

MAGYAR URIASSZONYOK LAPJA



TANULMÁNY

*Veres felvétele
V, Harmincad-utca 3*

Ügyeljen bevásárlásainál



védjegyünkre!

FRANCK-kávénak

nincsen párja,

A nagy világot bejárja.

D. 177 O. 25 I. — Ve. 10.

A Központi Vásárcsarnokban eladásra kerülő élelmiszerek tájékoztató árai 1926 január 28-án:

(Az árak ezresekben értendők)

Marhahús.

Szogye, gulyáshús I	— 1 kg.	28
Vesepecsenye, felső	— 1 „	34

Borjűhús

Hátulja, I-rendű	— — 1 „	54
Eleje	— — 1 „	46
Borjűmáj vagy velő	— 1 „	28
Pörköltnek	— — 1 „	28
Birkahús hátulja	— — 1 „	14—16
„ „ eleje	— — 1 „	14

Sertéshús.

Karaj, I. osztály	— — 1 „	36
Comb, lapocka, tarja	— 1 „	32
Oldalas	— — 1 „	28
Tepertő	— — 1 „	36
Szalonna, olvasztani való	1 „	24
Háj	— — 1 „	25
Zsir	— — 1 „	26
Sonka, füst., hátsó	— 1 „	50
Kolbász, nyers	— — 1 „	40—45
„ „ füstölt	— 1 „	50—60
Virsli	— — 1 „	36
Füstölt sertésnyelv	— 1 „	40
„ „ marhanyelv	— 1 „	70

Baromfi, élő.

Csirke, rántani való	— párja	40—50
„ „ sütni való	— „	60—70
Tyúk	— — „	70—80
Ruca, sovány	— — „	—
„ „ hizott	— — 1 kg.	25
Lúd, hizott	— — 1 „	25
Pulyka	— — 1 „	22
Pulyka-jérce	— — 1 „	22

Baromfi, tisztított.

Csirke, sütni való	— — 1 drb	40—50
Tyúk	— — 1 kg.	25
Lúdmáj	— — 1 „	70—100
Lúdaprólék	— — 1 „	20—22
Lúdszír	— — 1 „	40
Liba	— — 1 „	32
Ruca	— — 1 „	30—32
Pulyka	— — 1 „	26

Hal.

Ponty	— — — 1 „	35—40
Harsa	— — — 1 „	50—60
Csuka	— — — 1 „	35—40
Apró, kevert hal	— — — 1 „	24
Kecsége	— — — 1 „	40—50
Rák	— — — 1 drb	—

Tej és tejtermékek.

Tej, teljes	— — — 1 liter	48
Tejszín, habnak	— — — 1 „	45
Tejfel	— — — 1 „	24
Teavaj	— — — 1 kg.	60—70
Tehéntúró	— — — 1 „	12—14
Sajt, ementáli, eredeti	— 1 „	80
„ „ trappista, eredeti	— 1 „	46

Liszt és kenyéreneműek.

Búzadara	— — — 1 kg.	82
0 sz. finom tésztaliszt	— 1 „	79
2 sz. főzőliszt	— — 1 „	68
Kenyérliszt	— — — 1 „	6

Tojás.

Friss tojás, teatojás	— — 1 drb	2—24
-----------------------	-----------	------

Zöldség.

Répa	— — — 1 csomó	2
Petrezselyem	— — — 1 „	2
Fejeskáposzta	— — — 1 kg.	2
Cékla	— — — 1 „	5
Savanyított káposzta	— 1 „	4—5
Hagyma	— — — 1 „	18—2
Burgonya	— — — 1 „	18—2
Kelkáposzta	— — — 1 „	4
Karfiol	— — — 1 „	12—14
Karalábé	— — — 1 „	5
Tök	— — — 1 „	—
Tökkáposzta	— — — 1 „	—
Bab	— — — 1 „	5—6
Kovácsos uborka	— — — 1 „	13—14
Paradisom	— — — 1 „	—
Paraj	— — — 1 „	12
Vöröskáposzta	— — — 1 „	5
Torma	— — — 1 „	22—30

Gombafélék.

Champignon	— — — 1 „	50
------------	-----------	----

Gyümölcs.

Citrom	— — — 1 drb	07—12
Banán	— — — 1 kg	30
Méz	— — — 1 „	18—20
Körte	— — — 1 „	14—18
Alma	— — — 1 „	8—16
Szőlő	— — — 1 „	—
Dió	— — — 1 „	12—15
Naranés	— — — 1 drb	2—3
Püge	— — — 1 kg.	30—35
Malaga	— — — 1 „	50—55
Datolya	— — — 1 „	40
Gesztenye	— — — 1 „	10—12
Dióhéj	— — — 1 „	36—40
Mandarin	— — — 1 „	15—18
Mogyoró	— — — 1 „	15—20
Mandula héjában	— — 1 „	10

MAGYAR ÚRIASSZONYYOK LAPJA

EGYÜTTAL A SZILÁGYI ERSÉBET ERDÉLYI NŐEGYLET ÉS AZ UJPESTI LUJZA LEÁNYEGYESÜLET
HIVATALOS LAPJA

HÁZTARTÁSI ÉS SZÉPIRODALMI FOLYÓIRAT * MEGJELENIK MINDEN HÓNAPBAN HÁROMSZOR: 1-ÉN, 10-ÉN ÉS 20-ÁN.
FŐSZERKESZTŐ: KERTÉSZ BÉLA, FŐMUNKATÁRS: RUSZKABÁNYAI HOPFMANN ELEMÉR, * SZERKESZTŐSÉG: BUDAPEST,
VIII, SZENTKIRÁLYI-UTCA 2. ELŐFIZETÉSI ÁR: EGÉSZ ÉVRE 200.000 K. FÉLÉVRE 100.000 K. NEGYEDÉVRE 60.000 KORONA.
TELEFON: JÓZSEF 121—13

Az álarc

Nagnéha, ha időm engedi, el-ellátogatok az én legkedvesebb rokonaimhoz. Az én legdrágább atyámfiak megroskadt térdű, hófehér hajú nénikék. Az eszük is másképen forog, a nyelvük is másként pereg, mint a mienk. Azért nagyon kedvesek, nagyon drágák nekem.

Ha náluk vagyok, öreges szeretettel ülnek körül, megfáradt vérük gyorsabban kering ha az új színbe öltözött, megfiatalodott életről kezdek mesélni nekik. Minden érdeklőket, de leginkább csak a divat. Hiába, azok is asszonyok, habár arcukon az egykori mosolygódöröket reszkető, gorombán tolakodó ráncokba húzta az elfutott idő. Ilyenkor már magamtól tudom, hogy mi következik!

Egyet-kettőt hümmögnek, tán még egy mosolyt is kialsznak fáradt arcukra, azután nagycsendesen megjegyzik:

— Hja, a mai nők . . . — s vége-hossza nincs a mai lány-bűnök felsorolásának.

— Bálókba járnak, garde nélkül. Nyilvános helyeken jelennek meg anyátlanul, eszük bolondságon jár, álmaikban autót vezetnek, s úgy bámultatják magukat a férfakkal a felpárnázott magas ülésen. Férjhez sem azért mennek, hogy megnyugodjanak, hogy az Isten által rájuk rótt legszentebb kötelességnek eleget tegyenek: a gyermeknevelésnek. Á, dehogy. A férjhezmenéssel új világok eddig ismeretlen berkeibe kívánnak bejutni. A jelszavuk új öröm! . . . Drága ruhák, pompa, csillogás! . . . Olyan hatalmas csillogás, amely elég erős arra, hogy megvakítsa még a jóérzésűeket is . . . — a végére még odabökik az agyonsújtó mementót:

— Ja, a mai lányok . . . azzal elhallgatnak. Apró, vértelen szájukon végigrángatódzik a megvetés, fonynyadt kezük reszketni kezd a felindulástól.

Három vonás támad ilyenkor rajtam.

A szám haragosra csúcsosodik, mint az övék, szimmetria kedvéért. A lelkelem elmosolyog öreges lelkükön, de a legigazibb átformalódás, az a szívemben megy végbe: a szívem megkeseredik, megfájdul. Azért nekik nem szólok semmit. Nem veszem el vesszőpariájukat, hadd lovagolják át rajta a nehezen folyó napokat, úgy sem tudják mivel tölteni a részükre már üresen járó heteket.

Gondolataimat megtartom magamnak és azoknak, akik meg fognak érteni engem:

. . . A mai lányok! . . . — hányszor lehet ezt a mondatot hallani. S aki ezt a könnyesen szomorú jelzót rádobja valakire, abban rendszeren gyűlöletesen rossz gondolatok kóvályognak fel-alá. Ahelyett, hogy elszomorodnának, a szegény, „mai lányok“ keserű sorsán.

Hát vegyük csak szép sorjában:

Mijük van a mai lányoknak, mi örömmel kedveskedik nekik ez a mostoha sors? . . .

Semmivel, éppen semmivel! . . .

Nyakukba akasztja a jármok-jármát, az életet. Azután átsodorja fejük felett a gyorskerekű időkocsit. Alig veszik észre, hogy gyerekek voltak, mikor már elébük áll az urak leghatalmasabbja: a pénz!

A papa szegény, a háború sokáig tartott, nyomasztó lehelete még most is érzik.

Amijük volt, felélték.

A zongora a hirtelen gazdagok kezére került, ők nem tanulhatnak zenét, nem finomíthatják lelküket a lág melódiák halk röppenésű futamain.

Más muzsikál az ő lelkükben. És ez a nagy Más, a gond . . . Istenem, ha úgy átéreznék a gyorsan ítélezők azt a véresen vajudó hatalmas rapszódiát. Dehogy beszélnének akkor meggondolatlanul . . .

Azután nagnéhán bekopog valaki az ajtón. Egyegy házassulandó.

De milyenek is azok?!

Ajkukon mosoly reszket: könnyűvérű és elegáns. Megjelenésük elsőrangú, megnyerő.

De mi van a szívükben?

A szívükben semmi sincs; a szeretet agyvelejükbe csúszott és ott önszeretetté fajult.

Vágyaik messzejárók, a nőben nem az eljövendő háziasszonyt, vagy az anyát keresik, hanem a kibontakozó élet biztos pozícióit. Nősülés útján szeretnének meggazdagodni . . .

Ilyenek a mai háztűznéző ifjak . . .

És az idő, ez a goromba, tolakodó szörnyeteg, csak pörgeti, csak pörgeti a hatalmas kereket. Küllőiről bőven hullnak a csendes kismemesi kúriák felé az évek.

A lányka vár . . . egyre vár . . .

Ilyen a „mai lányok“ élete, ilyenek ők maguk. Örömmel, vígsággal csak félvetitkolt álmaikban találkozhatnak, illatot csak az ábrándjaik lehelnek feléjük. Lelkük már korafiatalságukban tespedésbe hull, s ez a végtelen súlyú nyomás elhervasztja fiatalos gondolkodásukat. Innen van korai, bő tapasztalati világuk, innen jön öreges énjük.

Ami fényt, ami csillogást rájuk lop az élet, a vidáman élők csillogást, modern divatjából, az csak könyöradomány a kegyetlen sorsnak. Az csak álarc, hogy legyen miben elrejtetni fájdalmas, folyton könnyező, az elérhetetlen melegség után sóvárgó lelküket.

. . . Sajnáljátok a szegény, a szerencsétlen időben született „mai lányokat . . .“ (6a)

LOHR MÁRIA-KRONFUSZ

VEGYTISZTÍTÓ, CSIPKE-
TISZTÍTÓ és KELMEFESTŐ

Gyár és központ: Budapest, VIII., Baross-utca 85. sz. * Telefon: József 2—37.

A magyar nóta Nagyasszonya

Hőfőhár haján hideg ezüst-fény csillogott, homályos szemében megvillant az utolsó szikratűz, vértelen ajka mégegyszer megreszketett: és a magyar nóta Nagyasszonyának dalos lelke felrepült az Örök Halhatatlanságba . . .

Örökre megállt egy Szív, amelynek minden dobbanása a fájdalmas magyar élet könnyes zokogása volt. Örökre lecsukódott egy Szempár, amelynek fényes tükrében a végtelen magyar rónák délibábjja csillogott. Örökre néma lett egy dalos Száj, amelynek piros fészkeből a magyar nóta énekes madarai röppültek szét, hogy bekopogtassanak minden kis ablakon.

Meghalt a magyar nóta örökifjú Nagyasszonya . . .

Azon az estén csöndesebben jártak az emberek a körüti bérkaszánya előtt, a Nagyasszony ablakai alatt. Azon az estén a sarki kávéházban nem muzsikált a cigány és a vendégek is dermedt némaságban ültek asztalaik mellett. És azon az estén még a városi élet lármája is más volt, mintha fáradt csöndességben kopognának a gyász komor kalapácsütései . . .

* * *

Hallottátok Őt énekelni?

A fülemile csattogása nem olyan édes, a tavaszi szél zúgása a lombok között nem olyan titokzatos, gerlék bűgása nem olyan szerelmes, költöző darvak távoli sóhajtása nem olyan bánatos, mint amilyen az Ő dalolása volt! Nincs annyi hang a cigány hegedűjén, nincs annyi vidámság az aranyserlegekben és a mámoros szívben, mint az Ő nótájában, ha kigyúlt szemében a boldogság katicabogara és a magyar vigasság dévaj koboldjai táncoltak körülötte. És nincs annyi büszke gyász az ezeréves magyar tragédiákban és annyi komor fenség a legkirályibb gesztusokban, mint amikor villámló szemmel és perzselő tűzzel figyelmeztette tulajdon véreit bűnös hibáikra és elfelejtett köteleességeikre.

Régen, tizennyolc esztendeje, lépett fel utoljára egy egész estét betöltő darabban a magyar nóta örökifjú Nagyasszonya. Nagymamát, igazi nagymamát játszotta Ő, aki mindenkinél fiatalabb volt, pedig gyermeklányok is sűrűgtek körülötte a színpadon. Aki hallhatta, soha nem fogja elfelejteni ezt a dalt:

— Bolond világ, hazug beszéd.
Házsártos emberek . . .
Csak rózsát látok szerteszét,
Nem vagyok én öreg . . .!

Nem is volt! Fiatal maradt egész életében, mert az örök művészet lángja lobogott a szívében és nem engedte megérezned . . .

Most aztán mindörökre eltávozott . . .

* * *

Isten veled, magyar nóta örökifjú Nagyasszonya!

Soha nem fogjuk elfeledni, hogy voltál és hogy a miénk, csak a miénk voltál! Soha nem fogjuk elfeledni mosolygó, édes arcodat és csodálatos dalolást, amelyet mindig a szívünkkel hallgattunk. Ha pedig felérsz az Úr trónja elé: térdelj le

szépen és kérd meg a magyarok Istenét, hogy tekintsen le szerencsétlen hazádra. Most már Te leszel a mi szószólónk az Úr színe előtt. Ha Te, a magyar nóta örökifjú Nagyasszonya, könyörögsz érettünk, még az Isten is mosolyogva fog lenézni ránk . . .
Fiatalságunk, múltunk, boldogságunk, dicsőségünk: Blaha Lujza — Isten veled . . .!

Farsangi tudósítás

Irta: Zsoldos László.

Szép a farsang. Ragyogó bál. A párok összefogóznak, a zene szól és színesen, illatosan kavargó a tánc. Igaz, hogy ma rúd és izléstelen táncok divatoznak, de, gondolom, még nem mindenütt. Vannak még magyar uriaszonyok és van még jónevelésű magyar társaság.

Sok vig életnek, sok rózsás ábrándnak lett már sanyarú nagybőjt a vége. Manap meg éppen. Hány nyugodt, derült, gondtalan múltat fojtogat görcsös ujjával már évek óta a jelen, hány illatos, bájos, mosolygó báli ruha, hány rózsaszín remény foszlott széjjel ronggyá a mai nehéz időkben és hány rongy van, amelyikből soh'sem lesz báli ruha s hány laza öltéssel nagykeservesen összefércelt ruha és élet és családi existencia teng-leng ma ebben a megcsönkített szegény országban, amelyeknek mindig csak bőjtjük van, de soha sincs farsangjuk.

