

# MAGYAR URIASZONYOK LAPJA



gróf Pálffy Károly, gróf Teleky József, gróf Károlyi Alice, gróf Károlyi Sándor

*Veres felvétele  
V., Harmincad-utca 3*

III. EVFOLYAM, 18. SZÁM

ÁRA  
10.000  
KORONA

BUDAPEST, 1926 JUNIUS 20



## Tanácsot kérnek

312. Kedves Szerkesztő Uram, nem tudom megérteni, mi a magyarzata annak, hogy a feleségem úgy várja az Ön, egyébként nagyon szimpatikus lapjának a megjelenését. Amint meghozza a postás, addig le sem teszi a kezéből, míg végig el nem olvasta. Magam is átböngészem néha a lapot: finom, kedves, iz-

léeses, de nem találok indokoltnak a feleségem mohóságát és nagy szeretetét. Kötelességemnek érzetem: ezt tudomására hozni és egyúttal megkérni; talán meg tudják nekem magyarázni feleségem lelkesedését. „Egy férfi”.

313. Kedves olvasótársnőim közül ki volna szíves a „Képviselő fánk” biztos receptjét elküldeni, mit előre is hálásan köszönök. „Beregi kislány”.

314. Kérem előfizetőtársnőimet, szíveskedjenek az úgynevezett „Képviselő fánk” receptjét közölni. Előre is nagyon köszönöm. „Győri asszony”.

315. Egy különös kéréssel fordulok kedves társnőimhez s kérem, legyenek segítségemre, hogy ebben a nehéz ügyben eredményt érjek el. Sokan nem fogják megérteni s talán fel is háborodnak rajta, de mielőtt itélhünek, vegyék tekintetbe, hogy az életnek sok nehéz és rejtélyes problémája van, melyeket nem lehet feladni. Mindössze annyit meg kell jegyezni, hogy ezt az egész kísérletet a legkifogástalanabb becsület vezérli. Mottója: nem esalni meg senkit!

Egy rokonom, elsőrendű diplomájú, egészséges, jó megjelenésű, feltétlen becsülettel bíró férfi részére keresek feleséget. Eddig nem volna semmi különös ebben, de — ez a fiatalember nem ajánlhat fel mást, mint barátságot. Szerelmemről szó sem lehet. Ehhez feltétlenül, örökre ragaszkodik. Azt garantálja, hogy feleségének mindig hűséges jó barátja, segítőtársa lenne, akárcsak egy legjobb férfi, de ennél több — nem lehet. Ezért legjobban szeretne olyan nőt társul, kinek szintén egy ilyen összeköttetés lenne megfelelő, ahol a szerelem teljesen mellőzve kell, hogy legyen, kizárólag a barátságon alapítva fel az egymáshoz tartozásukat. A világ előtt mint rendes házaspári viszony szerepelne. Szépség felesleges, kor 32–34 év. Vagyon megkívántatik, mert a férfi úgy gondolkozik, hogy gondtalan, kellemes élettel pótolják a szerelmi életet. A férfinak van szintén jövedelmező foglalkozása. A vagyonon kívül egyetlen feltétel, hogy az illető hölgy megfelelő intelligenciával kell, hogy rendelkezzen. Az illető fiatalember vidéken lakik.

Választ kérek lapunk kiadóhivatalába. „Csakis plátói házasság” jelígre.

316. Kedves olvasótársnőim szíves tanácsát kérem, ha tudnának igen elkeserítő bajomra valami szert ajánlani. Körülbelül 5–6 évvel ezelőtt homlokomon halvány, apró barna foltok keletkeztek, melyeket nem vettem figyelembe, mert azt hittem, hogy vagy a tavaszi levegő, vagy konyha gőze az okozója és elmúlik. Azonban épp az ellenkezője történt, mert az egész homlokomat elpötyögte és a fejbőr felé mindjobban elterjedt. Miután nagyon szöke, hófehér bőröm van, végtelenül elkeserített, hogy homlokom sárgásbarna foltokkal lett tele. Kosmetikai szerekkel, hámlasztó kenőcsökkel kezeltam, de minden hiábavalónak bizonyult. Orvosomhoz fordultam, aki vértisztítóval próbálkozott, de ennek sem lett eredménye, úgy, hogy most már utolsó segítséghez, kedves olvasótársnőimhez fordulok, hogy ajánljanak valami biztos szert, mivel eltűntethetném ezen kellemetlen foltokat. Igen erős, egészséges nő vagyok, tehát belső bajról sem lehet szó. Meg kell említenem, hogy homlokom nagyon zsíros a sok kezelés ellenére is s talán ez is egyik ok, hogy a foltok megjelentek. Nagyon kérem szíves tanácsukat és vagyok előre is hálás köszönettel. „Egy vidéki előfizető”.

317. 30 darab vegyes zongorakottám van, melyeket szeretnék elcserelni, esetleg egy rézmozsárral, vagy

batisztsifonnal, zsebkendővel, stb. Érdeklődőket, kérem kiadóhivatalunk útján „Pusztai előfizető” jelígre értesítsenek.

318. A napokban zsúron voltam és egy tortán szép piros kocsonyaszerű dísz láttam. Kérdesemre, hogy hogyan készül, mi az elnevezése, a háziasszony lakonikus rövidséggel csak annyit felelt, hogy: cukor-kocsonya. Ezért kedves olvasótársnőimhez fordulok s kérem, tanítsanak meg ennek a készítésére. Annyit tudok, hogy zselatin nincs ebben, csak cukor és víz. Szívességüket nagyon-nagyon köszönöm.

„Fiatal asszony”.

319. Férjhez szeretnék menni. Özvegy ember árvájának édesanyja lenni. Két-három gyermek nem határoz. Ki gyermekének jölelkü, szerető édesanyát akar, írjon „Árvák anyja” jelígre a kiadóba.

320. Falunkban egy teljesen árva, jómódú polgárleányka van — 14 éves — ki remélhetőleg vagyona révén az életben jobb elhelyezkedést fog nyerni. Egy helyesnek látnánk őt egy neki megfelelő haztartási iskolában, vagy egy egyszerűbb nevelőintézetben elhelyezni. Igen kérem lapunk kedves olvasóit, szíveskedjenek ilyen intézeti címeket velem közölni. Ismétlem, egyszerűbb intézetre gondolok, nem az Angol Kisasszonyok zárdájára, mert ez egyszerű kis polgárleánykák nem zenére és nyelvekre van szüksége, hanem — tekintettel korai árvaságára — nevelésre és általános műveltségre. Ilyen értelemben kérve szíves válaszukat, vagyok oszinte köszönettel. „Gondviselő”.

A magunk részéről is kérjük pedagógus előfizetőinket, szíveskedjenek ezen kis árvakönyv érdekében tanácsaikkal segítségül jönni, hogy nevelésével egy hasznos tagot nyerjen a középosztályi társadalmába.

Szerk.

321. Fényezett bútorom tisztításra szorul, miért is kérem lapunk olvasóit, közölnék velem, hogy hogyan és mivel tisztítsam, hogy ne vesztsem fényéből. Lakkal nem merem, mert egyszer már próbát tettem vele s nem felelt meg. Ha volna valaki, ki jó tanácsával kíségitne, nagyon hálásan megköszönöm.

K. V.-né, Székesfehérvár.

## Üzenetek

508. Hogy viszeres lábat lehet-e operálni, azt kérde Asszonyom? Erre igen könnyű a felelet. Nemesak, hogy lehet, hanem feltétlenül szükséges a viszereket kivételni, illetve kioperáltatni. A viszér elavult vérből áll, amelyre az embernek abszolút szüksége nincsen, sőt csak kellemetlenséget okoz. Ha a viszereket idején nem vételjük ki, akkor megeshetik az, úgy mint velem, alulirottal megtörtént, hogy viszereim mind nagyobbá és terjedelmesebbékké lettek olyannyira, hogy fölpatogtak és sebes lábat kaptam, amelyet 15 esztendőig így hordtam, nagy fájdalmak között. Fiatal koromban bár figyelmeztetett egy orvos (most Hüttl tanár), hogy hagyjam kioperálni a viszereket, de féltem kioperáltatni s inkább 25 esztendőig szenvedtem, míg végül 53 éves koromban azonban muszáj volt kivételniem, mert máskülönben elvesztettem volna lábamfejét. Az operáció egyszerű, fiataloknál altatás nélkül is történhet, de idősebbeknél már altatás szükséges. Az egész műtét nagyon hamar megy és 14 nap múlva már elhagyhatja a kórházat. Nyolc napig rajta marad a varrat, 8 nap után levezik, mely után meg 8 napig kell fekiüdni s azután elhagyható az ágy a kórházzal együtt. Felelősséggel ajánlhatom, hogy okvetlenül vétesse ki viszereit. Chrále Béla, Budapest.

Pesti előfizető. Ruzsokabányai Hoffmann Eleméért lapunk kötelekéből végleg elboesájtottuk tisztességtelen üzelme miatt.

Szerk.

311. „Egy bakfis”. Sokáig gondolkoztunk, hogy a Magácska által javasolt rovatot megindítsuk-e lapunkban. Igen, azt a rovatot, amelynek az volna a címe: „A férjfogás iskolája”. Addig törtük a fejünket, míg olyan darabokra hullott, mint a kővet és most ezekből a kavicsokból állítjuk össze azt a eikket, melyet Magácska megrendelt. Nagyon örülnénk, ha olvasóink hozzászólásaikkal kifejezésre juttatnák véleményüket s ezáltal is felvetődött újabb problémákat módunkban állana megoldani. Üdv. Szerk.



# MAGYAR URIASSZONYOK LAPJA

A MAGYAR NŐK SZENT KORONA SZÖVETSÉGÉNEK HIVATALOS LAPJA

Háztartási és szépirodalmi folyóirat • Megjelenik minden hónapban háromszor: 1-én, 10-én, 20-án • Szerkesztőség és kiadóhivatal: VI., Gyár-utca 37. szám, (Berlini-tér sarok) • Előfizetési ár: egész évre 200.000 korona, félévre 100.000 korona, negyedévre 60.000 korona  
Főszerkesztő: KERTÉSZ BÉLA

## Te Deum...!



A lelkes hála-ének vidáman szárnyal a tavaszi ég felé. A fiatal szemek boldogan csillognak: az elvégzett munka megelégedése ragyog ki belőlük. A vér dalolva szaladgál az erekben és a büszke öniudat felszegi a fejeket, hogy megfürdesse a napsugárban és a lombok illatában.

Mert véget ért az iskolai év és kezdődik a vakáció!

A diákok jókedvűen vesznek búcsút a hűvös és komoly falaktól, hogy két hónapon keresztül játékos kedvvel hancurozzanak a szabadságban és pihenésben. A fiatal léleknek szüksége van erre a változásra, hogy friss kedvvel és újult erővel láthasson neki a jövő év munkájának. Az iskolai esztendő komoly hétköznapi elmúltak és itt van a két hónapig tartó, vidám, pompás, megérdemelt – vasárnap.

És mégis jó volna, fiúk, ha megállnátok egyetlen pillanatra, mielőtt dalolva szétfuttok a szélrózsa minden irányába, hogy megkezdjétek és élveznétek a vakációt. Itt, az iskola kapujában, amely csöndesen bezárul mögöttetek, hallgassátok meg a mai magyarság komoly intését és aggodó könyörgését, amit hozzátok intéz. Hozzátok, akiknek a kezébe van letéve ennek a szomorú országnak sorsa és jövője. A szívetekkel figyeljétek erre a szószalra. A szívetekkel, amely minden szép és jó iránt fogékony, hát nem hallgathat közönyösen arra a fájdalmas sóhajtásra, amelyet a Kárpátok fenyői, meg a bánáti buzakalásznak sírnak tífélétek és küldenek hozzátok a szellő szárnyain.

Magyar diáknak lenni ma fenségesen komoly hivatás és ezerszeres kötelesség. Mert ma éreznetek kell, hogy nemcsak magatoknak és magatokért tanultok. Nemcsak arról van szó, hogy úgy ahogy elvégezzétek iskoláitokat. Mert ti lesztek egykor annak a sokszor hangoztatott kultúrfőlénynek harcosai és képviselői, akik visszaserzítik a régi magyarság szellemi integritását. Minden magyar diák legalább két diák munkáját kell hogy elvégezze, hogy ne álljanak üresen azok az örhegyek, amiket az elszakított részek ifjúsága töltött volna be.

A Te Deum ugyan elhangzott, a vakáció hivatalosan megkezdődött, — és még sincs itt a pihenés ideje. Mint ahogy ebben az országban senki számára nincs pihenés addig, amíg a régi, elrabolt boldogság vissza nem tér a magyar földekre. Ma minden magyar diák harcos, aki a tudás fegyvereivel készül a megvívandó nagy küzdelemre. Ma nem szabad becsukni a könyveket és elfeledkezni a játék és pihenés örömeiben, mert minden eltékozott hónap keservesen megbosszúlhatja magát. A régi, boldog idők vakációja ma új munkát kell hogy jelentsen, mert nem nézhetjük ölbe tett kézzel ellenséges szomszédaink gyilkos előrenyomulását, amit a kultúra fegyvereivel hajtának végre. Mert ők nem pihennek, hanem szakadatlan munkával akarják kiérdemelni a nagyvilág elismerését kulturális téren is, hogy annál jobban biztossítsák teljes és fokéletes győzelmüket.

Hát éppen a magyar diák volna az, aki egykedvűen félreáll és nem akarja kivenni részét ebből a küzdelemből?!... Éppen a magyar ifjúság volna olyan gyöngye, hogy megrettenve a reá váró feladattól, ellenségeinknek engedje át helyét a népek kulturális harcában?!... Csak a szerencsétlen magyar haza nem remélhet és nem várhat semmit diákjaitól, amíg a szomszédos népek fiatalosága lázasan készülődik arra, hogy szorgalmával és tudásával dicsőséget vívjon ki tulajdon nemzetének?!...

Ezt mondaná el nektek, magyar diákok, az a sóhajtás, amely az iskola kapujában fogad benneteket, a vakáció kezdetén. Ha a szívetekkel fogjátok meghallgatni, tudni fogjátok kötelességeiteket. Mert a területi integritás visszaszerzése és megtartása szellemi integritás nélkül lehetetlen.

Az igazi, megérdemelt vakáció csak akkor veheti kezdetét, ha megelégedéssel nézhetünk vissza az elért eredményekre. A magyar diákság igazi Te Deum-ja pedig csak akkor következik el, amikor újra velünk együtt énekelhetik a hálaadó éneket, Pozsony, Kassa, Kolozsvár és Temesvár magyar diákjai...

**Különleges fehér butorok, lakásberendezések**

Legelőcsöbben LÁSZLÓ HUGÓNÁL, IV., Semmelweis-utca 9. szám

# LOHR MÁRIA KRONFUSZ

VEGYTISZTÍTÓ, CSIPKE-TISZTÍTÓ ÉS KELMEFESTŐ

GYÁR ÉS KÖZPONT: BUDAPEST, VIII., BAROSS-UTCA 85. SZÁM • TELEFON: JÓZSEF 2—37

## A gyilkos

Irta: Egy Antal

Mikor Sárosi László, a soros ügyész kilépett az utcára, már jóval elmúlt éjfél. Az apró házak között tompán szunnyadt az este, csak itt-ott virasztott egy-egy szomorú szemű petróleumlámpa. Az ég szürke volt, s a királyi vár komor sziluettjét lila öleléssel ragadta testéhez a sűrű téli köd.

A férfi nem sietett. Nem várta senki és dolga sem volt. Kemény lépteit feldübörögtek a sikátoron, azután halk tovahullással torpantak meg a mohlepte falak mentén. Néha vissza-visszanézett, de nem követte senki: csend volt, csak az élet rohant felette odább, láthatatlanul az ismeretlen cél felé. Lelkére ráhevert a mélységes hallgatás és tépett szívét elszorította a vágy: mért nem veri villámosságával a világot az Isten?... Milyen jó volna. Hogy kiengesztelné fáradt szívét az utolsó egybeolvadás: a halál!...

Megállt. Feltekintett az égre, mintha a Leghatalmasabb arcát kutathatná volna rajta. De nem találta: csak a lila köd kigyózott feje felett sűrű sötétben...

Nagy sebet hasított lelkén a mostoha sors és azon át látomások szűrődtek kebelébe: maga előtt látta menyasszonyát, amint Sándort — akit legjobb barátjának ismert — csókolta. Dobhártyáját újból égetni kezdték a nem is olyan rég hallott szavak: „Nem, Sándor! várunk kell, majd ha asszony leszek. Hozzá kell, hogy menjek, mert szegény vagyok. Várj türelmesen, Sándor...”

Megindult. Háta megett lassan elfogytak a tabáni viskók: elfedte őket a végtelenbe olvadó éj.

Elérte a hidat. Sötét volt, csak a két szélén égtek a lámpák. Fényük száz meg száz csillogó buborékot dobott a vízre.

A Duna méltóságosan kavargott. Széles testére furesa árnyakat lehelt a megereszkedett köd. Szélein feketén lapult meg a két város. A Mult és a Jövő: csak a híd köti egybe őket...

Az ügyész megállt.

A vizen nyiló fényvirágokat leste: feltűntek, lehevadtak. Egyik sem tudta, hogy meddig mutogathatja magát. Az ár kiszámíthatatlan: hol itt gyűrűzik, hol ott. A fény egyformán hull a vízre, hol itt nyílik egy újabb, hol ott hal le a mélybe egy másik. Eppen, mint az élet: hol itt... hol ott... kiszámíthatatlanul...

Valami bolondot szeretett volna csinálni. Akármit, csak hüljön le a vére egy kicsit...

