlszűfölni. 4. Ha nagyon szereti a völégényét, akkor minden áldozatot meg kell hoznia azért, hogy egymásé lehessenek. 5. Eljegyzése alkalmából csinos, de egyszerű délutáni ruhát viseljen. Legyen vidám, mindenkihez egyformán kedves, de szerény és tartózkodó. Az ilyesmit különben sem lehet pontosan körülírni. Fődolog, hogy viselkedése ne legyen mesterkélrt. Mikor a gyűrűt az ujjára húzzák, nem kell semmit mondania.

**Matild asszony.** Tizenöt éves fiúban van már annyi érettség, hogy meg tudja ítélni az adott helyzetet s nem követelheti szerény körülmények között élő szüleitől, hogy őt mindazokban a szórakozásokban részesítsék, mint amelyekben gazdag barátjának része van. Ha a két fiú ragaszkodik egymáshoz, főlöleges őket széjjelválasztani. Ezt csak abban az esetben kellene megtenni, ha azt venné észre, hogy fiára rossz hatással van a nagyon gazdag barát életmódja, hogy irigyli őt s mindenféle teljesíthetetlen követelésekkel áll elő. Ebben az esetben sincs helye az erőszakosságnak, hanem nyugodtan meg kell magyarázni a fiúnak, hogy meg kell barátkoznia azzal a gondolatlall, hogy egyiknek nagyon sokat, a másíknak pedig nagyon keveset juttat a sors. Azt is meg lehet vele értetni, hogy a pénz még nem jelenti a boldogságot, s hogy a jövő az ő számára is hozhat még nagy örömeket.

**Falusi.** Szó sincs arról, hogy a lefölezött tej táptartalom szempontjából teljesen értéktelen volna. Az ilyen tejből csupán a zsírtartalom hiányzik, ellenben igen

sok fehérje, szénhidrát, tejcukor van benne. Nem hiányoznak belöle az ásványi sók sem. A lefölezött tejből tehát csinálhat jó kakaót, tejbenfötteket, levekeset és a fentiekböl következnek az is, hogy a lefölezött tejböl készült túró igen becses táplálék. A lefölezött tejnek kitünö hasznát lehet venni olyan diétáknál, ahol a zsíradékot lehetőleg kerülni kell, azonkívül fogyókúráknál kitünö tápszert.

**Turista.** Az összerakható szék helyett a következö ülöalkalmatosságot ajánljuk. Vegyünk két kerek rudat, melynek hossza ne legyen nagyobb, mint egy kis szék ülökéjének egy-egy széle. Most veszünk egy jó erős vászondarabot (vitörlavásznat vagy hasonlót), melynek nagysága szintén megfelel egy kis szék ülökéjének. A két oldalán szükséges széles szegélyre még jó arasznyi anyagot hozzá számítunk. Most a vászondarab két szemközti levö szélét egyszerűen beszegjük, azon a két oldalon pedig, ahol a vásznat ráhagytuk, két olyan széles dupla szegélyt csinálunk, hogy a rudakat keresztül dughassunk rajta. A rudak minden oldalon körülbelül két ujjnyival legyenek hosszabbak, mint a vászon. A kiálló részbe mind a négy végén olyan nagyságú lyukat fúrunk, amelyen középvastag kötelet húzhatunk át. Így egy nagy hurkot csinálunk az ülöke mindkét oldalára s megfelelő hosszú kötéllal két fa közé köthetjük a hintaszert ülökét. Az ülökét a két rúdra tekerhetjük s a hátizsákba minden nehézség nélkül betehetjük. A kötélt sem foglal el sok helyet s az ülés is kényelmesebb az ilyen ülökén, mint a nagyon kicsi s könnyen billenö széken, amelynek a hordozása a turista számára nagyon kellemetlen.

**Ügyetlen.** 1. A majonéz bizonyára azért csomósodott össze, mert az olajat nem csöppenként keverte hozzá. Ez különösen eleinte fontos. Máskor tessék ezt figyelembe venni, de ha mégis megtörténik a baleset, tessék egy hideg, fött burgonyát finomra reszelni, porcellántábla tenni s az összecsomósodott majonézt apránként hozzákeverni. Ha jól el van dolgozva, szép sima és sűrű lesz s az ízén semmit sem ront a burgonya. 2—3 személyre 1 tojássárgáját s körülbelül 1 deci olajat számítunk. Pontosan nem lehet ezt meghatározni, mert sok függ a tojás nagyságától s az olaj minőségétöl. 2. A torta azért eshetett össze, mert nem volt jól átsülve.

**Nem akarok élni.** Szomorú levélére szeretettel üzenjük: a Sors ellen nem lehet küzdeni, megadással kell elviselnünk, amit reánk mér. Belátjuk, nehéz keresztet kell hordoznia, de mégsem szabad az öngyilkosság gondolatával foglalkoznia. Azt írja, hogy férje nyolc hónapi leírhatatlan boldog házaseset után hirtelen meghalt és Ön egyedül maradt anyósával. Rövid idő múlva gyermeke lesz! Hogyan fognak megélni? Keves nyugalma van a mindennapi kenyérre sem elég. Miként küzdje át a magára váró nehéz órákat? Sírással most már nem könnyít lelkén, csak a szemét rontja és jelenlegi állapotának is kárára van. Ne keserü könnyekkel várja azt az ártatlan anygalkát, akit Isten talán éppen vigasztalásul küld önnek. A gyermek vonásai bizonyára emlékeztetni fogják elhalt urára, az ő folytatását lássa benne! Gondoskodásáért meleg szeretetet kap majd cserébe! Nap-nap után új hasonlatosságot fedezhet fel a kicsike és apja

