

Palka Sándor filozófiája.

Irta Sipulusz.

A jó gyomor Isten áldása. A tulságosan jó gyomor kevésbé.

Mit nevezek én tulságosan jó gyomornak? Az olyan gyomrot, a mely többet kíván, mint a mennyi a megfelelő test eltartására szükséges.

Én rendes növési ember vagyok. Nem alacsony és nem magas. Nem kövér és nem sovány. Nem erős és nem gyöngé. Ösmerek embereket, a kik épp akkorák, mint én, egy centiméter és egy félkiló különbség nincs köztünk és mégis négyszer annyit esznek, mint én. Ezeknek a gyomra már tulságosan jó.

Ezelőtt pár esztendővel Temesváron voltam valamelyik szindarabom első előadásán. Előadás után a szintársulattal együtt vacsoráltam. Szemben velem egy sovány, szenvedő külsejű színész helyezkedett el, a ki úgy mutatta be magát, hogy ő a szintársulat egyik szerény kóristája, a ki azért jött el, hogy tiszteletre velem vacsoráljon. Természetesen nagyon megtisztelve éreztem magamat, de a dolog mégis gyanús volt. Szeme közé néztem és így szóltam:

— Mennyifizetése van uraságodnak havonkint?

— Harmincöt forint.

— És ön mégis hajlandó a tiszteletemre megvacsorálni?

— Épp azért vagyok hajlandó.

— Hogy-hogy?

— Mert a vacsorát rendesen nem én fizetem, hanem az illető megtisztelt egyéniség. A jelen esetben uraságod. Megjegyzem, hogy nagyon szerény ember vagyok és igen egyszerű táplálékot szoktam fogyasztani.

Meghajtottam magamat és udvariasan szóltam:

— Rendelkezésre állok.

A kórista odafordult a pincérhez és tíz pár tormás virslit rendelt. Csodálkozva néztem rá.

— Ön talán az egész karszemélyzet számára rendel?

— Nem kérem, ezt magam számára rendeltem. Nem hallotta még hírét Darainak?

— Nem.

— Hát én vagyok az a darai, a ki az egész vidéki színészetben a legjobb gyomorral van megáldva. Engem azért hívnak meg ebédre, hogy produkáljam magam. Én vagyok az, a ki minden tál ételből kétszer szoktam venni, némelyikből háromszor. Én vagyok az a Darai, a kit Kikindán egy gazdag rács kereskedő elővőnek szerződtetett. A kereskedőnek gyomor-szugesztóra volt szüksége. Ült az asztalnál és nézte, hogy én hogyan eszem. Mikor az első falatot ettem, még semmi étvágya nem volt. A harmadik tál ételnél már oly éhség szállta meg, hogy az én tányéromat elragadta és csakugy tömte magába a falatokat. Könnyögött, hogy maradjak nála, még fizetést is ad, csak egyszem nekí. De én már a művészpályára születtem, nem akartam hűtlen lenni hozzá.

Miközben ezt mondá, a tíz pár virsli elült. A kórista rám nézett és szólt:

— No, ez megcsiklandozta egy kicsit a gyomromat. Megengedi, hogy folytassam?

— Kérem, mondtam, hogy rendelkezésre állok.

— Pincér, két porció rostélyost, sok hagymával, resztölt krumplival, kovászos uborkával, de nehogy meghámozzák az uborkát.

A rostélyos csakhamar megjelent és követte a virslik utját. Biztató pillantásomra a kórista két porció sonkás téstát rendelt, azután evett sajtot, retket, egy kis gyümölcsöt, harminckét Kuglert s miután mindehhez vagy nyolc kenyert elfogyasztott, a vacsorát a lovagiaság szabályai szerint befejezettnek nyilvánította.

— Hogy szokott ön táplálkozni, mikor balekek, akarom mondani mecenások nincsenek?

— Kérem, az én gyomrom rendkívül becsületes, megelepszik egy fazék főzelékkel, ha

nincs egyéb ennivaló. És nem mondhatom, hogy olyankor szenvedek.

— S elrontotta valaha a gyomrát?

— Nem. De mások igen gyakran rosszul lettek, mikor engem láttak enni.

Áttértem a saját vacsorámra és nem foglalkoztam többet a kóristával. Éjfélután elmentünk a kávéházba és leültünk kártyázni. Ugy két óra tájban a kórista megszólalt a hátam mögött.

— Nagyságos uram, mióta személyesen van szerencsém ösmerni, tiszteletem még fokozódott ön iránt.

— Megint enni akar?

— Ugy van, de most csak szerényen. A kávéházi büfféhez alkalmazkodva.

— Csak rajta barátom, ne szerénykedjék.

A kórista a pincérhez fordult és rendelt: Tíz kemény tojást tormával, egy nagy adag sonkát és szalámit. A szalámiból csak egy félrud volt a kávéházban s a kórista külön engedelmet kért, hogy az egészet elfogyaszthassa. Megjegyzendő, hogy meg sem hámozta. Mikor mindennel készen volt, melegen megszorította a kezemet és kijelentette, hogy nagyon sajnálja, hogy gyakrabban nem jövök Temesvárra. Ezután elváltunk.

Az az ember, a kiről írni akarok, hasonló jó gyomorral volt megáldva. És a jó gyomorhoz szintén nem adott neki a sors megfelelő jövedelmet, mert Palka Sándor tanítónak született, nem pedig püspöknek. Egy kis faluhelyen élt, a hol az egyik unokabátyám, kinél évenként látogatást szoktam tenni, birtokos volt. Az ő házában ősmerekedtem meg Palka Sándorral. Sovány, nyurga ember volt (a nagyevők majdnem mind soványak) s mielőtt még a háznál megjelent volna, az unokabátyám előre figyelmeztetett rá, mint érdekes alakra.

— Te, ez a Palka kétszer élvezi végig az ebédet. Mindig eljön megtudni, hogy mit fognak főzni és már akkor mondhatatlan gyönyörűség tükröződik az arcán. És másodszor jön maga az ebéd élvezete. Különben mindjárt itt lesz, mert délelőtti pálinkázásra is meginvitáltam, hogy neked bemutassam.

Csakhamar jön Palka Sándor. Ragyogó arccal, mert tudta, hogy én is ott lévén, valami különös jó ebéd lesz. A szilvóriumot, meg az édes pálinkát föltették az asztalra és akkor a háziasszony így szólt:

— Harapnivalót nem is adok hozzá, mert az urak elrontják az ebédjüket.

Palka bámulva nézett rá.

— Eyéssel elrontani az ebédet, ezt még nem hallottam.

— Hát mivel szokta elrontani az étvágyát?

— Én semmivel, de evéssel legkevésbé.

— Nahát egy kis pogácsát adok, a kinek nem tetszik, ne egyék.