Köhögést hallott. Felfigyelt. A köhögőt elrejtette a híd egyik kiugró oszlopa. Megkerülte. Egy nőt látott, a korlátnak támaszkodva. Rövid, fekete prémbundát viselt. Finomíví lábaira hideg esőkökat lehelt a lámpafény: a vékony harisnyán áttört a bőr halvány rózsaszíne.

Örült gondolat ragadta torkon a lelkét: ha most megfogná és bedobná a vízbe... hogy ölelné, hogy ragadná testéhez az ár...

Megremegett. Testén végigkigyózott a józanság. Nekidőlt az oszlopnak. A kemény vaslemez tompát kongott az ütésre.

A nő visszafordult. Mikor észrevette, hogy nincs egyedül, meghátrált; egészen a korlátig. A fény az arcába esett: pillái reszkettek, tekintete kimeredt. Lát-szott rajta, hogy fél.

Az ügyész közelebb lépett. Csak akkor látta, hogy könnyek peregnék az arcán. Megállt. Valahogy testvérenek érezte azt az idegent, mintha az is az ő könnyeit sírta volna elő.

— Asszonyom... — a hangja reszketett és kiérett belőle a szív:

— Asszonyom...

A nő megnyugodott:

— Részeg — gondolta.

— Asszonyom — kezdte harmadszor is — beteg, rosszul van? Mondja, segíthetek?... Vagy tán vár valakit?...

A nő most már látta, hogy nem ittas. Még jobban megjéjdt. A félelem mély vonásban ült ki az arcára.

A férfi elérte:  
— No ne féljen. Bántani akarják?... Ne féljen, megvédem, ha akarja.

Az asszony elyengült, feje lecsuklott. Testét megrázta a zokogás. Könnyei lehulltak a habokra. Azután egy hirtelen mozdulattal a korláton termett.

Az ügyész elkapta. Visszaemelte. Úgy tartotta, mint a pelyhet.

— Engedjen!... — a hangja könyörgött, sirt. Tekintete a hullámokat járta, mintha képeket sodortak volna hátukon. Megborzongott. Lelépett a földre. A férfi nem engedte. Hitt a fátumban: úgy érezte, hogy a sors hajította erre.

A köd lassan lejjebb ereszkedett. A Duna mormogott, a két város — mint két hatalmas fekete pont — hevert, örködött, sötélt. És ő ott állt a hídon, ég és víz között, szívében temérdek, névtelen vággyal, amelyeknek az útja csak egy cél volt: a halál. Karján az idegen asszonnal, akinek lelkében — mint az övében — nagy összevisszaságban heverték a mult romjai... A szél sötét melódiát lopott a pillérek hűvös lapjai közé, s a férfi halkán, önmagáthívón sügta az asszonynak:

— Megvédem!...  
— Engedjen — könyörgte — meg kell hálnom...

A férfi lelkében lázas látomások jártak: az élet, a cél, a saját családása... és nagy erővel szorította meg az asszony apró kezét:

— Nem!...

A hatalmas akaraterő szívébe fúródott, elyengült: eltompította az az egyetlen szó.

— De hogyan? — és tekintetén megcsillant a remény.

A nőben meghalt az akarat, úgy érezte, hogy az a tompa, lila köd, amely körülük lebzsel, elvakítja agyát. Csak a férfi karjának melege érezte. Lelkét odadobta az ősi hitnek, öntudatlanul: menni a testvéri kezét nyújtó férfi után...

Hazaértek.

Az ügyész teát készített. A forró ital a nő arcába kergette a vért. Csak most vette szemügyre: hosszú, szőke haja volt, amely valahogy lebomlott s a vállát takarta. Ruhája finom, s előkelően magas termetére oly természetesen omlott, mint rétre a pázsit.

— Fél még? — kérdezte.

— Nem, — felelte az asszony, de újból megeredtek a könnyei.

A férfi melléje lépett:

— Nem mondja el, hogy mért akarta azt tenni?...

A nő hallgatott.

— Szóljon már valamit, legalább csak annyit, hogy hogy hívják?!

— Elvira — motyogta és kinézett a párás ablakon.  
— Hát ne féljen Elvira, itt senki sem bánthatja, az én lakásom szent, a törvény emberei sem jöhetnek be: én a soros ügyész vagyok, megvédem...

A nő felsikoltott. De mindjárt utána tette: csak eszembe jutott valami... most már nem félek, hisz maga olyan jó...

A férfi — hogy mért, maga sem tudta? — elmesélte szerelmét, csalódását. A nő sirva hallgatta. A végén halkán sügta:

— Maga szegény, szerencsétlen ember. Ha én lettem volna... — nem folytatta, elfojtotta a zokogás.

Az ügyész szemét is elhomályosította valami...

Úgy érezték, mintha évek óta ismernék egymást...

Mikor reggel felébredt, az asszony a szomszéd szobában mélyen aludt. Az arca hamvas volt, csak a szeme alatt húzódtott egy lila, egy elhibázott ecsetvonása a mostoha életnek. Nézte a szép szabályos arcot, mintha minden vonását magába akarta volna inni.

...Elébetorpant az örök férfi:

— Mért nem csókolod le azt a bánatos redőt arról a szemről!...

Az asszony aludt, s az ügyész elszégyelte magát: olyan fehér, olyan tiszta volt az az arc...

Mikor elment, nyitvahagyta az ajtót, nem zárta rá: háde fusson, ha akar...



BANÁN BEHOZATAL

ÉRETT NYUGATINDIAI BANÁN  
.A LEGJOBB TÁPLÁLÉKBp. Telefon:  
982-85

Mikor a hivatali szobájába lépett, egy frissen írt aktát kézbesítettek neki. Fásultan kezdte olvasni:

„Éjjel egy és két óra között, Orvay Elvira, az ismertnevű írónő, mellbelőtte férjét, aki ittasan tért haza. A szobaleány vallomása szerint, a férj minden este részegen járt haza, s feleségét minden elképzelhető módon kínozta. Az asszony a tett elkövetése után elűnt. Ruházata: fekete bunda, fekete selyemruha, ugyanily kalappal...”

Az ügyész megszáduilt, leejtette a félig olvasott jelentést. A helyettese felfogta, leültette.

— Nagyon rosszul vagyok, haza kell, hogy menjek — mormogta.

A fiatalember titkon megörült:

— Akkor én megyek el a helyszínre. Meglátja, ügyész úr, ügyes leszek. Bizonyisten... úgy érzem... — azután lesegítette az utcára és kocsiba ültette.

A gondolatai megálltak, folyton azt hajtogatta:

— Ő az... ő az... ő az...!

Megérkeztek. Feltámolygott a lépesökön. Az ajtó úgy volt, amint hagyta. Az asszony aludt, olyan édesen, nyugodtan, mint reggel. Mintha meg se moccant volna. Jobban megnézte: az éjjeli szekrényen egy kis üres üveg alatt cédulát lelt. Az üveg erős, kellemetlen szagú volt. Most már emlékezett, hogy reggel is érezte. A lapon pár kusza sor:

„Bocsásson meg... úgy-e megteszi az utolsó kivánságomat?!... Ha egy nappal előbb találkoztunk volna, akkor talán?!... no de vége. Ne felejtsem el.  
reggeli 5 óra Elvira

Az ügyész megtántorodott. Szemét lezárta az a nehéz, ólmos fáradtság, amely a hivatalban lepte meg. Lelkén átvonult az éjszaka: a hidaló találkozás, a nyiló és a le-lehulló fényvirágok a vizen...

Azután maga elé dörmögte a szomorú mementót: — Hol itt... hol ott... kiszámíthatatlanul... — tekintete kiesüszott az ablakon, messzibehűlőn, mintha a mindezek Rendezőjét kutatta volna...

## EGY PESTI ASSZONY VALLOMÁSA

Írta: Erdődy Elek

Voltam apámnak drága szemefénye,  
Reám vigyázott minden hű cselédje  
Voltam szeszély, melynek hódolatát szépen,  
S voltam a vénülés anyám szemében.  
Az ifjuságom így repült tova,  
Csak éppen boldog nem voltam soha,  
Csak boldog nem voltam soha...

Vagyok: asszony... Mert ennek így kell lenni,  
A gazdag lánynak férjhez illik menni.  
Vagyok a fénye úri társaságnak,  
Akit titokban ezren is imádnak.  
S nyaralni járok, mit bánom: hova —  
Csak éppen boldog nem vagyok soha,  
Csak boldog nem vagyok soha...

S leszek?... Tudom, marad a régi nóta:  
Aranykalitnak leszek rablakója.  
S ha csöndes éjszakákon, egymagamban,  
Zokog szegény szívem búsan, megcsaltan,  
Leszek magamnak kínzó ostroma —  
Csak éppen boldog nem leszek soha,  
Csak boldog nem leszek soha...

## Ha csókol egy magyar huszár!

Írta: Némethy Tihamér

Trento melletti ősi várkastélyból nézte a világot. Csodálkozó gyermekszemének hívó kéksége oly tisztán csillogott még húsz éves korában is, mintha nem is az ulánusok hadnagyi egyenruháját, de az angolkisaszonyok szerzetesnöi életét nyújtta volna.

De nem lehet csodálkozni rajta, az édesanyja nevelte. Csillagkeresztes hölgy volt, aki fiatalon özvegyen maradvia asszonyi szépségét, udvarlóí hódolatát, minden szépet, amit az élet szívárványszínei szépek rajzoltak előtte, elfelejtett, feláldozott fiáért.

Ulánusoknál szolgált a Fenség, mikor a háború kitört. A családi tradíciók, melyek még éltek az osztrák hercegi családban, a haretérre parancsolták.

Fenséges asszony könnytelen búcsút vett fiától, de azután minden este megszázsorozta az eltítkolt könyveket.

A Fenség pedig nekiindult a hadak útjának, amelyek nagyon rövid volt. Az első harcok portyázásainál hadifogságban ért véget.

Kelet felé robogott vele a vonat, Turkesztánba. És Tasehktanban, egy kozák kaszárnya aszott mezejü udvarán látta a hadifogság egyhangú életét.

Naphosszat élült a kaszárnya udvarát érintő Szalár folyó partján. Belevesztett tekintete a turkesztáni ég felhőtlen kékségébe. Lassankint valami lelki lethargiába esett; a minden mindegy — lelketlő unalma, — az akaratnélküliség fásult közönye kövezte az útját céltalan életének.

És egy nap úgy megváltozott minden.

A foglyok parancsnoka egy tisztet keresett, aki W. tábornoknál elvállalná a zongoratanítást és a francia nyelvet is oktatná.

Fenség maga sem tudta, hogyan történt, de vállalkozott erre a plebejusí foglalkozásra. Nem érdeklődött, ki lesz a tanítványa, csak egy volt a fontos, kikerülni a megőrülés biztos bekövetkezését.

Mikor megjelent W. tábornok villájában, boldog örömmel nézett körül és az ősi kastély előkelő nyugalma érezte benne. És mikor a zongora mellé ülhetett újra, előbb halkán, sóhajszzerűen csendültek fel a hangok, azután mindig mélyebben szédült bele a csengő-bongó muzsikáló tengerbe, elfelejtette az élő világot maga körül; rab lelke uiiongva érezte, hogy újra él, szabad élni, van miért, érdemes élni, várni. És amikor feltekintett, egy pár halk ütem még zendült az ujjai alatt, egy pár esobbanás, amint a tengerben furdó partot ér. Lelkesztett csönd állott be, szinte hallatszott, amint a napsugár kopogtat az ablak üvegén...

... Sárga selyembe burkolt asszony állt előtte. Arca szépségét, halvány fehérségét kékesfekete haja árnyékolta szebbé. Parányi lábai belesüppedtek a mély selyemszönyegbe.

Mikor a Fenség ráeszmélt, hogy ez valóság és nem a zene víziója, felállt, katonás merevséggel hajolt meg az asszony előtt.

Mosolyogva üdvözölte az asszonyt.

Igen, ő lesz a tanítvány. Reményli, hogy meglesz vele elégedve.

Azután megkezdődött az első óra. Nagyon rövid ideig tartott, — legalább a Fenség úgy találta, — pedig teljes három óra felt el.

Távozóban, mikor a villa udvarán végighaladt, egy muszkaruhás férfi vigyázba vágta magát és úgy köszönt.

Mikor utána pillantott a hercegnek, megcsóválta fejét.

— Tyhű, a kirelejszumát, hát csak számár a férfiember, ha fiatal a felesége, a gazda meg vén. A kegyelmes asszony mindenik szemében egy nyalab venyige tüze ég, ő meg idehozza ezt a fiatal hadnagyt urat. Hát itt Éstvány jó lesz vigyázni, nehogy szegyen essék.

Dümmögve, morogva nézett a távozó után. Amúgy se igen szívelte az ulánusokat, magyar huszár létére.

Mérgében Bagi Pista huszárkaplár úgy vágott végig az egyik kényes orosz agáron, hogy az rémületében beleugrott a halas medencébe.

De hiába mérgeledött, a tanulás tovább folyt. W. tábornok a hatalmas cédrus árnyékában naphosszat kevergette teáját, a fiatalok pedig a szalonban tanultak.

Csengett-bongott a zene, sokszor lehúnyt szemmel hallgatta a muzsikát. Az ágyúk dübörgése után jól esett ez a pihenés.

Egyik délután, amint így élvezte magafeledte bódulattal az ablakon át kiömlő zenét, hirtelen egy éles diszsonáns akkord vágott bele. Ott fent valami történt.

A nyitott ablak felé tekintett. Nagyot szíppantott cigarettájából és eldobta. Azután felállt, pár lépést tett a nyitott ablak felé, de azután visszaült a székbe, új cigarettára gyújtott és bámulta a füstjét.

Az ablakon át úgy hangzott tétován, mintha a zongora billentyűin bizonytalan, kis gyermek tipegne végig, majd, mint aki rácszmélt a rohanás gyönyörére, vad hódolattal csapott át száguhátszába.

Csodálkozva nézte az asszony a herceget. Hetek óta várta, hogy mikor kapja már a karjába és csókolja ha-

felfelé haladó bokáját. Lerántotta. Mikor földre zuhant, látja, hogy a hadnagy úr. Egy pár pillanatig kóválygott a fejében olyasféle gondolat, hogy mit ír elő a reglama, de mivel úgy hirtelen nem tudott rá emlékezni, fogta a hadnagy úr karját és kitolta a villa kapuján, azután lassú tempóval ráfordította a kereszt-rudat. Mintegy maga igazolására dübnyögte:

— Hát a gazdám becsülete az én becsülatem is. Majd nyugodtan leheveredett az egyik olajfa tövébe és hazaálmodta magát.

Korán reggel hívatta az asszony.

Felment hozzá. Muszka sapkáját jobb kezébe fogva állt mereven a tábornokné előtt.

A kegyelmes asszony előbb végigmustrálta a szép szál fiút, majd megszólalt.

— Te, — tinálatok a tiszt urak mind félnek az asszonytól?

— No, éppen nem mondhatnám, — pödört egyet a bajuszán.



Ottó királyfi és Róbert királyi herceg

lára, de csak nem akart a várva-várt bekövetkezni. Valami leányos szemérem ömlött el a herceg egész lényén, ami még jobban égette az asszonyt.

És ezen a délután, amikor pár percre elhallgatott a zene, átkapta a herceg fejét és ajkon csókolta. A fiú első pillanatban csodálkozva nézett az asszonyra, azután szerelmes szavakat gyűgyögve csókolgatni kezdte — a kezét.

Kacagva nézte az asszony a felhevült fiút. Anyáskodva megsimogatta a fejét.

Pár napra rá W. tábornok visszatért a harcvonalba. Búcsúzáskor lelkére kötötte Bagi Pistának, hogy vigyázzon mindenre, de mindenre ám.

Aztán teltek a napok egyik a másik után. A Fenség eljárogatott lelkéket adni, de most, kevesebb lett a zene és több a beszélgetés. A villa óriási kertjében órák-hosszat sétálgattak.

Bagi Pista fél szeme mindig rajtuk volt. Néha megcsóválta a fejét, hümmögött, de azután megint ment a dolga után.

Úgy befelé mondogatta: — A Jézus látott ilyet, — mindig az asszony beszél, mintha csak az kurizálna.

Már a villa kertjében virágoztak az olajfák, éjszák-ként bódító illatuk beömlött a kegyelmes asszony hálószobájának nyitott ablakán.

Bagi Pista huszárkaplár hadifogoly, ilyenkor a babájára gondolt, aki odahaza várja nagy Magyarországbán.

Tekintete a Göneöl-szekeire tévedt, amelyek a magasságos égen égette hét szál mécsét, a rúdja megmutatta hazafelé az utat. Ezen az éjszakán is hazaballagott a gondolata, amikor a ház felől zörgést hall, odafigyel, látja, hogy valaki a futórózsába kapaszkodva erősen igyekszik a nyitott ablak felé.

Egy-két ugrás és ott termett, még sikerült elkapni a

— El mernek jönni ahhoz, akit szeretnek?

— De el ám, nem is egyszer.

— De nem mindegyik, — válaszolt az asszony.

Erre már Bagi Pistának is felvirradt, rácszmélt, hogy mit akar tőle tudni az asszony.

— Mindegyik kérem, a hadnagy úr is eljött az éjjel, de én leszedtem a falról, oszt kitétem a kapun.

— És engedte magát?

— Muszáj volt kérem, mert fogtam.

— Hogy merted megfogni, szólt rá villámló szemekkel az asszony, — hiszen az tiszt volt.

— Az igaz, jelentem alássan, de csak olyan ulánus-fajta.

— Miért, az más?

— Hát bizony egy kicsinyég más, mert teszem azt, ha huszárhadnagy lett volna, engem úgy billentett volna kupán, hogy hótig arról kódultam volna.

— Hát a huszár is más, meg az ulánus is?