## BETEGEKNEK otthon ülöknek, üdülök- nek igazi áldás! Két kiló!

Tolnai Világlapja régebbi számaiból kiválogatott szép vegyes, tiszta új példányok, bérmentve 90 fillér. Ha 9 és fél kilót rendel egyszerre, úgy 3 P 90 fillérért küldjük bérmentve. Kívánatra vegyesen is küldjük espedig körülbelül négy és fél kilót a Délibáb színházi lap vegyes példányából és öt kilót Tolnai Világlapja vegyes és számából. Ára ugyanannyi. Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, Dohány u. 12

közt, ez megnyugtatólag, felderítőleg fog hatni lelkére. Nincs olyan nehéz helyzet, amelyet vallásos hittel, erős akaratallal meg ne lehetne oldani. Nagyon szép életcél vár Önre: nevelni, eltartani, apát pótolva gondoskodni gyermekéről. Meglátja, a cél erőt is ad. Lassanként készülnie kell erre a kötelességére. Mit tud dolgozni? Ma, mikor olyan szörnyű nehéz az elhelyezkedés, kifogástalan munkaerőnek kell lennie a választott szakmában, hogy érvényesülni tudjon. Ami az anyósához való viszonyt illeti, szent örökségnek kell tekintenie férje édesanyját, ha igazán szerette férjét. Próbálja gyöngédséggel, előzékenységgel elejét venni „szakántságának”. Ne feledje el, hogy ő már nagyon öreg és súlyosan érinti egyetlen gyermekének elvesztése. Várjuk mielőbbi sorait.

**Kínos helyzet.** Gyakran előfordul, hogy a férfi anyja megnehezíti az asszony helyzetét. Olvassa el „Nem akarok élni” jellegű küldött üzenetünk befejező sorait. Önre is vonatkoznak!

**Fiatal anya.** Örülünk, hogy mult számunkban küldött tanácsunknak jó hasznát vette. Most azonban nyugodt lelkiismerettel csak arra figyelmeztethetjük, hogy a kis babát vigye el sürgősen orvoshoz. Órákig tartó keserű sírása nem normális. Egészséges csecsemő nem sír ok nélkül, kedvesen, esendően gügyög, ha magára is hagyják. A ringatás ödvívató, rossz szokás, ezzel semmiesetre sem segít a csöppségen, legfeljebb elkábítja vele.

**Senki sem szerel.** Nem olyan sötét az Ön helyzete, mint aminők elkéseredett perceiben látja. Természetesen kellemetlenül érinti, hogy összes barátnői már férjhez mentek, csak Ön maradt pártában. Ez azonban még nem ok az elkéseredésre. Örvendjen nyugodt otthonának és annak, hogy nem okvetlen szükséges férjhez mennie. Huszonhárom éves leány még fiatal. Megnyugtattuk, magáért is eljön majd az „igazi”. Csak türelemmel várjon, mert a türelmatlenség és elkéseredés rossz tanácsadó.

Arra nézve, hogyan mehetne gyorsan férjhez, nem tudunk tanácsot adni. Legfeljebb azt ajánlhatjuk, járjon sokat társaságba, bizonyára megismerkedik majd valakivel, aki megszereti és feleségül veszi. Ismételjük, nem kell szégyenkeznie, mert még nem követte leányismerőseit.

**Tulipán.** Bizony szomorú történet, de higgye el, kihaveri. A reménytelen szerelem kellemetlen, de nem halálos betegség. Csak gyengeidegűt, kevés ellentállóképességgel rendelkező emberek vetnek önkézükkel véget életüknek ilyesmire! Nekünk, sorából ítélve, az a benyomásunk, hogy a férfi még nem döntött. Erős kísérésnek kell ellentállnia, hogy leküzdje önzését. Anyja mindmáron nyugodt életmódot szeretne biztosítani fiának, mert azt hiszi, így boldog lesz. Azért beszél rá a gaz-

dag leánnyal kötendő házasságra. Ne próbálja anyját megnyerni, ez teljesen felesleges fáradság lenne. Ő csak az anyagi javak gondtalan kényelmét nézi, nem idealista. Tegye le sorsát Isten kezébe és nyugodjék meg az ő akaratában. Ha a fiatalember mégis Önt szereti, akkor nem fog lemondani szereléről. Ne idegeskedjék, legyen türelmes. Ha felmegy a fiú, ne tegyen szemrehányást, uralkodjék magán, legyen kedves, szórakoztató, csak így érhet célt. Kérjük értesítsen a fejleményekről.

**Gyászoló.** Édes apja nagyon szép kort ért meg teljes szellemi frissességben, arra kell gondolnia, hogy kevés embernek jut ilyen szép ajándék osztályrészü. Ne gondolja, hogy Ön az egyetlen, akit önvád gyötör drága halottja sírja mellett. Aligha van ember, aki hozzátartozójának köporsója előtt ne illette volna kízó szemrehányással önmagát! Hiszen mindannyian gyarlók vagyunk és éppen gyarlóságunkból kifolyólag nem gondolunk arra, hogy földi életünk nem tart örökké, mi meghalunk és szeretteinket is elszóltja az Ur és talán nem lesz alkalmunk jóvátenni egy hirtelen felindulásban, meggondolatlanul kimondott vádat. Ilyenkor csak az a tudat nyugtathat meg bennünket, hogyha fordítva állna a dolog, bizonyára az élők sorából elköltőzött foglalkozna a miénkhez hasonló gondolatokkal. Ha Ön halt volna előbb meg, mint édes apja, ő gyötörné magát azzal, hogy talán mégsem volt elég szerető, gyöngéd, jó apa! Ma még vérző sebével lassanként beheggeszti az idő.

