

Párisi divat

1936 DECEMBER I

3. SZÁM

60
FILLÉR

Foto:
Willingger

Uj modellek a
téli sportokhoz.
Egész modern
délutáni és esti
ruhák. Ingyen
kézimunkaív.



B)

C)

D)

B) sz. Pepitaruha 8 éves leánykák számára. Tükörréssel, fehér piké, kerek gallérral, piros csokornyakkendővel és piros lakkövel díszítjük. Szabásminta rendelésszáma 49.144, ára bérmentve 68 fillér.

C) sz. Sötétkék berakott szövetszoknya és kikötős blúz csíkos flanellból. Elűtő gallér és ugyanolyan öv. 10 éves leánykák számára. Szabásminta rendelésszáma 49.145, ára bérmentve 68 fillér.

D) sz. Köpenyruha kis leányoknak. Kockás szövetszoknya vagy mintás bársonyból készíthetjük a sikkés ruhát. Elöl gomboljuk. Mély berakások díszítik. A nyakkivágásba széles, kihajtott, fehér pikégallért varrunk. Szabásminta rendelésszáma 49.146, ára bérmentve 68 fillér.

E) sz. Kockás leánykaruha. Tetszes szerint síma szövetszoknya vagy bársonyból is készíthetjük. Háromnegyedes ujját egybeszabjuk a vállal. Nyakkivágásához fehér, kerek pikégallért varrunk. Szabásminta rendsz. 49.148, ára bér. 68 fillér.

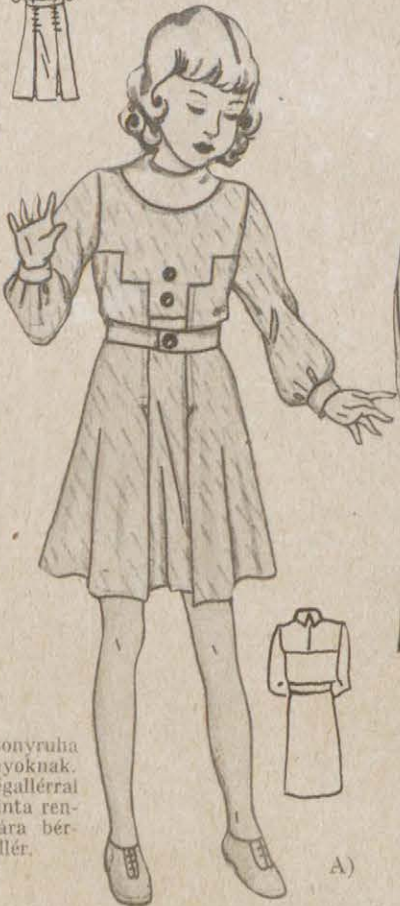
F) sz. Sötétkék, elől gombolódó lerakott szoknya sávos ingblúzzal. A blúz szintén elől gombolódik, két zseb díszíti. Szabásm. rsz. 49.138, ára bér. 68 fill.

G) sz. Zubhonyos fiúöltöny. Géptűzéssel keretezett gallérral, csokornyakkendővel, két, sikkésen elhelyezett, rávarrott zsebbel készül. Szabásminta rendelésszáma 49.299, ára bérmentve 68 fillér.

H) sz. Célszerű fiúöltözet. Kissé viseltes női ruha jó részeiből is könnyen ki szabhatjuk a nadrágot és a mellénykét. Egyszerű sávos ingblúz illik hozzá. Szabásminta rendelésszáma 49.300, ára bérmentve 68 fillér.



E)



A)



F)



G)



H)

A) sz. Mintás bársonyruha 6-7 éves kis leányoknak. Kerek selyempikégallérral díszítjük. Szabásminta rendelésszáma 0059, ára bérmentve 68 fillér.

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

Előfizetési ára
az ingyen kézimunkamel-
léklettel együtt

egy évre P 7.—
félévre P 3.60
negyedévre P 1.80

Biztosítással kombinálva :
félévre P 4.80
negyedévre P 2.40
egy hónapra P —.80

Párisi Divat

A BAZÁR

MEGJELENIK MINDEN HÓ 1-ÉN

Egy példány ára 60 fillér, pályaudvarokon is.

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

Telefón: 1-423-39 és 1-423-50

Egy példány ára :

Romániában 20 lei, Jugo-
szláviában 10 dinár, Cseh-
szlovákiában 5 korona.

Kedvezményes árú szabásmintákat és kézimunkarajzokat kaphat a Párisi Divat minden olvasója

Lásd a 23. oldalon lévő közleményt

1. sz. Zöldesíkos kazak síma, zöld angora, mellényszerű betéttel. A felálló gallért csíkos anyagból szabjuk. A kazak két szélét síma, zöld angorával szegjük. A mellényszerű részre barna gombokat varrunk. Barna bőrövet viselünk hozzá. Szabásminta rsz. 0030, ára bérmentve 68 fillér.

2. sz. Egyszerű délelőtti vagy irodai ruha. Anyaga sötétkék szövet. Piros gombokkal gombolódik. Ugyancsak piros gomb díszíti a zsebeket és a síkkes, hosszú kézelőt. Szabásminta rendelőszáma 0031, ára bérmentve 96 fillér.

3. sz. Halványlila jersey-ruha. Fiatalos, síkkes a legombolt széles kihajtó, valamint a gallérnélküli, két gombbal díszített nyakkivágás. Modelünkön a gombok feketék, az öv anyaga fekete antilop. Szabásminta rendelőszáma 0032, ára bérmentve 96 fillér.



E lapban felsorolt szabás- és rajzminták kizárólag kiadóhivatalunkban rendelhetők meg: Budapest, VII, Dohány ucca 12 szám. A megrendeléseket nyolc napon belül elintézzük. Utánvétellel is szállítunk!



4. sz. Elegáns borvörös szövetruha különleges fekete dísszel. Fekete gombokkal, sima ujjakkal és sima szoknyával. Szabásminta rendelőszáma 0060, ára bérmentve 96 fillér.

5. sz. Zöld jerseyruha. A kihajtó, valamint az egyenes, bő ujjak szélét fekete sujtás szegélyezi. A szoknyát elől két mély lapos ránc díszíti. Szabásminta rendelőszáma 0061, ára bérmentve 96 fillér.

6. sz. Elegáns terakotta szövetruha, hátul keskeny, elől kiszélesedő gallérral, sűrű géptűzéssel, egyenes, bő ujjal és zöldkockás selyemnyakkendővel. Szabásminta rsz. 0062, ára bérmentve 96 fillér.

Kedves olvasóink figyelmét felhívjuk a boríték második oldalán levő feltűző csinos gyermekruha modeljeinkre !



7

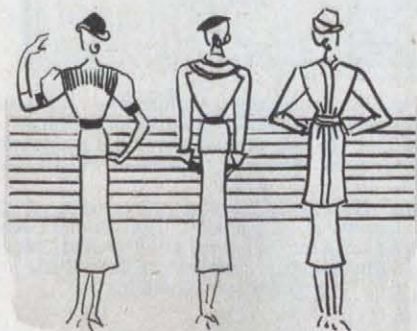


8

7. sz. Fiatalos, drap jerseyruha sötétbarna sállal és antilop-övvel. Dereka a ruha anyagából bevont gombokkal gombolódik. A tükkörésszt, a rövid ujjak kézelőjét, valamint a szoknya elejét alul zsinórozzuk. Szabásminta rendelésszáma 22.084, ára bér. 96 fill.

8. sz. Hosszú, kazakos ruha fekete szövetből. Nyakkivágását széles pánt keretezi. Gallér nélkül viseljük. A kazakra négy, keskeny pántokkal díszített zsebet varrunk. Szabásminta rendelésszáma 22.086, ára bérmentve 96 fillér.

9.sz. Kazakos ruha. A kazak általános népszerűségnek és közkedveltségnek örvend, mert mindenki számára előnyös. Modelünk sötétbarna szövetből, drap géptűzéssel készült. A derékon levő különleges csatokat nagy gombokkal pótolhatjuk. Szabásminta rendelésszáma 22.085, ára bérmentve 96 fillér.

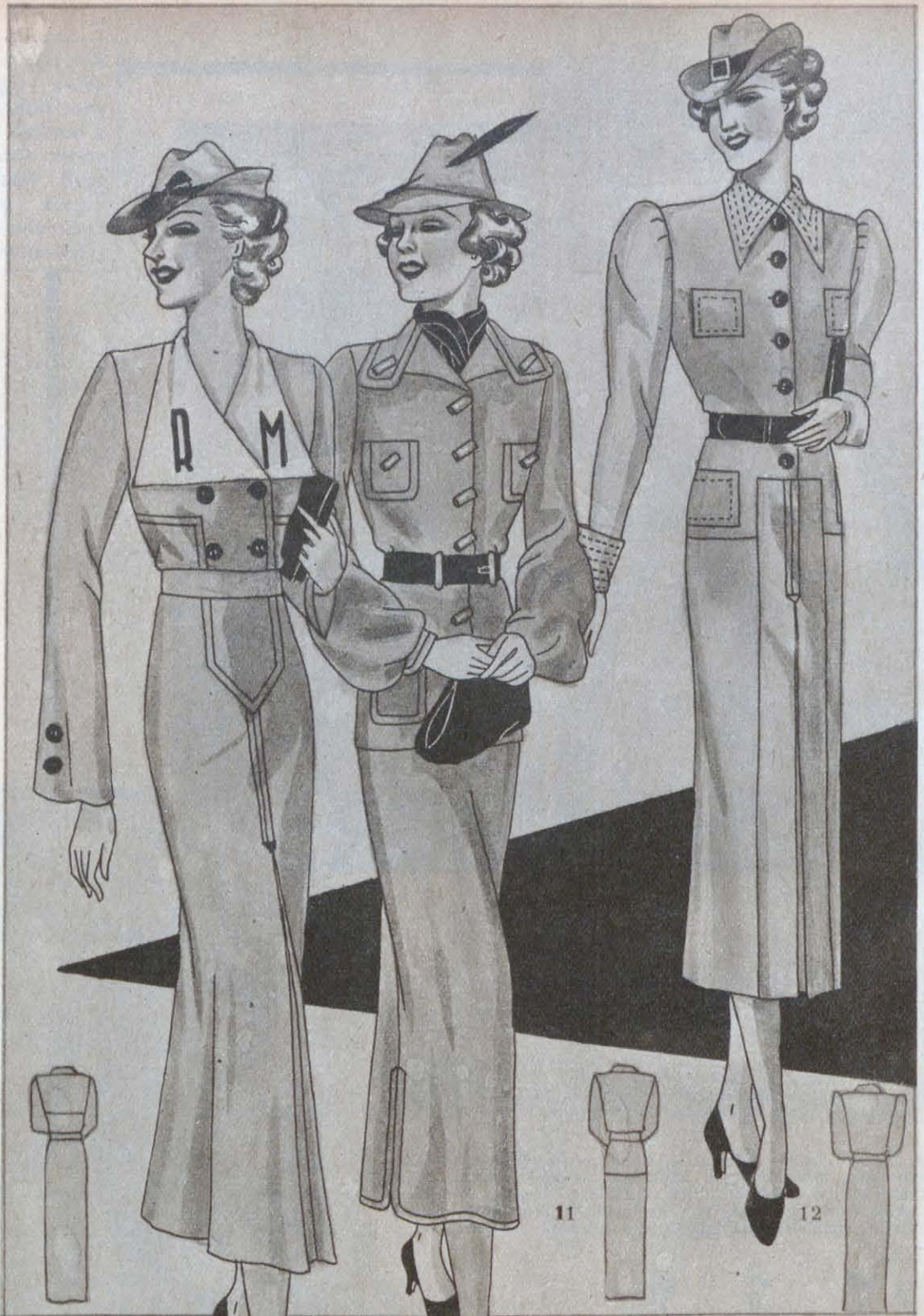


A Párisi Divat minden számában közel száz modellt hoz, melyek között a legmodernebb, legizlésebb ruhák, fehérneműk, gyermekruhák és kézimunkák találhatók

Kedves olvasóink figyelmét felhívjuk a boríték második oldalán levő feltűnő csinos gyermekruha modeljeinkre!



9



10. sz. Délutáni ruha bordó gyapjúból, egyenes, bő ujjakkal és fehér selyempiké kihajtóval. Elöl középen berakással. A ruha anyagával bevont gombokat használhatunk hozzá. Szabásminta rsz. 0063, ára bérmentve 96 fillér.

10

11. sz. Elegáns, zöld angoraruha zsebekkel és barna fagombokkal, bő ujjakkal, barna selyemsállal és barna antilopövvel. Szabásminta rendelésszáma 0064, ára bérmentve 96 fillér.

12. sz. Középkék angolos szövtruha. A galért, kézelőt és a zsebeket géptűzéssel díszítjük. Az ujjakat vállban könnyyedén ráncoljuk. Szabásminta rendelésszáma 0065, ára bérmentve 96 fillér.

FIGYELEM! Játékállatok könnyű készítmódját közöljük a boríték harmadik oldalán!

13. sz. Barna kockás, bő paletó széles kihajtóval és nagy, rávarrt zsebbel. Keskeny szórme gallérral és kézelővel díszítjük. Szabásminta rendelésszáma 0033, ára bérmentve 68 fillér.



13

14

15

14. sz. Egyszerű ruha csíkos szövetből. A szoknyán elől két mély berakás. Ujjai bőek és alul ráncoltak. A ráncokat hosszú kézelő fogja le. Zöld sállal és zöld antilopövvel viseljük. A gombok szintén zöldek. Szabásminta rendelésszáma 0034, ára bérmentve 96 fillér.

15. sz. Szürke télikabát fekete prémgallérral, fekete prémövvel és kézelővel. Betétszerű előrészen két nagy gomb. Divatos, bő ujjak. Szabásminta rendelésszáma 0035, ára bérmentve 96 fillér.