E közben hideg csirkét, főszeletelt sonkát, pogácsát, süteményt, friss cipőt és salonnát tett az asztalra. Palka nagy gyönyörűséggel legeltette a szemét a megterített asztalon és aztán hozzáfogott a falatozáshoz. Mindenből evett s még tele volt a szája, mikor a háziasszonyt, a ki egy pillanatra leült, megszólította:

— Nagyságos asszonyom, szabad volna az ebéd iránt érdeklődnöm?

— Nagyon egyszerű ebédiünk lesz. A sógor nem szereti a hosszadalmas eszem-izomat.

Palka édesdeden nevetett.

— Azért csak tessék elárulni. Nehogy sokat egyem a pogácsából.

Itt az asszony hozzáfogott a főszereléshez:

— Hát lesz tyukleves, hosszú metélttel, azután lesz...

— Ne tessék úgy sietni. — szólt Palka, miközben nyelvvel néhányat esettentett. A tyukaprólék benne lesz ugyebár a levesben? A zuzáról ne tessék megfeledkezni. És a májat csak nem adták oda a macskának? Én különben a szívet szeretem legjobban.

Itt egy percig gondolkodott, azután hozzátette:

— Kérem alássan, nem volna jobb a hosszú metélt helyett csigatészta? Ugy tudom, van a háznál száraz csigatészta.

A háziasszony mosolygott.

— Jó, hát Palka ur kedvéért csigatészta lesz.

— Éljen! — kiáltott Palka, kezeit dörzsölve. — Most gyereünk tovább, mi jön a leves után?

— Hát nem tudom, hogy a tyuklevesben főtt marhahúst beadjam-e?

— Tessék beadni, édes nagyságos asszonyom, egy kis ecetes tormával, nagyszerű lesz, kérem. A torma étvágyesináló.

— No jó, hát beadjuk a marhahúst, ecetes tormával és egy kis paradicsom-mártást csinálunk hozzá.

— Nagyszerű, a paradicsom-mártás kedvenc étel.

— Azután jön töltött káposzta.

— Apró töltelékkel?

— Igen. A töltelékét magát zsirban fogom beadni, finom, tiszta, átlátszó zsirban és a káposztát külön tálalom hozzá.

Palka becsukott szemmel hallgatta a háziasszony előadását és reszkető ajkkal megszólalt:

— De persze, a káposztában füstölt hus is lesz. A hogy én ez uriház szokásait ösmerek, biztosra veszem, hogy füstölt hus is lesz benne.

— Lesz, — felelt a háziasszony, — azonkívül sertéskarmenádltit süttetek rá.

Palka elpirult örömeiben.

— Sertéskarmenádlti! kedvenc eledelem. Gyereünk tovább.

— Jön a káposztás rétes, — folytatta a háziasszony.

— De a világért se tessék rá cukrot tenni, csak jól mogborozva és gazdagon megrakva káposztával. Így jó az.

— Így szoktuk, édes Palka ur. A rétes után jön a kirántott csirke, uborkasalátával és a kinek tetszik, befőttet is kap hozzá. Szóval, az édesszáju emberek ehetnek hozzá befőttet.

— Én nagyon édesszáju ember vagyok, — szólt Palka átszellemülten, — és uborkasalátá után rendesen befőttet szoktam enni.

Itt Palka arca hirtelen elkomorodott, s egy mély sóhajtással megszólalt:

— Ugye, most már vége van az ebédnek?

A háziasszony nevetett.

— Nem, édes Palka ur. A sógor nagyon kényes gyomru ember, nem tudom, meg van-e elégedve a menüvel. Azért még vesepecsenyét is adunk, piritott gombával, céklával és apró paprikával.

Palka hálás pillantást vetett rám és magában utána sottogta: *piritott gombával, céklával, apró paprikával.* Aztán még három pogácsát kebelezett be és megszólalt: — *No, de tovább nem rontom az étvágyamat.*

Fölhajtottunk egy pohár szilvóriumot, elmentünk a kertbe sétálni.

Pont egy óraker ebédhez ültünk. Nem akarom még egyszer végiguntatni önöket az ebéddel. Elég az hozzá, hogy Palka minden ételből evett, megint evett, és harmadszor is evett. Én csak állkapcsának szilárd alkotását bámultam, mert pont egy óraker kezdte el fogait csattogtatni és fél háromkor még rendületlenül esatogtatta. Láttam már az állatkertben az orosz-lánok etetését. Végignéztem a híres vizilónak, Jónásnak ebédjét. De egyik sem imponált nekem annyira, mint Palka barátomnak erőteljes étkezése. Csak egy dolog tűnt fel nekem, és pedig az, hogy minél jobban közeledtünk az ebéd vége felé, annál nagyobb szomorúság lepte el Palka Sándor arcát. Az utolsó tál ételnél már oly bánat tükröződött le róla, mintha a tulajdon apjának esontjain rágódott volna.

— Mi baja, Palka ur? Ön olyan vidám volt a levesnél, miért oly borús a vesepecsenyénél?

Palka busan legyintett kezével. Nem olyan üres legyintés volt ez, mert egyuttal egy nagy darab húst dugott vele a szájába és így szólt:

— Arra gondolok, uram, hogy a mi jó van az életben, annak oly hamar vége szokott lenni. Minél tovább eszem, annál inkább csökken az étvágyam s mondhatom önnek, hogy ez a vesepecsenye már koránt sem okoz nekem olyan örömet, mint a melyet a tyukleves szerzett. Én szeretnék mindig éhes lenni és mindig enni.

A feketekávént kiint ittuk meg a kertben, a nagy diófa alatt. Palka Sándor szomorú és csöndes. Hosszas unszolásra végre kirukkolt az ő filozófiájával.

— Tudja uram, hogy min busulok? Az az oka az én bánatomnak, hogy embernek születtem és nem marháknak.

Bámulva néztem rá.

— No, Palka ur, ilyet még nem hallottam.

— Pedig úgy van, uram, mert a marha sokkal boldogabb, mint az ember.

— Miért?

— Egyszerűen azért, mert az kétszer élvezi végig az ebédjét. Először, mikor megessi és másodszor, mikor megkérődzi. Ezért szeretnék én kérődözni állat lenni.

Hogyan tehetjük Budapestet a világ középpontjává?

