

Párisi divat

8. SZÁM

1934 MÁJUS 1

60
FILLÉR



Egész új blúzok, bájos nyári toilette-ek, sport-öltöz-
tek, weekend-ruhák. Ingyen kézimunkaív.

Fillérekért pompás művekhez juthat raktárunk túltömöttsége miatt

Meglepő olcsó árak!

I. csoport:

10 pompás kis gyémántregény. Összterjedelme 1500 oldal, 10 kötet, összesen 90 fillér.

II. csoport:

7 pompás kötet, összesen 800 oldal, a 7 kötet ára 90 fillér.

III. csoport:

5 nagyszerű regény, 760 oldal, összesen 90 fillér.

IV. csoport:

4 érdekesítő regény, összterjedelme 750 oldal, összesen 90 fillér.

V. csoport:

2 ragyogó mű, 4 kötetben, 700 oldal terjedelemben, összesen 90 fillér.

VI. csoport:

5 kitűnő mű, 1180 oldal összterjedelemben, összesen 90 fillér.

VII. csoport:

4 értékes mű, összesen 90 fillér.

VIII. csoport:

5 pompás mű, 850 oldal terjedelemben, összesen 90 fillér.

IX. csoport:

5 örökbeesű ifjúsági könyv, gyermekek részére, 670 oldal terjedelemben, összesen 90 fillér.

X. csoport:

A világtörténelem dióhéjban, 40 gyönyörű színes és egyszínű kép, ára összesen 30 fillér.

Ezeket a műveket minden újságárusnál úgy Budapesten, mint vidéken megszerezheti. Ha kiadóhivatalunk útján kívánja megrendelni, akkor vidékre minden egyes csoport postadíja 60 fillér. Ha 2 vagy 3 csoportot rendel egyszerre, akkor sem több a postadíja. Azért célszerűbb az újságárusnál megrendelni, mert akkor nem kell fizetni a postadíjat.

Dr Mikes Lajos

Angol nyelvtana

az anyanyelvnek az angol nyelvvel való összehasonlítása alapulvétele mellett biztosan és öntudatosan tanítja meg mester nélkül az angol nyelvre. Ára bérmentve, az összeg előzetes beküldése mellett 70 fillér, utánvét 75 fillérral drágább.

Kézi cukrászat

Ezzel olyan könyvet adunk a háziasszony kezébe, melynek 110 receptje szoroson ki van próbálva és ha az előírt módon használja fel a hozzávalókat, a legfinomabb tésztákat, jameket, üdítő italokat, krémeket, fagyaltokat játszva elkészítheti és minden egyes kitűnően fog sikerülni. Ára bérmentes küldéssel 70 fillér.

Minden ember annyit ér, ahány nyelvet tud

Tolnai

francia nyelvtana

abszolút modern, fonetikus alapokon épült és ezzel a módszerrel alkalmat ad azoknak a francia nyelv tudásának a megszerzésére, akik nincsenek megáldva különleges nyelvtanuló tehetséggel. Ára bérmentes küldéssel 70 fillér, a pénz előzetes beküldése mellett.

Kis szakácskönyv

Ebben a könyvben 144 olyan receptet közlünk, amelyeket híres, jó bázisasszonyok százszorosan kipróbáltak. Terjedelme 64 oldal. A főzés művészete abban áll, hogy olcsón, kevés időpazarlással is jó, tápláló ételeket adjon, ezt a tudást sajátíthatja el ebből a kis szakácskönyvből. Ára bérmentve 70 fillér, az összeg előzetes beküldése mellett.

Az itt felsorolt könyvek megrendelhetők a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII. kerület, Dohány uca 12. szám alatt és minden könyvkereskedésben

KÜLFÖLDI ELŐFIZETŐINK FIGYELMÉBE!

A Párisi Divat az itt felsorolt helyeken kizárólag az alábbi árakkal és cégeknél fizethető elő:

Romániában ¼ évre 60 lei, „Slova“ S. A. de Colportaj, Oradea Str. Rimanóczy 6.

Csehszlovákiában ¼ évre 15 Kc., Lipa Novinarstvá, Bratislava, Ruzová ul. 8.

Jugoszláviában ¼ évre 30 dinár, Putnik Hírlapiroda, Novisad, Kralja Aleksandra 21. (Csekk-számlaszám: beogradi postatakaréknál 55.646.)

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

Egy példány ára 60 fillér,
 pályaudvarokon is.

Párisi Divat

A BAZÁR

Megjelenik minden hó 1-én

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

Telefón: 423-39 és 423-50

Egy példány ára:
 Romániában 20 lei, Jugo-
 szláviában 10 dinár, Cseh-
 szlovákiában 5 korona.



1. sz. Elegáns selyemblúz, amely a nagy kosztümdivat mellett szinte nélkülözhetetlen. Fehér vagy más világos selymet veszünk hozzá. Szabásminta rendelésszáma 1326, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

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



2. sz. Elegáns komplékabát, sötétkék könnyű gyapjuszövetből. A széles sálgallér derékig lenyúlik. Gombolás helyett az övet csokorra kötjük. Sz.m. rsz. 0065, ára bér. 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

3. sz. Divatos nyári impriméruha, a 2. sz. alatt bemutatott kabáthoz. A ruha kék-szürke mintás gyapjúkrepből, vagy selyemből készült. Szabásm. rendelész. 0066, ára bér. entve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

4. sz. Csinos nyári ruha, könnyű mintás selyemből. A szoknyát, ujjakat és az elől nyitott peleringallért pliszírozott fodor díszíti. Sz.m. rsz. 0067, ára bér. 90 fill. az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

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

5. sz. Sikkes délutáni kikötős blúz. Modelünk fekete szoknyához, fehér crépesatinból készült. A divatos kis húzott fodordíszítés a blúz anyagából készül. Szabásminta rendelész. 1327, ára bér. 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

6. sz. Raglánszabású elegáns selyemblúz. A hátán kis üveg-gombokkal csukódik. Kétféle anyagból is készíthetjük. Modelünk világoskék mosóselyemből készült és középkék pontokkal van kihímezve. Szabásminta rendelész. 1329, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.



7. sz. Elegáns selyemblúz fehér vagy világos ribulindból. Divatos kristálygombokkal csukódik. Érdekes az ujjak díszítése. Szabásminta rendelész. 1330, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

8. sz. Csinos mosóblúz, könnyű, csikos selyemből. A nagy sálgallér elől csukódik, színes gombocskákkal. Lásd a kis ábrát. A széles csokorra kötött öv helyett keresztbe csikos és csattal összefogott övet is alkalmazhatunk. Szabásminta rendelész. 1328, ára bér. 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

A Párisi Divat a legterjedelmesebb, legértelmezőbb és legolcsóbb magyar divatlap



9. sz. Elegáns délutáni ruha, mintás selyemből. A szoknya plisszírozott fodra tunikaszerű benyomást kelt. A tükörrész világos síma anyagból készül, amelyre ugyancsak plisszírozott válltartók borulnak. Szabásminta rendelész. 1382, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

10. sz. Fiatalos kajakruha, kétféle anyagból. Átalakításokra igen alkalmas. A szoknya alsó bőségét legyezőszerű berakások adják. Szabásm. rendelész. 1383, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

11. sz. Egyszerű, sikkes délelőtti ruha, csíkos selyemből. Modelnk kék-fehér csíkos anyagból készült, síma fehér tükörréssel. A ruha díszét a csíkok izléses elhelyezése adja. Szabásm. rendelész. 1384, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

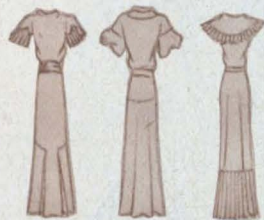


11

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



12



12. sz. Elegáns nyári impriméruha, nyitott plisszírozott ujjakkal. Idegen anyag nem díszíti, mindössze két divatos klipsz a nyakon és az övön. Szabásminta rendelésszáma 1385, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

13. sz. Mellényes se-lyem- vagy szövetruha, hozzáillő színes bőrövével. Molett hölgyeknek ajánljuk, mert a hegyesen szabott, mélyen lenyúló mellény nagyon divatos és nem erősít. Szm. rsz. 1386, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

14. sz. Sikkes muszlinimprimé ruha, plisszírozott fodorral. A nagyon divatos világos gallér és zsabó organdiból készül, ugyancsak plisszírozott díszítéssel. Szabásminta rendeléssz. 1387, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

13

14



15. sz. Petytes nyári ruha, négyszögletes kivágással. Érdekes a puffos ujjak szabása. Modelünk úpiros-fehér pettyes mosóselyemből készült. Szabásminta rendelésszáma 0068, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

16. sz. Elegáns tavaszi ruha, mely könnyű gyapjúszövetből, vagy egyszínű nehéz selyemből készül. Elűtő színű nehéz gombok és az alapanyagból szabott plisszírozott fodor díszíti. Szabásm. rendeléssz. 0069, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

17. sz. Sikkes tavaszi ruha. Modelünk sötétkék ribuldinból készült. A cakok gallér alá fehér plisszírozott organdí fodrot varrunk. A fűzőrészes szabás még mindég nagyon divatos. Szm. rsz. 70, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.



18. sz. Elegáns délutáni ruha. Modelünk világoskék gyapjúgeorgetteből készült. A síkkes gallért féloldalt plüssírozott fodor díszíti. Ugyanez a dísz a szoknyán kazakszerű hatást kelt. Sötétebb árnyalatú antilop öv illik hozzá. Szabásminta rendelészáma 1322, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

19. sz. Divatos impirimé ruha, raffolt előrésszel. A magasan csukódó sálszerű gallér fehér- vagy pezsgőszínű selyemből készül. Ugyanolyan színű kesztyű illik hozzá. Szám. rsz. 1323, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

20. sz. Divatos délutáni ruha fehér, vagy világos színű selyemből. A szoknyát oldalt bedolgozott plüssírozott részek díszítik. A nyak körül megkötött pánt helyett egyszerű négyszögletes kivágást is alkalmazhatunk. Szám. rsz. 1324, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

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



21

22

23

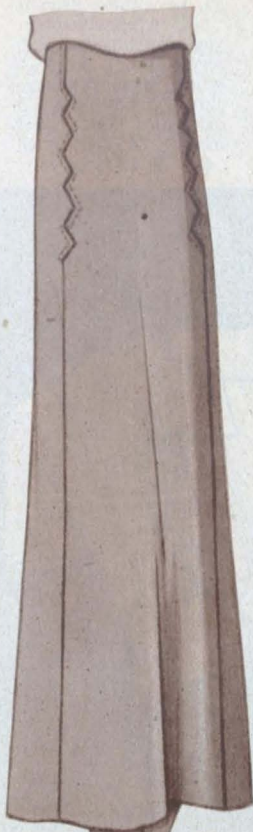
21. sz. Ujjatlan nyári imprimé ruha, széles peleringallérral. Modelünk közepkék és fehér-mintás anyagból készült, fehér pelerinnel. A pelerin kis felálló gallérját, valamint a szélét képező pántot pálcikaazsurral illesztjük hozzá. Szabásminta rendelőszáma 1378, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

22. sz. Csíkos nyári sportruha. Vászomból, vagy mosóselyemből készíthetjük. Érdekes az egyszínű sálgallér, melyet az előrészen keresztülűzünk. Nagyon figyeljünk a csíkok helyes összeillesztésére. Szabásminta rendelőszáma 1379, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

23. sz. Sikkes kiránduló blúz színes díszítéssel. A felálló gallért kockás anyaggal béleljük, hogy kihajtvá is hordható legyen. Szabásminta rendelőszáma 1318, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

24. sz. Elegáns csipőrészes blúzalj. A csipőrészt tüzdelt varrással illesztjük a szoknya oldalrészéhez. Derékvonalban keskeny övet viselhetünk hozzá. Szabásminta rendelősz. 146, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

24



25. sz. Egyenes szabású blúzaj mely berakásokkal. Képünk szerint cakkos tűzelt varrással díszítjük. Szabásminta rendelésszáma 144, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

26. sz. Angolos szabású délutáni kosztümblúz. Síma, világos mosóselymet veszünk hozzá. A nagy masnit a blúz anyagából készített pántokból kötjük. Az ujjakat is csokorra kötött keskeny pánt díszíti. Szabásminta rendeléssz. 1319, ára bér. 48 fillér, az eddigi 80 fill. helyett.

27. sz. Divatos nyári ruha mintás mosóselyemből vagy grenadínból. A díszét nyújtott fodrok képezik, melyeket a vállakon be is rándolunk. Szabásminta rendelésszáma 1376, ára bér. '90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

28. sz. Mintás nyári ruha plissírozott szoknyafodorral. Az elől közepén végigvezetett síma anyagból készült sálgallért pántok alatt vezetjük keresztül. Szabásminta rendelésszáma 1377, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.



25

Párisi sikkje, Berlini praktikusága s Budapesti jóízűsége egyesül a Párisi Divat modeljeiben



27

28



26

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

Hálásan fogadjuk minden olvasónktól, ha közli velünk a Párisi Divat tartalmát illető megjegyzését, vagy kifogását

32. sz. Csinos délelőtti blúz nyerselyemből vagy halványszínű hab-selyemből. Megfelelő színű bársonyszalaggal zárul. Szabásminta rendelésszáma 0074, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.



29. sz. Hosszúujjas délutáni blúz, hűvösebb napokra. Középen üveggombokkal csukódik. Ugyanilyen gombokat húzunk át, kettőt-kettőt összevarrva, a kézelőkön is. Szabásminta rendelésszáma 0071, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

30. sz. Nyári sportblúz, széles kihajtókkal. Mosó-selyemből, vagy színes panamavászonból készül. Színes gombok díszítik. Szabásminta rendelésszáma 0072, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

31. sz. Sikkes válltartós ruha, fehér-kék csíkos diagonál anyagból. Különböző alkalmakra, különböző blúzzal viselhető s mindenkor divatos és elegáns. A képünkön bemutatott fodros selyem blúzzal délutáni viseletnek is megfelel. Szabásminta rendelésszáma 0073, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

31

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

33. sz. Elegáns sportruha, világos lenvászomból, peleringallérral. A ruhát és peleringt rávarrott zsebek díszítik. Színes gombok illenek hozzá és ugyanilyen övcsat. Szabásminta rendelőszáma 2398, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.



33

34. sz. Ujjatlan nyári kosztüm, durva vászomból, pelingszerű felsőrészrel. A jelenlegi divat szerint szinte elengedhetetlen sált színes himzés díszíti. Ugyanolyan színű bőrv. Szabásminta rendelőszáma 2399, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

35. sz. Érdekes szabású sportruha, felgombolt előrésszel. A széles gallér sovány hölgyeknek igen előnyös. Modelünk halványzöld vászomból készült, a plasztikonrészen áthúzott fehér, pikégallérral. Szabásminta rendelőszáma 2400, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

36. sz. Síkkes sportruha, melyet erős hölgyek is hordhatnak. Tűzdelte varrással díszítjük, mely elütő is lehet. Az izléses monogram még mindig divatos. Elütő színű bőrv és ugyanolyan gombok. Szabásm. rendelősz. 2401, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

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

37. sz. Angolos nyári ruha. Mintás vagy síma mosóselyemből készül. Modelünk sötétkék-fehér pettyes selyemből van szabva, fehér mosóselyem mellénnyel. Fehér bőrv. Szmr. rsz. 0075, ára bérm. 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.



38. sz. Nagyon sikkés nyári mosóselyemruha, melynek díszét a csíkok izléses elhelyezése képezi. Rávarrott zsebek. Modelünk sárga barna csíkos selyemből készült barna gombokkal és barna antilopövvel. Szabásminta rendelés. 0076, ára bérm. 90 fillér, az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

39. sz. Divatos kosztüm nyersvaszonzóból, élénk színű sottis blúzzal. A síma mély berakásokat könnyű vasalni. A kabátot nyitva hordjuk s a blúz anyagából készült sállal díszítjük. Nagyon jól kiegészíti az öltözetet egy fehér vaszonsapka a blúz anyagából készült felhajtóval. Szmr. rsz. 0077, ára bérm. 90 fillér, az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

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



40. sz. Elegáns tavaszi jersey ruha, diagonál anyagból. Érdekes a magasan csukódó kerek gallér. Az előrészt és az ujjakat divatos fagombkok díszítik. Szabásminta rendelősz. 1347, ára bérn. 90 fillér, az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

41. sz. Sikkes nyári utazó- és sportruha, sötét gyapjuszövetből vagy selyemből. A ruha közepén apró fagombkokkal csukódik. Sima gyapjú vagy selyemsál és ugyanolyan bőrvön illik hozzá. Szabásm. rendelőszáma 1348, ára bérn. 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

42. sz. Japánzásabású kosztümbú, divatos, rövid ujjal. Kevés anyag kell hozzá és miután kikötős, molett hölgyek számára is előnyös. Szabásminta rendelőszáma 1320, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

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



43. sz. Elegáns nyári sport- és utazóruha mintás gyapjújerseyből vagy trikóanyagból. Nagyon síkkes a visszagombolt fehér mosópikéallér. Szabásminta rendelésszáma 1352, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

44. sz. Angolos sportblúz csíkos mosóselyemből. Az érdekes szabású plasztronhoz keresztben vesszük a csíkokat. Szabásminta rendelésszáma 1321, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

45. sz. Tükkörreszes nyári ruha, könnyű gyapjúkrepéből. A síma ujjakat a vállra nyúló tükkörreszre gombokkal is hozzáilleszthetjük, hogy a ruhát rövid ujjal is hordhassuk. Szabásminta rendelésszáma 1353, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

Lapunk „Szerkesztői Üzenetek” rovatában készséggel állunk olvasóink rendelkezésére

43

45

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



46. sz. Sikkes diagonálcíkos délutáni ruha. A boileróserű felső-rész oldalt csukódik. Figyelemre méltó a csíkok ízléses elrendezése. Szabásminta rendelésszáma 1349, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

47. sz. Nagyon elegáns délutáni ruha, halvány színű gyapjúgeorgetteből vagy selyemből. A pliszírozott nyakdísz és ujjfodor a ruha anyagából, vagy megfelelő színű selyemgeorgetteből készül. Szabásminta rendelésszáma 1350, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

A Párisi Divat eredeti párisi szabásokat szállít a legolcsóbb árakért. Az egyes ábrák alatt minden szabásnak az ára fel van tüntetve

48. sz. Sikkes angolos délelőtti ruha, kockás mosóselyemből. Modelünk fehér-sötétkék mintás anyagból készült, fehér piké galérral és ujjpánttal. Sötétkék gombok és fehér-kék bőrű illenek hozzá. Szabásminta rendelésszáma 1351, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

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



49. sz. Elegáns nyári köpeny. Modelünk fekete crépe de Chineből készült, fehér crépe de Chine béléssel, amely a felálló gallérnál és a kihajtóknál ki is látszik. Sötét és világos ruhákhoz egyaránt hordhatjuk. Szabásminta rendelősz. 1429, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 P 20 fillér helyett.

50. sz. Divatos angolos kosztüm. Egyszínű gyapjúsövetet veszünk hozzá. A mély kihajtójú szmoking kabátkát két ikergomb tartja össze. Minden színben elegáns viselet. Szabásminta rendelőszáma 224, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

51. sz. Sikkes sport- és utazókosztüm, angolmintas gyapjúsövetből. Tűzdelt varrással díszítjük. Igen praktikus szabás, sohasem megy ki a divatból és mindig elegáns. Szabásminta rendelőszáma 225, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

WEEKEND RUHÁK



52. sz. Kedves nyaralóruha, színes kretonból, vagy mosóselyemből. Négyzetes kivágás és bevarrott rövid ujjak. Szabásminta rendelőszáma K. 24.393, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

53. sz. „Dirndl” ruha fehér ingvállal. Pár napos kirándulásokra nagyon alkalmas, mert egy-két fehér szadából varrott ingváll — amely nem gyűrődik — kevés helyet foglal el a hátizsákban és így mindig tiszta, friss lehet az öltöztünk. Szm. rsz. K. 24.394, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

54. és 55. sz. Középen csukódó, csinos nyári ruhák. Házmunkára, kirándulásokra igen alkalmasak. Kis fehér lehajtógallérral „öltözöttebb” benyomást kel. Szabásminta rendelőszáma 54. sz.-nak 24.395, 55. sz.-nak 24.396, ára bérmentve darabonként 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

Hálásan fogadjuk minden olvasónktól, ha közli velünk a Párisi Divat tartalmát illető megjegyzését, vagy kifogásait

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

Gyermek divat



56. sz. Sötétkék leánykaruha, rágombolt fehér pikégallérral. Ugyanez a szabás nyári csíkos vagy sima vászonruhának is jól megfelel. Szabásminta rendelősz. körülbelül 13 éves leánykának MK. 43.156, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

57. sz. Egyszerű leánykaruha, rézsutosan csíkozott mosó- vagy gyapjúanyagból. Színes gombok, bőröv és fehér piké kihajtó illik hozzá. Szabásminta rendelősz. körülbelül 12 éves nagyságban MK. 43.141, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

58. sz. Kazakos öltöny kislíúk részére. Vászonból vagy nyerselyemből varrhatjuk. Fehér mosópikégallér és színes masni élénkíti. Szabásm. rendelősz. körülbelül 2 éves flucska részére KK. 43.349, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

59. sz. Sikkes leánykaruha kétféle anyagból. Átalakításra igen alkalmas szabás, mert a kinőtt ruhát így jól felhasználhatjuk. Szabásminta rendelőszáma körülbelül 9 éves leánykának MK. 43.190, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

60. sz. Egybeszabott leánykaruha tarkán csíkozott kartonból, fehér piké mellénnyel. Nagyon kevés anyag kell hozzá. Szabásminta rendelőszáma körülbelül 7 éves leánykának MK. 43.151, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

61. sz. Praktikus öltöny kislíúknak. Sötét nadrág és mosóblúz. A nadrághoz sötétkék vagy barna gyapjúszövetet, vagy erős vásznat vegyünk, a blúzt bármilyen mosóanyagból készíthetjük. Szabásm. rendelősz. körülbelül 4 éves nagyságban KK. 21.461, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

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

62. sz. és 64. sz. Elegáns ünneplő testvérkeruha, bolezővel. A nadrág, illetve szoknya és bolero finom gyapjuszövetből vagy bársonyból készül, a blúzt fehér mosóselyemből szabjuk. Szabásminta rendelésszáma körülbelül 4 éves fiúcskának KK. 43.202, körülbelül 3 éves leánykának MK. 43.203, ára bérmentve darabonként 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

63. sz. Célszerű sportöltöny. Sötét nadrágból és mosóblúzból áll. A nadrág erős vászonzóból vagy dűntinből készül s hűvös időre flanell, melegebb időre vászonzóból készítettünk hozzá. Szabásminta rendelésszáma körülbelül 10 éves fiúcska részére KK. 43.337, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

65. sz. Játzóruha kisfiúknak. Kislányoknak is nagyon praktikus viselet. Kényesebb ruha fölé is hordható. Mint kis ábrákon bemutatjuk, rövid nadrágszárral is elkészíthető. Nagyon praktikus és csinos a rávarrott és kihimzett két nagy zseb. Szabásm. rendeléssz. 2-4 éves korig 13.243, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

66. sz. „Dirndl” ruha kisleányok részére, fehér grenadin vagy batizst ingvállal. Az ingváll ujjába és nyakába színes szalagot fűzünk. Szabásminta rendeléssz. 2-4 éves korúaknak 70.777, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

67. sz. Hátlagombolós leánykeruha, rávarrott zsebekkel. Bármilyen szövetszövetmaradékot is felhasználhatunk hozzá, mert — mint a jobboldali kis ábrán bemutatjuk — kétféle anyagból is igen csinos. Szabásminta rendelésszáma körülbelül 2-4 éves korúaknak 70.778, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

68. sz. Tiroli öltöny kisfiúknak. Az ördögbrónadrág és sportblúz nélkülözhetetlen kiegészítője a szép himzett nadrágtartó és tarka nyakendő. Szabásm. rendelésszáma 1-2 éves fiúcskának 784, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.



63

64

62



65



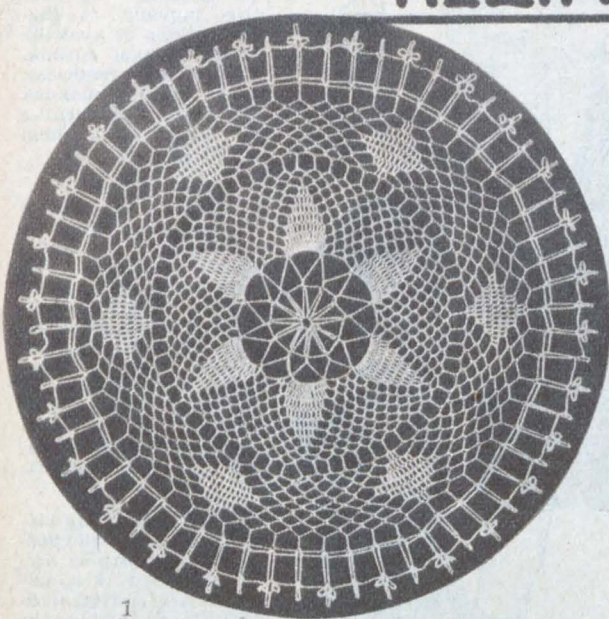
66

67

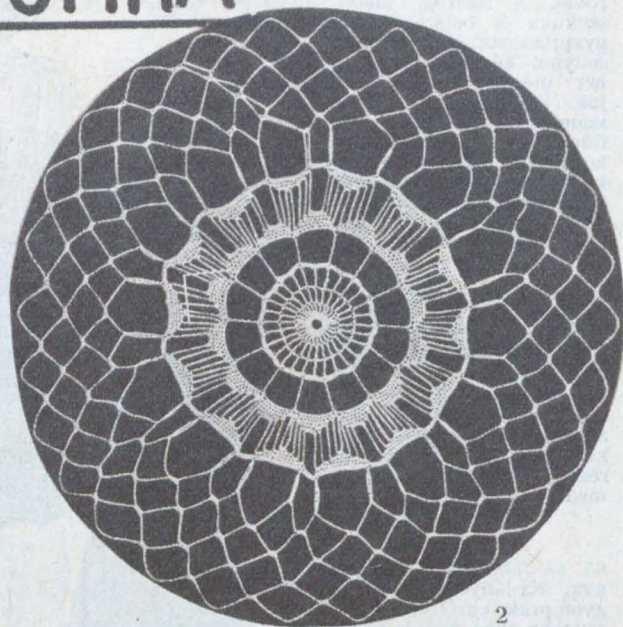
68

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

KÉZIMUNKA



1



2

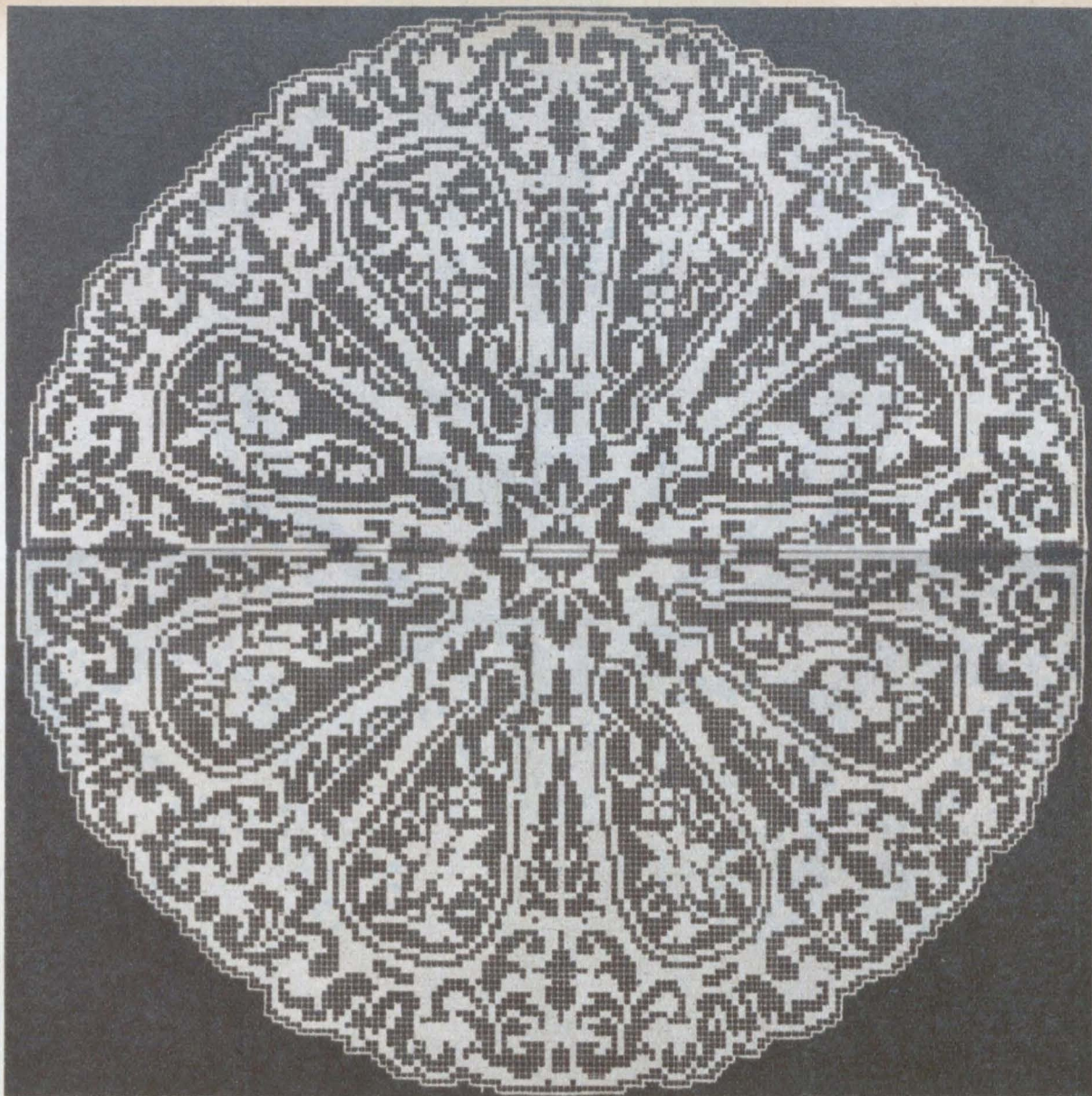


3

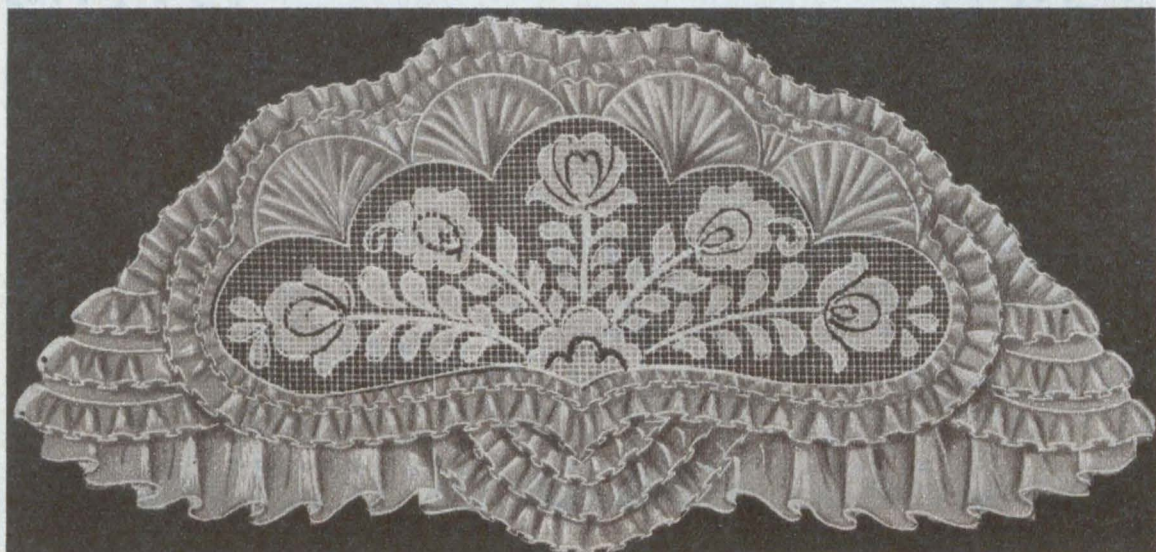
1. sz. Kerek horgolt terítő, nagyon szép csillagmintával. A munkát közepén kezdjük. Modelünk 100. sz. horgolófonalból készült és kb. 19 cm. átmérőjű. Ledolgozható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte ingyen kézimunkaíven adjuk. Külön mintája nem kapható.