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



16. sz. Télikabát zöld posztóból, széles, barna prém-gallérral. Barna gombok. Két nagy, prémmel díszített zseb. Különleges kezelők. Szabásminta rendelésszáma 0036, ára bérmentve 96 fillér.

17. sz. Szürke posztókosztüm. A kabát széles gallérját és frakkszerű alsó részét fekete prém szegélyezi. Nagyon jól hat fekete posztóból is, szürke prémmel szegélyezve. Szabásminta rendelésszáma 0038, ára bérmentve 96 fillér.

18. sz. Borvörös kosztüm prémutánzatból szabott mell-lénnel, kazakos kabáttal. A prém és a gombok feketék. Szabásminta rendelésszáma 0037, ára bérmentve 96 fillér.

Kedves olvasóink figyelmét felhívjuk a boríték második oldalán levő feltűnő csinos gyermekruha modelleinkre!

BÁRSONYBÓL ÉS NEHÉZ SZÖ-
VETBŐL KÉSZÜLT RUHÁK

19



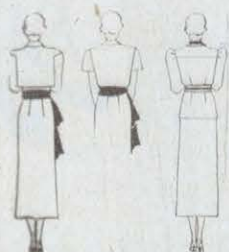
20



21



22



19. sz. Bolerós, fekete bársonyruha. A blúz fehér selyemből készül és fekete gombokkal csukódik. Ujjai rövidek. Érdekes újítás a modelünkön látható széles, oldalt kötött öv, mely fekete, fehérbabos selyemből készül. Ugyanebből az anyagból varrjuk a sikkes csokornyakkendőt. Készíthetjük ezt a ruhát fekete vagy kék szövetből is. Kék anyaghoz kék, pirosbabos selyemövet vehetünk s a blúzra piros gombokat varrjunk. Szabásminta rendelésszáma 79.924, ára bérmentve 96 fill.

20. sz. Szövetruha rövid kazakkal. Anyaga világoszöld gyapjúkelme. Különleges vonalú, fekete bársonygallér díszíti, melynek szögletes végét átbugtatjuk a derék pántszerű bevágásán. Fehér selyemzsinórral szegjük. Az övet szintén fekete bársonyból szabjuk és fehér selyem-

zsinórt varrunk rá. A kazak háta tükörrészes. Szabásminta rendelésszáma 80.303, ára bérmentve 96 fillér.

21. sz. Délutáni ruha fekete bársonyból. Főleg idősebb hölgyeknek ajánljuk ezt a formát. A derék eleje rövid kabát benyomását kelti. A mellényt fehér krepzsorsett-ből szabjuk és plisséfodrokkal díszítjük. A ruha baloldalon villámzárral csukódik. Szabásminta rendelésszáma 80.714, ára bérmentve 96 fillér.

22. sz. Egyszerű kazakos ruha rozsdabarna szövetből. A kazak elől gombolódik. A gallér hátul keskeny. Ugy a két rávarrt zsebet, mint a gallért és a kazak szélét többszörös géptűzés díszíti. A szoknyát a baloldalon levő ránénál kapcsoljuk. Szabásminta rendelésszáma 80.715, ára bérmentve 96 fillér.

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

Leendő anyák számára csinos, könnyen bővithető ruhák



23



24



25



26

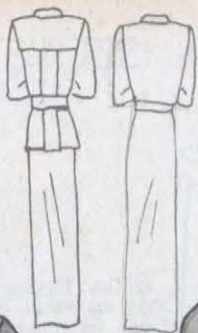
23. sz. Modern délutáni ruha. Az elegáns ruha szoknyáját mellényre dolgozzuk. Hátul a varrásnál mélyen egymásra hajtjuk az anyagot, hogy kellőképpen bővíthessük. Nagyon előnyös a nyakkivágáshoz tűzött virágfüzér. Sötét-színű szövetből vagy selyemből készítjük. Szabásminta rendelésszáma 22.115, ára bérmentve 96 fillér.

24. sz. Célszerű ruha hátulkötös derékkel. A szoknyát elől gumiszalagra dolgozzuk, hogy kényelmesen bővüljön. Szabásminta rendelésszáma 38.256, ára bérmentve 96 fillér.

25. sz. Sötétbarna selymruha. Igen előnyös forma leendő anyák számára. Oldalt gombolódik. Ha szükséges, a gombokat kijebb varrjuk és így bővíthetjük a ruhát. Az övet is szükség szerint hosszabbítjuk. Szabásminta rendelésszáma 39.198, ára bérmentve 96 fillér.

26. sz. Elegáns délutáni köpenyruha sötét selyemből vagy szövetből. A ruha bővítés után sem veszti el szép formáját. Ha kiengedjük a varrásokat, legfeljebb több látható a széles plüssz alsóruhából. Háromnegyedes ujjára plüsszefodrot varrunk. Szabásminta rendelésszáma 38.262, ára bérmentve 96 fillér.





27. sz. Csinos ruha borsózöld szövetből. Kellemes délelőtti vagy irodai viselet. A nyakkivágásnál levő szalagsokrot és a kézelőket sötétebb árnyalatú selyemből készíthetjük. Fekete antilopöv és fekete gombok illenek hozzá. A kézelő és a masni anyaga fekete, fénytelen selyem is lehet. Szabásminta rendelészáma 0039, ára bérmentve 96 fillér.



27



28

29



28. sz. Sikkes irodai vagy délelőtti ruha sötétkék szövetből. A fiatalos gallért fehér selyemből készítjük. A ruhát elöl két mély lapos ránc díszíti. Szépvonalú géptűzés és himzett nyíl fogja le a ráncok szélét. A derékra felvezetett géptűzés túrkörérszerűen hat. Szm. rsz. 0040, ára bérmentve 96 fillér.

29. sz. Egyszerű, barna posztóruha síma, alul kibővülő ujjakkal. Géptűzéssel díszítjük. Zöld gombok. Készíthetjük zöld anyagból, barna gombokkal és barna antilopövvel. Szabásminta rendelészáma 0041, ára bérmentve 96 fillér.

EGYSZERŰ RUHÁK ANGOL SZÖVETBŐL

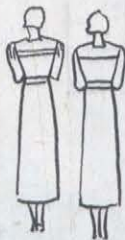


30

31

30. sz. Csinos házi vagy irodai ruha kék-piros mintás szövetből. Piros övvel és a nyakkivágásnál piros bársonycsokorral díszítjük. Piros bársonnyal bevont gombok. A vállpánttal egybeszabott, sima ujjak. A szoknya két oldalán nagy, mély zsebek. Főleg karcsú, nyúlánk, fiatal hölgyeknek előnyös viselet. Szabásm. rsz. 80.376, ára bérm. 96 fillér.

31. sz. Barnakockás, házi vagy irodai ruha. Magas, erősebb hölgyek számára ajánljuk. Fődísz a rézsutos, mintás berakás. Síkkese, fiatalosak a könyökben kibővülő és az alsókarnál elszűkülő ujjak. Fehér pikégallért és csokornyakkendőt viselünk hozzá. A bőrvön a sötét kockák színével egyező. Ugyanígyen színűek a gombok is. Szabásminta rendelésszáma 80.579, ára bérm. 96 fillér.



32. sz. Egyszerű ruha világostónusú, mintás szövetből, sötét övvel. Divatos az egészen új szabású, kazakszerű rész, melyet sűrű géptűzés keretez. Eredeti a ruha szemközti gombolása. Sima anyagból is nagyon jól hat. Szabásminta rendelésszáma 80.315, ára bérm. 96 fillér.

33. sz. Egyszerű ruha kockás szövetből, négyyszögű nyakkivágással. Világos gombokkal díszítjük. A háromnegyedes, bő felső ujjak két gombbal gombolódnak. A szűk alsó ujjakat belésre dolgozzuk. Szabásminta rendelésszáma 80.543, ára bérm. 96 fillér.



32

33

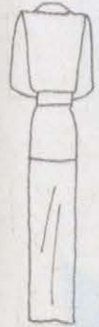


34. sz. Szürke angóruhu széles, különleges gallérral, mellényszerű betéttel, fekete gombokkal és zsinórozással. Szabásminta rendelőszáma 0042, ára bérmentve 96 fillér.

35. sz. Elegáns lila posztóruha szép vonalú kazakkal és kihajtott gallérral. Az aljon elől mély berakás. Fekete gombok és fekete antilopöv. Szabásminta rendelőszáma 0043, ára bérmentve 96 fillér.

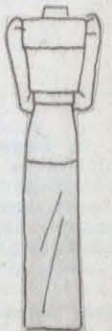
36. sz. Angolos barna ruha tükrözésszel kazakkal, hegyes kihajtóval és hátul felálló gallérral. Rávarrt zsebek. Narancssárga selyemsál és narancssárga zsinórozás. Utóbbi géptűzéssel pótolhatjuk. Szabásminta rendelőszáma 0044, ára bérmentve 96 fillér.

35

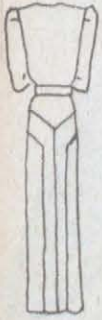


34

36



A Párisi Divat minden számában közel száz modellt hoz, melyek között a legmodernebb, legizlésebb ruhák, fehérneműk, gyermek-holmik és kézimunkák találhatók



37. sz. Elegáns barna marokénruha gallérl nélküli kihajtóval és kocás selyembetéttel, nagy masnival. Szabásminta rendelé száma 0066, ára bérmentve 96 fillér.

37



38

39

38. sz. Délutáni fekete selyemruha lila zsabóval, fekete gombdíszsel és egyenes, bő ujjakkal. Szabásminta rendelé száma 0067, ára bérmentve 96 fillér.

39. sz. Egyszerű barna bársony, kazakos délutáni ruha gallérl nélküli nyakkivágással és zöld selyem, oldalt dús csokorra kötött övvel. Szabásminta rendelé száma 0068, ára bérmentve 96 fillér.

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



40

41

42

40. sz. Délutáni ruha hosszú kazakkal. Szövetből vagy selyemből szabhatjuk. A kerek, keskeny gallért oldalt síkkes bogra kötjük. A kazakot elől két mély berakás díszíti. Karesú, nyulánk fiatal hölgyeknek nagyon jól illik. Szabásminta rendelősz. 0045, ára bér. 96 fillér.

41. sz. Fekete selyem délutáni ruha. A bodros túllszabót a nyaknál keskeny bársonyszalag fogja le. Az ujjakra és a szoknya alsó szélére húzott fodrot varrunk. Szabásminta rendelőszáma 0046, ára bérmentve 96 fillér.

42. sz. Borvörös marokénruha. A derék tükörrészébe fekete bársonyszalagot fűzünk és elől csokorba kötjük. Ugyancsak fekete bársonyszalagot fűzünk a szoknya magasított részébe és oldalt csokorba kötjük. A háromnegyedes ujjak végére dús redőkben omló fodrot varrunk. Szabásminta rendelőszáma 0047, ára bérmentve 96 fillér.

FIGYELEM! Játékállatok könnyű készítmódját közöljük a boríték harmadik oldalán!

Lapunk „Szerkesztői üzenetek” rovatában készséggel állunk olvasóink rendelkezésére



43. sz. Kosztüm-szerű fekete bársonyruha széles kihajtóval és fehér zsrzsett, ingblúzhatású betéttel. Szabásm. rsz. 0048, ára bérmentve 96 fillér.

43

44. sz. Bolerós ruha lila szövettől. A boleró a nyaknál a derékra van gombolva. Bő ujjak. Fekete hullámos süjtásdísz. Széles, fekete selyemöv. Szabásminta rendelőszáma 0049, ára bérmentve 96 fillér.

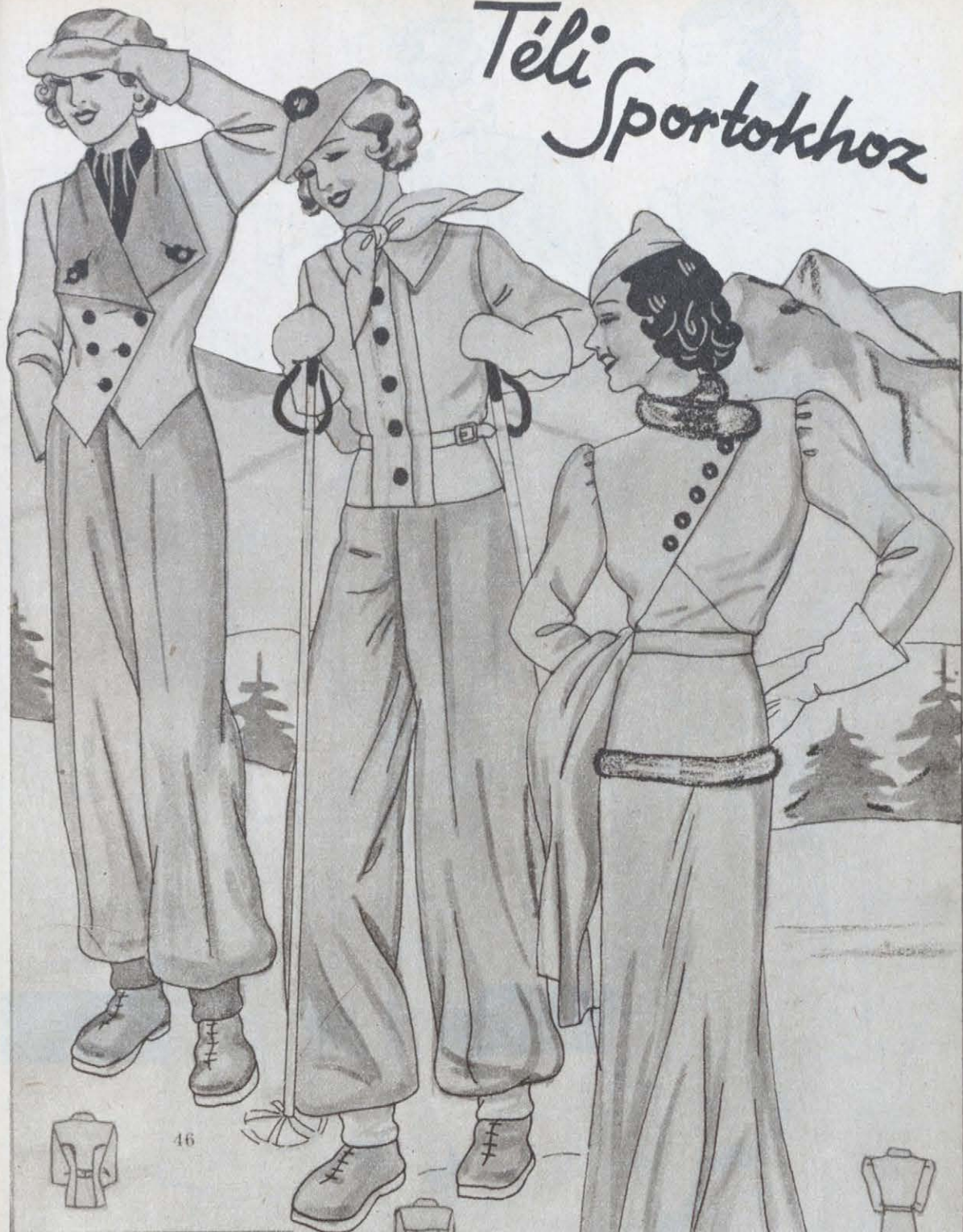
44

45. sz. Különleges délutáni ruha. Zöld selyemből szabjuk. Az ujjakat, a kazak alsó szélét és a vállon levő csokrot plisszéfodrokkal díszítjük. Szabásminta rendelőszáma 0050, ára bérmentve 96 fillér.