Eredeti gondolattal foglalkozik egy lelkes magyar uriaszony, a ki már egy tervezetet is dolgozott ki annak megvalósítására, hogy miképpen lehetne Magyarországot emelni, s Budapestet legalább három évre a világ közepévé varázsolni? Ugyanis, tekintve, hogy minden nagy városnak csak egy világkiállítás ad világforgalmat, s ezen az uton lesz nagygyá, hatalmas, ennél fogva egy világra szóló, nagyszabású, nemzetközi háztartási-kiállítás rendezését tartaná alkalmasnak, Bécs, Berlin, Páris, London, Koppenhága, Newyork, Saint-Louis, Csikágó, Filadelfia, Alexandria, stb. világvárosokban már volt rendezve, ipar, termény, mezőgazdaság és kereskedelem körében, sőt a művészet, tudomány és tanügy körét felölölő kiállítás is, de háztartási még nem volt sehol. Pedig ez már néprajzi szempontból is igen érdekes lenne. Ezen kiállítás három évre terjedne és pedig: 1910—1914-ig. Képvisele lenne nemcsak Európa összes művelt népeinek középső és néposztály egy-egy családja, hanem még a fennhatóságok alatt álló gyarmatok is egy-egy eredeti népfajjal. Ezek mind saját épített házaik, kunyhó, vagy sátraikkal, berendezve konyhafelszereléssel, butorokkal, házatájuk, háziállataik, háziiparuk, élelmiszereik, mulatozásai, szokásaik és cseléségeikkel együtt, egy-egy területen lennének elhelyezve, a konzulátuságuk által kijelölt hites tolmács kirendeltségével.

E célra a Lágymányos és a kelenföldi rész igen alkalmas volna.

Ezen kiállítás érdekessége óriási módon emelné az idegenforgalmat, megismertetné egész Magyarországot a világgal és művészetünknek, nép- és gyáriparunknak is óriási lendületet adna.

Minden politikától teljesen menten, lehetőleg társadalmi uton lenne a terv megvalósítandó, még pedig akként, hogy a mi magyar fenséges urunk és asszonyunk magas védnöksége alatt egy háromszáztagú magyar és háromszáztagú külföldi, születésre, társadalmi állásra, szellemi és pénzügyi arisztokrácia urai és hölgyei köréből lenne a főrendezés szervezve, a kik a fizetési hivatali csoportok és dírekte munkakörök fölött beosztva felügyelnének. A főrendezés tizenkét csoportra osztaná fel munkakörét és az irodában honorált szakértőkkel dolgozik.

A tizenkét csoport a következő:

I. Az igazgatóság, az igazgató, egy titkár, tizenkét igazgatósági tag, tizenkét jegyző és több irodaszemélyzetből áll, s az első fóruma minden mozzanatnak.

II. A mérnök- és építészeti ügyosztály, mely a telkeket és az építkezéseket vezeti és felügyeli.

III. A gazdasági és élelmiszeri szakosztály, a mely minden élelmiszeri tárgyról gondoskodik.

IV. A kereskedelmi ügyosztály, az üzletkötések szállítások és csomagolásokra.

V. A rendőrségi, illetve a közbiztonsági ügyosztály.

VI. Az egészségügyi- és mentőosztály.

VII. A közlekedési-, szállítási-, posta-, távirat- és tolmácsügyosztály.

VIII. A pénzügyi, mely a részvényeket kezeli, bevételeket, kiadásokat jegyzi, az élet- és árubiztosítást vezeti.

IX. A jogügyi és igazságszolgáltatási ügyosztály.

X. Az ellenőrző ügyosztály, melynek feladata a magyar ipar védelme, a tulajdonjogok védelme, valamint a visszaélések és zsarolások ellen való védekezés.

XI. A szerkesztőségi, hirdetési és reklám-ügyosztály.

XII. A vígalmi osztály, a melynek gondja a finom izlést kielégítő élvezetek és mulatságokra felügyelni, a kirándulásokat az ország különböző táján vezetni és általában az idegen vendégeket szórakoztatni.

A szükséges pénzeszeget egy elsőrangú pénztárat lenne hivatva az általa kibeosztott százkoronás nemzetközi háztartási kiállítás részvények által megteremteni, melyet a hatszáz arisztokráciából alakult bizottság egyenként harminc darabban tartatnak s a mellett könnyű, porhanyó is legyen a föld. Az a föld, melyet virágkereskedésekben, kertészeknél veszünk, ha jó, akkor következésképpen készílik.

Összel a fák lehullott lombját rakásra hányjuk, kevés friss marhatrágyával keverve; aztán összekevertetik a nyáron át gyűjtött gyommal, egy réteg lomb, egy réteg zöld gyom, melyet oltatlan mésszel kell meghinteni, egy réteg gyepes föld, s úgy tovább, a rétegeket meg lehet hinteni fahamuval, korommal; az egész kazalszerűen rakott gyümölcsnek szélei kissé magasabbak legyenek, mert télen át a mosásnál elhasznált szappanos szennyvizet rá kell öntözni, így marad tavaszig, akkor összekeverik és újból rakásra hányják jó kerti földdel, régi érett trágyával vegyest, a gyomtól tisztán kell tartani, néha trágyalével megöntözni és a nyár folytán legalább kétszer megforgatni, a kifőzött kávé is oda kell önteni. Ezen keverék a harmadik évben érett a használatra, a mikor a kerti rostán át kell hányni, kevés tiszta finom homokot közéje keverni és ha lehet hangaföldet is, a rostált földet finomra tört faszémmel kell keverni. Ilyen földben minden szobavirág dusan virágzik, a diszlelti növények dús leveleket hajtanak és sokkal tovább fenntarthatók. Hogy különféle férgektől és petéktől megtisztuljon, használat előtt, midőn már meg van rostálva, forró sósvízzel bőven meg kell öntözni.

Hasznos tudnivalók.

Edény-növényeknek való föld.

Az edény-növények gyarapodása, dús lombzata és virágzása egyedül a helyes ápolástól és a földtől függ, melybe illesztve vannak, különösen azon növényekre nézve fontos az, hogy a föld mindazon alkotórészeket tartalmazza, melyek a növény táplálására szolgálnak; melyek évről-évre a szobában tartatnak s a mellett könnyű, porhanyó is legyen a föld. Az a föld, melyet virágkereskedésekben, kertészeknél veszünk, ha jó, akkor következésképpen készílik.

Összel a fák lehullott lombját rakásra hányjuk, kevés friss marhatrágyával keverve; aztán összekevertetik a nyáron át gyűjtött gyommal, egy réteg lomb, egy réteg zöld gyom, melyet oltatlan mésszel kell meghinteni, egy réteg gyepes föld, s úgy tovább, a rétegeket meg lehet hinteni fahamuval, korommal; az egész kazalszerűen rakott gyümölcsnek szélei kissé magasabbak legyenek, mert télen át a mosásnál elhasznált szappanos szennyvizet rá kell öntözni, így marad tavaszig, akkor összekeverik és újból rakásra hányják jó kerti földdel, régi érett trágyával vegyest, a gyomtól tisztán kell tartani, néha trágyalével megöntözni és a nyár folytán legalább kétszer megforgatni, a kifőzött kávé is oda kell önteni. Ezen keverék a harmadik évben érett a használatra, a mikor a kerti rostán át kell hányni, kevés tiszta finom homokot közéje keverni és ha lehet hangaföldet is, a rostált földet finomra tört faszémmel kell keverni. Ilyen földben minden szobavirág dusan virágzik, a diszlelti növények dús leveleket hajtanak és sokkal tovább fenntarthatók. Hogy különféle férgektől és petéktől megtisztuljon, használat előtt, midőn már meg van rostálva, forró sósvízzel bőven meg kell öntözni.