2. sz. Egyszerű kerek horgolt terítő. Gyorsan elkészül és kevés fonal kell hozzá. Középen 12 levegőszemből álló gyűrűvel kezdjük. Modelünk 100. sz. horgolócérnából készült és 17 cm. átmérőjű. Lehorgolható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte kézimunkaíven adjuk. Külön mintája nem kapható.

3. sz. Kerek asztalterítő, divatos tűlhimzéssel. A tűl lyukacskaínak megfelelő vastagságú gyöngyselyemmel dolgozzuk ki. A szélét körülhurkoljuk. Gyorsan készül és nagyon mutatós. Átmérője 145 cm. Kivitelrészlet a lapunkhoz mellékelte kézimunkaíven. Rajzm. rsz. 699, ára bér. 90 fillér.



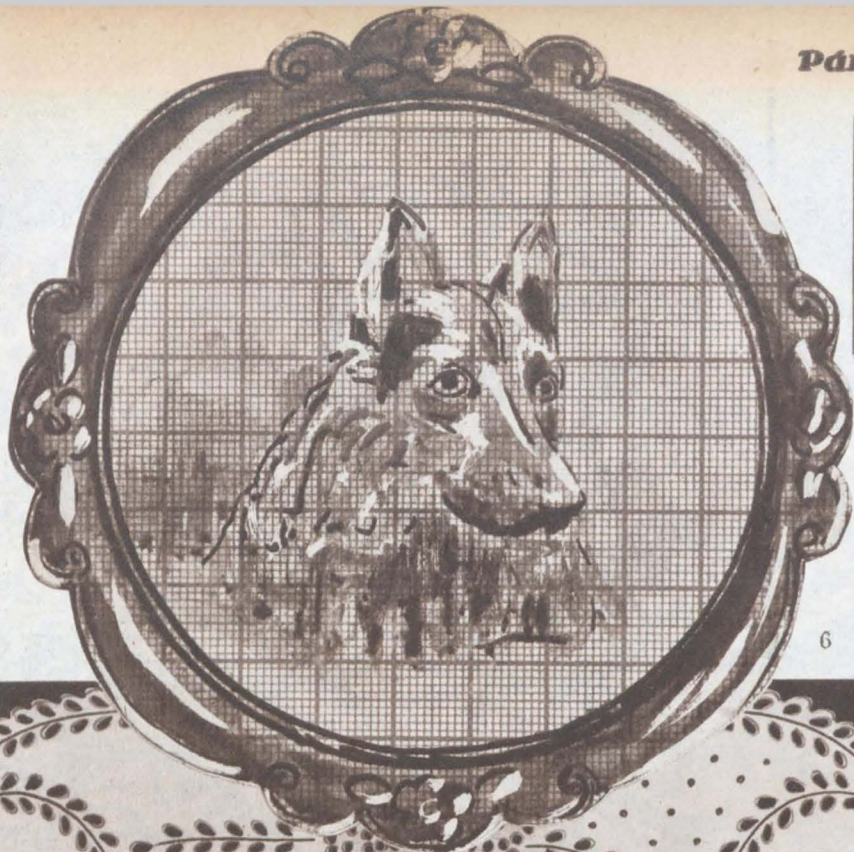
4. sz. Érdekes, régies mintájú kerek receterítő. Az egész mintát tömőöltéssel dolgozzuk. 172×172 kocka kell hozzá. Leszámolható öltésmintáját a lapunkhoz mellélt kézimunkaívén adjuk. Külön rajzmintája nem kapható.



5. sz. Ágyközre való dívánpárna befoglalt recetalakzattal. A recerészt képünk szerint különböző szélességű, dúsan ráncolt fodrokkal vesszük körül. A fodrokat finom grenadinból szabjuk. A recemotívum leszámolható öltésmintáját a lapunkhoz mellélt kézimunkaívén adjuk. Külön rajzmintája nem kapható.

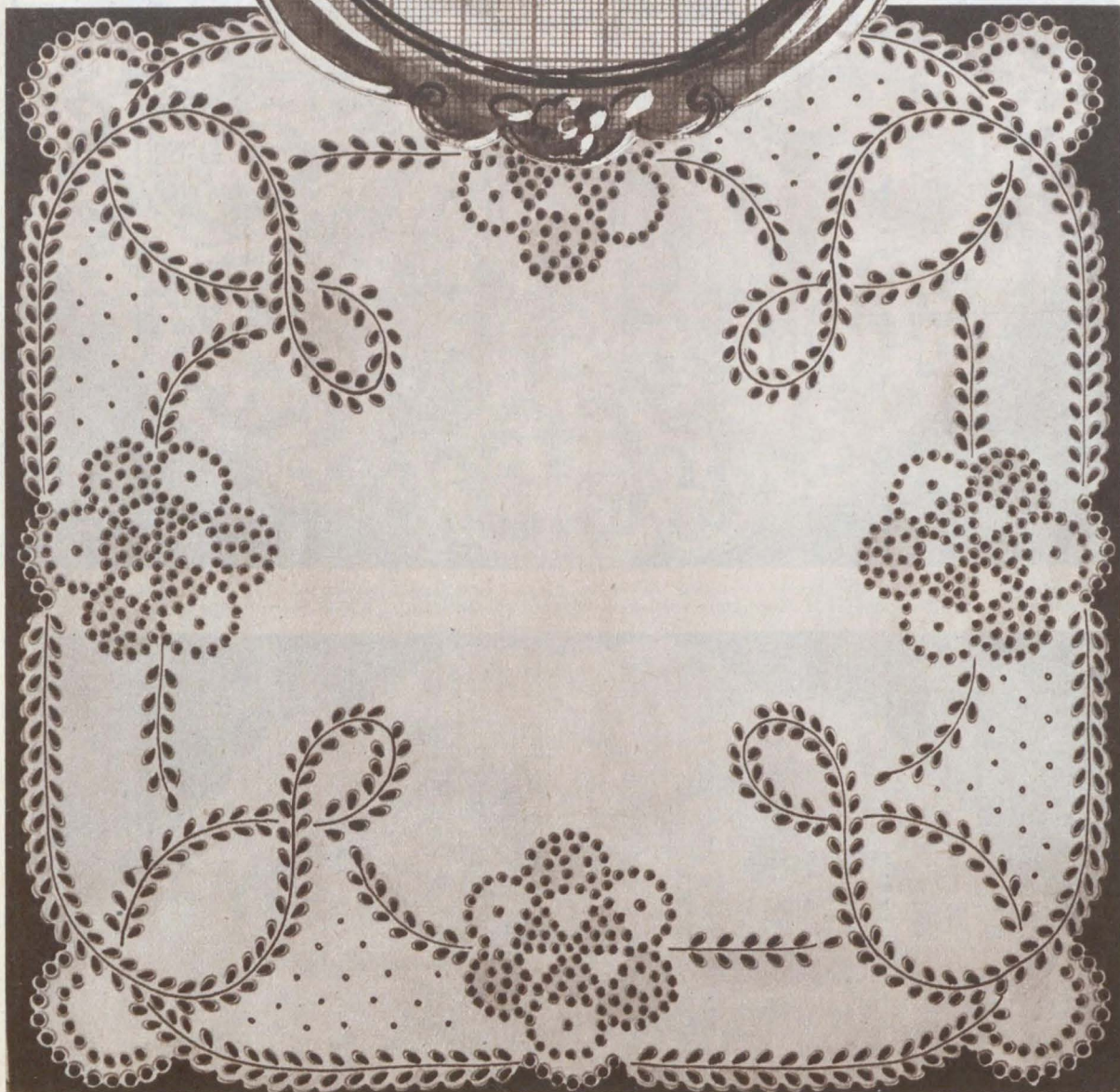
6. sz. Gobelin falikép, melyet keresztöltéssel is dolgozhatunk. Nagyon szép kutyafejet ábrázol. Leszámolható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte kézimunkafven adjuk. Külön mintája nem kapható.

7. sz. Négyzetes terítő, lyukashímzéssel. Finom lenvásznat vagy tussort veszünk hozzá. Nagysága 110 x 110 cm. Rajzminta rendelőszáma 700, ára bér. 48 fill., az eddigi 80 fill. helyett.



A Párisi Divat minden számában közel száz modellt hoz, melyek között a legmodernebb, legizélsebb ruhák, fehérneműk, gyermekruhák és kézimunkák találhatók

6



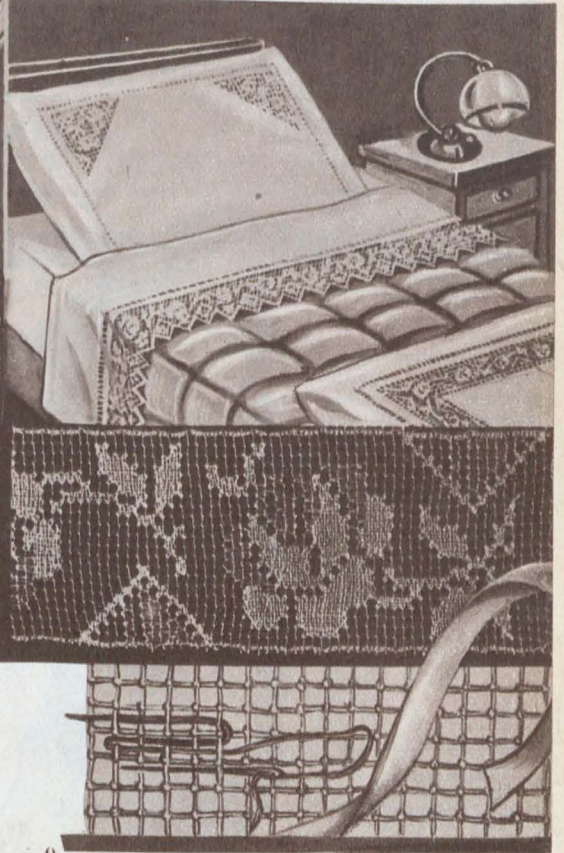
7

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



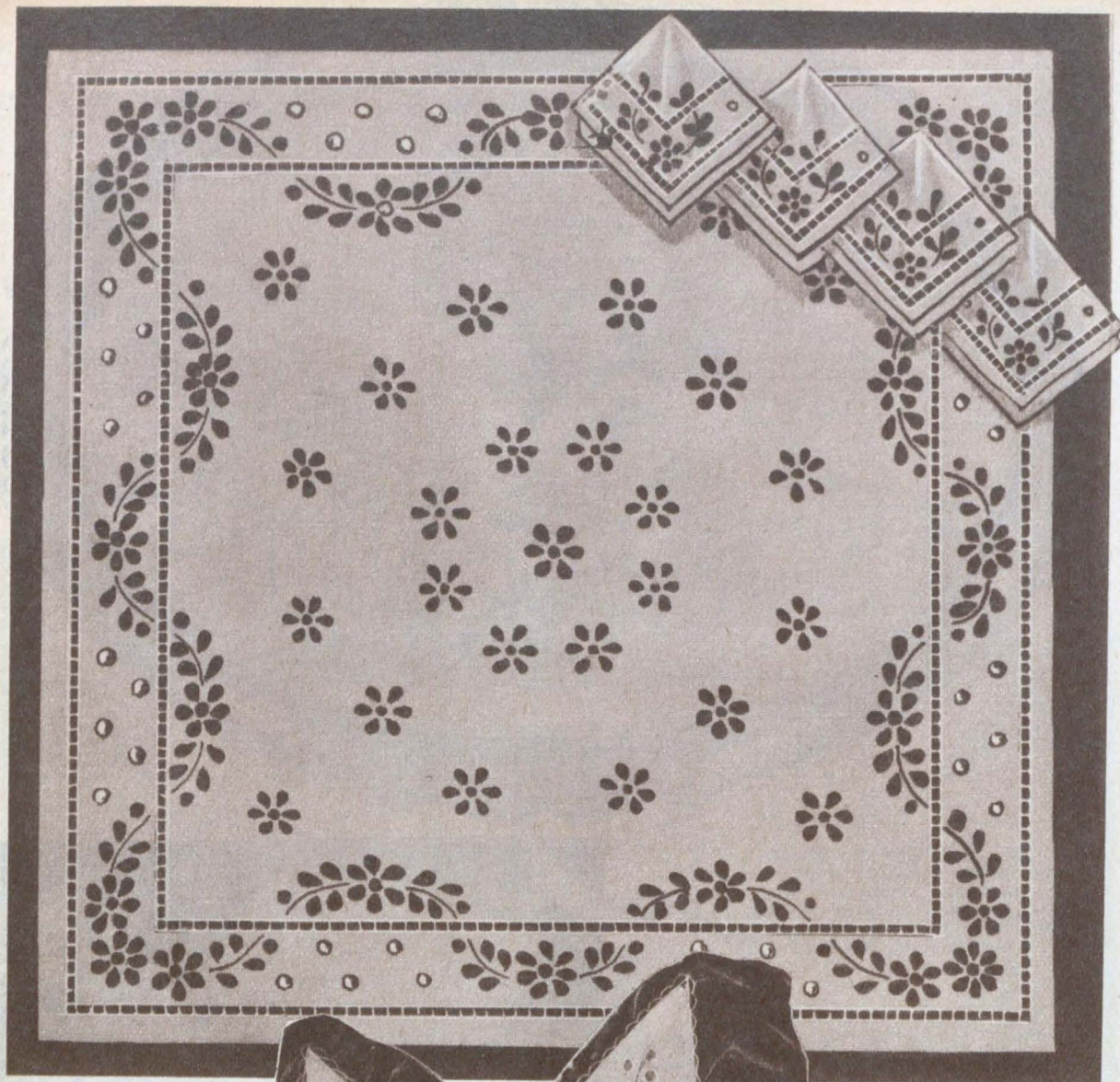
8

8. sz. Hímzett falikép, férfisobába. Nagyon kedves ajándék vadászemberek számára. Ledolgozható öltés-mintáját, színmagyarozattal együtt, a lapunkhoz mellékelt kézimunkaíven adjuk. Külön mintája nem kapható.



9

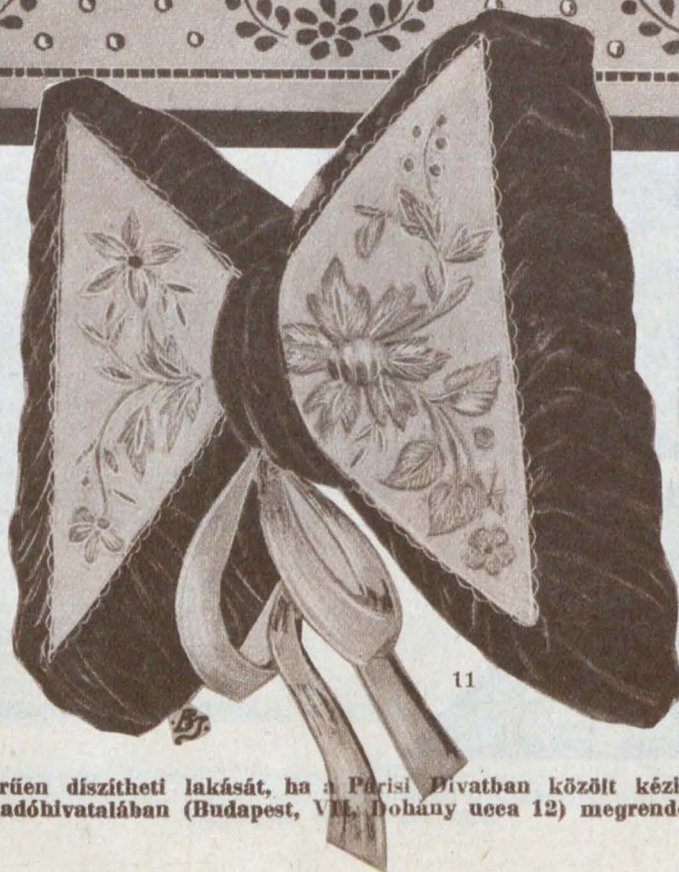
9. sz. Elegáns ágykészlet rózsamintás recsecsipkével, betéttel és befoglalt sarkokkal. Ugy a csipkének, mint a betétnek, valamint a sarokmotívumnak leszámolható öltés-mintáját a lapunkhoz mellékelt kézimunkaíven adjuk. Külön rajzmintája nem kapható.



10

10. sz. Divatos bridzsteáskészlet, 4 asztalkendővel. Az abrosz nagysága 100×100 cm., az asztalkendőké: 25×25 cm., lyukashímzéssel és áttört hímzéssel dolgozzuk. Finom kézimunkavásznat, vagy tussort veszünk hozzá. Rajzm. rendelésszáma 701, szúrt sablón ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

Gyűjtse össze a Párisi Divat számait. Kézimunkarovata és háztartási része örök érték

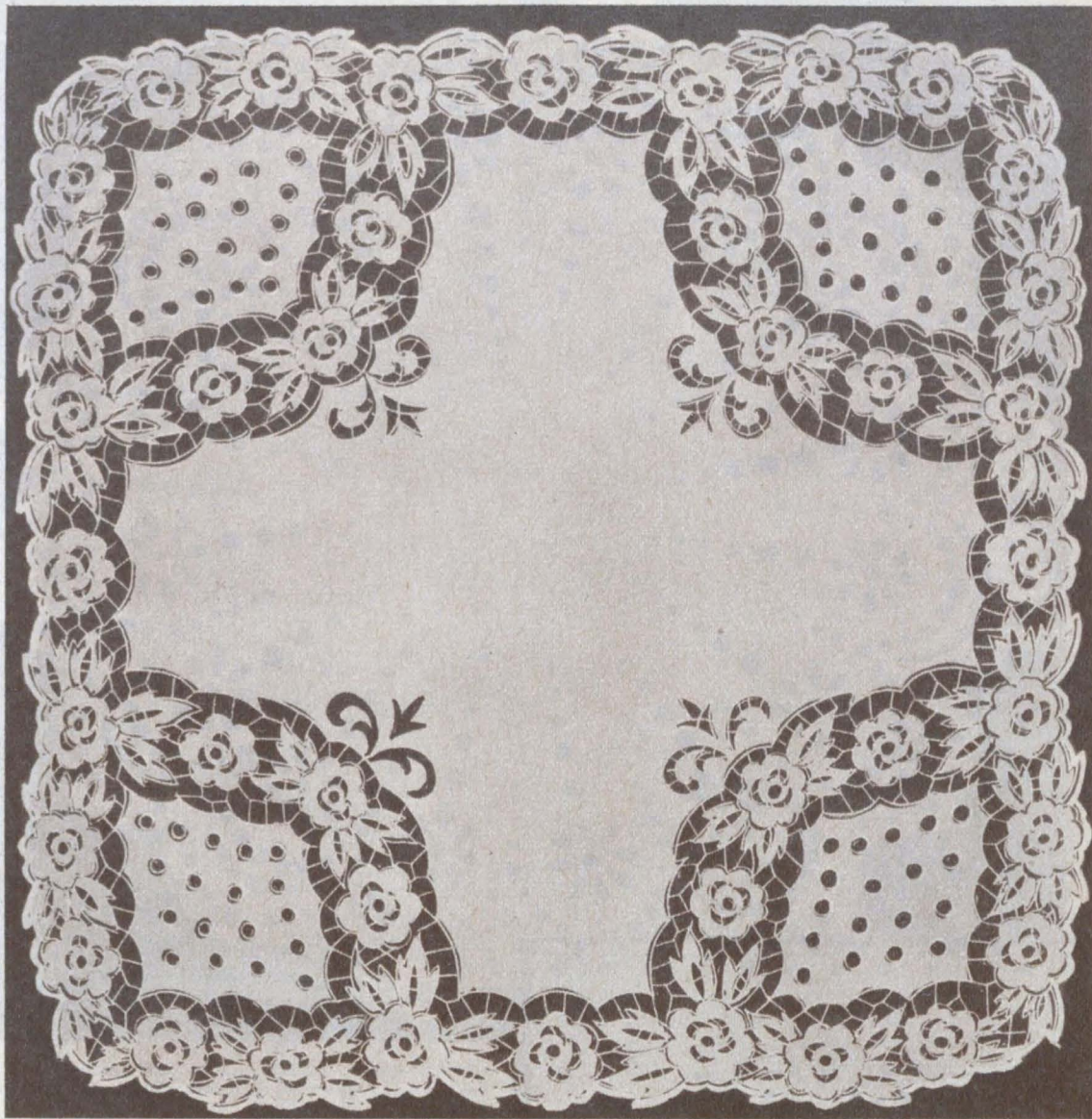


11

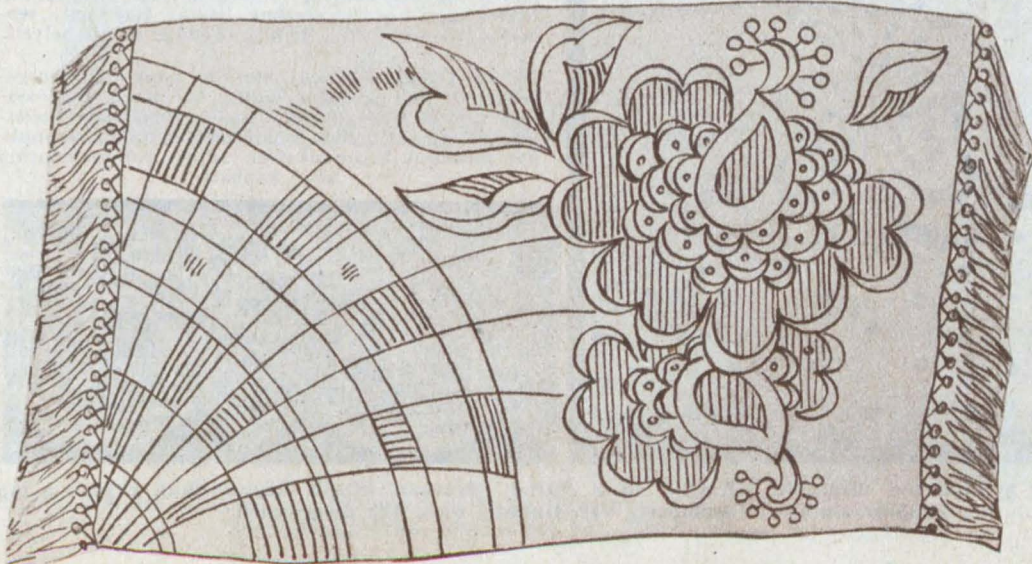
A Párisi Divat minden számához ingyen kézimunkaív van mellékelve, melyről a leggyönyörűbb kézimunkák készíthetők el

11. sz. Érdekes formáját divanpárna. A nyerselyemre hímzett virágot laposöltéssel dolgozzuk. A montírozáshoz sötét bársonyt veszünk. A párna nagysága 46×37 cm. Rajzminta rendeléssz. 702, szúrt sablón ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

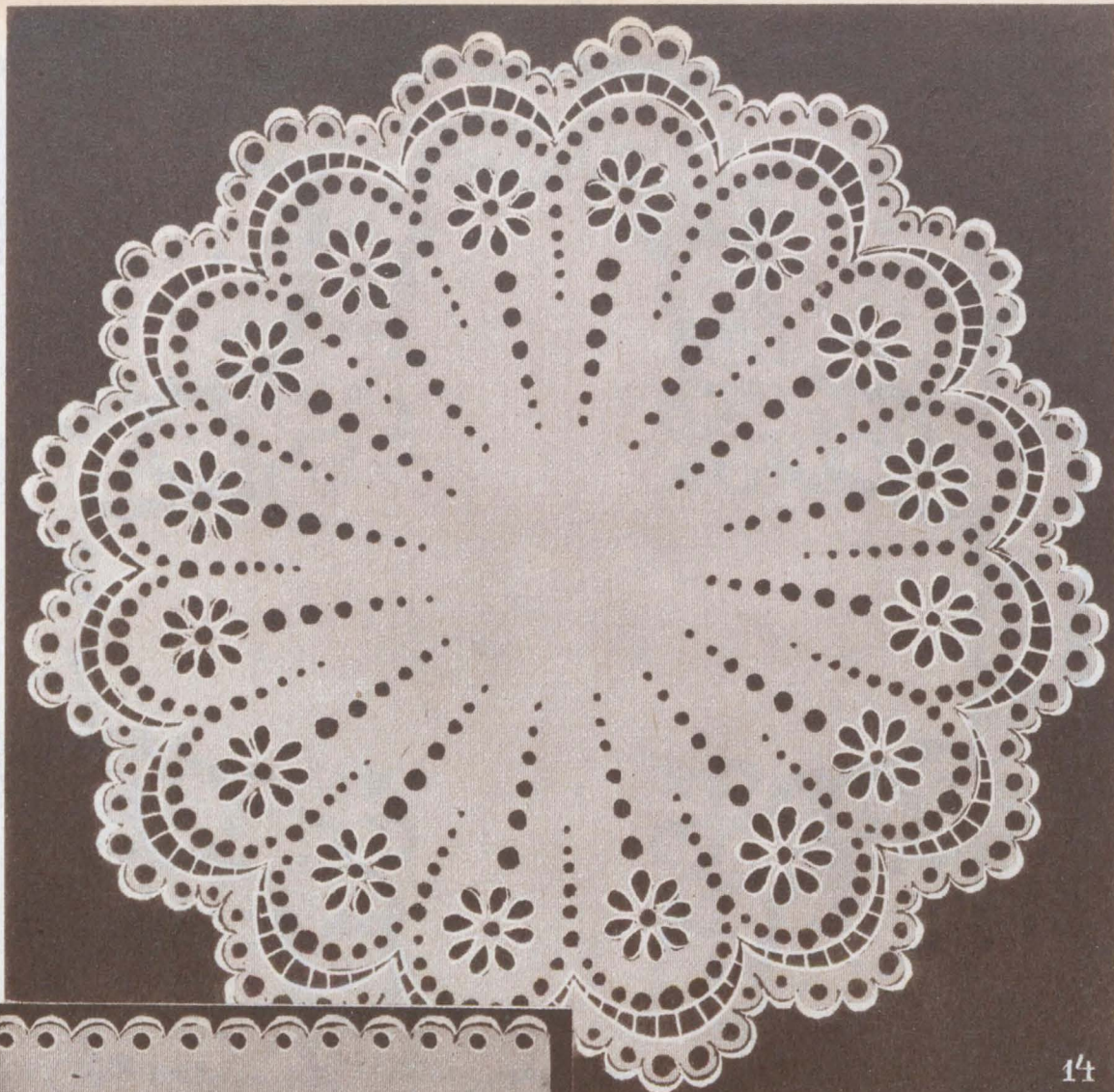
Kevés pénzért gyönyörűen díszítheti lakását, ha a Párisi Divatban közölt kézimunkák rajzait a lap kiadóhivatalában (Budapest, VII. Bohány uca 12) megrendeli



12. sz. Négyzetletes millő, gazdag kézi hímzéssel. A szép, csipkeszerű rózsamintát áttörött hímzéssel dolgozzuk, míg a sarkokat egyszerű lyukashímzés tölti ki. Nagysága 75 x 75 cm. Rajzminta rendelőszáma 703, szűrt sablón ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.



13. sz. Dívánpárna nyersvászomból, nagyon könnyű szárítottéses mintával. Nagysága 50 x 38 cm. Rajzm. rendelőszáma 705, szűrt sablón ára bérmentve 48 fillér az eddigi 80 fillér helyett.



14

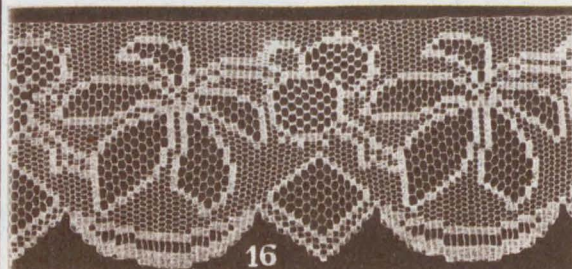
14. sz. Kerek milió, melyet legnagyobbbrészt lyukashímzéssel és kevés áttörött hímzéssel dolgozunk. Átmérője 78 cm. Finom vásznat, vagy tussort veszünk hozzá. Rajzminta rendelőszáma 704, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

15. sz. Vitrage, könnyű mutatós áttörött és lyukashímzéssel. A szép csokorminta hálósobába, szalónba, vagy ebédlőbe egyformán alkalmas. Finom batiztot vagy tussort veszünk hozzá. Rajzminta rendelősz. 706, ára bérmentve 48 fill., az eddigi 60 fill. helyett.

16. sz. Gyönyörű régiesmintájú csipke, túllborgolással. A szép szőlőlevél-minta különösen tálalóasztalterítő és középfüggöny szélére alkalmas. Szélessége kb. 28 cm. Ledolgozható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte kézimunkafőnök adjuk. Külön mintája nem kapható.



15



16

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



17

17. sz. Elegáns középfüggöny, raffolt középrésszel, gazdagon húzott fodrokkal és csipkeszerű áttörött hímzéssel. Az áttörthímzésű motívumokon kívül magas hímzést is alkalmazunk. Egy-egy hímzett rész nagysága 90×75 cm. Az ablak szélessége szerint, kétszer vagy háromszor dolgozzuk a mintát egymás mellé. Rajzminta rendelőszáma 708, szúrt sablón ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

18. sz. Érdekes mintájú csipke, recehorgolással. Középfüggöny szélére, vagy fiókos szekrény terítőjére igen alkalmas. Ledolgozható öltésmintáját a lapunkhoz mellékelte kézimunkaíven adjuk. Külön mintája nem kapható.



18

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

STRANDPIZSAMÁK ÉS FÜRDŐRUHÁK

párizsi

I. sz. Háromrészes strandpizsama. A nagyon bő nadrág és rövid, angolos szabású kabátka igen diszkrét, finom viselet. Az öltönyt sötétkék vászomból készítjük. Könnyű, mintás se-lyemblúz illik hozzá. Szabásm. rsz. 2249, ára bér-90 fillér, az eddigi 1 pengő 50 fillér helyett.

II. sz. Egyszínű fürdőruha, csíkos melltartó-résszel. A hátul keresztben futó vállpántok újfajta szép gumiszalagból készülnek. Szabásminta rendelész. 1561, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

III. sz. Érdekes szabású fürdőruha. A csíkos trikóanyagból szabott nyak- körüli pánt hátul az övig lenyúlik és az övet keresztül-fűzzük rajta. A kép- tükön bemutatott fürdőke- pillik hozzá, amelyet csíkos frotiranyagból készítünk és egyszínű frotiranyaggal bé- lelünk. Sz. rsz. 1562, ára bérmentve 90 fill., az eddigi 1 pengő 50 fillér helyett.

IV. sz. Elegáns strandpi- zsama. Elöl egészen ma- gas, hátul mélyen kivágott. Hátul gombolódik. Nagyon gyorsan lehet fel- és levenni. Világos színű vászomból vagy más mosóanyagból ké- szül. Előrése a kis ábrák között. Szabásm. rendelész. 1563, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

V. sz. Divatos fürdőruha, hátul mély kivágással. Egy- színű trikóanyagból készül. Egy gombbal csukódik, Szabásminta rendelész. 1564, ára bér-48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

VI. sz. Ujszerű strandpi- zsama, rövid nadrággal. Evezőruhának is igen al- kalmas szabás. A csíkos blúz és síma nadrág össze van varrva. Színes gumióv illik hozzá. Szabásminta rendelész. 1565, ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.