— Alássan jelentem, a magyar huszárt az Atya-úr isten jó kedvében teremtette, az ulánust meg valami nimet generális fabrikálta.

— A magyar huszár nem fél semmitől?

— De nem ám.

— Az asszonyoktól sem?

— Alássan jelentem, de hogy fél, még a csillagos mennyboltozatnál is jobban szeretjük nézni őket.

— De csak nézni, szólt fitymálva az asszony.

— Olykor, amikor.

— Csókolni is tud a magyar huszár?

— Meghiszem azt, szólt Bagi Pista — és kihúzta magát.

A kegyelmes asszony kacagva nézett végig rajta.

— Te is?

— Úgy gondolnám!

— Hadd látom, — szólt kacagva az asszony. Bagi Pista magyar huszárkaplár még ilyen zavarba sohase



volt. Csapkodott a tekintete, hol ide, hol oda villant. Fejében lüktetett a vér. Ilyen szörnyűséges szép asszony ilyent mond neki.

De a kegyelmes asszony türelmetlenül toppantott parányi lábával.

— Akarom, érted, parancsolom!

Egy pár pillanatig egymásba meredt tekintetük.

— Na rajta! — szólt remegő hangon a kegyelmes asszony.

Rajta? — tyhü, ez már huszárosan van mondva.

Át is kapta a kegyelmes asszonyt, mintha fergeteg kapta volna el. Azt érezte az asszony, hogy valami vad erő felkapta a földről, magához rántja a huszár, vad öleléssel szédíti meg, ajakán égető lángok gyúlnak, új tüzek cikkáznak, azután csend lett körülötte. Érezte, hogy zuhan, örvénylő gyorsasággal — lefelé. —

Mikor felnyitotta a szemét, egyedül volt. Csak az ajkán égtek lángoló tüzek.

Bagi Pista, magyar huszárkáplár ezután került a kegyelmes asszonyt. Érezte, hogy hiba történt, nagy hiba történt.

És egy napon megérkezett W. tábornok. Akkor már sovány volt Bagi Pista arca. Sápadtan állt a tábornok elé, katonásan jelentve, miért nem jár már ide a hadnagy úr.

W. tábornok nevetve veregette meg a vállát.

De Bagi Pista még tovább is jelentett, amire dühbe gurult a tábornok arca, pisztolyához kapott, dörrent a fegyver és Bagi Pista, magyar huszárkáplár átlótt koponyával hanyatlott a turkesztáni homokra.

Pedig nem történt más, csak jelentette a tábornoknak, hogy egy magyar huszárkáplár megmutatta egy orosz kegyelmes asszonynak, hogyan csókol egy magyar huszár.

De az a csók, nem volt lopott csók, magyar huszárhoz méltón megfizetett érte.



Királyi gyermekek: Rudolf, Etelka, Erzsébet.

## A nő és a sport

Írta: Bónyi Adorján

Éz a század sok bilincset rakott ránk és sok bilincset vett le rólunk. Azok súlyosabbak, de ezek meg érdekesekek. Még csak huszonhatodik évét írjuk a huszadik századnak és ez a huszonhat év külsejében, bizonyos lelki dolgokban is, néhol hivatottságban is, leginkább azonban szokásaiban megváltoztatta — a nőt.

Vitkozni lehet arról, hogy milyen változások estek kárára és milyenek előnyére a női nemnek. Van azonban egy dolog, ahol a nő nagyobb felszabadulása, több szenvedélyessége, felujjongó érvényesülni akarása feltétlenül és vitathatatlanul üdvösségére van nemcsak a női nemnek, de az egész világnak.

Ez pedig a sport.

Természetesen, dicséretünk csak a sport ama ágainak szól, amelyek eklatánsan nőknek valók. Mert őszintén nehéz lenne lelkesedni azért, ha hőlyeket látnánk például futballozni, amely lehet nagyon szép, tömegeket hevítő dolog, azonban a maga rugdalódásaival és egymásnak rohanásaival és

egész veszélyességével pontosan nem illik a női lényhez. Még a manapság, különösen előkelő körökben oly divatos női hokit sem tartjuk nagyon asszonyos sportnak, kizárólag azért, mert a kemény kis labdák röpte veszélyes és tudunk egy ilyen gyep-hoki női-mérkőzésről, ahol egyszerre, egyetlen délután négy hölgyjátékos dőlt ki, a bokájukon, a lábukon, a mellükön, az arcukon kapott veszedelmes ütésektől. No és aztán a bokszoló nők!...

Ezekről tehát ne beszéljünk, ezeket úgyis majd megúnják a nők maguk, ha látják, hogy e sportok emlékei könnyen nőnek sántasággá, vagy egy örök sötét foltá az egykor oly szép arcon.

De az úszás, az evezés, a tennisz, a ródli, a síelés, a vitorlázás, a korcsolya, a vívás, maga az atlétika: a futás, az ugrás, a gerelyvetés, aztán a modern táncoknak azok a fajtái, amikben a művészet és torna egyesül, a szabadban való táncok annyiféle iskolája, mezitláb a zöld fűvön és az illatos napfényben: mindez csöppet sem mond ellent a női lénynek s a féltve őrzött és titokzatos női tulajdonságoknak.

Nem lehetne ép ésszel felfogni, hogy mért

tenne a nő kevésbé gyöngéd, kevésbé elragadó, kevésbé lányos, vagy asszonyos, ha teste izmos, erős, ellentálló, fúrge, acélos, egyszóval kisportolt. Egy ilyen test kinézésében és minden mozdulatában sokkal szebb, mint egy lány, elomló, spongya-gyöngesgü fizikum, mely megroskad egy szék terhe alatt és összeborzad egy félórára, ha hideg zuzmarás szél csap az arcába. Semmi sem oly gyönyörű a világon, mint az egészség és semmi sem tesz egészségesebbé, mint a levegőn, a napon, a vízben, a tiszta szép hóban való sok-sok mozgás, mértékkel és céltudatosan.

Isten őrizz, hogy ebből azt következtesse valaki, hogy most már aztán úgy kell nevelni a nőt, mint egy férfit. Vannak, akiknek ugyan tetszenek a férfias nők és a történelem dicső lapokat szentel a Dobó Katicáknak, de szörnyűség lenne még arra is gondolni, hogy a modern, sportoló nő útjának végében egy aféle nőies izomalak áll, aki a legközelebbi világháborúban már vidáman ül a tank-ek vagy a tengeralattjárók figyelő tornyaiban, vagy büszkén igazgatja be a lövészárkokban a kézigránút billentyűjét.

Az, hogy a nő sportol, végeredményben, az egész emberiség szempontjából nézve, nem ilyenféle célt szolgál. Hanem igenis szolgálja azt a célt, hogy az a generáció, mely ettől a testben, ellentállóképességben, ruganyosságban és testi ügyességben kifejtettebb női típusból származik, egészségesebb és nagyszerűbb legyen, mint ami eddig volt.

A legtöbb sportoló nő bizonyára csak azt hiszi, hogy ő szórakozásból sportol. De a gondolkozó ember láthatja, hogy a szórakozás mögött nagyobb és titkosabb célok bujkálnak: az igazi, az egészséges női szépség és az egészséges gyermek.

A világtörténelem legszörnyűbb lapjai abból a korból kapták szövegüket, amikor a nő az abszolút gyöngesség és dédelgetettség idejét élte, amikor kifestve, puderesen, forró muzsikáktól és táncoktól elgyöngyülve, bókók és szemérmetlen beszédek fellegjei közt csak a piperének, csak a maga női gyöngességének élt. A hanyatló Róma, vagy a francia forradalom ideje a példái ennek.

A világtörténelem lapjaira talán új fény fog áradni annak a nőnek korszakában, aki a zöld gyepen, a csillogó vízen, vagy a hegyek havas oldalain egész lényébe, minden üterébe beleszívja Isten legnagyobb kegyelmét: az egészséget.

**A KITÜNŐEN BEVÁLT**  
**SOVÁNYÍTÓ BOKA-ÉS COMB.**  
**GUMMI-HARISNYÁKAT**  
**FORGALOMBA HOZZA**  
**„THERAPIA”**  
**KÜLÖNLEGESSÉGISZAKÜZLET**  
 BUDAPEST, VI.  
 NAGYMEZŐ-UTCA 14.  
 TELEFON: 120-43



## HUMOR

### FÉRJEK.

*Első férj:* Olvasta azt a rémes hírt?

*Második férj:* Szent isten, mi történt?

*Első férj:* Egy aszfaltbetyár az Andrássy-úton megszólított egy fiatalasszonyt...

*Második férj (megkönnyebbülve):* Csak? Már azt hittem, hogy pánik volt a tözsdén...

*Első férj:* Jó, jó, de az asszony férje is jelen volt és amikor közbelépett, egy pofont kapott a gavallértól...

*Második férj:* Úgy kell neki! Mit lábatlankodik ott, ahol semmi keresete sincs?

*Első férj:* No hallja?!

*Második férj:* Mit no hallja? Ha én mindig a feleségem nyomában lennék, eddig már legalább száz pofont kaptam volna! Minek nekem az a száz pofon?

*Első férj:* Maga nagy filozófiával tárgyalja az ügyet, de ezt még sem lehet túrni! Hogy a feleségünk szó nélkül leinzultálják...

*Második férj:* Először is, ön maga mondta, hogy a gavallér megszólította a fiatalasszonyt. Szó nélkül tehát nincs szó. Másodszor, a megszólításban nincs inzultus...

*Első férj:* Nincs inzultus? Hát mit gondol, miért szólította meg?

*Második férj:* Lelkem, én is tudom, hogy nem azért, amiért az ember például egy országgyűlési képviselőt megszólít. Hát a gavallérnak tisztességes szándékai voltak? Hát a leánynak nézte a fiatalasszonyt és a kezét akarta megkérni?

*Első férj:* Maga egy ló! Az ember egy leány kezét nem az uccán kéri meg.

*Második férj:* Mindenre volt már eset. Éppen ma olvastam, hogy egy francia az északi sarkon kérte meg egy svéd leány kezét. Amit az északi sarkon meg lehet tenni, azt meg lehet tenni az uccasarkon is.

*Első férj:* Hja, ha maga, mint férj, az aszfaltbetyárok pártján van...

*Második férj:* Én nem vagyok az ő pártjukon, de nekik is élniük kell. Az aszfaltbetyár egy szükséges rossz... Ha nem volnának aszfaltbetyárok, nem lehetne bírni az asszonyokkal. Kell valaki, aki gorombáskodjék velük. Ha nem volnának aszfaltbetyárok, nem lehetne bírni a férjekkel. Kell valaki, akitől féljenek... Ha nem volnának aszfaltbetyárok, nem lehetne bírni az aszfaltbetyárokkal.

*Első férj:* Így sem lehet bírni velük...

*Második férj:* Dehogy nem! Okosan kell gondolkozni! Nekem például, egész férji pályám alatt sohasem volt bajom senkivel. Pedig a feleségem fiatal asszony, szép asszony, kacér asszony is...

*Első férj:* Nekem mondja?

*Második férj:* No látja! És még sohasem szólították meg az uccán és engem sem vágott pofon senki, pedig szép se vagyok, bátor se vagyok, erős se vagyok... Az is igaz, hogy nem is kísérem sehova...

*Első férj:* És még sem szólították meg? Miért nem?

*Második férj:* Mert... mert... Van a feleségemnek egy huszár főhadnagy udvarlója, az kíséri.



## Egy kis társasági pletyka

— Telefonbeszélgetés —

Halló, kedves központ, ne szóljon közbe, ez nem büntett feldicsérese, de hogy... na, ne bagason, egy kis pletyka az egész... Halló... Hát asszonyom, tényleg úgy történt, hogy az az ismert Lipótvárosi szépség, aki gyakran hord aranyláncot a bal bokája fotott, megteste kedves férjeurát egy ártatlan cukrászdai randevúnál. Amikor a szerelmes pár a Visegrádi-utcában szétvált, a feleség ernyőjével snájdig „rajtaütést” végzett a csinos titkár nő vadonatúj kalapján... Halló... Igen, igen, a férj vette azt is és a feleség ernyőjét is. Sőt! A férj számlájára vásárolta a kisasszony is azt a szép kínai ernyőt, amelyikkel erőlyesen visszaverte a támadást. Szóval, csinos csetepaté volt, nagy nézőközönséggel, igazoltatással. A hivatalos rendőri jelentés szerint két ernyő és két kalap súlyosan, két crepe de chine ruha, egy eton- és egy bubifrizura könnyebben megsérültek. A párba folytatása a járásbírótság előtt lesz — bandázs nélkül.

Most pedig: beszéljünk komolyabb dolgokról... Igen, a fontosabb személyi hírek jönnek. Zita királyné és Ottó király Xavér bourbon-pármái herceg kíséretében Solesmesbe utaztak. A királyné két idősebb leányát kísérte a Szent Cecilia-apácák zárdájába. Ő is ott töltötte fiatalága nagy részét. — A társaságokban a legnagyobb felháborodással és megvetéssel vették hírül a Bethlen István gróf, Magyarország miniszterelnöke ellen Genfben elkövetett galád merényletet. Végre ebben a kérdésben mindenkinek egyforma volt a véleménye. — Klebelsberg Kunó gróf kultuszminisztert nagy kitüntetés érte: a finn Fehér Rózsa-rend nagykeresztjét kapta. — Hans von Schön, az új budapesti német követ ünnepélyes keretek között nyújtotta át megbízólevelét a kormányzóknak. Becker porosz kultuszminiszter többnapos magyarországi látogatásából sok kedves emléket vitt magával Berlinbe. — Ravasz László és Antal Géza református püspökök hivatalos egyházi ügyekben Hollandiában jártak.

A Magyar Nők Szentkorona Szövetségének mozgalmát az egész ország a legnagyobb lelkesedéssel fogadja. Most alakult meg a győri szervezet is. A bencések iskolájának hatalmas dísztermében nagyszámú közönség gyűlt egybe az alakuló gyűlésre, amelyen az Országos Központot herceg Odescalchi Károlyné, ügyvezető elnök, Istvánffy Gyuláné alelnök és Taszler Béla volt nemzetgyűlési képviselő, a szövetség igazgatója képviselték. De megjelent a gyűlésen Fetzer Antal megyéspüspök is.

Az alakuló gyűlés egyhangúlag Helbig Viktornét választotta meg a győri szervezet elnökévé, a tisztikart pedig a következőképpen állította össze. Társelnökök: Dr. Jaross Sándorné, Klempa Kálmánné, Dr. Lippay Zoltánné, Dr. Hanny Tódorné, Básel Aurélné, Dukovits Vilmosné, Ghillényi Sándorné, Dr. Németh Károlyné. Alelnökök: Koháry Antalné, Dr. Waigandt Antalné, Szinek Zsófia,



## SZERETI GYERMEKÉT?

Akarja, hogy gyönyörűen fejlődjék, pirosposzsgás legyen? A gyermek tvágya hatalmasan kirobban, szervezete erősödik, csontalkata és izomzata fejlődik, arczsine kicsattan, ha naponta elfogyaszt 2-3 kellemes esakoládéból

## ARNEA VITAMINTAPSZER-

tábláskát vagy 5-1 szem dragéat, melyet csemere gyanánt szopogat el és ó-zre sem veszi, hogy ezzel kitűnő hatású társzert visz szervezetébe.

## Kérdezze meg orvosát!

apható minden gyógyszer árban és drógériában! Ahol még nem volna kapható, oda 51.000 korona beküldése el enbeu bérmentve küldünk 3 dobozt e csodás hatású tápszertől.

## ARNEA tápszergyár

Budapest, VII. kerület, Angol ucca 19/a. sz.

Pálffy Ferencné. Főttkár: Dr. Waigandt Antal, titkár Németh István, pénztáros Pálffy Ferenc és 50 tagú választmány.

Pár nappal ezelőtt tartotta a Szövetség Országos Központja a Gellért-szálló parkjában társasösszejövetelét, amelyen igen nagy számban vettek részt a társaság tagjai. A jelen voltak sorából a következők neveit sikerült feljegyeznem: Odescalchi Károlyné, hercegné, Barkóczy Ilona, bárónő, Ugron Gáborné, Bárczy Istvánné, Istvánffy Gyuláné, Reimer Irma, Reimer Ilonka, Kenéz Béláné, dr. Pethő Sándorné, G. Miklóssy Ilona, Milotay Istvánné, dr. Rajnik Béláné, Laiszky Jenőné, Tóth Ludányi Adél, Magyar Dezsőné, Gallé Dezsőné, dr. Miklós Ferencné, Mórucz Judith, Morocz Mária, Morocz Erzsébet, Miklós Gézané, özv. Mészáros Károlyné, Strauss Pálné és még nagyon sokan.

Nagyságos Asszonyom, nagyon sajnáltam, hogy nem láttam ott, de remélem, jövőre jóvá teszi mulasztását s okvetlen eljön — a lányokkal együtt. Legyen nyugodt, nem fognak petrezselymet árulni, mert nagyon sok táncos lesz.

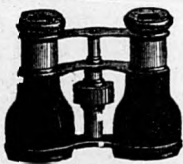
Különbén a táncot mindenütt javában roppál még a legkülönbözőbb művészkorokban is. Mindenesetre a Fedák—Molnár—Darvas hármás charlestonja a legérdekesebb. Ugyanakkor, amikor Fedák Sári az egyik amerikai lapban regényt, még pedig érdekés és izgalmas regényt írt a Molnár Ferenczel kötött rosszul sikerült házasságáról, Molnár Ferenc és Darvas Lili örök hűséget fogadtak egymásnak az anyakönyvvezető előtt... Halló... Tessék?... Hogy Molnár így akar alibit igazolni?!... Lehet! Sőt! Valószínű!... De ez aztán igazán csak — Darvas Lilire tartozik. Ő tudja, hogy mit csinál!... Csókolom a kezét.