Gombamérgezés.

A gomba nem jóllakásra, hanem inkább csak eszmegének való. Téves az a vélemény, hogy a gomba igen tápláló s hogy valami hasznos hatása van. Különösen nem jó angyon zsírosan elkészített gombából sokat enni, ugyisint az állott gombából sem. Sokszor a gomba nem is mérges és mégis rosszul lesz tőle az ember, mert sokat evett. A mi a gombával való mérgezés tüneteit illeti, azok a következők: Ha a gomba megártott, akkor rendszerint először a gyomor, az étel meg nem emésztődik, a gyomorban erős hányási inger és szédülés gyötri az embert. Csakhamar hányás és hasmenés lép föl, a mellett az emberen nagy izgatottság vesz erőt, különösen akkor, ha a mérgezés gyanúja támad föl benne. Izgatottságához görcsök szegődnek, néha el is veszi az ember az eszméletét és félrebeszél. Mindezekből azonban még nem lehet teljes határozottsággal arra következtetni, hogy a megevett gombák mérgesek voltak, mert ugyanilyen tünetek mutatkoznak sokszor akkor is, ha, mint említve volt, nagyon zsírosan voltak elkészítve a gombák, vagy pedig a kellefőnél többet evett az ember. Mindenesetre jó azonban mindjárt, a mint ezek a tünetek észlelhetők, orvosért küldeni. Addig is, míg az orvos megjön, a beteg igyekezzék gyomrából a bekebelezett gombákat ismét kihozni. Ezt úgy érheti el legkönnyebben, hogy hasára fektetve a fejét lefogatja. Ez elősegíti a hányást. Előmozdítható ez langyos víz ivásával is, a vízhez jó egy kávéskanálnyi szódabikarbonát tenni. Bőséges hányás után, ha már tisztán jön ki a megivott meleg víz, a beteg fektüdjék szépen nyugodtan, tegyen hideg borogatást a fejére, ha pedig még mindig ingerelné hányásra, igyék kevés jégbeáztatott savanyuvizet, például luhi, mohai ásványvizet. A többit az akkor már bizonyára megjött orvosra kell bízni.

A csibe etetése.

A mint a csirke a tojásból kibújt, attól az időtől számítva, 20—30 óráig nem kell neki semmit enni adni. Ezen idő után kását, darát, összevagdalt zöldséggel kevert korpát, főtt tojást vagy tejbe áztatott kenyeret kell elibük tenni, hogy abból a kotló biztatására ehessenek. Ha az idő jó, azonnal ki lehet a kis csibéket eresztetni olyan helyre, a hol füvet csipkedhetnek és bogarat is foghatnak. Ezt a gyöngébb eleséget két-három hetes koráig kapja a csibe, azután, ha elegendő helye van legelésre és bogarászásra, naponként egy kevés ocsuval vagy más szemes eleséggel is beéri. Gondoskodni kell mindig arról, hogy elegendő tiszta friss víz legyen. Egy liter szemes eleség, ha udvaron van a baromfi, hol nem igen legelhet, elég husz csibének vagy tíz tyuknak egy napra. Ha azonban legelhet és bogarászhat a szabadban, akkor ennyi eleség harminc csibének vagy tizenöt tyuknak is elég. A szemes eleséget kétszer napjában, reggel és délután szórják a tyukok elé, a kis csibét napjában többször kell meg-etetni.

Csikos-
Kockás-
Moire-
Armure-

selyem

és „Henneberg“-
selyem 60 kr. től
feljebb, bér-
mentve és vám-
mentesen. Minta
postafordultával.

Megrendelések bármely nyelven intézendők: 93324
an Seidenfabrikt. Henneberg in Zürich.



Közérzésünk a legtöbb esetben azért rossz, mert emésztő szerveink u. m. a **gyomor, máj és bél** rendszer működésüket nem végezhetik rendszeren. Hogy e szervek bántalmakát fájdalom nélkül és biztosan elkerülhessük, használjuk a kipurált és orvosok által előszeretettel ajánlott világhírű

„Califig“ háziszert,
melyet a „California Fig. Syrup Co., a legtökéletesebb módon készít s a mely világhírré tett szert.

Kapható minden gyógyszerárban.
Egy nagy üveg ára 3 K., kis üveg 2 K.
Főraktár: **Török József** gyógyszerár
Budapest, VI., Király-utca 12. sz.

Szépitő kúrák

házi használatra.

Bőrszépitő kúra a normális, ép, tiszta arc bőr szépségének ápolására és megőrzésére; száraz, sűrűs, durva, hamló, feszülő, viszkető, hervadó bőrre; ráncok és libabőr ellen.

Bőrgyógyító kúra fénys, zsíros, poros, atkás (mitesszeres), pattanásos (vimmerlis), eres, vörös arc, vörös orr, vörös kéz, tagyási foltok és izzadás ellen.

Bőrtisztító kúra. Elsárgult, lebarant napsütött arcok fehéritésére szelplő és májtölt ellen.

Hámlasztó kúra. Leneseftoltok, tág pórusok, pattanás-nyomok, roz-apattanás (rosacea) bőrkeményedés, borvirág, himlőhely és sebhely ellen.

Haj-gyógykúra hajkorpa, hajhullás ellen s a kopaszodás megakadályozására.

Ezen kúrák alatt olyan készleteket (kollektciókat) kell érteni, melyek fel vannak szerelve a megfelelő szappannal, a szükséges kozmetikai eszközökkel és szerekkel, melyeknek biztos hatását 1892 óta ezer és ezer arcon tapasztaltuk s a melyeknek ártalmatlanságáról az intézet főorvosa: **Dr. Jutassy József** kozmetikus bőrgyógyász, egészségügyi tanácsos és levezető, kinek receptjei szorintászeret készítenek. A kimerítő használati utasítás alapján mindenki sikerrel kezelheti önmagát. Jutassy dr. „Szépségápolás“ című könyve minden kúrához mellékelve van.

Minden egyes készlet ára 5 kor.

Készíti és elárúsítja személyesen vagy posta útján a

Kozmetikai Gyógyintézet,

Budapest, IV., Kossuth Lajos-utca 4. sz. I. em.

Kapható vagy megrendelhető az Intézetben kívül minden gyógyszerárban. — Főraktár: **Török József** gyógyszerár
Budapest, VI., Király-utca 12. szám.

Háztartás.

Tiszta fehér borszinli paradicsom-leves.