**Töprengő.** Ma már nem úgy intézzük el a lányok sorsát, hogy gyerekeikkel férjhez adjuk őket. Nagyanyáink korában, goudos szülők főfeladata volt, minél előbb oltár elé vinni a fiatal leányokat. Ma azonban sokkal helyesebb minden tekintetben kiváló nőt nevelni belőlük. Feltétlenül kenyérkereseti pályára kell nevelnie, meg kell állnia saját lábán, férjhez csak akkor menjen, ha magához illő, minden tekintetben megfelelő élettársat talál. Szegény kis leány jogosan eshetett kétségbe, amikor azt látta, hogy édes anyja egy nőnél húsz évvel idősebb emberhez akarja hozzáerősöskölni, csak azért, hogy biztos révben, elhelyezve lássa. Nagy lelkiszenvedésen mehetett át szegényke. Képzelve saját magát az ő helyzetébe és akkor talán megennyhül az Ön szigora is. Ne tegye tönkre gyermeke életét, ehhez igazán nincs joga. Ne vegye rossz néven, hogy kerteletés nélkül, őszintén megirtuk véleményünket, de lelkiismeretünk parancsára hallgattunk. Várjuk további értesítést.

**Második feleség.** Mostohaanya csak akkor emelkedik helyzetére magaslatára, ha olyan anya igyekszik lenni, aminőt saját árvái mellett látna szívesen. Ön nehéz feladatot vállalt, három különböző természetű gyermeknél kell pótolnia az édesanyját. Más tanácsot nem adhatunk Önnek: Igyekezzenek mindhárom a szeretet szentávegén át bírni. Szeretettel közeledjék hozzájuk és ami gyermeknevelésnél a legfontosabb: sohasé befolyásolassa magát velük szemben a saját rossz hangulata által. Ok nélkül, rossz kedvében ne szidja, ne korholja őket. Igyekezzenek igazságos lenni. Mostohaanyának tökéletesebb, jobb pedagógusnak kell lennie, mint az édesanyának. Kitartást, türelmet és sok, sok szeretetet kívánunk magasztos hivatásához.

**Liliomszál.** A fiatal lányok gyakran beleélik magukat fehér leányszobájuk csendjében szőtt álomvilágba és ha nem teljesül minden elgondolásuk szerint, szerencsétlenné érzik magukat. Ön is elképzelte, hogy a mesebeli királyfi fog betoppanni szobájába és elviszi Önt kacsalában forgó kastélyába. A mai világ megkívánja a kisleányoktól, hogy igyekezzenek egész emberek lenni, ne vérszegény álmokan akarják felépíteni életüket. Az, hogy bänkban fog ezután dolgozni, egyáltalán nem szerencsétlenség. Érezze kiválasztottnak magát, hogy a munka áldásában részesülhet és állást kapott. Ki tudja, talán éppen kollégái közt van a Sors által kiszemelt élettársa, aki, ha nem is mesebeli királyfi, de azért, szorgalmas, becsületes, dolgozni szerető férfi, akiből nagyszerű férj lesz. Fel a fejjel kis leány, nem a középkorban élünk!

## Ha szabás- vagy kézimunkamintát

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

Kérem pósta úttal bérmentve az 19\_\_\_\_ év \_\_\_\_ szá-  
mában foglalt

szoknya-szabást	a _____ sz.	képhez
derék-szabást	a _____ „	„
ruha-szabást	a _____ „	„
kabát-szabást	a _____ „	„
montarajzot	a _____ „	„

Az összeget egyidejűleg postautalványon beküldöm.  
Az összeget egyidejűleg levélbélyegben ide csatolom.  
(A meg nem felelő rész okvetlen törleendő.)  
A szabásminták és kézimunkarajzok árai minden  
abra alatt találhatók. Utánvételt is szállítunk.

Név: \_\_\_\_\_

Helység: \_\_\_\_\_

u. p.

Kelt 19\_\_\_\_ hó \_\_\_\_\_ nap

Külföldi rendeléseknél a rendes árhoz még 60 fillér  
portó kell számítani az ajánlás díjára, mert a küldemény  
megérkezéskor másképp nem felülünk.

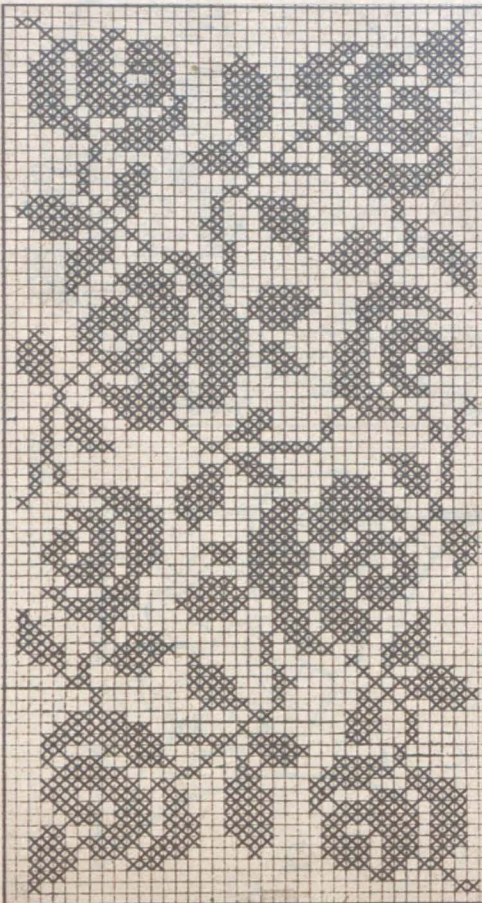
**A „Párisi Divat” kiadóhivatala Budapest,  
VII. kerület, Dohány uca 12 szám alatt**