19

19. sz. Nagyon divatos középfüggöny. A mintát túllre applikáljuk. Az applikáláshoz finom batisztot veszünk. Nagysága 150 × 250 cm. Rajzminta rendelőszáma 710, ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.

A Párisi Divat minden számában közel száz modellt hoz, melyek között a legmodernebb, legizlésebb ruhák, fehérneműek, gyermekholmik és kézimunkák találhatók

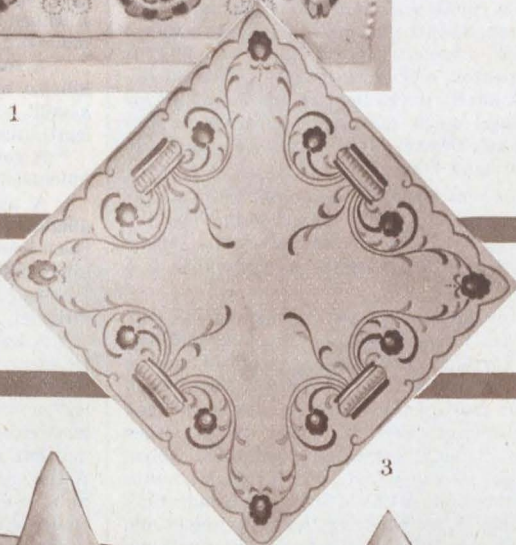
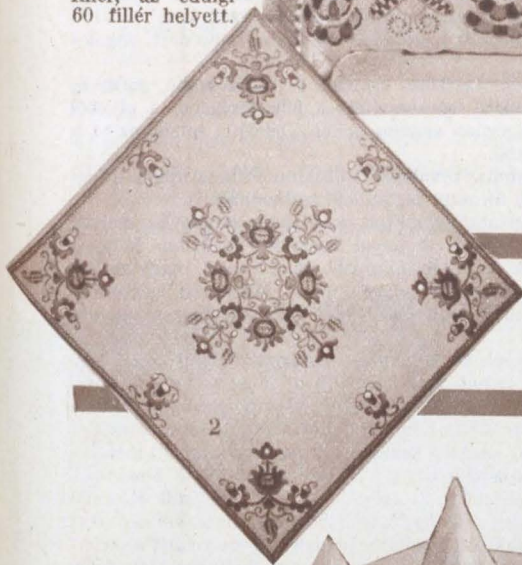
Kövés pénzért gyönyörűen díszítheti lakását, ha a Párisi Divathan között kézimunkák rajzait a lap kladóhivatalában (Budapest, VII, Dohány uca 12) megrendeli

1. sz. Dívánpárna, buzsáki hímzéssel. Alapja fehér takácsvászon. Bármely nagyságban elkészíthető, mert a folytatólagos mintájú bordúrt olyan hosszúra csináljuk, amilyenre akarjuk. Úgy a középső, mint a szélső bordúrt különböző kézimunkákra külön-külön is felhasználhatjuk. Rajzminta rendelosz. 711, szúrt sablón ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 60 fillér helyett.

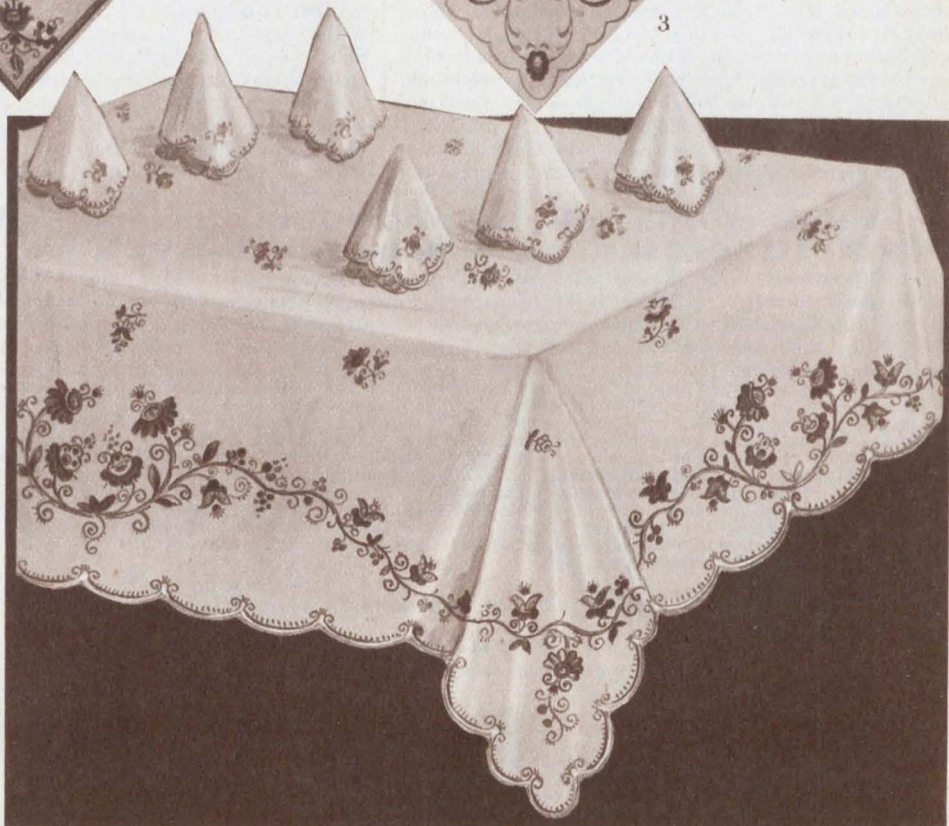


2. sz. Szögletes millő, granátvirág-motívumú úríhmzéssel. Alapja fehér takácsvászon. Az egyes motívumokat külön-külön is felhasználhatjuk. Rajzminta rendelosz. 712, szúrt sablón ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.

3. sz. Szögletes millő, nagyon mutatós, gyorsan készülő magyaros mintával. Nagysága minden oldalon 70 cm. Alapja fehér takácsvászon. Rajzm. rendelosz. 713, szúrt sablón ára bérmentve 48 fillér, az eddigi 80 fillér helyett.



4. sz. Zsúrkészlet, színesen hímzett sárközi mintával. Az asztalterítő mérete 135 x 150 cm. Az asztalkendőket tetszésszerinti nagyságban készítjük el. A készlet számára fehér takácsvásznat veszünk. Rajzm. rendelosz. száma 714, szúrt sablón ára bérmentve 90 fillér, az eddigi 1 pengő 20 fillér helyett.



E kézimunkák fehér takácsvászonból meghozhatók a **Muskátl-boltból**, Szeged, Kárász u. 3. utánvét ellenében. 1. sz. Urihímzés millő, megkezdett hímzéssel és fényes mosható Mezőgyöngyfonállal együtt 4.— P. 2. sz. Magyaros hímzésű millő, ára 70/70 cm. méretben, megkezdett hímzéssel, fonállal együtt 4.50 P. 3. sz. Buzsáki párna hátállal, megkezdett hímzéssel és fonállal együtt 4.50 P. 4. sz. Asztalterítő, színesen megkezdett sárközi mintával, 135/150 cm. méretben, megkezdett hímzéssel 4.50 P., fonállal együtt 8.50 P. Ingyen kapják a lap olvasói a Muskátl-bolt kézimunkakönyvét, mely 31 szebbnél szebb írásos torockói, buzsáki, sárközi, valamint régi magyar urihímzések fényképét tartalmazza.

DIVATLEVÉL

A csik és a kocka jegyében indul a nyári divat, de azért a petty és a kedvesebbnél-kedvesebb virágminták sem szorulnak a háttérbe. És a síma kelmék, mint mindig — finomak és elegánsak. Egyszóval, nemcsak a választék nagy, hanem az egyéni ízlés is teljes mértékben érvényre juthat. De nemcsak az ízlésről van itt szó, hanem arról is — és ez talán még az ízlésnél is fontosabb, — hogy mindenki az alakjának megfelelően öltözködjék s emellett százszázalékig divatos lehet.

Mert ha a sottis és keresztül-kasul csikozott anyag hat a legmodernebbül is; az apró mintázatú és a síma anyagot sem lehet kevésbé divatosnak jelölni. Tehát szó sincs arról, hogy az erősebb hölgy, akinek a sottisról le kell mondania, ne lehetne abszolút divatos.

Ugyanez áll a ruhák szabására is. A mindenféle formájú zsabók, fodrok, masnik tagadhatatlanul csak a karcsú nők számára valók, a molett hölgyek számára viszont itt vannak a sálak, pántok, mellények, melyek rendkívül előnyösek. A zsabók között is van néhány, mely „takar”, de ezzel a lehetőséggel mégis csak akkor élhetnek az erős hölgyek, ha a nyakuk elég vékony és magas. Vastag, kurta nyak alatt rosszul hat a zsabó.

A blúzdivatot sem fogadták nagy örömmel a molett hölgyek, de most ismét visszatér a jumper-forma, igen sok kikötős fűzőrészt is látunk s a kazakkal együtt, amely nagyon divatos, igazán dús választék áll blúzokban is a hölgyek részére.

A blúzdivatról különben is sok mondanivalónk van. Első sorban azt kell megemlíteni, hogy ma már igen elegáns öltözetek is készülnek külön blúzzal. A blúzok anyaga és szabása egyenesen művészek nevezhető. Nézzük például az 1. sz. blúz raglánjának, tükörrezzének és sáljának művészi összehangolását. Ezen a blúzon semmi idegen dísz nincsen, mégis felveszi a versenyt a legraffináltabban díszített ruhával is. Itt van a 7. sz. blúz, melynek részutas csukódása ad különös báj. A 12. oldalon pedig bemutatunk egy válltartós szoknyát, melyhez négy blúzt is viselhetünk. Mindegyik teljesen más jellegű s az öltözködést rendkívül változatosá tehetjük ilyen módon.

A nagy blúzdivat mellett gyönyörű nyári ruhákat is látunk, melyek részben kombináltak, részben teljesen egy

és ugyanazon anyagból készültek. A mintás anyagból készült ruháknál gyakori eset, hogy azokon semmi idegen dísz nincsen.

A divatos nyári kelméknek sok-sok válfaja közül ki kell emelnünk a nagyon elegáns vászonfajtákat. Ezeknek az a hátrányuk volt eddig, hogy nehezek voltak s nagyon gyűrődtek. Az idén könnyebb, lazaszövésű vásznak jelentek meg, melyek puhák is s így nem gyűrődtek. Különösen délelőtre, sporthoz és utazáshoz elegáns a vászonruha, bár egyes párisi divatkreátorok estélyi ruhákhoz is használják az újfajta vásznat.

Hűvösebb nyári napokra lazaszövésű gyapjúanyagokból készülnek a ruhák. Ezeknek a mintázata éppen olyan változatos, mint a selyem-, muszlin- és más lengye anyagoké, csak éppen a virágminták vannak számúzve ezekről. Ellenben tobzódik a csik, a kocka és az elmosódott, angolos mintázat.

A sok fantasztikus szabású és színrű zsabó, gallér és kihajtó mellett sem veszítette a jelentőségéből a pikéből készült, szigorúan angolos gallér. Délelőtti ruhákhoz ez a legstílusosabb.

A gombdíz továbbra is divatos. Pillanatnyilag a legkülönbözőbb formájú fagombok uralkodnak.

A pelerinek és nyitott kabátkák, köpenyek mellett állandó szükséglet az angol kosztüm. Praktikus hölgyek ruhátaból sohasem hiányzik az a szolid, nagyszerűen kihasználható toilette-darab. Most különösen célszerű a kosztüm, mert különböző blúzzokkal minden alkalomra megfelel.

A kalapok körül nem tud határozott divat kialakulni. De ez nem is baj, mert legalább itt is az a helyzet, ami a ruháknál, hogy minden divatos. A fő dolog, hogy előnyös legyen az archoz. A homlokából hátracsapott formák mellett most erősen viselik a keskeny karimájú kalapokat, melyeknek karimája elől középen teljesen ráhajlik a homlokra. Aztán megjelentek az egész lapostetejű Girardik is, valamint az egész széleskarimájú formák. A kuriozum kedvéért említjük csak meg azokat a modelleket, melyeknél a széleskarima nem kerek, hanem egészen négyesgölgletes. Nem hisszük, hogy általános divat váljék ebből a különlegességéből. Bár a hölgyek meglehetősen kiszámíthatatlanok s sokan szívesen viselik a feltűnő holmikat.

Előfizetőknek és olvasóinknak megküldjük részlelfizetésre az itt felsorolt művek bármelyikét

Tolnai Világlexikonát	20 kötetben, ízléses kötésben, összesen Budapesten 46, vidéken pedig 48 P-árt, bérm.	} havi 2 pengő részletre
Tolnai Világtörténelmét.	20 kötetben, ízléses kötésben, összesen Budapesten és vidéken 36 pengőért bérmente	
Tolnai: A világháború története 10 kötetben, ízléses kötésben, összesen Budapesten és vidéken 30 pengőért, bérmente		
H. G. Wells: Az élet esodál nagy biológiai mű 3 kötetben, egész vászon díszkötésben Budapesten 42, vidéken 44 pengő		
Legjobb regények sorozat	6 kötetét félbörkötésben, összesen Budapesten és vidéken 20 pengőért, bérmente	

Azok, akiknek a fent felsorolt művekből már hirtokulban van néhány kötet, a hiányzó köteteket megrendelhetik, még pedig kötetenként, bérmentes szállítással, a következő áron: Tolnai Világlexikona 18. kötetig 2 pengő 40 fillér, a két pótkötet drb.-ként 3 pengő, Tolnai Világtörténelme 1 pengő 80 fillér, Tolnai: A világháború története 3 pengő. Törédék kötetek megrendelésénél 5 kötetig csak az összeg előzetes beklüdeése mellett szállíthatjuk a szövegforgó műveket. Ha öt kötetnél többet rendel, részletre is megküldjük egyszerre a köteteket, ha kiadóhivatalunktól ilyen célra szolgáló megrendelőlapot kér.

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

Itt tessék levágni és a kiadóhivatalnak beküldeni!

Megrendelőlap

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

Megrendelem

- Tolnai Világlexikona 20 kötetét Budapesten 46 arany P árban vidéken . . . 48 arany P árban
 - Tolnai Világtörténelme 20 kötetét 36 arany P árban
 - Tolnai: A világháború története 10 kötetét 30 arany P árban
 - H. G. Wells: Az élet esodál 3 köt. Budapesten 42 arany P árban vidéken 44 arany P árban
 - Legjobb regények sorozat 6 köt. félbörkötésben 20 arany P árban
- egymásután, egyenlő havi kettő pengős részlelfizetésre. Az első részletet a kötetek átvétele után törlesztem, azután pedig minden hónapban a vállalat pénztáránál levonás nélkül fizetem. A teljes letörlesztésig a sorozat tulajdonjogát a vállalat fenntartja. Már egy részlet be nem tartása esetén a hátralék teljes összegében esodékkessé válik. Az esodékes és lejárt részleteket a cégnek jogában áll költségre postál megbízással bevonn. Per

esetén alvételtem magam a budapesti közp. kir. Járásbíróság hatáskörének és kizárólagos illetékességének. Ezen megrendelés vissza nem vonható, de ennek elfogadását Önök fenntartják maguknak. Szöveggel, illetve a rendelőlapon kívül tett írásbeli megállapodások érvénytelenek. Lakcímváltozást köteles vagyok bejelenteni.

Kelt. 193 hó nap.

alírási

foglalkozási

pontos cím

* A nem kívánt sorok és rovatok törlendőik!

NÉHÁNY EGÉSZ ÚJ KALAPMODEL

Három kalap, három, egymástól teljesen eltérő stílus. És mind a három nagyon divatos. Ez is mutatja, hogy az egyéni ízlés szerint való öltözködés minden vonalon teljes mértékben érvényesülhet.

Az első kalapmodel (felső ábra) fekete selyemből készült, lapos fejrészrel és széles, szép vonalban hajlított karimával. Ugy a fejrész, mint a karima sűrűn le van tűzdelve.

A baloldali alsó model kedves, fiatalos nyári kalap. A lapos tetejű, nyersszínű szalmaforma színes ripszszalaggal van díszítve.

Nagyon érdekes a harmadik model, melynek formája a spanyol papok kalapjára emlékeztet. Eredeti modelünk egész puha, finom, vékony panamaszalmából készült, de könnyű filcből is nagyon elegáns.

A kalapok szabásmintája nem kapható.





Készüljünk a befőzéshez

Nemsokára illatos és színes lesz a piac a magyar föld legnemesebb termékeitől, a magyar napsugártól érlelt gyönyörű és aromás gyümölcsöktől. Kíneselet, gazdagságot jelent ez az egész országnak s különös gyönyörűséget a háziasszonynak. Amíg friss gyümölcs kerülhet az asztalra, a legegyszerűbb étrend is változatos. Semmiféle mesterkedéssel, semmiféle drága hozzávalóval nem lehet egy tál ételbe annyi aromát, üdeséget és felséges ízt varázsolni, mint amennyi például — hogy éppen a legkorábbi gyümölcsök egyikét említsük — egy tányérka erdei szamócában van.

De bár hosszú a nyár s az ősz is ontja asztalunkra pompás gyümölcsöket, mégis csak eljön a tél s a kora tavasz, amikor a narancson s a nagyon drága almán kívül nincsen más gyümölcsünk. Ilyenkor van aztán keletje a finom befőttnek, melyeket nyáron és ősszel gyűjt a kamrába a háziasszony.

Modern áramlatok a befőzés régi módját is megváltoztatták. Régebben csak egy szempont vezette a háziasszonyokat a befőzésnél. És ez az volt, hogy a gyümölcsöt megóvják a romlástól. Másodsorban vették csak figyelembe, hogy a befőtt szép is legyen, de abba, mint változhatatlanba nyugodtak bele, hogy a gyümölcs a frissességét, aromáját a befőzés által elveszti.

Ma erre a frissességre, aromára vetik a fősúlyt s ezért a gyümölcsöt úgy próbálják konzerválni, hogy azt lehetőleg keveset kelljen főzni.

Mert a házi befőzés maga — dacára az egyre fejlődő konzerviparnak — fontos része a háztartásnak. Bizonyos, hogy sok vesződséggel jár s ha a házilag készült befőtt olcsóbb is, mint a jó minőségű konzerv, mégis sok pénzt emészt fel azért, hogy nagyobb mennyiségeket készítsünk s ennek következtében többet is fogyasztsunk, mintha esetről-esetre csak a szükséges mennyiségű befőttet, jamet stb. vásárolnánk meg. Aztán számolni kell azzal is, hogy pár üveg befőtt megromlik. A végleges kalkulációt ez is drágítja.

És mégis úgy van, hogy az igazán jó háziasszony, aki szívvel-lélekkel vezeti konyháját, nem mond le sem a befőzés fáradságos gyönyörűségéről, sem pedig arról, hogy adandó alkalmakkor saját befőzésű gyümölcsöt adjon az asztalára.

A befőzési receptek tehát minden nyáron újra és újra aktuálisak. De mielőtt még eljutnánk oda, hogy: végy minden kiló gyümölcsre stb., stb., előbb beszéljünk meg, hogy hogyan lehet előkészíteni a befőzési szezonra.

Mert a gyümölcs és a cukor bizony drága s különösen fiatal háztartásoknál számolni kell azzal is, hogy üvegeket s más befőzéshez szükséges dolgokat is be kell szerezni. A legerősebb befőzési idegy a július, augusztus és szeptember hónap. Addig csak néhány korai gyümölcs eltevéséről lehet szó. Két hónapi idő áll hát a háziasszony rendelkezésére, hogy lassan-lassan beszerezze a befőzéshez szükséges cukormennyiséget, megvásárolhassa az esetleges hiányzó üvegeket, áttörő szitát, finom rumot stb.

A finom rum különösen fontos. Mert, aki nem akarja főzni a gyümölcsöt, az rumban teheti el a befőttet. Az ilyen rumos befőtt általában kétféle. Vagy minden gyümölcsfajtát külön rakunk el, vagy pedig jó nagy uborkás-üvegbe, esetleg kőedénybe a beérés ideje szerint rakjuk egymásra a beérés sorrendjében a különböző gyümölcsöket. Mind a kétféleképpen nagyon finom, aromás befőttet kapunk, melyet aztán cukorban eltett gyümölcselel keverve, vagy önmagában is szervírozhatunk.

Itt adjuk hát a rumos gyümölcs eltevési módjának receptjét, mert ezt már az egész korai gyümölcsöknél kell kezdeni.

Tetszészserinti nagyságú, bőszejű üveg fenekére egy réteg porcukrot hintünk. Erre egy réteg gyümölcs jön, (legkorábbi gyümölcs az eper), aztán újra egy réteg cukor s annyi finom rum, hogy az egész jól el legyen lepvé. Cukrot mindig annyit vegyünk, amennyit a gyümölcs súlya. Az üveget jól lekötjük, hűvös, sötét helyen tartjuk s csak akkor nyitjuk fel, ha új gyümölcs- és cukorréteget rakunk rá. Ilyenkor óvatosan fel is keverjük a befőttet. A nagyobb gyümölcsöket meghámozzuk és kimagozzuk. Mint minden befőttnél, ennél is nagyon fontos, hogy csakis első minőségű, válogatott gyümölcsöket vegyünk. A rumos befőttnél erre még fokozottabban kell ügyelni, mert ha az egyik fajta gyümölcs romlani kezdene, tönkre menne a többi is, azonkívül a rum nagyon drága s pár fillér miatt nem érdemes kockáztatni a befőtt maradáóságát. Aki mindenképpen megakarja óvni a befőttjét, biztonság céljából néha-néha késhegynyi szalicilt is keverhet bele olyankor, mikor új réteget rak rá.

Külön-külön is lehet ezzel a módszerrel az egyes gyümölcsfajtákat eltenni, de így nincs meg a befőttnek az a különleges aromája, mely a sok vegyes ízből és illatból áll elő.

A Magyar Könyvnap szenzációja lesz

MADÁCH:

AZ EMBER TRAGÉDIÁJA

propaganda díszkiadása dr. Pintér Jenő budapesti kir. tankerületi főigazgató előszavával, főhehr famentes papíron, angol. egészvászson díszkötésben, gazdag aranyozással. A mű ára a könyvnapok tartama a könyvnapok után a bolti ár alatt **90 fillér**, 1 pengő 50 fillér lesz. Előjegyzéseket már most elfogad a Párisi Divat kiadó-hivatala, Budapest, VII, Dohány uca 12, 90 filléres vételár és 20 fillér portó előzetes beküldése mellett.

KIADÓ

kétszobás összkomfortos lakás, központi fűtés-sel a Belváros közvetlen közelében olcsó bérért. Bővebbet: VII, Dohány uca 12 portásnál.

SZABJUNK-VARRJUNK

A csikos anyagok feldolgozása — A gallérnélküli köpeny

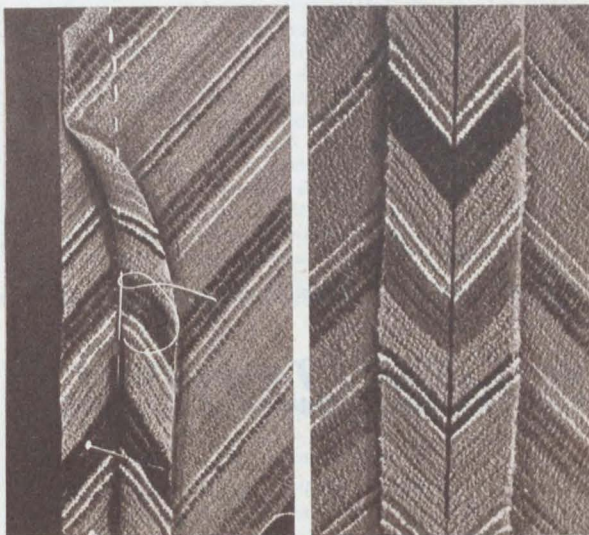
A pettyes és a sottis kelmék mellett újra nagyon divatosak a csikos anyagok is. Az egyszerűen, két színben tartott csíkozásokon kívül gyönyörű, tarkán csíkozott kelméket is látunk, melyeken nemcsak a csíkok színe, de azoknak a szélessége is változó. Az ilyen anyagokból készült ruhák alig igényelnek más díszet, mint a csíkok ötletes összeállítását. De az ötletesség itt nem elég. A csíkok összeállítása hajszálnyi pontosságot igényel s itt semmiféle hanyagság, vagy felületesség el nem tűrhető, mert akkor menthetetlenül vége van az egész ruhának.

Itt adjuk egy csikos kelméből készült ruha részletképét. Ez az ábra például szolgálhat arra nézve, hogy milyen hatásosan lehet a csikos kelméket feldolgozni. Ezen a ruhán a csíkok mindenütt rézsutósan haladnak, de változva, hol jobbra, hol balra vannak irányítva.

A. Egy csikos kelméből készült ruha részletképe

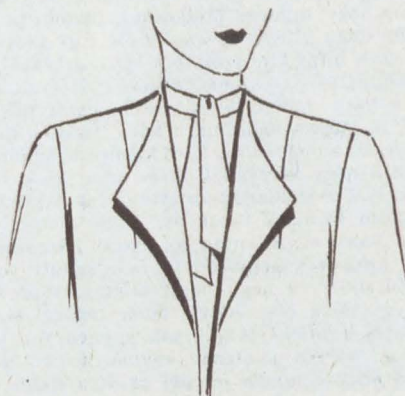


B. A csíkok pontos összeállítása

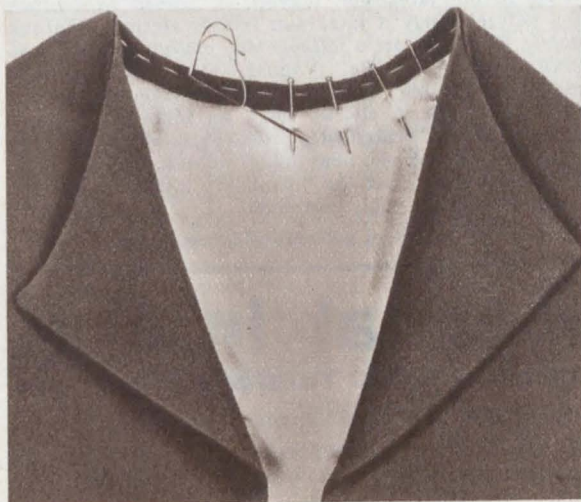


C. Az egyes részek összefér-
celése

D. A varrások belső eldol-
gozása



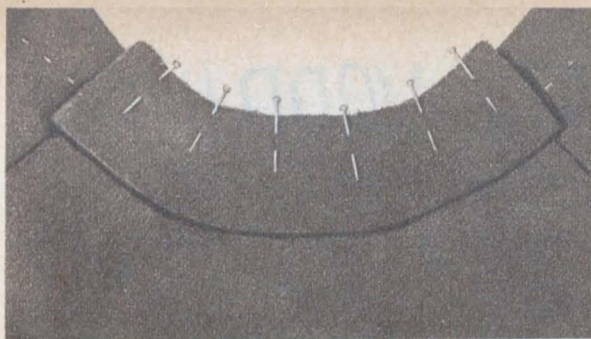
E. Egy gallérnélküli, kihajtós köpeny felsőrésze



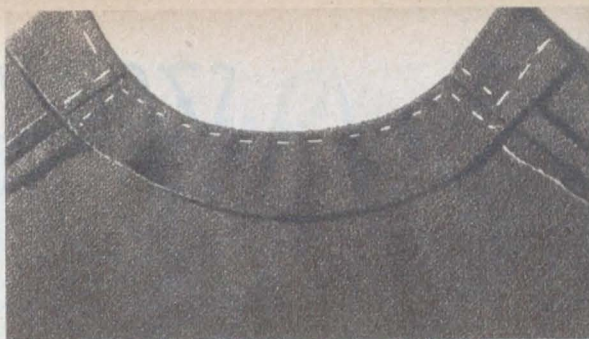
F. A köpeny bélésének feltűzése



F. A kihajtó belső kidolgozása



G. A hátsó nyakvonalat kereken szabott pánttal dolgozzuk el. A pántot legelőször a köpeny színére tűzzük.



H. A feltűzött pántot visszafordítjuk és odaférceljük.

Az összehatás gyönyörű. De persze csak akkor, ha a csíkok hajszálpontossággal találkoznak egymással. B. ábránkon a pontosan összeállított csíkokat mutatjuk be. C. ábránkon látható, hogy hogyan kell előbb egymásra fércelni a csíkos részeket. A gombostűvel a kelmét kis darabon mindég színére tűzzük, hogy ellenőrizni tudjuk a csíkok fekvését. D. ábránkon a kész, szépen eldolgolt varrást mutatjuk be.

Aki tudja magáról, hogy nincs kellő türelme a csíkos anyagok pontos feldolgozásához, az ne is fogjon hozzá. A virágos és pettyes anyagok feldolgozása semmi nehézséggel nem jár. Viszont a sötét kelméket ugyanolyan gondossággal kell összeállítani, mint a csíkozottakat.

A nyári divat kedves viselete a gallérr nélküli köpeny,

vagy kösztümkabát. A kabátnak mindég kényes pontja a nyakvonal kifogástalan fekvése, de a gallér nélkül dolgozott kabát használhatatlan, ha nyaknál nem fekszik kifogástalanul.

Nagyon érdekesek és egészen újak azok a modellek, melyeken van ugyan kihajtó, de gallér nincsen. Az ilyen köpenyeket éppen úgy el lehet készíteni gyapjuszövetből, mint selyemből, vagy a nagyon divatos és elegáns lenvászomból.

E. sz. ábránkon egy ilyen köpeny felső részét mutatjuk be.

Az F., G., H. és I. ábrák a kihajtó és nyakvonal belső kidolgozását mutatják.

BRIDZS TANFOLYAM

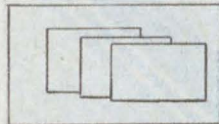
Kezdők számára. III.

Legutóbbi leckénkben futólag említettük az „ütés” és az „adu” elnevezéseket. Ma ezeket fogjuk megmagyarázni.

Első leckénkben már pontosan elmondottuk, hogy az egyes színekben az értékesebb lap ulti (elviszi) a kevésbé értékeset. A pikk király ulti a pikk dámát, a tizes a kilencest és természetesen minden nála kisebb értékű lapot. Miután a bridzset négyen játszik és az ötvenkét lapot kiosztottuk oly módon, hogy minden játékosnak jusson 13 kártya, nyilvánvaló, hogy a játék 13 ütésből áll. Egy ütés ugyanis a négy játékos által kijátszott egy-egy kártyából, vagyis négy lapból áll. A soronkövetkező játékos kijátsza mondjuk a káró dámát, most a tőle balra ülő játékos következik és játssza mondjuk a káró tizest, a harmadik a káró nyolcast, a negyedik a káró kilencest dobja. Az ütés tehát ebből a négy kártyából áll és az a játékos viszi el (ütött), amelyik a legmagasabb értékű lapot játszotta ki. Az ütés külső formája tehát az, hogy a négy játékos sorrendben balra egymásután az asztal közepére helyez egy lapot. Amikor a négy kártya már együtt van, az a játékos, aki ütött, a négy lapot elviszi és az asztalon maga elé egymásra téve háttal lefelé helyezi le, vagyis az elvitt ütés négy kártyája csak egynek fog látszani, mert a négy kártya pontosan egymásra van helyezve. A következő játékos mindig az, aki az ütest elvitte, a fenti példánál tehát a legközelebb kijátszó az a játékos lesz, aki a káró dámát adta és aki hazavitte az ütest. Ugyanez történik a következő ütéssel is. Tegyük fel, hogy az előző ütés tulajdonosa ütött újra, akkor az új ütest a mellékelt ábra szerint ráhelyezi az előző ütésre és így tovább annyit újabb ütest helyez a meglévőkre, amennyit sikerül haza-

vinnie. Az ütésben természetesen mindegy, hogy a legnagyobb lapot hányadik játékos adja, a tény mindig az, hogy az a játékos ütött, aki a legértékesebb lapot helyezte az asztalra.