Táncoljon a fiatalság, szórakozzék, mulasson, amikor itt van rá az alkalom, hisz' úgyis eleget sínylődött az utolsó hat-nyolc esztendőben. A mamákat, akik büszkélkedő tekintettel gyönyörködnek a táncterem szélén a plüskanapékról az ő boldog mosollyal táncoló leányaikban és azokat az anyákat is, akik talán titkos könnyet ejtenek érte, hogy talán anyagi gondjaik miatt még egy valamire való bálba sem vihetik el a gyermeküket, én szíves engedelemmel most elvezetném egy másik, óh, kissé bizony különös bálba. Mondjuk, hisz' ilyen nevű nagyszálló is volt valamikor Budapesten: Európa nagytermébe. Nem az Európa nagytermébe, hanem csak: Európaéba.

Itt is farsang lehet, mivelhogy farsangi időben szokták leginkább fejük tetejére állítani a dolgokat az emberek. A hatalmas teremben természetesen illusztris társaság van együtt. Csupa nagykövet, követ és miniszter. A jelenvolt hölgyek névsorát biztosan így közölné a báli tudósító: Nagy-Britannia, Republique Franciska, Csizmaszár Itália, Cseho-Szlovákia, Románia Mare, Jugoszlávia, Wien Ausztria és még számosan. — Hja, igaz, jelenvolt a hatalmas termetű Wacht am Rhein Germánia is. Óh, pardon, a tudósító majd elfelejtette: a „még számosan“ után, a legvégén még Csonka Hungária is. Hogyne! Persze! Hiszen az táncolt legtöbbet! Irtózatosan megtáncoltatták.

Most azonban francia négyes van. A népszövetségi zenekar játszik. Vagy tévedek. Inkább valami cseh banda. A párok, némelykor fogsziszegve ugyan, hanem azért általában elég jól csinálják a figurákat, miközben, mint Rómában az augurok, néha összemosolyognak. Nem ugyan egymással, hanem valamelyik másiknak a párjával.

A szegény és vérszegény kis Csonka Hungária pedig nem táncol. Nagyon kimerült. Pihen. Más szóval petrezselymet árul szegényke. Mostohája, Mme Trianon, aki gardirozza, még ülni sem hagyja nyugodtan.

— Hogy ülsz? Viseld szerényen magad! Érted?

— Mért nem nézel barátságosabban? Na, tudod, ez az arrogancia már igazán felháborító!

— Miféle neveletlenség az, hogy előbb kosarat adtál annak az úrnak, aki fölkerít a négyesre?

— Hja persze, te csárdást szeretnél táncolni! Ostoba liba! Azt ugyan lesheted ítéletnapig, hahaha!

Szegény kis árva Hungária, azt sem tudja már, hogy' üljön, hogy' nézzen, hogy' tartsa a kezét, hogy kielégítse az árgusszemű dámát. És ül szegényke fáradtan, kimerülve, miközben szomorú, nagy, fekete szemével, amelyik melleleg szólást majd kiugrik az üregéből az éhségtől, türelmetlen várakozással tekintget, les, figyel nagy titokban a táncterem aranyozott, nagy szárnyas ajtaja felé, vajjon mikor hallatszik már odakint a sarkantyúpengés, mikor nyílik az ajtó, hogy betoppanjon rajta, aki majd kiveri a zenekari emelvényről a cseh bandát.

... Vége a négyesnek. Szünóra. Tessék vacsorázni!

A XX. század asszonya

A XIX. század végén a világ legnagyobb elméi foglalkoztak azzal a titokzatos problémával, hogy vajjon milyen lesz az eljövendő XX. század asszonya. Ma, mikor egy negyedszázadot leéltünk abból a századból, melyet az akkori írók elől a felfedhetetlen homály eltakart, érdeklődéssel kutattuk fel ezeknek a nagy lángelméknek a mai asszonyokról elgondolt és megírt elmefuttatásait. Ezekből megismerjük, hogy a negyedszázadév előtti írók és filozófusok helyesen következtettek a mai nők törekvéseire, fejlődési irányára és már akkor sikerült nekik bepillantani abba a nagy lelki átalakulásba, mely a mai nőt jellemzi. Azonban olvassuk ezeknek a nagy elméknek mai asszonyokat megvilágító gondolataikat.

Francois Coppée: Félek, hogy húsz év múlva beáll a doktorasszonyok inváziója. A szerelem nem fog ezzel veszni. De valahogy mégis fordított világ lesz, ha a fiatal férj meg akarja csókolni a feleségét és így szól hozzá: „Told a homlokodra a szemüvegedet...”

Pierre Veber: Nem igen hiszem, hogy a XX. század asszonyában megváltozik a szerelem. A legjobb, ami történhetik az, hogy az asszonynak több szabadsága lesz arra, hogy ostobaságokat kövessen el és hogy nekünk férfiaknak több türelmünk lesz, hogy valamennyit megbocsássuk nekik.

Cesare Lombroso: A XX. század asszonya kevesebbet fog főzni, de többet fog muzsikálni. Nagyobb részt fog kérni magának a politikai küzdelmekből és helyet követel az instituciókban. Bíró lesz, polgármester lesz, képviselő, ügyvéd lesz... és mindenekelőtt boldogtalanabb lesz, mint ma. Ha le kéne rajzolnom valamely későbbi, talán a XXI. századnak asszonyát, hát így rajzolnám: óriás homlok, rossz fogak, ritkás haj, lapos mell, férfias termet, férfias lépés, kevés

gyermek. Féligmeddig maga is férfi lesz. De bizonyára megjön rá a reakció: meg fogja bánni haladását és vissza fog térni hivatásához, az anyasághoz.

Ruggiero Leoncavallo: Az asszony: szerelem, idealizmus és önfeláldozás. Maradjon meg a XX. században is ilyennek és uralkodni fog a világon.

Ernst von Wildenbruch: Nincs kizárva, hogy a XX. század meghozza az első hivatalosan elismert asszony-nagykövetet. És azt hiszem, hogy az az állam, amely az asszonydiplomatát kiküldi, nem fog rosszul jární.

Egy kis társasági pletyka

— Telefonbeszélgetés —

Csókolom a kezét és kérem, ne haragudjon, amiért nem traktálom friss vicekkel. Nagyon gyöngö a termés, a kedvünk is fanyarabb lett ebben a csunya újesztendőben, nem tudunk már olyan jóízű akasztófa-humort csinálni, mint pár évvel ezelőtt, amikor még nem dőltek csóstül a nyakunkba ezek a mindenféle gondok és bajok. A társaságokban ma egyébről sem beszélnek, hogy ki milyen zsúrt vagy vacsorát adott, ki milyen toalettben jelent meg, ki kinek udvarol, kit hol ért valami kényes baleset. Apropos: baleset. Egyik legjobb barátomat, akit maga is ismer (emlékszik? — a bárók teáján) csakugyan baleset érte. Szegény, húsz esztendeje panaszodik nekem, hogy sehogysem talál magához való nőt. És képzelje, a napokban talált. Tudniillik húsz év óta udvarol egy szép asszonynak... na, ne csodálkozzon, az a szép asszony ma is szép, ha mindjárt közel is jár a negyvenhez. Nos, a múlt héten kimondták a boldogító válást, tudniillik a szép asszonyt elválasztották a férjétől és szegény barátom jelenleg vőlegény. Azt mondja: boldog, nagyon boldog, de ezt olyan képpel szajkózza, mint aki savanyú almába harapott. Jaj, adjon tanácsot, hogyan vigasztaljam meg?... Tessék?... Hogy én vegyem el feleségül?... A legjobb barátomtól ragadjam el azt a nőt, akire húsz évig várt?... Mit mond?... Hogy udvaroljak neki?... Hohó, én már nem várhatok húsz esztendeig.

De hát térjünk a dologra. A becsületes és megbízható referens pontosságával jelentem, hogy Bessenyei Zénó képviselő és neje Meczner Ilona, fényes házi bábra hívták meg barátait, akik az egységes párt Eszterházy-utcai helyiségeiben hajnalig mulattak. Ezúttal nem politizáltak az urak, hanem a szép hölgyeket szórakoztatták és táncoltatták. A rendőrtisztviselők atlétikai klubja szépen sikerült jelmezes és álarcos estélyt rendezett a Lovass-féle vívóteremben dr. *Gergelyffy* Gábor vezetésével. A zenét a rendőrszenekar szolgáltatta. — A Fészek-művészklub mult csütörtöki hangversenyén disztíngvált közönség jelent meg, amely főleg Halász Gitta énekművészetében gyönyörködött. A Fészek csütörtöki estéit mostanában a társaság legjobbjai kultiválják, ami nem csoda, mert ebben a klubban izlés, finomság, műveltség egyesül, látogatói pedig az ország leghíresebb emberei. — Gróf Karátsonyi Jenő, a máltai lovagrend követe és neje, a múlt héten adtak estélyt Krisztina-körúti palotájukban. A megjelentek

közül József főherceg és Auguszta főhercegnő, a pápai nunciusz, Brentano amerikai követ és felesége, vicomte Gracia Real spanyol követ és felesége, Walkó Lajos miniszter és felesége, Bárczy István és felesége, Barcza Károly és felesége, Edelsheim-Gyulay Lilly grófnő, Patay György neveit jegyeztem föl. — Hertelendy Ferencné Szentkirályi-utcai otthonában vacsorával egybekötött bridge-parti volt, amelyen résztvettek: Lánczy Leoné, Szentkereszthy báróné, Asbóth Jenő, Ujfalussy Béla, Hertelendy Ferenc.

Most pedig néhány érdekes személyi hirt! Ricardo Pignatelli di Montecalvo hercegnek a Kormányzó a magyar érdemkeresztet adományozta. Gróf Majláth Gusztáv erdélyi püspök Rómából jövet néhány napot Budapesten töltött. Purgly János és felesége ezentúl minden második csütörtökön tartják fogadó-teájukat, Hankovszky Zoltánék pedig minden hónap első szerdáján.

Egy fényes esküvőről is tudósíthatom, asszonyom. A zalamegyei Nyirakon gróf Pálffy József esküdtött hűségét a kegyúri templomban Tarányi Helénnek, Tarányi Ferenc zalai főispán és neje, született Kende Mária bárónő leányának.

Vadászati hírem is van. Külley János gogánfai földbirtokos nagyszerűen sikerült körvadászatot rendezett, amelyen 50 puskás 260 nyulat és 7 rókat lőtt. A margitszigeti nyulakra, amelyek nagyon elszaporodtak és a befagyott Duna jegén a szigeti kertészetbe menekültek, a Galamblovó-Egyesület, Szilágyi és Lumniczer vezetésével, rendeztek hajtvadászatot.

Záradékol a hét legkedvesebb pletykája. A szép grófné zsúrján megjelent az a csinos olasz hölgy, akiben a grófné az ő legnagyobb rivalisát látja. A grófné ugyanis megtudta, hogy az olasz hölgy nagyon rossz színben van és dehogy engedte volna el magának azt az élvezetet, hogy be ne mutassa őt a társaságnak. A gróf valóban el volt képedve és ahogy én tudom, a családi egyensúly már helyreállt a grófi párnál.

Csókolom kezét! . . .

MEGHALT A NÓTA . . .

BLAHA LUJZA EMLÉKÉNEK

Cigány, tedd félre most a nótafadat!
Nyűtt húrjaidban nincsen annyi bánat,
Amennyi kell, hogy méltó legyen szója
A fájdalmas halotti búcsúzóra.

A magyar rónán hallgasson az ének!
Áludjanak ki mind a csillagfények
És némuljon el most a víg madárdal,
Ha röpké szárnyon föl az égbe szárnyal.

Magyar, szemedben gyásznak könnye égjen:
Egy fényes csillag futott le az égen.
Csillag lehullt a téli ködbe, hóba
És halkán, csendben meghalt mind a nóta.

Meghalt a nóta . . . Nem halljuk már többet,
Hiába hullnak szemünkből a könnyek.
S az égbe szállt, hogy könnyet olt fakasszon
Magyar nótaival a magyar Nagyaszonny . . .!

ERDŐDY ELEK

Zord idők

Kemény Zsigmond báró hatalmas regényének címe borong előttem, amikor most Gyertyaszentelőre gondolkodom. Erről a téli ünnepről tudvalevően azt tartja a néphit, hogy a medve ilyenkor búvik elő a barlangjából s ha enyhe nap van, akkor egyet fordul és visszacammog az odújába tovább aludni a téli álmát, mert akkor sokára lesz még kikelet; ha azonban zord időt talál idekint, akkor vége az álomszuszekságnak, a medve kint marad, mivel érzi, hogy közeledik a nagy fordulat: jön, már útban van a tavasz.

Ezt a témát Gyertyaszentelőkor a napisajtó is többekévesebb fel szokta melegíteni. Mint a töltött káposztát. Magyar asszonyoknak, magyar hölgyeknek beszélek: hadd kóstoljuk meg hát mink is azt a fölmelegített káposztát! Úgyis bécsi szeleten éltünk császárszemlyével négyszáz esztendeig, most meg évek óta francia konyhán tartanak éhkoppon a trianoni szakácsok; köszönjük, elég volt a jóból és a frissen sült csehpimaszból: a töltött káposzta meg a medvéről szóló babona legáltalább magyar étel.

Azaz, hogy a medvéből, sajnos, már csupán a téli álmát hagyták meg nekünk, magyaroknak, mert magát a medvét szőröstül-bőröstül, barlangjával, hegységeivel s erdőrengeteivel együtt cseh meg oláh kézre juttatta az a Trianonban is megpecsételt erkölcsi tétel, hogy az árulókat és hitszegőket meg kell jutalmazni.

A magyarnak pedig csak az álom maradt. Abból sem az igazi, a szép, hanem a medve tunya, téli álma. A leányzó nem halt meg, csak alszik; hanem aludni aztán olyan mélyen alszik, hogy akár ágyút lehetne elsütni mellette, föltéve hogy volna az ágyúban sütni való. Így alussza hosszú, mély téli álmát a szegény, elvárásolt magyar medve-leányzó. Gyertyaszentelőkor aztán ki-kidugja a fejét a barlangból és körülszimatol: milyen is az idő? Közeledik-e már a tavasz? Úgy látszik, idáig még minden február 2-án jó idő járta, mert a sok alvásba belekábult magyar medve még mindig visszabújt a barlangba, folytatni az érzéstelen és öntudatlan félhalált, a téli álmot.

Bizony, hosszú, mély, téli álmát alussza a magyar öntudat, a magyar társadalom, a magyar nemzet, vendégszeretet és becsület a szűk oduban, amelynek sötét nyílásán beparancsolta a trianoni kényszerbéke Hiába néz ki Gyertyaszentelőkor, idekint mindig csak csöndes, napos időt talál. Potemkin-napsugarat és Potemkin-csöndet. Csonkamagyarország, ez a százszázalékos rokkant nyomorék, fásult arccal sütkérezik ezen a hideg, téli napocsán a kerek tolószékben, amelyben hű „ápolói“ gurigázzák ide-oda. S közben éhesen és étvágytalanul majszolgatja a már említett csehpimaszt. Süt a szanalás napja s ragyog a Potemkin-béke, mint a szidollal kifényesített rézkilincs és az elva-

KÉRDEZZE MEG FOGORVOSÁT!

Legjobban védi fogait a



Készíti a fogápolás legújabb tapasztalatai alapján a Magyar Fogorvosok Egyesületének előírása és ellenőrzése mellett:

Dr. Bayer és Tsa vegyészeti gyár, Budapest IX.

Főraktár: ANGYAL-GYÓGYTÁR, IX, Ühői-út 39.

rázsolt medve bódultan tér vissza a barlangba, folytatni az álmot. Oh, még messze a tavasz!