Kiadótulajdonos: Tolnai Nyomdai Műintézet és Kiadó-  
vállalat Részvénytársaság

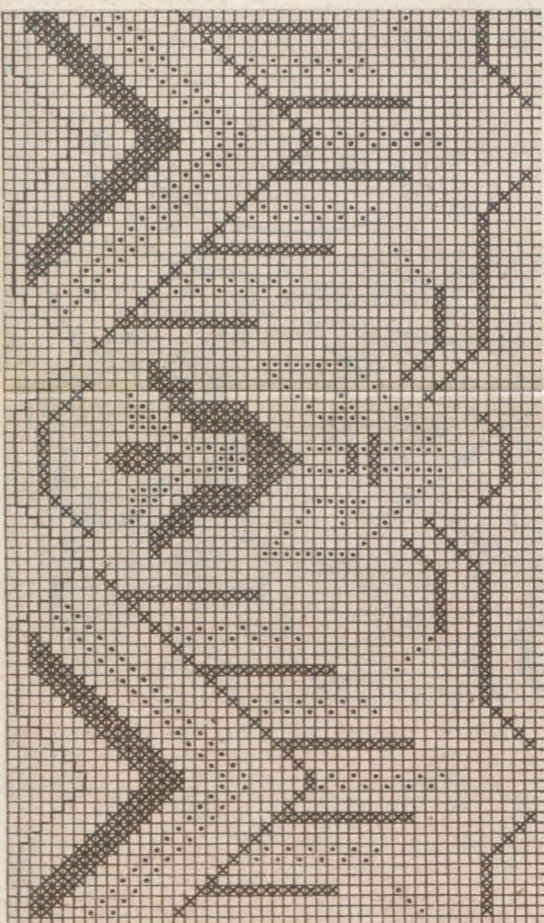
Felelős kiadó:  
TOLNAI SIMON

Felelős szerkesztő:  
M. KRASZNAI ELZA

# Ingyen kézimunkaiv a Párisi Divat 9. számához



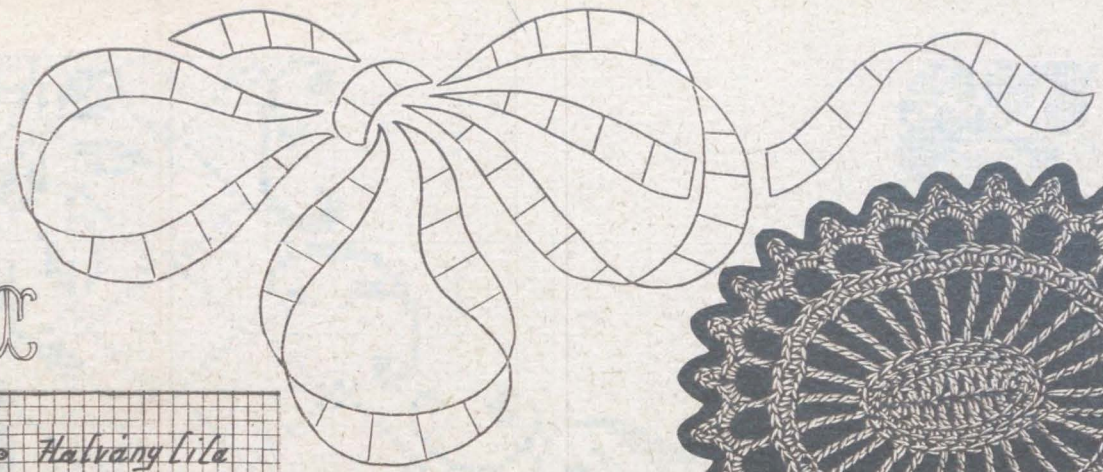
III



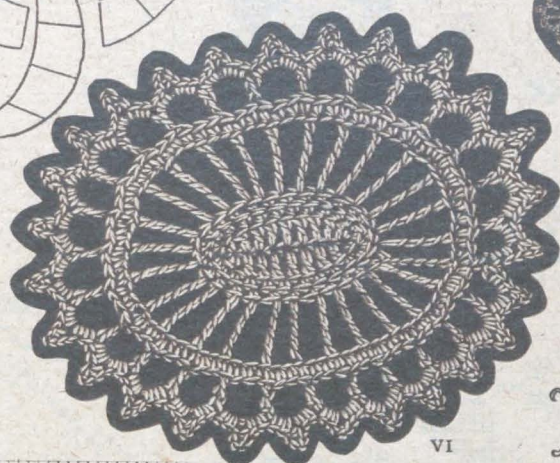
IX

III. sz. A 9. sz. ágytakaró közpötmövumának leszámolható öltésmintája.  
 IV. sz. A 9. sz. ágytakaró hímzett részének eredeti nagyságú, lemásolható rajza.  
 V. sz. A 9. sz. ágytakaró csipkéjének leszámolható öltésmintája.  
 VI. és VII. sz. A 3. sz. középfüggöny ovális mötmövumának és leveleinek eredeti nagyságú, ledolgozható kivitel-részlete.