Az alábbiakban most különösen fontos mondanivalónk van! A bridzs egyik legfontosabb szabálya, hogy színre színt kell adni. Ha tehát az első játékos kihívta például a káró nyolcast, akkor ebbe az ütésbe valamennyi játékosnak kárót kell adnia. Más az eset természetesen, hogyha valamelyik játékosnak történetesen nincsen kárje. Ebben az esetben adhat tetszésszerinti



3 egymásra helyezett ütés

színű lapot, sőt ha szükségesnek látszik, adhat az adu-színből is. Az adukártya mindig ulti a másszínű lapokat, tekintet nélkül arra, hogy a másszínű lapok nagyobb értékűek. Ha tegyük fel *treff* az adu és a soron következő játékos *káró* nyolcast hívott ki, a második a *káró* királyt, a harmadik a *káró* ászot tette rá, a negyedik játékos, ha nincs kárója, üthet aduval, akár a kettessel is, jelen példánál tehát a *treff* kettessel. Természetesen amikor a játék már mondjuk az ötödik-hatodik ütés felé jár, előfordulhat, hogy egy bizonyos kihívott szín nemcsak egy, hanem két, esetleg három játékosnál fogyott el. Ebben az esetben az a helyzet, hogy a játékosok tetszés szerint adhatnak adut is, de az ütés azé a játékosé lesz, amelyik a legnagyobb értékű adukártyát adta. Vannak más kártyajátékok, amelyeknél szintén szabály a „színre-szín”, de ugyanez az is szigorú előírás, hogy ha nincs szín, akkor adut kell adni. A bridzsben a játék taktikája és a játékos ügyessége írja csak elő, hogy mikor adjunk adut és mikor adjunk másszínű lapot, ha valamelyik kijátszott színben nem rendelkezünk több kártyával.

(Folytatása a következő számban.)



GÉVA kozmetikai intézet

IV, Irányi ucca 21-23, félemelet 2. sz. Telefón: 89-8-02.

Díjtalanul ad tanácsot, akár személyesen, akár válaszbélyeges levélben kéri.

Végleges hajszáleltávolítás villannyal. Arcvibrációk. Száraz, zsíros, színtelen bőr megszépítése. Arcpakkolások. Kikészítés uccára és estélyre.

Tanítványok kiképzése!

Olcsó árak, bérletrendszer!

~ FINOM LEVESTÉSZTÁK ~

Az olcsó tojás időszakát nemcsak a frissen elfogyasztható különböző tojásételek készítésével lehet alaposan kihasználni, hanem azzal is, hogy ilyenkor csinálunk készletre olyan tésztaféléket is, amelyek hosszabb ideig elállanak.

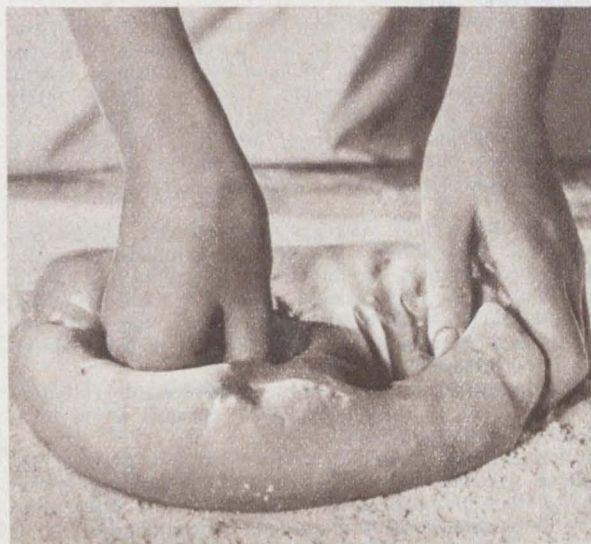
Ilyenek legelső sorban a finom levesbe való tészták.

Minden háziasszony tudja, hogy a finom gyúrt tésztahoz, különösen ha azt hosszabb ideig akarjuk eltartani, nem szabad sok vizet venni s éppen ezért ajánlatos ezeket a tésztákat olyankor megcsinálni, amikor a tojás nagyon olcsó.

Általánosan bevált szabály az, hogy a tészta gyúrásánál minden tojáshoz csak annyi vizet szabad venni, amennyi egy fél tojáshejába belefér.

Az így készült tészta gyönyörű sárga színű, kitűnő ízű s igen sokáig eláll.

A gyúrt tésztát nagyon alaposan ki kell dolgozni. Csak akkor lehet a kinyújtáshoz fogni, ha a tészta felülete



A levestészta csak akkor jó, ha nagyon alaposan kidolgozzuk

egészen síma, fényes és hólyagokat vet. Hogy egy kiló liszthez hány tojást lehet venni, arra nézve nem lehet határozott szabályt felállítani, mert sok függ a liszt minőségétől s a tojás nagyságától. A tészta nem szabad túlpuhának lenni, de nagyon kemény se legyen, mert akkor nem lehet egész vékonyra kinyújtani. Már pedig az igazán finom levestészta hártyavékonynak kell lenni. Ha több lisztből is gyúrunk egyszerre, egy-egy cipőcska ne legyen ökölnyinél nagyobb. Ha a tészta jól ki van dolgozva, osszuk cipőcskákra s míg egyiket nyújtjuk, a többit takarjuk le ruhával, hogy ki ne száradjon.

A hártyavékonyra nyújtott levelet pár pillanatig hagyjuk szikkadni, amíg felülete olyan száraz lesz, hogy a vágásnál egyik réteg nem ragad a másikra. Be lehet ugyan lisztezni a tészta felületét, de az igazán jól kidolgozott, elegendő tojással gyúrt tészta lisztezés nélkül sem szabad összeragadni.

Az így elkészített tésztából aztán vághatunk finom metéltet (ez minél vékonyabb, annál jobb), kockatésztát s a derelyemetszővel vághatunk belőle úgynevezett eperlevelet. A már felvagdalt tésztát a deszkán szórjuk széjjel s addig ne rakjuk el, míg tökéletesen meg nem száradt.

300 házi recept

a címe annak a nélkülözhetetlen könyveskének, melynek alapján játszva könnyedséggel mindenki elkészítheti mindazt, amire a házban és a ház körül szüksége van. Ára bérn. 70 fillér. Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII. kerület, Dohány ucca 12 szám.

Ha lúdgégét csinálunk (ezt némely vidéken csigatészta is nevezik), akkor a tésztát kinyújtott állapotban egy pillanatig se szárítsuk, mert ha megkeményedik, törekeny lesz s nem lehet formázni.

Külön fejezet a tarhonya gyúrása.

A tarhonyát sokkal keményebbre kell gyúrni, mint azt a tésztát, amelyet ki akarunk nyújtani. De fontos az, hogy ez a kemény tészta is szép símára legyen kidolgozva.

A tarhonyát különbözőképpen lehet csinálni.

Vidéken, ahol egyszerre nagyobb mennyiségben csinálnak tarhonyát, a megvagdalt tésztát rostán nyomják át. Még pedig több rostát tartanak erre a célra, különböző nagyságú lyukakkal, hogy garnírnognak, tészta és levesbevalónak megfelelő tésztát kapjanak.

Városi háztartásokban vagdalják, vagy reszelik a tarhonyát. A vagdalt tarhonyát aztán a két tenyér között legömbölyítik. S végül nagyság szerint külön választják.

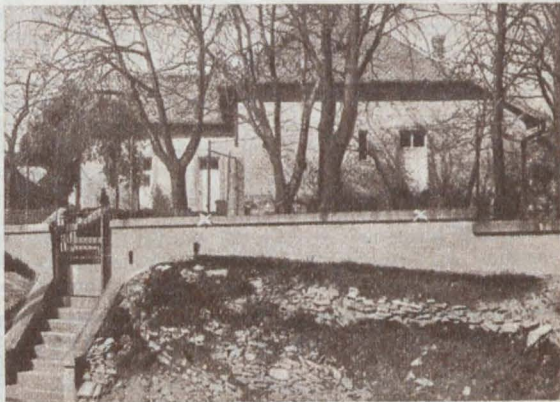
Ha reszelik a tésztát, jó nagy fogú reszelőt kell venni s a megreszelt tésztát nagyság szerint külön kell választani.

A tarhonya természetesen nem szárad ki olyan gyorsan, mint a hártavékonyra nyújtott s apróra vagdalt levél-tészta. A szárítást ennek megfelelően nagyobb gondal kell végezni, mert ha nincs tökéletesen kiszárítva, megdohosodik. Vidéken szellős helyen, szabad levegőn szárítják a tarhonyát, tiszta ruhára szórva s többször átkeverve azt. Sokan kemencében is szárítják, ha az kenyérsütés után hűlőfélben van.

Városban legcélszerűbb tepsibe tenni s langyos sütőben átszárítani a tésztát. A többszöri forgatás, keverés itt is ajánlatos. Sok tésztát ne tegyünk egyszerre a tepsibe, mert akkor csak az alsó és felső réteg szárad ki jól, a többi tészta nyirkos marad.

A kész, tökéletesen kiszáradt tésztát muszlinzacskókba tegyük s szellős helyen akasszuk fel.

Pompás lakóház!



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

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

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



fiatal asszonyok ISKOLÁJA

A kisgyermekek étrendje

Mult számunkban a csecsemő kosztjával foglalkoztunk, most nézzük, hogyan kell táplálni a csecsemő-korból kinőtt kisgyermeket. Az egészséges gyermek egy-éves korától fogva körülbelül ugyanazt a kosztot kaphatja, mint a felnőttek. Természetes, hogy az erős fűszerfélék s a sok hús ezentúl is számúzve vannak a gyermek asztaláról, de egyébként a vegyes koszt a legmegfelelőbb. A modern fiatal anya tisztában van azzal, hogy gyermekét nemcsak kellőképpen kell táplálnia, de a túltáplálás éppen olyan veszedelmekkel járhat, mint a kevés táplálék. Ezért ismernie kell a kisgyermek szempontjából számbajehető tápszerek értékét.

Ez annyival is fontosabb, mert az egészséges, normálisan fejlett kisgyermek egy éven túl már nem áll állandó orvosi ellenőrzés alatt s így az anyára hárul minden felelősség.

Mielőtt konkrét útmutatásokat adnánk a gyermek táplálásáról illetőleg, meg kell említenünk az általános szempontokat is, melyeket a gyermek táplálásánál tekintetbe kell venni.

Tudjuk, hogy a gyermek szervezete nemcsak az önfentartásra szükséges táplálékot igényli, hanem a továbbfejlődés, növekedés előmozdítására is kell állandóan mindenféle tápanyagot gyűjtenie. Ennek az úgynevezett „üzemanyag”-nak összetétele életbevágóan fontos a gyermek jövőjének szempontjából. És itt nemcsak tisztára testi erő gyűjtéséről van szó, hanem a táplálkozás mikéntjétől függ az idegek és az agy fejlődése, működése is.

Ismételtnünk kell, hogy itt kizárólag egészséges, normálisan fejlett gyermekekről beszélünk. A bármely irányban gyöngye, vagy az átlagtól bármiben elütő gyermek étrendjét és életmódját orvos van hivatva megállapítani.

Még nemrégben is túlzott szerepet juttattak a gyermek táplálásánál a fehérjéknek. Ma már tudjuk, hogy a fehérjedús táplálék bizonyos mértéken túl nagyon káros. A test melegek fentartására a zsiradékok szolgálnak s az izmok fejlődését leginkább cukor- és liszttartalmú ételek

mozdítják elő. Legújabb idő óta azt is tudjuk, hogy a vitaminok milyen fontos szerepet játszanak a test fejlődésénél.

Mindezek után rátérhetünk a helyes gyermektáplálás alapelveire. Tehát:

Legelsősorban *kevés húst és kevés tojást*. Nagyon sok híve van annak az elvnek is, hogy a gyermekeket bizonyos korig (esetleg addig, míg iskolába nem kerülnek) tisztán növényi táplálékkal neveljék. Igen sok szaktekintély viszont a vegyes táplálék mellett szavaz. Természetes, hogy a húsféléket fokozatosan kell beállítani a gyermek étrendjébe s három-négy éves korig inkább csak a változatosság kedvéért adjunk a gyermeknek néha-néha kevés fehérrést.

Amióta a máj vérképző tulajdonságát felismerték, sok fiatal anya abban a hitben él, hogy minél több májat ad a gyermeknek, az annál egészségesebb lesz. Pedig a túlzás itt is megbosszulja magát. A fokozott májjal való táplálásra csak beteg gyermekeknek van szükségük s ezeknek étrendjét, mint már fentebb is írtuk, csakis az orvos határozhatja meg.

Az egészséges gyermek legegészségesebb tápláléka a *friss főzelék és a gyümölcs*. Mint zsiradék a vaj jöhet legelsősorban számításba.

A főzelékféléket mindig áttörve adjuk a gyermeknek. Ha a gyermek hajlamos a hízásra, akkor a főzeléket ne rántsuk be, hanem kis vajjal elkeverve adjuk neki.

A gyümölcs nyers állapotban a legajánlatosabb, de persze alaposan megmosva. A hideg vízzel való leöblítés távolról sem elegendő. Forró vízzel kell lemosni a gyümölcsöt, aztán jól áttörölni s kihűteni. Egyszerűbb volna ugyan a gyümölcs héját lehámozni, de ez egyszerűbb nem minden gyümölcsnél lehetséges, másrészt pedig a leg-táplálóbb, legaromásabb réteg kerül a gyümölcs lehámozott héjával a szemetesládába.

A gyümölcs, amelyet a gyermeknek adunk, legelső minőségű legyen. Forró nyáron, vagy járványos időben inkább párolva adjuk a gyümölcsöt, mint nyersen. Legajánlatosabb gyümölcsfajták a gyermek számára: alma, körte, narancs, szőlő. Epert, málnát és hasonló bogós gyümölcsöt csak akkor adjunk, ha válogatott, nagyon szép, jól tisztítható gyümölcsőz jutunk. Szilvaféléket, sárgabarackot csak párolva adjunk. Jófajtajú őszibarackot viszont nyersen is adhatunk. Dinnyeféléket csak nagyon mérsékelt mennyiségben adjunk a gyermeknek.

A *fűszereknek* semmi helyük nincsen a gyermek táplálékában. A modern konyhában már nincs is nagy szükség a fűszerekre, különösen ha növényi ételekről van szó. Hajdan ugyanis a főzelékféléket annyi vízben főzték (s az első vizet esetleg le is öntötték arról) s oly sokáig forralták, hogy annak minden aromája elveszett. Ma már tudjuk, hogy a főzelékeket a tisztítás alkalmával nem kell kiáztatni, hanem bőséges vízben, gyorsan néhány-szor át kell öblíteni, a főzéshez csupán annyi vizet veszünk, amennyi az átpároláshoz föltétlenül szükséges s mindössze csak addig pároljuk az ételt, amíg az meg nem puhul. Ilyen bekészítés mellett a növényféle megtart annyit eredeti ízéből és aromájából, hogy a fűszerezés fölöslegessé válik s vitamintartalma semvész el.

Tévesen ítélik meg a *kakaó* tápértékét is a fiatal anyák. A kakaó önmagában márcsak azért sem tekinthető nagyértékű tápanyagnak, mert aránylag kis mennyiség

Mi illik – mi nem illik

Ahány ház, annyi szokás,

mondja a példabeszéd, de a finomlelkű ember minden körülmények között arra törekszik, hogy tapintatos viselkedésével embertársai részére kellemessé tegye a vele való érintkezést. Hogy viselkedjünk otthon, az uccán és társaságban? Miért legyünk pontosak? Mik az étkezés szabályai, mire ügyeljünk a levélírásnál, miért fontos a külső megjelenés? Mindezekre és még sok más kérdésre válaszol

Molnárné Krasznai Elza:

Mi illik – mi nem illik

című 62 oldalas, sok képpel tarkított kézikönyve. Ára az összeg előzetes beküldése mellett bérmentes küldéssel 70 fillér. Miután az utánvételezés póstaköltsége 75 fillér, utánvétellel nem szállítjuk. Beszerezhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, Dohány ucca 12 szám.

juthat belőle a gyermek szervezetébe. Egy csésze kakaóhoz egy kávéskanálnyi kakaóport veszünk s ez alig számít valamit. A kakaó azáltal válik különösen tápdússá, hogy tejjel és cukorral van elkészítve. Sok gyermekre étvágygerjesztően is hat a kakaó s ez külön értéknek tekinthető. De igen sok gyermeknél éppen az ellenkező hatást észleljük és pedig azt, hogy a gyermeket a kakaó túlságosan tömi. Ha ezt észrevesszük, természetes, hogy nem adunk a gyermeknek több kakaót.

Általában ügyeljünk arra, hogy a gyermek meg ne űnja az ételeket. Ne erőszakoljuk a gyermeket bizonyos ételek vagy italok elfogyasztására még akkor sem, ha meggyőződésünk szerint a gyermeknek szüksége van arra a bizonyos tápszerre. Kapsoljuk ki azt a bizonyos megűnt ételt pár napra, hogy a gyermek aztán később kedvvel fogyassza azt.

Babkávét és teát sohase adjunk a kisgyermeknek. Ugyancsak száműzzük az alkoholféleket is.

Fontos kérdés az is, hogy mennyi folyadékot kapjon naponta a kisgyermek. A szervezetnek sok vízre van szüksége, de a modern növényi táplálkozás sokkal több vizet juttat a testbe, mint a régebbi, húsos, tojásos-táplálás s ebből következik, hogy manapság kevesebb folyadékkal kell hogy beérje a gyermek. Sok főzelék és gyűmölcs fogyasztása mellett teljesen elegendő a napi ½ liter folyadék. Ez megfelel a reggeli és uzsonna-tej, kakaó- vagy malátakávé mennyiségének. Sok vizet ne igyék a gyermek. Ezekután felvetődik a kérdés, hogy adjunk-e *levest* a gyermeknek? A legtöbb modern gyermekorvos fölöslegesnek tartja a levest. De ha adunk is levest a gyermeknek, ezt csak akkor tegyük, ha a gyermek, a főként főzelékből s kevesebb tésztából álló ebédeje után még mindig hajlandó valamit enni. Ekkor kaphat pár kanál levest is. Az ebéd első fogása sohase legyen leves, mert ez pillanatnyilag megtölti a gyomrot, a jóllakottság érzését kelti s akkor nem fogyasztja el a gyermek a rendes adag főzelékjét.

Ahol az anyának módjában áll teljesen külön kosztot tartani a kisgyermeket, ott ajánlatos, hogy az egyes ételeket ne zsírral, hanem *vajjal* készítse be. A vaj sokkal könnyebben emészthető, mint a zsír s vitamintartalma is nagyobb.

Mérsékelt étvágyú gyermeknek ne adjunk sok kenyeret. Vita tárgyát képezheti az is, hogy *fehér* vagy *barna kenyeret* fogyasszon-e a gyermek? A barna-, illetve rozskenyér táplálóból a fehérkenyérnél s több korpa is van benne, ami viszont az emésztőszervekre hat serkentően. Hasmenésre hajlamos gyermekeknél éppen ezért föltétlenül a fehérkenyeret részesítsük előnyben.

Mint látjuk, az egészséges kisgyermek kosztja alig tér el valamiben a felnött ember kosztjánál. Leglényegesebb eltérés a hűsfélék elvonásából áll. Ez olcsóbbá teszi a gyermek kosztját. Viszont bizonyos időszakokban a friss főzelék és gyűmölcs meglehetősen drága. De e két fontos tápanyagot semmiképpen sem szabad elvonni a gyermektől. Ez a kis költségtöbblet sokszorosan megtérül azáltal, hogy a gyermek egészséges, szépen fejlődik s nincs szükség orvosra, patikára.

A kisgyermek ó-lába

A legtöbb csecsemő ó-lábbakkal jön a világra, de legkésőbb a második életév befejeztével szépen kiegyenesednek a lábszáruk. Ha ez a fokozatos egyenessé válás nem következik be, föltétlenül orvoshoz kell fordulni, mert több mint bizonyos, hogy angolkórral állunk szemben. Az ó-lábakat — ha nem is angolkórról van szó — nem szabad egyszerűen szépséghibának tekinteni, mert a lábak abnormális formája a test súlyának eloszlását is abnormális, tehát beteges módon teszi lehetővé. Ha idejében hozzáfognak ennek a bajnak az orvoslásához, föltétlenül jó eredményeket lehet elérni. Ez minden szülőnek kötelessége, mert az ilyenfajta testi hiba az egyén érvényesülését sokszor hátrányosan befolyásolja s az önbizalom hiányának olyan fokához vezethet, mely végzetes ideg- és kedélybetegséggel járhat. Az ó-lábak kiegyenesítése ma már nem probléma. A kezelés egyáltalán nem fájdalmas. Masszázs, hőkezelés, megfelelő tornagyakorlatok s különleges diéta jöhetnek számításba.

Megjelent Tolnai Világlexikona két pótkötete

és
ezzel a nagyszabásu mű
teljessé, tökéletessé vált

Tolnai új Világlexikona megindulása óta hét év telt el s három esztendő azóta, hogy az utolsó kötet elhagyta a sajtót. Ez alatt az idő alatt természetesen sok minden történt, sok minden megváltozott. Fontos gazdasági és politikai átalakulások voltak, a tudomány, a technika új fölfejedésekkel gazdagodott, új írók, művészek, közéleti szereplők tűntek fel s a mindennapi események is számos újdonsággal szolgáltak. A régi fogalmak részben álmódosultak és sok új fogalom került bele a köztudatba.

Kötelességünknek éreztük tehát, hogy pótkötetekkel szolgáljunk előfizetőinknek — a Világlexikonban feldolgozott ismereteket a legutóbbi évek anyagával gondosan kiegészítve.

Ez a két kötet tartalmazza a lexikon megjelenése óta felmerült új eseményeket, új adatokat, a már megjelent cikkek kiegészítését és tartalmaz a lexikonból valami okból kimaradt címszavakat is.

Felhasználtuk a legújabb népszámlálási adatokat, de csak akkor vettük be a pótkötetbe, ha az előbbi állapottól lényeges eltérés mutatkozik és ezt is csak a jelentékenyebb helységeknél. A fősúlyt az elvi fontosságú új dolgok ismeretelésére helyeztük.

Igyekezünk feladatunknak minél hiánytalanabban elegendőt tenni. Kérjük olvasóinkat, fogadják munkánkat a régi szeretettel.

A két pótkötet 640 oldal, rengeteg illusztrációt tartalmaz és kötése ugyanolyan pompás, erős és izléses, mint az eddigi köteteké. A két pótkötetet úgy Budapestre, mint vidékre bérmentesen szállítjuk,

ára összesen 6 pengő

az összeg előzetes beküldése ellenében. Akiknek már van nálunk részletszámlájuk, azok megrendelhetik 2 pengős havi részletfizetésre is. Kérjük a mellékelt rendelőlapot kivágni és azt pontosan kitöltve hozzánk beküldeni.

A legmaibb, legmodernebb, legkönnyebben kezelhető, legolcsóbb magyar lexikon

Megrendelőlap

Megrendelem

Tolnai Világlexikona két pótkötetét

6 aranypengő árban

* készpénzért. A vételárat egyidejűleg póstauteleványon küldöm Önöknek;

* részletszámlám terhére az eddigi feltételek mellett.

* A nem kívánt sorok és rovatok törlendők!

Kelt, _____ 193 _____ hó _____ n.

aláírás

foglalkozás

pontos cím

NÉHÁNY KITÜNŐ SPÁRGA-RECEPT



Mióta a növényi táplálék fontosságát felismerték, az igazán jó háziasszony egyre több és több szerepet juttat konyhájában a különböző zöld főzelékeknek.

Most jön az az időszak, amikor a konyhát különösen változatosá lehet tenni a finom főzelékfélékkel.

Bizonyos, hogy azok a finom s könnyű zöldfőzelékek, melyek nem alkalmasak arra, hogy a húst pótolják, megdrágítják a konyhát. De másrésztől tavasszal már itt van a finom újborgonya, mely ilyenkor nap-nap után olcsóbbá válik s egy-egy burgonya-vacsora kis költsége lehetővé teszi, hogy másnap többet adjunk ki finomabb főzelékfélékre.

A spárgát minálunk általában luxusnak tekintik, pedig vannak időszakok, amikor a spárga sem nagyon drága. De éppen azért, mert a polgári konyha nem tekinti a spárgát „kiadós” főzeléknek, nem is sokat foglalkozik vele. Elkészítési módjait alig ismeri. Igaz, hogy a jófajta spárga sós vízben puhára főzve s olvasztott vajjal, vagy vajban pirított morzsával és kevés tejföllel leöntve is egyike a legfinomabb eledelnek, de azért még sok kitűnő spárga-recept van, melyek nem általánosan ismeretek. Ezek közül adunk itt néhányat.

Spárga marengó módra

Szép, közepvastag spárgát veszünk s tisztításkor lehetőleg egyforma hosszúra vágjuk. Sós vízben (vagy gőzben) puhára főzzük. Közben sajtot reszelünk, egy kiló spárgára 8—10 deka sajtot számítva. Kis edényben zsemlyemorzsát is pirítunk vajon. Ha a spárga puha, lyukas lapátkával gyorsan kiszedjük, jól lecsurgatjuk s s már elkészített meleg tálra rakjuk. Keresztben, széles csikban rászórjuk a reszelt sajtot, mely forró spárgán jól megolvad. A sajtot megszórjuk nagyon finomra szitált törött horssal s a közepére rakjuk a pirított morzsát. Azonnal tálaljuk. Legjobb hozzá az emmentáli sajt.

Spárga narancsmártással

A spárgát sós vízben a szokott módon megfőzzük, de ügyeljünk, hogy túlságosan meg ne puhuljon. Közben elkészítjük a mártást. Egy jó evőkanálnyi ecetet összekeverünk egy nagy narancs levélvel, kissé megsózzuk, megborsozzuk s kevés reszelt szerecsendiót is adunk bele. Felforraltjuk, nagyon finom szőrszítán átszűrjük, darabka vajot teszünk bele s bele habarunk 2—3 tojássárgáját. Most gőz fölött habverővel sűrűre verjük, miközben ismét beledolgozzuk 10 deka vajot.

A spárgát kiszedjük a vízből, lecsurgatjuk, meleg tálra rakjuk, kevés mártással megöntözzük, a többit pedig külön mártásos eszésében tálaljuk hozzá.

Spárga-felfűjt

Ehhez törmelékspárgát is használhatunk, csak ügyeljünk, hogy keserű darab ne legyen közte. A spárgát a szokott módon sós vízben megfőzzük s lecsurgatjuk. Megfelelő nagyságú formát vajjal kikenünk, a spárgát

belerakjuk, jó sűrű hollandi mártást öntünk rá, tetejét vastagon meghintjük reszelt sajttal körülbelül negyed-óránig sütjük. A formában adjuk asztalhoz.

A hollandi mártás így készül: 5 deka olvasztott vajba evőkanálnyi lisztet keverünk, hideg vízzel felelesztjük s folytonos keverés közben 1—2 percig forraljuk. Ekkor habarjunk bele néhány tojássárgáját (ha a tojás olcsó, vehetünk 4—5 darabot is, mert minél több a tojás, annál jobb s kiadósabb a mártás), habverővel gyorsan verjük addig, míg krémszerűvé válik. Forralni nem szabad. Ha szép síma, vegyük le a tűzről, hagyjuk kissé hűlni s ha már nem nagyon forró, keverjük közé körülbelül 10 deka friss, apró darabokra vágalt vajot. Sózzuk, borsozzuk ízlés szerint, végül pedig szűrjük át egész finom szőrszítán.

Spárga-pudding tört burgonyával

Törmelékspárgát sós vízben puhára főzünk. Külön edényben burgonyát főzünk héjában, aztán meglisztítjuk s áttörjük. Ha a spárga megfőtt, leszűrjük és nagyon jól lecsurgatjuk, aztán összekeverjük vajjal. Megfelelő nagyságú formát vajjal kikenünk, fenekére egy réteg tört burgonyát adunk, erre rakjuk a vajos spárgát s ennek a tetejére jön a burgonya másik fele, melyet szépen elsímítünk s tojássárgájával megkenve, vajdarabokkal szórunk, meg. Jó meleg sütőben addig sütjük, míg szép aranybarna színt kap. A formában tálaljuk.

Adhatunk hozzá tükörtojást, vagy hollandi mártást. (Leírását lásd a fenti receptben.)

Hideg spárga sonkával

A közepvastag spárgát sós vízben megfőzzük s lecsurgatjuk. A fejeket levagdaltjuk. Sonkát, vagy finom, enyhén fűszerezett sovány füstölt húst finomra vágunk. A spárgát kerek tál közepére halmozzuk s a vágalt húst koszorú alakban köréje szórjuk.

A spárgaszárakat áttörjük (ha gyöngye darabok vannak közte, azokat csak feldaraboljuk s azzal a lével, melyben a spárga főtt, levest készíthetünk belőle.

Spárga-pudding tejszínhabos mártással

½ kiló közepvastag spárgát körülbelül félujnyi hosszú darabokra vágunk, sós vízben megfőzzük, leszűrjük, lecsurgatjuk s kihűtjük. 6 tojássárgáját el-

Életkérdés

Gyorsan, népszerűen és gyakorlatiasan tanítok franciául, angolul és németül. 1 pengő 50 fillért kérek egy órára. Az érdeklődőket kérem küldjék be címüket e lap kiadóhivatalába: „Becsületes munka” jeligére.

keverjük 3 evőkanál liszttel, megsózzuk. hozzákeverünk egy kis csészényi tejet, aztán bele adjuk a 6 tojás fehérjéből vert nagyon kemény habot s végül hozzávegyítjük a spárgát. A formát vajjal kikenjük, morzsával megszórujuk, a keveréket beletesszük s egy órán át gőzöljük. Közben elkészítjük a finom mártást.

A fentebb leírt hollandi mártást csináljuk azzal a különbséggel, hogy a feleresztéshez nem tiszta vizet, hanem fél rész vizet, fél rész könnyű fehér asztali bort veszünk s mikor a vajat beletesszük, kis citromlevet is öntünk hozzá. Ha ezzel elkészültünk, néhány kanál jó kemény tejszínhabot vegyítünk közé s a habverővel jól felverjük.

Spárga rizskoszorúban

A spárgát a szokott módon, sós vízben megfőzzük, leszűrjük, lecsurgatjuk s ujjnyi hosszú darabokra vadgaljuk. A koszorúforma nagyságának megfelelő mennyiségű rizset pár pillanatig vajon párolunk (megbarnítani nem szabad), aztán vízzel puhára főzünk.

Jókora darab vajból és kevés lisztből finom, egész világos rántást készítenk s a spárga levélvel feleresztve, vastag, krémszerű mártást készítenk, melyet sóval, borssal, kevés cukorral fűszerezünk s végül 2—3 tojás-sárgájával elhabarunk.

A rizset jól erősen belenyomjuk a kivajazott koszorúformába, aztán kerek tátra borítjuk. Közepébe öntjük a mártást, a belekevert spárgával.

Ha finomabban akarjuk készíteni, a rizset megszóratjuk vagdalt sonkával is.

A rebarbara változatosságát hoz a konyhába

Nálunk nehezen szokják meg a rebarbarát, pedig ez éppen akkor kerül a piacra, mikor gyümölcsöt még alig látni s így már csak ezért is több figyelmet érdemelne ez a nem nagyon kedvelt konyhanövény.

Eltekintve attól, hogy a rebarbara nagyon egészséges, elkészítési módja is igen gyors és egyszerű. Egyetlen hátránya, hogy meglehetősen savanyú s így sok cukor kell hozzá. De ha az első levét leöntjük, amely a savanyúságot

már nagyrészt magába vette s friss vizet öntünk rá, jóval kevesebb cukrot igényel. Igaz, hogy az első lé sok értékes tápanyagot tartalmaz, de a rebarbara így sem tartozik a gyakran készített ételek közé s így ezt a veszteséget sem nagyon érezzük meg.

Tegyünk hát kísérletet a rebarbarával.