... Én nem tudom, hogy az idő milyennek látszik épen Gyertyaszentelőkor, hanem azt hallok, hogy a fülemben zúgnak az elrabolt magyar erdők s a Kárpátokon pokoli táncot jár vibráló szemem előtt a hóförgögeteg Gyertyaszentelő kába, magyar medvéje te! Térj magadhoz! Nem veszed észre a mesterségesen csinált hamis napsugarakat, nem hallod az ezeréves erdők zúgását, amit én hallok és nem látod, az erdélyi hóförgögeteg, ami az én szememet kápráztatja? Én látok, én hallok, nyílik a jövő, álmodból ébredő magyar öntudat és magyar életöszön, ne térj vissza a tespedés barlangjába: nézd, lásd, *zord idők* vannak, sir, jajgat, zakatol, üvölt és tombol a lelkekben és a jelekben minden, maradj itt, menj eléje: hisz jön, úttalan utakon, kiáradt vizeken és kiáradt szíveken, erdön, mezőn, hegyen-völgyön, árkon-bokron, minden poklokokon keresztül ime csirázik, zendül, zeng, már útban van a magyar tavasz!

HUMOR

A FÖLFÚJT HÓLYAG

Az a sok gyilkosság, amit mostanában olvas az ember, az én fantáziámat is megzavarta. Bizonyítja ezt az alábbi eset.

Én (a telefonba): Halló, központ . . .

Központ (nem jelentkezik): Egyszerre csak valami kattogás üti meg a fülemet. Rá mindjárt heves szóváltás. Nyilvánvaló, valakivel összekapcsoltak.

— Legyen ott pontosan . . .

— Ott leszek . . .

— Csak jól döfje bele a kést . . .

— Pszt, csöndesen . . .

— Mért?

— Meghallja valaki . . .

— Ne féljen . . .

(Végigfutott a hideg a hátamon. Remegve szorítottam fülemhez a kagylót.)

— Gondolja, hogy sikerül?

— Nem az első eset.

— Tudom, tudom, hiszen ha nem tudnám, nem is kértem volna rá . . .

— Csak bízva rám.

— Markolatig bele a szívébe.

— Pszt, ne olyan hangosan.

— Ugyan, csak nem gondolja, hogy hallgatózik valaki?

— Semmi se bizonyos . . .

(Már közel voltam, hogy elordítsam magam. A torkom égett! A hátam borsódzott a rémülettől.)

— Tehát pontosan kilenckor . . .

— Igen . . .

— Akkor hát megértettük egymást . . .

Én (izgatottságom tetőfokán): Halló — halló — központ — itt gyilkosság készül . . . és senki se mozdul? Gyorsan, gyorsan a rendőrséget . . .

(Pillanatnyi csönd. Aztán egyszerre harsogó kacaj az egész vonalon.)

— Hahaha . . .

— Igaz is, most jut az eszembe, hogy a gyerekek is szórakozzanak, fújja föl nekik a — hólyagot.

(Magszékenülve tettem le a kagylót. De azóta mindig véreshurkákrol álmodom. És úgy érzem, hogy az a hólyag, amin a gyerekek mulatnak — én vagyok.)

DYMI

Magyar nemzeti divat

Talán erről is lehetne már beszélni! Ne mosolyogjon senki a címen és ne legyintsen megvetően a kezével. Gondoljunk arra: mily roppant kincset rejt magában, nemzeti és művészi szempontból egyaránt, a magyar szépművészet. Micsoda forma- és színgazdagság van felhalmozva szépművészetünk kiaknázatlan motívumai-ban! Ott van például a veszmegeyi férfikabát, mely őseit a honfoglalás korabeli mentétől számtítja és amely úgy nálunk, mint a törököknél, a méltóságot, a fenséget jelképezte, amelyből előbb a dolmány, utóbb a kurucvilágban a hajdúk formaruhája, később pedig a magyar testőrök díszruhája alakult ki. A zsinóros, sujtásos, vitézkötéses ruhát a múlt század hatvanas éveiben már hordták férfaink, de milyen fejlődési lehetőség fekszik itt parlagon a női kabátok számára is. Ott van a régi magyar kalpag, közepén a híres magyar forgóval, mely még a XIX. században is általános viselete volt a főúri nőknek és férfiaknak egyaránt. Ott van a nagymagyaralföldi leány festői viselete: a párta, a régi nemes és nemzetes asszonyok főkötője; a XVII. század főúri asszonyainak gyöngyös, ékköves, aranycsipkés, ezüst- és aransujtásos ruhája: a legszebb estélyi-öltözet a világon; ott a kalotaszegi menyecske szoknyája a páratlan „muszuj“-jal, ezzel a csúcsosan végződő eredeti uszályal; a mezőkövesdi matyó-viselet, melynek festőisége a spanyolét veri. Mennyi nemzeti motívum, mennyi művészet és mindez kiaknázatlanul!

Persze, szolgálilag lemásolni és átvenni ezeket a motívumokat nem lehet, de egy kis művészettel könnyen lehetne valamennyit modern toaletté átalakítani. A divat mezeje is harcmező, itt is taktikával és sok-sok türelemmel, lépésről-lépésre lehet csak előrehaladni. Mert a női ruha és a divat nagyon kényes dolog. Hiszen asszonyoknak készül mind a kettő. Az asszonyok pedig ebben a dologban igazán nem értik a tréfát.

Legfőképpen azonban ne feledjük el, hogy legalább ezen az egy réven előnyben vagyunk a német kultúrával szemben, amely a multban úgyis az egész vonalon ránk nyomta a bélyegét. A magyar divatnak van multja, a magyar divatnak mindig megvolt a nemzeti karaktere — gondoljunk csak a díszmagyarrá! — míg a német soha nem tudta a magáét nemzeti szellemen kialakítani. Már a jó öreg *Johann Ellinger* is kiesűfolta a maga honfitársait, írván:

— Volt egyszer egy török császár, aki magához hívatta udvari festőjét és ráparancsolt, hogy fesse le neki a különböző nemzetek típusait, a maguk nemzeti viseletében. A piktor le is festette az angolt, a franciát, az orosz, az olaszt, a törököt, sőt még a kínait is, mindannyit festői nemzeti jelmezekben.

— Nos és a német? — kérdezte a császár.

Mire a fránya mázoló festett egy ruhátlan embert, a hóna alatt ménykő nagy bugyrral.

— Mivelhogy — úgymond — a német innen is, onnan is lopkod össze egy-egy rongyot és azokból tákolja össze a maga ruháit . . .

Vigyázzunk: nehogy mi is így járjunk, ha elkötávetyéljük szép, művészi nemzeti viseletünket!

VAS- ÉS RÉZBÚTOROK

szabad, sodronyágbetéteket, összecukós vaságynakat olcsón szállít.
Vas-, rézbútorok, ágybetétek festését és javítását olcsón vállalja

PROHÁSZKA gyáros VI, Gróf Zichy Jenő-u. 46.

Telefon: 90—30.

Gyár-utca sarok.

EGYESÜLETI HIREK.

Az Ujpesti Lujza Leány Egyesület január hó 24-én, az I. sz. áll. polg. leányiskola nagytermében tartotta meg rendezévi közgyűlését és szokásos havi matinéját. Dr. Nagy Sarolta tanárnő lelkes és mélyenszántó megnyitóbeszéde után a tisztújítás alkalmával a tagok egyhangú lelkesedéssel *dr. Marczinkó Andorné* úrasszonyt választották elnökül, míg az alelnöki tisztre *Csaba Aurélné úrnő, Hilt Annus, Sipos Bella* és *Kriszt Annus úrhölgyek* lettek megválasztva.

A felügyelői teendőket. Teszárík Antal, Farkas István, Nagy Jenő és Rissányi József urak vállalták. Varga Ibolyka és Szalay Márta urléányok titkárok.

Nemes Eszter, Weiss Zsuzsi jegyzők, Scherzer Mária pénztárnok, Perlóczy Berta, Lányi Melitta ellenőrök, Boldogh Kornélia, Kerényi Erzsébet, Matlák Ilona könyvtárosok megválasztása után, az egyesület még 50 választmányi tagot jelölt ki. *Dr. Marczinkó Andorné asszony, tanárnő*, az egyesület új elnöke, igaz magyaros akarással a magyar jövőbe vetett hittel ismertette az egyesület jövő munkatervét. Minden szavából kiértelt az alaposság és a lehetetlen nem ismerése. A tisztújítás befejezése után a jelen voltak egyhangulag megállapították, hogy ez a lelkes magyar asszony új, eleven életet és pezsgő lendületet fog vinni az egyesület életébe.

A matiné bevezető száma: **Dr. Zibolen Endre reálgimnáziumi igazgató, a női kérdéstről** tartott szabad előadást. Hatalmas tudás, a női kérdés és mozgalmak alapos ismerése, s szebbnél szebb gondolatok jellemezték egész beszédét és a közönség nagy tapssal és szeretetteljes ünnepléssel köszönte meg e kiváló pedagógus briliáns előadását. **Székely Dezsóné úrnő** művészi zongorakísérete mellett **Boglár Anci** hegedűn játszotta **Hubay: Rapsodia és Mazurkáját**. Ezzel a fiatal, szőke kis hegedűművésznővel még sokszor fogunk találkozni a hangverseny dobozón, mert a mai játékából ítélve, minden jel megvan arra, hogy csakhamar az elsők közé fog számítani. **Boldogh Kornélia „Végvári“: Nagy Magyar télben** című versét szavalta. Ennek a kis lánynak már a pusztta megjelenése eszünkbe juttatta az igazi magyar leány típusát és szavalatában kigyúltak a Kárpátok bércein elhelyezett tüzek és már látni véltük a kis tüzekből keletkezett hatalmas lángokat, mint perzselnek minden irányban, ahová vágyunk, ahová száll minden gondolatunk.

A matiné befejező száma Szojcssek István zongorajátéka volt, aki ügyesen, nagy felkészültséggel és kitűnő technikával játszotta Moszkovszky „E“-dúr keringőjét.

—k—

II. ORSZ. RECEPVERSENY

247. Csokoládé-sütemény töltve. 19 dg. liszt, 14 dg. vaj, 1 tojás sárgája, 2 tábla csokoládé és 7 dg. cukorból deszkán tésztát gyúrunk, vékonyra kinyújtjuk és kerek lapokat vágunk belőle s megsütjük. Ézalatt krémet készítünk egy csésze kávétejzsinből, egy egész tojásból, két tojás sárgájából, két tábla csokoládéból, két evőkanál cukorból és egy evőkanál lisztből. A süteményeket kettőt összetéve, ezzel a krémmel megtöltjük s tetejét rumos mázzal bevonjuk.

LÁZAR GYÖRGYNÉ, DEBRECEN.

248. Mogorótorta csokoládéval. 6 tojás fehérjéből kemény habot verünk, adunk hozzá 17 deka porcukrot, 7 deka pörkölt mogorót, 7 deka mandulát darálva, 2 szelet reszelt csokoládét, összekavarjuk és kikent,

meglisztezett formában 3 tortalapot sütünk belőle. Következő töltelékkel töltjük: 14 dg. vajat, 2 tojás sárgájával habosra kavarrunk, 10 dg. cukrot 2 evőkanál vízzel jól felfőzünk s ha kihült, a vajhoz kavarrjuk, teszünk hozzá 7 dg. piritott darált mogorót s ezzel a tortát megtöltjük.

KATONA ELEKNE, PILISCSABA.

250. Mézespogácsa. 140 dg. barna búzalisztet, 42 dg. őrölt mandulát, 70 dg. porcukrot, kis fahéjat, szektüszegét, 1 1/2 dg. szalmiákszeszt, 1 1/2 evőkanál rumban 2 1/2 dg. hamuszirt feloldva, 5 dg. cukrozott narancshéjat megvagdalva, 70 dg. forrómézzel gyorsan összegyúrjuk és állni hagyjuk szombattól—hétfőig. Hétfőn a megkeményedett tésztát a melegre tesszük, amitől az megpuhul. Kis cipókban kinyújtjuk és kerek kis szúróval kiszúrjuk, egy-egy tisztított félmandulát teszünk a tetejébe és kisütjük.

puji PUY LOLA, EGER.

251. Citromfelfűjt. 14 dg. hámozott darált mandulát fél citrom levelel megnedvesítünk, aztán 14 dg. cukrot 2 kanál vízzel sűrűre főzzük, forróra a mandulára öntjük, összekavarjuk és hűlni hagyjuk. Ha kihült, 6 tojás sárgáját hozzáadva, habosra kavarrjuk, 6 dg. apróra vágott citromadót és egy citrom reszelt héját adunk hozzá. Végül 3 tojás fehérjéből kemény habot verünk, könnyen hozzákeverjük, kikent formába öntjük és 3/4 órát forró gőzben főzzük. Borsatóval tálaljuk.

DEZSÉNY GYULÁNÉ, BUDAPEST.

249. Túrógombóc. 10 dg. vajat habosra keverünk, teszünk bele 5 egész tojást, 60 dg. áttört finom friss túrót, egy kevés sót, 1/2 liter lisztet s egyiket a másik után hozzátesszük a vajhoz s jól elkeverjük az egészet. Forró sósvízben fedő alatt főzzük ki a gombócokat (15—20 percig, az a gombóc nagyságától függ), lyukas fakanállal kiszedjük, ha megfőttek, rögtön tálra tesszük és forró vajas vagy zsíros zsemlyemorzsával és tejfellel bőven lelocsoljuk és azonnal tálaljuk.

MOIRETNÉ HELLER HORTENSE, igazgató neje, KÖBÁNYA.

253. Narancskrém. 8 narancsnak a levét kinyomjuk, 20 dg. porcukrot, 4 tojás sárgáját, 6 gr. zselatint 1/8 liter langyos teában felolvasztunk és tűzőn krémme verünk. A forrás előtt a túzról el kell venni s addig tovább verni, míg teljesen kihül. Ezen krémet egy kisebb olajjal kikent formába öntjük, jégre tesszük s 2 óra múlva kiborítjuk. Készíthetjük a krémet úgy is, hogy mielőtt formába töltenénk, adunk hozzá 1/4 liter tejszinhabot s ezzel tesszük a jégre. Így finomabb.

HAVAS KÁROLYNÉ, igazgató neje, BUDAPEST.

254. Királytorta. 24 dg. vaniliás porcukrot 8 tojás sárgájával félóráig keverünk. Azután apránként közzé elegyítünk 4 dg. melegített s jól elődörzölt csokoládét, aztán 20 dg. őrölt mogorót, végül 8 tojás habját. Kikent, belisztezett 2 egyforma tortasütőben megsütjük s a következő krémmel töltjük meg. Krém: 1 deci tejszint, 8 dg. reszelt csokoládét, 15 dg. porcukrot, 4 tojás sárgáját összekavarjuk s megfőzzük krémnek. Ha teljesen kihült, 2 deci tejszimből kemény habot verünk, melyhez félrúd törött vaniliát adunk, összeelegyítjük s megkenjük a lapot s a másikat ráhelyezzük. Tetszés szerinti mázzal bevonjuk.

SAÁRY ALICE, ÖRSZENTMIKLÓS

255. Gesztenyetorta mandulával. 16 drb. sült gesztenyét megtisztítunk és 13 dg. mandulát, egy citrom héját, 20 dg. porcukrot és kevés citromadót apróra vágunk és tálba téve adunk hozzá 3 egész és 5 tojás sárgáját s egy egész óráig keverjük. Kikent tortaformában megsütjük és tetszés szerinti mázzal bevonjuk.

EGRY JÁNOSNÉ, VÁMOSPÉRC.

Mit főzzek?