45

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

Téli Sportokhoz



46. sz. Sikosztűm. A rövid, sikkes kabát fehér szövetből készül. Széles, legombolt kihajtóját sűrke anyagból szabjuk. Háta tükörre-szes és derékban övszerű pánt fogja le. A nadrág sűrke. Szabásminta rsz. 0054, ára bér. 96 fill.

47. sz. Sírúha. A zubbony anyaga sűrke ballonselyem. Nyakkivágásánál keskeny gallerral, elől széles lapos ráncsal. Háta tükörre-szes, két oldalán berakással. Bujtatott öv. A nadrág kék. Szabásminta rendelőszáma 0055, ára bérmentve 96 fillér.

48. sz. Sikkes korcsolyázóruha. Modelünk zöld posztóból készült, de nagyon jól hat borvörös, kék vagy sűrke színű anyagból is. Érdekes a kazak rézsutos gombolása. A nyakkivágáshoz, valamint a kazak és szoknya szélére sűrke nyúlprémet varrunk. Szabásminta rendelőszáma 0056, ára bérmentve 96 fillér.



51. sz. Fekete szövtruha bő kazakkal, bő ujjal és pánttal lefogott szabóval. Erősebb hölgyek számára is igen előnyös ruhaforma. Szabásminta rendelőszáma 0053, ára bérmentve 96 fillér.

49. sz. Zöld bársony délutáni ruha vajszerű zsor-zsett plüssfodrokkal és fekete övvel. Kizárólag karsú, magas hölgyeknek illő viselet. Szabásminta rendelőszáma 0051, ára bérmentve 96 fillér.

50. sz. Kazakos délutáni ruha. Tetszés szerint készíthető selyemből vagy szövetből. A kazaknak bő felső és bélésre dolgozott, szűk alsó ujjá van. A ruha anyagával bevont gombok. Fehér selyemzabó. Szabásminta rendelőszáma 0052, ára bérmentve 96 fillér.

51

Kedves olvasóink figyelmét felhívjuk a boríték második oldalán levő feltűnő csinos gyermekruha modeljeinkre!



52. sz. Elegáns pizsama. A nadrág és a felsőrész eleje fekete selyemből készül. A kis boleró anyaga virágos selyemmatlasszé. Fekete selyemszalagcsokor fogja össze. Szabásminta rendelőszáma 3376, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

53. sz. Elegáns selyempongyola. Fénytelen, tompa lila vagy fekete anyagot használunk. Széles selyemővvel gombolódik. Keskeny szalag díszíti derekát és ujjait. Szabásminta rendelőszáma 3380, ára bérmentve 96 fillér.

54. sz. Pongyola mintás mosóbársonyból. Széles gallérját, különleges vonalvezetésű kézelőjét és elejét elütőszínű mosóselyempánt szegélyezi. Ugyanilyen anyagból készül az öv is. Szabásminta rendelőszáma 3379, ára bérmentve 96 fillér.

55. sz. Könnyű selyempongyolára illő kerek gallér. Csipkebetét és fekete bársonyszalagcsokor dísszel. Szabásminta rendelőszáma 3381, ára bérmentve 50 fillér.

56. sz. Nagyon elegáns hálóing. Anyaga fehéreneműselyem. A gallérszerű csipkerész szalagokkal van a hálóinghez erősítve. Megfelelő gomblyukakon fűzzük át a keskeny selyemszalagokat és csokorra kötjük. A hálóing alsó szélét széles csipke szegélyezi. Szabásminta rendelőszáma 3382, ára bérmentve 96 fillér.

FIGYELEM! Játékállatok könnyű készítményét közöljük a boríték harmadik oldalán!

GYERMEKRUHÁK

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



57

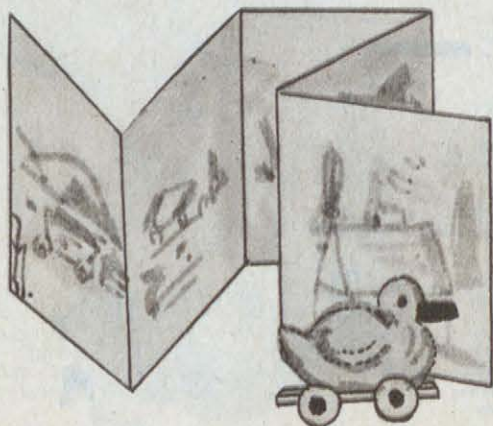


58

57. sz. Sötétkék leánykaruha fehér, mellényszerű betéttel, fehér gallérral és sötétkék gombokkal. A szoknyán elől mély berakás, két oldalán varrott zseb. 6—7 éves gyermekek számára. Szabásminta rsz. 0057, ára bérmentve 68 fillér.

58. sz. Sötétkék szövetrouha 8—9 éves leánykák számára. Kihajtott gallérral, két legombolt, tölcészerű zsebbel, fekete bőrvél készül. Ennek a ruhának szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 57. oldal szélén levő rendelőszelevényt beküldi.

59. sz. Piros szövetrohácska 3—4 éves leánykák számára. Tükörrészszel, bő, elől lerakott szoknyával, két rávarrott zsebbel készül. Szabásminta rendelőszáma 0058, ára bérmentve 68 fillér.



59

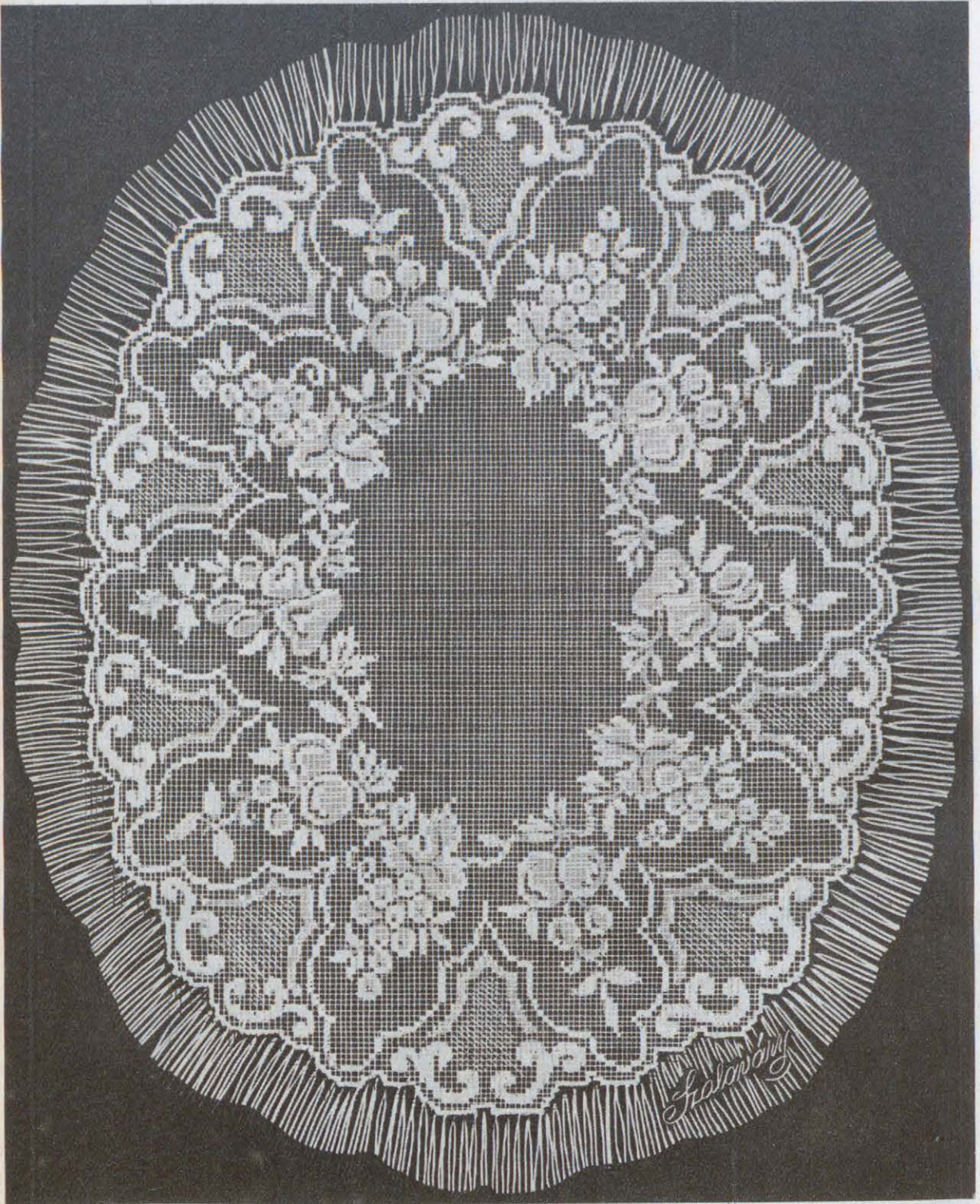
Kedves olvasóink figyelmét felhívjuk a boríték második oldalán levő feltűnő csinos gyermekruha modeljeinkre!



1. sz. Középfüggöny gazdag recemunkával. A gyönyörű függöny recealapja 229×300 szemből áll. Ha az alapot 7 mm-es lyukakkal dolgozzuk, akkor a függöny nagysága 160×210 cm. Ha hosszabb függönyre van szükségünk, akkor a minta felső részét megismételhetjük. A rojt hossza 15 cm. Leszámolható öltésmintájának rendelőszáma 500, ára bérmentve 1 pengő 20 fillér.

Szép asszony! Szébb lesz a lakása, ha függö-
nyét nálam vásárolja! **Löwy Arthur, csak VII, Király u. 15**
Csipkeszövet függöny $150/250$ cm **8.50**. Csipkeszövet dupla ágyterítő **14.50**

A függöny készíthető MEZ-LIANA 15. sz. különleges fonállal vagy 8. sz. MEZ gyöngyfonállal

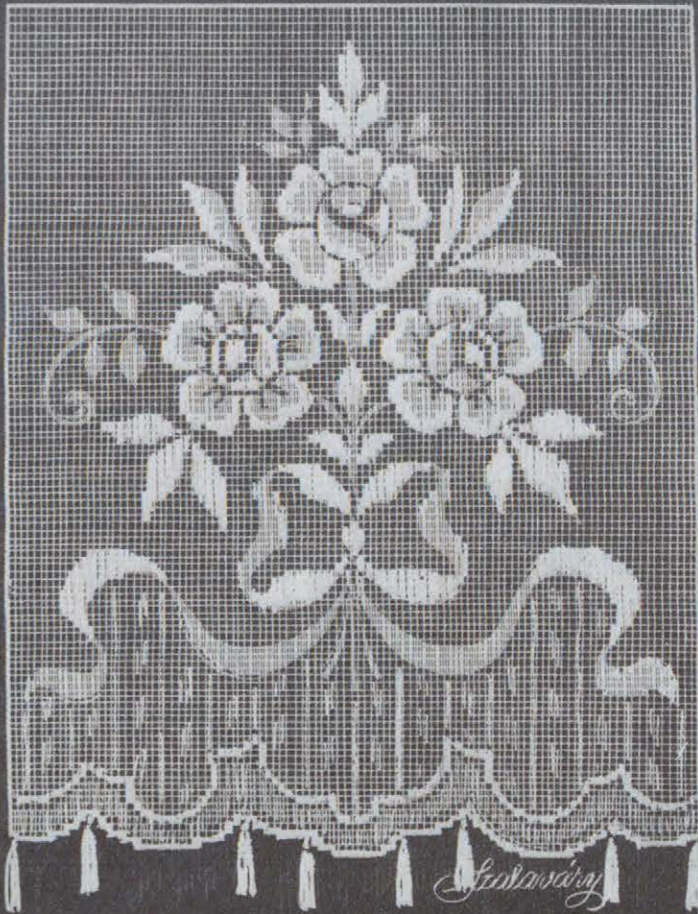


Kedves olvasóink figyelmét felhívjuk a boríték második oldalán levő feltűnő csinos gyermekruha modeljeinkre!

2. sz. Ovális asztalterítő az 1. sz. középfüggönyhöz. Kerek formában is elkészíthető. Alapja 187×240 szem. Ha 7 mm-es lyukakat recézünk, akkor a terítő mérete 170×130 cm. A rojt hossza 15 cm. Leszámolható öltésmintájának rendelőszáma 501, ára bérmentve 96 fillér.