## CALDERONI és TSA

LÁTSZERÉSZEK

Budapest, V., Vörösmarty-tér 1.

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



## Menyasszonyok iskolája

(Előadások eladósorban levő leányok részére)

### Bevezetés

A jó lapszerkesztőnek mindig meg kell éreznie az olvasók kívánságait. Sokszor nagy segítségére vannak azok az illatos levelek, amiket névtelenül, vagy álnévvel hoz a mindennapi posta. Efféle levelek sürgetésére a *Magyar Uriasszonyok Lapja* szerkesztője elhatározta, hogy az iskolai rendes leckeórák közül kifejejtett, egyik leglényegesebb, sőt életbevágó fontosságú „tantárgy” előadását megkezdi a lap hasábján. Megalapítja a „Menyasszonyok Iskolá”-ját, amely az eladósorban levő leányok részére előadásokat fog tartani arról: *hogyan lehet férjhez menni...*

Leányok, valljátok be őszintén, hogy éppen itt volt már az ideje! Mert ez a dolog nem is olyan egyszerű, sőt a férjhezmenetelt manapság, egy kis túlzással, egyenesen — művészetnek lehet minősíteni. Mert ehhez, bizony, nem elegendő az, ha tudjátok, hogy mi a levegő kémiai összetétele és hogy melyik évben volt a mohácsi veszedelem. Az sem túlságosan sok, ha ismeritek a legújabb táncokat és egyszerre két kézzel tudtok zongorázni, persze úgy, hogy a jobb kéz nem is sejtí: mit játszik a bal. Sőt a főzés, varrás és egyéb házi tudományok tökéletes ismerete sem bizonyul célravezetőnek. Ti is tapasztaltatok már, hogy barátnőitek, akik mindehhez nálatok jóval kevésbé értenek: hamarosan férjhez mentek. Ti pedig még mindig pártában maradtatok.

A szerkesztő úr éppen ezért felkért engem arra, hogy tartsak erről az életbevágó fontosságú tárgyról előadás-sorozatot. Örömmel vállalkoztam rá, mert bájos kisleánykák lesznek a hallgatóság, illetve olvasóim. De meg, egyébként is, minden kellemem, előtanulmányom és tapasztalatom megvan, hogy használható oktatással és tanácsokkal lássam el olvasóimat. Először is: még egyetlen egyszer sem mentem férjhez, minthogy férfi vagyok, tehát minden irigység nélküli tanulmányozhattam azokat az ügyes leányokat, akik a férjhezmenetel terén gyors és szép eredményt értek el. Ezzel szemben és másodsorban: nem vagyok nős, tehát feleségem erényei, amelyek ellenkező esetben az én szememben gyémántként kellene, hogy ragyogjanak, nem befolyásolhatják tárgyilagossá kritikámat. Végül és harmadszor: fehérhajú, ráncosképű, fogatlan vén számár vagyok, tehát szó sem lehet arról, hogy egy csillogó leányszem megvesztégesen, levegyen a lábamról és megkérve a kezét, ebből az egyoldalú tapasztalatból szűrjem le gazdaságbölcséleti előadásaimat.

Leányok, nyugodtan hallgathattok reám és szívlelhetően meg tanácsaimat. Alapos és rendszeres tanulmányokat folytattam, mielőtt arra mertem volna vetemedni, hogy előadásokat tartsak nektek arról: hogyan lehet férjhez menni. Nem fog megtartani nektek, ha megtanuljátok azokat a leckéket, amik itt következnek.

Én ugyan nem foglak kikérdezni benneteket, de az Élet nevű tankerületi főigazgató úr bizonyára megteszi. És nagyon elszégyelném magam, ha az én kedves tanítványaim nem tudnának „jeles”-re megfelelni!

Jövő számunkban tehát megkezdjük az előadást.



### Legujabb ujdonság!

Ötezer darabot a gyár reklámárban, majdnem ingyen kibocsájt: angol és magyar szab. stoppoló-készülék, mely minden varrógépre könnyen felszerelhető, harisnyát, szövetet, fehérneműt, terített és mindenféle csipkeszöveteket, függönyöket stb. javíthatunk. Ára 15.000 kor. az összeg előzetes beküldése mellett, vidékre utánvéttel 23.000 kor. Használati utasítás és ehhez járó rugó himző, ráma és mintadarab mellékelve, továbbá 1000 drbot reklámárban szab. kézistoppoló, melyhez nem kell varrógép fehérnemű, harisnya és mindenféle javítására, helyben 10.000 kor., vidékre 18.000 kor. az összeg előzetes beküldése mellett vagy utánvétellel, esetleg levélbélyegeken is beküldhető. Használati utasítás és egy mintadarab a készülékhez mellékelve, mindkét készülék: ára 25.000 kor. helyben, vidékre 30.000 kor. utánvétellel is. **NYULASSY, Budapest, VII., Rózsa-utca 25.**



# Magyar nagyasszonyok

## Gróf Andrassy Gyuláné

„Krasznahorka büszke vára...“ mélabús hangjai esendülnek meg fülemben, ha erre a nagyasszonyra gondolkodom. Már kis leány kora óta hódol a zeneművészetnek, s csak az a kár, hogy ideje nem egedi a zeneszerzés terén babérokat aratni.

A *zeneművészet* mellett a képzőművészetnek is hivatott művelője. Lovagias jellemű első férje gróf Andrassy Tivadar, évtizedeken át nemcsak, mint ideális politikus volt vezéralakja közéletünknek, hanem a képzőművészetek irányítója is volt a Képzőművészeti Társulat elnöki székében. Tivadar gróf ügyes tájképfestő volt, neje Zichy Ella grófnő ügyes *szobrász*. Második férjének Gyula grófnak mellszobra a tiszadobi parkban tanuskodik a grófnő szobrászói talentumáról.

A képzőművészetek kultiválása mellett ideje jut a *sportolás művészetének* gyakorlására. A raketet még ma is úgy kezeli, hogy ha résztvenne tenniszversenyeken, világrekordot érne el.

Első férjével tizenkilenc éven át (1885–1904) zavartalan derűs boldogságban élt. Férjével összeforrott lelkileg s vele együtt *magyar* volt minden idegszálával. Igaz, hogy atyai ágon Seilern Kreszcencia grófnő a nagy Széchenyi István „a legnagyobb magyar“ unokája, de ismerem — sajnos — Seilern Kreszcencia unokái közül nem egyet, aki távol esett a magyar Geniusztól. Ella grófnő az *igaz magyar nő* típusa. Az Andrassy-familia nagy vagyona jövedelmét sohasem vitte külföldre. Terebesen, Tiszadobon vagy az erdélyi dobrini havasokban — mindig saját — birtokán nyaralt. Az öreg kegyelmes Andrassy Gyula gróf nejevel Kendeffy Katinka grófnővel igazi magyar otthonot teremtett. Fiai: Tivadar és Gyula grófok oly izzó fajszeretettől lángoltak, hogy midőn az ősz király I. Ferenc József atyjuk halálakor hercegi címmel akarta meghálálni az osztrák-magyar monarchia egyik megalapítójának érdemeit, a két fiatal gróf kijelentette, inkább maradnak régi *magyar* grófok, mint újdonsült hercegek.

A hercegi cím nem magyar, hanem németbirodalmi eredetű. Az Andrassy grófok izzó magyarok. Ella grófnő első férjével együtt *igaz magyar nagyasszonnyá* lett s méltán sorakozik a Zrinyi Ilonák mellé. Ő maga fiatal éveiben valóságos Vénusz volt, enyickei Vénusz. Enyickéről ragadta el őt daliás férje a tőketerebesi várba. Enyicke várkastélyt az ország olasz művészekkel a XVII. század második felében Wesselényi Ferenc nádornak építtette s e várkastélyban élte mézes heteit a nádor. Wesselényi romantikus szerelméhez hasonló volt Andrassy Tivadar gróf szerelme.

Igaz ugyan, a gróf korai halála (1904) megzavarta ezt a romantikus szerelmet, de gyümölcsei (Borbála, Ilona, Katinka és Klára) gazdagították a magyar asszonyok virágos kertjét. Herceg Odescalchi Károlyné a legkedvesebb bimbója az Andrassy rózsabokornak.

A nagy lelkiürré Tivadar gróf halála után kétévi özvegységre Gyula gróf, a sógor töltötte be s azóta a két évre megszokadt boldogság újra feléledt az Andrassy-otthonokban (sajnos az addigi négy otthon: a budai palota, a tőketerebesi, tiszadobi és dobrini várak, kettőre olvadt le). A proletár uralom idejében elpusztított otthonokat Ella grófnő varázsújjai paradisosmökká varázsolta.

Ella grófnő a *magyar vendéglátó nagyasszony* mintaképe, vendégét családtagként kezeli. A magyaros konyha irányítója a grófnő. Még a kertészet is kedvence foglalkozása. Míg férje Tiszadobon a nappal felét könyvtárszobájában tölti, azalatt a grófnő saját kaszájával a hátán kertjébe vonul s ott sajátkezűleg kaszálja a fűvet, nyesi a rózsafákat, majd a konyhakertészetet dirigálja.

Ella grófnő mintahitves, ki férjének legtitkosabb gondolatait ellesi és vágyait megvalósítja. A „Duci gróf“ a legboldogabb férj. *Dr. Pacséry László.*



„La Femme Chic“ legkitűnőbb divatlapból közölve

## Idegen szavak ismertetése

**IMPRESARIO** (olasz, olv. *impresárió*) vállalkozó, aki színészek, művészek szerződéseit intézi.

**IMPRIMATUR** (latin) nyomassék ki! A cenzor, nyomdai revizor, vagy a szerző feljegyzése a nyomdai korrektúrára, hogy — a még benne levő és megjelölt hibák kijavítása után — nyomható.

**HIDALGO**, spanyol köznemes.

**LIDO** (olasz) part; mai értelemben Velence egyik homoktorlasza (*dinéje*), világhírű fürdőhely.

**LEVIATHAN** az ótestamentum szerint tengeri szörny. Jób könyve így nevezi a krokodilust. Néhány esztendővel ezelőtt elsüllyedt nagy személyszállító hajó keresztneve.

**PAPLANT, MATRACOT,** ruganyos ágybetétet a legjobb kivitelben és a legolcsóbban készít

**Göbbös Gábor paplanosmester**

BUDAPEST, I. kerület, Kenyér-utca 8. szám. Krisztina-térmellett.

DEJEUNER (francia, olv. dezsőné) francia étkezési rend szerint déli 12 órakor való villásreggeli féle.

MATINÉE (francia, olv. matiné) délelőtti összejövetel; nálunk a délelőtti koncertek, felolvasások stb. megjelölése.

# A Csodás Szer



**Selyem, gyapju és a legkényesebb ruhaneműek mosására.**

**V**OLT idő, mikor az elegáns nő nem vehetett fel a garderobjába annyi könnyű és finom ruhát, amennyi kényes izlését kielégítette volna. A georgette és egyéb selymek, csipkék és minden más finomabb anyag kényes voltuknál fogva fényűzés számba mentek. Most azonban mindezeket néhány perc alatt kimoshatjuk otthon, oly eszközök segítségével, amelyek minden elegáns nőnek rendelkezésére állanak. Ezt lehetővé teszi a LUX.

Selymet és gyapjút, keztűt és mindazt, amit kényességénél vagy értékénél fogva nem bízhatunk a mosónő kezére, minden hölgy maga kimoshatja LUX-ban.

Az áttetsző Lux-forgácsok oly vékonyak, hogy forró vízben azonnal teljesen feloldódnak, sűrű és csodálatos tisztító hatású szappanhabot képezve. Ezt hideg vízzel langyossá tesszük és a ruhákat úgy mossuk, hogy gyöngéden keresztülvomjuk rajtuk a szappanhabot. Jól öblögezzünk. LUX nem támadja meg a kezét — sőt puhábbá és fehérebbé teszi a bőrt — ingyen kísérletet tehet LUX-szal. El lesz ragadtatva az e. edménytől.

Töltse ki a csatolt szelvényt és küldje be nekünk; ennek ellenében egy Lux-mintát és egy érdekes képes prospektust küldünk Önnek, melyből megtanulhatja, hogyan kell finom szöveteket mosni.

# LUX

## SZELVÉNY

Szíveskedjenek nekem egy ingyen — LUX — mintát küldeni.

Név.....

Lakás-cím.....

Város.....

Megye.....

LEVER BROTHERS LIMITED

Magyarországi vezérképviselő: Liebermann Jenő,  
Budapest, VI Király-ucca 82.

## „Szilfid“, vagy — „molett“?

A világháború elején, a sorozatos német győzelmek lelkesítő hatása alatt, egyszerre csak „divatossá“ lettek a telt, gömbölyű szépségek, akiket az utolsó évtizedekben háttérbe szorított a sovány és törékeny asszony-ideál. Miután évtizedekig a szinte elítéléskeppen hangzott „molett“ és „kövér“ jelzővel illették és ezen a címen a másodrangú szépségek sorába szorították le a germán és a — budapesti női típust, egyszerre csak arra ébredtünk, hogy bealkonyodott a szilfid szépségeknek: a múlt századvégi szépségideált letaszította trónjáról a — politikai divat, a legkönnyörtelemből minden zsarnokok közt.

Az történet ugyanis, hogy Franciaország akkoriban — sorozatos vereségeiért — megint ugyanazt a bűnbakot állította ítélszéke elé, akit Szédán után: a kicsi, vékony, törékeny, degenerált francia asszonyt, aki csak satnya fiakat szül a Gloire nemzetének, ha ugyan egyáltalán szül. Ezért olyan rossz a mi katona anyagunk — jajdultak fel a francia lapok — és a francia asszony meddősege miatt tipornak el bennünket az átkozott poroszok! Bezzeg a német Brünhilda, azt egészen más fából faragták! Ezek adhatnak katonákat a német nemzetnek: hatalmasakat, mint a tölgy, erőseket, mint az oroszán! Hogyan álljanak meg ezekkel szemben a mi satnya kis katonácskaink?!

Mintha csak az 1871 után világgá sírt jajveszélések hangzottak volna fel újra! A népszerű szállóige mellett ugyanis — hogy a háborút a német iskolamesterek fogják megnyerni — akkor is elterjedt az a másik, hogy a jó katonanyag csak a hatalmas testű és erejű Germánia ágyékából szület-hetett.

Olyan messzire szállt ez a meggyőződés, hogy a politikai érvelés egyidőre még viláгурalomra is segítette a német szépséget: a monumentális Brünhildát és letaszította trónjáról a kicsi, hitvány, degenerált soványságú asszonytípust. Pedig a hatalmas természetű Germánia és a jó katona közötti kapcsolat éppen nem bizonyult élettani igazságnak. Ez ugyanis éppen ellenkezőleg azt tanítja, hogy a gyermekek szellemi tulajdonságait öröklik anyjuk után s fizikumukban ütnék az apjukra!

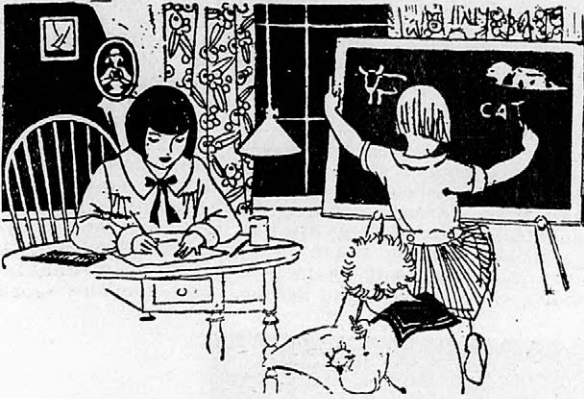
De hát Franciaország nem tanult semmit és amellett mindent elfelejtett. Másként nem igyekezett volna olyan nagy buzgalommal maga detronizálni a francia női ideált, amely a rokokó óta egyhuzamban ül a piedesztálon. Másként eszébe jutott volna, hogy a francia asszony viláгурalmát akkor sem tudták megdönteni az új német világhatalom által protezsált Brünhildák, mint ahogy nem tudták megdönteni a brit félsziget légi szépségei, akiket pedig zseniális művészek népszerűsítettek eszményivé szerte a világon.

Brünhilda uralma alig tartott egypár eszten-deig, s aztán meg kellett érnie, hogy a döbbenetes nagyszabású német asszonyokat a szépség világ-börzójén a müncheni óriás Bavaria-szobor nyomán — Baviáriáknak bélyegeztek. Az angol szépségtípus sem lett hosszú ideig veszedelmes vetélytársa a francia szépségnek.

A kicsi, törékeny, sovány, babaarcú párizsi asszony maradt a szépség istennője, pedig dekoratív formáiból, ha lefejtették róla a sallangokat, semmi sem maradt. Így született meg a tréfa, hogy a Theatre Francais előtt megállott egy — üres bérkocsi és kiszállott belőle — Sarah Bernhardt!...



## GYERMEKEKNEK



## Rózsapiroska és az ezüsttollú pávamadár

Irtá: Oszkár bácsi

Egyszer volt, hol nem volt, volt egyszer egy király, akinek rengeteg sok kincse volt, de a legdrágább kincse az egyetlen kisleánya volt, akit Rózsapiroskának hívtak. Rózsapiroska olyan szép volt, hogy hetedhétországban párja nem volt. Rózsapiros volt az arca, aranyzóka a haja és koromfekete a szeme. Rózsapiroska a szépsége mellett szófogadó, jó és szelíd volt, mint egy kis galamb. De mint minden gyermeknek, neki is volt egy hibája, nem szeretett a játékokat. A kis szobája tele volt szebbnél-szebb játékokkal. Voltak gyönyörű hajszababái, babaházai, labdái, összerakható kockái, de ő ezekkel sohasem játszott. Rózsapiroska, a szépséges királykisasszony, csak a virágokat és a madarakat szerette. Egész nap a virágos kertben és a virágos mezőn lütkösött. A kis szobája tele volt szebbnél-szebb rózsavai, szegfüvel, liliommal, nefelejtsel és rezdával. Edesapja a király, hogy egyetlen leányának örömet szerezzen, a királyi palotájának folyosóját telearkta kalitkákkal és azokban szépen énekelő madárkák voltak. Rózsapiroska maga etette a kis madarakat.