M N O R S T



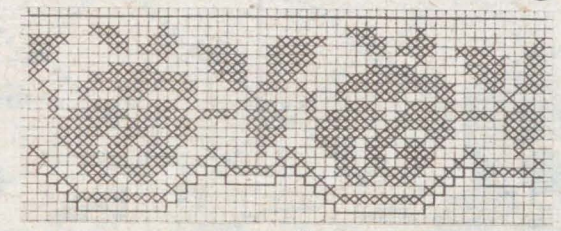
IV



VI



VIII



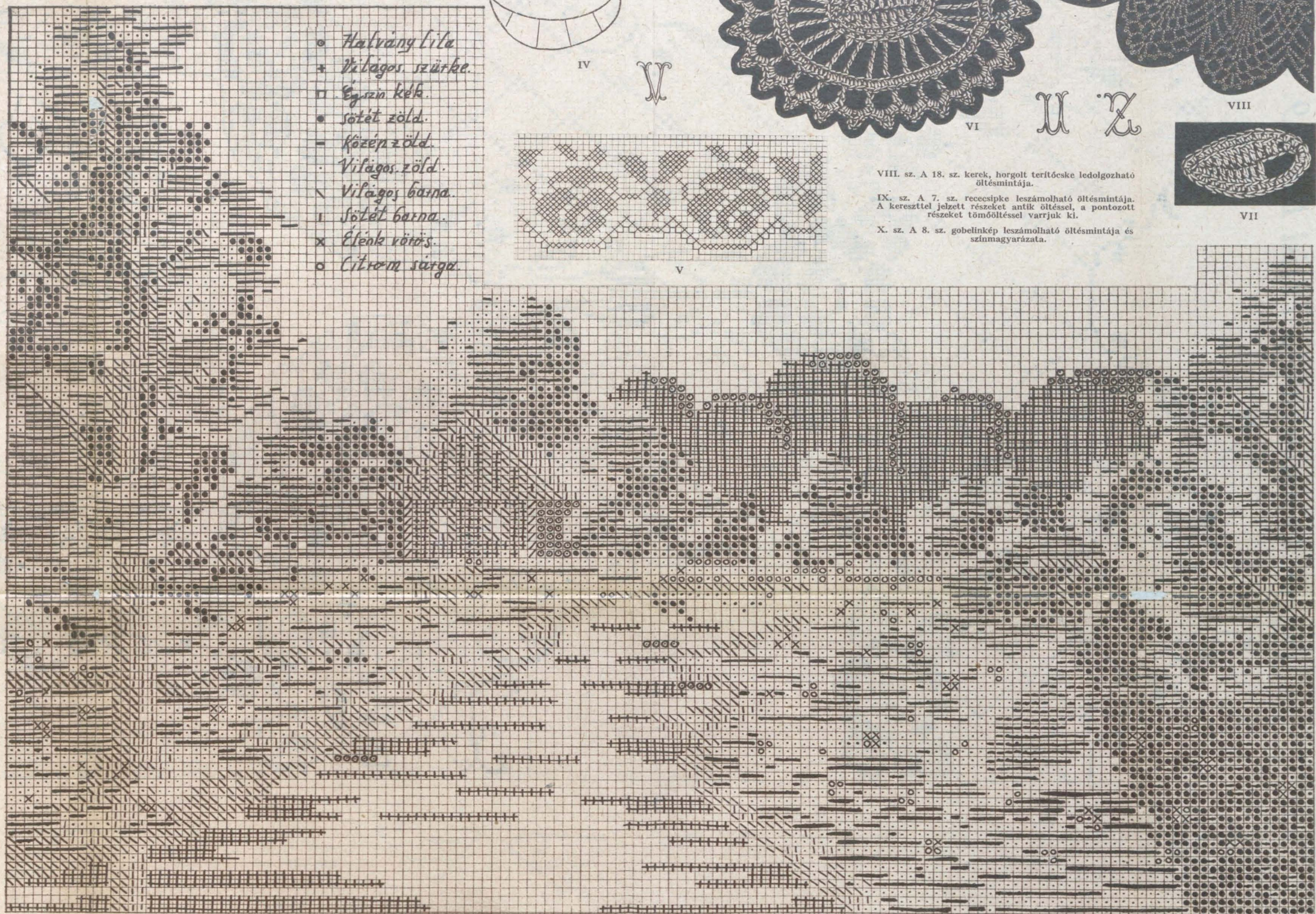
V

- o Halvány lila
- x Világos szürke
- Egyszínű kék
- Sötét zöld
- Középszöld
- Világoszöld
- \ Világos barna
- | Sötét barna
- x Élénk vörös
- o Citromsárga