FIGYELEM! Játék-állatok könnyű készítmódját közöljük a boríték harmadik oldalán!

Készíthető 15. sz. LIANA vagy 8. sz. MEZ gyöngyfonállal



Kedvezményes áru szabásokat és kézimunkarajzokat

bocsátunk olvasóink rendelkezésére. A Párisi Divat minden számában három olyan ábrát jelölünk ki, amelyek közül minden olvasónk kiválaszthatja az izlésének és szükségletének megfelelő modellt. E modellek, illetve kézimunkák szabását, v. rajzmintáját 30 fillér portó- és kezelési költség beiktatása ellenében megkapja mindenki, aki ezt az összeget levélbélyegeken, az 57. oldal szélén található szelvényvel együtt kiadóhivatalunknak beiktatja. Egy számból minden olvasónak csak egy szabást vagy kézimunkarajzot küldhetünk kedvezményes áron. Ettől a szabástól semmi körülmények között nem térhetünk el. Jelen számunkból az 58. sz. leánykaruhának, vagy a 111. sz. ruhának, vagy a 11. sz. műlőnek szabását, illetve rajzmintáját adjuk kedvezményes áron

3. sz. Előszobaajtóra illő recefüggöny. 120 × 150 szemből álló recealap szükséges az elkészítéséhez. Ha 7 mm-es lyukakat recézünk, a függöny mérete 84 × 105 cm. Leolvasható öltésmintáját kézimunkaívünkön közöljük. Külön rajza nem kapható.

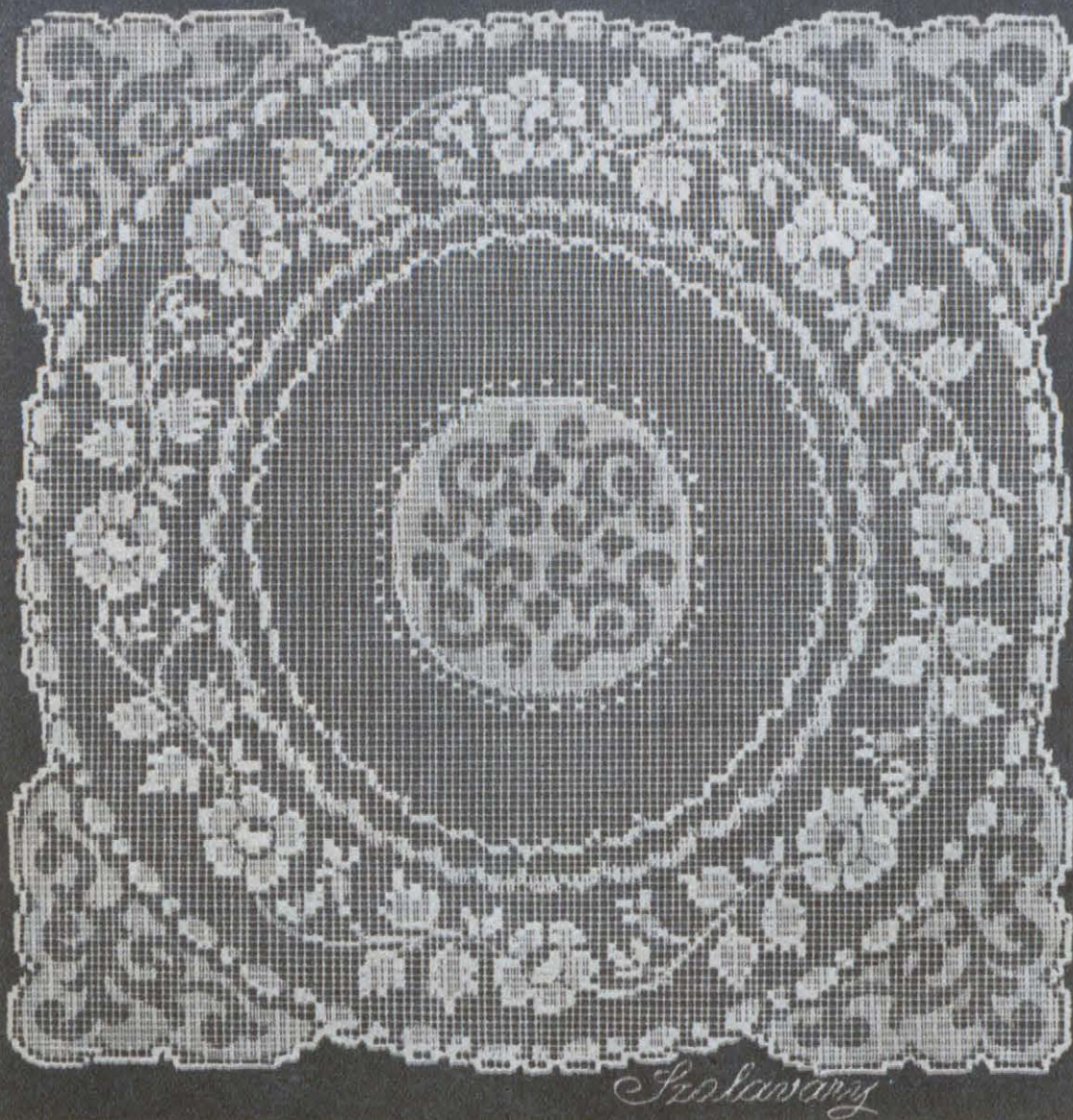
4. sz. Kombinétét. Azzsúrral és magashímzéssel készítjük a bájos mintát. Felső szélét kihurkoljuk. Lemásolható, eredeti nagyságú rajzát kézimunkaívünkön közöljük.

5. sz. Rececsipke. 50 szem széles. Leszámolható öltésmintáját kézimunkaívünkön közöljük. Külön rajza nem kapható.

6. sz. Kombinétét. Az érdekes rajzú, különleges mintát magashímzéssel hímezzük, vagy rátétmunkával készítjük el. Szélét hosszú cakkok keretezik. Szírt sablonjának rendelőszáma 502, ára bérmentve 50 fillér.



3. sz. recefüggöny készíthető MEZ-LIANA 20. sz. fonállal. 4. és 6. sz. kombinétét CAMEZA hímzőfonállal készíthető. 5. sz. rececsipke MEZ-IRLANDI fonállal készíthető



7

7. sz. Receasztalterítő. Mutató, értékes lakásdísz. A négyzetű terítő a sarkok elhagyásával is készíthető — így kerek asztalra illik. A recealap 175×175 szem. Mérete 7 mm nagyságú lyukakkal 122×122 cm, 5 mm-es lyukakkal $87 \frac{1}{2} \times 87 \frac{1}{2}$ cm. Leszámolható öltésmintáját kézimunkafvünkön közöljük. Külön rajza nem kapható.

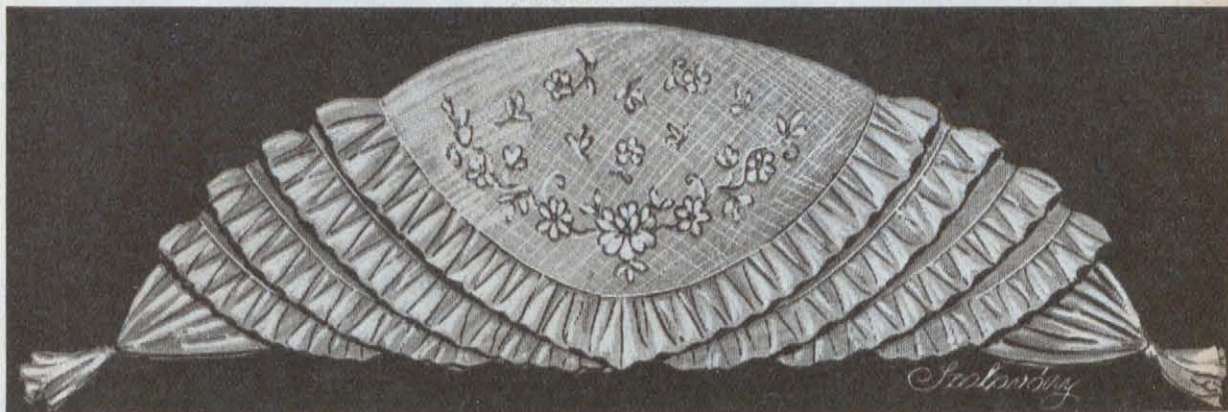
8. sz. Gobelkép. Az érdekes rajzú kép különösen karácsonyi ajándéknak alkalmas. Mintája nem aprólékos, ezért aránylag gyorsan elkészíthető. Leszámolható öltésmintáját színmagyarázattal együtt kézimunkafvünkön közöljük. Külön rajza nem kapható.

8

7. sz. receterítő **MEZ-LIANA** 15. sz. különleges fonállal készíthető. 8. sz. gobelkép készítéséhez **MEZ-MERIDIAN** hímzőfonál alkalmas



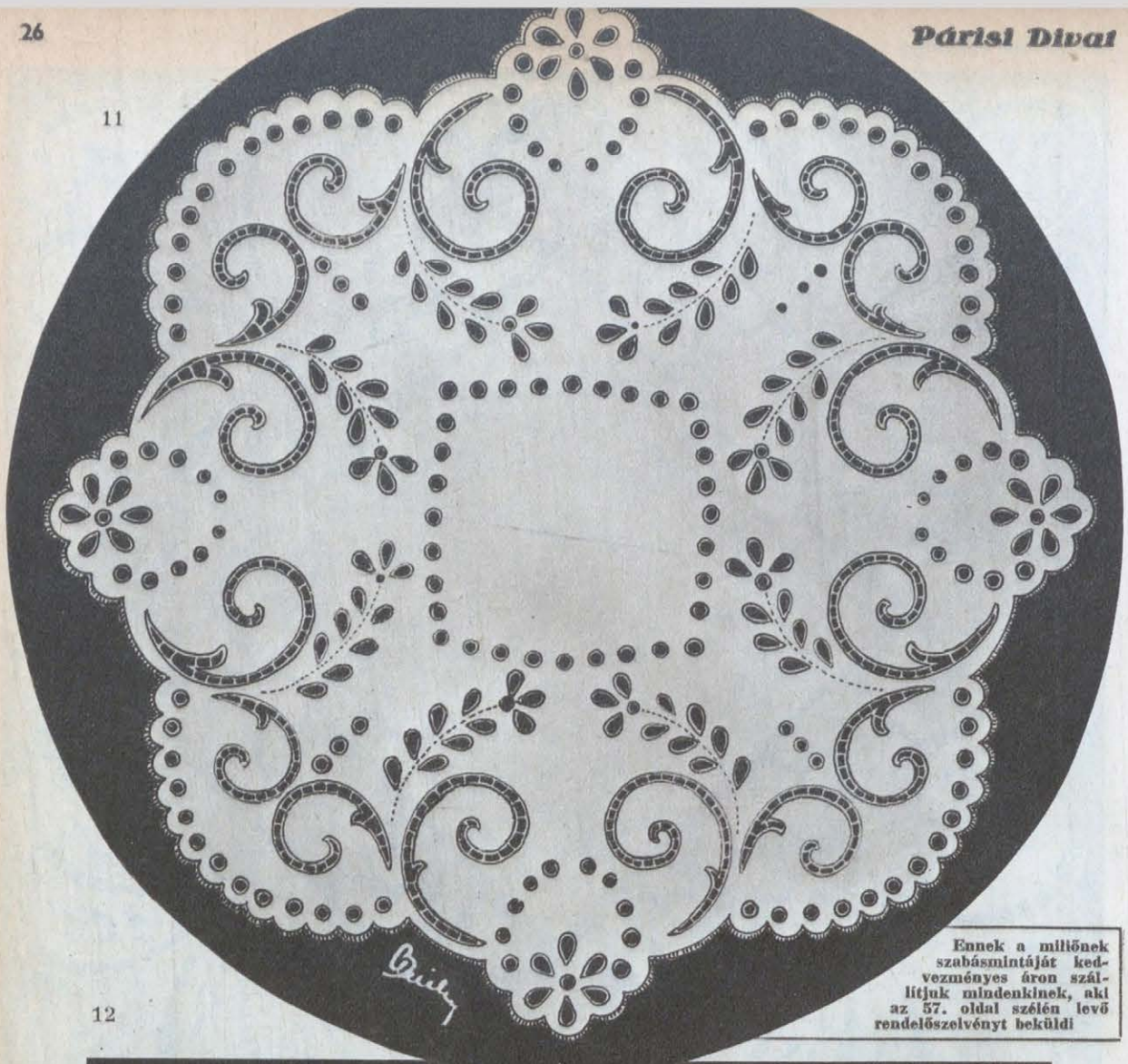
9. sz. Csipkehatású, különleges rajzú terítő. Mérete: 78×78 cm. A legfinomabb, vékonyzáldú lenvászonra rajzoljuk elő az elegáns mintát. Rácsos- és lyukacsoshímzéssel dolgozzuk. Szúrt sablón rendelésszáma 503, ára bérmentve 68 fillér.