Egyszer egy szegény pásztorfiú amint a patak mellett a báránkáit legeltette, észrevette, hogy egy gyönyörű szép ezüsttollú madár repült felé. Az ezüsttollú pávamadár a földön eledelet keresett, mert éhes volt. A pásztorfiú elővette a tarisznyáját és kivette belőle az ebédjét, egy darab kenyeret és azt szétmorzsolta. Az ezüsttollú pávamadár mohón megette a kenyérmorzst és felszállt egy fa tetejére.

E naptól kezdve mindennap odaszállott a patak mellé, ahol a pásztorfiú a báránkáit legeltette és a pásztorfiú mindennap megosztotta vele az ebédjét.

Egyszer csak az ezüsttollú pávamadár elmaradt. Várta-várta a pásztorfiú, de az ezüsttollú pávamadár többet nem jött el.

A pásztorfiú aztán megtudta, hogy az ezüsttollú pávamadarat a király vadászai az erdőben elfogták és Rózsapiroskának vitték el ajándékkul. Rózsapiroska nagyon megörült a gyönyörű szép ezüsttollú pávamadárnak. Csakhamar ez lett a kedvenc madara.

Egy szép reggel az ezüsttollú pávamadár kirepült a királyi palotából. Amikor ezt Rózsapiroska megtudta, sírva ment edesapjához s elpanaszolta neki, hogy mi történt.

A király rögtön kiadta a parancsot a vadászainak, hogy keressék meg az ezüsttollú pávamadárt. Azt is megígérte, hogy aki élve elhozza az ezüsttollú pávamadarat, nagy jutalmat kap tőle.

A király vadászai bejárták az egész országot. Felkutattak minden erdőt-mezőt, de sehol-sehol nem találtak rá az ezüsttollú pávamadárra.

Telt, múlt az idő, hát egyszer egy szép napon amikor a pásztorfiú a báránkáit legeltette észrevette, hogy az ezüsttollú pávamadár feléje röpköd. Amikor a földön volt így szólt a pásztorfiúhoz:

— Jó kis pásztorfiú, azt hallottam az erdei madaraktól, hogy amióta elrepültem a királyi palotából, a szép-

seges királykisasszony mindig sír utánam. Azt is hallottam, hogy a király nagy jutalmat ad annak, ki engem élve elvisz a királyi palotába. Te derék, jó fiú vagy, megosztottad velem mindig a kenyeredet. Itt vagyok, vigyél el engem a királyi palotába.

A pásztorfiú felemelte az ezüsttollú pávamadarat. Hazakísérte a báránkáit, s rögtön elment az ezüsttollú pávamadárral a királyhoz.

Letta nagy öröm a királyi palotában. A király a pásztorfiúnak egy házat, egy zacskó aranyat és egy földbirtokot adott ajándékkul. A pásztorfiúból gazdag ember lett s a szépséges Rózsapiroska ismét visszanyerte jó kedvét. Az ezüsttollú pávamadár pedig talán még ma is ott röpköd a királyi palotában, ha él és meg nem halt.

## HIREK

## A Lujza Leány-Egyesület szezonzáró estélye.

Június hó 5-én az újpesti realgimnázium dísztermében folyt le a már szinte megszokott siker jegyében és a legelőkelőbb közönség részvétele mellett. *Dr. Marczinkóné*, az egyesület elnöknője, az egész szezon alatt tanújelét adta kitűnő képességeinek, amely az egyesületet a legszebb és legfényesebb jövő felé fogja vezérelni. Ez a kitűnő asszony mindig olyan ragyogó műsorral kedveskedett a közönségnek, hogy egész Újpest városa, úgyszólván heteken keresztül a Leányegyesület legutóbbi szenzációs matinéjéről beszélt. Ilyen volt ez a szezonzáró estély is, amelynek keretében *dr. Marczinkóné* hálás szavakkal emlékezett meg az egyesület megalapítójáról, ismertette az intézet célját, a nő hivatását és köszönetet mondott a közönség pártfogásáért. Hisszük, hogy a jövő esztendőben ez a nagyszerű képességű és fáradhatatlan agilitású asszony még sokszor fog meglepetést szerezni nekünk kitűnő irodalmi és művészi összejöveteleivel. A műsoron egyébként közreműködött a Rákospalotai Dalkör, *Dr. Vetrányi Ferenc* karnagy vezetésével. Előadták: Révfy-Sza-



Magyar Dezsóné, Móricz Judith, Morócz Erzsébet, Thurzó Mária, Czerny Józsefné, dr. Pethő Sándorné a Magyar Nők Szent Korona Szövetségének tagjai a Gellért-szálló terraszán (Veres felvétel)

boleska: Grand Cafféban, Flodin: Nyári reggel, Tengeren és Hoppe: Magyar dalegyveleg című alkotásait. Megérdemelt nagy sikerrel énekeltek és a közönség alig tudott betelni dalaikkal. *Zukkelter* Lujza: Beethoven Patetique Sonataját adta elő jó technikával. *Schön* Edit, *Petőfi*: Szeptember végén című versét szavalta. Nagy tetszést aratott. *Schert* Rusi olasz és magyar nyelven énekelt tehetségesen. *Perlitz* Berta érzéssel kísérte zongorán. *Jahoda* Olga valzert és magyara tánccot lejtett ügyesen, nagy hatással. A zongora kíséretet *Varga* Ibolya látta el. *Abarbanell* Emma: Liszt Liebestraumját érzéssel adta elő. *Szuhanc* Berta: Kozma „Karthagói harangok” című költeményét szavalta olyan tökéletes előadással, hogy megérdemelt tapsorkánban részesült. *Boglár* Anci Vieuxtemps hegedűversenyével fénypontja volt az estnek rutinos biztos technikájú játékával, amit különben a kis művésznő számára már jóelőre, a tavasszal megjósoltunk.

eleven és érdekesítő, hogy olvasóink türelmetlenül várni fogják a további folytatásokat.

A már szinte klasszikus értéket képviselő *Bónyi* Adorján regényének befejezése után — irodalmi programunknak megfelelően — új magyar regényírókat mutatunk be olvasóinknak. Meg vagyunk róla győződve, hogy a „*Napoleon*” olvasóink tetszésével fog találkozni és a mi lelkes és elismerő kritikánkat a nagy magyar nyilvánosság is szentesíteni fogja.

**Gyermeklélek virágai.** Dr. *Lintherné* Fittler Vilma és *Héjj* Erzsébet szép illatos esokrot kötöttek egybe gyermekek részére való imádságokból, köszöntő versekből, szindarabokból és mesékből. Az egész kötet olyan friss, eleven és színes, mintha mezei virágokból válogatták volna ki és gyűjtötték volna egybe a könyv összeállítói. Nagyon régen hiányzik már irodalmunkból az a könyv, amit nyugodt lelkiismerettel adhatna minden szülő a gyermeke kezébe, mert a nemes szóra-



Csoportfelvétel a Magyar Nők Szent Korona Szövetségének tagjairól a Gellért-szálló terraszán. (Veres felvétele)

### REGÉNYÍRÓ-AVATÁS.

A *Magyar Uriasszonyok Lapja* kötelességének és hivatásának tekinti: az új magyar tehetségek megszólaltatását és népszerűsítését. Nagyon jól ismerjük a magyar és főként: budapesti sajtóviszonyokat és tudjuk, hogy a tehetségeknek esztendőnkön keresztül kell Kálváriát járniok, amíg felérnek az elismerés csúcsára. Eddig is az volt lapunk irodalmi programja, hogy nem azt néztük: ki az író, hanem: milyen értéket képvisel a munkája. Boldogan állapítjuk meg: sikerült egy pár olyan magyar tehetség útját egyengetni, hogy felfedezésünk a közönség tetszésével és kritikai jóváhagyásával találkozott.

Lapunk július 10-i számában egy új magyar regényírókat fogunk bemutatni olvasóinknak. *Buchwald* Andor a neve és büszkén vállaljuk regényének irodalmi keresztapaságát. *Buchwald* Andor ugyan nem új név a magyar irodalomban, de itt, Budapesten, majdnem teljesen ismeretlen. Mert nem érti a tülekedés és az érvényesülés ezerféle ravaszkodását, hát inkább csendben, sajátmagának és szűkebb pátriájának dolgozgatott. Ez a szűkebb pátriája Debrecen városa, ahol ő az ottani KANSZ. titkára. Debrecen intelligens közönsége már régen ismeri, szereti és méltányolja *Buchwald* Andor írásait.

Most aztán a nagy nyilvánosság ítélőszéke elé bocsátjuk *Buchwald* Andor egyik regényét. A regény címe:

### NAPOLEON

Beharangozóul csak annyit közlünk olvasóinkkal, hogy ez a kis regény egyike a legfinomabb, legértékesebb, legszínesebb és legérdekesebb teljesen fehér magyar írásoknak. A regény lapjait a magyar vidéki élet bájos poézise aranyozza be. Amellett olyan fordulatok,

koztatás mellett a lélek igaz értékei is megszólalnak a kötet soraiban. Külön értéke ennek a könyvnek az az eléggé ki nem emelhető nézőpont, amelynek következtében a szerzők a gyermeket nem hogy le nem becslik, hanem ők igyekeznek szinte azt mondhatnók: felemelkedni a kristálytisza gyermeklélek színvonalára. Es ez sikerült is. A gyermekek boldogan fogják forgatni ezeket a lapokat, mert kiérzik belőle az igaz szeretet, emellett pedig azt a velük való jóságos együttérzést, amely a legtöbb hasonlóelű munkából hiányzik. Minden szülőnek a legőszintebben ajánljuk a figyelmébe ezt a kötetet, amely megrendelhető *Héjj* Erzsébet címén Székesfehérvár (Mantz-óvoda) és 60.000 koronába kerül.

### FÉNYKÉPEZÉS A MARGITSZIGETEN.

**Szülők és gyermekek figyelmébe.** A Magyar Uriasszonyok szerkesztősége f. hó 26-án, a Margitszigeten, társas összejövetelt rendez, amelyre ez úton meghívjuk lapunk kedves előfizetőit, családtagjaikkal, ismerőseikkel és főként gyermekeikkel együtt. Az összejövetel délután 5 órakor kezdődik, a szigeti tejszarnok helyiségeiben. Azért választottuk ezt a helyiséget, mert a szülőket a felesleges kiadásoktól meg akartuk óvni. Az asztalokon — az együvé tartozás dokumentálására — a Magyar Uriasszonyok Lapjának egy-egy példánya fog feküdni.

Ugyanekkor Arany János hársai alatt lapunk előfizetőinek gyermekeiről több fényképfelvételt készítünk, amely aztán lapunk legközelebbi számában meg fog jelenni. Ezzel a figyelemmelgéllel kedveskedni akarunk a mi drága előfizetőinknek. Eppen azért nagyon kérünk mindenkit, hogy idejében jelenjenek meg, nehogy — az alkonyati felhomály következtében — a felvételek rosszul sikerüljenek.

Gyerekek, kérjétek meg jó szüleiteket, hogy június 26-án 5 órakor vigyenek ki benneteket a margit-



szigeti tejesarnokba. Ott fogunk várni rátok sok szeretettel és egy nagyszerű fényképező masinával. Meglátjátok, pompásan fogunk mulatni.

**A Magyar Nők Szent Korona Szövetségének társasdelutánja a Gellért-szálló kerti terraszán.** — Talán az első igazi nyári délután. Amikor kékselyem az ég, amelyen a nap aranygombja szikrázik. A kerti asztalok mellett előkelő vendégsereg. Jazzband, amint a legdivatosabb táncnótákat húzza. Fent, a terraszon, komoly exkluzivitásban, a Magyar Nők Szent Korona Szövetségének tagjai, a csodálatos szépségű hereg *Odescalchiné* körül csoportosulnak. Halkan, muzsikálva peregnék a szavak a finom ívelésű ajkak közül és szelíd sóhajtások szállnak a messzi Lequietio felé. Mert ezek a csöndes és törékeny asszonyok még hisznek, remélnek és akarnak valamit. Igen, akarnak: egy szebb jövőt, boldogságot egy szerencsétlen királyi családnak és egy szerencsétlen, szétrongyolt országnak.

golyója legurul a Gellérthegy mögé és kigyúlnak a kert lámpásai.

A Magyar Nők Szent Korona Szövetségének vezetősége felkéri lapunk előfizetőit, hogy a minden hét szerdáján délután 5 órakor a Gellért-szálló kerti terraszának jobb oldali részén, a társas összejövetel céljaira fenntartott helyen, minél nagyobb számban jelenjenek meg, hogy az együvértartozás érzése lassan eluralkodjék a százfelé húzó lelkeken. Nem szabad elzárkózni a magyarnak sem, semmiféle érzés vagy eszme elől, még abban az esetben sem, ha jelenlegi meggyőződésével látszólag ellenkezik. Meg kell hallgatni az ellenkező véleményeket is, hátha találunk bennük olyat, amit később magunkévá teszünk. Nem lehet káros szomorú helyzetben levő hazánkra olyan eszme, amelyet az ország legnagyobb szerűbb agyvelei hirdetnek, szinte apostoli türelemmel.

De ettől függetlenül is, már csak a kedves társas-



Balról jobbra: dr. Pethő Sándorné, Magyar Dezsőné, Czerny Józsefné, Morócz Erzsébet, Thurzó Mária, Mórnicz Judith úrhölgyek a Magyar Nők Szent Korona Szövetségének társasdelutánján a Gellért-szálló kerti terraszán. (Veres felvétel)

A csillogó szemek néha egyetlen pillanatra elborulnak, mert fáj a múlt és fáj az emlékezés. De aztán újra kigyul a remény és hit tüze. Amikor pedig a szépséges hercegnő feláll, hogy búcsút vegyen társnőitől, már újra csillognak a szemek. A kézfogás pillanatában szótlán megigérik egymásnak, hogy a következő hét szerdáján újra találkoznak. Mert még nagyon sok munka vár rájuk, aminek elvégzését saját-maguk vállalták kötelességüknek. Aztán a nap arany-

összejövetel kedvéért is, nagyon kérjük előfizetőinket, hogy kedves ismerőseikkel együtt minél nagyobb számban jelenjenek meg ezeken a délutánokon. Egyfele összetartozandóság érzése már úgyszólván kifejlődött közöttünk, amit lapunk írásai ébresztenek fel olvasóink lelkében. Nagyon örülnék, ha ezt az érzést — személyes megismerkedés és összeharátkozás útján — elmélyíteni és bensőségebbé tenni sikerülne. Erre pedig a legalkalmasabbak ezek a szerda délutáni társasösszejövetelek.

## Mit főztek?

**Június 20. Vasárnap:** Libaprólékos szágóval és tejfellel, főthús piszkemártással, piritott libamáj gombával, fiatal libasült sült burgonyával, uborka saláta, porhanyos gyümölcstészta tejhabbal. — *Vacsora:* Hideg sült kompóttal, sajt, sütemény.

**Június 21. Hétfő:** Zöldborsóleves vajgaluskával, tökfőzelék, sertéscomb egybesütve, cseresznye-rétes. — *Vacsora:* Tojásomlett parmezánnal, körített lipói, gyümölcs.

**Június 22. Kedd:** Húsleves eperlevéltésztaival, főthús, petrezselymes burgonya, meggy mártás, palacsinta málnával töltve. — *Vacsora:* Kirántott borjúláb, burgonyapüré, fejes saláta, gyümölcs.

**Június 23. Szerda:** Sóska leves, vagdalt pecsenye, karalábé főzelék, ribizke lepény. — *Vacsora:* Rakottburgonya, uborka-saláta, gyümölcs.

**Június 24. Csütörtök:** Zellerleves, párolt raemstaec, zöldbabfőzelék, darasmarni kompóttal. — *Vacsora:* Csirkepaprikás metélttel, gyümölcs.

**Június 25. Péntek:** Piszkeleves, parajfőzelék, tükörtójas, túrósgaluska. — *Vacsora:* Kirántott hal, szelethebe sült burgonya, citrom, gyümölcs.

**Június 26. Szombat:** Gombaleves, göngyölt hús, kelfőzelék, meggylepeny. — *Vacsora:* Kaszinótojas, füstölt nyelv, gyümölcs.

**Június 27. Vasárnap:** Csirkeaprólékleves májgaluskával, rántott csirke, sült burgonya, uborkasaláta, fordított dobostorta. — *Vacsora:* Hideg sült csirke, kovászos uborka, gyümölcs.

**Június 28. Hétfő:** Burgonyaleves, majoránnetélt, gyümölcs. — *Vacsora:* Körített lipói, retek, szalámi, gyümölcs.

**Június 29. Kedd:** Meggyleves borjúvesés sütve, tökfőzelék, túrósgombóc. — *Vacsora:* Hirtelen sült rostélyos, sült burgonya, uborkasaláta, gyümölcs.

**Június 30. Szerda:** Kalarábéleves, párolt felsár, zöldbabfőzelék, meggyesrétes. — *Vacsora:* Gomba rizzsel, uborkasaláta, gyümölcs.