A fiatal rebarbara szép, élénk vörös színű s olyan vékony és gyöngye, hogy külső héját le sem kell húzni, hanem csak jól meg kell mosni. A későbbi, vastagabb szárazakat, melyek már zöldek, éppen úgy kell megtisztítani a külső hártjától, mint a spárgát.

Rebarbara-kompót

A rebarbarát megmossuk, ha egész fiatal, nem tisztítjuk, csak ujjnyi hosszú darabokra vadgaljuk, ha már vastag és zöld, lehántjuk és ugyancsak feldaraboljuk. Lábasba tesszük, de vizet csak annyit hagyunk rajta, amennyi mosás után rajta marad s óvatosan puhára főzzük. Az edényt rázogtatni kell, mert dacára annak, hogy a rebarbara nagyon sok levet ereszt, mégis könnyen odaég. Ha jó puha (vigyázzunk, hogy teljesen széjjel ne főjjön), lyukas kanállal, vagy lapátkával kiszedjük, tálra tesszük, a levét jól beforraljuk s kellően megcukrozzuk. Főzhetünk vele kis darabka narancs- vagy citromhéját. Ez nagyon feljavitja az ízét.

Rebarbara leves

25—30 deka rebarbarához egy liter vizet veszünk. A rebarbarát a vízben darabka citromhéjjal s ízlésszerinti kukorral puhára főzzük, aztán szitán áttörjük. 2 evőkanálnyi burgonyaliszttel behabarjuk s ismét felforraljuk. Pírított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Rebarbara-lekvár

1 kiló rebarbarát megtisztítunk, apróra feldarabolunk s saját levében puhára főzünk. ½ kiló cukrot, 8—10 nagyon finomra vagdalt fűgét, késhegynyit szitált gyömbért adunk hozzá, jó sűrűre befőzzük s forró üvegekbe öntjük.

RIDEXA

Egy kapcsolással eltünteti az arc és a nyakráncait.

Kezelése a legegyszerűbb.



RIDEXA

Pillanatok alatt éveket tüntet el fájdalommentesen.

Láthatatlanul hordható.



A készülék a fülkagyló mögött és az arccsonton lesz elhelyezve. Egy pillanattal sem érez fájdalmat.

Kapható Budapesten minden illatszertárban és drogériában.

Ára 10 pengő

tokkal és használati utasítással együtt.

Felvilágosításért rendelkezésére áll a vegyi laboratórium, Budapest, VII. ker., Dohány uca 34.

Világszabadalom bejelentve.

Ez a hölgy a Ridexa ránceltüntető készüléket viseli.



Asszonyi csevegés a háztartásról

A mai gazdasági helyzet rákényszerít bennünket, hogy minden fillérrel takarékosan bánjunk, éppen ezért nem érdektelen téma az, hogy hogy lehet a gázzal takarékoskodni. Tehát ott, ahol gáztűzhelyen főznek, a következőkre kell ügyelni: Mielőtt a lángot meggyújtánánk, előzőleg készítsünk mindent előre el. Pl. ne tegyük a zsírt addig oda melegedni, amíg a pirítást való hagymát meg nem vágjuk, vagy reszeljük. Ha a tészta víze forni kezd, addigra a tészta legyen már összevágva, hogy egy perccel se forrjon tovább mint kell. Nem minden esetben kell teljes lángot használni és arra is ügyeljünk, hogy ne túlbastag edényekben főzzünk, mert ezek soká melegeknek át. Az is igen fontos, hogy az edény alja tiszta legyen, mert a piszkos rossz hővezető. Ha gáztűzűt használunk, azt feltétlen 10—20 percig melegítsük előre, mert a hideg sütőben összeesik a legkönnyebben elkészített sütemény is. Ha már az étel elkészült, de a lávalással várni kell, helyezzünk a szabad lángra, egy erre a célra készült vastapot, melyre 3—4 edény ételt is rárakhatunk, nem sül le és tálatásig jó forró marad. Tessék megpróbálni, majd meglátják, hogy kisebb a gázzámka. — Heli étrend:

Hétfő.	Ebéd:	Karfiollevés, Krumplis tarhonya.
	Vacsora:	Füstölt marhanyelv, cékla.
Kedd.	Ebéd:	Húslevés, kockatésztával, Főthús, paradicsomos káposzta.
	Vacsora:	Déli maradék.
Szerda.	Ebéd:	Bableves, Krumplinudli, morzsával.
	Vacsora:	Disznósajt, szalonna, burgonya-saláta.
Csütörtök.	Ebéd:	Zöldséglevés, Rizsesütőd.
	Vacsora:	Déli maradék.
Péntek.	Ebéd:	Gombaleves, Rakottburgonya.
	Vacsora:	Savanyútojás
Szombat.	Ebéd:	Zöldséglevés, Marhafasal, borsóptűre.
	Vacsora:	Déli maradék.
Vasárnap.	Ebéd:	Tyúkleves, Paprikáscsirke, makaróni, Képviselőfánk.
	Vacsora:	Hideg tyúkhús, rumos szilva, vagy saláta.
Hétfő.	Ebéd:	Gulyásleves, Mákosguba.
	Vacsora:	Rántott sertésmáj, saláta.
Kedd.	Ebéd:	Rizsleves tejfellel, Báránycomb párolva, spenót.
	Vacsora:	Déli maradék.
Szerda.	Ebéd:	Rántott leves, Lencsefőzelék, sült kolbással.
	Vacsora:	Lencse, tükörtőjással.
Csütörtök.	Ebéd:	Zöldséglevés, Párolt marhaszelet, áttört bab.
	Vacsora:	Déli maradék.
Péntek.	Ebéd:	Gombaleves, Rakott palacsinta.
	Vacsora:	Vaj, juhtúró.
Szombat.	Ebéd:	Köménymagos leves, Káposztás kocka.
	Vacsora:	Hideg vagdalt hús, cékla.
Vasárnap.	Ebéd:	Húslevés, velős gombóccal, Rántott bárány, burgonya és saláta. Mokka-torta.
	Vacsora:	Hideg rántott hús, uborka, apró sütemény.

Lángos: Ma már igen kevesen sűtnek otthon kenyeret, de a lángost sok helyen szeretik, vendégeink is örömmel fogadnak egy kis zsírban sült friss lángost, tessék megcsinálni a következő módon: 3—4 szem burgonyát megfőve, húsdarálón átdarálunk, 50—60 dkg. liszttel, 2 dkg. élesztővel, sóval, köménymaggal, langyos vízzel tésztát dagasztunk. Ha jó meleg helyen megkelt, kiszakítjuk, apró kis lángosokat nyújtunk, villával megszurkáljuk és forró zsírban kisütjük. Tetejét megszóva, melegen tálaljuk.

Képviselőfánk: 12 dkg. lisztet 2 dl. vízzel állandóan keverve megfőzünk, adunk hozzá picit sót, 5 dkg. vaját, jól összekeverjük és hűlni tesszük. Ha egész hideg, egyenként hozzáverünk 6 tojássárgáját, jól kikent és kilisztezett tepsibe kanállal kis halmokat teszünk és világossárgára sűtjük. Ha kisült, kettőbe vágjuk, vanillakrémmel megtöltjük, vanillás cukorral bőven meghintjük.

Rakott rétes: Ugyanúgy készül, mint a többi rétes, csak nem göngyöltük össze, hanem tepsinagyságúra vágva, zsírral bőven locsolva lerakjuk, tetszés szerint megtöltjük, újra zsírral locsolt rétestésztalappal behorítjuk és jól megsűtjük. Ugy vágjuk fel, mint a krémeslepényt, négyszögletes kockákra és jól meghintve cukorral, tálaljuk.

Tűrósbéles: Rétestésztát készítettünk, két cipóba osztjuk. Az egyiket kellő pihentetés után kinyújtjuk, kissé száradni hagyjuk. Akkora darabokra vágdaljuk, amelyekora a tepsit, melyet jól kiszűrozzuk, vagy vajazunk és minden lapot kellőleg megsűrozzva lerakjuk. ½ kg. áttört tehéntúrót, picit sóval, ízlésszerinti cukorral, mazsolával, 3 tojássárgájával jól összegyúrunk és rákenjük a tészta.

A másik felét ugyanúgy kinyújtva a tetejébe rakjuk, megkenjük tojássárgájával, megsűtjük és négyszögletesre vágva, vanillás cukorral megszórva tálaljuk.

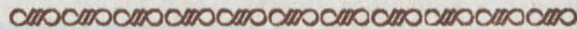
Velős gombóc: 3 dkg. vajat 15 dkg. liszttel egy fél megfőtt és áttört velővel, 2 tojás sárgájával, picit sóval, tejfellel összedolgozzunk. Kis gombócokat készítettünk és morzsában meghempergetve, forró zsírban kisütjük. Leves mellé adjuk.

Rántott bárány: A gyenge báránycombokat a fagygyútól jól megfűtjük, vékony szeleteket vágunk, kiverjük és áttört velővel, 2 tojás sárgájával, picit sóval, tejfellel összedolgozzunk. Kis gombócokat készítettünk és morzsában meghempergetve, forró zsírban kisütjük.

Töltött bárány: A leforrázott és jól kiáztatott gyenge báránylapockát beszózzuk és a következő töltelékkel töltjük: 2 tojás sárgáját, 2 tojás fehérjét jól kinyomunk, 3 tojással, picit reszelt vereshagymával, apróra vágalt zöld petrezselyemmel, sóval, törött borssal, egy nagy evőkanál zsírral jól összedolgozzuk. A húst megtöltjük és fehér cernával bevarrjuk. Tepsibe tesszük, hideg zsírral jól megkenjük, kevés vizet öntünk alá, megsűtjük. Sülés közben locsoljuk.

Fonott kalács: 3 dkg. élesztőt, langyos tejjel, picit cukorral megkelesztünk. ½ kiló lisztből, a megkelt élesztőből, 4—5 szem kockacukorral, 2 dl. tejjel, sóval kissé kemény tésztát dagasztunk. Egyenként adunk bele 3 tojás sárgáját, majd lassanként beledagasztunk 15 dkg. olvasztott vajat. Meleg helyen kelni hagyjuk. Ha megkelt, megfonjuk, tepsibe tesszük és újra kelni hagyjuk. Ha megkelt, egy egész tojást felvertünk, gyengéden megkenjük és jó meleg sütőbe, lassú tűznél szép pirosra sűtjük.

Földes Dezsóné.



Már Londonban is divatos a celofánruha. Ez a színészno divat-áruüzletet nyitott és a celofánruháknek csinál propagandát

Leszerelés...

Május a leszerelés hónapja a háztartásban. A legtöbb városi háziasszony leszereli nyárra a lakását.

Vannak hölgyek, akik a részleges leszerelésnek hívei, mások viszont a teljes leszerelés mellett kardoskodnak.

Bárhogyan áll is a helyzet, a leszerelés, — akár teljes, akár részleges — ismét aktuálisává vált. És ezzel együtt aktuálisak az idevonatkozó „hasznos tudnivalók” is.

A nyári hónapok alatt legélénkebb a molyok elleni fronton folytatott küzdelem. Ezek a kis élősdiek nemcsak kártékonyak, de szinte hozzáférhetetlenek is. A háziasszony szinte tehetetlen rémülettel látja az apró moly-pillék rajzását s bár nagyon jól tudja, hogy nem a pillék maguk a károkozók, mégis természetes, hogy ahol a pillé röpököd, ott a moly garázdálkodik.

Az eltevésre szánt gyapjúholmikat nagyon-nagyon alaposan ki kell porolni, az esetleges foltokat ki kell tisztítani. Ha valamelyik darabban csak egy picike zsir-folt is marad, biztos, hogy a molyok tanyát ütnek s irgamtalanul tönkre teszik a ruhaneműt.

A kiporolt és kitisztított darabokat terpetinszesszel megnedvesített újságpapírba csavarjuk (kényes, világos holmikkal ezt nem szabad megtenni, mert a terpetinszész feloldja a nyomdafestéket s bepiszkolhatja a ruhát), azután jó sok réteg papírosba, vagy valami mosóanyagból készült nagy ruhába csavarjuk a csomagot úgy, hogy egyik oldalán se hatolhasson abba por.

Prém holmik közé még dohányt is szórhatunk, de még ennél is jobb a törött bors, csak kissé drága.

Kitűnő szer a molyok ellen a nyíló bodzaág is.

Ha azt vesszük észre, hogy a szőnyeget már megtámadták a molyok, akkor forraljunk vizet, öntsünk bele kis szalmiákszeszt, mártsunk bele ruhát, terítsük azt a szőnyeg visszájára s vasaljuk le igen forró vasalóval.

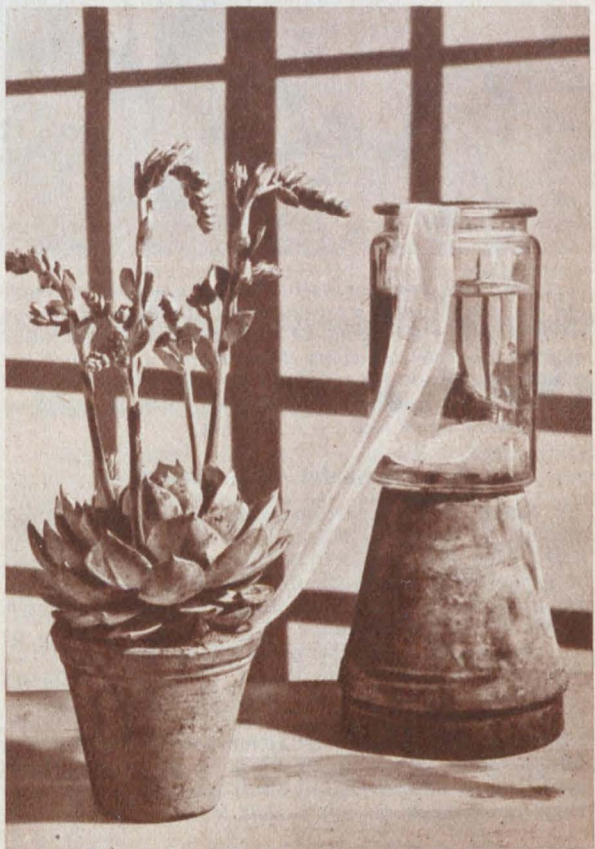
A moly nagyon könnyen belesik az ágynemű tolla közé is, különösen akkor, ha az nincs állandó használatban s nem szellőzik rendszeren. Kaparjunk le egész száraz mosószappant s az így nyert szappandarabokból vegyítsünk egy-két maréknyit a toll közé.

A poloska-gyötrelem az utóbbi években még veszedelmesebbé vált a modern kombinált bútorok divatjával. Ez a divat tulajdonképpen a megromlott gazdasági viszonyok következménye, mert a polgárság nagy része olyan kicsi lakásokba szorult, ahol lehetetlenné vált a hálószoba elkülönítése. A kombinált bútor alatt legelsősorban olyan fekvőalkalmatosság értendő, mely nappal átváltozik ülőalkalmatossággá. Már ez magában véve is veszedelem, mert minden látogató ezen az éjjel ágyvá alakítható karosszéken, vagy pamplagon helyezkedik el. A másik nagy veszedelem abban van, hogy ezek a kombinált bútorok többé-kevésbé komplikált szerkezetűek s annyi sarok, zug, rugó és miegymás van bennük, hogy a takarításuk rendkívül nehéz. Ha az ilyen bútorokba egyszer befészkelte magát a poloska, onnan azt kiirtani alig lehet többé. Ebből következik, hogy itt csak egy módszer segít: A megelőzés. Ne várjuk hát, amíg felfedezzük a retteget nyomokat, hanem az első perctől kezdve védekezzünk ellene. Ilyenformán ez nem is ad nagy munkát. Hintsünk minden lehető helyre, különösen az eldugott sarkokba jó erős, friss rovarport, dugjunk erre alkalmas helyekre levendulafüvet, poroljuk, szellőzzük szorgalmasan a bútort s ha a huzata olyan anyag, hogy a terpetinszész nem tesz kárt benne, azzal is keféljük át időnként. Terpetinszész helyett benzint is vehetünk.

A legyek ellen ugyancsak a tisztaság és a sok szellőzés a legjobb orvosság. A legyek sem szeretik a légvonatot. De olyan helyen, ahol fák, zöld növények, vagy esetleg állatok (baromfiudvar, istálló, kutyaól) van a közelben,

a legnagyobb tisztaság mellett is elszaporodnak a legyek. Ilyen helyen a szobákból ki lehet pusztítani a legyet úgy, hogy estére az ablakpárkányt befedjük újságpapírral, amelyre molyport, vagy más jófajta rovarport szórunk. Reggelre a legyek megdögölve, vagy legalább is megszedülve hullanak a papírosra, melyet összegöngyöltve el kell égetni, vagy más módon megsemmisíteni.

De a legyek elűzése még fontosabb a konyhából, mint a szobából, hiszen a légy nemcsak undok, de az ember egészségét nagymértékben veszélyezteti. A házi-



A vízbe helyezett pamutszövet másik végét a virág földjébe ássuk

asszony jól teszi, ha a konyhában egy-két cserép paradicsom-palántát tart. Ennek a növénynek a szagát nem bírják a legyek.

A forró ecet szaga is elűzi a legyeket.

Érdekes megfigyelés, hogy olyan konyhába, amelyben a bútorok kék színre vannak festve, kevés légy röpül be.

Végül még két jó tanács a nyári időszakra. Ha a háziak elutaznak, nagy gondot okoz a háziasszonynak a szobanövények öntözése. Ha csak pár napos távollétről van szó, elég a cserép földjére egy vízzel jól átitatott spongyát tenni. Hosszabb időre is elláthatjuk vízzel a növényt, ha egy magasabbra állított edénybe vizet öntünk, ebbe egy pamutszövetből vágott hosszú darabot teszünk, melynek másik végét a növény földjébe ássuk. Persze mindkét mód csak akkor alkalmazható, ha a növényt világos helyre tesszük s kevés számú cserépről van szó.



Beküldött Receptek

Köszönjük kedves olvasóinknak azt a buzgalmat, mely-lyel részt vesznek ennek a rovatnak gazdagításában. Minden jó recept közlésére sor kerül, de természetes, hogy mindenkör-azoknak a recepteknek adunk előnyt, melyek a szezonnak leg-inkább megfelelnek. Ha tehát valaki most olyan receptet küld be, mely esleg csak hónapok múlva válik aktuálissá, azt mi megőrizzük s annak idején le is közöljük.

Sertésszelet tavasziasan

Egész fiatal sertéslapockából tenyérnyi szeleteket vágunk, jól kiverjük s besózzuk. Gombát párolunk a szokott módon, jó sok zöldpetrezselyemmel és kevesebb reszelt vöröshagymával. Tojásból, nagyon kevés lisztből s 1—2 kanál tejfölből keveréket készítünk s egy tányérra reszelt sajttal kevert morzsát adunk.

Most a kivert szeleteket megkenjük a párolt gombával, összesodorjuk, hogy olyan legyen, mint egy kisebbfajta káposztatöltelék s a hús szelét fogpiszkálóval tűzzük meg, hogy a tekeres ki ne bomoljék. Megforgatjuk a tejföls, tojásos keverékben úgy, hogy az minden oldalán jól érje a húst aztán a sajtos morzsában is megforgatjuk s forró zsírban szép pirosra sütjük. Minél kisebbek a tekeresek, annál finomabbak. Bármilyen zöld főzelékre kitűnő feltét.

Kalarábé húsgombóccal

A nagyon fiatal kalarábének a leveleit is felhasználhatjuk, ami azért is fontos, mert a kalarábé ilyenkor még elég drága. Keves új burgonyával is szaporíthatjuk a főzeléket, melyet így készítünk el: A kalarábét megtisztítjuk, kockákra vágjuk, hozzá vágdaljuk a fiatal leveleket is és zsíron, nagyon kevés víz hozzáadásával inkább pároljuk, mint főzzük. Külön edényben újburgonyát is főzünk. Két személyre 20—25 deka borju-, vagy fiatal sertéshúst veszünk, megdaráljuk, összekeverjük $\frac{1}{2}$ beáztatott és kinyomott zsemlyével. 1 egész tojással, ízlés szerint sóval, borssal fűszerezük s kis gombócokat formálva belőle, a kalarábében megfőzzük. Ha a hús átfőtt, a gombócokat kiszedjük, a főzeléket összekeverjük a főtt burgonyával, finom rántással berántjuk s a gombócokat visszatesszük, hogy jól átmelegedjenek. Beküldte: J. Mórné, Románia.

Finom karotta-főzelék

1 kiló karottát megtisztítunk s vékony karikákra szelünk, leforrázunk s lecsöpögtetünk. Ezután lábasba tesszük, kevés vajon pár pillanatig pároljuk, de ügyelünk, hogy meg ne piruljon. Ekkor kevés lisztel meghintjük,

kis vízzel feleresztjük s egy kis fej egészben hagyott vöröshagymát, valamint ugyancsak csomóba kötött zöldpetrezselymet, esetleg más illatos konyhafűvet adva hozzá, fedő alatt puhára pároljuk. Ha kész, kivesszük a hagymát és a füvet, ízlés szerint sózzuk, cukrozzuk s 2 tojássárgáját habarunk bele. Tálalás előtt még egy darab friss vajot keverünk hozzá.

Tavaszi zöldségszelet

(hustalan diétához)

Mindenféle friss főzeléket, valamint gombát és apróra vágalt spárgát külön-külön edényben vajon megpárolunk. Aztán minden 20 deka nyers főzelékre egy tojást számítva, a tojásokat elkeverjük lisztel, tejföllel és vajjal. Minden tojáshoz egy evőkanálnyi lisztet, valamivel kevesebb tejfölt s 2 deka vajat vegyünk. A keveréket lassú tűznél krémmé dolgozzuk, beletesszük a párolt főzelékféléket s kihűtjük. Legjobb, ha jégre állítjuk. Ha egészen hideg, felkeverjük a tojások habját, zsemlyemorzsat is készítünk s a keverékből lapos szeleteket formálva, előbb a habban, aztán a morzsában megforgatva, forró vajban kisütjük.

Beküldte: Waldner Emmy.

Zöldbab-omlett

$\frac{1}{2}$ kiló fiatal zöldbabot megtisztítunk, de nem darabolunk fel, hanem egészben sós vízben megfőzünk, aztán lecsepegtetünk. Közben 3 tojássárgáját elkeverünk 10 deka vajjal, egy evőkanál lisztel, 2 deci tejföllel s sűrű krémmé főzzük, aztán a tűzről levéve addig keverjük, míg kihül. A tojásfehérjéből habot verünk, azt is a krémbe dolgozzuk. A babot tűzálló táliba tesszük, a krémet ráöntjük s szép pirosra sütjük. Abban a táliban adjuk asztalhoz, amelyben sült.

Ugyanezt elkészíthetjük karfiolból is.

ÉPÍTKEZÉSI ANYAGOK

helyszüke miatt sürgősen eladók. Még pedig gerendák, kőlépcsők, ajtók, ablakok, stb. Bővebbet VII. Dohány ucca 12 sz. alatt, a portásnál

Málnakrém

$\frac{1}{4}$ liter málnaszörpöt simára keverünk 10 deka cukorral (ha a szörp nem túlédés, akkor több cukrot is vehetünk), $\frac{1}{4}$ liter könnyű asztali borral, 3 tojássárgájával és $\frac{1}{4}$ kiló liszttel. Gőz fölött, folytonos keverés közben sűrűre főzzük, aztán a gőzről levéve, belekeverjük a 3 tojásfehérjéből vert habot is. Üvegtálba tesszük, hidegre állítjuk s friss, vagy befőtt málnával díszítve tálaljuk.

Beküldte: Józsa Gyuláné, Szeged.

Spenóttal töltött rizsbomba

A formának megfelelő mennyiségű rizset főzünk, de úgy, hogy a szemek szép egészben maradjanak.

A spenótot a szokott módon elkészítjük, jó sűrűre befőzve. Most a bombaformát jól kikenjük vajjal s a még meleg rizzsel úgy béleljük ki, hogy a közepében jókora gödör maradjon, melybe a spenótot tesszük. Mialatt a formát töltjük, tegyük azt forró vízbe s a spenótot is forrón öntsük bele. Ha a forma jól megtelt, borítsuk a főzeléket kerek tárla s azonnal tálaljuk. Olvasztott vaját is adhatunk mellé.

Sült burgonyametélt

(Régl, esaládi különlegesség)

$\frac{1}{2}$ kiló burgonyát héjában megfőzünk, meghámozzunk, még forrón áttörünk. 5 deka zsírral, kevés sóval, egy felvert tojással, 15 deka liszttel és 2 evőkanálnyi finom darával jól összegyúrjuk, aztán kis ideig plhentjük a tésztát. Ezután a szokott módon kerek metélteteket gömbölyítünk belőle, de a tésztának körülbelül harmadrészt egészben hagyjuk. A metélteteket forró zsírban gyorsan kisütjük s kikent formába tesszük. A féltre

tésztából hosszú, kerek csíkot nyújtunk, melyet csigaalakban tesszünk a sült metéltre, úgy, hogy az teljesen be legyen fedve. Két tojást felverünk $\frac{1}{4}$ liter tejjel s maréknyi reszelt sajttal, a keveréket a metéltre öntjük, tetejére vajdarabokat szórunk s szép ropogásra sütjük. A formában tálaljuk.

Beküldte: Bereczky Vilmosné.

Húsbomba hálóban

35 deka sertéshúst és ugyanannyi borjúhúst átdarálunk, hozzáadunk 2—3 kiszákkázott szardellát, vajon párolt vöröshagymát, finomra vagdalt zöldpetrezselymet, egy csészényi tejfölt, 3 evőkanálnyi szitált zsemlyemorzsat, késhegynyi törött szerecsendióvirágot s kellő mennyiségű sót. Az egészet jól összedolgozzuk s a megszórtól vásárolt, szép tiszta sertés-, vagy borjúhálóba göngyöljük úgy, hogy szép kerek legyen s a háló a húst mindenütt jól betakarja. Megfelelő nagyságú lábasba tesszük, kevés forró vizet öntünk alá s egyenletes tűznél átsütjük. Szükség szerint önthetünk alá néha-néha kis forró vizet.

Káposztagombóc

Elkészíthetjük kelkáposztából, vagy fejes káposztából. A külső leveleket leszedjük, a szép, tiszta belső káposztát felmegyeljük s leforrázzuk. Ha jól lecsurgattuk, átdaráljuk, megsózzuk s kevés vajjal, vagy zsírral és kis vízzel puhára főzzük. Ha kihűlt, hozzákeverünk 2 egész tojást, ízlés szerint megborsozzuk s annyi szitált morzsát dolgozunk bele, hogy jól összeálljon. Lisztezett kézzel közepnagyságú gombócokat formálunk belőle s sós vízben kifőzzük. Körülbelül 10 percig kell főzni. Olvasztott vajjal leöntve tálaljuk, de paradicsommártással is igen jó. Vadpecsenyéhez kitűnő garnirung.

Beküldte: Jánosi Ferencné.

KOLLÉGA ÉS KOLLÉGANŐ

A cégvezető úr éppen a Vezér szobájából jön ki. Egyik kezében töltőtoll, másikban jó csomó akta, szájában a hirtelen bedugott, de még meg nem gyújtott cigaretta s nagy sietve igyekszik a saját szobája felé.

Utjába akad a Vezér titkárnője s mi tőrés, tagadás, nem éppen udvariasan kér bocsánatot, mert nagy sietségében szinte félretolta a munkájában ugyancsak elmerült hölgyet.

Persze a hölgy felháborodik s a kollégák menten két pártra szakadva vitakoznak afölött, hogy kötelező-e a hivatalban az az udvariaság, ami a társas érintkezésben elengedhetetlen.

A cégvezető úr védekezik. Annyi mindennel volt tele a feje, mikor kijött a Vezértől. Jóformán nem is látta, hogy van-e valaki a közelben. Aztán végtére is bocsánatot kért. Kár a dolgot ennyire felfujni.

Vajjon, hogy is állunk hát ezzel az ügygel?

Igényt tarthat-e a dolgozó nő arra, hogy a hivatalos érintkezésben a férfi kolléga tekintetbe vegye az ő női mivoltát?

Azt hisszük, hogy erre a kérdésre minden dolgozó nőnek csak egy felelete lehet és pedig az, hogy a női mivoltát nem óhajtja különösen hangsúlyozni, viszont annyi udvariaságot mindenkor megkívánhat a kollégáitól, ami kijár minden embernek az embertársától.

Ez az egyedüli helyes álláspont.

Mert amilyen helytelen a férfi- és nőkollegák túlságosan bizalmaskodó beszédmódja, éppen annyira nem helyénvaló az, ha a kolléganő, kizárólag azon a címen, hogy ő nő, olyan előjogokat vindikál magának s olyan követeléseket támaszt, melyek a hivatalos érintkezésben teljesen indokolatlanok.

A nő őrizze meg minden körülmények között a méltóságát, de ezt a saját viselkedésével, né pedig a másokéval igyekezzék elérni. Minél inkább súlyt helyez arra, hogy férfikollégái kellő tisztelettel viseltessenek iránta, annál inkább vigyázni kell a saját viselkedésére.

A tartózkodás egyáltalán nem zárja ki a szívéllyes-séget s ha a férfikolléga apró udvariaskodásokkal igyekszik megkedveltetni magát a nőkollegával, s a nő el is fogadja ezeket az udvariaskodásokat, ez még egyáltalán nem fog-cfm a bizalmaskodásra.

Minél jobban igénybe veszi a nőt a kenyérkereső munka, annál jobban esik neki néha-néha azt érezni, hogy mégis inkább látják benne a nőt, mint az életnek nevezett taposómalom egyik rabszolgáját. De követelőznie ezen a téren nem szabad. Tudomásul kell vennie, hogy egyik kolléga kedves, úri modorú ember, a másik durva és műveletlen. Kerüljön el a lehetőség szerint minden surlódást, mert ez annyi energiát emészt fel, hogy munkakész-ségét okvetlenül hátrányosan befolyásolja.

A kolléga úr csak akkor kezdi igazán megbecsülni a kolléganőt, mikor az a józanságával és önuralmával felül-kerekedik a kicsinyes szempontokon.



A „JÓ KÖNYVEK“

ÁPRILISI KÖTETE

MARTHA OSTENSO:

ELŐJÁTÉK A SZERELEMHEZ

Egy szép kanadal leány szenvedések és könnyekkel teli útja az igazi boldogságig.

Ára fűzve P —.90, vászonköt., finom papíron P 1.90

Portó 20 fillér

KNUT HAMSUN

NAGY REGÉNYE:

ASSZONYOK A KÚTNÁL

PROPAGANDA KIADÁSBAN

416 oldal

Új ára kötve ... P 2.80. Eddigi ára ... P 6.40 volt

Portó 20 fillér

Megrendelhető kladóhivatalunknál, az összeg előzetes beküldése mellett, vagy utánvétellel, de ez esetben 75 fillérrel drágább.



A virágok nyári gondozása

Sokszor megesik, hogy a virág — akár a szabadban, akár a szobában — rendszeres öntözés és permetezés dacára is pusztulni kezd, vagy legalább is nem fejlődik olyan szépen, amint azt várni lehetne. Az igazi virágkedvelő ebbe nem nyugszik bele, hanem kutatja az okot.

Legelső sorban az jöhet számításba, hogy a föld nem képes a növényt eléggé táplálni. Ha a virág tavasszal nem kapott friss földet, akkor valószínű, hogy itt a baj. De

ilyenkor már nem igen lehet átültetni a növényt, különösen ha bimbózik. Ekkor kerülhet sor a föld mesterséges táplálására, melyről már többször megemlékeztünk. De a növénytápsók használata leginkább cserpes növényeknél jöhet tekintetbe. A ládában, vagy szabadban lévő virágnál inkább arra kell gondolni, hogy a növény gyökerét környező földet meg kell kissé lazítani. A növények ugyanis nemcsak a levelekkel, hanem a gyökérükkel is lélegzenek, azonkívül a túlságosan összepréselődött földréteg a vizet sem vezeti a virág gyökereihez. A meg-lazított föld egyszeribe segít mind a két bajon. A növény gyökere kellő mennyiségű levegőhöz és vízhez jut s szem-melláthatóan magához tér.