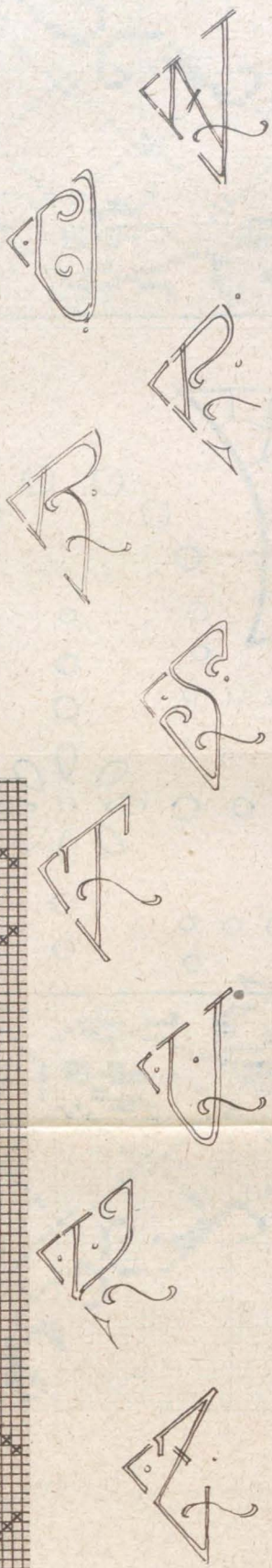
VIII. sz. A 18. sz. kerek, horgolt terítőcsöke ledolgozható öltésmintája.  
 IX. sz. A 7. sz. recsepöke leszámolható öltésmintája. A keresztrel jelzett részeket antik öltéssel, a pontozott részeket tömőöltéssel varrjuk ki.  
 X. sz. A 8. sz. gobelinkép leszámolható öltésmintája és színmagyarázata.