## Színházi levél

Nagyságos Asszonyom,

igaza van: ami sok, az sok, még ha reklámról van is szó. Abból a pletykából, amit a múlt héten halottam s amit az egyik hetilap meg is írt, egy szó sem igaz. Csak reklám volt. Az egész hírt a színház kizárólagosan üzleti alapokon álló vezetősége találta ki és mindenkinek becsületszó terhe mellett, titokban súgta meg. Természetes, hogy így elérte célját, mert huszonnégy óra alatt mindenki tudta már. Tehát ne izguljon Asszonyom, a kedves Gál Franci nem válik e pillanatban az urától s amikor én az érdekelteknél puhaltoltam, a következő dodonai választ kaptam: ugyan, sőt! Ez pedig mindent jelenthet, csak nem a válasz kezdetét. De jelent még a

édesapja, ez a nagyszerű művészember úgy drukolt, akárcsak egy kezdő síheder. Igaz, hogy Rózsahegyi Kálmánnak is ez volt az első ilyen zsánerű — apaszerepe.

Ugyanez volt az eset Faragóéknál is. Faragó Jenő, az apa, sok nagyszerű darab szerzője, a Magdolna előadása előtt három nappal már beteg volt, a leánya pedig, Erzsi, aki a Rákosi Jenő klasszikus darabjában Magdus szerepét játszotta, a legnagyobb nyugalommal várta az előadást. És igaza is volt, mert a sok taps őt igazolta. Ez a gyerek különben túltett még Somogyi Bogyón is. Bogyó a VI. gimn. osztályból ment a Nemzeti Színházba, Faragó Erzsi pedig két héttel a debut-je előtt — érettségizett nagyszerű eredménnyel. De első megnyitkozása után „érett”-nek nyilvánították a színház-



A Magyar Nők Szent Korona Szövetségének tagjai a Gellért-szálló terraszán. Az első sorban balról jobbra: Kenéz Béláné, Bangha Kálmánné, Istvánffy Gyuláné, Odescalchi Károlyné hercegné, Bárcy Istvánné (Veres felvétel)

pletykákon túl is valamit, ami már kezd a jóízlésbe ütközni. És ez az, hogy egy színésznőt, aki tehetséges, kedves és a közönség szeretetét élvez, ne reklamirozzanak ilyen formában. Maradjanak a régi szokásnál, ami mégis csak tisztességesebb volt s ha már mindenképp iratni akarnak önnagyságáról, hát irassák meg most is azt, hogy ellopták az ékszereit, de ne lopassák el mindjárt a férjét, ha véletlenül — divatos is ez nálunk mostanában.

Különben — a férjéről jut eszembe, hogy annak a bizonyos operahangú, de operettben vendégszereplő művésznőnek a férje az Astoria-szálló előtt nyílt uccán inzultálta azt a színházi rovatvezetőt, aki a feleségéről — ha névtelenül is, de — igen kellemetlen és sértő pletykát írt meg. Az ügy folytatása súlyos feltételű kardpárbaj volt, az eredmény, hogy a férj harc képtelen lett. Ez pedig — úgy-e — természetes is...

Megígértem, kedves Asszonyom, hogy a legjatalabb művésznőkről is elmesélek valamit, tehát be is tartom az ígéretemet. Először is elárulom, hogy ez a generáció nem ismeri a lámpalázat. Rózsahegyi Marica, — a Kálmán bácsi leánya — olyan otthonosan sétált a Nemzeti színpadán, mint Noémi, mintha ő lett volna a híres Rózsahegyi s az

nál is. Okulásképpen ideírom ennek a maturálásnak történetét:

Sebestyén Géza direktor úr a Magdolna házi-főpróbáján odament Faragó Erzsi művésznőhöz s a következőket mondotta:

— Erzsi fiam, hétfőn nem játszunk, mert a harmadik előadást két nappal későbbre kellett, hogy kitűzzük.

Erre a fiatal, felleptidijas művésznő, nagy primadonnákal megszégyenítő talpraesett választ adott:

— Hát ez hallatlan, direktor úr! Ennél a színháznál kiveszik az ember zsebéből a pénzt.

Nagyságos Asszonyom, én mondom, hogy ennek a művésznőnek jövője van.

Kezeit csókolja

Kadarka.

**TENNISZ-PÁLYÁKAT**  
KÉSZITEK HELYBEN ÉS VIDÉKEN  
JAVITÁST VÁLLALOM

Tennisz-ütők húrozását a legjobb húról készítem  
**NAGY ISTVÁN** a Magyar Atletikai Club tennisz-tréneré

I. a k. á. s.: Budapest, V., Balaton-u. 7.



Chic et Simplicité  
divatlapból

## Kisebb gyermekek nyári üdüléséről

Irta: Schuschny Henrik dr. m. kir. egészségügyi tanácsos

Junius hónapban kezdődnek az ú. n. nyári gondok; főképp azokban a családokban, ahol kisebb gyermek van. Megszokás hányni-vetni, hol olesőbb az élet, de nem igen gondolnak arra, való-e a gyermeknek az a hely, melyet hosszas tanácskozás után választottak. Felnőtt ember a legtöbb esetben oda mehet, ahol neki tetszik, de már kisebb gyermeknél jól meg kell gondolni a dolgot. Mert elvégre nem minden hely alkalmas. Ele-gáns fürdő vagy nyaralóhely nem való gyermeknek. Ott egész nap ünnepi ruhában kell járnia. Az orvos nem azért küldi nyaralni a gyermeket, hogy a közönség ne találjon annak ruháján kifogásolni valót. Helytelen egyes szülők azon aggodalma, hogy gyermeküket kritikus emberek leszólhatják. Ne ambicionálja a szerető anya, hogy gyermekét jó neveltnek tartsák. A gyermeknek szabadságra, de különösen a mozgás szabadságára van szüksége. Azért a gyermeket oda kell vinni, ahol azt élvezheti. Így üdül, így erősödik. A mozgás jó étvágyat biztosít, amely bő táplálékfelvétellel jár. Az a hely, ahol a gyermeknek étvágya nincs, a gyermeknek nem való, habár van oly hely, pl. a tengerpart, ahol a gyermeknek nincs mindig étvágya, de két-három hónappal később megjön az magától.

A gyermek ruhája legyen egyszerű, hogy ne legyen harag, ha elszakad. Ha pedig bepiszkolódik, az sem baj. Természetes dolog, hogy a gyermek ruhájának nem viseli gondját. Amióta gyermek van, azóta így van.

A gyermek mozgását korlátozza az autótól, bicikli-

től való félelem. Ezért országút mentén ne lakjunk. A gyermek hadd tombolja ki magát, hadd énekeljen, hadd kiabáljon. — Már azért sem való gyermeknek az előkelő hely, mert ott nem szívesen hallják a gyermeklármát. Többet hall, többet lát a gyermek falun, ahol megismerkedik a falusi nép természetrajzával és bővülnek természetrajzi ismeretei. Az ilyen hely sokkal jobban tesz neki, mint egy vadregényes táj, mely iránt csak évek múlva jön meg az érzeke. Egy kis patak, ahol kénye-kedve szerint lubickolhat, sokkal jobban köti le érdeklődését, mint egy folyó, ahol csak felügyelet mellett tartózkodhatik.

Kerti munkásság is örömet szerez a gyermeknek, mert ott cselekvési ösztönét kielégítheti.

De egyébre is legyünk figyelemmel. Így arra, hogy a nyári lakás legyen száraz és napos. Egyik igen fontos kelleke a higiénikus nyaralónak, az egészséges ivóvíz. Erre sokan nincsenek figyelemmel. Vigyázni kell, hogy a gyermek el ne rontsa a gyomrát. Nyáron bizony ez igen gyakran megesik. A gyermek a gyümölcsöt jól rágja meg, mert a jól meg nem rágott gyümölcs sok esetben gyomorrontást okoz.

Erdeklődni kell, nincs-e a nyaralóhelyen járvány; különösen ügyeljünk arra, nincs-e ott szamárköhögés, vagy vörhenyjárvány.

Jó, ha orvos is közel van a nyári lakáshoz. Elutazás előtt lássuk el magunkat egynéhány gyógyszerrel. Ezek között legyen olyan is, mely rovarcsípések ellen való. Kötözőszer is jó, ha magunkkal viszünk.

Chic et Simplicité divat-  
lapból

## Sziveskedjék

lapunkat ösmerőseinek ajánlani és címetek küldeni, hogy lapunk mutatványszámát megküldhessük.

Kézcsók SZERKESZTŐ

Amerikai rendszerű  
**Fogászati rendelő**  
Budapest, VII., Erzsébet-körút 50

Szájpadlás nélküli, a természetes fogakat tövéletesen pólló fogsorokat, avanyhidat és koronákat, fog- és gyökérhuzásokal, foglímecskét és kezelést teljesen fájdalom nélkül, speciális arany- és porcellánlímecskét a legjutatványosabb aron végzem. Törött vagy rossz fogsorokat a legolcsóbb áron áldolgozom és használhatóvá teszem. A nálam rendelt munkálatok kizárólag amerikai és angol anyagból készülnek és ezért 10 évi írásbeli jótállást vállalok. Vidékiek a rendelt munkálatot meg is várhatják. Fogvizsgálat és szaktanács díjlan. Kedvező részletfizetés. Fogadok: reggel 8-tól esti 8 óráig.  
GROSSMANN SIMON, fogászati gyakorlata.

Herceg ODESCALCHI KÁROLYNÉ öexcellenciájának ajánlva

## Egy árva királyfi éneke

BORKUTHY ATTILA

Dr. KARÁCSONYI LAJOS

*Lassan, áhítattal*

Ének

Zongora

*p* *pp* *p* *pp*

*p espr*

Ped

*piu f* *Élénkebben mf*

*mf accel* *cresc.*

Ped

*f* *p Andante*

*p dolce*

Ped

*Egyre lelkesebben*  
*mf-p \**

*sva rit. ad. lib.* *f-pp*

*sf* *f-pp*

*mf-p \** *animato*

*sf* *f-p* *rit.* *f-p* *a tempo*

Ped



The musical score consists of three systems. The first system shows a vocal line starting with a dynamic of *f-p* and a piano accompaniment. The second system continues the vocal line with a dynamic of *pp* and the piano accompaniment. The third system features a vocal line with a dynamic of *rit.* and a piano accompaniment with a dynamic of *ff*. The score includes various musical notations such as slurs, accents, and dynamic markings.

A kettős dinamikai jelek közül az erősebb az 1. a halkabb a 2. versszakra vonatkozik. A 3. vers sokkal lelkesebb és az Andante résztől kezdve mindvégig fokozatosan erősödik; dinamikája az 1. szakaszéval egyezik.

## Egy árva királyfi éneke

Irtta: Borkuthy Attila

Fehér felhők fölött ki fönny az Égbe' vagy,  
Kinek hatalma szent és mérhetetlen nagy:  
Elárvult gyermeked könyörgve esd Feléd,  
Hallgasd meg egy szegény királyfi énekét.  
De én dicső Atyám király volt egykoron,  
De trónja porba dőlt a vad haláltoron,  
Megkínzott lelke már Hozzád az Égbe szállt,  
Nagy Isten, ó, szeresd Apámat, a királyt,  
A száműzött királyt!

Szegény király-anyám magában itt maradt  
És szive mindennap ezerszer megszakad.  
Emlékek zúgnak bús spanyol lombok között,  
Nem halt meg végleg Ő, ki Hozzád költözött,  
Ha száll az esthomály, s a csillagbolt kigyúl:  
Szegény királyanyám zokogva térdre hull.  
Az álmok csónakán újból találkozunk,  
Reá emlékezünk, mikor imádkozunk,  
Halkan imádkozunk...

S van messze, messze, ó, egy árva koldus nép...  
Mozdulna hasztalan, szöges bilincsbe lép.  
Hiába szól a kurt, s izen a rengeteg:  
Indulni nem szabad, s a csonka láb remeg,  
Hová álmom repül a csöndes éjszakán,  
A Duna-Tisza közt, ott van az én Hazám!  
Adj új magyar hitet s acélozd meg a kart,  
Könyörgök, Istenem, hogy áldd meg a magyart,  
Népemet: a magyart!

## Séta a kis fiammal

Irtta: Szigethy Ferenc

Menjünk sétálni kedves kis fiam,  
Add a kezembe kis kövér kezéd,  
Menjünk először most a kertbe ki,  
Ha'd mutassam meg azt most én neked:

Ez itt a kertünk, látod kedvesem,  
A tündérkerttel határos hely ez,  
A fák közt sok-sok angyalszárny suhog,  
Itt úgy mondjuk csak: szellő lengedez.

Ez itt kedves egy földre szállt csoda:  
Fehér rózsza, szép, gyönyörű virág,  
Emlékezel: az égből angyalok,  
Azok tudtak így mosolyogni rád!

S hallod amottan felettünk a fán:  
Mint az angyalok csengő éneke  
Úgy cseng, csilingel, trilláz valami —  
Itt madáréneke ennek a nevé.

És nézz csak most az országútra ki:  
Egy járatt lovat valaki ott üt, ver,  
Szegény állat nagy kínnal vánszorog —  
Az ostorozót úgy hívják, hogy: ember.

**Uj. Dr. Balog** v. kórh. főorvos  
gyógyintézetének „Lyvia” kozmetikai  
osztálya  
felszerelve minden kezelésre. **Garantált** készítmények  
postán küldhetők. Budapest, Gr. Zichy Jenő-utca 23. szám

## II. ORSZ. RECEPTVERSENY

**359. Habosrétes rántva.** 6 tojás habját tűzön felverjük, adunk bele 6 kanál törött cukrot, 10 dk tisztított őrölt mandulát. A rétes tésztát jól kihúzzuk az asztalon, belerakjuk a töltelékét, melyet kanállal jól elkenünk. A tésztát kézzel összesodorjuk, forró késsel felvágjuk táskaformára. Forró zsírban megsütjük és fahéjas cukorporral behintjük.

*Havas Károlyné, Budapest.*

**360. Szerecsentorta.** 8 tojássárgáját  $\frac{1}{4}$  kg. vaniliás cukorral habosra kavarnak. Adunk hozzá  $\frac{1}{4}$  kg. hámozatlan darált mandulát, 24 szem pörkölt kávé és a 8 tojásfehérjének kemény habját. Kikent formában lassú tűzre megsütjük s ha kihült kettévágjuk és a következő töltelékkel megtöltjük. 15 deka cukorport 3 tojássárgával habosra kavarnak, 3 szelet csokoládét 3 kanál vízben tűzön megpuhítunk és a tűzről levéve a tojássárgájához adjuk. Végül 12 deka habosra elkavart vajjal összekeverjük s ezzel a tortát megtöltjük. Tetejét csokoládéjéggel bevonjuk.

*Jerzsbek Tamásné, Isaszeg.*

**361. Fordított dobostorta.** 6 tojássárgáját 6 kanál porcukorral habosra keverjük, 6 tojás habját, 4 kanál lisztet, 2 rúd reszelt csokoládét hozzáadunk és 6 lapot sütünk belőle, melyeket az alábbi töltelékkel megtöltünk, 20 deka őrölt mogyorót egy tejmerőkanál fővő tejjel leforrasszuk, jól elkeverjük s mikor kihült 20 deka habosra kevert írósvajat, 20 deka porcukrot, kevés vaniliát adunk hozzá és jól elkeverjük. A lapokat ezzel megtöltjük, tetejét is bevonjuk és őrölt mogyoróval meghintjük.

*Böjthe Etel, Budapest.*

**362. Csokoládé-pudding.** 8 tojássárgáját 14 deka porcukrot keverjük jól össze, adjunk még hozzá 8 tojás kemény habját, 10 deka reszelt csokoládét, 7 deka lisztet, 4 deka forró vajat. Süssük vagy pároljuk meg vajjal kikent formában s csokoládé-habbal adjuk fel. Csokoládé-hab:  $\frac{1}{2}$  liter tejszínt, 6 tojássárgáját, 20 deka reszelt csokoládéval, forró víz fölött habnak felverjük.

*Járó Ilonka, Budapest.*

**363. Forgács.** Öt tojássárgáját, négy tojás súlyú vaniliás porcukorral habosra dörzsölünk, azután 5 tojás kemény habját és három tojás súlyú lisztet gyengén hozzákeverünk. Ebből a tésztából viasszal bekent tepsi-be egy kis kanál segítségével ujjnyi széles csíkokat húzunk egy-egy ujjnyi távolságra és gyengén megsütjük, ekkor gyorsan felvesszük, rácsavarjuk hirtelen egy fakanál nyelére, egy perc alatt meghűl és kemény lesz, ezért nagyon gyorsan kell vele bánni, mert ha kihült, már nem lehet meghajlítani. Csak a fogyasztás napján készítenő, mert megereszkedik állás közben.

*Tóth Lajosné, Sopron.*



*A szeplők, pattanások, arcbőrfoltok biztos ellenszere.*

## Háztartás



**Velő-leves.** Vegyünk  $\frac{1}{2}$  kg. velőcsontot s hosszában kettévágatjuk a velőt kivesszük belőle s apró kockákra vagdalva félretesszük. A csontot főni tesszük másfél liter sósvízben. Világos rántást készítünk zöldpetrezselyemmel, előbb hideg vízzel, majd a csontlével felengetjük. Ha fő, a velőt beletesszük, 10 percig főzzük s

azután leveses tálban elkészített tojássárgájára öntve, zsemlyekockával tálaljuk.

**Rostélyos.** A rostélyost vékonyra kiverjük és besózzuk. Szardellát veszünk, szálkájától megtisztítjuk, áttörjük, vajjal, zöldpetrezselyemmel, vöröshagymával, gombával, caprival és sóval összekeverjük. Teszünk bele 3 tojássárgáját s ezzel is összekeverjük, a rostélyost vele megtöltjük, összezsavarjuk, átkötözzük és zsírban puhára pároljuk. Ha megpuhult vékony szeletekre vágjuk s bőven tejszínes lével adjuk fel.