Kész átszűrt huslevest egy fehérre cinnelt kasztrolyba öntünk és abba 12-14 szép nagy, hibátlan paradicsomot teszünk. A kasztroly mozdulatlanul a tűzhely oldalán hátul tartjuk, a hol nincsen oly erős tűz és ott másfél óráig kell a levesnek forrogatni. Tálaláskor vigyázzal, hogy ne zavarjuk, megint átszűrjük és hozzá krajcár nagyságu piritott zsemlyedarabokat adunk. Ez a leves nyáron a nagy melegben kitűnő.

Csirke főzve (becsinált).

Egy idomított, mintha sütésre készítenők, egy kasztrolyba teszünk, a melyben annyi víz van, hogy éppen belepjen a csirkéket, a vizet megsózzuk és hogy a csirkék szép fehérek maradjanak, citromlevet is adunk hozzá. Tálalásnál, midőn a csirkét föl vágjuk, bőrét lehuzzuk, mert a főtt bőrt meghagyni csunya szokás, azt mindig le kell huzni. Az ilyen főtt csirkét kerek, kissé mély tálban tálaljuk, reá kevés fehértartást öntünk és azt külön is adunk hozzá.

Fogoly sültve.

Kimossuk, kifűrtjük, megtörölgetjük, idomítottjuk, ha öregek, szalonnával megtűzdeljük, ha fiatalok, szalonnával és egy szőlőlevéllel betakarjuk (ha nincsen szőlőlevél, papírt veszünk). Egy negyedóra sülés elegendő! Tálaláskor hosszant ketté vágjuk, megint összerakjuk és egymás mellé helyezük őket egy hosszú tála.

Figyelmeztetés. Ügyelni kell a tálalásnál, hogy soha egy darab spárta ne maradjon a pecsenyében, ennek eltávolítására is használjuk az ollót. A papírost, mely pecsenyénken van, hogy színt kapjon a hus; le szokás venni körülbelül tíz perccel a tálalás előtt. A szárnyasokat mindig sülés előtt megsózzuk, csak a roastbeefet és nagyobb husokat nem, mert az levét igen kiszívja.

Filé vadhus gyanánt.

Egy szép filét, sütéshez elkészítve, közepén ketté vágunk, hosszában megpékelve, őjlelre ecet, hagyma, sárgarépa, babérlevél és néhány borssal bepácoltatik, másnap szalonnával, zsírral és saját levével egy lábasha helyezve, parázsra puhára pároljuk. Tálaláskor a pecsenyét lapos tála helyezésre, félujjnyi vastag, rézsutos szeletekre vágjuk és egy egymás mellé helyezük, glacirozott hagymával körítve levét aláöntve és borsos mártást külön adva hozzá. A szépen zsírtalanított levét használhatjuk e mártáshoz.

Pácolt oldalas zöltséggel, papirtekercsben.

Vágunk egy 3-4 centiméter vastagságu oldalast, hátcsontjából, kövérétől és bőrtől megtisztítjuk, körtealakot adunk neki s pácba helyezük, s abban hagyjuk négy-öt óráig, többször megforgatván. Azután kivesszük, lecsipegetjük: vörshagymát, zellert, finom szeletekre vágva, egy lapos lábást zsírral kikenünk és a zöltséget belé helyezzük, kevés fűszert, finomra vágott gombát és kevés fokhagymát adva hozzá; ezt sárgára sütjük, folyton kavaráván, míg a zsír teljesen elsült és a zöltség át párolódott. Az oldalast bekenjük olajjal, a rostélyon félig meghagyjuk sülni s a papírost szivalakban vágva, vajjal vagy táblaolajjal megkenjük, az oldalast mindkét oldalán a zöltséggel bekenjük s a zsíros papírra tesszük, a szelelt föl hajtjuk; egy lapos tepsit szalonnával bekenvén, esőbe tesszük. Miután 25 percig sült, asztalra adjuk.

Sertésnyelv frikandóban.

A nyelvet egy fazékba tesszük, egy esomócska zöldpetrezselyem, metélő hagyma, kevés sárgarépa és sóval együtt. Mindez mindaddig főjön, míg a bőrt a nyelvről le lehet huzni. A nyelv ezután három vagy négy sorban szalonnával tűzdeltessek meg; készítsünk lábában szalonnát, vörshagymát, sárgarépát, sódort és egy borjúlábát, de mindez föl legyen szeletelve; s ha ezekben a nyelv is beletettük, barna levessel eresszük fel, a lábást pedig földjük be s mindaddig lassu tűzön hagyjuk párologni, míg megpuhult. Ezután vegyük ki a nyelvet, a levét pedig szűrjük le, s hozzátevéen jó ecetet, mindaddig főzzük, míg sűrű kocsnyássá vált. Ebbe jön ismét a nyelv, s ha minden oldalára jól beleforgattuk, kész az étel.

Zsivány-pecsenye.

Szép vesepecsenyét megmosva, nagyon megveretjük, ujnyai vastag- és tenyérnyi nagyságu szeletekre elmetéljük és azt egészen laposra verve, megsózzuk. Ugyanolyan nagy és vastag fűstölt szalonna-szeleteket véve, valamint jó rozskenyér-szeleteket is vékony nyársra buzunk, egy darab hus után egy szelet szalonnát és egy szelet kényeret huza föl, míg valamennyi elfogy; akkor szabad tűznél a nyársat mindaddig forgatjuk és a leesepegő zsírral folyton locsoljuk, míg a hus szépen meg nem pirul; ekkor lehuzzuk a nyársról. Sietve kell tálalni, nehogy kihűljön.

Savanyu lírcomb.

Mindenekelőtt a combot a csonttól kell megszabadítani, azután besózni és fokhagymagerezdekkel megdugdosni. Akkor egy edénybe kell tenni, hozzá hagymát, gyökeret, borsot, kakukkfűvet, babérlevelet s annyi ecetet és vizet, hogy a combot ellepje s így puhára főzzük. Ekkor készíts barna rántást, eresz föl a savanyu lével; ha elfőtt, szűrd meg, tedd bele a combot és tefföld. Tálaláskor gombóccal koszoruzhatod a tál karimáját.

Paradicsom-saláta.

Nyolc-tíz egyforma kerek, érett, sértetlen paradicsomnak a tetejét éles késsel levágjuk, magjait óvatosan kiszedjük, kimossuk és a levágot darabokkal megint beföldjük. Az így elkészített paradicsomokat beleállítjuk a jég-szekrénybe, vagy oly bádogdobozba, melynek tetején és alján jéggel megtölthető fiók van. Itt két-három óráig tartjuk, míg majdnem megfagynak. Tálalásnál az ürt beöntjük mayonnaise-zel, tetejét reá rakjuk és a tálon is két kevés mayonnaise-t öntünk az egészre.

A borjuvesés.