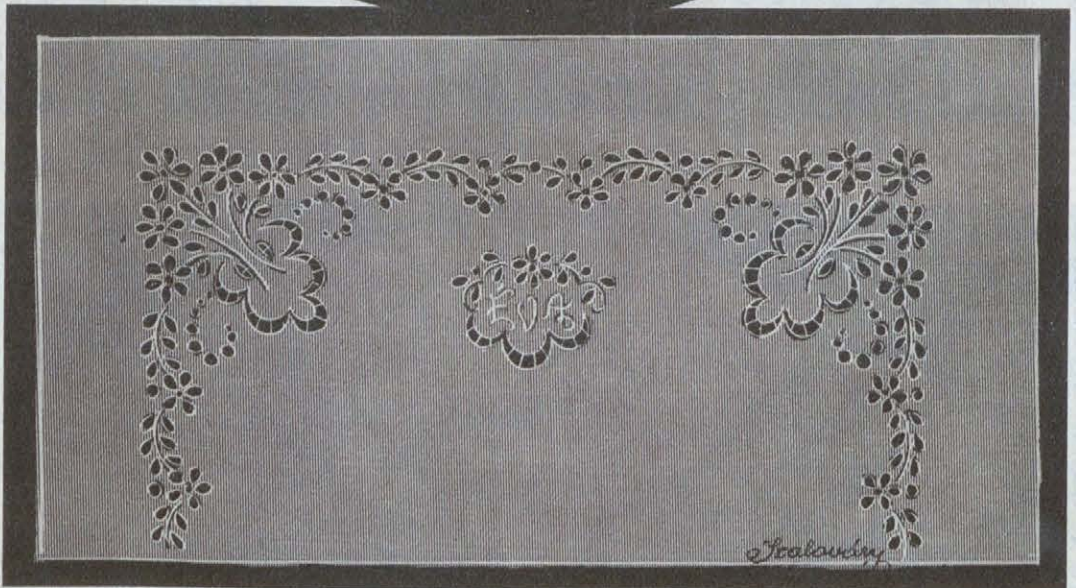
10. sz. Díszpárna. Haloszobába, ágyra vagy széles kerevetre illik a bájos párna. Fehér, ekrú, esetleg vajsziú batisztra vagy grenadinra hímezzük a virágfüzérből és elszórt virágokból álló mintát. Az alsó párnát színes selyemmel vonjuk be. Tetszés szerint fehér, vagy az alsó párna színével azonos színű fonállal dolgozhatunk. Fodrokkal és két bojtjal díszítjük. Mérete: 100×30 cm. Szúrt sablón rendelésszáma 504, ára bérmentve 68 fillér.

9. sz. terítő hímzése az alapanyagnak megfelelő vastagságú **CAMEZA** hímzőfonállal történik.
10. sz. díszpárna **MEZ-MERIDIAN** selyemfényű hímzőfonállal hímézhető

11



12



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

11. sz. Kerek millió. Egyszerű, csinos mintája aránylag gyorsan hímezhető. Könnyen mosható és vasalható. Jó minőségű vászonra, rácsos és lyukacsos hímzéssel készítjük. Mérete 78 x 78 cm. Ennek a millőnek szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 57. oldal szélén levő rendelésszelvényt beküldi.

12. sz. Ágypárna. A bájos mintát rácsos és lyukacsos hímzéssel varrjuk. Csak tartós, jó minőségű anyagra érdemes hímezni, mert különben munkánk gyorsan tönkremegy. Szűrt sablon rendelésszáma 505, ára bérmentve 68 fillér.

Fenti kézimunkák CAMEZA fonállal hímezhetők az alapanyagnak megfelelő vastagságban.



13. sz. Kötött keztyű. Anyaga 70 gr sötétbarna, 20–20 gr világos homokszínű és piros gyapjúfonal, ezenkívül 10/0 és 6/0 számú acél kötőtű szükséges készítéséhez. Munkánkat a keztyű száránál sötétbarna fonállal kezdjük. Modelünk felső szárbősége 30 cm, 10/0 kötőtűvel 90 szemet körbe kötünk. Egy sima és egy fordított szemet kötünk váltakozva. Minden sorban úgy dolgozunk, hogy a sima szem fölé fordított és a fordított szem fölé sima szem kerüljön. A színösszeállítás a következő: 3 és $\frac{1}{4}$ cm. sötétbarna, 2 és $\frac{1}{4}$ cm piros, majd 2 cm világos homokszínű sáv következik. Kétszer váltakozva: $\frac{1}{4}$ cm sötétbarna, $\frac{1}{4}$ cm világos, majd megint $\frac{1}{4}$ cm sötétbarna fonálból kötünk. Ezután 2 és $\frac{1}{2}$ cm piros, majd 2 cm világos homok szín és 1 cm piros sáv következik. A keztyű

szemét elveszünk a tenyér- és a kézhátrésről. A középujj készítéséhez négy szemet vetünk fel, majd körbe kötünk a minta méretének megfelelően. Az ujj hegyét a már leírt módon készítjük. A középujjhoz 9 szemet veszünk a tenyér és 10 szemet a kézhátrésről. Négy szemet felvetünk és felvesszük a mutatóujj oldalán felvetett négy szemet, majd a mintának megfelelően körbe dolgozunk. A gyűrűsujjnak 8 szemet a tenyér és kilenc szemet a kézfejrésről különválasztunk és a már leírt módon kötjük. A kisujj számára 3 kezdőszemet hagyunk. A kisujjat a megmaradt 17 szemből kötjük. A második keztyűt ellenkező irányban dolgozzuk.



szára 17 és $\frac{1}{4}$ cm hosszú. Miután elkészültünk a keztyű szárával, 6/0-ás tűvel, sötétbarna fonállal tovább dolgozunk. A sávok sorokat két sima, két fordított, majd három sima és két fordított szemmel váltakozva kötjük. A sávok sorokban úgy fogyasztunk, hogy mire a sima barna rész kötésére kerül sor, csak 50 szem maradjon a tűnkön. A kézfejet sima sorokkal kötjük. A keztyűmintának megfelelően, a kis- és hüvelykujj oldalán szaporítanunk kell. Az első közben két szemmel szaporítunk. A kisujj felső oldalán ezt minden második sornál négy-szer, a hüvelykujjnal minden harmadik sornál tizenháromszor ismétljük. Arra vigyáznunk kell, hogy a szaporítás mindig közvetlenül egymás fölé kerüljön. A hüvelykujj részére 21 szemet oly módon veszünk le a kézfejről, hogy a szaporított részek középen legyenek. Még hat szemet szaporítunk, majd sima szemekkel kötünk a mintának megfelelő nagyságig. Az 5. sorban az új szemekből kétszer két szemet összekötünk. Az ujjak hegyét úgy kapjuk, hogy két szemközti oldalon hirtelen fogyasztunk. Az utolsó szemeket gondosan összevarrjuk és a szálát jól eldolgozzuk. Ezután a hat szaporított szemnél folytatjuk munkánkat. Körbe kötünk. A mutatóujj számára 10–10

14. sz. Kötött keztyű. Készítéséhez 110 gr bézs és világosbarna tarka, 40–40 gr közép- és sötétbarna, 20 gr narancsszínű erős gyapjúfonál szükséges. 20/0 számú acéltűvel dolgozunk. Munkánkat a csuklónál kezdjük. A tarka fonálból a méretnek megfelelően szemetet vetünk fel. (Modelünk kezdősora 36 szemből áll.) Körbe kötünk 1 sima és 1 fordított szemet. A következő sorokban vigyáznunk kell arra, hogy az egyenes szem fölé fordított és a fordított szem fölé egyenes szemet kössünk. A hüvelykujj részére megfelelő szemetet veszünk fel (modelünkön 6 szem) segédfonállal új szemetet vetünk. Az ujjakat szintén 1 sima, 1 fordított szemmel kötjük. A mutatóujj számára a tenyér- és kézfejrésről 5–5 szemet veszünk. A középujj felé 2 szemet vetünk fel. Körbe kötünk. Az ujjhegyeket megfelelő fogyasztással kapjuk. Az utolsó szemetet összevarrjuk. A közép- és gyűrűsujj számára 4 szemet a tenyér és 5 szemet a kézfejrésről veszünk le. A gyűrűsujj felé 2 szemet, a kisujj felé pedig 1 szemet vetünk fel. Az ujjakat a már leírt módon kötjük. A kisujjat a megmaradt 8 szemből és a gyűrűsujjnal felvetett 1 szemből készítjük. Ezután a hüvelykujj számára felvetett 6 szemmel dolgozunk. A hüvelykujj megkötése után tarka fonállal a keztyűszárat készítjük. 1 sima és 1 fordított szemmel dolgozunk. A bőségnek megfelelően kell szaporítani. A színváltoztatásnál gondosan kell eljárunk. A fonalakat szorosan összekötjük, nehogy lyuk keletkezzen. Azt a fonalat, amellyel nem dolgozunk, munkánk baloldalán tovább visszük és szükség esetén újból felvesszük. Az első csak utáni sort barna fonállal kötjük. Miután a keztyű elkészült, 40 cm hosszú narancssárga zsinórt csavarunk, a keztyű csuklóalatti részén befűzzük és két végére másfél cm nagyságú bojtot varrunk.

Kedves olvasóink figyelmét felhívjuk a boríték második oldalán levő feltűnő csinos gyermekruha modeljeinkre!

DÉLUTÁNI RUHÁK

egyszerű
és díszes
kivitelben

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



I. sz. Fekete gyapjuszövetruha. A derék jumperformájú. A nyak-kivágást, a derekat, gallért és a jumper alsó szélét húzott bársony díszíti. Az öv csavart bőrből készül. Szabásminta rendelésszáma B237, ára bérmentve 96 fillér.

II. sz. Bordó marokénruha hosszú kazakkal. A gallér anyaga ezüstlamé, ezzel vonjuk be a gombokat is. A sonkajjakat gombokkal díszítjük. A kazak és az öv elől gombolódik. Szabásminta rendelésszáma B238, ára bérmentve 96 fillér.

III. sz. Egyszerű, elegáns ruha zöld szövetből. A gallérnélküli nyak-kivágáshoz csokorvarrakendőt varrunk. A szoknyát elől két oldalán mély berakás bővíti. A nyakkendőt, a derekat, a kézelőt és az övet fehér piké díszíti. Ennek a ruhának szabásmintáját kedvezményes áron szállítjuk mindenkinek, aki az 57. oldal szélén levő rendelésszelvényt beküldi.



IV

IV. sz. Fekete ruha fénytelen krepből. A derék csak elől a két oldalvarrásig kazakos. A nyakkivágáshoz bájos, rózsaszín virágcsokrot tűzünk. A sálszerű övet oldalt kötjük. Szélét rojtozzuk. Szabásminta rendelésszáma B240, ára bérmentve 96 fillér.

V. sz. Délutáni ruha barna gyapjuszövetből. A mellényszerű betét selyempikéből készül. Cakkozott szélű gomblyukak, barna gombok és keskeny, lehajtott gallér. A vállon finom szegők. A sonkaújjak vállban sűrűn ráncoltak. Szabásminta rendelésszáma B241, ára bérmentve 96 fillér.

VI. sz. Lila szövtruha hosszú kazakkal és géptűzésdíszítéssel. Fehér zsorzsettből készült húzott betét. Géptűzéses sonkaújjak. Az övet a ruha anyagából szabjuk. Szabásminta rendelésszáma B242, ára bérmentve 96 fillér.

FIGYELEM! Játékállatok könnyű készítményét közöljük a boríték harmadik oldalán!

A VILÁGIRODALOMBAN EGYEDÜL ÁLL!

Húsz remek díszes félbőr-kötésű regény

**Budapesten 19 pengő 20 fillérért, tehát kötetenként 96 fillérért
vidéken 21 pengő 20 fillérért, tehát kötetenként 1 pengő 06 fillérért**

A sorozat minden egyes kötete 320 oldal és igazi értéke a világirodalomnak. Húsz hónapon át minden hó elsején kézbesítünk egy regényt.

Egy értékes ajándék!

Aki húsz hónapon át egy-egy kötet „Világhírű regény” átvételére kötelezi magát, annak „A tudás forrása” című díszes félbőr-kötésű könyvet ajándékozunk. Ez a lexikonalakú 320 oldalas könyv az ismeretek valóságos tárházát nyújtja az olvasónak. Ajándékkötetünket a regénysorozat 10 kötetének átvétele után küldjük teljesen díjtalanul, csupán 20 fillér postaköltséget és

kézbesítési díjat számítunk fel. Ez a mű karácsonyra jelenik meg.

A „Világhírű regények” sorozatában eddig a következő művek jelentek meg: *Frank Norris: Az örvény, Maurice Renard: Lerne doktor, Francis de Croiset: A malaccai asszony, Pierre Benoit: Az üldözött, Flaubert: Salambo, Kipling: Kim, Crawford: A bizánci rabszolgalány, Turgenyev: Óstalaj, Maugham: Színes fátyol, Dosztojevszkij: Névtelen.*

A sorozatban legközelebb a következő művek jelennek meg: *Zweig: Első élmény, Axel Munthe: San Michele regénye I–II., Balzac: Három szerelmes, Arlen: A zöld kalap, Gorkij: Artamanovok, Maurois: Két asszony között.*

A felsoroltakon kívül a világirodalom következő remekeinek megjelenése van tervbe véve: *Pierre Benoit, Joseph Conrad, Claude Farrère, stb.* Az itt felsorolt írók az olvasók millióit hódították meg szerte a világon.

A művek megrendelhetők Tolnai Nyomdai Műintézet és Kiadóvállalat Rt. Budapest, VII, Dohány uca 12–14. Telefon: 1–423–39 és 1–423–50, az itt látható megrendelőlevéllel. Minden újságárúnál is megrendelhető.

Külföldi előfizetőink figyelmébe!

A Világhírű Regények bármelyik kötetét portómentesen küldi meg (ha az újságárusitónál nem volna kapható) Romániában 40 lelért Slova S. A. de Colp. Oradea, Bulv. Reg. Ferdinand 46. Csehszlovákiában: 9 Ke-ért, Lipa Novinarstvo, Bratislava, Trieda kr. Alexandra 8. Jugoszláviában 15 din.-ért, Putnik Hírlapiroda, Novi Sad, Kralja Aleksandra 21. (Az összeg mindhárom helyre bélyegben is beküldhető)

Ha nem akarja megcsónkítani a lapot, tessék ezt a megrendelési szöveget egy levelezőlapra írni.

Megrendelőlap

Megrendelem a Világhírű Regények húsz kötetét díszes félbőr-kötésben Budapesten 19 pengő 20 fillérért, tehát kötetenként 96 fillérért, vidéken 21 pengő 20 fillérért, vagyis kötetenként 1 pengő 6 fillérért. Minden mű kézbesítésénél fizetek a könyvért 96 fillért, illetőleg vidéken 1 pengő 6 fillért. Önök kötelezik magukat a 10 kötet átvétele után 20 fillér postaköltség és kézbesítési díj fejében ajándékképpen „A tudás forrása” című művet megküldeni.