**Meggy-mártás.** A meggyet megtisztítjuk, megmosuk, a magvakat kiszedjük belőle s egy kis fazékban annyi húslevesben, hogy ellepje, főni tesszük, ügyelve, hogy ne menjenek szét. Egy lábosba teszünk 2 deci tejfőt, melyben egy evőkanál lisztet simára elkavarnak, ekkor a meggyet levéllel együtt beleöntjük s ha szükségesnek látjuk, öntünk még hozzá húslevet, kevés sőt és izles szerinti cukrot. Ezekkel együtt ismét fel-főzzük és tálalhatjuk.

**Előélet. Máj-gelantin.** Egy edényben felolvasztunk 8 deka vajat s bele reszelünk egy fél fej hagymát. Tíz deka champion gombát megtisztítunk, finomra vagdaljuk s ezt külön megpároljuk. Veszünk egy fél kiló borjúnajat, levakarjuk és átpasszírozzuk, valamint 4 darab szardellát is. Az egészet a gombával együtt a vajhoz keverjük, kellően fűszerezünk s adunk még hozzá  $\frac{1}{4}$  kg. apróra vágott szalonnát, 3 kiflimorzsat s két egész tojást. Ezeket mind jól összekeverjük s egy hosszúka formát zsírral kikenünk, beleöntjük és sütőben felőráig sütjük.

**Hal töltelék.** Hal darabkákat (maradékot) a mennyiség szerint 3 tojás fehérjével mozsárban törjük meg egész finomra, szitán passzírozzuk át, tegyünk bele sőt, törött borsot, kevés szerecsendiót s keverjük össze friss tejszínnel. Próbaképpen főzzük meg belőle egy keveset forró sósvízben, körülbelül egy kisebb gesztenye nagyságú s ha a töltelék kemény, akkor még tejszínt adjunk hozzá, ha pedig puha, akkor tojásfehérjét.

**Fogolyecsenge.** A szép kövér foglyokat szárazon megtisztítjuk s úgy bontjuk fel, mint a csirkét szokás. Rakjuk hideg vízbe egy óráig, azután vegyük ki és kívül, belül szárazra töröljük meg. Szalonnával sűrűn tüzdeldjük meg, belül és kívül is megszózzuk és belsejébe egy nagy esomó zöldpetrezselymet tegyünk, melyet tálaláskor kidobunk. A foglyot egy mély sütőtepsibe helyezük és minden fogolyhoz egy jó kanál zsírt adunk, öntünk alá egy kevés vizet, befedjük és többszöri öntözgetés mellett 2 óráig sütjük. Tálalás előtt egy félórával fedő nélkül sütjük, hogy szépen megpiruljanak.

Készíthetjük a foglyot az alábbi módon is. Minden fogolyra egy kelkáposztát számítunk, melyet kettévágunk s pár percre forró sósvízbe dobjuk, majd kivesszük szitára és mikor a víz leszűrődött róla, egyik félre rátesszük a foglyot, másik felével a mellét beborítjuk, rákötözzük és egy fogolyra másfél kanál zsírt számítva lábosba tesszük és forró sütőben folytonos öntözés mellett 2 óráig sütjük. A kelkáposztának szép pirosra kell megszűlni s ha elkészült a spárgát óvatosan levesszük, a káposztát felszeletelés után izlésesen a húrra felrakjuk és zsír nélküli levéllel tálaljuk.



**Borjühús mártással.** A borjucombot tisztára megmossuk s azután késsel mély szúrásokat tegyünk rajta, s ezen nyílásokat dugjuk be szalonna, nyelv és sonkaszeletekkel, sózzuk és borsoljuk meg. Egy lábosban olvasszunk szalonnát, tegyünk bele karikára vágott vörshagymát, fokhagymaszeleteket, a húst tegyük rá és pároljuk meg. Többször öntözzük meg levélvel, hintjük meg citromhéjjal, szegfűborssal és borssal s időnként töltsünk alá kevés levest. Ha a hús megpuhult és megpirult, levéből kivesszük, a mártáshoz adunk két kanál lisztet, melyet benne megpirítunk, kevés levestel, citromlével, borral és savanyú tejföllel elkeverjük, feiforraljuk és a tálra tett húsrá rászűrjük.

**Gyümölcs fagyalt.** Meggy, ribizli, málna, eper, barack mind teljesen egyformán készíthető. A gyümölcsöt szitán áttörjük és másfél liter gyümölcslevet egy kg. cukorporra öntjük s tiszta porcellán edénybe tüzzel főni tesszük. Azután lehűtjük és ha teljesen hideg fagyaltkészítő edénybe öntjük és megfagyasztjuk.

**Körtebefőtt.** Korai nyári körték közül befőttnek a legjobb a muskotálykörte és citromkörte. A körtét megtisztítás után ha kisebb egészben, ha nagyobb kettévágva meszes vízbe dobjuk pár percre, azután kivesszük, több tiszta vízben megmossuk, üvegekbe rakjuk s minden üvegbe egy fél citrom levét belecsavarjuk s utána a rendes forró szirupot öntjük rá. Légmentesen leköttözzük és kidunszóljuk. Valamivel tovább gőzöljük, mint a gyöngébb gyümölcsöt szokás. Ily módon a körtének szép fehér színét megőrizzük.

**Vörös szilva befőzése.** Egyenlő nagyságú szép, kemény vörös szilvát tálba rakjuk s kissé cukros vízzel leforrázzuk, lefedjük s ha kihült üvegekbe rakjuk. Nyolc üvegre való vízbe forraljunk fel újra egy kg. cukrot s forrón öntsük a szilvára. Az üvegeket leköttözzük és 15 percig gőzöljük.

**Málnalekvár.** Érett, frissen szedett málnát vegyünk. Nyálkás, folyós szemeket nem szabad lekvárnak használni, ezért gondosan vizsgáljuk át. Azután szitán áttörjük és lassú tűzön folytonos keverés közt felére lefőzzük. Egy kg. málnához 60 deka cukrot vesszünk s a cukorral együtt még egy negyedóráig főzzük szintén folytonos keveréssel, majd üvegekbe rakjuk és sütőbe tesszük, hogy bőr képződjön rajta. Ekkor leköttözzük és eltesszük.

**Őszibarack.** Érett, szép, de kemény húsú magbaváló őszibarackot vesszünk, mert a durancából bár izesebb befőttet nyerünk, de a mag kivágásával nagyon sok gyümölcs kárbavész. A barackot gyümölkéssel meghámozzuk, ketté vágjuk, magvát kivesszük s azután hideg vízbe dobjuk, melynek minden literjében 3 deka citromsavat feloldottunk. Mikor minden barackot meghámoztunk, a félbarackokat a vízből kivesszük, szitán lecsurogtatjuk s ha teljesen leszűrődött a víz, tálba rakjuk és cukorszorppal leöntjük. A látat letakarjuk és másnapig állni hagyjuk. Másnap a levet leszűrjük róla s minden barackot megforगतunk, hogy minden részét jól érje a cukorszorpp. Ezután ismét leöntjük a felforralt szorppal. Ezt pár napon át megismételjük s a továbbiakban úgy járunk el, mint a kandírozott gyümölcsöknél.

**Körte.** Kandírozáshoz ugyanazokat a körtefajtákat vesszük, mint a befőzéshez. A körték szárát levágjuk egy fél centire, csészéjüket tisztára kikaparjuk s a körtéket vékonyan meghámozzuk. A körtét hámozás után azonnal citromsavas vízbe dobjuk, mint az őszibarackot. Azután szitán lecsurogtatjuk, tálba rakjuk, szorppal leöntjük s a már ismertetett eljárás szerint kandírozzuk. A nagyobb körtéket négybe vágjuk és így dobjuk citromsavas vízbe.

**Körte kocsonya.** Körte befőtt készítése alkalmával a körte lehámozott héját nem dobjuk el, hanem egy zománcos edénybe tesszük és annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Az edényt lefedjük és a körtehéjat egyenletes tűzön puhára főzzük. Ezen víz ragadós lesz. Ezt szűrőszitán leszűrjük a gyümölcsről, lemérjük és egy zománcos edénybe öntjük. A levet most tovább főzzük, míg harmadrésze elpárolog. Egy kiló léhez 80 dk. cukrot számítnak, melyet folytonos keveréssel hozzáadunk s forrás után még 15 percig főzzük. Forrón üvegekbe öntjük. Az üvegeket leköttözés nélkül hűlni hagyjuk. A benne levő lé egészen megkocsonyásodik. Ekkor az üvegeket leköttözzük és száraz helyre eltesszük.

**Málnakrém-torta.** 8 tojás sárgáját, 14 deka cukrot jól elkavarunk. 8 tojás fehérjéből kemény habot készítünk, a fenti tömeghez hozzákeverjük és félre tesszük. A sütőpléht vajjal jól kikenjük, meglisztezzük és a fenti tömegtől tetszés szerinti nagyságú, félújjnyi vastag tortaalakú lemezeket formálunk a pléhre, simára elsímítjük és a sütőben világos barnára megsütjük. Ha ezen lemezek kiseltek és kihültek, egymásra rakjuk, körskörül éles késsel egyformára vagdaljuk, hogy szép gömbölyű alakot nyerjenek és a következő krémmel megtöltjük. Egy fél liter tejszínt jégen felverünk, adunk hozzá 14 deka porcukrot, félliter málnát, melyet szűrőszitán áttörünk, lassan hozzákeverjük. A tömeget cochenillével szép pirosra festjük. Míg ezt készítjük, egy kevés meleg vízben 3 tábla zselatint feloldunk és ezt langyos állapotban óvatosan a tömeghez hozzákeverjük. Az elkészített tortalemezeket a krémből tetszés szerinti mennyiséggel megtöltjük, elsímítjük, így töltjük meg a tortát folytatólagosan, míg a tortalemezek elfogytak, de a krémből meghagyunk annyit, hogy a tetejét és a külső oldalát körskörül bekenhessük, hogy a torta úgy nézzen ki, mintha krémmel tökéletesen be lenne vonva. A torta tetejét tetszés szerinti mennyiségű málnával behintjük és 2 órára jégre tesszük. Arra feltétlenül ügyelnünk kell, hogy a torta jó hideg legyen.

**Málnalé fagyalt.** Hogy gyümölcsfagyaltot olyankor is készíthessünk, mikor nincs friss gyümölcs, gyümölcslevet kell tudnunk konzerválni. Érett, egészséges, szép málnát vesszünk, szitán áttörjük, levét tiszta mosott üvegekbe töltjük s az üvegeket jól ledugaszóljuk, vagy leköttözzük. Az üvegeket a forrástól számítva 5-7 percig gőzöljük s csak akkor vesszük ki a vízből, ha már teljesen kihültek. A palackokban eltett málnalevet tanácsos bedugaszolás után olvasztott szurokba mártani, hogy teljesen biztosak lehessünk légmentesítéséről.

**Málnaszorpp.** Mint üdítő ital igen kitünő s ezenkívül tésták leöntésére is alkalmas. Leggazdaságosabb málnalekvárral, vagy kocsonyával egyszerre készíteni. A málnát cseréplábosban apránként törőfa segítségével összezzük. Az összezzott mennyiséget egy nagyobb zománcos edénybe összegyűjtjük. A szitán maradt héjas, magvas részt kevés vízzel megvedesítve szintén egy cserépedénybe tesszük, melyet háromnegyedrésznire töltünk meg gyümölcseférével, mert erjedés közben a málnalé emelkedik és kifut az edényből. A lábat azután ritkaszővésű ruhával leköttözzük és meleg helyre állítjuk (pl. konyhaszekrény tetejére) ahol 5 napig erjedni hagyjuk. Naponta jól felkeverjük főzőkanállal. Ezen idő alatt a gyümölcs annyira kierjed, hogy már nem tapad az ujjhoz. Ekkor szűrőszitára öntjük és levét egy alája helyezett edénybe lecsurogtatjuk, valamint még kézzel is kinyomkodjuk a nedvességet s a levet keskenyebb uborkásüvegbe öntjük. Pár óra múlva a lé megtisztul s a seprő az üveg aljára ülepedik. Ekkor a tiszta levet gummeső segítségével leszűrjük, óvatosan, hogy a zavaros részből ne kerüljön bele. A levet lemérjük és ugyanannyi súlyú cukrot tesszünk fel föni kevés vízzel, a cukor minden kilójára egy deci vizet számítva. A cukorszorppot elkészítve folytonos keverés közben beleöntjük a málnalevet és szintén folytonos keverés közben pár percig főzzük, míg a kanál széléről lecsöpögő hűlni kezdő málnaszorpp, olyan nehezen esöpög le, mint a méz. Ezután palackokba töltjük s ha kihült, az üvegeket jól bedugaszoljuk. Biztonság kedvéért az üveg száját szurkozni is lehet.

**Porhanyós téstta gyümölcs-töltelékkel és tejhabbal.** 55 deka lisztet 42 deka vajjal jól szétdörzsölünk, adunk hozzá 8 tojás sárgáját, 7 deka cukorport és egy

≡≡≡ **Nőknek nélkülözhetetlen a** ≡≡≡



csipeitnyi sót. Mindezeket jól összegyúrjuk és hideg helyen fél órát pihenni hagyjuk. Azután kis ujjnyi vastagra kinyújtjuk, tepsibe tesszük, megsütjük és a következő töltelékkel töltjük meg: 2 bő liter szamócát 3 deci jó sűrű szirupban hirtelen felforrallunk és ha kihült, a tésztára kenjük, aztán tetejét bevonjuk egy liter kemény tejszínhabbal, melyet izlés szerint megédesítünk és így szép kockákra, felszeletelve feladjuk. Bármily gyümölcsel tölthetjük így.

*Rumos meggy.* A meggyet jól megmossuk és tészaszűrőre rakva megfosztjuk a szarától. Ekkor kalaptüvel (mert ez a leghegyesebb) megkeressük a magszéket, beleszűrjük a tüt és a magot kivesszük, ha esetleg nem jönne ki a mag, mivel ez a gyümölcs lágyhúsú, könnyen ki lehet tolni a magját. Amennyi súlyú a meggy, annyi súlyú cukrot veszünk hozzá és a kimagozott meggyet belerakjuk egy nagy üvegbe, kb. egy literrel legyen nagyobb, mint amennyi helyet a gyümölcs elfoglal. Alul rakunk egy sor meggyet, reá a cukrot, egy liter meggyhez 3 evőkanál rumot és egy csapott kávéskanál szalicilt teszünk. E szerint berakjuk az egész mennyiséget, végül erősen lekötjük, három napig napos helyre tesszük, azontúl hűvös kamrába. (Kipróbálva, igen jó).

*Nyers gyümölcs törött cukorban.* Veszünk fekete cseresznyét, ribizskét és érett meggyet. Mosás után szárát leszedjük, de a magot nem vesszük ki. A gyümölcs minden kilójára készítünk 1 kg. darácukrot és a gyümölcsöket fajtánként külön rakom egy megfelelő nagyságú uborkás üvegbe és az üveg fenekére ujjnyi vastagon jön a cukor, rá egy vékony réteg gyümölcs, ismét cukor és gyümölcs, míg tart a mennyiségből. A felső réteg gyümölcsöt 3 ujjnyi vastagon fedje a cukor. Erre öntünk egy deci fehér bort. Dupla papírral lekötjük, napra állítjuk s kb. 8 nap múlva, mikor az erjedés megszűnt és a leve tiszta, kamrába helyezhetjük. Minden olyan étel mellé használhatjuk, amelyhez parolt gyümölcsöt szokás adni.

*Sárgabarack-lekvár.* Teljesen érett szép sárgabarackot, magvát kivéve, törjük át szítán, ekkor mérjük meg s tegyük föni, míg jó sűrű lesz, természetesen állandóan kavarva. Ekkor ugyanannyi súlyú cukrot tegyünk bele részletenként, mert lehet, hogy kevesebb is megédesíti, s folytonos kavarrással még 15 percig főzzük. Forró rakjuk üvegekbe, tegyük egy kis időre forró sütőbe és másnap, ha teljesen kihül, kössük be.

## A trón

Ista: Bónyi Adorján

(Folytatás.)

Tudom, tudom, nem tetted fel nekem soha ezt a kérdést, de magányos éjszakáidban és most is, mióta itt élünk, már megkérdezted magadtól és nem tudtál rá felelni. Hát én megfelelek helyetted is, Jenő. Nem szeretem Ferdinándot, nem is szerettem és az, ami miatt te ábrándozásaid közben megyanúsítasz, nem volt egyéb jótékonyságnál. Érted? Helyreüti bizonyos régebbi kéretlen beavatkozást az életbe. Hát ez volt az.

Jenő boldogan hajolt a Katalin kezéhez.

— Nagyon köszönöm ezt, Katalin.

— Szívesen, Jenő, mert semmibe sem került és én sok mindent ebből a szempontból veszek, mert megtanultam fősvénykedni, amint majd később azt látni fogod. Azt gondold Jenő, hogy a második, legutóbbi manőveremmel, azaz a Michelsburgban történt dolgokkal aztán igazán kárpótoltam a herceget? Hát ez úgy van. Evvel akartam és azt hiszem, ezzel kárpótoltam is a herceget. És most megfelelek a második néma kérdésedre. A második kérdésed körülbelül így hangzik: nem sajnáltam-e én Albert Frigyessele azt a csúnya tréfát végigjártszani?

Jenő zavartan rázta meg a fejét.

— Talán erre sose gondoltál, Jenő?

Jenő nem mert ránézni.

— De igen — mondta nagynehezen. — Gondoltam néha erre, Katalin.