A borjuvesés az első comb főgőcsontjánál kezdődik és végig nyulik az egész hátgerinc hosszában. Pecsényének igen alkalmas és pompás ízű része ez a borjunak. Még sütés előtt kell a gerinceontokat bevagdálni úgy, hogy azok azért egymástól el ne váljanak. Főszelédés előtt a vesét kövérjével együtt kivesszük és azt apró vékony karikákra vágjuk és úgy tesszük meleg helyre addig, míg a pecsenye többi részét szelédjük. Az egész sültet úgy kell vagdálni, hogy minden gerinceont külön darab legyen és különösen arra kell ügyelni, hogy a pirosra sült bőrből jusson minden egyes darabra. A szelédés mindig fölről lefelé kell végezni. Mikor a főszelédéssel kész vagyunk, a darabokat szépen elhelyezzük egy tála és mindenikre teszünk a föl vágott veséből egy-egy darabkát. Az egészet leöntjük egy kevés lével és úgy adjuk az asztalra.

Rostélyos.

Ezt a húst sokféleképpen készíthetjük. Igen sok kövér rész van rajta, sőt még a kövérség a húst is mintegy beerezi, ennél fogva az nagyon jóízű és porhanyós. Rostélyosításához a bordákkal együtt vágjuk ki és kissé megveretjük a sütés előtt. Ha párolva készítjük a rostélyost, a bordáknál szétvagdalt szeleteket ismét összeállítjuk a tálalásnál és saját levével leöntjük. Különféle körítéket adunk melléje.

Jó kalács.

Egy kilogram liszthez vesszünk négy fillér ára élesztőből kevert kovászt, kis sót, cukrot, négy evőkanál olvasztott vaját és annyi langyos tejet, hogy keményes tésztává váljék, mit kézzel ledagasztunk, míg hólyagot vet és kezünkről leválik. A vaját csak kanalankint dagasszuk hozzá, mikor előzőleg már egyideig dagasztottuk. Ha szépen megkelt, kétfelé osztjuk a tésztát, megszakasztjuk és két kolbászt sodrunk belőle. Egyiket hosszába fektetve, másikat keresztbe föléje. Most fonjuk össze föl váltva, mindig egy vége alá bujtatva a másikat. Tegyük zsírozott sütőlemezre, kelessük meg negyed óráig ruha alatt és tojással megkenve fölületet, süssük háromnegyed óráig jól átfűtött sütőben. Ha kopog a feneké és könnyű, kisült. Ha nagyon finoman akarjuk készíteni, tej helyett tejszínt használjunk.

Pozsonyi mákos vagy diós patkó.

Huszonnyolc dekagram lisztet, négy tojássárgáját, kevés sót, cukrot és öt dekagram tejszín megkelt élesztőt gyurj a nyújtódeszkán jól meg, ha a tészta igen kemény, végy még kevés hideg tejet hozzá, azután hagyj pihenni és megkelt. Nyujtsd ki, ha megkelt, vágj belőle hat nagy négyszöget, melyeket megtöltve, patkóalakban sodorsz, mégegyszer kissé megkelti hagysz és szépen habart tojással bekenve, zsírral bekenve, liszttel behintett tepsiben a sütőben megsütsz.

Föltétel. I. Törj meg finomra huszonegy dekagram diót, ugyanannyi cukrot és keverj hozzá három tojássárgáját és annyi tejet, hogy elég sűrű maradjon.

II. Párolj meg két kanál vajjal negyed liter finomra őrtölt mákot, tégy hét dekagram cukrot, tört narancshéjat és egy-két kanál mazsolát hozzá és annyi tejet, hogy sűrű péppé keverhessd; hagyd a tejjel egy ideig főlni, azután huzd félre a tűzről és használd, ha kihűlt.

Linzitorta (az igazi, fehér).

Ötvenhat dkg. igen friss vaját kissé fölolvastunk és másfél óráig keverünk (kinek annyi ideje nincs, az el se kezdje). Ehhez jön aztán huszonegy dkg. gorbomba porukor és utóljára hetven dkg. igen száraz liszt. A keverék felét egy papírral kirakott torta-formába öntjük, gyümölcs-izel bekenjük és a keverék másik felét reáöntjük és annak tetejét cifra vassal köröskörül és a közepén egyszer benyomogatjuk. Így igen lassan sütjük, mert annak nem szabad megbarnulni. Tálaláskor erősen behintjük cukorporral.

Alma-tészta.

Tizenkét-tizen négy szép almát meghámozunk és szeletekbe vágva, egy diónagyságu vajdarabbal és kellő cukorral addig párolunk, míg egész sűrű nem lesz. Erre hűlni hagyjuk, most egy kis tortanagyságu lábost vesszünk, azt kivajazzuk és erősen behintjük morzsákkal. A kihűlt almába rozínákat, kevés finomra vágott citromát adunk és a felét beöntjük a lábosba, egyformán kismittjük és megint egy erős adag morzsát kis porukorral vegyítve reá öntünk, erre azután a visszamaradt almát és reá megint morzsát és cukrot öntünk. Most apróra vágott vajdarabokat rakunk a tetejére és félóráig a sütőben tartjuk. Kissé ki hagyjuk hűlni, kiborítjuk, porukorral behintjük és egészben, mint egy tortát tálaljuk; hozzá kis vízzel kevert maraschintot vagy cukros vízzel kevert vanília-esszenciát küldünk.

Szerkesztői üzenetek.

H. A.-né. Szeged. Kívánságát a Háztartás-rovatában teljesítettük.

Uri asszony. A külföldi előkelő vendéglőiben és kaszinóiban újdivatu tálalás és étrend jött divatba. Most az étrend a következő: leves után jön a főpecsenyé (roastbeef, vesepecsenye, borjucimer), aztán a hal, majd a szárnyas vagy vad és csak azután a főzelek (valami finom spárta, zöldborsó vagy ilyesmi). A főpecsenyét igen gondosan körítik, pl. a borjusült körül articsókakorongot, melyre vágott gomba van halmozva, az ürücombot kirántott banánával, az őzpecsenyét ribiszke- és narancskocsnyával töltött apró kagylókkal övezik körül. Igen szép a zöld borsóval töltött kivájt paradicsomalma is. A szárnyast előszeretettel megtöltik; a pulykát párolt gombával és kirántott osztrigával, a foglyot és fenyvesmadarat szarvas-gombapürével. Vadpecsenyéhez ananászsalátát adnak, ez sherryben áztatott, jól megcukrozott ananász-szeletekből áll. Lazacot, pisztrángot, kecségét egészben tálalnak és uborkasalátával töltött paradicsomalmakkal rakják körül. A hideg halat aszpikrétegre helyezik, kaviarcsillagokkal, citromszeletekkel, másszínű aszpikkal stb.-vel díszítik. Igen kedvelt főzelek az idén a tojásgyümölcs (aubergine), melyet husvagdalékkal töltenek meg. A tojásgyümölcs lilavörös színe még a ruhadivatba is nagyon hódít. A zöldes spárgakel hollandi mártással kerül az asztalra, a gesztenyét sonkakelyhekkel díszítik, t. i. apró kehelyformákat aszpikkal kevert vágott sonkával töltenek meg. A fagyalathoz az idén befőttet adnak; például a mandula-fagyalathoz forró rumos cseresznyét, a dió-fagyalathoz befőtt fekete diót, a málna-fagyalathoz őszibarackot, a fehér parfaithoz sárgabarackot.