- Január 31, vasárnap:** Szárnyas ragout leves, töltött gomba, sült kappan, szeletekbe sült burgonyával, vegyes kompót, uborka, Pischinger-torta és narancs. — *Vacsora.* Halmajonaise, hideg sült, paprikasaláta, aprósütemény, banán, mandarin.
- Február 1, hétfő:** Húsleves csigatésztaival, főtt hús rizskörítéssel, céklamártás, farsangi fánk, alma. — *Vacsora.* Borjúpörkölt galuskával, alma, datolya.
- Február 2, kedd:** Kenyerleves, vagdalt pecsenye, borsófőzelék, almáspite, mandarin. — *Vacsora.* Párolt libamell párolt káposztával, narancs.
- Február 3, szerda:** Zellerleves, töltött borjumell, párolt karotta, gesztenyeszelet, narancs. — *Vacsora.* Habart tojás sonkával, dunaföldvári Jaczkó-féle sajt, alma, narancs.
- Február 4, csütörtök:** Gombaleves vajgaluskával, erdélyi töltött káposzta, dióspatkó, alma. — *Vacsora.* Vese-velő, reszelt burgonya, cékla, sajt, alma.
- Február 5, péntek:** Halikraleves, fogas vajban sütve, petrezselymes burgonya, paraj, vajas pogácsa, narancs. — *Vacsora.* Kaszinótojás, tejbe rizs, vegyes befőtt.
- Február 6, szombat:** Sült daraleves, pácolt nyulgerinc zsemlyegombóccal, habfelfújt, mandarin. — *Vacsora.* Füstölt kolbász tormával, füge, narancs.
- Február 7, vasárnap:** Velőpudding leves, karfiol vajjal, rántott csirke, tört burgonya, káposztasaláta, párolt szilva, Gitta gesztenyeszelet, alma, narancs. — *Vacsora.* Tea, libamáj, szardínia, vaj, sajt, aprósütemény, narancs.
- Február 8, hétfő:** Attört bableves füstölt oldalassal, turócsusza, alma. — *Vacsora.* Friss hurka sült-burgonyával, uborka, alma.
- Február 9, kedd:** Burgonyaleves, gombás borjunyelv, tarhonyával, tőpörtyűspogácsa, narancs. — *Vacsora.* Hirtelen sült rostélyos burgonyával, vegyes gyümölcs.
- Február 10, szerda:** Libaapróléklevés, főtt hús, paradicsommártással, káposztáskocka. — *Vacsora.* Kirántott burjuszélet citrommal, sajt, alma, mandarin.

ÉJJEL . . .

Jó néha egyedül lenni
És hallgatni a csend szavát . . .
Jó néha nyitott szemekkel
Átálmodni az éjszakát . . .

Jó néha a szomorúság,
Jó néha a fájdalom . . .
A könnyek néha oly kedvesek
És szeretem a bánatom . . .

És jó, ha álomtalan éjen
Zokogni érzem szívemet
S belesugom az éjszakába
A nevedet — a nevedet . . .

Írta: „SZOMORÚLELKŰ ASSZONY.”

Háztartás

Konyhanaptár.

Február. Vaddisznó, fajd, bárány, vadkaesa, fenyvesmadár, lazac, csuka, ponty, pulyka, kappan, sonka.

Hal-leves. Jó bójtlevest készíthetünk többféle halból. Vegyünk stüllöt, harcsát, kecségét s nem túl nagy darabokba vágjuk fel. Egy lábasba egy kanál zsírt teszünk, két fej vereshagymát apróra vágunk, sárgára megpirítjuk a zsírban, teszünk hozzá egy kávéskanál jó paprikát, meleg vízzel felöntjük, kissé megsózzuk s másfél óráig főzzük. Az így jól elfőtt hagymát átszűrjük s visszatöltve a lábosba, ebben a haldarabokat addig főzzük, míg puha lesz. A halpaprikást is így készíthetjük, csak kevesebb lével és jó tejszívesen, s ez a levesbe is szükséges. Készíthetjük kissé savanykásan, ecettel savanyítva s akkor zsírban pirított zsemlyekockákat adunk hozzá.

Borjúkrokot. (Előétel.) 6 deka füstölt szalonnát vékony szeletekre vágva kiolvasztjuk, de nem pirítjuk meg s teszünk bele fél fej karikára vágott hagymát s egy kisebb karikára vágott sárgarépat. Ha a hagama sárgulni kezd, belerakunk kb. egy kiló borjúlápockát szeletekre vágva, megsózzuk s puhára pároljuk. Ekkor 5 tojást ütünk rá és a tűztől félrehúzzuk, hogy meg ne keményedjen és kihűtjük. Azután átdaráljuk az egészet tojásostól, répástól. Ezalatt 2 evőkanál zsírból és lisztből fehér rántást készítenek, 1 deci hideg vízzel feleresztjük, egyidejűleg tesszük bele a húsmasszát és átforrósítjuk, vigyázva, nehogy odaégjen. Télen, mikor az étel eláll, előtte való napon is lehet idáig elkészíteni és eltenni másnapra, mikor aztán könnyebben lehet vele bálni. 10 cm. hosszú és két ujjnyi vastag rudakat formálunk és lisztben, tojásban megforgatva, kirántjuk. Tartármártással adhatjuk fel, vagy körözet-félékkel, savanyú ugorkával.

Kappan szarvasgombáival. Szép kappant szokás szerint megtisztítjuk, beleit kiszedjük, a pelyheket spirituszlángon leperzseltjük, csontjait kivesszük és következőképen megtöltjük, 30 deka szalonnát megdarálunk, egy kg. szarvasgombát megtisztítunk, meghámozzuk, az apró darabokat finomra vágjuk, illatos füvekkel fűszerezve, megsózza fedő alatt egy negyed órát pároljuk. Ha kihűlt, a kappant megtöltjük vele, szalonna szeletekbe göngyöltjük, megkötözzük és 10 percig hűvös helyre akasztjuk. A kappan ezen idő alatt a gombaizót átveszi. Azután teavajjal bekenjük és szép pirosra megsütjük.

Készíthetünk hozzá szarvasgomba mártást Madeira borral s ezzel tálaljuk.

Töltött ponty. 2 kg.-os pontyot veszünk, a belét gondosan kiszedjük s ha megtisztítottuk hasüregét, következő töltelékkel megtöltjük: 15 dk. csibe vagy jércéhúst, 2 drb tejben áztatott zsemlyét, egy kevés szarvasgombát, 20 dk. urigombát, 1 fej hagymát, 6 nyers tojás sárgáját, 6 dk. friss vajat, sőt és borsot ízlés szerint. Ezen töltelékkel vágjuk össze finomra, a megsózott pontyot töltjük meg vele, a halat friss vajjal dörzsöljük be, vajas papirba göngyöltjük s a halat hátára fektetve, tepsibe tesszük s a sütőben 1½ óráig

Paplant, matracot

elsőrendű kivitelben készít és raktáron tart:

Smarz Károly, paplanosmester

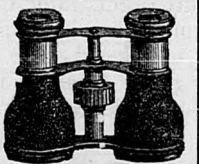
Budapest, VIII, Ór-u. 3. (a Baross-utcai templom mellett)

CALDERONI és TSA

LÁTSZERÉSZEK

Budapest, V., Vörösmarty-tér 1.

Látésövek, szemüvegek, orrszipetők, Zeiss és Görz-üvegekkel. Barometerek, hőmérők.



sütjük s a következő mártással tálaljuk: 12 dk. olvasztott vajba 3 dk. lisztet teszünk, 5 deci jó húslével feleresztjük, egy szarvasgombát finomra vágunk, 4 uri gombát, 1 ecetes uborkát, 1 kis gerezd fokhagymát, zöldpetrezselymet és francia hagymát, 2 citrom levét belecsavarjuk, egy kevés ideig főzzük s külön tálaljuk a hal mellé.

Nyúlból készült frissen sült pecsenye. A nyúl gerincét és két hátsó combját levágjuk a csontól. Lehetőleg úgy, hogy egyben maradjon. Ha ezzel készen vagyunk, vágunk belőle három ujjnyi széles darabokat, kivorjuk, szalonnával megtűzdeljük, megsózzuk, meghintjük törött borssal, kevés éles lisztben meghempergetjük s mint a hirtelen sült husokat szokás, forró zsírban kisütjük. Ha kisült, forró tálra rakjuk, a zsírt leszűrjük s a megmaradt lébe teszünk egy jó kanál tejfelt, azzal hirtelen felforraljuk s ha egyet forrt, rá-töltjük a húrra, melyet melegen tálalunk.

Citrommártás. Sárgás rántást készítünk, késhegynyi apróra vágott hagymát adunk bele, ha ez kissé megpirult, annyi levest adunk hozzá, hogy mártás sűrűségű legyen. Egy fél citromnak a héját hosszukásra vágva beletesszük, levét belecsavarjuk, jól elfőzzük, végre egy-két kanál tejfelt teszünk bele.

Fánk. Egy tálban 56 deka lisztet felmelegítünk. 3½ deka élesztőt kevés langyos tejjben feloldunk s ezt a meleg lisztbe öntjük, egy edényben 1 deci tejet, 7 tojás sárgáját, 7 dk. cukrot, 8½ deka vajat, 1 darab vaniliát és kevés citromszagot a tűzön kis habverővel langyosra összekeverünk, ezen keveréket a liszt közé keverjük, kevés sót beletéve, az egészet főzőkanállal addig keverjük, míg a nagyon gyenge tészta a kanálról leválik. Most a tésztát meleg kendővel befedjük és kissé kelni hagyjuk. Azután egy gyúródeszkát liszttel behintünk és a tésztát ujjnyi vastagra kinyújtjuk. Fánkiszúróval kiszúrjuk, liszttel behintett kendőre helyezük, könnyű kendővel befedjük és kelni hagyjuk. Lábosba zsírt felolvasztunk és ha a fánkok megkeltek, vanília cukorral behintjük és nem nagyon forrón kisütjük. A fánk mellé befőttet adunk.

Töltött káposzta erdélyi módon. Az egészen savanyított káposztafejről a leveleket leszedjük, vastag ereit levágjuk és egy részét vékony szalakra felvágjuk, a másik részébe a töltelékét göngyöltjük. Friss disznóhúst megdaralunk s egy negyedrészt annyi rizst megmosva hozzáadunk, megsózzuk, megborsoljuk izlés szerint és a leveleket ezzel megtöltjük. Egy nagyobb cserépfazék fenekére rakunk egy sor káposztát, erre a töltelékét helyezük, ismét egy sor káposztát, egy sor szeletekre vágott felkővér, félsovány disznóhúst, erre egy sor káposztát és ismét töltelékét, míg a mennyiségből tart. Tetejére vagdalt káposztát teszünk, szemesborssal beszórjuk, vízzel felöntjük s puhára főzzük. Kavarni nem szabad, csak rázni kell az edényt, hogy benne a káposzta megmozduljon. Tálalás előtt jó tejfellel bőven leöntjük.

Ernyős tészta. ½ kg. liszt, 20 dk. írósvaj, 2 egész tojás, kevés só, cukor, egy kis pohárka rum, ¼ liter langyos víz. Jól megverni, mint a rétes tésztát, míg a lapitóról felvállik, ½ óráig pihenni hagyni, azután kinyújtani, langyos vajjal bekenjük, összehajtuk s ezt ismételtük háromszor, ½ órai pihenés után. Most kinyújtjuk, 2 ujj széles s 12 cm. hosszú szalagokra vágjuk, tojásbabbal bekenjük, cukrozott mandulával behintjük. Megsütjük. Forrón igen jó.

Narancslekvár. Márciusban veszek 20 drb narancsot, sárgabélűt, édes, nem fagyott, levesest s 2 citromot. Megmosom s 10 drb kockacukrot felületén ledör-

zsölöm a narancshéján és 10 drb kockacukrot a citromhéján; leszedem a narancs és a citromhéját, szeletekre bontom a narancsot és citromot, lehúzzok minden fehér részt és gondosan kiszedem a magot.

Cseréplábasba teszem úgy a narancs, mint a citromszeleteket s forró tűzön jól szétfőzzük s levét majdnem egészen lepároljuk. Ekkor adunk bele 1½ kg. cukrot s gyöngye tűzön főzzük. Ha a próbaképen kivett leve hideg porcellántányéron kocsonyásodik, ráncosodik és a húsrész csomóban megáll, beletesszük a 20 kocka ledörzsölt cukrot s még néhány percig főzzük. Ezzel kész a lekvár és poharakba kimérhetjük.

Finom kuglóf. 14 dk. friss írósvaját verj habosra s egymásután üss bele 6 tojás sárgáját, tégy hozzá 7 deka szitált porcukrot, 3 deka tejjben feloldott élesztőt, sót, valamivel több mint 4 deci tejfelt, de csak kanalanként, végre keverd az egészet el 1 liter finom liszttel, míg a kanálról teljesen válik s a tészta hólyagos. Ekkor elegyítsd közé 2 tojás kemény habját s hagyj kissé kelni. Ezalatt kenj ki 2 kis cikkes formát, hintsd meg apróra vágott mandulával, töltsd meg félig tésztával, hagyj kelni 2—3 órát, míg a formából csak egy ujjnyi látszik, kend be vajas cukros tojássárgájával s süsd egy órát forró sütőben. Szoktak kevés örölt mandulát is közé szórni.

Baromfiudvar

Kis pulykák takarmányozása. A pulykanevelés a legkényesebb feladatok egyike. A kis pulykák 10—12 hetes korukig, míg fejükön a bibircsek ki nem fejlődnek, addig igen kényesek, érzékenyek. Védeni kell őket a hideg légáramlattól, az esőtől; forró déli napsütés elől, árnyékos helyre kell terelni; nem szabad őket kihajtani a harmatos före, mert könnyen meghűlnek; sőt a kavicsos út vagy legelő is megárt nekik, amennyiben gyakran láb fájást okoz. Egyhetes korukig nem is célszerű őket kiereszteni a szabadba, hanem a közép-hőmérsékű, lepadlózott (nem hideg és nem nedves), homokkal behintett kamrában tartani, 8—10 napos korukban már kiszoktatjuk őket; eleinte csak délelőtt 1—1½, délután szintén 1—1½ órára engedjük ki a fiatal nemzedéket, a következő napokon mindig hosszabb időre, hogy így lassanként szokják hozzá a szabad légkörhöz. 10 hetes korukban a nagyobb-fokú érzékenység megszűnik sőt ettől kezdve a pulyka a legedzettebb apróbaromfinak mutatkozik. A kikelő pulyka nagyon ügyetlen. Enni nem tud és néha éhségben pusztul el még a telt vályú mellett is. Ezt elkerülendő, némely gazdasszony tyúktojásokat is helyez a kotló pulyka alá, még pedig a kotlás kilencedik napján, hogy a kis csirkék a pulyafiókkal együtt keljenek ki. Az eleven és falánk csirkék mostohatestvéreiket is megtanítják csipegetni, felszedni az elibük szórt ételmet. Első táplálékul nyujtsunk nekik tejbeázott kenyérmorzsát, felaprított főtt tojást (8 pulykára 1 tojás számitandó) és finoman felvagdalt zöldtakarmányt, (igen kedvelik a hagymát, a gyermekláncfűvet és a réti fűvet) tejbeázott darával és korpával elkeverve. Ha már kijárnak a legelőre, úgy ott annyi magvat, fűvet, csigát, rovarot szednek fel, hogy csak este és reggel kell némi árpát udvarukba elszórni. Tarlójáráskor ez is elmaradhat. Megjegyzendő, hogy a pulyka nagyon falánk állat s gyakran válogatás nélkül felszedi a mérges növényeket is, azért a pulyka-legelőről az őszi kikerics, maszlagos nadragulyát, keserűdes csucsot, büdös bürköt stb. szorgalmasan kell irtani.

Otthon, házi tanácsadó

Mivel tisztítsuk az asztalok tetejét? Az asztalok leginkább azzal romlanak el, hogy forró edényt raknak rá. Ezt helyrehozhatjuk, hogy szarvasbőrre melegített parafint teszünk s ezzel ledörzsöljük a homályos foltokat, karikákat. Végül az egész asztalt terpentinnel dörzsöljük át.

Mivel tisztítjuk a porcellánt? Állandóan szódalúggal kell mosni s az edény füléhez szorult piszkót borseszbe mártott ecsettel kell eltávolítani. Homokkal nem szabad dörzsölni, mert a fényét elveszti.

Mivel ragasszuk össze a nippeket? Minthogy ezek meleg nedvességet nem kapnak, tojás fehérjét liszttel összekeverünk s ezzel ragasszuk meg. Megszáritás után a kiálló részeket lereszeli és nem mossuk.