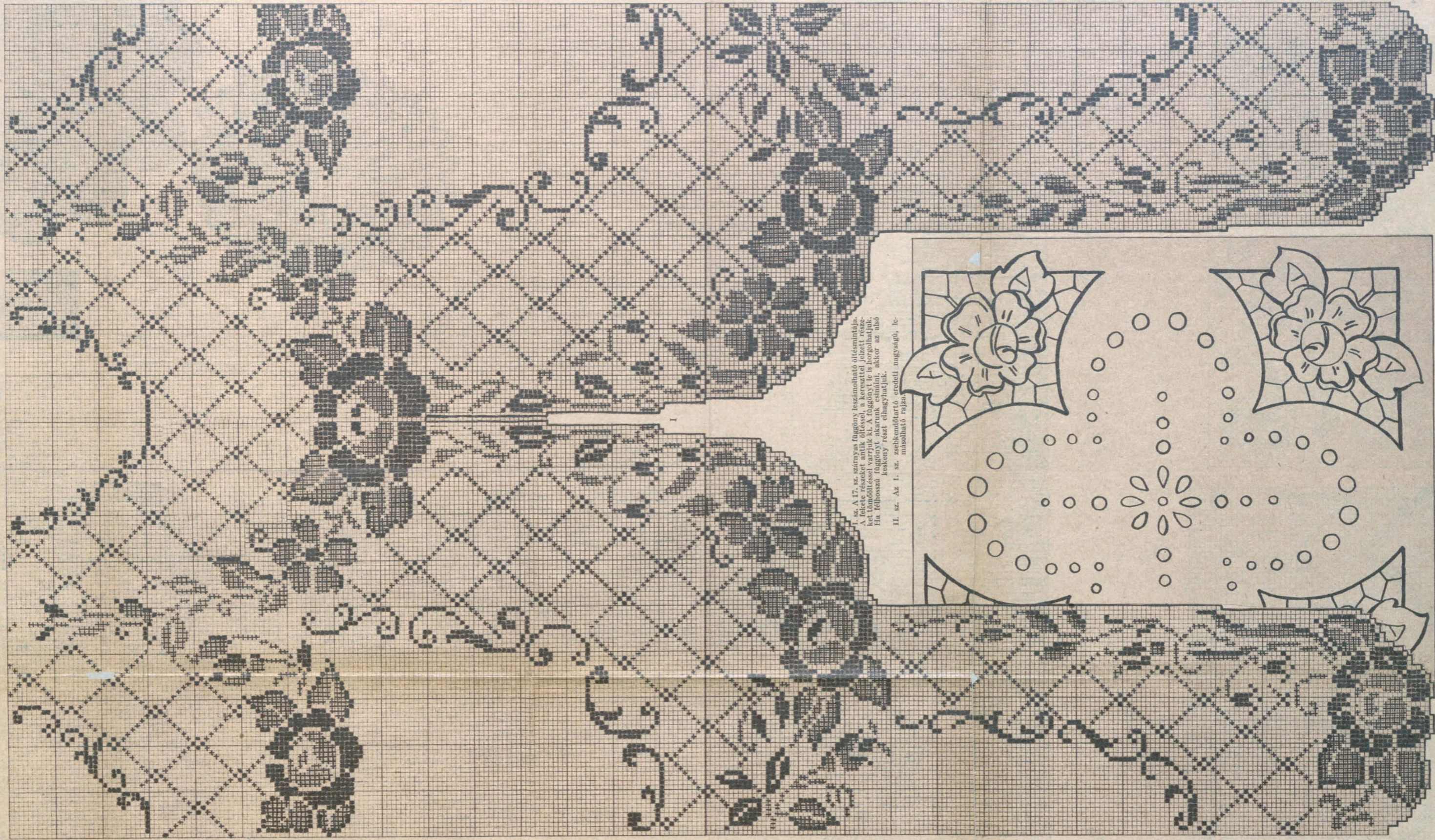


VII



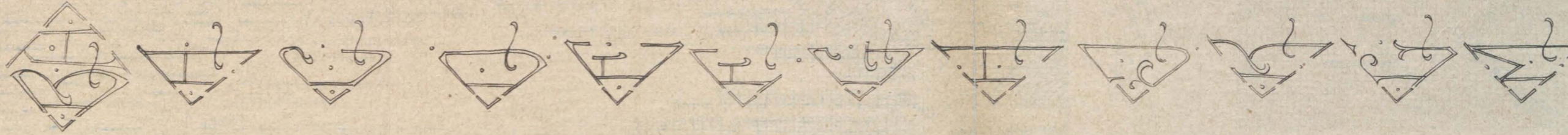
X





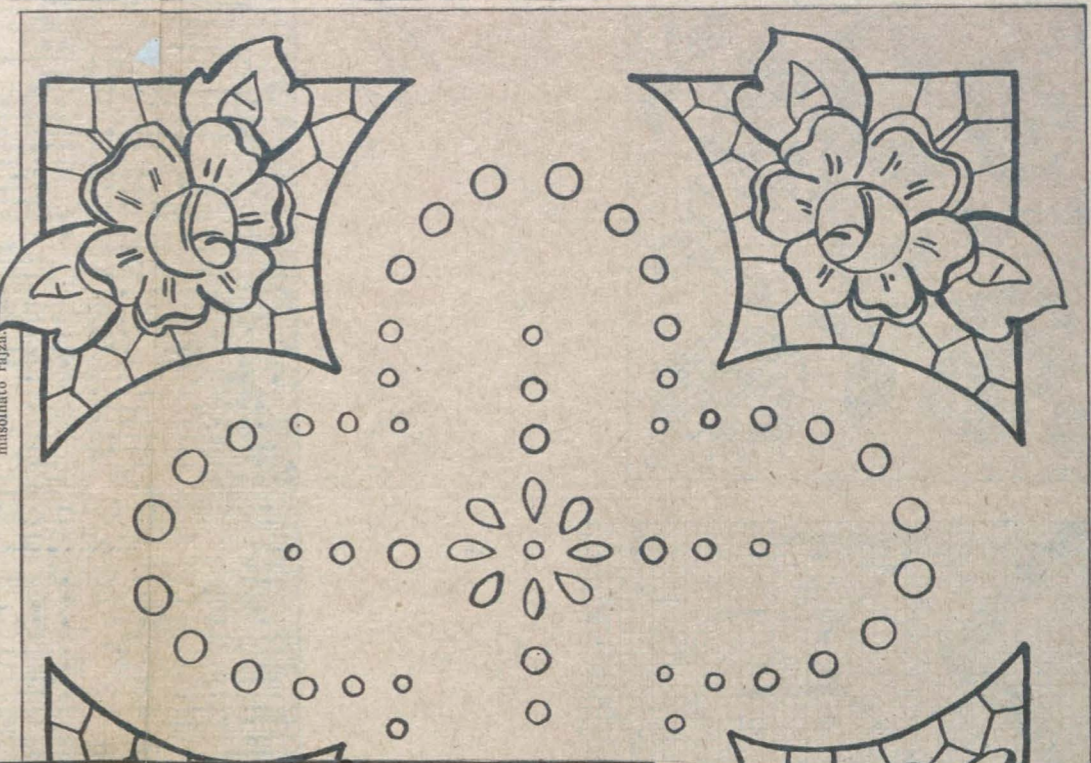
**Elegáns monogram-sorozat**

A szép monogramok különböző betűkből vannak összeállítva. A legelső monogramon az összeállítás módját mutatjuk be. Az egyes betűket az ABC sorrendjében adjuk. Előbb a főbetűt, aztán a mellékbetűket. A monogram gyönyörűbe, tiszta, asztalra való illik.



I. sz. A 17. sz. szárnyas függöny leszámítható öltésintő. A fekete részeket antik öltéssel, a kereszttel jelzett részeket tömőöltéssel varrjuk ki. A függönnyt le is lorgolhatjuk. Ha félhosszú függönnyt akarunk csinálni, akkor az alsó keskeny részt elhagyhatjuk.