A kézbesítést a következő címre kérem:

Kelt 193 _____

Megrendelő neve _____ Megrendelő foglalkozása _____

Megrendelő lakása _____ város _____ uca _____ szám _____

KÉRJÜK OLVASHATÓAN KITÖLTENI!

A megrendelő sajátkezű aláírása: _____

MADÁCH IMRE halhatatlan remekműve

AZ EMBER TRAGÉDIÁJA

fehér papíron nyomva, angol egésvászon díszkötésben, gazdag aranyozással
Dr PINTÉR JENŐ budapesti kir. tankerületi főigazgató, egyetemi tanár
előszavával.

Ára az összeg előzetes beküldése mellett 1 pengő 50 fillér

Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalában Budapest, Dohány u. 12

Külföldi olvasóink figyelmébe!

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

Romániában: ¼ évre 60 lei. Főelárusító: „Slova” S. A. de Colp. Oradea Bulv. Reg. Ferdinand 46.

Csehszlovákiában: ¼ évre 15 Kc. Főelárusító: „Lipa” Novinarstvo, Bratislava, Ruzová ul. 8.

Jugoszláviában: ¼ évre 30 dinár. Főelárusító: Putnik Hírlapiroda Novi Sad, Kralja Aleksandra 21.

(Csekkszám: A beogradi postatakarékpénztárnál 55.646)

A kiadásunkban megjelenő művek, szabásminták csakis a fenti cégeknek szerezhetők be. (Közvetlen nem szállíthatunk.)

Braziliában: Tolnai Világlapja irodája: Sao Paulo Av. Sao Joao 247.

A KARÁCSONYFA ALÁ

Szivardobozokból elegáns ebédlő- és hálószobajátékúrt készíthetünk



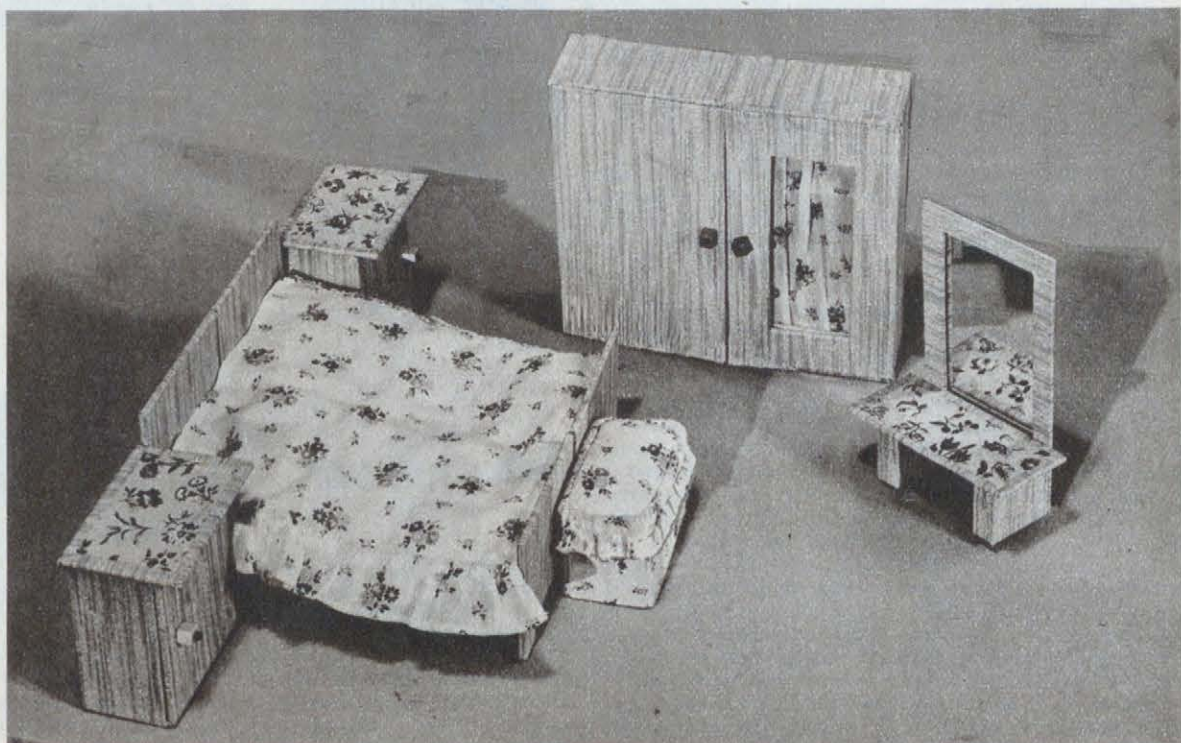
Közeledik karácsony! A szülőknek sok fejtörést és gondot okoz, hogyan lehetne olcsón megoldani az ajándékok beszerzését? Mint minden évben, az idén is kedves olvasóink segítségére igyekszünk lenni abban a kérdésben is, hogyan lehet a babával játszó leánykáknak kevés kiadással nagy örömet szerezni? Az ebédlőben levő pamlagot és karszéket, ha nincs kellő mennyiségű szivardobozunk, erős kartonpapírból is szabhatjuk. Az ülést és a támlát maradék butorszövettel bevonjuk és vattával párnázzuk. A széleket gömbölyűsínórral szegjük. A pamlagról természetesen nem szabad a puha díspárnáknak hiányozni. Hangulatlámpáról és kávémelegítőről is gondoskodnunk kell. Ha a

pohárszékre porcelláncszéket helyezünk, akkor növeljük a meglepetés hatását.

A foltzákban bizonyára találunk megfelelő, színes selyem- vagy kartonmaradékot, melyet a hálószoba csinosítására használhatunk fel. Ha erős kartonpapírból készítjük a szekrényeket, akkor vonjuk be faszínű papírral, hogy fa hatásuk legyen.

Az ebédlőbútor szabásmintájának rendelőszáma a pontos leírással 59.428, ára bérmentve 96 fillér.

A hálószobabútor szabásmintájának rendelőszáma a pontos leírással 59.427, ára bérmentve 96 fillér.



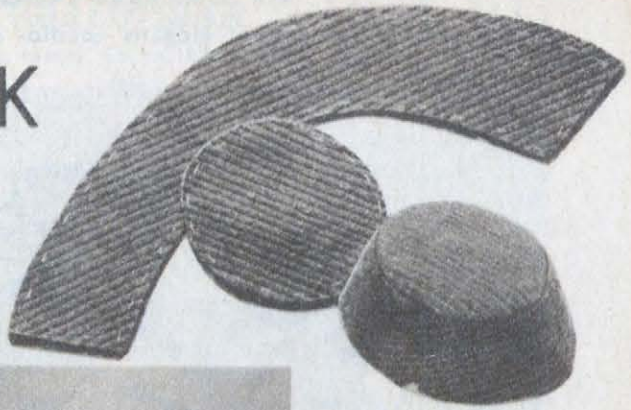
SZABJUNK- VARRJUNK



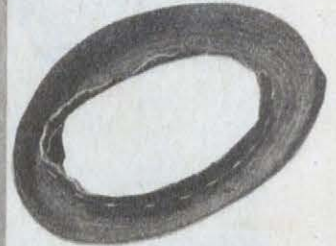
1. sz. Felhajtott szélű, géptüzéssel díszített szövetkalap. Szabásminta rendelőszáma 80.683, ára bérmentve 50 fillér.



2. sz. Géptüzéssel díszített bársonysapka, fátyollal. Szabásminta rendelőszáma 80.682, ára bérmentve 50 fillér.



3. sz. A kalap egyes részeit organtüllre dolgozzuk és többször átgépeljük. Miután a kalap oldalát összevarrtuk, beleillesztjük a kalap tetejét.



4. sz. A kalap karimáját képező, rézsutosan szabott sávot kerekre formáljuk, vasaljuk és géptüzéssel díszítjük.

Szövetkalap és bársonysapka készítése

Ezúttal az annyira kedvelt és divatos szövetkalap és bársonysapka készítményét mutatjuk be k. olvasóinknak.

A kosztüm vagy kabát anyagából szabott kalap nagyban hozzájárul viselője csinoságához és eleganciájához. A teljes összhang igen jó benyomást kelt. Azonkívül az ilyen kalap aránylag olcsó, különösen ha azt egyedül készítjük el.

A közkedveltségnek örvendő bársonysapka fátyollal elegáns, sikkes délutáni viselet. Fátyol nélkül, délelőtt kosztümhöz és kabáthoz egyaránt jól illik.

A kalap készítéséhez 130 cm széles szövetből 70 cm szükséges. A szöveten kívül az itt bemutatott modelhez kétféle szélességű szalag is kell és pedig 1 m 30 cm szalag 1 és 1/2 cm szélességben, 60 cm szalag 2 1/2 cm szélességben. A szalag színe lehet a szövet tónusában tartott, vagy pedig ellentétes. Ez izlés dolga.

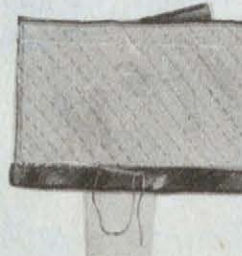
A kalap egyes részeit a szabásminta szerint kiszabjuk, aztán tetejét és oldalát organtüllre dolgozzuk. Egyenlő távolságban többször legépeljük. A kalap oldalát összevarrjuk, a varrást alaposan átvasaljuk és beleillesztjük a kalap tetejét, a 3. sz. ábrán látható módon. A kalap karimáját rézsutosan hajtott szövetből szabjuk. Kerekre formáljuk, organtülllel béleljük és pontosan közepén kettéhajtjuk, majd gondosan többször átgépeljük. Megfelelő formájú papírgomolyagon vasaljuk. Vigyáznunk kell arra, hogy vasalás közben ne nyujtsuk ki túlságosan a karima külső szélét. Vasalás után többször átgépeljük (4. sz. ábra); a géptüzést a karima szélén kezdjük. Vigyáznunk kell arra, hogy a géptüzezősorok közötti távolság egyenlő legyen. A karimát a kalapfejre varrjuk és megint átvasaljuk. Hogy a kalap feje szép síma legyen, megfelelő formájú kartonpapírt helyezünk a kalapba és így vasaljuk. (5. sz. ábra.) A kalapfej és a karima összevarrását selyemszalaggal fedjük el. A baloldalán kissé behajtjuk a kalapot és kis szalagsokrot öltünk rá. 2 cm széles selyemszalaggal béleljük.



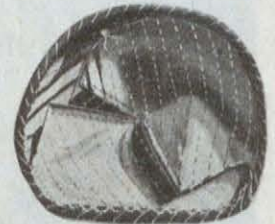
6. sz. A kellőképpen fércelt, összevarrt rézsutos bársonysáv. Három részre hajtjuk s a felső részen összeöltjük.



5. sz. Miután a kalapfejre rávarrtuk a karimát, a fej formájának megfelelő kartonpapírt teszünk a kalapba és így vasaljuk.



7. sz. A sapka alsó szélét visszahajtjuk és boszorkányöltéssel leöltjük.



8. sz. A sapka belseje.

A bársonysapka rézsutosan szabott sávból áll. Készítéséhez 70 cm széles bársonyból 65 cm szükséges. A fátyol 90 cm hosszú, és 10 cm széles. A díszül szolgáló szalag két és fél cm széles, melyből 1 m szükséges. A rézsutosan szabott sávot megfelelő színű, puha szövettel alábélel-

jük, jól leférceljük, majd a két szélét összeöltjük. Férceléssel jelezzük a behajtások helyét. A sáv felsőrészét a fércöltések mentén visszahajtjuk (6. sz. ábra). Az alsószélét befelé hajtjuk és boszorkányöltéssel leöltjük. (7. sz. ábra.) Ezután beállítjuk és leöltjük a felső hajtásokat. A 8. sz. ábrán a sapka belseje látható. A sapka tetejére, a

hajtások találkozásához kis szalagesokroft varrunk. Ripszszalaggal béleljük. Ezután a fátlyat tűzzük a sapkára. A fátlyol két végét egymásra öltjük vagy csak megtűzzük.

Ugy a sapka, mint a kalap 56 cm fejbőségre készült. Nyujtással vagy betartással — szükség szerint — kisebb vagy nagyobb fejbőségre is jól fog illeni.



A jó és pontos munkát, a szaktudást mindenütt elismerik. A párisi női szabók a felszabadított tanulók közt versenyt rendeztek. Egy női ruhát kellett kiszabni és szépen, minden tekintetben kifogástalanul megvarrni. Az első díjat a tizenhat éves Pacini Angela nyerte. Képünk varrodájában, munka közben ábrázolja a boldogan mosolygó, kitüntetett varrónőt.

DIVATLEVÉL

Az idei téli divat váratlan meglepetést tartogat hívei számára. A nőies vonalat hirtelen elhatározással megmásmította és egyszerűen utánozni kezdte a férfi divatot. A rövid és hosszú kazakok gazdag változata mellett sok frakk- és szakettszerű ruhát, meg kikanyarított mellényt fogunk látni.

A sötét szövet és hosszú estélyi ruhák karcsúbbnak, nyulánkabbnak tüntetik fel a hölgyek modern alakját. A szoknya fiatalosabb, mint az utóbbi évben — bővebb és rövidebb. A harangszabás érdekes, új vonalat kölcsönöz a női ruháknak, de azért mégsem általános, nem sikerült népszerűsége szert tennie, mert a harangaljat, ha divatját multa, többé nem lehet egyenesvonalú szoknyává alakítani. Ez az oka annak, hogy a lerakott és egyenes szabású szoknyának sok-sok híve maradt.

A divat irányítói nagy súlyt helyeznek a ruhák egyéni díszítésére. A nappali ruhákon előszeretettel díszítik a zsebeket! Szőrmesávot, hajtást, pántot és gombot láthatunk rajtuk.