Mivel távolítjuk el a gyümölcsfoltokat? Ha a folt régi és nagy, égő parázsra kell a kénport tenni, de csak annyit, amennyi egy tű hegyén elfér s ennek a gőzét kell felhasználni, nagyon vigyázva, hogy szemünket és szánkat biztosítsuk ellene. Fehér ruhából, asztalkendőkből a gyümölcsfoltot a legrégebbit is superoxid-oldat eltávolítja. Ebbe az oldatba vattát mártunk, a foltokat vele megnedvesítjük és rendszeren kimosva, napfényen megszáritjuk. A vörösbor és kávéfoltokat is gyorsan eltávolítja.

volna, hogy miért csinálja ezt kis gazdája, hangtalanul túrte.

— Milyen jegyet adjak? — kérdezte a kalauz.

— Amilyet akar! — mondta büszkén Pityú.

— Aztán van-e pénze?

— Van! — szólt Pityú és henecegve megmutatta a százezer koronást és hozzátette: — Becsülettel megszolgáltam érte!

A ligetbe értek. Pityú kihúzta a pad alól a tarisznyát és jókedvűen indult, hogy kiszálljon. A lépcső kezdeténél ott állt a kalauz. Pityú odament hozzá és komolyan megkérdezte:

— Bácsi kérem, igaz az, hogy az autóbuszom kutyával utazni tilos?

— Persze, hogy tilos! — felelte foghegyről a kalauz.

— Hát pedig én mégis kutyával utaztam!... Úgy-e, Murcos? — kiáltotta nevetve Pityú és kioldotta a tarisznya száját.

A tarisznyából pedig vidáman kiugrott Murcos és villámgyorsan leszaladt a lépcsőkön. Pityú is utána!

— Adta kölyke! — morgott a kalauz.

De ezt Pityú már csak félfüllel hallotta, lent, a kocsiuton, ahonnan felhangzott józú nevetése.

Talán még a Murcos is vele együtt nevetett!

(Folytatjuk)

GYERMEKEKNEK

Egy suszterinas kalandjai Pesten

(Kis regény a jó gyermekeknek)

3.

Autóbuszon a ligetbe.

Pityú vidáman ment a pesti utcákon. Nagyon gazdagnak érezte magát. százezer koronája volt! Murcos is jókedvűen kocogott új kiscgazdája után.

Egyszerre csak az Andrássy-útra ért. Annyi volt itt az ember, mint Lepényfalván hetivásárkor. Hintók, autók, meg nagy, sárga autóbuszok szaladgáltak a kocsiuton.

Pityú nagyon szeretett volna egy autóbuszra felülni. A tetejére természetesen, mert onnan lehet a legjobban látni. Az egyik autóbusz épen előtte állt meg. Pityú egy pillanatig gondolkodott, aztán fogta magát és villámgyorsan felpattant a kocsilépcsőjére.

Csak hogy a Murcos kutyája nem akart felszállni utána. Csak állt lenn a lépcső mellett, felnézett kis gazdájára és nagyon csóválta a farkát.

Pityú egyre hívogatta:

— Murcos, gyere már!... Ugorj fel! Van pénzem! Neked is váltok jegyet!

Észrevette ezt a jelenetet a kalauz és szigorú hangon rászólt Pityúra:

— Őcsém, mit bajlódol avval a kutyával? Nem tudod, hogy kutyával felszállni tilos?

— Hát akkor én is inkább gyalog megyek! — szólt Pityú és leugrott az autóbusról.

Hirtelen jó gondolat jutott az eszébe. Nem hiába volt suszterinas Lepényfalván, túljár ő a pesti kalauzok eszén!

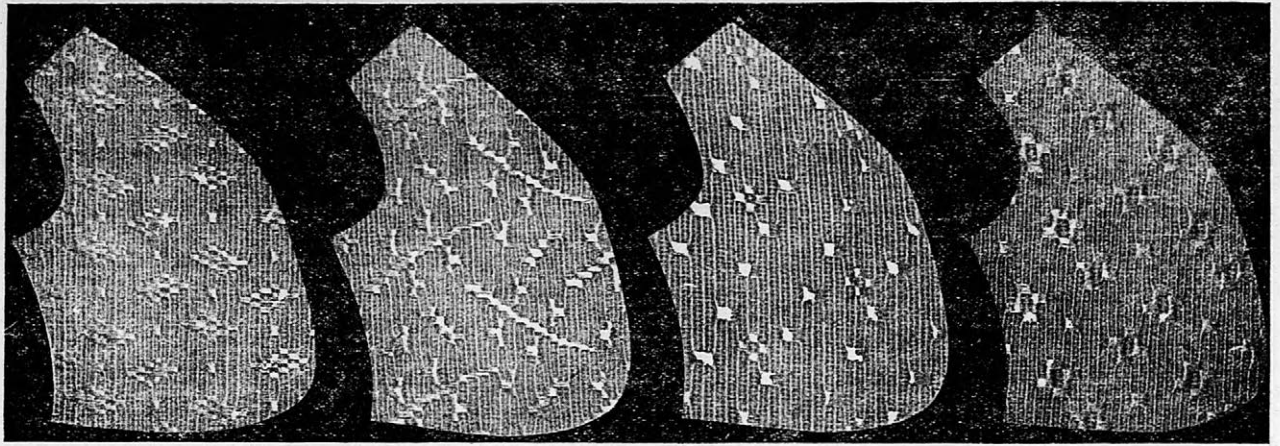
Bement az egyik kapuba. Elővette a tarisznyáját, amely bizony már alaposan kiürült.

— Mégis együtt utazunk, kutyuskám! Még pedig az autóbusz tetején!

Ami kis ennyivaló volt még a tarisznyában, kiszedte és a zsebeibe rakta. Aztán fogta a Murcost és szépen beledugta — a tarisznyába. A kutyája, mintha tudta



FARSANG



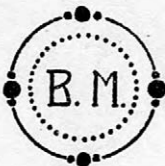
680-83



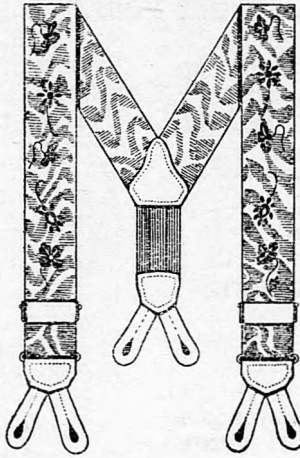
1310.



1311.



1312.



476



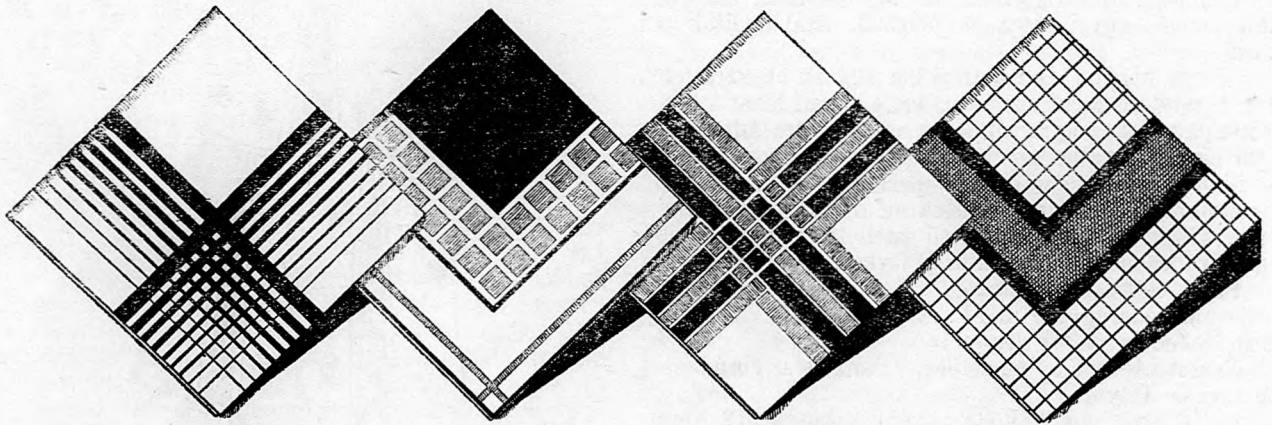
1313.



1314.



1315.



523. ábra.

524. ábra.

525. ábra.

528. ábra.

Kérjük

mindazon igen tisztelt előfizetőinket, kiknek előfizetése lejárt, hogy előfizetésüket megújítani szíveskedjenek, nehogy a lap további küldésében fennakadás álljon be. Befizetési lap csatolva.

Tisztelettel
A KIADÓHIVATAL.



Hajeltávolító

Ravissant hölgyek részére elismerten a legjobb, kezelése egyszerű, nyomot nem hagy hátra. Ára 40.000 korona.

Hajnövesztő

hajhullás, őszülés ellen. Az eredmény meglepő. Ára 50.000 korona.

Szeplő elleni kenőcs

felülmulhatatlan szer, hatása meglepő.

BOTÁR arcápolási intézete, Bpest, VII., Erzsébet-kr. 34. Cég fennáll 15 éve

Eiserné Bérczi Rózsai

NŐI ÉS GYERMÉKRUHA-SZALONJA jutányos áron, hozott anyagból is készít!

BUDAPEST, VI.,
Dessewffy-u. 5. l. e.

Kézimunka

Egy, a mai színházi élelmességre jellemző történetet mondunk el kedves hölgyeinknek:

A párisi Moulin Rouge revue-színház játssza mostanában estéről-estére a „La Revue Mistinguette” című nagy kiállításos darabot, melyben Mlle. Mistinguette 15 girl kíséretében lép fel és azzal a trükkel lepte meg újévkor a párisi színházvilágot, hogy férfiruhában, illetve selyemfrakkban jelentek meg a színpadon, és selyembrokátmellényüket a nyílt színpadon levétvén, egy-egy férfilátogatónak dobták azt oda ajándékképpen. Erre a Folies-Bergèreben Vuillermot kisasszony 25 gyönyörű francia lánnyal lépett fel és férfiaknak való selyemzsebkenőt dobott a nézők közé, amire egy harmadik revue-színház tulajdonosa, a Casino de Paris igazgatósága, szintén frakkba öltöztette az ő görlicéit és nemcsak zsebkenőt dobott a nézők közé, hanem levette frakkjukat és selyembrokát-mellényüket, egy moiré selyemszallagból készült, hímzett férfi nadrágtartót dobtak a publikum közé.

A mostani báli saison alkalmával kedveskedni akarván t. hölgyeinknek, felkértük a Bérczi D. Sándor (Budapest, VII., Dessewffy-utca 5.) céget, hogy ezen divatujdonságokat szerezze be, hogy hölgyeink férjeiknek és vőlegényeiknek a báli saison alatt kedveskedjenek.

A 680., 681., 682. és 683. ábrák bemutatják a most nagyon divatos selyembrokát-mellények mintáit, melyek fehér, fekete, galambszürke és champagnedrapp színekben kaphatók. Ezeken csupán néhány öltés hímzési munka van, melyet a cég a legnagyobb készséggel mutat, illetve kezd meg minden mellény vételénél. A kihímzéshez néhány motring mosóselyem szükséges és egy nap alatt játszva elkészíthető, természetesen a brokátselyem alapszínétől mindenkor eltérő sötét színben. A mellény megvarrását bármelyik férfiszabó igen olcsón elvégezheti.

A 476. ábra alatt bemutatott moiréselyem-nadrágtartó minden színben kapható és vagy kihímmezve, rajzolt kicsi elszórt virágocskákkal vagy egész simán, az egyik részén egy divatos monogrammal látható el.

Az 523., 524., 525. és 528. ábrák 48/48 cm. nagyságú, nehéz minőségű crèp de Chine-selyemzsebkenőket mutatunk be, melyek különféle gyönyörű színösszeállításban kaphatók a Bérczi cégnél, de sajnos, technikai okokból nem áll rendelkezésünkre, hogy ezt eredeti színekben mutassuk be t. hölgyeinknek.

Az 1310—15. szám alatt bemutatjuk a selyemzsebkenőbe, illetve nadrágtartókba való, egészen új, Párisban most kreált monogramokat, melyeket a cég díjtalanul rajzol elő akár a zsebkenőbe, akár a nadrágtartóba, vagy egy aránylag csekély díjazásért 1—2 nap alatt gyönyörűen kihímézi.

A cég az előfizetők részére a következő előny-árakat állapította meg:

680—83. ábrák bármelyike, egy mellényhez való

selyembrokátszövet, bármely fenti színben 215,000.—korona, melyhez még néhány motring mosóselyem szükséges,

476. ábra, selyem moirénadrágtartó, bármely színben, darabonként 130,000.—korona.

523—28. ábra bármelyike, nehéz minőségű crèp de Chine-selyemzsebkenő, darabja 140,000.—korona, a kívánt monogram előrajzolásával együtt.

A Bérczi cég a legnagyobb készséggel áll, lapunkra való hivatkozással, minden felvilágosítással kedves előfizetőink rendelkezésére.



Színházi levél

Nagyságos asszonyom!

Könnyű és kényelmes a helyzetem Önnel szemben, mikor e heti beszámolóhoz fogok. Két színdarabról, két színházról kell beszélnem s ezáltal kevés okom van arra, hogy pörbeszálljak a közönséges közönséggel és a kritikátlan kritikával. Az egyik magyar bemutónak ugyanis olyan általános sikere van, hogy a legegésőbb bírálót is lefegyverzi, a másik darab az angol szellem ragyogó inkarnációját, Bernhard Shaw-t vallja a szerzőjének, akit hallgatni és olvasni mindig élvezet és gyönyörűség.

„Dr. Szabó Juci.” Ez a címe a nagyon fiatal és nagyon tehetséges Fodor László háromfelvonásos vígjátékának, amelyet a Magyar Színház adott elő. Ha a párisi Verneuil vagy Hennequin jegyezte volna ezt a darabot, akkor azt mondanánk róla: hja, Páris!... Csak a franciák tudnak ilyen ördögösen írni. Csupa kedves, elmés figura, pompásan pergő jelenetek, ügyesen előkészített és raffináltan kihasznált hely-



Dr. SÁNDOR JENŐ, rendőrkapitány neje és gyermekei Veres felv.

zetek, egymást kergető mókák, élcek: ez az a híres recept, amely szerint a francia vígjátéki konyhán a világsikereket összekotyvasztják. Fodor László ismeri a receptet és elleste a módját, hogyan kell megadni savát, borsát a színpadra szánt ételnek. Őszintén megvallva, jobb szerettem volna, ha kevésbé szabályos lenne, ha a fantáziája gyepőlőszárát megereztve, olyan vidékre vezet, ahol egy kis vadvirág is nő, ahol nem olyan ápoltak a kertek, mint a városi parkok, ahol a természet mámoros illata érződik és nem a szalonoknak olykor émelyítően terhes parfümje, de hát... nemcsak a szerelmét nem lehet erőltetni, hanem az íróval szemben táplált követelményt sem. Az írónak szuverén joga azt adni, amit adni tud, mi bizony nem írhatjuk elő neki: kérem, hagyja ott azt a haszontalan férfit, meg azt az ingtag erényű hölgyet, ne bibelődjön a dolgukkal, inkább azt a derék embert vegye a tollára, akinek minden gondolata tiszta és nemes, meg azt a kedves teremtetést, aki a szerelmet, mint a szentségek szentségét hordozza szívében, szenved és remél, igen, ezeket hozza össze valahogyan, kedves író úr... Nem, az írónak nem diktálhatunk. Ha ő romantikát érez, romantikát ad, ahol szatirát érez, szatirát ad, ahol

sikamlósságokat fedez föl, sikamlósságokat ad. Sajnos, Fodor László szeme a könnyű fajsúlyú embereket, dolgokat és helyzeteket veszi észre, — az élet mélységei előtt bizonyára szédület fogja el, — aki pedig szédül, az nem jó kalauz és az ilyen kalauzra nem bízna rá magát a közönség. Fodor László jól teszi, ha a felszínem marad, így legalább szórakoztató, míg ha a mélységekbe szállna, talán elveszne de legalább is eltévedne, anélkül, hogy értéket, kincset tudna kibányászni.