— Tudom. Nem helyeselted azt a dolgot. Ne rázd a fejedet, ne mondd, hogy nem, úgyis tudom, hogy nem helyeselted azt a dolgot. Te nagyon sajnáltad Albert Frigyeset. Nagyon sajnáltad, mert játszottam vele, mert egy báb, egy eszköz volt a kezemben, mert meszégyenítettem és végül, mert — hogy is mondjam? — kirúgtam alóla a trónt. Te ezt nem helyeselted Jenő és veled együtt nem helyeselte volna egyetlen felületes szemlélő sem. Mert nem vetted úgy-e figyelembe, hogy: hiszen Albert Frigyeset én segítettem nemrég a trónhoz! Ügye, hogy erre nem gondoltál? Látod, erre nem gondoltál és arra sem, hogy Albert Frigyes hónapokig nyugodtan és boldogan uralkodónak érezhette magát. Albert Frigyes tehát hónapokig boldog lehetett volna, vagy boldog volt, ha akart és ezt nekem köszönhette. A boldogságot én adtam neki voltaképp és aki ad valamit, azt vissza is veheti, úgy-e?

— Te nagyon okos vagy, Katalin, — ismerte el Jenő szolgálatkészen.

— Mert két eset lehetséges, — folytatta a színesző — Albert Frigyeset vagy boldoggá tette az uralkodás, vagy nem. Ha boldoggá tette, akkor igaz az, amit az előbb mondtam. Tehát Albert Frigyes ebben az esetben hálát adhat nekem, mert rövid boldogságához én segítettem. Ha nem tette boldoggá az uralkodás, hanem teher, nyög és fáradtság volt neki, akkor ettől a tehertől, nyügtől és fáradalomtól én szabadítottam meg. Tehát Albert Frigyes ebben az esetben is hálával tartozik nekem. És én azt hiszem, ez az utóbbi eset az igazság.

— Albert Frigyeset nem tette boldoggá az uralkodás? — érdeklődött Jenő.

— A felesége, — te nem ismered, Jenő, én sem, de megbízható helyről szereztem be az adatokat, mondhatnám a feleségének az urától, de nem mondom, mert én diszkrét vagyok, — tehát feleségében a természet összehordott annyi gögöt és nagyravágyást, amennyi elég lenne egy magyar grófi családnak az Árpádházi királyoktól a jövő század végéig. Ez az asszony akarta, hogy az ura uralkodó legyen. Hidd el Jenő, Albert Frigyes nem akarta és Albert Frigyes azt hiszem, egészen nyugodtan aludt akkor éjszaka, amikor a lemondását aláírta. Ha csak én ott nem hagytam egy kis álmatlanságot. És az sem utolsó hogy én ezt a gögös asszonyt, aki annakidején engem a pártjukkall Ferdinánd ellen fölhasználított, most én használhattam eszközül. Egyszerűen lefricskáltam a láthatárról.

Katalin sóhajtott.

— Oh, hidd el Jenő — és a szeme égett, míg ezeket mondta, mint régebben előadás után az öltözőben, — hidd el, kitünő volt résztvenni ezekben a különös és megtörtént történetekben. Ott állni a háttérben, olykor előjönni, igazgatni a dolgokon, ezt megváltoztatni, azt helyrebillenteni, de most már belefáradtam.

— Mert nem ez volt az élet, — mondta Jenő.

(Vége következik)



284. „Egy új előfizető”. A narancs-dzsemet a következőképpen készítim: 14 db. edes, sárga narancsot lenamozunk, a fehér héját is leszedve, hetnek a héját is letisztítjuk a fehér belsejétől és a narancsot is és a héjat is apróra vágjuk. A héjat estétől-reggelig 3 és fél liter vízben állni hagyjuk, akkor kiszedjük szűrőkanállal s beletéve a narancsot, addig főzzük, míg 2 kilo lesz, akkor 2 kilo cukrot teszünk hozzá és 30–40 pereig kocsenyásra főzzük. Porcellántányérra kicseppentve megpróbáljuk megfagy-e, s ha igen, melegen uvegbe rakjuk és másnap lekotjuk.

W. Karpáthy Erzsébet, Bpest.

305. „Hercadás, Budapest”. Nem tudjuk, hogy asszonytársnői közül ki fog válaszolni és mitéle levéllel keresi fel Nagyságos Asszonyomat, de mi kötelességünknek érezzük, hogy a részvét olajját küldjük el az ön szomorú otthonába. A tragikus egyetlen ilyen összetalalkozását el se tudtuk volna képzelni és ha egy regényíró fantáziája halmazta volna így egymásra a fájdalmas körülményeket: feltétlenül tuzásnak minősítettük volna. Mégis csak igaz, hogy az élet a leggonoszabb és legkegyetlenebb regényiro. Az Ön fájdalmas tragédiájában nem érezzük magunkat lejogositva édesanyja és Ön között igazságot tenni. Erre meg abban az esetben sem vállalkozhatunk, ha minden lenyegtelennek látszó mellékkörülményt alaposan ismernénk. De igenis kötelességünknek érezzük, hogy felgyújtsunk Önben az akaratot és az eros elhatározást, mert csak ezek segítségével oldhatja meg tragikus helyzetét. Gondoljon arra, Nagyságos Asszonyom, hogy ebben a harcban a legfontosabb az Ön győzelme, amely maga után fogja vonni minden mellékkörülmény megoldását. Ahogy mi látjuk az Ön helyzetét, csak egyetlen megoldásban reménykedhetünk. Ez a megoldás pedig az lenne, hogy Nagyságos Asszonyom teremtően önmagának külön és mindenkitől független életlehetőséget. Edesanyjától és férjétől is külön. Az Ön élettragédiájának előidézője a szakadatlan függés volt, az első esetben az édesanyjától, a másodikban férjétől. Hát most tessék belefogni egy új, független életbe, amit könnyen megteremtnei magának, becsületes munkával és komoly akarrattal. Ez az élet pedig még visszalophatja meggyőzött szívébe azt a boldogságot, amit tragikus életkörülményei kikérgettek belőle. Nagyságos Asszonyom, nézzen föl az Egre és nyugodt, határozott lélekkel induljon el az új életút, amely az Ön boldog győzelmét fogja megszerezni. Kezeit csókolja: Szerk.

„Özvegy előfizető”. Nagyságos Asszonyunk, a legnagyobb készséggel egyezünk bele, hogy az előfizetési díjat szeptemberben méltóztatassék beküldeni. Lapunk első félévi évfolyamának az előfizetési ára ugyanannyi, mintha Nagyságos Asszonyunk az ezután megjelenő számokra fizetné elő, mert előfizetési díjunk oly esékély, hogy annak díjából nem áll módunkban engedményt nyújtani.

Tisztelettel kérjük nagybeesü rendelkezését.

Kézesókkal, Szerk.

„Dr. M. J.-né”. Naponta 100 liter tejből készíték saját a következő recept szerint és nagyon jó. Igaz, hogy most tehéntejből, de tavaly birkatejből is készíttettem és kitünő volt.

A tejet 25 fokra melegítjük, aztán minden 10 literre egy marék sót és a „Hansen's Laboratórium”-ban (Budapest, Ferenc József rakpart 15.) készült „Ha-La” sajt-porból a mellékelt kiskanállal egyszer tele veszünk. A port fél deci tejen simára elkeverjük és a tejebe öntjük. Egy-két pereig keverjük, aztán állni hagyjuk. Ha egész keményre megaludt, összetörjük és forró vizet öntünk rá, hogy a savót feladja, ekkor egy tézstaszűrő és bögre segítségével a savót lemerjük és megint öntünk rá meleg vizet, lassan megkeverjük és ismét leszűrjük. Ezt mindaddig ismétjük, míg a sajt tézstaszűrőn össze nem állt, mintegy megkelt, de mindig csak olyan meleg legyen, melyet a kéz könnyen kibír. Vigyázni kell, hogy meg ne forrasszuk, de nyers se maradjon. 25–30 liter tejehez 6–8 liter meleg víz kell. Ha az anyag spongyaszerű, ruhába esavarjuk és présbe tesszük 24 órára. Ekkor kivesszük a présből és állni hagyjuk 1–2 napig. Ha laposodni kezd, ismét 1–2 napig ruhába esavarjuk, de présbe nem tesszük. Ha bőrt kezd kapni, nem kell ruhába tenni, hanem minden nap langyos sósvízben, esetleg savóban megmosni. Ilyen kezelés mellett 3 hét múlva élvezhető lesz. Jó, néha 1–2 órára a napra kitenni, ilyenkor egész megízad és hamar érik. Ezekre mind magam jöttem rá egy

évi gyakorlat alatt. Nekem a vaj sohse vált el a tejtől. Ha eszerint a recept szerint lesz a sajt előállítva és nem sikerülne, kérem megírni a hibákat és ha írásban lehet, szívesen segíték.

Garnier Mária, Kelebia.

Igen tisztelt főszerkesztő úr! B. lapjában gyakran olvasom, hogy a középosztályhoz tartozó, a viszonyok következtében szegénysorsú urinók megelhetési keresnek, háztartásbeli munkák elvégzésére vállalkozva uri családoknál, többnyire inkább jó bánásmódot, családi elbánást, mint nagy fizetést keresve.

A mai viszonyok között, amikor az úgynevezett „eseléd” inkább fizetett, a viszonyokat meg nem értő ellenség, mi is egy megértő, szerény igényű, de nem eselédjellegű munkatársra vágyunk inkább, mint arra, hogy folyton eselédmizériákat küzdjünk. Igényünk elsősorban az lenne, hogy az illető a nehéz viszonyokkal szemben megértő legyen, akira munkában nem válogat, hanem velem együtt mindent élvezve a háztartásban, a nagymosást kivéve, amelyre alkalmi munkatársat tudunk beállítani. Az illető személyében mi is egy megértő lélekre vágyunk, viszont vele szemben is biztosíthatjuk a családi bánásmódot. A helyzet megismerése céljából tudatom, hogy ferjem gyáros, de a mai rossz viszonyok között kereseti lehetőségei érthetően mostohák. Magyarország egyik legszebb helyén lakunk, szép lakásunk van. Két gyerekünk 6–8 évesek. A házban villany, porszívó van. Az illetőnek gyermekeinek nevelésében is részt kellene vennie. Külön eselédet nem tartanánk, mert ez felesleges is lenne. Fizetni tudnánk havi 200.000 koronáig, ennél többet semmiesetre sem. Az illető hölgynek 20 év körülnek kellene lennie. Ha olyan akadna, ki nem óhajt fix fizetéses viszonyban lenni, akkor fizetés helyett — érdeméhez képest ruháznánk s ugyancsak érdeméhez képest, hosszabb idő után — felretennék részére valamit.

Nagyon kérem Főszerkesztő urat, hogy az Önhöz beérkező ajánlkozók közül legyen szíves valakit — a fenti kívánásainkat tekintve — részünkre szükség esetén B. lapjában való hirdetés útján is ajánlani.

Szívességért hálás köszönettel, „Gyáros neje”.

Tisztelt szerkesztő úr! A múlt héten olvastam lapunkban, hogy többen vannak jelentkezők, kik szívesen elmennek uri házba háztartási alkalmazottnak. Én nekem szükségem volna egy olyan megbízható egyénre, ki a szobaleányi teendőket elvégezné. Megjegyzem, énva munkát nem kell neki végezni, mert szakácsnő és konyhaleány van. Naponta 7 szobát kell takarítani, vasalni, ezüstöt tisztítani, ebéd és vacsoránál felszolgálni s apró dolgokat végezni. Fizetés havonta 450.000 korona, s ha meg leszek elégedve, tőlem ruhákat is kap.

A jelentkezőket kérném hozzáim utasítani.

Köszönettel, M. J.-né, Zalaszentbalázs.

„Egy kíváncsi asszony” Gödöllő. A másik és egyetlen mód csak az lehet, hogy az illető fogadjon örökbe egy kis gyereket. A szeretet végtelen hatalmát nem csak éreztetheti, de ő maga is érezni fogja s ennél magasztosabb és nemesebb eselekedetet nem is tehetne. Feltétlenül vigasztalódní fog s olyan örömben lesz része, mely azoknak is meg adatott, kik azt hiszik, hogy előttünk végleg becsukódott a földi mennyország kapuja. Sok szív kell hozzá és nemes lélek.

Kézesók Szerk.

„Kiváncsi” Enying! Lapunk múlt évi dec. 10-iki számában megjelent érdeklődésre, hogy Marschal József orosháza lakos hollétéről tudakozódott az illetőnek mai napon levélben jelentkezése folytán közölhetjük címét: lakása Csoháza, I. ker. 205. szám alatt van. Szerk.

Válasz 257. „Pusztai előfizető”. Kiskorom óta a legmakacsabb rendellenességben szenvedtem s annyira elfajult, hogy két évvel ezelőtt napokig a legkínzóbb göresők között fekiédtem. Azóta használok a „Szent-Germain” teát. Minden este iszom s teljesen jól érzem magam, Drogeriában kapható.

Szívélyes üdvözléssel

Nagyiné, Kőbánya.

Középkorú úrinő előkelő családnál mint társalkodónő, esetleg házvezetőnő állást keres. A háztartás minden ágában járatos, a legkényesebb igényeknek megfelel. Nagyon jól zongorázik, beszél németül, franciául perfekt, varráshoz ért. Magányos úrinőhöz, vagy úrhoz is elmenne. Feltétel: jó bánásmód. Fizetés megjelölést kér.

Cím a kiadóhivatásban.



## Nagy és kismosáshoz legjobb a Fővirág

Önműködő mosóanyag, mert szappan, vagy bármely más szer alkalmazása nélkül csak kifőzéssel minden ruhát

### önmaga hófehérre mos.

Gyártja: Albatros Rt. (Lessive Phénix alapítása) Budapest, V., Nádor-utca 6.  
Tessék e lap szerkesztősége útján ingyenes próbacsomagot kérni!

### Előfizetőink ingyenes hirdetései:

3 darab kétéves szarvatlan nőtény, jó fejőskecske és 1 darab egyéves gidó eladó. Megtekinthető bármikor. Szerényi Béláné, Alag, Kossuth-utca 8.

Nyaralásra elvállalok havi 1 és fél millió koronáért egyenként két-három 9-12 éves urikisleányt a Bakony egészséges, gyönyörű vidékén, teljes ellátással, zongorahasználattal, hegy-megi Kiss Lajosné, Óbányapuszta, u. p. Zirez. Veszprém-m.

Intelligens, idősebb urileányok ajánlkozni magányos úr vagy urinó mellé, esetleg anyahelyettesnek, bárhová vidékre. B. F. Bácsborsód.

Balatonlellén, parti villában, kettő szoba, konyha, speiz egész idényre 8-9 millióért kiadó. Bővebbet Ruzska Adél, Balatonlelle nyujt.

33 éves tisztviselőné bármilyen állást vállal örökös otthon reményében. Jelenen vizsgázott 12 éves leánykáját és fiacskáját pedig gyöngye elemisták mellé adná jólelkű családhoz, vagy gyermektelen házaspár pártfogásába ajánlja.

Cím a kiadóban.

Szerény fiatalasszony gazdasszonynak ajánlkozni magányoshoz vidékre, esetleg gyermek mellé nevelőnének.

Cím a kiadóban.

28 éves urileány, ki háztartás vezetésében, főzés és varrásban, kézimunkában, irodai teendőkben, betegápolásban teljesen jártas, több nyelvet beszél, gyermekszerető, megfelelő állást keres. „Iparművész” jellegre e lap kiadóhivatalába.

Budafokon, Rózsavölgyben nyári lakásnak 2 szoba, konyha, kis kerttel 3 hónapra 6 millió koronáért azonnal kiadó. Cím a kiadóhivatalban.

Középkorú urinó, ki a háztartás minden ágában jártas, olyan keresztnény uriházhoz, hol családtagoknak tekintenek, szeretne elhelyezkedni. Minden házimunkát, a legdurvább munkákon kívül (mosogatás, sürolás, mosás) mindent elvállal s azonkívül megvarrja a család minden ruháját, utcai, estélyi, stb. Azonban van egy 14 éves kis fia (középskolát végez) akit a nagy vakációra mindig magához venne, de természetesen ilyenkor fizetésének csak felét kérné.

Cím a kiadóban.

Keresek egy teljesen megbízható, szorgalmas, középkorú nőt, ki az urali főzést vállalja és egyszerűbb varrások, kézimunkához ért és némelyül jól beszél. Maczelka Gáborné, földbirtokos, Vársárhelykutas, Csongrád-megye.



## THERAPIA

HASKÖTŐ, LEGJOBB

VI. NAGYMEZŐ U. 14.

Hygenikus cikekek nagy raktára.

SPECIAL WERKSTATT

FÜR LEIBBINDEN UND BRUCHBÄNDER

TÖRVÉNYESEN VÉDVE  
GESETZL. GESCHÜTZT Nr. } 33646

### Fürdő idényre!

Szivacs- és fürdőruhatartó gummizsákok egyszínű . . .	35000—55000 K-ig
Gobelin mintás . . . . .	55000—90000 K-ig
Kézi tükör, fehér és színes cell. foglatban . . . . .	40000-150000 K-ig
Fehér celluloid fogkefe tokok .	23000—35000 K-ig
„ „ szappandoboz . . . . .	25000—65000 K-ig
„ „ varró- és manikür szerszámdobozok . . . . .	20000—90000 K-ig

A lapra hivatkozónak 10% engedményt nyújtunk.

ZELENKAI R. L. Budapest, IV., Szerévitá-tér 6.



A legszebb  
női kalap

különlegességek.

Állandóan dús  
raktár.

Jutányos ár!

Mme ELEK

Budapest

IV, Párisi-utca 1.

Váci utca sarok.