A nyakkivágásnál redőzött rüsöt, felálló gallért, csokornyakkendőt viselnek a hölgyek —

fontos, hogy azt válasszuk, ami arcunkhoz és egyéniségünkhöz legjobban illik.

Az ujjak általában bőveek és csuklóig érők. Igen kedveltek a kettős ujjak, ezeknek felső része szintén bő és a vállnál könnyedén ráncolt. A bélése dolgozott alsó ujjak szorosan a csuklóhoz simulnak.

Sikkesek, érdekes, különleges hatásúak a fekete bársonyból készült bolerós ruhák. Oldalt bogra kötött, puha selyem övvel és ugyanebből az anyagból varrt csokornyakkendővel.

A sportruhák tavaly óta nem változtak. Sieléshez kényelmes a bő nadrág, rövid zekével; korcsolyázáshoz rövid, bő szoknya és testhezálló derék előnyös.

Az új kalapok diadalmasan törnek a magasba. Az bizonyos, hogy magasztja, nyulánkítja viselőjét a magas tetejű, hegyes tollal díszített kalap. Sokan azt állítják, hogy fiatalít is!

Figyelemreméltó, érdekes véletlen: a kalapok magasabbak, a szoknyák rövidebbek lettek.

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



(Becker & Maass felvétele)

A téli idény bővelkedik színházi és társadalmi eseményekben. Mindenről a legérdekesebb riportok keretében szebbnél szebb képekkel illusztrálva beszámol a

DÉLIBÁB

Tökéletes rádióműsor, rejtvénypályázatok, riportok.

* **100** oldal terjedelemben, ára **20** fillér.

ÉDESANYÁM: NEVESSEN!

Sohase felejttem el ezt a jelenetet.

A Helyiérdekű egyik pestkörnyéki kocsján láttam őket. A rendes, tiszta asszonyt, akinek minden ruhadarabja ócska vagy olcsó holmi volt — aki talán még harmincöt éves sem lehetett, de már az ötvenévesek fáradtsága, szomorúsága volt arcára írva. A gondterheltek, a csalódottak mindennel elkészült tekintetével bámult maga elé és összeresztette, amikor a kalauz jegyét kérte.

Mellette ült pufók, kékszemű, négyesztendős kislfia. Kevesen voltunk a kocsiiban, senkisémbánta, hogy a gyerek nem húzta össze magát gyerekjegye arányában, ahogy azt némely fukar, rosszindulatú felnőtt megkívánja. De a kislfiú valahogy részút ült, úgyhogy felnézett anyjára, anyja arcába — nem volt kibékülve anyja tekintetével, — talán többet tudott, mint mi, talán gyerekesével megsejtette annak a reménytelen tekintetnek a magyarázatát... Egyideig nézte, nézte anyját — aztán megbámulta az asszony kabátja ujját és könyörögve mondta:

— Édesanyám: nevéssen!

Az asszony rátette kezét a gyerek szöke fejére, magához húzta őt és rámosolygott valami olyan szomorú, kétségbeesett mosollyal, hogy attól sírni tudott volna az ember.

Én pedig azt gondoltam: a kis pufók fiú kérésében benne volt a mai gyerek tragédiája, a mai gyerek magyarázata.

Mert tudjátok meg, ti nagy lélekbúvárok, orvosok, tanárok, kutatói a fiatalok lelkének tudományos alapon — tudjátok meg, hogy a legtöbb bajnak ez a magyarázata: sohasem nevet az édesanyjuk ezeknek a szegény kis mai fiúknak és lányoknak.

Pedig ez kell a gyerekeknek. Ez az ő levegője, hízoló, fejlesztő, erkölcsi ereje — ez, anyja jókedélye. Ez még fontosabb, mint a pénz, mint a gondtalanság, mint a „jó gyerekszoba”. Ezen keresztül látja az egész világot: szépnak vagy csúnyának. Ettől lesz bátor vagy gyáva. Talán ettől lesz jó vagy rossz a többi emberhez.

De milyen nehezen tud nevetni, mosolyogni a mai anya! Még az ág is húzza — tíz-húszféle gondtól súlyos minden egyes napja. Mindenkit félt, akit szeret. Mindenkit sajnál, akit szeret. A jövő bizonytalansága előtte — magas fal, amelyen ki tudja, átjut-e még a másik oldalra? Ha legalább a gyerekei átjutnának a nyugodt, békés, verőfényes tülös oldalra, ahol nem kell félni a következő napok, hetek, évek zivataraitól!

No és a jelen... A mai nap minden gondja... Igaz, hogy holnapra mindig minden elintéződik valahogy — és folytatódik az élet. De hogy az mibe kerül, mennyi erőbe, ravaszkodásba, megálázkodásba...

Ki segít neki? A család? Nem tud. Barátok! Nekik sincs lelki, anyagi fölöslegük. A társadalom? Meg sem kéri, amíg nem muszáj...

Nem, nem, az anya nem kap sehonnán, semmit. Az anya adni szeret.

És igenis, muszáj adnia az urának és a gyerekeinek azt, amit az egész világ megtagad tőlük. Melegséget, ragyogást, jókedvet, mosolyt. A szegénységen, gondokon, mindenféle bajokon át kell

sütnie a napnak... Amit a kislfiú megkívánt: néha nevetnie, rá kell mosolyognia az anyjának. Ha ő ezt nem teszi: szétszalad a család, ki erre, ki arra. A gyerekek az uccára, más, rossz társaságba kerülnek. A rossz gyerek — romantika, detektívregény, szerelmi történetek fogják meg képzeletüket és sívárt otthonukba már csak enni és aludni járnak. Szabadúszók lettek, leváltak anyjuk lelkéről és, — elvesztek számára, a család számára, talán az egész társadalom számára.

Mit lehet ez ellen tenni? Hogyan kényszeríthet a mai anya arcára „mű”-mosolyt, mosolypótlékot?

Megmondjuk.

Úgy, hogy *érdeklődik* az embere és gyerekei dolga iránt. Hogy amíg esznek, ott ül mellettük és kérdez. Elkérdezi egész napjukat. Aztán megbeszéli velük az eseményeket. Egybeforrasztja az egész családot. Aztán előszedi az ujságot, a képes hetilapot — kiválaszt belőle egy cikket, egy képet és megmondja róla véleményét. Az apa közbeszól: jobban érti a dolgot, megmagyarázza... Aztán megkérdezi az anyja: ki hallott valami jó viccet? A gyerekek produkálják magukat. Nevetnek... A kicsi, anyja ölében, átöleli nyakát: nem ért semmit az egészből, de ő is nevet... Aztán az apa sakkozik a nagy fiúval. Vagy Fekete Pétert játszanak a gyerekek. A nagylány ruhájába tiszta fehér gallért varr az anyja.

Hogy mindezt, ezt a műkedélyességet nem tudja produkálni az élettől összevissza pofozott anya? De igen; muszáj neki. A világegyetemben ezt a feladatot ruházták rá. Senkise komédiázzon. Az amerikai göröcsös, „Keep smiling!”-ben (mosolyogjatok!) mi sem hiszünk. De kell, hogy az anyának a lelkéből jöjjön ez a szérum, mellyel az ura, gyerekei életét, életerejét védi akkor, amikor őt is háborús fenyegetéssel, gazdasági leromlással, kétségbeesett kenyérhajszával fojtogatja a mai élet. Senkisémm tudja már kitermelni magából a szükséges jóságot — csak az anyja.

Hogyan is mondta a kis négyéves szöke gyerek?

— „Édesanyám: nevéssen!”

ego

Igy néz ki a bélyeg:



ami biztosított havi előfizetőinknek küldött lappéldányok hátsó boríték oldalán található. Nagyon kérjük azon biztosított havi előfizetőinket, akik havonta kézbesítő útján veszik át a lapot, hogy a kézbesítőtől csak olyan lappéldányt fogadjanak el, amelynek hátsó boríték oldalán a fent közölt bélyeg szerepel, mert a

biztosítás csak úgy érvényes, ha a biztosítási kötvény és a fent említett lappéldányok az előfizető birtokában vannak.

A negyedévi előfizetőink nem kapnak bélyeges lappéldányt, mert a náluk lévő előfizetési nyugta szolgál a biztosítás igazolásául.

ELEGÁNS HÖLGYEK

fixfizetéssel állandó alkalmazást nyerhetnek. Írásbeli ajánlatok „Állandó” jellegre a kiadóba.

A VARRÓTŰ REGÉNYE

IRTA: PETRÓCZY KATALIN

Kántor Jánosné, falusi csizmadia felesége, keserves sóhajttással mérte a krumplicevest a tányérokba. Sokan ültek az asztalnál. Ők ketten az urával, a legény, meg a hét gyerek. A nyolcadik a bölcsőben szopogatta az öklét.

— De nehéz is eleget tenni ennyi embernek. Kenyeret szelni ennyi kézbe, főzni, mosni, takarítani, foltozni rájuk. Istenem, de nehéz is szegény asszonnynak lenni!

Csak úgy magában fohászokodta ezt Kántor Jánosné, a többiek nem hallottak belőle mást, mint azt az egy sóhajttást.

Most különösen elnehezodott a szíve szegény asszonnynak. Annus a legidősebb lánya elmegy hazuról Pestre.

Ez a tizennégy esztendő nagylány volt eddig mindenben a segítségére. Ő vigyázott a kicsinyekre. Öltöztette, fésülte, mosdatta őket, tanult velük, oltán volt, mint egy második édesanya. De nehéz is lesz ezután nélküle.

Pedig hiába, nem lehet azt a szép ügyes lányt ideláncolni a faluba, ehhez a nagy szegénységhez, mire is vihetné itten?

Annuska gyönyörűen kézimunkázik, már most meg tudja varrni a ruháját, pedig még nem is tanult. Ha Pesten bekerül egy jó varrodába, még sokra viheti. Kisasszony lesz belőle s később talán önálló műhelyt is nyithat és akkor segíheti majd kisebb testvéreit is.

Igy ábrándozott Kántor Jánosné, miközben levejét kanalazta és le nem vette szemét Annuskájáról.

Az anya ábrándjainak komoly alapja volt. Testvére, Juliska, aki Pesten lakott, mint özvegy Kovács Jánosné, irt neki, hogy szívesen magához venné Annuskát. Tud is neki egy helyet, egy nagyon finom varrodában, ahol éppen tanuló lányt keresnek.

— Csak aztán nagyon vigyázz ám Annuskámra — írta Kántor Jánosné testvérének. — El ne csavarják a fejét ott abban a nagy városban ennek a tapasztalatlan kislánynak, mert tudom, hogy sok a rossz ember.

Annuskát is ilyen módon oktatta, miközben összekészítette holmiját a nagy útra.

— Engem ne féltsen, édesanyám! — felelt komolyan a kislány. — Van nekem magamhoz való eszem. Nem hallgatok én senkire, nekem mézes-mázoskodhat akárki. Tanulni akarok, dolgozni, hogy ember lehessen belőlem, aki eltartja magát két keze munkája után, meg hogy anyuékat is segíthessem egyszer.

Elérkezett az utazás reggele. Annuskát föl pakolták egy szekérre, mert hogy a falunak nem volt vasútállomása és a szegény édesanya sirva ölelte magához utoljára őt.

— Aztán vigyázz magadra! — Csak ennyit tudott mondani, mert sirásba fúlt a szava és kétfestő kötényével törölgette a szemét. A gyerekek is kórusban sirtak, hogy anyjukat könnyezni látták, még Kántor Jánosnak is, aki a bakon állt, gyanúsan rángatózott a bajusza.

Az apa mégis csak erőt vett magán és haragosan rámondult a többire:

— Ne rijatok már! — Nem temetés ez, hogy punktum! Majd visszagyün a nyáron!

Nagy mérgeesen a lovak közé csapott hogy végtelven a búcsúzásnak nyekeregve lódult neki a szekér.

Az állomáson megváltotta a jegyet Kántor János Budapestig, azután a kislány kezébe nyomta:

— Aztán ne félj kislányom. Pesten Juliska nénéd vár az állomáson, ő visel ezentúl gondot rád. Fogadj szót neki. — Többet ő se szólt, mert nehezebb esett a beszéd.

A vonat befutott, Kántor Annuska elhelyezkedett egy harmadosztályú kocsiban és elindult az élet felé.

Még integetett az apjának kicsiny zsebkendőjével, azután nem látta már, elnyelte a messzeség. A vonat futott, futott a síneken, Annuska elandalogva figyelt a kerekék kattogására, mintha valami furcsa új dalt muzsikáltak volna.

II.

Nagy üvegtetős csarnokba futott be a vonat. Iszonyú nyüzsgés, kavargás keletkezett Annuska körül. Mindenki kiszállt. Pirossapkás ember felkapta a bőröndjét és vitte lefelé a vonatról.

— Jaj! — ijedezett a kislány. — Hova viszi bácsi?

Rettenetesen megijedt. Ebben a sokadalomban majd nem találja meg Juliska nénit és akkor mi lesz vele? Az a bácsi meg elviszi a kofferjét.

Leszállt a vonatról, tétován nézett körül, de hirtelen ismerős hang ütötte meg a fülét:

— Itt vagyok, Annuskám, ne félj! — Annus megkönnyebbülten repült a néni karjaiba.

— Jaj, Juliska néni, úgy megijedtem. Azt hittem elkerültük egymást. Jaj, hol a kofferem?

— Ne ijedez már annyit, kislányom — mondta nevetve a néni. Itt van la!

A hordár ott állt a hátuk mögött.

— Hova vigyem a csomagot?

— Majd elvisszük mi azt magunk, lelkem — szólt Juliska néni és elindultak.

Annuska előtt kavargott a világ. Még sohase látott ennyi embert egy rakáson. Talán még a vásárban sem voltak ennyien. És az a sok furcsa kocsi. Ló nem volt elébük fogva, maguktól szaladtak. Az autót már ismerte. Hébe-hóba átrohant egy-egy a falun, de villamoskocsit még sohasem látott.