Meg kell elégednünk tehát azzal, hogy a huszonhét éves Fodor Lászlóban Molnár Ferenc után a legbiztosabb kezű vígjátékírónkat láthatjuk, akinek irodalmilag tisztább formái vannak, mint a színpadi mesterembereknek s akit ízlés, műveltség és elméség avat a könnyű drámai műfaj hivatott képviselőjének. Az irodalom azonban még távolról sem köny-

velheti el őt olyan értéknek, mint Molnár Ferencet, már tudniillik a vígjátéki zsánerben. Mert, ha a komolyabb műfajról lenne szó, természetesen Herceg Ferencet és Szomory Dezsőt, a királydrámák briliáns íróját is meg kellene említenem. Fodor Lászlónak még van ideje, hogy az embereket, az életet tanulmányozza és olyan témákat vegyen észre, amelyek nemcsak mulattatnak, hanem oktatnak és gondolkodóba ejte-

nek. Hogy az előadásról is szóljak, Titkos Ilona remek volt; ez a folyton fejlődő tehetség a mai asszony egész dús lelki és idegbeli klaviatúráját meg tudja szólaltatni. Törzs Jenőt nem kell ugyebár fölfedeznem, a feleségét sem, aki egy mulatságos néni szerepében kacagtatja meg a publikumot. Csor-tos igen vidám, kedves, alakítása szédületes.

„Brassbound kapitány megtérése.” A Vígyszínház elevenítette föl Bernard Shawnak ezt a remek szatiráját. Milyen érdekes milió, milyen különös emberek, milyen pompás keveréke bölcséletnek és szatirának, magasrendű szellemiségnek és isteni humor-nak! Régi darab, de nem fog elmúlni az igazság, amit hirdet. Shaw igazsága pedig itt az, hogy a legvadabb, legmakacsabb férfit is le tudja szerelni, meg tudja juhászítani az a nő, aki a saját akaratát úgy plántálja át a férfiba, hogy a férfi — amikor cselekszik — azt hiszi, hogy a nő ellenére, sőt a nő ellen cselekszik, mialatt a nő, aki ilyen ravasz

PAPLANT, MATRACOT, ruganyos ágybététet a legjobb kivitelben és a legolcsóbban készít
Göbös Gábor paplanosmester
 BUDAPEST, I. kerület, Koronáér-utca 8. szám. Krisztina-tér mellett.

módon diadalmaskodik, úgy tünteti fel magát, mintha áldozatot hozna, amikor „a férfi akaratát” (már tudniillik a saját női akaratát) látja érvényesülni. Nézze meg, kérem, ha Pestre jön. Hálás lesz nekem ezért a tanácsomért.

És hogy valami pikantériát is mondjak, hadd sugom meg, hogy a szőkére festett szubrett (aki miatt eddig két milliárdos ment tönkre) újra megjelenik a színpadon. Fényes toalettjei lesznek, — eddig csak ennyit tudok. Meg azt, hogy egy harmadik milliárdos tűnt föl a láthatáron. Ennek a holnapi vagyonáért sem adnék egyellen egy pengőt sem. Hódolattal csókolja kezeit híve

EUGENIUS.

A trón

Irta: Bónyi Adorján

VII.

Cuxmann úr erőszakoskodik.

Néhány nappal azután, hogy Jenő barátunk megszünt egy kapukulcs boldog tulajdonosa lenni, hercegi koronával ékesített levelet hozott egy lakáj a színésznőnek. Katalin érdeklődéssel bontotta fel a levelet, de a keze nem remegett, amikor az aláírást megvizsgálta és a gyors betükből Ferdinánd neve bukkant elő.

„Kedves Művésznő, őszinte tisztelője és barátja egy tervet közölne Magával. Őszinte tisztelőjét és barátját igen boldoggá tenné, ha a tervet nem utasítaná vissza. Kicsiny falusi birtokomon egy napot eltölteni, ha volna kedve, higgye el, nem únnánk magunkat. Reggel mennénk és estére már itthon is volnánk. Ha szereti a falusi kastélyokat, a csöndet és a lovaglást, akkor ne utasítson vissza. Az autóm másfél óra alatt kiröpül velünk és holnap, ha szép idő lesz, talán már meg is próbálhatnánk a dolgot. Kérem, mondja meg beleegyezését a szolgának, aki e levelet vitte. Őszinte tisztelője és barátja Ferdinánd.”

Katalin nem sokkal tovább gondolkozott a dolgon egy másodpercnél. Azután bebocsáttatta maga elé a lakájt és azt mondta neki:

— Mondja meg, kérem, a fenséges úrnak, hogy holnap reggel szép időben várom az autómobil.

Később bement a színházhoz és lemondta a másnap esti szereplést. Még nem tudta, mit jelent neki az a holnapi út; jókedvű volt tehát és bár nem tudta azt sem, jószívú lesz-e a herceghez, de titokban arra gondolt, hogy a herceg mégis csak szép és kedves fiatal ember és ha árulást követ is el szegény Jenő ellen, mégis voltaképp csak jóváteszi, amit Ferdinánd ellen merőben anyagi haszonból, elragadtatott életkedvből és vállalkozási szellemből elkövetett.

Tehát másnap reggel beült a szép automobilba, amelyben már a herceg helyet foglalt és a kocsni nekiiramodott a gyönyörű útnak.

Cuxmann úr csak délben vett tudomást arról, hogy Katalin elutazott. Ekkor hallotta ugyanis egykori zenész-kartársaitól, akik a délelőtti próba után ugyanabba a kocsmába tértek be egy pohár sörre, amelyben Cuxmann Jenő ékezett, — ekkor hallotta tőlük, hogy Wiesen kisasszony lemondta az esti előadást és jól értesült helyről jelentette valaki azt is, hogy Wiesen kisasszony a herceg automobilján reggel kikocsizott. A muzsikások minden célzatosság nélkül mondták el mindezt, mert mitsem tudtak Verőfény

Jenő szerelméről és Jenő nem is tett semmi megjegyzést. Még talán örökös bánatos mosolygása sem tűnt el az arcáról; de később érintetlenül toltta el maga elől az ebédet és összeteremtettézte a személyzetet, hogy az ebéd rettenetesen el volt rontva és ő kénytelen lesz más helyen kosztolni elsejétől.

Miután így kiharagudta magát, Jenő kávéházba ment és lassan határozgatni kezdte magában: méreg-



gel ölje-e meg magát, vagy pisztollyal? Esetleg ott a folyó is... Hiszen Katalin nem szereti; a kapukulcsesét óta csaknem bizonyos volt benne, hogy vége mindennek; és különben is fölveheti ő a versenyt egy herceggel? Nem. Jenő mindenre el volt szánva; csak a módszerek közt válogatott finnyásan.

Ezalatt pedig Katalin igen jól érezte magát Frankensteinban. Az úton kedvesen elbeszélgettek; a herceg igen illedelmesen viselte magát; egyetlen egyszer vont a ajkához a színésznő kezét; hosszú és kifejező kézcsók volt; de hát lehet egy kézcsókért haragudni?

Azután előbb megnézte Katalin a lakást; azután véggyönyörködte a parkot; később reggelit kaptak; majd elővezették a lovakat; Katalin bevallotta, hogy soha nem ült lovon; akkor Ferdinánd kiválasztotta a legszelidebb paripát; egy komorna lovaglósizmácskát húzott a hölgy kicsiny lábára; a lóra hölgynerget csatoltak; Katalin előbb sápadtan ült a nyeregben; később nagyszerű mulatságnak találta; visszafelé jövet már trappba merete hajtani a lovát.

— Tetszik ez magának? — kérdezte Ferdinánd. Katalin el volt ragadtatva.

— Pompás dolog! Én... gyakran fogok ide kijönni. Nagyon gyakran. Míg csak meg nem tanít engem jól lovagolni.

Azután egy hűvös szobába beültek; jégbehűtött likőröket szervíroztak az inasok; Katalinnak keze-lába reszketett még a lovaglástól; és az arcán friss izgalom tüzelt és a szeme úgy ragyogott, mint talán még soha életében.

Az ebédet jókedvűen és jó étvágygal költötték el; utolsó fogás után sampányi került észrevétlenül a poharakba; ettől és a fiatalságuktól lángot vetett bennük az élet és perzselő pillantással pillantottak egymásra, mint fiatal házaspárok szokták tenni, akik nem titkolják egymás előtt vágyaikat és szerelmüket.

Ebéd után a herceg a zongoraszobába vezette Katalint.

— Itt zongorázzon és énekeljen egy kicsit, — mondta a herceg — Igen. Mint akkor.

Katalin leült a zongora mellé és játszani kezdett. A herceg megállt mögötte és hallgatta egy darabig és elnézte egy darabig és egyszer csak lehajolt, csöndesen lehajolt, a leány szájához és megcsókolta.

Katalin abbahagyta a zongorát. Mind a két kezével megfogta a herceg fejét és eltaszította magától. Az arca egy tüzes rózsá volt és a szeme könnyelábadt.

— Ne bántson, — mondta szeliden és könnyőrgöve és lehajtotta a fejét és csöndesen sírni kezdett.

A herceg meglepetve ült le mellé. Ez... akkor... nem így volt. Mik ezek a könnyek? Mi ez a sírás? Mit jelent ez? Mit lehessen ezzel szemben csinálni? A herceg zavarban volt és nem csinált semmit.

A hölgynek pedig lassanként elfogytak a könnyei: megtörülte a szemét; el is mosolyodott halványan; és egy heves és pattogó nótába fogott, amit még Magyarhonból hozott volt magával.

A herceg azonban észrevette Katalin mosolyát, megfogta a kezét és egy olyan mozdulattal hajolt hozzá, amely azt jelentette, hogy kész minden percben újra csókot rabolni. Azt kérdezte:

— Ugye csak játék volt, Katalin?

De Katalin komolyan nézett a szemébe.

— Nem, — mondta. — Ez nem volt játék.

A herceg türelmetlenül juttatta eszébe:

— De hiszen a multkor, az állomáson...

A színésznő bólintott. Halkan, határozottan felelte:

— Az... játék volt.

Ferdinánd visszahúzódott a székebe és ettől a pillanattól kezdve kezdte nem érteni Katalint. Figyelte, bámulta, valami enyhe elragadtatás, valami bizonytalan érzelmesség ejtette rabul a gondolkodását; csak bámulta Katalint; mohón és kitértően szemlélődött a szépségén; de a könnyeire gondolt és a szavaira gondolt; és e peretől kezdve többé nem merete megcsókolni.

— Majd talán, ha engedékenyebb lesz, — mondotta magának elgondolkozva.

És így töltötték el a délutánt. Alkonyat idején indult velük vissza az autó.

Alkonyat volt tehát, amikor minden szebb. Szebbek a nyárfás utak; szebbek az asszonyarcok; a szemek ragyogása melázóbb és szerelmesebb; az arcok emálja tompább és ingerlőbb; a szavak halkabban, érzelmesebben kelnek útra; a szív érzékenyebben dobog és ha ülsz egy kocsiiban, mely mezők között viszen által, vagy sötétzöld fák között, a közeledő éjszaka illatát érzed már, mely megbolondítóbb mindennemű asszonyi parfümöknél.

Igy érezte magát Ferdinánd és valószínűleg Katalinnak is ezek voltak az érzései. És mindegyik csak a másikra gondolt és Ferdinándnak nem jutott eszébe Mária hercegnő és Katalinnak nem jutott eszébe az ex-muzsikus. A pillanat varázsa egymáshoz csatolta őket; s a másfélórás úton a szürkülletben, míg az ajkak alig szólottak néhány szót, azt hitték, hogy nagy és meleg és megváltozhatatlan érzések bontakoznak bensejükben, amelyek egy kezdődő szerelem első hírnökei.

Katalin bágyadtan húnnya le a szemét. Azt hitte, hogy nagyszerű, jókedvű és ellenállhatatlan energiája nincs meg többé; ha most a herceg szól hozzá és szerelmes szavakat mond neki és csókot kér vagy pedig egy közeli találkozást, ő... nem fog tudni megtagadni semmit.

Pedig a herceg csakugyan ezen gondolkozott. A szavakat kereste, a szavakat válogatta s mikor a gépkocsi bekanyarodott a város első utcájába, a herceg csöndesen beszélni kezdett:

— Még egypár percünk van, kedves. De azt hiszem, éppen elég, hogy ezt megmondhassam magának. Ezt: nagyon kedves nekem, Katalin és azt hiszem... szeretem magát. Ajkának emléke még itt ég a számon. Nagyon vágyódom maga után. Egy csókja után. Ha lehet... talán... az egész szerelme után... És én azt hiszem...

Katalin lassan kinyújtotta kezét a herceg keze után. — Mit hisz? — kérdezte lehunyt szemmel és megremegően.

Egy másodpercig hallgatott a herceg. Az autó éppen ekkor kanyarodott a hosszú utca felé, melynek végén a színésznő lakott. Az utcasarkon egy régi gázlámpa fakó aranyport hintett az éjszakába; mozdulatlanul és félénk fényvel ácsorgott a lámpa a járda-szélen; és mellette, mozdulatlanul és árnyékba húzódva áll mellette egy ember, kopott férfiú, bizonyos Cuxmann, elcsapott muzsikus a színháztól.

(Folytatás köv.)



MI SZERETNÉK LENNI . . .

Bizar szerelmek bús lovagja —
(De nincs, ki csókom elfogadja . . .)

Leányszobák halk léptű öre —
(Sohse néznék kifestett nőre . . .)

Halk suttogás a lányok ajkán —
(Igy én is lennék egyszer pajzán . . .)

Kicsiny fiú, jó, engedelmes —
(Aki sohsem volt még szerelmes . . .)

Gyermek szeretnék újra lenni —
(És Anyám ölen megpihenni . . .)

ruszkabányai HOFFMANN ELEMÉR

Miért kell minden anyának szoptatni gyermekét?

A Népegészségügyi Múzeumban van egy érdekes és tanulságos kép. A kép egyik része egy anyát ábrázol, aki emlőjén táplálja piros-pozsgás kis csecsemőjét, akiről vidám és reményteljes élet mosolyog reánk s erre a mosolyra csak halvány árnyékot vet az az egy sír, mely a háttérben csendben, némán domborul. A másik részén szintén egy anyát látunk, ölében sovány, vézna kis teremtéssel, akinek szájában tejjel teli szopóüveg lóg, akiről ellentétben az előbbivel reménytelen, gyászos jövőndő veti reánk sápadt árnyékát. Ehhez az egyébként is elég borús képhez méltó keretet képez az a hét sír, mely a háttérben hirdeti hét kis angyal korai mennybemenetelét.

Ez a kép adja meg a legigazibb és legérthetőbb feleletet a fenti kérdésre! . . . Igen, hétszer annyi csecsemő pusztul el azok közül, akik mesterséges táplálással tehéntejen nevelődnek fel, mint akiket az anyai emlő áldott teje tesz virulóvá, életerőssé.

A csecsemő egyetlen megbízható igazi természetes tápláléka az anyatej. Az anyatejjel gyarapodik legbiztosabban a kis csecsemő, mert gyomra annak feldolgozásához, megemésztéséhez van szabva. Az anyatejet tökéletesen semmi sem pótolhatja.