II. sz. Az 1. sz. szelvénydíszítő eredeti nagyságú, le-másolható rajza.



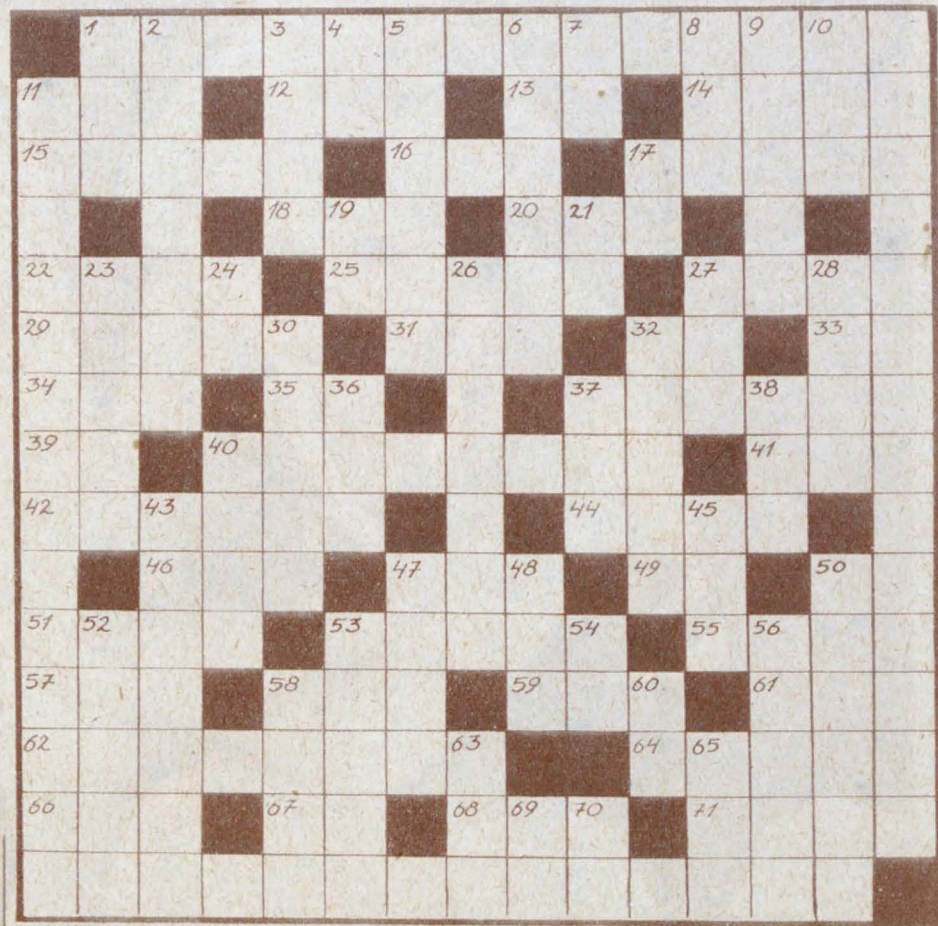
# REJTVÉNYEK

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

## Keresztrejtvény

Vízszintes sorok:

1. (A nyíl irányával a jobbszélső függőleges sorban folytatva) Középkori barátréfa (zárt betűk: k, t, h, m, v).
11. Török tiszt.
12. Az Alföld.
13. Aroma.
14. A mekkai szent kő.
15. Némelyik tojás.
16. Diplomás ember foglalkozása elé irt rövidítés.
17. A Kis-Szunda szigetek legnagyobbika.
18. A Kykladok középső sorában lévő egyik sziget.
20. Csonthéjú.
22. Idegen férfinév.
25. Német kancellár volt.
27. Gyalog jár.
29. Állat eszi.
31. Idegen női becenév.
32. Zenei hang.
33. Juttat.
34. Előindiai portugál gyarmat.
35. Előd.
37. Fiatal budapesti színész.
39. Menetrendi rövidítés.
40. A köszörűs dolga.
41. Házaeska.
42. Állvány franciául (egy e betű kell a végére).
44. A filmhez pártolt híres magyar színész.
46. A 36. függőleges fordítottja.
47. Az amerikaiak nagy költője.
49. Idegen városnevek előtti rövidítés.
50. Kérdőnévmás.
51. 103 római számmal.
53. Retikül.
55. Magyarázó szóeska.
57. Ere — németül.
58. Aki kér.
59. Májusban aranyakat ér.
61. Szokásos rövidítés.
62. Együttműködik.
64. Ismert, nálunk is szerepelt német operaénekes.
66. Frizura — kiejtve.
67. Kereskedői rövidítés.
68. Fobász.
71. A görög templomokban a szentkép neve.

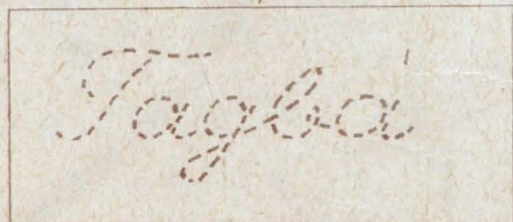


A megfejtésnél elegendő a vízszintes 1 és a függőleges 11 sorok beküldése.

Függőleges sorok:

1. Kis Ágnes.
2. Fémhúros hangszer.

## Kép- és befűrejtvények



3. Osswolda neve.
4. A 13. vízszintes fordítottja.
5. Esszel.
6. Tavafy ősszel nálunk is bemutatkozott „cirkuszával” e híres profi-tennisjátékos.
7. Névelő.
8. Vonatközö névmás.
9. Világít.
10. Nurni szülővárosa.
11. (A nyíl irányával a legalsó vízszintes sorban folytatva) Szólasmondás Horatiusból idézve (zárt betűk a, r, t, ó, u).
17. Állóvíz.
19. Rövidítés zeneműveken.
21. Izomrögzítő.
23. Francia író és liberális politikus (1828—1885).
24. Olasz skálahang.
26. Irunk rajta.
27. Fizetség.
28. Pestmegyei nagyközség.
30. A gabonafélékhez tartozik.
32. Bőséges, gazdag.
36. Ital.
37. Kötő, illetve erősítő szóeska.
38. A fej alsó része.
40. Európai beltenger.
43. Az U. S. A. egyik délnyugati állama.
45. Baranyamegyei kisközség.
47. A legmagasabb egyházfő.
48. A földet hasítja.
50. A begyújtott motor.
52. Írásban van lefektetve.
53. Tárgyak elhelyezésére szolgál.
54. Az arzén vegyjele.
56. Versenylovas.
58. Fákkal, virágokkal van beültetve.
60. Névmás többese.
63. Shakespeare király.
65. Jugoszláv város (szőnyegipari).
69. Mesteri munka.
70. Fokozat.

Megfejtések és a jutalmazott megfejtők névsora az 54. oldalon található.



## A DÉCIBÁB

színházi és rádióújság ragyogó szép  
kivitelben, 84 oldalon, 120 képpel,  
minden héten szombaton jelenik meg.

ÁRA

**20**

FILLÉR