Az öntözés sem olyan egyszerű dolog, mint amilyennek látszik. Felületes öntözés mellett elpusztul a virág. Azt már gyakran megirtuk ebben a rovatban, hogy a virágokat kora reggel és késő este szabad csak öntözni, napsütésben soha. De nyáron a föld felső rétege rendszerint annyira ki van száradva, hogy a vizet nem tudja mingyárt magába szívni. Ha ezt nem vesszük figyelembe s a virágot csak egyszer öntözzük, megeshetik, hogy a víz leperog a földről s a virágnak nem jut belőle semmi. Ezért az öntözést úgy végezzük, hogy először kis mennyiségű vízzel, lassan öntözzünk s ha azt látjuk, hogy a föld felázott, jöhet a tulajdonképeni öntözés.

Közepes melegben elég naponta egyszer alaposan megöntözni a virágokat, de kánikulában ajánlatos az esti és reggeli öntözés. Ha csak egyszer öntözzük, akkor ezt este végezzük. Kora reggel megpermetezhetjük a virágokat.

Az amaryllis

Ez a pompás gumós növény ilyenkor már rendszerint elvirágzott, de ha nyáron megfelelően gondozzuk, tére ismét kivirágzik. Ez a nyári gondozás nem áll egyébből, minthogy a növényt szellős, de árnyékos helyen tartsuk s ha a földje nagyon kiszáradt, kissé meg kell öntözni. Az átültetésre csak novemberben kerül sor, amikor jó tápdús, közepnehéz földet kell hozzá venni s ekkor már be lehet vinni a virágot a fűtött szobába.

A rovatvezető üzenetei

„Vágott virágok.” 1. A levágott virágok sokáig frissen maradnak, ha a vízbe egy rézfíllért dobunk. Ugyancsak ilyen hatása van annak is, ha a vízbe kevés cukrot, vagy mosószódát teszünk. 2. A már fonnyadni kezdő virágok ismét felélednek ha, szárukat egy pillanatra forrásban lévő vízbe tartjuk. 2. Értjük, hogy virágoskertjének dús terméséből szívesen küldene egy-egy csokrot a közeli városban élő édesanyjának. Próbálja meg a levágott virágok szárát — mindegyiket külön-külön — egy-egy darab nyers burgonyába dugni. Így a virágok, ha egyébként



Teljes virágban lévő amaryllis

jól vannak csomagolva, kibírják a rövid ideig tartó postai szállítást.

„Fikusz.” A fikusz általában a lassan fejlődő növények közé tartozik, de azért az mégsem normális, hogy több mint egy éve egyetlen új levelet sem hajtott a növény. Ha a levelek egyébként rugalmasak, nedvdúsak és szép zöldek, akkor nem beteg a növény. Kísérlelje meg a heten-

ként kétszeri, vízzel hígított tejjel való öntözést. A többi napokon, ha szükséges, tiszta vizet vegyen az öntözéshez. Óvja a növényt a légvonattól.

„Ilike.” A fukszia sokkal jobban fejlődik a szabadban, mint a szobában. Tegye ki a cserepeket az ablakpárkányon elhelyezett ládikába, mert másképpen könnyen megeshetnek, hogy a növény eltvesedik s bimbóit elhullatja.

Jönnek a levelek

Klára asszony kis szomorúsággal nézi a kerek teasztalt, mely köré most már nem gyülekeznek meghitt barátói. Szinte bánja, hogy olyan hamar „nyarat csinált.” Hiányzanak neki a kipirulva érkezett, tanácsvára fiatal-asszonyok, kik gyermekii szeretettel lesték minden szavát.

De — Istennek hála — nem sok ideje marad a töprengésre. Ime, megérkezik az első fecske, az első levél.

Annus asszony írta, aki leghamarabb kezdte meg az idén nyári üdülését s ez az „üdülés” mingyárt egy keserves asszonyi problémával kezdődik, melynek megoldását — szokás szerint Klára asszonytól várja.

A levélben ez áll:

Édes Kláram, ha nem is kértél volna bennünket utolsó együttlétünkre arra, hogy írjunk neked s tőled kérdezzünk meg mindent, amire önmagunknak nem tudunk feleletet adni, akkor is hozzád fordulnék. Oda képzelem magam a kis kerek asztal mellé, látom a Te biztató, jóságos tekintetét s kítárom előtted szívemet.

Meg kell ezt tennem már csak azért is, mert ha nem kapok tőled pár megnyugtató sort, vége az egész nyaramnak. Olyan nyomás van a lelkemen, amelytől pillanatra sem tudok szabadulni.

Képzeld csak drágám. Közvetlen az elutazásom előtt úgy összekülönböztem az urammal, hogy majdnem haraggal váltunk el egymástól. Nem lehet egyszerűen azt mondani, hogy összevesztünk. Nem. Egyetlen hangos szó sem esett köztünk. De ami ennél sokkal rosszabb, valami szóval ki nem fejezhető ellenségeskedés, keserűség, vagy tudom is én mi volt az, ami elválasztott bennünket egymástól az utolsó órákban, melyeket utazásom előtt együtt töltöttünk.

Hogy mi volt ennek az oka? Próbálom értelmesen és összefüggően elmondani, mert hiszen másként nem adhatz nekem tanácsot abban, hogy mitévő legyek.

Nem tudom, emlékszel-e reá, de én megemlésttem egyszer neked édesem, hogy velünk egy városban él egy hölgy, akivel az uramnak még legénykorában bizalmasabb kapcsolatai voltak. A hölgy is férjhez ment s kifogástalan úriasszony vált belőle. Mi persze soha nem érintkeztünk s az uramnak erről a kapcsolatáról soha nem beszéltünk, kivéve azt az egy alkalmat, amikor én tudomást szereztem a dologról (ez házasságunk második évében volt) s én szóvá tettem ezt. Az uram nem tagadott, de a leghatározottabban kijelentette, hogy házassága óta az illető hölgygel egyáltalán nem találkozott s nem létezik a számára. Az évek során erről meg is győződtem.

No már most az elutazásom előtt pár nappal arról beszélgettünk, hogyan fogja tölteni az uram a szalmazövegségét. Felsoroltuk azokat a barátokat és ismerősöket, akikkel eltölthet egy-egy kellemes estét, vagy ünnepnapot s egyszerre az uram csak úgy mellékesen megjegyzi: X. Y. úrral találkoztam a napokban. Kellemesen elbeszélgettünk s mikor említettem, hogy Te elutazol, meg-

hívt, hogy látogassam meg őket a Te távolléted alatt. Ez az X. Y. úr nem más, mint férje annak a hölgynek, akiről az előbb említést tettem.

Most kérdezlek téged, édes Kláram, nem természetes-e, hogy ez a dolog engem kínosan érintett. Az uram szerint ebben nincs semmi különös. Szerintem annyi minden van benne, hogy egy lélegzetvétel alatt el sem lehet mondani.

Az első kérdés az, vajjon tudja-e ez az úr azt, hogy mi volt a felesége és az én uram között. Ha nem tudja, mivel magyarázza azt, hogy — bár erre többször adódott volna alkalom — mi mindég kitértünk az érintkezés elől. És miután ez így volt, mi értelme van most ennek a meghívásnak? Ez nemcsak teljesen ellentétben áll a legegységibb társadalmi szokásokkal, de reám nézve olyan sértő, hogy az uramnak feltétlenül kötelessége lett volna ezt a meghívást már csak ezért is kerekén visszautasítani.

De vegyük a másik esetet. A férfi éppen úgy tud mindent felesége multjáról, mint ahogy én tudok mindent az



Vagyont
szerezhet
varrással

a
SINGER
villamos
varrógéppel

SINGER VARRÓGÉP RÉSZVÉNYTÁRSASÁG
BUDAPEST,

II, Corvin tér 1.
IV, Semmelweis uca 14.
VI, Andrássy út 33.

VII, Rákóczi út 18.
VII, Rákóczi út 68.
VIII, Rákóczi út 86.

Fiókok minden nagyobb városban

uraméról. Csak nem törődik vele. S meggondolatlanul csúszott ki a száján ez a meghívás. Akkor sem lehetett volna a férjemnek erre más felelete, mint a visszautasítás.

Ő ellenben — ahogy egyébként illik — szépen megköszönte a meghívást s megígérte, hogy eleget is fog annak tenni.

Képzelted, milyen kínosan érintett ez engem s miután éppen elutazásom előtt nem akartam veszekedést provokálni, csak ennyit mondtam:

— Furcsa fogalmak vannak a hitvesi szolidaritásról s általában a társadalmi érintkezés szabályairól. Hát csak menj el, ha kedved tartja.

Az uram bizalmatlanságnak, indokolatlan féltékenységek minősítette az én magatartásomat s ezt néhány kiméretlen szóval adta értéseimre.

Többet pedig nem is beszélünk a dolgról.

De nem kell mondjam, hogy a megszokott, bizalmas, szeretetteljes hang nem tért vissza s én úgy utaztam el, hogy alig búcsúztunk el egymástól.

Most pedig nem tudom, mit tegyek? Milyen hangot üssek meg a leveleimben? Említsem-e az egész dolgot, vagy tegyek úgy, mintha semmi sem történt volna?

Erre a kérdésre várok tőled, drágám, feleletet s általában nagyon érdekel, hogy mi a véleményed az egész ügyről.

Most nincs hangulatod ahhoz, hogy beszámoljak utazásom s itt tartózkodásom egyéb eseményeiről. Talán legközelebbi leveletem már nyugodtabb kedéllyel írom.

Addig is sok-sok csókot küld

Annus.

Klára asszony válasza

Édes kis Annusom, érzem, hogy nehezen vársz erre a levélre, hát nem zaklatom az idegeidet még a várakozás izgalmával is. Az elutazásod előtt történt incidens tényleg kellemetlen. Nem is értem az uradat.

Én az egészet az ő — ebben az esetben majdnem megbecsülhetetlen — indolenciájával tudom csak magyarázni. De ne szaladjunk előre.

Legelőször azt kell elmondanom neked, hogy igen okos voltál, amiért nem csináltál ügynevezett „nagy jelenetet.” Ez mindenkor csak ront az ilyen dolgokon, de különösen rontott volna most, az elutazásod előtt, amikor nem lett volna idő bevárni a kedélyek lecsillapodását s Te a kínos jelenet emlékével utaztál volna el s az urad a kínos jelenet emlékével maradt volna itt szalmaözvegven.

A feszült hangulat sem a legjobb emlék ugyan, de a Te

A jósnő téved válaszában, ellenben Tolnai Világlexikona pontos és tévedhetetlen választ ad korunk minden kérdésére.

Ha szabás- vagy kézimunkamintát

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

Kérem posta útján bérmentve az 19... év... számában foglalt

szoknya-szabást	a	sz.	képhez
derék-szabást	a	„	„
ruha-szabást	a	„	„
kabát-szabást	a	„	„
mintarajzot	a	„	„

Az összeget egyidejűleg pósta utalványon beküldöm. Az összeget egyidejűleg levélbélyegben ide csatolom. (A meg nem felelő rész okvetlen törölendő.)

A szabásminták és kézimunkarajzok áral minden ábra alatt található. Utánvétellel is szállítunk.

Név: _____

Helység: _____

u. p.

Kelt 19... hó... nap

külső rendeléseknél a rendes árhoz még 60 fillér portót kell számítani az ajánlás díjára, mert a küldemény megérkezéseért másképp nem felelünk.

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

asszonyi méltóságokra nézve összehasonlíthatatlanul előnyösebb s két rossz közül mindenesetre a kisebbik. Már csak azért is, mert kevésbé hívja ki a férfi dacát, mint a minden férj szemében nagyon ellenszenves perpatvarkodás.

Nem tartom kizártnak, hogy az urad nem fog annak a meghívásnak eleget tenni, mert maga is belátja, hogy az egésznek nincs értelme.

De ez csak találgatás s nem ad feleletet a Te tulajdonképpen kérdésedre.

Hogy milyen hangon levelezz az uraddal? Hát mindenesetre udvarias, sőt szívélyes hangon. Arról a bizonyos dolgról pedig semmiesetre se tégy említést. Azaz Te ne kezdj arról írni. Ha ő megemlíti, még pedig olyan formában, hogy azt nem lehet figyelmen kívül hagyni, írj róla higgadtan, de határozottan. A Te álláspontod igenis jogosult. Sem az érintkezés felújításának nincs értelme, sem pedig a férj meghívása nem korrekt dolog. Legyünk jóhiszeműek. Tegyük fel, hogy a férj nem tud semmit. Még akkor is formátlan dolog meghívni valakit szalmaözvegysége idejére, aki — ha a felesége odahaza van — nem keresi velük az érintkezést.

Az olyan emberekkel szemben, akik ilyen súlyosan vétenek az illemszabályok ellen, nem kötelező az olyan ígéretnek a betartása, melyet különben sem lehet túlkomolyan venni. Egy futólagos, konvencionális meghívás még nem föltételezi okvetlen a látogatást. Lehet, hogy nem is kerül sor a dologra s ezt az egész ügyet — mint annyi sok mást — a „Sok hűhó semmiért!” oldalra lehet majd könyvelni.

Légy hát nyugodt édesem. Bármi történjék is a távolléted alatt, téged senki sem kényszeríthet arra, hogy az esetleg mégis felújított érintkezést folytasd. Téged abba a társaságba senki bele nem vonhat. De nem is hinném, hogy az urad ebben az irányban kísérletezni merne. Ő maga tudja legjobban — ha látszat szerint vétett is e tudata ellen, — hogy téged ki kell hagynia ebből a játékból.

A leveleiben pedig szép lassan, fokozatosan térjen vissza a régi hang. Meglásd, az urad is szívesen felejtí el ezt a véletlenokozta kis incidenst.

Nem hinném, hogy a dolognak komoly folytatása legyen. De ha mégis így volna, majd személyesen beszéljünk meg a további teendőket.

Ne rontsd meg az üdüléseted fölösleges gyötrelmekkel. Ne csinálj rémképeket. Inkább igyekezz azon, hogy szép és fiatal légy, mire hazakerülsz. A nőnek mégis csak ez a legbatásabb fegyvere. Csókollak édesem.

Klára.



Vadevezősök könyve

A vízi turistasport hasznos tudnivalóit és szokásait tárgyalja ez a pompás, 128 oldalas kis kézikönyv. Ne szálljon vízre enélkül, mert ez minden szabadevezős kiskatéja. Ára bérmentve 96 fillér. Megrendelhető a PÁRISI DIVAT kiadóhivatalában, Budapest, VII. Dohány u. 12

Bármilyen

használt palackot

legmagasabb áron veszek

Kávéházak! Szállodák!

Éttermek! Magánlakások!

Eladás előnyös áron.

POLITZER LÁSZLÓ

I, Szent János tér 2. Tel. 506-35.

VIII. ker., Magdolna uca 20. sz.

Asszonyi intimitások



Modern mese egy fiatal házaspárról, egy figyelmes anyósról és egy szegény szalvétaprésről

Szalvétaprés. Előbb meg kell magyarázni, hogy mi is ez tulajdonképpen. Mert a fiatal generáció nem ismeri ezt a furcsa bútordarabot. Tehát annyit már elárultunk róla, hogy bútordarab. S több-kevesebb logikával bíró egyének talán már azt is kitalálták, hogy szalvétákat préseltek le benne, vagy vele. De még nincs tisztázva az, hogy használt, vagy használatlan szalvétákról van-e szó s hogy egyáltalán minek a szalvétákat lepréselni?

A szerkesztőségnek mindent kell tudni.

A szerkesztőség tehát — hivatásának megfelelően — azt is tudja, hogy használatban lévő szalvétákról van szó, melyeket azért kell lepréselni, hogy minden egyes alkalommal úgy hassanak a terített asztalon, mintha akkor vették volna ki azokat a levendulaillatos fehérneműszekrényből. (Megjegyezzük, hogy minden egyes étkezéshez friss, illatos asztalkendőt kapni nem utolsó gyönyörűség lehet.)

Csak hogy a préselés csak a gyűrődéseket tüntette el (ha tényleg eltüntette), de nem varázsolta láthatatlanokká a paradicsom, sponót s egyéb ételművek maradványának élénk színeit. Tehát a frissenmossóság illúzióját a legtökéletesebb préselés sem tudta megadni.

De a szalvétaprés azért évtizedekig szilárdan tartotta pozícióját. Rendszerint fényezett diófából készült, formájára nézve pedig megtévesztésig hasonlított egy felső részétől megfosztott természetes éjjeliszekrényhez. Felső lapjából a prés széles csavarjának tokja ágaskodott ki, melybe vízszintesen volt beledolgozva a súlyzóformájú farúd. A farudat kívülről forgatták, belül pedig a prés kisimitotta, vasalta az asztalneműt.

Nahát, most már tudjuk, mi a szalvétaprés.

Jöjjön hát a befért mese.

A mese nem is mese, hanem keserves valóság.

A fiatalok szeretik egymást s összeházasodnak. (Nem ez a keserves.) Megegyeznek abban, hogy kis lakásukat (mert a szerelmes fiatalok lakása rendszerint kicsi) egész modernül rendezik be. Persze nincs ebédlő, még kevésbé hálószoba. Az egyik a férfi szobája, a másik a nőé. A bútorok színesre lakkozott puhafából készülnek. A fiatalok minden egyes darabot gyöngéd szeretettel válogatnak össze. Végre együtt van minden. Bájos kis fészek. Sehöl semmi banalitás. És akkor jön a figyelmes anyós levele. Sok szerencsét kíván az új lakásban. Alig várja, hogy személyesen is megbámulhassa azt a berendezést, melyről a gyerekek annyit is olyan lelkesedéssel írtak. És addig is, amíg maga el nem jöhet, szeretettel küldi maga helyett az új lakásba a régi otthon egy furcsa, kedves bútordarabját, elküldi azt a szalvétaprést, amelyet még ő kapott a kelengyéjébe. Ne gondolták edes gyermekeim, hogy ez egy közönséges gyári bútordarab. Nem. Ez abból a diófából készült, mely a nagyszülők kertjében látta lombjai alatt felnövekedni az unokákat (közöttük az én egyetlen édes fiamat, aki íme, most maga is fészeket rakott) s amelyet, amikor elvénhedt ágai több lombot nem hoztak, kivágtak. A törzséből különféle bútordarabokat csináltatott nagyapja s a szalvétaprés nekem jutott. Én pedig most a ti otthon-

otokat akarom gazdagítani, díszíteni vele. Becsüljétek meg úgy, mint ahogy én megbecsültem egy életen át.

A fiatalasszony a férjére néz.

A férj tévován nézi édesanyja szeretetsugallta, meleg sorait. Érzí, hogy a szalvétaprés inkább szimbólum, mint bútordarab. S érzi, hogy a szalvétaprés nem kaphat helyet ebben a modern lakásban.

Hát ez a keserves a dologban.

Mit lehet erre felelni az édesanyjának?

Vissza lehet-e a családhoz tartozott vén diófának a fájából készült szalvétaprést utasítani, melyet az anya egész szívének a melegével ajánlott fel?

Átalakítani? Átfesteni? Hiszen akkor már nem az, ami lényege volt. S az édesanya, ha egyszer eljön gyönyörködni a fiatalok otthonába, nem fog-e titokban könnyeket ejteni az „elcsúfított” régi bútordarab miatt?

Az asszonyka szólal meg s hangja egyszerre támadó és védekező is.

— Hát azt igazán nem kívánhatod, hogy azt a nevetséges lomót a lakásban bárhova is tegyem? Hiszen helyünk sincsen. Nagyon jól tudod, mennyi fejtörésbe került, míg a legszükségesebb darabokat el tudtuk helyezni.

Az bizonyos, hogy az ilyen modern kislakásokban nagyon meggondoltan kell a helyet bánni. Ezt a fiatal férj is tudja. És azt is tudja, hogy sem a feleségének a kedvét nem akarja elvenni az új otthonától, sem pedig az édesanyját nem akarja az ajándék visszautasításával megbántani.

A kecske és a káposzta örök problémájának egyik modern változata ez, melyből csak az asszonyi gyöngéd-séggel párosult ártatlan csalafintaság teremtheti meg a kiutat.

És megteremti.

A fiatalasszonyka kezdi érezni a férfi szorongatott helyzetét. Sajnálja érte és segíteni akar rajta. És ha akar, már meg is találja a segítség módját.

— Szívecském — mondja az elszomorodott ifjú férjnek, — engedd meg, hogy én válaszoljak anyád levelére.

A férfi az első pillanatban valami gyanakvással érez, de amint a felesége tiszta, mosolygó tekintetét látja, már tudja, hogy nem kell félni az édesanyját. Nem lesz a válasz bántó, vagy gyöngédtelen.

— Hát írd meg a levelet szívem — mondja és megkönnyebbül a lelke.

A levélben, amelyet az asszonyka jóváhagyás végett nemsokára átadott a férjének, ez állott:

„Kedves Anyám, köszönöm férjem nevében is gyöngéd soraidat és szeretetsugallta figyelmedet. A nagyapa diófájából készült bútordarabot örömmel fogadjuk, csak azt nem ígérhetem neked, hogy én is a szalvétáimat fogom préselgetni benne. Édes Anyám, Te talán nem tudod, hogy az én szekrényemben bizony már nem tornyosulnak a drága, nehéz selyemfényű damasztok és a mindennapi étkezéshez színes vászonnal szegett lenvászón-asztalneműt használunk. Az abroszok persze nem nagyok, csak éppen akkorak, hogy a kis szürasztafalfét, amelyen ketten kényelmesen étkezhetünk s amelyet vendégeskedés alkalmával jól kihúzzhatunk, betakarja. Usonnához papírszalvétát használunk, melyből egy vagy két tucatot is kapunk annyi pénzért, amennyibe egy-egy szép, nagy, lepréselésre érdemes damasztzalvétá egyszerű kimosása kerül.

A diófából készült présnek tehát ezentúl más lesz a rendeltetése. Virágokat fogok tartani rajta. Kedves, cserepes növényeket, felfutókat, lefutókat, zöldeket és színesen virítókat, úgyhogy ez lesz a mi kis kertünk a helyett a nagy kert helyett, melyben hajdan a vén diófa állott s amely íme, fiad otthonában ismét kiszökdül. Remélem, te is gyönyörködhetsz nemsokára ebben a kis kertben, mely mindenkor lakásunk kedves szigetecskéje lesz.”

A férj meghatott mosollyal csókolta meg fiatal felesége kacagó száját. Megértette, hogy a „lefutó” meg „felfutó” növénynek az a hivatása, hogy beborítsa, el-tüntesse a szegény szalvétaprést.

Hogy miért mondtuk el ezt az igénytelen kis mesét? S miért éppen ebben a rovatban?

Csak azért, mert ezzel is bizonyítani óhajtottuk a rendületlen hitünket abban, hogy nincs az a házasság között felmerülő probléma, melyet jó szívvel és jóakarattal el ne lehetne úgy intézni, hogy porpatvar helyett édes csók legyen a vége.

A rovatvezető üzenete

„Katalin.” Nem tanácsoljuk, hogy mingyárt az anyagi kérdésekkel álljon elő, mert akkor a férfi joggal vehetné a szemére, hogy érzelmeit nagyban befolyásolja az ő nagy vagyona. Értjük ugyan, hogy saját és gyermeke

jövőjét minden körülmények között biztosítani akarja, sőt gyermekével szemben ez elsőrendű kötelessége is, de éppen ezért, mert a férfit tiszta szívűből szereti, bízik benne s meg van győződve becsületességéről, jegyet válthat vele. Házasságuk a fennforgó körülmények miatt így is csak hónapok múltán következhetik be, találhat hát alkalmat arra, hogy ez alatt az idő alatt megbeszélje vele azokat a dolgokat, melyek az anyagiakra s gyermeke jövőjére vonatkoznak. Megnyugtató érzése lehet, ha arra gondol, hogy a férfi mennyire imádja első házasságából született kisgyermekét. Ugy érezzük, nincs mitől tartania s a sors kárpótolni fogja a jövőben a multak szenvedéséért. Őszinte szívből kívánjuk, hogy valóban így legyen.

Mit szóltok hozzá kérlek?

„Sorsüldözött.

A sorsa valóban nehéz, de a mai viszonyok között elég gyakori probléma. A munkátlanág erősen lerontja a morális érzéket s nem csoda, ha három évi munkanélküliség az ura annyira hátrányára változott. Eleinte bizonyára bántotta az önértéket, hogy a felesége keresetere van utalva, de utóbb megszokta ezt az állapotot. Az viszont nagyon érthető, hogy Ön szabadulni szeretne tőle, miután teljesen kiábrándult belőle. Célját csak úgy érheti el, ha egy ideig békeségben, nyugton marad s ezalatt az idő alatt igyekszik bizalmat gerjeszteni maga iránt. Azután aztán nyugodtan, nem erőszakosan, sőt kíméletesen próbálja neki megmagyarázni, hogy nem bírja ezt az életet. Igyekezzék előbb abban az irányban ráhatni, hogy valamilyen munkát keressen — bármilyet, bármilyen kevés díjazással — s ha erre nem hajlandó, mondja el neki tervét, hogy néjéhez akar költözködni. Talán ez mégis arra fogja ösztönözni, hogy komolyan munka után lásson. Kívánom, hogy sorsa jobbra forduljon.

Hivatalnokné.”

„Sorsüldözött.

Kedves asszonyom, én nagyon megértem az Ön kétségbeesését, de ezt hiszem, tervét nem viheti keresztül. Az olyan férfiatól, mint az Ön ura is, nagyon nehéz megszabadulni. Inkább fordítsa arra minden energiáját, hogy valamilyen elfoglaltságot szerezzen neki. Nem tudom, mi a hivatása, de arról természetesen le kell mondania, hogy a kínáló munkában válogasson. Ami jön, hálásan el kell fogadni. Bármilyen keveset is keres, a semminél az is jobb s ami még a pénznél is fontosabb, vége lesz a téltelenségokozta erkölcsi lezüllesztésnek. Természetes, hogy egyszerűbb volna a szíjlekköltözés de — sajnos — kettőn áll a vásár. S a jövedelem nélkül álló férfi nem hagyja magát megfosztani a biztos otthonától és gondtalanságtól.

V. Józsefné.”

„Tehetetlen anya.

Szinte el sem tudom képzelni, hogy akadnak emberek, akik „indokolatlannak” tartják, hogy komoly, jó gyermekét meg szeretné szabadítani attól a tehetőtől, melyet a másik gyermek léhasága reá ró. Sőt ellenkezőleg. Én azt ajánlanám, hogy a jó gyermekének is biztosítson megfelelő zsebpénzt ruhára és szórakozásra s ha a másik testvér nem ad haza semmi pénzt, a lakáson kívül ne kapjon semmit hazulról. A lakást is csak azért ajánlom, mert senki nem vállalhatja a felelősséget azért, ha egy fiatal leányt megfoszt a családi otthonától. Lelkére kellene beszélni annak a fiatal leánynak, mert az eljárása olyan csúnya, hogy csak az az egy mentheti, ha nincs tudatában annak, amit csinál. Ha Ön, mint anya, nem bír vele hatni, talán valamelyik komoly férfirokonának a közbenjárását kérhetné.

Egy másik anya.”

„Tehetetlen anya.

Ne haragudjék asszonyom, de Ön valóban tehetetlen. Én az adott helyzetben a következő módon járnék el. Felosztanám a háztartási költségeket annyi részre, ahány kereső tagja a családnak van s mindenkinek vállalnia kellene a maga részét. Aki pedig erre önzésből és lelket-

lenségből nem hajlandó, azt egész egyszerűen nem részesíteném az úgynevezett teljes ellátásban. Nem ismerem a családi körülményeit s így részletesebb útbalgazítást nem adhatok, de az bizonyos, hogy a kötelességtudó, komoly gyermekemet nem engedném kiszípolozni a léha, lelketlen gyermektől.

B. Emilné.”

„Aggódó kislány 23.

Ha valakinek munkaalkalmat tudunk szerezni, azt föltétlenül meg kell tennünk. Az Ön eddigi tartózkodó viselkedése igazolja azt, hogy nem akar mindenáron férjét fogni. De ha a sors így akar a kezére játszani, nem szabad kitérni előle. Arra azonban el kell készülnie — sokszor érik az embert ilyen meglepetések — hogy a fiatal úr az állás elnyerése után esetleg „jó parti” után fog nézni s meglepődik arról, hogy egzsizenciáját Önnek köszönheti. Én mindenesetre azt kívánom, hogy ne így legyen, hanem boldog házasság legyen a vége a dolgoknak.

Csibike.”

„Aggódó kislány 23.

Okvetlen értesítse az illetőt, hogy tud számára megfelelő állást. A többit pedig bizza a sorsra. Eddigi tartózkodó magatartásán ne változtasson. Ez minden jótézlésű férfi szemében csak vonzó lehet. Az, hogy a fiatalember két év múltán jelentkezett, mindenesetre amellet szól, hogy rokonszenvezik Önnek.

Bihari menyasszony.”

„Két testvér.

Az a fiatalember mindenesetre hibát követett el s sem oka, sem joga nincs a „rettenetes” sértődöttségre. Ha eddig bizalmas viszonyban voltak egymással, ez a kis incidens egyik részlől sem ok a barátság megszakítására, föltéve, hogy a fiatal úr magyarázatát adja illetlen viselkedésének.

Bálozó leány.”

„Két testvér.

Manapság ugyan fesztelenebbül érintkezik a fiatalság egymással, mint hajdan, de azért bizonyos illemszabályokat most is be kell tartani. Valószínű, hogy az illető nem sértő szándékkal mellőzte Önöket a mulatság elején, de a kikoszorázásért még nincs oka olyan nagyon megsértődni. Ha közeledni próbál, fogadják az eddigi szívvelgyésséggel, mert ez az egész dolog nem olyan nagy ügy, hogy tartós harag következzeik utána.

Kedélyes kislány”.

Ujabb kérdések

„Kedves olvasótársnőm, kérem, segítsenek ki jótanácsukkal. Fiam nemrégiben nősült, de még akkor nekem, mint özvegyasszonynak, saját üzletem volt, mely hozott annyit, hogy szerényen megélhettem. Most az üzletem tönkre ment. Fiam, — akinek neveltetéséért sokat áldoztam, — azt az ajánlatot tette, hogy menjek hozzájuk lakni, mert így az eltartásom alig kerülne valamibe, viszont a külön háztartás — bármily szerény legyen is az — lényegesen többbe kerülne. A menyemmel eddig semmi bajom nem volt, de nem is valami szívélyes köztünk a viszony. Most nem tudom, fogadjam-e el a fiam ajánlatát, vagy

vegyem igénybe anyagi segítségét. Tudom, hogy a nekem juttatott összeg lényeges szerepet játszik náluk s ezért nem tudok határozni. Azt hiszem, ez elég gyakori eset s így sokan lesznek, akik tapasztalásból adhatnak nekem tanácsot, melyet előre is hálásan köszönök.

Özvegy anyja.

„Kedves asszonyok, mit szólnak az én problémámhoz? Azok közé a ritka asszonyok közé tartozom, aki majdnem teljesen ismerik önmagukat. Tudom például, hogy csunya vagyok. Tudom, hogy akik felületesen ismernek, semmi kedveset, vonzót nem találnak rajtam. Viszont tudom azt is, hogy meleg lelkű, derűs asszony vagyok, aki egy férfinak nagyon kellemes otthont tudok szerezni. Most — hat évi özvegyiség után — megkért engem egy férfi, aki nagy nőbarátunk van ismerve, nagyon el van kényeztetve, mert ötvenöt éve dacára nagyon szép ember és nagy hódításokat csinál. Merjek-e én, a csunya, nem fiatal nő,

egy ilyen férfinak a felesége lenni? Mi várhat reám ebben a házasságban?

Csunya asszony.