Ne vásároljatok selymet,

mielőtt levelezőlapon 10 fillér mintát nem kértek garantáltan megbízható, csodálatosan szép újdonságainkból feketében, fehérben és színesben. Különlegesség: Selyemszövetek menyasszonyi-, bál-, látogató- és utcai-töltőre és bluzra, bélesre stb. mékint 1 K. 15-től 18 K.-ig. Követlenül magánfelelőknek adunk el és a kiválasztott selyemszövetet portó- és vámmentesen a lakásba szállítjuk.

Schweizer & Co., Luzern U 14. (Svájc)

Selyemszövet-kivitel. — Kir. ndv. szállítók.

K.-né MARGITAY MARIS

15 év óta főnálló

első fővárosi szabászati és varrótanintézetében

Budapest, VIII., Vas-utca 4. sz. úgy a francia, mint az angol szabásból intelligens hölgyek alapos oktatást nyernek.

Bennlakó növendékek föl vétetnek.

Szabászati tankönyv magántanulásra kapható, ára 7 kor.



Bármely alakra és nagyságra állíthatók!

Nem kell a munkát sem rátűzni, sem rávarni! Kifeszítés és leszerelés egy perccel alatt! Négy oldalról tökéletesen feszít!

50/50 cm.	2.30 K.	80/80 cm.	3.50 K.	50/75 cm.	2.90 K.
60/60	2.70	90/90	4.10	50/100	3.50
70/70	3.20	100/100	4.60	75/100	4.-

Viszonteladókknak magas jutalék. Megrendelhető:

Barna Károly szabad. híző-keret-gyárosnál Gyöngyösn.

Gyöngye a fejlődésben vagy a tanulásban elmaradt **gyermeknek**,
 valamint **vérszegény**, magukat fáradtnak érző és **ideges**, tuleröltetett, könnyen ingerlékeny minden koru **felnőttek**
 mint erősítő szert nagy sikerrel használják

HOMMEL DR. Haematogenjét.

Az étvágy megjön, a szellemi és testi erők gyorsan fölélednek, az összes idegrendszer megerősödik.

De határozottan a valódi „Hommel dr“ Haematogént kell kérni és a sok utánzat egyikét se erőszakoltassa magára az ember.

Szabásból és varrásból alapos oktatás nyújt, 18 év óta fennálló, hatóságilag bejegyzett és kibővített tanintézetben, elegáns ruhák elkészítése, valamint bennlakó tanítványok is elfogadjatnak
Bogár Ilona, Budapest, Erzsébet-körút 2.

Pártoljuk a honi ipart!

Az igaz magyar gazdaszöny nem küldi már ruháit külföldre tisztítás és festés végett, mert

BEIERL JÓZSEF

műfestő és vegytisztító,
 Budapest, VI., Király-utca 8., (az udvarban)

a legutányosabban és legpontosabban vegytisztít és fest bármilyen uri és női szövet-, selyem-, bársony- és csipkeruhát Úsipke- és szövetfüggönyök tisztítása. — Vidéki megrendelések gyorsan, pontosan és jutányosan eszközöltenek.

Főüzlet: Budapest, VI., Király-u. 8. az udvarban.

Gyűjtőtelep: IV., Múzeum-körút 31. sz. X., Belső-Jászberényi-ut 4. Újpest, Árpád-ut 46.

Az asszony szépsége



kevésbé függ az arvonakos csinoságtól, mint inkább a test formáinak harmonikus arányosságától. Hogy az asszonyoknak és a fiatal leányoknak jól kifejezett felső testük legyen, kerek körvonalokkal, telt vállal, gödrök és csontos kiszékelések nélkül, néhány hétig használniuk kell a

RATIÉ-féle keleti pilulákat.

Ezek a pilulák nem ártanak sem a gyomornak, sem az egészségnak és nagyon erősítő hatásuk van, a mint számos köszönőlevél és orvosi bizonyítvány tanúsítja — Egy dobozt használati utasítással 6.45 kor. előleges beküldése után vagy 6.75 korona utánvétellel bérmentve küldi Török József gyógyszerár, Budapest Király-utca 12.

1907. Ötödik évfolyam. 1907.
 Egy gazdálkodó sem nélkülözheti a legolcsóbb és legjobb baromfitenyésztési heti szaklapot, a

„BAROMFITENYÉSZTÉS“-t,



mely a gazdasági- és sportbaromfi-, éneklő- és díszmadár-, galamb- és házinyúltenyésztési és értékesítési kérdéseket a legteljesebben felkarolja és tárgyalja.
 Főszerkesztő Hreblay Emil állattenyésztési magyar kir. felügyelő. — Földbírtokosok, bérlők, gazdaszöny, kisgazdák, iparosok és magánok egyaránt használnak és élvezettel olvashatják a „Baromfitenyésztés“-t, a magyar baromfitenyésztési ügy egész bázisját.
 — Előfizetési ára: Egy évre 8 K., félévre 4 K. A „Baromfitenyésztés“ hetenként minden kérdésre megbízhatóan és pontosan válaszol. A „Baromfitenyésztés“ olcsóságával (egész évre 8 K., félévre 4 K.) szerényebb és legkényesebb igényeket is kielégíti. — Előfizetési pénzeket is oim alatt: „Baromfitenyésztés“ szerkesztőségének Budapest, VII., Elemér-utca 23. földszint 2. küldendők.

Női kézimunkákhoz

szükséges mindennemű **hímzőanyagok**, valamint **női- és gyermekharisnyák** nagy választékban legolcsóbb árban kaphatók. — **Képes árjegyzék bérmentve.**

Berger és Feiszinger

női kézimunka-, hímzőanyag-raktár, rajzműterem
 Budapest, IV., Korona-utca 4. szám.

Allami felső leányiskolai szállítók.

Pincegazdászati cikkek legolcsóbb bevásárlási forrása és legnagyobb raktára

WATTERICH A.

Budapest, VII., Dohány-utca 5. szám.

Páratlan és esodás hatású arc-szépítő és finomító a világhírű

Földes-féle

Margit-crème

zsirtalan, ártalmatlan, rögtön szépít.

Ára 1 korona.

Kapható a világ minden gyógyszer-tárában, illatszertár- és drogéria-üzletben.

Budapest: Török J., Egger L., Neruda N., Molnár és Moser, Kartsmaroff A.

Hamisításoktól óvakodjunk.