Az anyatej teljesen tiszta, semmiféle fertőzőest okozó csira nincs benne, mely iránt a kis csecsemők különösen érzékenyek. Ezzel szemben a tehéntej fertőzésének a forralás dacára is, ezer és ezer útja van. Gondoljunk csak a szopóüvegen táplált csecsemőknél lépten-nyomon fellépő nyári bélhurutokra. Mily sok gondot, aggodalmat okoznak? Mily sok a temető-kert felé vezető úton végződik!? Ezeknek legnagyobb részét tisztátalan, vagy romlott tej okozza. De ha tiszta is a tehéntej, — a vele való táplálás akkor is kockázatos, mert azt a természet a kis borjúnak és nem a csecsemőnek szánta. Nem hagyhatjuk szó nélkül azt sem, hogy a tehéntejjel való táplálás a szülőanyától külön jártasságot és megkétszerezett gondosságot igényel. . . Az anyatejjel táplált csecsemő, ha a rendetlen szoptatás folytán kap is hasmenést, kis koplalással, a szoptatás rendezésével a 3, illetve 4 órás szoptatási időköz pontos betartásával igen gyorsan rendbejön, addig a mesterségesen táplált csecsemőnél a legkisebb étrendi hiba is halálos kimenetelű bajnak lehet kiindulópontjává, — főként, ha az anya ezt nem veszi komolyan.

Nagyon fontos azt is tudni, amit főként az orvos tud csak kellően méltányolni, hogy a csecsemő szülőanyjától a tejjel olyan védőanyagokat is kap, melyek sok betegséggel szemben ellentállóbbá, mentesebbé teszik. Ezek a védőanyagok a tehéntejből hiányoznak. Az anyatej hiányának hatása a csecsemőkor határait túllépve, a gyermekkorba is elér. Az ilyen gyermekek sokszor gyengébbek lesznek, hajlamosabbak vérszegységre, angolkórra s minden betegséggel szemben kisebb ellenállást tanúsítanak.

Azt is jó lesz minden anyának megtudni, hogy a szoptatás ő reá is áldást jelent, mert a feladatát jól végzett anyaméh rendes formájára és helyére való egyenletes, biztos visszafejlődését elősegíti, szabályozza.

Minden anyának be kell látni, hogy saját révén táplált kisdedét nemcsak a világra hozni, de szoptatni is kell, s aki ezt nem teszi, súlyos mulasztást követ el. Kivételt képeznek azok az anyák, akik valamilyen súlyosabb betegség miatt nem szoptathatnak, amit azonban feltétlenül orvosnak kell megállapítani.

Akik kényelemből, nemtörődömségből, vagy valami más hasonló okból nem szoptatnak, mindig gondoljanak arra a sokat beszélő képre, — az egy és a hét sírjára.

Útmutató fiatal férjeknek

Egy londoni folyóirat érdekes cikkben ad útmutatást a fiatal férjeknek arra nézve, hogyan kell bálni az asszonnyal és hogyan lehet boldoggá tenni. A sok tanács közül közöljük azokat, amelyek legmél-
többek a figyelemre:

Őrizd meg az asszony illuzióit és igyekezzél éppen úgy tetszeni neki, mint vőlegénykorodban.

Gondold meg, hogy ez az új élet, amely neked csak epizód, az asszony gondolatait és szokásait teljesen fölforgatja és egy egészen ismeretlen világba vezeti. Légy kiméletes hozzá mindezekért.

Mondd meg neki minden alkalommal, hogy szereted. Akármennyire tudja is, azért örömmel hallja újra; ne tégy úgy, mintha ez egészen természetes lenne.

Kezdj mindent olyan mértékben, ahogyan folytatni is tudod. Ez különösen az anyagi dolgokra vonatkozik. Ne sértsd meg azzal a kényszerítéssel, hogy kérnie kelljen tőled a pénzt; ebben különösen finom érzésűnek kell lenned, mert a legtöbb családi viszálykodásnak a pénz az okozója.

Légy figyelmes aprólékos dolgokban. Egy szál rózsza gyakran egész napját megaranyozhatja.

Mondd el neki minden bánatodat és minden örömet, hiszen ő feleséged, nem testvéred s szeret



THERAPIA
HASKÖTŐ, LEGJOBB
VI. NAGYMEZŐ U. 14.
Hygienikus cikkeek nagy raktára.

SPECIAL WERKSTATT
FÜR
LEIBBINDEN UND BRUCHBÄNDER
TÖRVÉNYESEN VÉDVE
GESETZL. GESCHÜTZT Nr. } 33646

téged. Kötelességed, hogy elmondj neki mindent s ő bizonyára nem egyszer segít a bajodon jó tanáccsal.

Túrd el, ha sír. A férfinék dolgozni kell, az asszonyoknak sírni.

Ne sértsd meg nyilvános kritikával. Ha valamit kifogásolsz, mondd meg neki otthon tapintatosan.

Ne felejtkezz el róla, hogy megcsókold, amikor hazajössz és amikor elmegy hazuról.

Hited el vele, hogy ő az egyetlen asszony, akit valaha szerettél. Ezért sokra becsül.

Bánj vele úgy, mint egy pajtással vagy baráttal, de ne felejtsetd el, hogy asszony, akinek szüksége van a te támogatásodra.

Mindenekelőtt pedig arra ügyelj, hogy megőrizd az illuzióit, amelyek rólad a lelkében élnek. Ez megér minden fáradozást.

Miért oly drága a valódi gyöngy?

Egy colombói tudósító, mint szemtanú, a következő érdekes részletet közli a gyöngyhalászatról:

„Éjjel volt, midőn a Chadra nevű kis gőzösre felszálltam s körülbelül egy napig tartó út után érkezünk a Ceylon-parton fekvő Manur öbölbe. Már a hajnali szürkület oszladozott, midőn végre gyöngyhalászok hajói között találtuk magunkat.

A bűvárok már várták a nap keltét, hogy megkezdhessék fáradságos munkájukat. A Chadra-gőzös a Marichikadé nevű gyöngyváros előtt kötött ki. Förtelmes bűz lebeg a gombamódra keletkezett 40.000 lakóssal bíró városka fölött. E bűzt, melyet a szél mintegy nehéz felhőt ide-oda lebegtet, a tengernyi sok elrohadt kagylóban élő puhány idézi elő.

Marichikadében található a kelet sőpredéke, itt lézengnek a Vöröstenger s Perzsa-öböl mellékén lakó legocsmányabb, de egyszersmind Mohamed próféta leghűbb tanítványai. E nép ugyanazon nyugalommal dőfi kését ellensége testébe, mint a gyöngykagyló burokjába.

Ez embereket, kiket a gyors meggazdagodás vágya hozott össze, néhány angol tisztviselő tartja féken. A kis város egészségügyi rendszabályai nagyon szigorúak, mert a gyöngyhalászok legtöbbször a pestises és kolera-gyanús vidékekről valók.

A népség zöme idevándorolt kalandor és szenvedélyes játékos, de azért gonoszra ritkán vetemednek, mert a ferasztó életveszélyes munka elveszi minden kedvüket a verekedéstől.

A gyöngyhalász élete igen terhes. Két óraker reggel ágyúdörgés zaja kelti fel a halászokat, kik hosszú kaftánjukban s fejükön teveszörből font sapkájukkal az öbölhöz sietnek le. Lármás kiabálások közt, mely részint hangos ima, részint szitkozódások visszhangja, útra kel a gyöngyponkok felé a halászflotila, mely Jeddah, Koweit, Bahrein és Karikal vidékeken divatos alakú bárkákból sereglik össze. A különféle alakú és színű bárkák néhány óra múlva gyöngyponkhoz érnek, melyet fellobogóztott bója jelöl.

A halászok most már levetik ruhájukat s felakasztják a hajó köteleire, hogy a nap sugarai átmelegíthessék. A bárka közepén vannak kosarak és zsákok a kagylók részére. Minden bárkában áll egy-egy ör, „manduk“, aki áthajolva a korláton, megfigyeli a bűvár munkáját.

Mielőtt azonban a halász lebecsátkoznék a tenger fenekére, orrára csiptetőt illeszt, miáltal a víz behatolását az orra megakadályozza. Nyakára hálót vet a kagylók számára. Majd áthajolva a bárka korlátján,

lábait egy nagy kőlapra helyezi. E kőlap körül van kötve kötéllal, melynek egyik vége az ör kezében van. E kötélén csúsztatja magát a bűvár a víz fenekére.

A kékszínű tiszta vízben 30 láb mélységig is követhető a bűvár lebecsátása. A víz fenekére érve, lelép a kőlapról, de a kötelet a kezében tartja. Félig mászva, félig úszva, mint egy nagy béka surran ide-oda a tenger fenekén s gyűjtőgeti hálójába a gyöngykagylókat.

A nézőnek egész örökkévalóságnak tetszik az idő. Valahára inogni kezd a kötél. A manduk felhúzza. És 45 percnél nehéz munka után víztől csurgó, levegő után kapkodó fej szökik elő a tenger mélyéből. Rövid pihenés után ismét lebecsátkozik a gyöngykereső s így megy ez folytatódólagosan, amíg csak egy új ágyúdőrej nem jelzi a napi munka végét. Ekkor a manduk felhúzza a horgonyt s élénk sietséggel himbálódzik hazafelé a bárkák raja.

Partraszállás után a gyöngykeresőket legelőször is a kormányzói hivatalba vezetik. Mindegyik halász három részre osztja kagylóit. Két rész a kormányé, egy pedig a halászé.

A ceyloni gyöngyhalászat ősrégi, már Salamon király idejében is virágzott. Most is épp oly primitív módon szarítgatják a kagylókat, mint akkoriban.

Ugyanis a fatörzseket mélyen kivájják, aztán fedett helyre húzzák s a kivájt üreget telerakják ezer meg ezer kagylóval, melyek addig maradnak e helyen, — persze őrizet alatt — míg a kagylóban levő puhány teljesen el nem rohadt. E tropikus éghajlat alatt ehhez persze nem sok idő kell. Azonkívül millió és millió kis bogár és nyű segít e munkában.

A száraz kagylókat gondosan megmossák minden porszemtől, majd vigyázva felfeszítik. Kis leányok apró kezeikkel szedegetik ki a kagylóházakból még a legcsekélyebb értékű kis gyöngyport is.

A gyöngyosorok nagy értéke azon körülményben rejlik, hogy ezer meg ezer gyöngy között sokszor még két egyforma, vagy legalább hasonló sem található. Ezen a bajon még a csiszolás sem segít, mert a gyöngyök csiszolhatatlanok. Fényük sem tehető csillogóbbá bárminemű műtéttel s épp úgy lehetetlen alakjukat átformalni vagy egyik gyöngyöt a másikhoz hasonló színűvé festeni.

Egy nyakék összeillesztésénél az ékszerésznek ezer meg ezer gyöngyre van szüksége, míg egyenlő nagy ágú, színű s formájú gyöngyökre talál.

Négyféle gyöngyöket különböztetünk meg, amelyek árnyalatának egymással harmonizálniuk kell a nyakékon.

Nagyon bajos, sokszor lehetetlen is valamely meglevő gyöngyosorhoz egyetlen hozzáillő gyöngyöt is találni. Mindezen körülmények emelik a gyöngy értékét.

SÁR-, HÓ- ÉS HÁZICIPŐR teljes kiállítására

Arak ezekben.

Sárcipő férfi, minden nagys. 50. Sárcipő női, minden nagys. 50. Sárcipő gyermek, minden nagys. 50. Hócipő női, elegáns kiv. 145—160. Hócipő női, fehér bélessel, alkalmi és bálicipőkhöz 190. Hócipő gyermek, magasszárú, finom teveször bélessel 150. Sárcipő nyelves, női 90. Sárcipő nyelves, férfi 110. Bőrcipő férfi, raman varrott 250. Házcipők, magas, csattos, bőrtalp és sarok 100. Vidékre utánvételt. Kereskedőknek engedmény. E lapra hivatkozónak külön 5% engedmény.

SCHÄFFER CÉGNÉL, DÖBRENTÉI-TÉR 4.

Hálósobákat,

ebédlőket, úriszobákat, szalón- és klubgarnitúrákat, konyha- és előszobaberendezéseket legmódszerűbb árban szállít: SANDOR IGNÁC bútorarúháza,

Budapest, VI., Desseffy-u. 18-20.

Felélő szerkesztő, kiadó és tulajdonos: KERTÉSZ BÉLA
Kiadóhivatali főnök: BARTHA ISTVÁN

TANÁCSOT KÉRNEK

196. **Margit, Kiskunfélegyháza.** Kedves Margit! Bizalmasan szólított, mint kedves előfizetőtársnőmet. Utóbbi cikkének vég-szavához van egy megjegyzésem s egyszerűsággal **kérésem** is. Azt írja: „Ha pedig a férj részeges, kártyás, stb. mindig a nőt hibáztatja, aki volt olyan vakmerő s hozzá merete kötni az életét”

Most kérdezek valamit, adjon tanácsot, ha gondol valami okosati!

Mit tegyen az az asszony, aki már 6 éve asszony, férje pár évig jól viselte magát s egyszerre minden átmenet nélkül ivásnak adja magát? Hiába sir, könyörög a feleség, néha — amin esodálkozni sem lehet — veszekszik, szemrehányást tesz. Az ura megígéri, hogy megváltozik — hiszen belátja hibáját — s napok múlva ismét berugva jön haza. — Hibás ebben az esetben az asszony?! Mert az asszony minden tekintetben a régi, csak a férj változott meg. Szenvedés lett az élete, de milyen leírhatatlan lelki szenvedés.

Adja Isten, hogy maga édes, ne csalódjon soha! Miért is kell minden asszonynak a szenvedés súlyos keresztjét viselnie. Üdvözlé: *Egy beteg lelkű asszony.*

197. Kedves olvasótársnőim szíves tanácsát kérem, hogy milyen eljárással lehet a gummifűzőt tisztítani. Meg kell jegyez-nem, hogy erősebb tisztítást kíván. Miután egy-két helyen elszakadt s varrni nem lehet, hogyan lehetne megjavítani? Szeretnék felvilágosítást olyan olvasótól, aki esetleg gummiharisnyát használt, hogy a dagadt lábra jó hatással van-e, nem kényelmetlen, vagy izléstelen s a további dagadás megakadályozása szempontjából ajánlatos-e annak használata?

Szíves tanácsukat kérve, vagyok nagy köszönettel

Dévványai előfizető.

198. Kérem asszonytársaim véleményét: 1. „Mi a magyarázata annak, hogy az úgynevezett „nyugatos” modern irodalom nem tudott mélyebb gyökeret verni a magyar intelligenciában?” 2. „Mi az oka annak, hogy a mostani idők népszerű írói nem tudtak érvényesülni a háború előtt?” 3. „Ki a legnagyobb orosz regényíró?” *Egy szép lélek.*

199. Szíveskedjenek közölni velem a karfiollevet, vagy a karfiolnak másféle elkészítési módját. Egyben kérem közölni, hogy a kereskedésből vásárolt „aromával” hogyan készíthetünk jó likőrt. Az úgynevezett „madártej” készítési módjáról is kér-nék lapunk útján felvilágosítást. *Kiváncsi előfizető.*

200. 1. Mit jelent ez a szólás-mondás, amit gyakran olvasok, különösen politikai cikkekben: „*Quem deus perdere vult, demat prius.*” 2. „Mi a spanyolok jelenlegi pénzgégsége?” 3. „És hol van az a bizonyos „Sipkaszoros”, ahol minden csendes?” Üdvözlé: *Egy zalai asszony.*

ÜZENETEK

195. „**Szomorú levél.**” ... Milyen őszintén feltárta szomorú életét és problémáját, épp olyan őszintén és nyíltan válaszolunk Önnek. Az egész kérdésben az az egyetlen lényeges és fontos, hogy alaposan megismerte-e a válogényül választott asztalos-szegédet. Olyan-e tényleg ez a fiatalember, akire élete hajóját nyugodtan rábízhatja? Olyannak mutatkozott-e a beszélgetések alkalmával, hogy jószágáról, becsületességéről és főként őszin-tességéről meggyőződhetett Ezt a kérdést pedig — minthogy egyedül van, szegény szülei meghaltak, szerencsétlen bátyjára pedig igazán nem számíthat — egyedül csak Ön döntheti el. Ha méltónak találja bizalmára és arra, hogy a szívét és azzal együtt egész életét az ő kezébe tegye le, akkor nem mondhatunk mást, mint azt, hogy ne törődjék azzal, hogy csak asztalos-legényről van szó. A rokonok beavatkozása pedig csak akkor volna jogos, ha eddig is törődtek volna Önnel és az Ön sorsá-val. Ha a szíve és esze azt mondja, hogy helyesen cselekszik, akkor mégis inkább a saját szívére és eszére hallgasson. Mert a saját életéről és a saját jövőjéről van szó, saját magának választ életársat, nem pedig azért, hogy a rokonok kívánságát kielégítse. És még valamire legyen tekintettel. Gondoljon arra: mit szólna szegény megboldogult édes anyja ehhez a választáshoz? És ha úgy érzi, hogy nem volna kifogása ellene és helyeselné, akkor nem mondhatunk más tanácsot, minthogy tartson ki elhatározása mellett. Még mindig többet ér egy becsületes szorgalmas, jómódorú asztaloslegény, mint egy úr, aki csak kártyázik és lumpol. Kézcsók. *Szerk.*

Kedves Szerkesztő Úr! Engedje meg, hogy az alábbiakban én is hozzácsóljak „Margit — Kiskunfélegyháza” soraihoz. Margitka tényleg okos, szellemes kis lány, aki nyitott szemmel néz bele a világba, de fiatalos, lányos elbizakodottságán keresztül. Nagy-on sokban igaza is van — elméletileg. Négy boldog asszony-

testvére életét látva, bizonyára még jobban bízik saját erejében. Am kárhoznatni szerencsétlen, boldogtalan asszonyokat még sem szabad csak így messziről. Próbáljuk közel, egészen közel nézni őket, — ami ritkán lehetséges, hisz sokbetű feltéve rejtik szegé-nyek, még önmaguk elől is takargatják — és egészen más véleménnyel leszünk, illetve megszűnik minden véleményünk, minden itéletünk.