„A Párisi Divat oly sok jó tanáccsal segített már olvasóin, hogy én is ezen az úton szeretném problémámat megoldani. Dolgozó nő vagyok s elég jó állásom van. Egyik férfikollégám, aki nem szerelmes ugyan belém, de szívesen van a társaságomban, nemrégiben elvesztette állását s azóta nem tud elhelyezkedni. Most azt az ajánlatot tette nekem, hogy engedjem át neki az én állásomat — ez véletlenül módomban volna — s akkor elvesz feleségül. Nekem a fiú nagyon rokonszenves, de az, hogy ilyen furcsa eszközzel szerezze magának férjét, kissé rontja az illuziómat. Kíváncsi vagyok, hogy volt-e valaki olvasótársnőim közül hasonló helyzetben, vagy pedig, hogy tapasztalt asszonyok, nagyleányos mamák mit tanácsolnak nekem? Kérem, írjanak minél többen.

Leány a válaszában.

ILLEMTAN ÉS HYGIÉNA

Vajjon hogyan függ össze a „Mi illik” kérdése a „Mi egészséges” kérdéssel?

Akár hiszik, akár nem, a két kérdés nem is áll olyan messze egymástól, mint ahogyan az első pillanatra látszik. Ha meggondoljuk, hogy a modern illemtan felszabadította magát attól a konvencionális, de sok esetben értelmetlen teherrel, mely pár évtizeddel ezelőtt még kötelező volt minden számítani óhajító társas lény számára s törvényeinek alapját a jóízű és esztétika képezi, akkor megérezzük, hogy a mai illemtannak igenis sok közössége lehet hygiénával.

A modern kozmetika jelszava az, hogy csak az egészséges egyén lehet igazán szép.

Tehát az egészség és a szépség szoros kapcsolatban van egymással. Az illemtan pedig alapszabályaként véve nem egyéb, mint a társaságban és a családban való viselkedés szépsége. Minden illemtan szabály azt célozza, hogy minél kellemesebbé tegyük embertársaink életét.

Igy leegyszerűsítve a dolgot, el lehet mondani, hogy ideális társas lénynek azt nevezhetjük, aki embertársainak soha nem okoz kellemetlen pillanatokat s minden helyzetben kellő önfegyelmel rendelkezik.

Nem áll az, amit oly sokan hangoztatnak, hogy: Manapság kómiкус illedelmesnek lenni. Fő a közvetlenség. Akik ezt mondják, azok nincsenek tisztában a közvetlenség fogalmával. Azok összetévesztik a közvetlenséget a neveltelenséggel, vagy ami még rosszabb, a féktelen szabadságjussággal.

A mai idők illemtana senkire se ró nehezen betartható, gátló és feszélyező szabályokat.

Nem így volt ez régebben, amikor a ruházatkodásnak, étkezésnek, társalgásnak és minden néven nevezendő társadalmi érintkezésnek meg voltak a maguk élesen körülhatárolt szabályai s jaj volt annak, aki e sokszor logikátlan és szeszélyes előírások ellen vétett.

Összeszedtünk itt egynehány „Csodabogar”-at elmúlt idők illemtan szabályából. Tessék rajtuk elmulatni s egyúttal csodálkozni is. Mert a sok csodabogar között nem egy olyan is akad, mely a mai ember szemével nézve a legelemibb hygiéna követelményeivel is annyira ellentétben áll, hogy a csodálkozást — mondjuk ki magyarul — néha az undor váltja fel. És amitől ma undorodunk, az hajdan „sikk” volt.

Például a lelegegánsabb rokokó-korabeli dámák pompázatos toilette-jeinek elengedhetlen tartozéka volt a „bolhacsapda.”

Bolhacsapda. Vajjon mi a csoda lehetett ez? Ez kérjük szépen egy finom prémből készült, zacskóalakú, különlegesen preparált kis „elmés szerkezet” volt, melynek szerkezeténél csak rendeltetése volt elmésebb. A kis prémzacskónak ugyanis az volt a feladata, hogy magához csalogassa a ragyogó dáma művészielen felépített parókájáról a bolhákat. Mert a parókán bolhákat viselni nem volt illendő. Túlságosan szembe-ugró látvány lett volna. Ellenben azok a bolhák, melyek a nagyvilági hölgy ruhája alatt ugrándoztak s nem voltak láthatók, ezek ellen senkinek sem volt kifogása. Még magának a hölgynek sem, aki —

nem ismervén a naponta fürdő számunkra már elengedhetetlen intézményét — olyan rekordot ért el a bolhacsapdák iránti érzéketlenségben, hogy nincs az amodern sport-lady, aki meg ne irigyelhetne volna kitartásáért és energiájáért. Ugyanez a dáma, aki egyáltalán nem csinált titkot abból, hogy testét a csak piszokban megélő rovarok lepik el, megbotránkozva közösfette volna ki társaságából azt a hölgyet, aki olyasmit mert volna hangoztatni, hogy a férfiak és nők közös szabad fürdőzésében nem talál semmi kivetni valót.

De ki mert volna kétszáz év előtt ilyesmit egyáltalán ki is mondani? Inkább ezer bolha, mint egyetlen szabadfürdő.

A nem egészen fiatal hölgyek még jól emlékezhetnek rá, milyen rettenetes forradalmat csinált a kurta ruha divatja. Pedig hát hol volt az a mai, vagy pláne a négy-öt év előtti kurta ruháktól.

Ez a szabadon hagyott boka évekig közbotrányt okozó jelenségnek számított. De nincs is mit csodálkozni ezen. Hiszen a hölgyek szinte évszázadokon át mindenféle hosszú és bő ruhába rejtették el a lábszáraikat. Jól nevelt embernek még célozni sem volt szabad arra, hogy a hölgyeknek lábái is lehetnek. Érdekes példája ennek a határtalan álszeméremnek az a tizenhetedik századbeli spanyol arisztokrata dáma, akit egyszer egy dúsgazdag tisztelője nagyjértékű selyemharisnyával ajándékozott meg. A hölgy az ajándékot a legnagyobb felháborodással utasította vissza, mondván nagy bölcsen és még nagyobb szemérmességgel, hogy: „Minden nemes embernek illenék tudni, hogy igazán előkelő hölgyeknek nincsenek lábszárai.” Pont. Ez a hölgy ezt egész komolyan mondta. Szent meggyőződéssel annak a hitének, hogy a bőkezű lovag szégyenkezve fogja belátni tévedését s elismeri, hogy előkelő hölgyekről bűn feltételezni azt, hogy lábszárai vannak.

Volt olyan idő is — nem is olyan régen, — amikor a fogkefe említése nemcsak illetlen, de határozottan kómiкус volt. Az első fogkefét az előkelő társaság fölösleges hóbortnak tartotta s undorral beszélt róla. De ugyanekkor hallatlan divatban volt a tartós anyagból készült fogpiszkálók mintegy dísz tárgy gyanánt, feltűnő helyen viselni. A fogpiszkálókat aranyláncan hordták s maga a fogpiszkáló olyan tokba volt helyezve, mely igen drága ékkövekkel volt kirakva. A fogpiszkáló használata nagyvilági modorra váltott s igazi gavallérok nem mulasztották el szívük hölgyét különlegesen értékes fogpiszkálóval megajándékozni. Nagy Napoleon is sokszor tüntette ki hölgyismerőseit nagyjértékű fogpiszkálókkal.

Hála istennek, ma hiányzik már a dísz tárgyaink közül a fogpiszkáló, de nem hiányzik a mosdóasztalunkról a fogkefe.

Igy váltotta fel az álszemérmén alapuló illemtant a modern hygiéna.

**Váreher
Vendéglőző keksz**



Ha a frizura a divatnak megfelelően változik is időnként, magának a hajnak az ápoltsága minden szép frizura előfeltétele. A rövid- és félhosszú haj divatja elképzelhetetlen a haj leggondosabb ápolása nélkül.

A haj ápolása a fejbőr ápolásánál kezdődik, mert hiába gondozzuk a hajsálakat, ha a hajsálak gyökerét befogadó fejbőr nem egészséges, vagy nem tiszta. A haj mirigyei sok verejtéket és zsíradékot termelnek, ehhez járul még a kívülről ráarakódó por s más piszok, magától értetődő tehát, hogy alapos tisztálkodás nélkül el kell pusztulni a hajnak. A fejbőrnek és a hajnak vízre és szappanra van szüksége, hogy a verejték, zsíradék és por bomlásnak ne induljon. Ez a bomlás ugyanis föltétlenül beteggé teszi a hajszemölcsöt s a haj hullásnak indul.

Nem minden hajhullást tekinthetünk beteges tünetnek, hiszen a haj állandóan nő s az új hajsálak kiszorítják a már elöregedett szálakat. Ez normális folyamat. A hajhullás csak akkor kezd kórossá válni, ha naponta 40–50 száznál több hull ki.

A zsíros, korpás fejbőrnel nagy szerepet játszik a családi és faji öröklött hajlam.

A beteges hajhullás, melyet a túlzásos fejbőr okoz, férfiaknál gyakoribb, mint a nőknél. Ez egy állandó jellegű folyamat, mely magától sohasem szűnik meg s amely végül is opakszágához vezet. Sokszor annyira elfajul, hogy a fejbőr zsírossága leterjed a homlokra és arcra is s csúnya, nagy mitesszereket okoz.

Az ilyen zsíros fejbőrt hetenként legalább kétszer meg kell mosni. A mosáshoz lúgos, vagy kénes szappant használjunk. A haját sem zsírozni, sem brillantinozni nem szabad. Hathatós szer az ilyen betegesen zsíros fejbőr ellen a kénes rázókeverék, melyet fejmosás után alkalmazunk. A kénes folyadékot kis fogkefével a fejbőrre dörzsöljük, melynek elpárolgása után a fejbőrnek — ha azt alaposan szemügyre vesszük — úgy kell kinézni, mintha egész finoman púderrel volna behintve.

Ilyen kúrával néha 1–2 hónap alatt igen jó eredményt lehet elérni, de a fejbőrt azután is a legnagyobb gondossággal kell ápolni, mert ellenkező esetben a hajhullás visszatér.

Igen jó hatással van a kvarcolás is, mert ez élénkíti a vérkeringést s néha ez egymagában is elég ahhoz, hogy 2–3 hónapi kezelés után megszűntesse a hajhullást.

A szőke haj barnulása

Minden hölgy, akit a természet szép, világosszőke hajjal ajándékozott meg, szomorúan tapasztalja, hogy bizonyos korban barnulni, illetve sötétetni kezd a haja.

MODERN SZÉPSÉG ÁPOLÁS.

Ez a bizonyos kor meglehetősen hamar, már a huszadik év után bekövetkezik. A legtöbb hölgy számot vet ezzel s belenyugszik abba, hogy mesterséges vegyszerekkel tudja csak hajának világos színét megőrizni. De vannak sokan, akik idegenkednek ezektől a szerektől s természetes úton akarják hajuknak szép színét megővni a sötétédéstől.

Hát ez sem lehetetlen, csak nagy gondozással jár. Elsősorban nem szabad bevárni, amíg a haj valóban sötétetni kezd, hanem már egész fiatal korban hozzá kell fogni a gyakori mosáshoz. Vegyszerek helyett egyszerű és olcsó kamillateát vegyünk. Vannak kamillateás szappanok is. Ha megbízható gyártmányú szappanunk van, ennek habjával mossuk jól át a haját s kamillateátözetben öblítsük azt le. Az oldat ne legyen túlsötét.

A szőke haját különben is sokkal jobban kell gondozni, mint a sötét haját, mert a világos haj sokkal érzékenyebb a por, korom és más, a levegőben úszkáló piszok iránt. Legalább egyszer hetenként meg kell azt mosni s nyáron a meleg levegőn, a szabadban kell szárítani. A napon való szárítás pillanatnyilag gyönyörű fényt, csillogást ad a hajnak, de erősen szárítóhatása is van s kiszívja a haj festőanyagát. Ezért a gyakori napon való szárítás mégsem ajánlatos.

Illatos fürdők és pakkolások

A sok új és legújabb kozmetikai eljárás mind arra irányul, hogy a bőrt, de különösen az arc bőrét üdévé és simává tegye. A bőr gondozásával és táplálásával tényleg nagyszerű eredményeket lehet elérni, de a modern eszközök mellett érdemes megemlíteni, sőt a jelenleg használatban lévő szépítőszerek fegyvertárába felvenni néhány olyan kozmetikumot is, melyet már a középkor szépasszonyai is nagyra tartottak. Nem a sokféle kenőcsre és festékre gondolunk, hanem azokra az illatos fürdőkre és pakkolásokra, melyekhez kizárólag jószagú füveket használtak, no meg tiszta vizet.

Mivel illatosították vajjon azokat a fürdőket? Bizony nem mással, mint a manapság is általánosan ismert kamillateával (a római kamillát különösen nagy becsben tartották), levendulával, hársfavirággal és rozmarinnal. Ezekből a mindenki számára hozzáférhető növényekből, akár frissen, akár szárított állapotban vesszünk egy-egy maréknyit, betesszük egy szögletes



Hajsálalt és szemölcselt tökéletesen eltávolítja

PAIZS KATÓ KOZMETIKA
BUDAPEST, IV, FERENCIEK TERE 3, FÉLEMELET

Különleges arcápolás, legmodernebb kozmetikai kezelés. Díjtalan tanácsadás (vidékre válaszbélyeg). Tanítvány felvétele és szakszerű kiképzése



vászonruhába, vagy kis vászonzacskóba, a száját össze-
csavarjuk s a kis csomót betesszük a forró vízbe. Pár
pillanattal benne hagyjuk, aztán a vizet annyira lehűtjük,
hogy jól bírjuk s kész az üdítő, illatos fürdő, mely nem-
csak jó érzést vált ki, hanem a bőrt valóságos bársony-
símjává és illatossá teszi.

Ugyanígy készítjük az arepakkolást is. Két kis
vászoruhát töltünk meg a fenti illatos fűvekkel, azt
forró vízbe tesszük s pár pillanattal eltelte után az arcunkra
helyezzük. Egyik borogatás az arc felső részére, a másik
az alsó részére kerül, hogy az arc bőre teljesen be legyen
fedve. Csupán az orrlyukakat kell szabadon hagyni,
hogy lélegzetet lehessen venni.

A borogatásnál úgy kell eljáráni, hogy az első borogatás
egész forró legyen (már amennyire az arcból bírja), aztán
közepmeleg borogatás jön s végül két hideg borogatás,
melyek pakkolás következnek.

■ Csodával határos, hogy az ilyen kúra mennyire
felüdíti az arcbőrt. Azt pedig említeni is fölösleges, hogy
az ilyen kezelés teljesen ártalmatlan s a legérzékenyebb
bőr is könnyen bírja.

Érdekes kozmetikai eljárás a *tojáspakkolás* is, mely
erősen emlékeztet a paraffin-pakkolásra.

A tojáspakkolás így készül:

Kis porcellántálkában keverjük habosra egy tojás-
sárgáját s adjunk hozzá csöppenként egy evőkanálnyi
finom olíva-olajat. (Egészen úgy hangzik, ugyebár,
mint a jóféle majonézárts receptje.) Most még egy
kis sót dolgozunk a keverékbe, aztán puha, lapos ecsettel
a teljesen tiszta arcbőrre kenjük. Egész vékony réteget
kenünk fel először s ha ez megszáradt, rákenjük a második
réteget. Ha ez is száraz, jöhet a harmadik és a többi,
míg az egész keveréket felhasználjuk.

Körülbelül 10 perc múlva teljesen megmerevedett
az arcon a tojás-álarcs s ha azt érezzük, hogy az arcizmok
megfeszülnek, akkor következhetik a lemosás, melyhez
tisztá meleg vizet veszünk. A felkenésnél csak arra kell
figyelni, hogy közvetlen a szem alatt szabad maradjon
a bőr. Az ilyen tojáspakkolást kéthetenként megismétel-
hetjük, közben persze végezhetjük a rendes arcápolást,
mert a bőrnek állandóan szüksége van a táplálásra.

A rovatvezető üzenete

„Remélhetek” Ahhoz, hogy az arcbőrre rendbe jöj-
jön, föltétlenül bőrtápláló krémre, valamint zsíros gyógy-
puderre van szüksége. Ez enyhítené a bőr beteges szá-
razságát Olvassa el lapunk áprilisi számának e rovatá-
ban megjelent cikkünket, mely részletesen foglalkozik a
száraz arcbőr kezelésével. *Palts Kató kozmetikus.*

SZERKESZTŐI ÜZENETEK

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

F. Imréné. A buzsáki rátétmunkás terítő úgy készül,
hogy a színes vásznat a kézimunkaívünkön közölt minta
szerint nagyon éles ollóval nagyon pontosan kivágjuk, a
kellő helyre férceljük, aztán a vászon szélét a tüvel egész
keskenyen behajtogatva, láthatatlan öltéssel odavarrjuk.
Ehhez a munkához nagy gyakorlat kell s aki nem tudja
szépen megcsinálni, az jobban teszi, ha a rátétvaszon szélét
egész keskenyen odahurkolja az alaphoz. A hurkoláshoz
használt fénypamutnak, vagy gyöngyfonalnak ugyanolyan
színűnek kell lenni, mint amilyen a rátétvaszon árnyalata.

Felvilágosítást kérek. 1. Egy vödörnyi vízhez egy evő-
kanálnyi boraxot tessék venni. De ilyenkor — tavasszal
és nyáron — lehet a ruhát a szabadban, napon szárítani.
Ez minden más szernél többet ér. Pár mosás után hóhéhen
rakhatja ruháját a szekrénybe. 2. A szmirna-és perzsa-
szőnyeg minősége között az a különbség, hogy az előbbi
ritkább felvetéssel s ennek megfelelően vastagabb fonallal
dolgozzák, mint az utóbbit. A technikája mindkettőnek
ugyanaz, amennyiben mindkettő szövészekén, kézcímő-

zással készül. A fentiekből kitűnik, hogy a szmirnaszőnyeg
készítése jóval gyorsabb és könnyebb munka, mint a
perzsaszőnyegé. 3. A kézimunkaíveken az évszám azért
fölsőleges, mert a hölgyek a Párisi Divat teljes számát meg-
őrzik a konyhareceptek s egyéb cikkek miatt. Így az ív
benne marad az illető számban. Mindazonáltal megjegyzé-
sét figyelembe vesszük. Szíves, elismerő soraiért fogadja
őszinte köszönetünket.

Dr D. Árpádné. Szélesebb és keskenyebb csipkéket
állandóan hozunk a lapban. A fonal vékonyságától s a
lyukak nagyságától függ, hogy mire lehet azokat alkalmaz-
ni. Most is van tervezés alatt néhány nagyon szép csipke,
melyre rövidesen sor kerül.

P. Ferenéné, Pestszentpéteresét. Kívánságát figyelembe
vesszük, csak az időpontra nézve nem tehetünk ígéretet.

Nóra asszony. Erre a célra legalkalmasabb a bordúr-
minta, vagy az elsőző virágmotívum. Ilyet találhat lapunk-
ban eleget. Természetes, hogy kívánságát figyelembe vesz-
zük, de ez technikai okokból pár hónapig is eltarthat.

Ujpesti előfizető. A tervezett megoldás nagyon helyes.
A horgolt középfüggöny ugyanis mindig nagyon diva-
tos, s nincs olyan berendezés, amelyhez az ne illenék. Leg-
feljebb talán arról lehet szó, hogy a mintája nem modern,
vagy hogy olyan apró kockákkal van horgolva, hogy
sötétíti a szobát. Az ilyesmit persze láttatlanban nem lehet
eldönteni.

F. Örnagy. Tényleg úgy van, hogy minden olvasónk
véleményét hálással fogadjuk s vagy igyekszünk kíván-
ságának eleget tenni, vagy pedig megokoljuk, hogy miért
van valami a lapban úgy, ahogy éppen van. Most is ilyen
eset forog fenn. Az egyes modellekhez szükséges anyag-
mennyiséget azért nem tüntetjük fel, mert mostanában az
anyagok olyan sokféle szélességben készülnek, hogy lehe-
tetlen a mennyiséget meghatározni. Vannak 70, 80, 90,
100, 110, 120, 130, 140 és 150 cm.-es anyagok s mindegyik-
ből más- és más mennyiség szükséges egy- és ugyanazon
ruhához. Legcélszerűbb vásárlás előtt a szabónóval meg-
beszélni a dolgot, vagy a kiválasztott model képtét az
üzletbe elvinni. Legbiztosabb azonban az, ha előzőleg meg-
hazajkák a kívánt model szabásmintáját s azt fektetik ki a
még végben levő anyagra. Így nem történhetik meg az,
hogy többet, vagy kevesebbet vesznek a kelletnél.

Régi előfizető. Tudomásunk szerint csak az a fontos,
hogy az illető nőülése idején aktív szolgálatot teljesítsen.

Egy vásárló. Kívánsága máris teljesült, mert kedvező
véletlen folytán éppen lapunk áprilisi számában hoztunk
különböző formájú kis horgolt terítőket, melyek vékony
fonálból horgolva vitrinbe is megfelelők.

F. Józsefné, Románia. Sajnáljuk, hogy kérdését nem
ismételte meg, mert ebből a pár szóból bizony nem emlé-
kezhetünk arra, hogy miről is van tulajdonképpen szó.
Egyébként éppen lapunk áprilisi számában hoztunk rózsá-
mintás kis horgolt terítőket, melyek recézéshez is alkal-
masak.

B. Józsefné. Kívánságát figyelembe vesszük, csak az
időpontra nézve nem tudunk határozott ígéretet tenni,
mert a kézimunkaíveket hónapokkal a megjelenés előtt
kell munkába vennünk.

T. Gáborné. Cégekét ebben a rovatban nem ajánlha-
tunk, de ha kérdése megismétlése mellett válaszbélyeggel
ellátott borítékot küld, szívesen közlünk olyan címet, ahol
a kívánt dolgokat beszerezheti.

K. József. Oltárterítőhöz egész nehéz, csontszínű,
fényes selymet szokás venni, melyet benzinnel lehet
tisztítani.

V. J. N. Szó sines arról, hogy a horgolt függöny hasz-
nálatban formáját veszítené. Csak az a fontos, hogy szépen,
egyenletesen legyen dolgozva. Selyemfényű gyöngyfonalat
kell venni hozzá. 2. A kívánt könyv bármelyik fővárosi
könyvkereskedésben beszerezhető.

Sorsüldözött. Nem jó jelégét választott, hiszen a sors
most, úgy látszik, megbánta eddigi kegyetlenségét és igyek-
szik jóvátenni, amit Ön ellen vétett. Ön azt írja ugyanis,
hogy szerelemből ment férjhez, de rövid házassága nagyon
boldogtalan volt, mert férje már az első hónapban más
nőnek udvarolt és Ön csakhamar haza ment, kis leánya
már szülei házában született. Azután elkerült szülővárosá-
ból, hosszas kintlódás után munkát talált és szegényes kis
otthon alapított. Nagy gondok közt nevelte kis leányát,
de sikerült mégis mindig annyit keresnie, hogy rendszeren
iskoláztassa. Időközben megismerkedett egy orvossal, akít

lassanként szíve egész melegével megszeretett, hat évig tartott ideális, bensőséges barátságuk, hat év után azonban hirtelen megszakadt — mert közelépett egy Önnél jóval fiatalabb asszony . . . Azóta újabb hat év telt el. A különös, kiszámíthatatlan véletlen megint összehozta Önt és az orvost. Egy társaságban találkoztak, az orvos feltűnő örömmel üdvözölte Önt, azonnal Ön mellé szegődött és mikor végül este hazakísérte, annak rendje és módja szerint feleségül kérte Önt. Ugy beszélgettek, mintha utolsó találkozásuk óta nem hat év, hanem még egy nap sem telt volna el, ugyanolyan fesztellenül, bizalmasan folytatták a társalgást, mint ahogyan hat év előtt abba hagyták. Önben is lángolobban a szunnyadó szerelem, hiszen soha sem szeretett senkit ilyen érett, mély-érzéssel, mint az orvost. Igen ám, de Ön ma már negyvenöt, leánya tizenkilenc éves, az orvos negyvenhat esztendő . . . és Ön szorongó szívvel kérdezi tőlünk mit tegyen? Elkényeztetett tizenkilenc éves leányáért mondjon le erről a késői boldogságról, amellyel a Sors kegyesen megajándékozta, vagy pedig örökdíjként két malomkötő férje és leánya közt? Leánya nem szereti az orvost, titokban örökké féltékeny volt rá és most nem akar vele egy fedél alatt élni. Ön jó feleség szeretne lenni, de nem akar lemondani anyaságáról sem, tőlünk kérdezi, hogyan oldja meg ezt a nehéz kérdést? Azt tanácsoljuk Önnek, hogy beszéljen leánya lelkére, elvégre egy tizenkilenc éves leánynak már be kell látnia, hogy nem szabad elvakult önzéssel elgáncsolni édesanyja boldogságát, hanem igyekezzék megértő gyöngédséggel, tapintatos figyelemmel áthidalni minden akadékoskodást. Örülnie kell, hogy az ősi verfényből még juttat a kegyes sors édesanyjának néhány aranyos sugarat és inkább azon kellene lennie, hogy fogva tartsa kis lakásuk ajtaján kopogtató boldogságot — nemhogy elűzze! Mi is tiszta szívből kívánunk boldog, a mult szomorúságait feledtető, szép, harmonikus házasságot.

Meglőrt asszony. Elég volt a könnyből, a kínlásból és a hiábavaló megalázkodásból. Ön fiatal, meleg lelkű, értékes, művelt asszony, két bájos kis gyermek anyja, nem szabad elvesztenie önbizalmát, vallásos hitét, hiszen gyakran előfordul, hogy a férfiak éppen a legnemesebb, legfinomabb lelkű asszonyoktól fordulnak el egy időre, de ezt nem szabad túl tragikusan felfogni! Azt ajánljuk, viselkedjék úgy, mintha nem venné észre, hogy férje más nővel foglalkozik. Vigyázzon, ártatlan gyermekei ne lássák arcán a meg nem érdemelt szenvedés könnyeit. Bizakodva, hiteltel, kétkedés nélküli reménykedéssel várja azt az időt, mikor férje újra visszatér Önhöz és addig is a boldog anyaság édes mosolyával szorítsa keblére gyermekeit.

Julia asszony. A kozmetikai műtétek — ha hozzáértő kezek végzik — veszélytelenek ugyan, de érthető, hogyha mód van a műtét elkerülésére, a hölgyek szívesebben alkalmazzák a megbízható, egyszerű, fájdalommentes és olcsóbb eljárásokat. Bizonyára hallott már a „RIDEA“ nevű ránceltüntető készülékről, melyet sok ezer hölgy használ. Ez a készülék láthatatlanul helyezhető el, kezelése végtelenül könnyű, hatása pedig utóérthetetlen.

Fiatal feleség. Ön azt kérdezi, hogyan biztosítsa, hogyan állandósítsa boldogságát? Mi erre a kérdésre egy szóval felelünk: szeretettel! Soha se azt nézze, hogy mi jó Önnek, hanem azt, hogy minek örül, mit szeret az ura? Ezenkívül, nagyon fontos, hogy legyen jó háziasszony, a jól berendezett pontos háztartás, a kényelmes, tiszta lakás, egy kellemes, barátságos pihenő sarok, jó vonzerő! Ha mindez megvan, a férfi nyugodtan összehasonlíthatja legénykori rendezetlen, kényelmetlen körülményeit jelenlegi életével.

Elrontott élet. Meg kell változnia! Ön, bár együtt marad férjével, nem tud neki megbocsájtani, nem tudja elfelejteni ballépését. Bármennyire is fegyvelmezt, bármilyen jó modorú, kétségbejött helyzete van férjének. Valószínűleg minden szavából, minden mozdulatából érzi, látja, hogy csak gyűlölet van iránta szívében. Az, aki nem tud megbocsájtani, vagy rossz, vagy nagyon szerencsétlen ember. Egy ismert írónk mondja: „A szeretet hosszantartó, megbocsájtó, mellőzőtlen, megalázottan, az érzékek minden szerepe: látás, hallás, tényleges közellét nélkül is eltarthat mindkét fél számára a sírig”.

Magányos lélek. Arra, hogy naplót vezessen, nem lehet senkit rábeszélni. Zárkózott, boldogtalan emberek szoktak naplót vezetni. Boldog, megelégedett ember ritkán érzi szükségét annak, hogy papírra vessen gondol-

latait. Hiszen köztudomású, hogy a boldogság némább mint a szenvedés. A naplóírásnak akkor van értelme, ha az ember szükségét érzi annak, hogy írással könnyítsen lelkén. Az úgynevezett „meg nem értett asszonyok” szívesen foglalkoznak naplóírással, mert így beleelvonják magukat képzelt betegségekbe, képzelt bánatukba. Naplót csak úgy érdemes vezetni, ha teljes őszinteséggel írjuk le érzelmeinket, gondolatainkat, nem szabad szem elől tévesztünk azt, hogy rajtuk kívül senki sem olvassa el naplójukat. Ellenkező esetben, önkéntelenül színészkednének és affektálnának.

K. Ilona. Jól esett, hogy boldogságában sem feledkezett meg rólmuk. Örvendünk, hogy követte tanácsunkat és így sikerült célt érnie. Ugye most már belátja, hogy kár lett volna feladni a küzdelmet?! Továbbra is minden jót kívánunk.

Kis tudatlan. Annak, aki személyesen ment el részvétét kifejezni, vissza szokás adni a látogatást. Ez így illik, még akkor is, ha eddig nem jártak egymáshoz.

Öregedő asszony. Nem értünk Önnel egyet ez esetben. Ne vegye rossz néven, hogy őszintén és nyíltan megmondjuk, de kötelességünknek tartjuk a hozzánk forduló, nálunk segítséget kereső asszonytársainknak leplezetlenül, legjobb meggyőződésünk szerint megmondani véleményünket. Mi nem szerencsétlenségnek, hanem művészetnek tartjuk a megöregedést. A fehér haj, ha rózsás és mosolygós a arc, még nem jelent rokkantságot. Minden festésnél, túlfiatalos öltözködésnél többet ér a fiatalos lélek, a fiatalok szerete, megértése. A harmonikus érzések visszatükröződnek az ember arcán, ez az igazi szépitő- és fiatalító-szer — tessék elhinni — többet ér minden csalafintaságnál. Nagyon okosan és jól rendezte be a természet, hogy minden kornak adott örömet, szórakozást, gyönyörűséget. A zene, a jó könyvek, egy-egy művészi film, a színház, igazán nincs korhoz kötve. Minden családban vannak fiatalok, tessék részt venni az ő intim életükben, őszinte megértéssel beszélgetni problémáikról — és meglátja — nem fogja érezni korát. Az ember kora nem az évszámoktól, hanem lelkidiszpozíciójától függ. Melegen üdvözöljük és kérjük, írja meg, egyetért-e velünk? Sikerült-e meggyőznünk Önt?

Aggódo anya. Mi nem tartjuk olyan nagy bajnak, hogy leányából nem sikerült „háború előtti típust” nevelnie. A mai fiatal leányok csak abban különböznek a régiektől, hogy edzettebbek, erősebbek testileg-lelkileg. Ez így is van jól, hiszen a gyámoltalanság, a gyengeség, az önállótlanlás nem a mi világunkba való. Ami valamikor bájos volt, az ma idejét múlta tehetéssel. A leányok lelkében végbement változás az idő természetes munkája és végeredményben igazán nincs miért bánkódni fölötte.

H. Elvira. Nem lehet szeretetlenséggel vádolni egy fiatal leányt, mert idegenkedik attól a gondolattól, hogy férjének anyjával közös háztartásban éljen. Kétségtelen tény, hogy ebből a helyzetből — anyós és menny közös gazdálkodásából — már nagyon sok kellemetlenség, csúnya veszekedés származott. Ez pedig a férjre nézve a legkínosabb. Kinek álljon a pártjára? — Csak akkor kell megkísérlni az együttlakást, ha a körülmények kényserítik erre. Legokosabb lenne, ha a tervezett nagylakás helyett két kisebbet bérelnének, így elkerülnék az apró-cseprő összekülönbözéseket, amelyek lassanként felőrlik a legtisztább szeretetet is.