KLYTHIA a bőr ápolására, az arc szépítésére **PUDER** és frissítésére. Legelőkelőbb toalet-, háli- és szalonpuder, fehér, rózsaszínű vagy sárga. Vegyileg elemezett és jó véleményt mondott róla POHL J. dr. cs. k. tanár Bécsben. A legjobb körökből származó ellismerő iratok minden dobozhoz mellékelve vannak.

TAUSSIG GOTTLIEB, főnök toaletszappanok és illatszerek gyára, cs. és kir. udvari és kamara szállító.

Főraktár: BÉCS, I., Wollzelle 3. Egy doboz ára 2 K. 40. Szétküldés utánvétellel vagy az összeg előleges beküldése után.

Raktárak Budapesten:
 Török József gyógyszerész, Király-utca 12. szám és Andrassy-ut 26. Kochmeister Frigyes utódi, Hold-u. 8. Rainer J. és Társa drogeria, II., Corvin-tér 6.
 Watterlich Arnold, Dohány-utca 5. szám Szécsi Lajos, Andrassy-ut 76. Sugár Andor, Madonna-drogeria, Csömöri-ut 7. Hesz Izidor és Tsa. Bathory-utca 9. Kafka Emil „Fortuna“-drogeria, III., O-buda, Tavasz-p. 8. Stern Zsigmond, „Flóra“-drogeria, Váci-körút 42. Budapest. Molnár és Moser, drogeria, IV., Koronaherceg-utca 11. Neruda Nándor, Kossuth Lajos-u. 7. Rogatsy Kálmán, droguista, Kerepesi-ut 10. Kiss János, „Iris“-drogeria, Károly-körút. Soltész Ignác, Váci-körút, Barics Milán, Váci-körút 82/A.

Verőfény.
 Tizenkét elbeszélés. Irtá Rakosi Viktor, Rakosi Viktor vidám lelkének édes gyermeke ez a kötet. Tizenkét elbeszélés van benne, melyek egytől-egyig jellemző teremtményei az ő eredeti talentumának. Kacagó történet, bohó helyzet, egy-egy alak pompás vázlata, sok tréfás ötlet, elapadtatlanul aradó humor; ez alkotja meg Sipulusz elbeszéléseit. Ára 3 korona. Francia szattyánbőrökötésben 7 korona. Kapható a Budapesti Hirlap könyvkiadóhivatalában a pénz előzetes beküldése vagy után-

Asszonyok
 a kaszárnyában és egyéb elbeszélések. Irtá Beothy László. Tartalma: Asszonyok a kaszárnyában. — Két csillag. — A dandár Olga. — A rosszkor jött. — Estefelé. — Fridolin eljegyzése. — A miniszter fia. — Regény a kávéházban. — Eltévészett pályá. — A telefon. — Az ön frakkom. — Lovagiatlan ügy. Ára 3 korona. Francia szattyánbőrökötésben 7 kor. Kapható a Budapesti Hirlap könyvkiadóhivatalában a pénz előzetes beküldése vagy utánvét mellett.

PÁLYAMUTATÓ

A pályaválasztás előtt álló mindkét nembeli magyar ifjúság kalauza. Második bővített kiadás. — Ára kötve 2 korona.

ÖSSZEÁLLITOTTA
AMICUS JUVENTUTIS

Ebben a könyvben nagy gondval van föl-sorolva minden életpálya s utmutatásul szolgál mindenkinek, a ki tudni akarja, hogy valamely pályára milyen készült-séggel és az előrehaladás mennyi remé-nyével lehet lépni, valamint tájékoztató adatokat közöl arról is, hogy az egyes életpályák mennyi jövedelmet biztosítanak. — Megrendelhető a BUDAPESTI HIRLAP könyvkiadóhivatalában.

Angelica ibolya-glicerin-szappan
TAUSSIG GOTTLIEB
 cs. és kir. udvari és kamarai szállító.
BÉCS.

Raktárak Budapesten:

Török J. gyógyszerész, Király-utca 12. és Andrassy-ut 26. Kochmeister Frigyes Hold-utca. Detsinyi Frigyes, Marokkai-utca 2. Detsinyi Károly, Föld-u. 10. Egger gyógy-tára „Nadorhoz“, Váci-körút 17. Fodor M. droguista Király-utca 41. szám és Váci-körút 10. Lux Mihály, Múzeum-körút 7. Lányi és Draut, Koronaherceg-u. 10. Majthényi Béla, IV., Vámház-körút 15. Kiss és Schmidt Csillag-drogeria, Lövéde-tér 7. Petrovits M., Belső-Jászberényi-ut 4. Ringer drogeria „A két oroszlanhoz“, Andrassy-ut 37. szám. Acs Mihály, droguista, V., Lipót-körút 27. Majthényi Béla, Vámház-körút 15. Kiss és Schmidt, Csillag-drogeria, Lövéde-tér 7.
 Pick G., Király-u. 20. Irgang K., Egyetem-u. Szécsi L., Andrassy-ut 76. Sugár A., „Madonna“-drogeria, Csömöri-ut 7. Hesz Izidor és Tsa. V., Bathory-utca 9. sz. Kafka E. „Fortuna“-drogeria, Budapest III., Obuda, Tavasz-utca 8. sz. Stern Zsigmond „Flóra“-drogeria, Bpest, Váci-körút 42. sz. Molnár és Moser, drogeria, IV., Koronaherceg-utca 11. sz. Neruda Nándor, Kossuth Lajos-u. 7. Rogatsy Kálmán droguista Kerepesi-ut 10. Kiss János, „Iris“-drogeria, Károly-körút. Soltész Ignác, Váci-körút, Barics Milán, Váci-körút 82/A. Rainer J. és Társa drogeria, II., Corvin-tér 6.

Nincs többé hajhullás, kopaszfej, fej korpa!

Antipliesin

tudományos alapon készült hajszert, mely a fejbőrt erősíti, tisztítja, frissíti, a hajnövést előmozdítja. Rendszeres használat mellett a haj sűrű és hosszú marad. A megőszüléstől, kopaszodástól megóv!

Előzetes és hajnyírás után mint kitűnő dezinficáló óvszer, különösen ajánlható.

Össze nem tevesztendő más értékes hajszerekkel!

Marschalkó Leó gyógyszerész Török-Sat-Miklós készítménye. 1 üveg ára 2.50 K használati utasítással együtt.

Antipliesin

felülmul minden más szert, mely a hajhullást okozó betegséget megszünteti és a fejkorpát eltávolítja. Fertőtlenítő hatásánál fogva biztos óvszer ragályos haj- és szakáll-betegségek ellen.

Főraktár:
 Dr. Egger „NADOR“-gyógyszertára Budapest, VI., Váci-körút 17., Thalmayer és Seitz gyógyszernagykereskedő, Zrínyi-utca 3.