Nyolc éve asszony vagyok, két gyönyörű leánykám van s azt a ritka szép családi életet éljük, amit méltán irigyelhet mindenki. Azt mondják sokan, hogy bennem van valami — vagy egy titkos módszer tudója vagyok — ami az uramat hoz-zám köti, hogy soha még kávéháza be jár, minden szabad percét velem igyekszik eltölteni és lehetőleg sehova sem megy, ahova nem együtt mehetünk. Ugy-e joggal lehetnek elbizako-dott, hisz tényleg nem tettem és teszek egyebet, mint azt Margitka írja, mert én is ilyen feltartott fejfejjel, tele önbizalommal léptem az asszonyi életbe. És hála a jó Istennek, sikerült! Sikerült jó feleség, gazdasszonya, jó pájtása, bizalmas barátja, barátónéje és gyermekeinek egészséges, soha nem betegeskedő anyja lennem.

És újra azt mondom hála a jó Istennek! Mert sokan indul-tunk ilyen magabizással, mindezeknek elméletben való tudásával az életnek és Istennek, milyen kevésnek sikerült!... Sok mind-ent láttam asszonyi életem alatt, több szerencsétlen barátóm volt már, mégse tudtam senkinek tanácsot adni, még se tudtam senkit az én életem példájára boldogabb életútra vezetni. Mert — mint mondják — embere válogatja. És aki nem találta meg a maga emberét, ott előszedheti az összes teóriáit, felszerelheti magát az asszonyi tökély minden fegyverével, még sem tudja az urát lekötöni. Láttam már igen boldog házaspárt, akiket még sem tudtam irigyelni, mert én az asszonyka helyén soh'se lettem volna boldog, míg ők csodásan összeillenek, minden tekintetben kiegészítik egymást. Azt sem lehet állítani, hogy az asszony a hibás, ha romlott férjhez kötötte az életét. (Bár ilyesmi is elő-fordul.) Hiszen éppen Margitka elmélete bizonyítja, mennyire biznak a saját erejükben a leányok és bizonyára ők is bíznak szegények.

Az ideális feleség teremtsen meg az urának azt a meleg otthont, ahová ő boldogan jöjjön haza, ahol ő nyugalmat, békét, szórakozást és szeretőt találjon, ahol mindenkor hangulatának megfelelőleg élhessen.

Milyen könnyű, magától érthető dolog mindez ott, ahol férj, feleség egyformán szereti, becsüli egymást és a termé-zetűk egyezik, vagy ahol kell, kiegészítik egymást. És milyen lehetetlen szörnyű feladat ez annak a szegény asszonynak, akinek az életében minden fordítva van és ha mindezt még is tudná teremteni az urának, állandóan összeütközik önmagával, meg kell tagadnia önmagát, ami ha eleinte sikerül is, végtére lehetetlen. És boldogtalan a férj is, akibe soh' sincs meg a dolgok fnom megértése, hogy segítségére jöjné asszonyának és valahol a középúton mégis találkozónának, hanem viszi a maga boldogtalanságát kifelé, a zajos, mindent feledtető életbe. De van ez fordítva is néha, amikor hiú, léha asszony teszi tönkre a házaseletet, de hát most úgy-e nem erről van szó.

Nagyon sokat írtak már és fognak még írni a házasság problémájáról anélkül, hogy valaki azokból a saját életét meg-javíthatná. Erről vitatkozni a végtelenségig lehetne, amihez azt hiszem, igen szük keret, kedves lapunk „Üzenetek rovata.” **(Csak méltóztassanak. Szerk.)** A különböző körülmények és élet-viszonyok, a nevelés, szokások, alkalmazkodni tudás, vagy nemakarás, a közelálló családtagok és nagyon sokszor a ház-as-felek egészségi állapota, mind-mind megbontója lehet a leg-szebben indult házaseletnek. Könnyű azt mondani, hogy az asszony legyen olyan, mint a pezsgő! De hogy lehet olyan, mikor beteg, állandóan szenved talán éppen az ura búnei miatt?

Minden teoria helyett elsősorban orvosi vizsgálat kell a **házassághoz!** (Ugy van! Szerk.) Egészséges embernek egész-séges a gondolkodása, szokása, természete és egészséges asz-szonynak szép, egészséges gyermekei vannak, jókedvűek, ked-vesek. Itt azután lehet beszélni pezsgőről, fufangról, asszonyi észről és taktikáról. Mert csak egy egészséges asszony veheti fel a harcot az élet ezer veszedelmével, hogy otthont és családját megóvja és a megteretett békét és boldogságot megtarthassa számukra, hogy ő maga is boldog lehessen.

Egy megértő asszony, Nyiregyháza.

Igen tisztelt, kedves Szerkesztő Úr! Kedves lapunk legutóbbi számában egy kis elmefuttatást olvastam. Szó nélkül napirendre tértem volna fölötte, ha történetesen nem az én „városomból” írják. Így azonban — engedelmével — én is hozzácsólok „Margit” jótanácsaihoz.

Nagyon elvetette a súlykot az a kis lány! Helyzeteket megítélni, arról véleményt mondani, pláne tanácsot adni csak akkor tudunk, ha azt a helyzetet mi magunk is átéljük. Tapasz-latból leszűrte igazságot mindenki szívesen elfogad jótanács-képen és bizonyára követi is! De hogyan tudja egy fiatal leány megítélni egy asszony, egy anya helyzetét? Szegény mező-

hegyesi asszonytestvérem, — vajjon segítene-e rajta a strand, a jég a vívókard? Elűzné-e az unalmát? Mert van olyan unalom, mely nem a dologtalanságból ered, amikor nem azért unjuk magunkat, mert nem tudunk mit csinálni. Van olyan unalom is, amely megüli a lelkiünket és ránk nehezedik ezer dolgunk közepette is! Felülj a napnak minden órájában, ott van a nevelésünkben, ott van az örömlünkben. És ez ellen nincs orvosság! A fizikumunk unalmas elernyedését esetleg helyrehozza egy jó séta, de akinek a lelkébe vert gyökeret az unalom, az mehet a strandra, mehet a jégre, mehet a vívóterembe, ott is unja magát!

„Margit“ azzal a nehéz problémával is megpróbálkozik, hogy miért akad hűtlen férfi a szorgalmas és jó asszony mellett? Édes tejet, pezsgőt emleget! Nagyon-nagyon téved az a kis lány!

Az áldott, jóízű, puha kenyér naponta többször az asztalunkra kerül. Élünk vele egész életünkön át és nem unjuk meg, sőt rosszul érezzük magunkat, ha egy nap hiányzik. Így vannak a jóérzésű emberek a házassággal is. És hogy mégis megtörténik, sajnos, igen gyakran, hogy a hűséges, szerető asszony mellől tilosba téved a férj, annak az az oka, hogy úton-útfélen, hivatalban, uccán, társaságban, (tisztelet a kivételnek) haszontalan, könnyelmű leányokkal kerül össze a férfi, akik előtt semmi se szent, se eskü, se házasság, se család! Egy céljuk van csak: férjhez menni! Elővesznek minden ördögi praktikát és elnevezik kedvességnek, eleveenségnek, temperamentumnak! És mivel mindig könnyebb egy nős ember fejét megzavarni, mint egy fiatallembert rávenni arra, hogy megnősüljön, ezt az olesőbb dicsőséget választják. Próbá-szerencse. Hát ha sikerül? És ha nem, — mit veszítették vele? Esetleg egy másikkal sikerülni fog!! A legtöbb férjnek, akinek otthon szerető, hűséges felesége, kicsi gyermekei vannak, eszébe se jutna, hogy idegen nők is vannak a világon, ha útját nem állnák, ha bele nem kötnének, ha ki nem kezdenének vele. És nem is lenne férfi, ha nem állna kötélnek! És amikor megunja a kis kalandot — mert egész biztosan megunja, — amikor észretér, mert holtbizonyos, hogy észretér — akkor talál otthon egy jéggé fagyott-szívű asszonyt, — és nincs hatalom a világon, amitől az a fagy még egyszer felengedjen!

Az a kis lány, aki most olyan hangos szóval védi a férfiak igazát, valamikor szintén férjhez megy. Megváltozik-e a véleménye, ha véletlenül, csupán a sors iróniájából olyan ura lesz majd, aki állandóan nagyon el lesz foglalva házon kívül! Vakmerőnek nevezi-e majd magát, amiért hozzákötötte az életét? Mert azt senki se tudhatja előre, hogy kinek mi adatik? Ahhoz, hogy egy leány tisztességes úton férjhez menjen, nem kell egy mákszemnyi vakmerőség sem, hiszen erre vagyunk teremtve! De vakmerő, lelkiismeretlenül vakmerő az a férfi, aki családot alapít akkor, amikor tudja magáról, hogy a természet nem bírja „az egyformán édes tejet, hanem pezsgőt kíván.“ A férfi a vakmerő, amikor olyasmire vállalkozik, amihez nincs elég erkölcsi ereje!

Szinte kétségbeesztő, hogy minden ujság, napilap, folyóirat ilyen szomorú problémákkal és kérdésekkel van tele. És köröskörül egyebet se lát az ember, mint panaszt, sirást asszonykónnyet...

A háború átka ez is! Megfogyott a férfi, — kapkodnak utána! És hogy milyen eszközökkel érik el; abban nem változnak. Nagyobb átok ez rajtunk, mint Trianon, mert mindennek alapját, a családot bolygatja meg, mindennek talpkövet, a tiszta családi életet dulja fel. Jaj szegény Magyarországnak!

Bocsáson meg kedves Szerkesztő Úr, hogy szükre szabott idejét ilyen sokáig igénybe vettem, de ha talál levelemben egyetlen gondolatot is, amely rokon az Önével, akkor nem írtam hiába.

Sokszor és szívesen köszöntöm

Félegyházi asszony.

Válasz Salaczné úrnő levelére, Budakalász. Édes, édes jószág Asszonyom! Nagyon kérem, ne vegye toladó bizalmaskodásnak megszólításom. A hála, a szeretet hangjai azok. Lelkem még tele van érzésekkel és nem tudok szavakat találni, hogy azokat kifejezzem. Oly parányinak érzem Önnel szemben magamat, hogy szinte félve írom e sorokat és mégis boldog vagyok, hogy írhatok. Kifejezhetetlenül megtisztelve érzem magamat, hogy sajátomnak mondhatom azokat az okos, jószágos sorokat, melyekre az Ön nemes, megértő szíve méltatott. Sok-sok átélte szenvedésért, lemondásért kárpótolva érzem magamat bőven, semmi sem szerezhett volna nekem ennél nagyobb örömet, amikor láttam hogy megremeg az én jó uram ajka, mikor azokat a drága sorokat olvasta és hogy felvidul... de nem akarom apró részletezéssel nyújtani a levelem, hanem képzeljen el kérem, Asszonyom maga előtt egy sokat szenvedett családot — közte fehérhajú nagymama és nagypapa — akiket az Ön jószágos sorai nagyon megvigasztaltak. — Nagyon szeretjük

egyemást. Együtt könnyeztünk, együtt mosolyogtunk. Oh, ha látná Asszonyom, hogy felvidítják lelkem e sorok s hogy mind-azért Önnek s ennek a mi kedves lapunknak köszönhetem. Ismeretlenül is a lelkekkel végtelenül megszerettem.

Most még csak annyit: okos, kedves tanácsát igyekszem mindenben követni. Jóságára méltónak lenni. Az én életcélom, hogy jó, nagyon jó legyenek, hogy szeressenek az emberek s gyermekeimet is abban nevelhessem. Az Ön megértő sorait elteszem s míg élek örízni fogom, hogy amikor nehéz lesz az élet, fáradt és unott, elolvassam mindig, mert tudom, felvidít majd s erőt ad nekem.

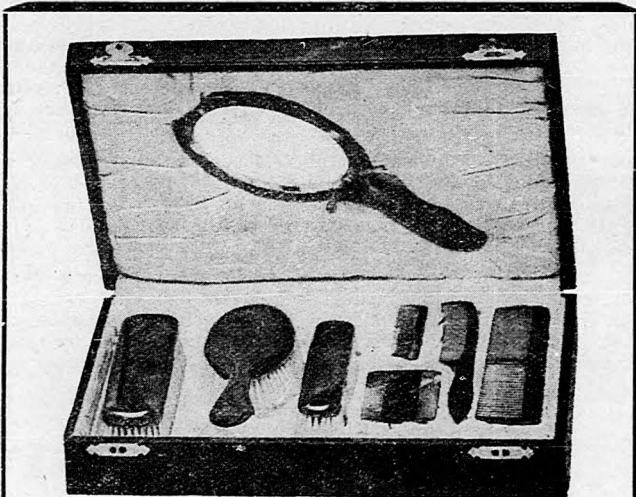
Fogadja Asszonyom szeretetteljes üdvözlését a szomorúlelkű, unatkozó asszonyoknak aki — talán már nem is unatkozó!

Mezőhegyes.

194. „Szenvedő leány, Szeged.“ Nem komoly a baj s [ez] a mód, melyet ajánlunk, egész biztosan meghozza az álmot. Hagyjon fel minden orvosi medicina használatával és próbálja meg a mi bevált metódusunkat, mely Önnek is okvetlen használni fog. Naponta több órai sétát ajánlunk Este lefekvés előtt hideg vízzel mossa le magát és igyon meg egy üveg duplamalata sört. Ettől egy kissé jó kedve lesz, de ez nem baj, gondoljon rá, kik vissza akarjuk szerezni Önnek az eltűnt álmot tündérét. Ezt addig használja, míg észre veszi, hogy már bír aludni, akkor redukálja az üveget esténként csak egy pohár sörre. Talán kissé meg fog hizni, de más hátrány nem származhatik belőle. Nagyon szeretnénk, ha tanácsunk használna s erről minket szíves volna értesíteni, mert érdeklődéssel viseltetünk állapotja javulása iránt.

Szíves üdvözléttel

Szerk.



A legkényesebb izlést kielégítő arany- és ezüst diszítésű hajdiszfésűk

Zelenkai R. L.

cégnél, IV. Szervita-tér 6.

Alapítva 1837



BEVÁSÁRLÁSI
UTAMBÓL
PÁRISBÓL

viszaérkezve, a leg-szebb hozott modelleket jutányosan és olcsón árúsítom. Kérem azok megtekintését

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