S. Gyuláné. Valószínű, hogy rövidesen sor kerül olyan függönyre, mint amelyet Ön kíván.

T. V.-né. Fogykúrát csak orvosi ellenőrzés mellett ajánlatos tartani. Határozott kérésére azonban szívesen közöljük az úgynevezett „gyümölcsnap” kosztját. Ez a következőkből állhat: Két sült, három nyers alma; két nyers paradicsom; egy narancs; egy kis gyümölcslekvár; egy kistányérrnyi frissenfőtt gyümölcs; egy pohár gyümölcsfagylalt és egy pohár orangeáde. A felsorolt ételeket ki-ki tetszése szerint oszthatja be magának egy napra. A gyümölcsnap főelve, hogy minden héten következetesen tartsuk s ne tekintsük koplaló napnak, hanem az üdülés egy nemének.

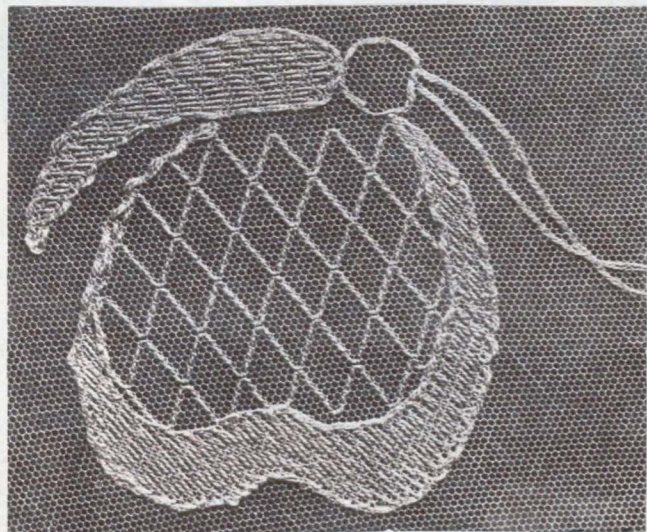
Kiadótulajdonos: Tolnai Nyomdai Műintézet és Kiadóvállalat Részvénytársaság

Felelős kiadó:

Felelős szerkesztő:

TOLNAI SIMON

M. KRASZNAI ELZA

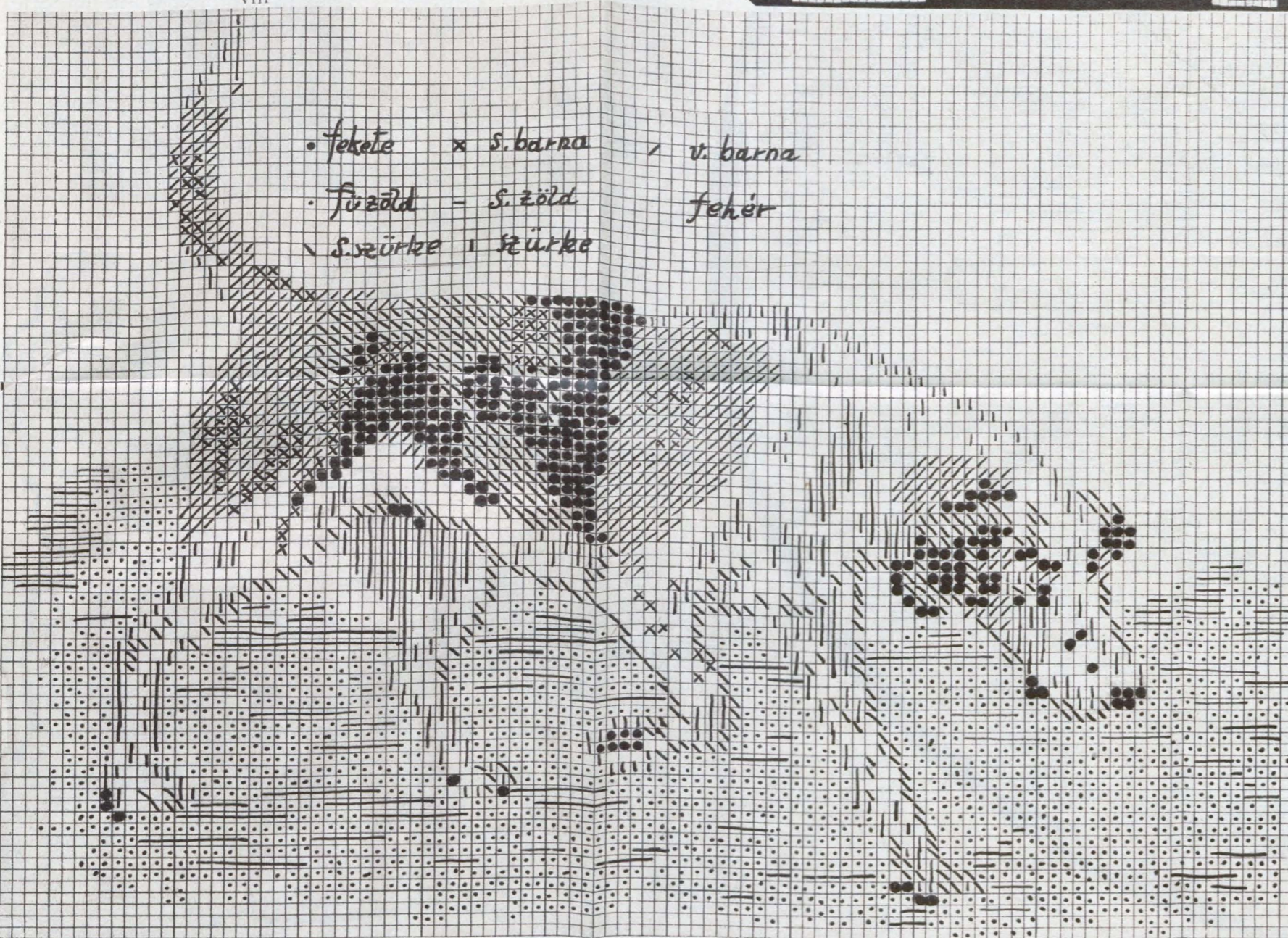
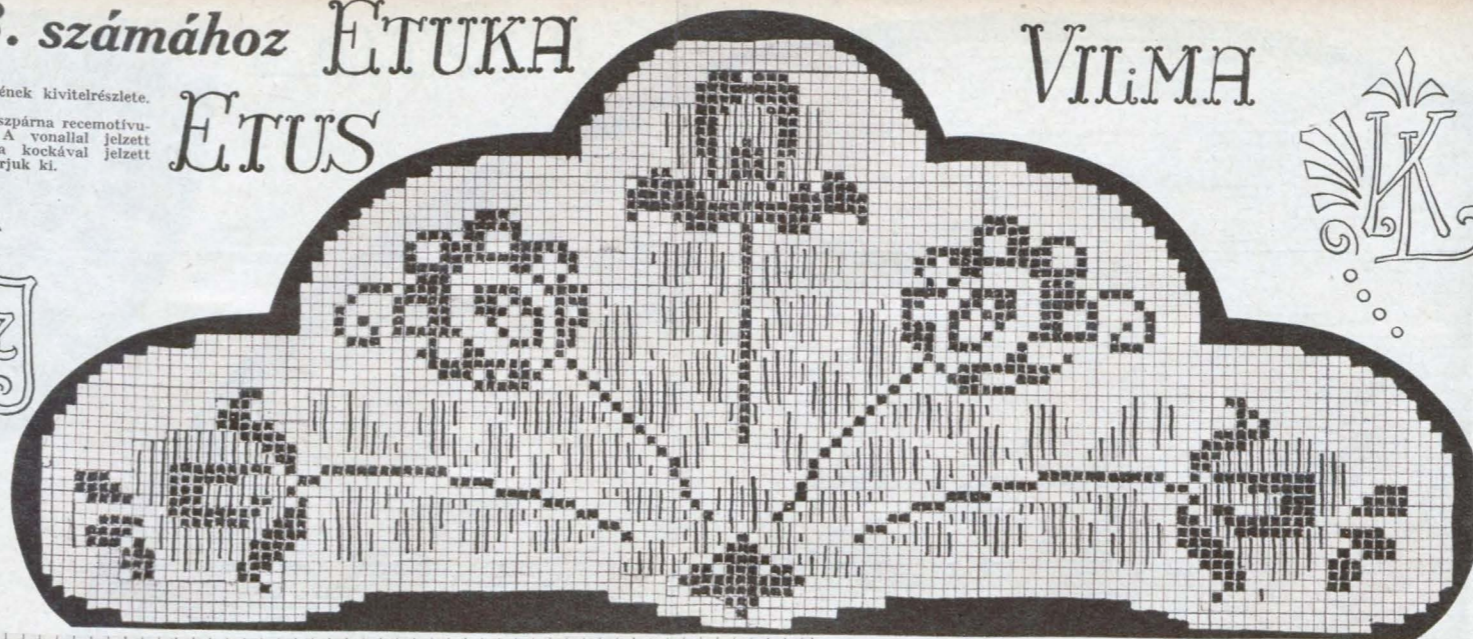


VIII

VIII. sz. A 3. sz. tollterítő hímzésének kivitelrészlete.
 IX. sz. Az 5. sz. Ágyközépre való díspárna recemotívumának leszámolható öltésmintája. A vonallal jelzett részeket antik-öltéssel dolgozzuk, a kockával jelzett részeket tömítőléssel varrjuk ki.



ETUS



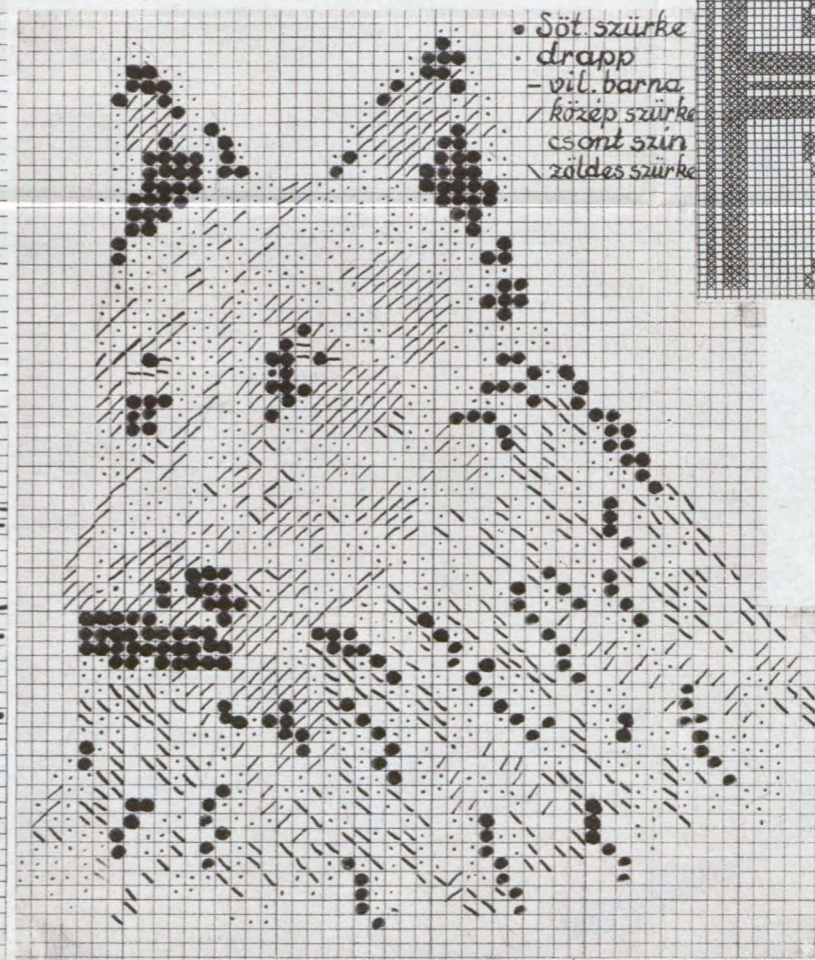
• fekete x s. barna / v. barna
 • füzöld - s. zöld fehér
 \ s. szürke | szürke

X



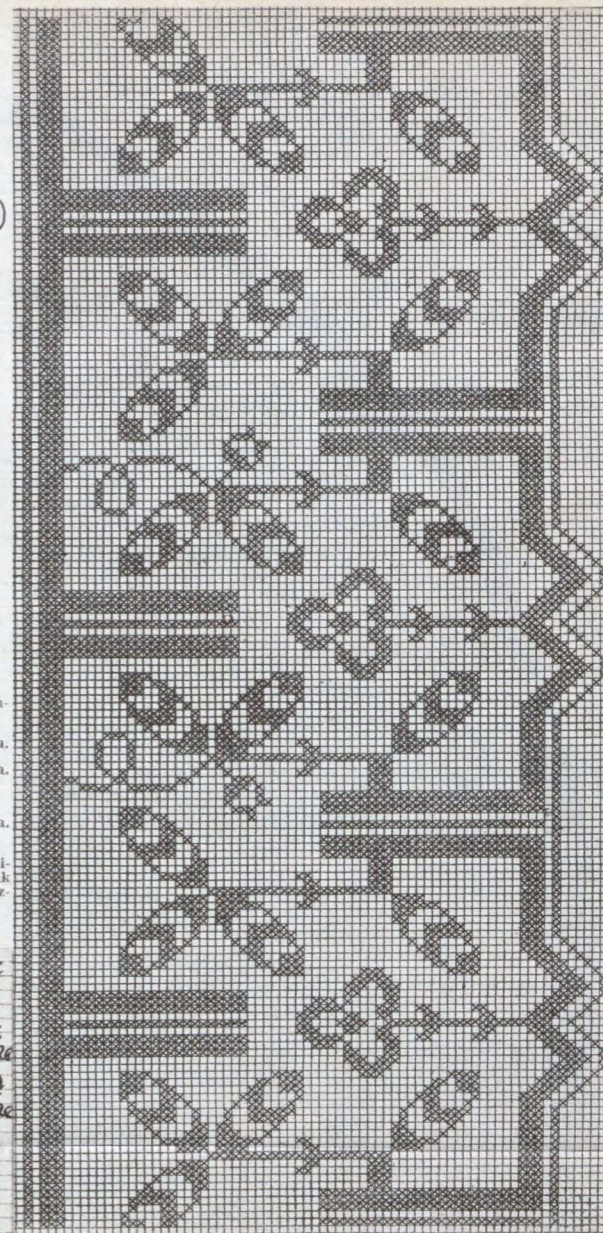
IX

X. sz. A 8. sz. falikép leszámolható öltésmintája és színmagyarázata.
 XI. sz. A 6. sz. falikép öltésmintája és színmagyarázata.
 XII. sz. A 18. sz. horgolt csipke leszámolható öltésmintája.
 XIII. A 16. sz. csipke leszámolható öltésmintája.
 XIV. sz. Áttörött hímzésű motívum kis terítők sarkába. Eredeti nagyságú, lemásolható rajz.
 XV. sz. Könnyű áttörött hímzésű betét, különböző kézimunkák összeállítására, vagy fehérneműk, gyermekruhák díszítésére. Lapos hímzéssel, vagy szárítottal is kidolgozhatjuk. Eredeti nagyságú, lemásolható rajz.

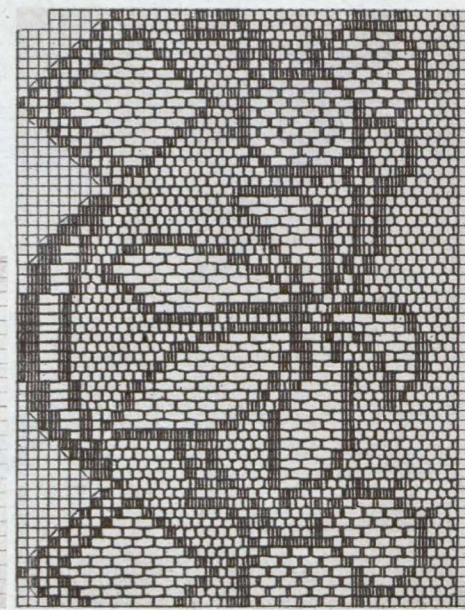


• Söt. szürke
 drapp
 - vil. barna
 / közep. szürke
 csont szín
 \ zöldes szürke

XI



XII



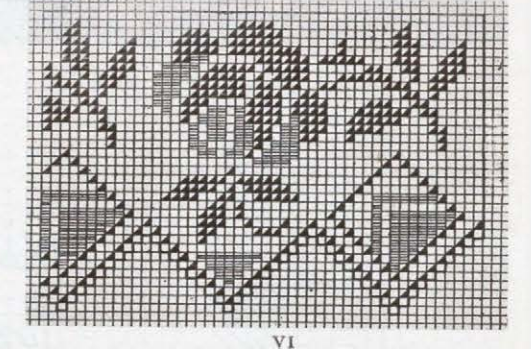
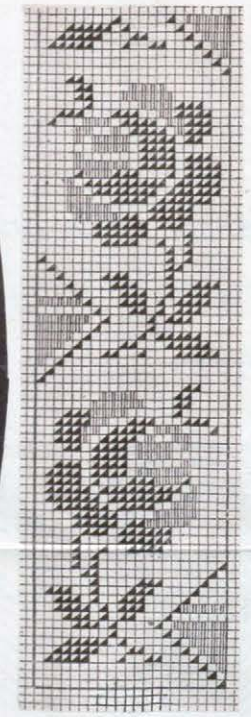
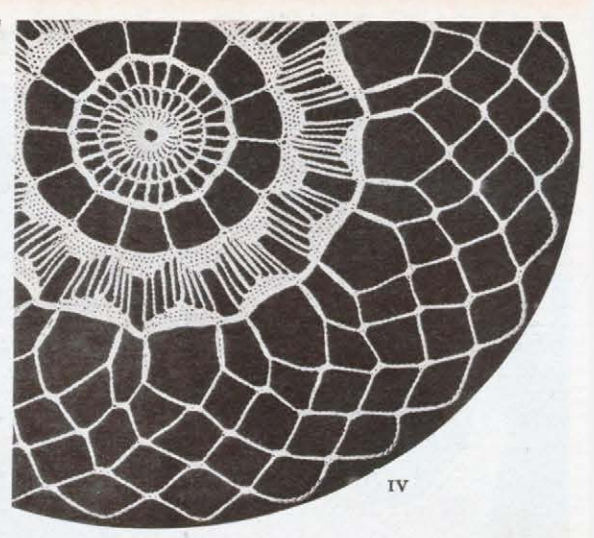
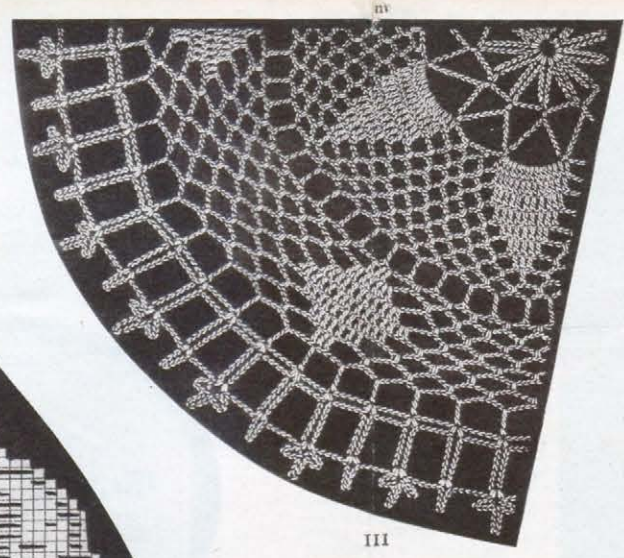
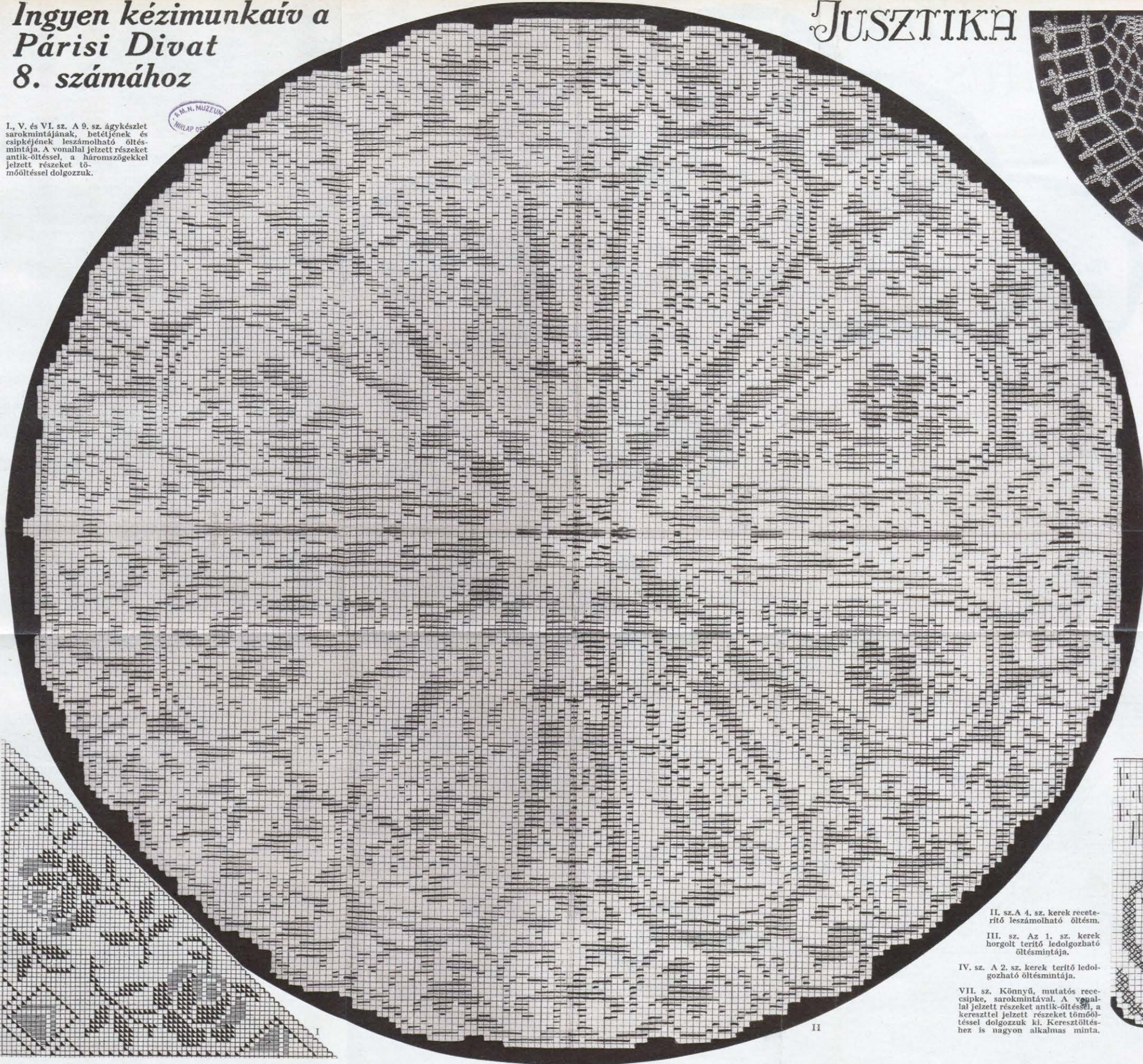
XIII

**Ingyen kézimunkaív a
Párisi Divat
8. számához**

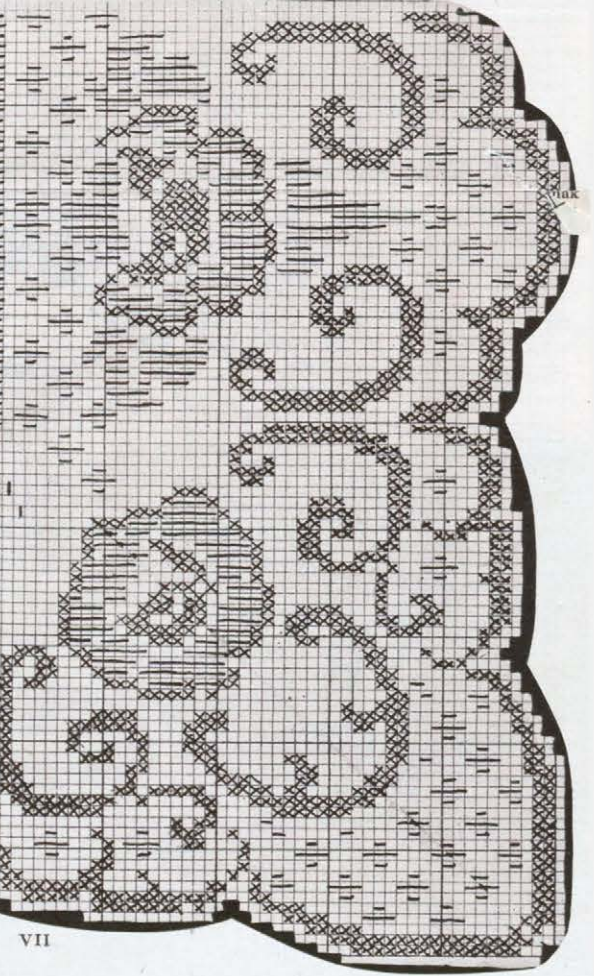
I., V. és VI. sz. A 9. sz. ágykéslet
sarokmintájának, belsőjének és
csipkéjének leszámlható öltés-
mintája. A vonallal jelzett részeket
antik-öltéssel, a háromszögekkel
jelzett részeket tö-
mőltéssel dolgozzuk.

M. N. MUZEUM
NYILAP 05

JUSZTIKA



MALVIN



- II. sz. A 4. sz. kerek recse-
ritő leszámlható öltés.
- III. sz. Az 1. sz. kerek
horgolt terítő ledolgozható
öltésmintája.
- IV. sz. A 2. sz. kerek terítő
ledolgozható öltésmintája.
- VII. sz. Könnyű, mutatós rec-
scipke, sarokmintával. A vonal-
lal jelzett részeket antik-öltéssel, a
kereszttel jelzett részeket tömő-
ltéssel dolgozzuk ki. Keresztöltés-
hez is nagyon alkalmas minta.

II

III

IV

V

VI

VII

REJTVÉNYEK

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

Keresztrejtvény

Vízszintes sorok:

1. Karthagoi hadvezér, Hannibál apja.
14. Dél ausztrália fővárosa.
15. Női név.
16. Az örök város.
17. Madár — idegen nyelven.
19. Ősi arkádiai pásztoristen.
20. Idősebb — latin rövidítéssel.
21. Nincs hibája.
22. A Tabán öreg házival teszi a főváros.
24. Aki mély álmából ébredzik.
27. Szülő beceneve.
28. Némelyik nyelvben a főnevek egyik csoportja.
29. Kővér állon van.
30. Azonos kiejtésű betűk.
31. A futballjáték célja.
32. Torkát köszörüli.
34. D...-durral.
37. A férfi címe.
38. Görög betű.
39. Sütte finom húsétel.
42. Vizek mentén élő rágcsáló.
43. Az álmos ember.
44. Lajhár.
45. Gray, vadnyugati törfénetek írójának keresztneve.
46. Csavar.
48. Sívító állatka.
49. Tréfálkozik, komédiázik.
53. Piací árús.
54. Minden év májusában rendezik ezt a vásárt Budapesten.
56. Haszontalan holmit az ember...
58. A francia császárság idejéből való 20 frankos aranyérme.
59. Rag.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
14								15				
16					17			18			19	
20					21			22		23		
24			25	26						27		
28										29		
30			31					32	33			
34		35					36		37			38
39					40			41			42	
43							44			45		
				46		47			48			
49	50	51	52					53				
54							55		56			57
58												59

A megfejtésnél elegendő a vízszintes 1 és 58, valamint a függőleges 1 és 13 sorok beküldése.

Függőleges sorok:

1. Magyar költő és író (1876—1928), híres regénye: Krisztálynézők.
2. A kerületi adóhivatalok munkája.
3. Mondabeli etiópiai fejedelem, a Thébe melletti szobor-kolosszusok felállítója.
4. Leány — becenev.
5. A klasszikus skála hangja.
6. Bankúrlap, melyet a pénzfeltevő tölt ki.
7. Örökbefogad.
8. Ékezettel: sokkal ezelőtt.
9. Mind, minden — német nőnemű esete.
10. Egyiptomi napisten.
11. Részvénytulajdonosok.
12. A volt monarchia törvényes pénze.
13. Nyugatindia legnagyobb szigetén megerősített kikötőváros, tartományi székhely.
18. Vezetnek.
23. Régi kori nagy úti hintó.
25. Megint — tájszóval.
26. Régi olasz város.
33. Francia uca.
35. Marcipánban van.
36. Skandináv férfinév.
40. Tengerészet — közismert francia szóval.

41. 51 — római számmal.
42. Előre jut.
45. Elsőrendű drágakő.
46. Fa, melyet a régi görögök gyászfának tartottak.
47. Összetételekben nyolc.
48. Verne „Kétévi vakációjában“ a néger inas neve.
50. Időt mutat.
51. Mértani test.
52. Szeretek — latinul (első betűn felesleges ékezet).
55. Idegen prepozíció.
57. Nyugatszibéria főfolyója.

Papier.

Megfejtések

Legutóbbi számunkban közölt keresztrejtvény megfejtése. Keresztrejtvény. Vízszintes sorok: 1. Barbarossa Frigyes. 14. Oh. 15. A rab. 16. Mily. 17. No. 18. Trab. 19. Ken. 21. A láb. 23. Csont. 25. Veres. 26. Avala. 28. Silány. 30. Lak. 31. Avatás. 32. Iró. 33. Irt. 35. Mna. 36. Ute. 37. Ni. 39. Javitás. 43. Ól. 44. Ara. 46. Banán. 47. Ili. 49. Libertas. 50. Köszönés. 51. Ast. 52. Hakov. 54. And. 55. Ag. 57. Viselet. 59. Cm. 60. Dec. 62. Nön. 63. Rák. 66. Ssá. (áss). 67. Oda van. 68. Ila. 70. Lőször. 72. Kőpad. 73. Szepl. 74. Szerv. 75. Erre. 77. Élc. 78. Azám. 79. Op. 81. Sári. 83. Okos. 84. G. G. (Gárdonyi Géza). 85. Ropogós cseresznye.

Függőleges sorok: 1. Botcsinálta doktor. 2. Ab. 3. Barna. 4. Aratni. 5. Rab. 6. Oo. 7. Szerafin. 8. F. M. (Fazekas Mihály). 9. Ría. 10. Ilava. 11. Gyáva. 12. En. 13. Soha se lesz már vége. 18. Toló. 19. Kel. 20. Nek. 22. Batu. 24. Sírj. 27. Látó. 29. Yrj. 31. Ans. 34. Tabarin. 35. Manöver. 38. Eresz. 40. Vasas. 41. Tálak. 42. Előny. 44. Aba. 45. Art. 47. Iza. 48. Ind. 53. Kertelés. 56. Gedő. 57. Von. 58. Tál. 59. Csőr. 61. Cape. 62. Nadrag. 64. Koszos. 65. Szem. 67. Varsó. 68. Izé. 69. Apc. 71. Szász. 76. Ero. 78. Ake. 80. Po. 82. Is. 83. Or. 84. Gy.

Jutalmazott megfejtők

Lapunk legutóbbi számában közölt rejtvények megfejtői közül az alábbiak részesültek könyvjutalomban: Kovács Rezsőné, B., Gerő Gyuláné, B., Tömöri Pálné, Z., Gombos Erzsébet, Sz., Zsíros Irén, B., özv. Novotny Rezsőné, B., dr. Gábor Jenőné, K., Hammer Rózi, U., Sarlós Henrikné, S.

Kép- és betűrejtvények





A Délibáb legjobb, legfrissebb, legszebb színházi hetilap. — Pompás cikkek, érdekes riportok, gyönyörű fényképek, ötletes rajzok tarkítanak minden számat. — A Délibáb hozza a legrészletesebb rádióműsort és legértelmesebb filmrovatot. Egy szám ára 20 fillér.