Juliska néni csak nevette a kislány ámuldozását.

— Majd megszokod te hamar ezt, Annuskám. Olyan pesti kislány leszel, hogy csak úgy ropog. — Felültek a villamosra.

Annuska csöndesen ült a helyén és kifelé bámult az ablakon.

— Most leszállunk — mondta Juliska néni és lecipelték a nehéz bőröndöt. Azután befordultak egy szürke kis uccába, ahol kopottas házak sirdogáltak a szemérgélő őszi esőben.

— Na, itt vagyunk — mondta Juliska néni egy magas ház előtt.

— Fölsegítem a kuffert? — kérdezte egy sovány fiú az asszonytól.

— Nem bánom, Pisti, vidd föl, ha bírod? — mondta Juliska néni és megindultak a lépcsőn fölfelé, a fiú után.

A harmadik emeleten megálltak egy ajtó előtt.

— Itt volnánk, Annuskám. — Szólt szuszogva a néni és kulcsot vett elő a táskájából. Benyitottak. A fiú letette a kofferet, Juliska néni adott neki valamit, azután elköszönt.

Magukra maradtak. Annuska idegenül állt a kis konyhában. Furcsa volt. Valahogy sirhatnékja támadt.

— Na, tedd le a kabátodat, tégy úgy, mintha otthon lennél — mondta jólelkűen a néni és betesékelte Annus a szobába. — Most begyújtok és főzök egy kis jó kávét, addig kicsomagolhatsz.

Annuska kinyitotta bőröndjét, sorra beakasztotta egyszerű ruháskáit a szekrénybe, elrakta a fehérneműjét s mire mndezzel elkészült, a néni hívó szavát hallotta:

— Annuska, gyere kávézni!

Ott ültek ketten a tarka abrosszal leterített konyhaasztal mellett. A tűzhelyen barátságosan ropogott a tűz és a kávé finom illata beszagostotta a levegőt. Nagy bögre kávé párolgott Annus elött, kaláccsal és a forró ital átfűtötte a kislányt. Az idegessége kezdett fölengedni. Már beszédes lett. Elmesélte az otthoni dolgokat Juliska néninek, aki nagy érdeklődéssel hallgatta. Sokszor szomorúan bölintott a fejével.

— Bizony, Annuskám, jó, hogy eljöttél hazulról. Az a vidéki élet csak eltemeti az embert. Nincs ott pénz, nincs ott jövő egy fiatal lány számára. Itt, ha ügyes leszel, viheted valamire. A varrás jó mesterség, mert a nők szeretnek öltözködni. Itt Pesten minden pénz csak parádéra megy. Mert azt nem látja senki, hogy mi van a gyomrodban, csak azt, hogy milyen ruha van rajtad. Jól tudják ezt az asszonyok, azért megy a konyhapénz nagy része ruhára. A gazdag úri-hölgyek pedig nem nézik, mi mibe kerül, csak szép legyen és különleges. Egyebet sem tesznek azok, csak egész nap szépítik magukat. De jól van ez így. Hadd szórja a pénzt, akinek van. Abból él a szegény ember. Látod, én is ezt csinálom. Fehérneműt varrok. Olcsót és finomat is. A szegényember jó erős vászonból varratja az ingét, a jobb módú selyemből. Ilyennek is kell lenni, meg olyanoknak is. Ez a világ rendje.

Annuska ámulva hallgatta a tapasztalt Juliska néni szapora beszédét. Milyen más is ő, mint az édesanyja. Mintha nem is lennének testvérek. Az ő szegény anyja sokkal öregebbnek látszik, pedig alig két év van közöttük. A sok gyerek meg a rengeteg munka elcsigázta. Ő kevesebbet beszél, nincs annyi tapasztalata a külvilágról,

mint Juliska néni, aki városba került korán és hadiözvegyesré jutott. Ennek gyereke sem volt, most is fiatalos a külseje, meg a városias viselet is emel rajta. Nem bánta most már, hogy elkerült hazulról. Ő is városi nő lesz. Itt könnyebb, reményteljesebb az élet, csak komolyan akarni kell. És ő akarni fog! Megmutatja, hogy szegény lányból is lehet valami, ha erős kézzel fogja meg a munkát, ha nagyon tud akarni!

— Holnap reggel beviszlek a szalonba — mondta Juliska néni, majd meglátod, milyen finom hely. Csupa előkelő hölgy varrat ottan, majd eltanulod tőlük a finom modort. Az a fő, hogy szófogadó légy. A főnöknő nagyságos asszony jólelkű, csak egy kicsit szigorú. Figyelni kell a szavára. A kisasszonyoknak is a kedvébe jár, mert azoktól sok függ. Ha megszeretnek, tanítgatni fognak és nem küldözgetnek annyit a boltokba. Száz szemed legyen, hogy mindent meglass, mert a finom varrásnak sokféle csinja-binja van ám. Az nem olyan, mint a falusi varróné tákolmánya. Itt nem megy egy kaptafára minden, mert a divat mindig változik.

— Bizza csak rám, Juliska néni — mondta önérzetesen a kislány. — Nem fog velem szégyent vallani.

Csillogó szemekkel ült a konyhaasztal mellett és a lelke előreröpült, valami különös, kavargó távoli ködkép felé, amit jövőnek nevezünk.

Annus másnap reggel dobogó szívvel lépkedett Juliska néni oldalán. A kezdődő új élet félelemmel töltötte el, hiszen eddig még sohasem forgott idegenek között.

— Jaj, hogyan kell viselkednem? Mit kell mondanom? Nem fognak-e kinevetni, mert olyan falusi vagyok? Ilyen és ehhez hasonló gondolatok motoszkáltak kis fejében, miközben a városi uccákat rótták.

(Folytatása következik.)

Szétnyitható képeskönyvek kisgyermek részére



Sokszínű képek, állatok, kedves jelenetek a gyermekvilágból, 12 oldal, 17 × 13 cm. nagyságban. Egy könyv ára 50 fillér bérmentve.



Változatos tartalmú könyvek a gyermekéletből, 12 oldal, 17 × 13 cm. nagyságban. Egy könyv ára vászonszegéllyel 96 fillér bérmentve.

Száz ragyogó új mesekönyv és ifjúsági irat

Személtet gyönyörködtető képekkel, keménykötésben, gyönyörű színes fedőlappal és 4 színes oldalképpel, 128 oldal terjedelemben. EGY-EGY KÖTET ÁRA 58 FILLÉR BÉRMENTVE. Páratlan a maga nemében ez az olcsóság. Eddig 30 kötet jelent meg. Ismert magyar festőművészek készítették e könyvek rajzait.

Ács Klára: Gyermekszobám tündérváram.
Andersen mesél. Fordította: Dávid Margit.
Balla Ignác: Két kis turkó.
Beehstein mesél. Fordította: Dávid Margit.
Dr. Mikes Lajos: Meseország

F. H. Burnett: A kis lord
Győri Kis Mária: A kis kócos
Hauff válogatott mesél. Ford.: Dávid Margit
Havas Zsigmond: Galambos Ferkó
Havas Zsigmond: Aranyos leányszív

Fenti árak az összeg előzetes beküldése mellett értendők, mert az utánvételes küldés 75 fillérrel drágább.

Megrendelhető lapunk kiadóhivatalától Bpest, VII, Dohány u. 12



Anyai öröme- Anyai kötelességek


csolyázás és ródlizás örömeiben nem részesülhet minden gyermek, mert a korcsolya és ródlí beszerzése sok pénzbe kerül, de ezt a szórakozást is pótolhatjuk a reggeli tornával. Vidáman, jókedvűen végeztessük a gyermekekkel a gyakorlatokat, akkor számtalan derűs percet szerezhethünk nekik.

Helyesen vezetett tornagyakorlatokkal elkerülhetjük a sok szobai levegő kellemetlen következményeit: az étvágytalanságot, levertséget és a rossz fejlődést.

Testgyakorlatok

Ma már minden anya tisztában van azzal, hogy a gyermekek tornásztatása a gondos neveléshez tartozik. A téli hónapokban természetesen még nagyobb gondot kell fordítani a gyermekek tornájára, mint tavasszal, vagy nyáron, amikor amúgyis sokat tartózkodnak a szabadban és majdnem egész nap szaladgálnak, sportolnak. A kor-



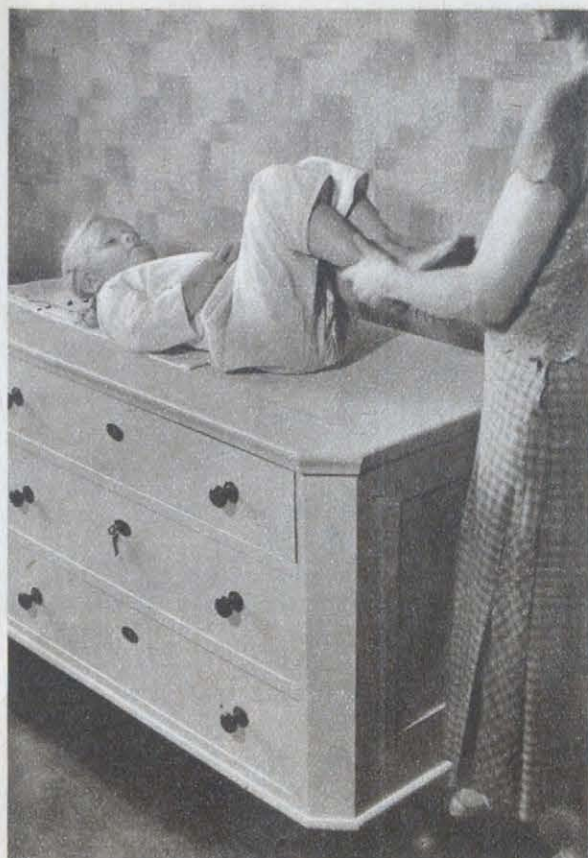
Lábizomfejlesztő és ügyesítő gyakorlat 



A gyermek hátán csúszva közeledik anyjához

Az anyáknak talán kényelmesebb lenne, ha este tornásztatnák gyermekeiket, talán jobban ráérnének, mint reggel, amikor ezer tennivaló vár rájuk, de a gyermekek nagyrészt annyira felfrissíti, felélénkíti a torna, hogy nehezen alusznak el utána. Ezért ajánljuk a reggeli tornát. Tessék tíz percet szentelni a testgyakorlatokra — és a jól végzett munka eredménye nem marad el!

Képeinken néhány nagyon jó, bevált gyakorlatot mutatunk be. 1. A gyermek mezítláb sétál az ágyrácsának peremén. Anyja könnyedén fogja a kicsike kezét.



Hátegyenesítő gyakorlat közben így pihen a gyermek

2. és 3. A gyermek segítség nélkül felkapaszkodik a fiókosszekrény tetejére és az előre elkészített terítón hanyatfekszik. Anyuka lezorítja a gyermek két lábát és így hívja magához. A gyermeknek hanyat fekve, hátán csúszva kell anyjához közelednie.

A következő gyakorlatok erősítik a karizmokat :

4. A gyermek az ábrán látható módon az ágy rácsának peremén kezére támaszkodik. Ha már biztosan áll, akkor váltogatva emelgeti lábait.



Karizomerősítő gyakorlat. A gyermek felváltva emelgeti lábait



A „híd” a tornászó gyermek egyik legkedvesebb gyakorlata

5. A „híd” nemcsak a kar- és kézizmokat erősíti, hanem a nyak- és hátizmokat is nagyon igénybe veszi.

Következő számunkban újabb gyakorlatokat mutatunk be.

1 kilogramm 60 fillér

a Délibáb pompás régi számaiból összeválogatva bérmentve küldve. 1 kgr. súlyra 12 példány, 2 kgr.-ra 24 példány és 5 kgr. súlyra 60 példány megy. Ha kiolvasta, csomagolásra is felhasználhatja. Ha 2 kgr.-ot rendel egyszerre, akkor 98 fillérbe kerül, ha 5 kgr.-ot rendel, akkor 1 pengő 90 fillérbe kerül bérmentve. Megrendelések a Párisi Divat kiadóhivatalához küldendőek Budapest, VII, Dohány ucca 12. Az összeg bélyegben vagy postautalványon küldhető be. Ha utalványon küldi be a pénzt, úgy kérjük a szelvény hátlapjára ráírni a megrendelést.

A PÁRISI DIVAT

karácsonyi kedvezménye

**Csak 1937 január hó 20-ig
érvényes.**

Karácsonyi kedvezményül bocsátjuk olvasóink rendelkezésére!

Szekula Jenő:

A római nő és a rabszolga

című kétkötetes regényét, izléses piros kötésben, 320 oldal terjedelemben, csupán 40 fillért kérünk portó-, kezelés- és csomagolási díj fejében.

Megrendelhető: a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII. kerület, Dohány ucca 12 sz. alatt.

KERESD A FÉRFIT...

IRTA: BOZZAY MARGIT

Toalett, flört, strand, Dunakorzó, Gerbeaud, zsúr, unalom, randevú, Margitsziget, pletyka, nyaralás, tánc, sport, kozmetika.

Ezekből a kellékekből állította össze a napokban egy ismert nevű író a mai asszony egész napi életbeosztását.

Amikor elolvastam, nagyon elszégyeltem magamat... Szégyeltem azért, mert az író ezt a típust tartja a ma vezető asszonytípusának, s szégyeltem azért, mert az olvasó ez után a leírás után tényleg elhiszi majd, hogy ez a típus a túlnyomó.

Pedig nem. Ez a típus, hála Istennek, csak nagyon kis százalék, amely hozzá még nem is mai, hanem a férfi hibájából ősidőktől való. Mert hiszen, ahogy ma vannak, úgy mindig voltak férfiak, akik dísznek vagy játékszernek tekintették és tartották a nőt s akik természetesnek találták, ha a nő az adott kedvességeikért és örömkért kizsákmányolta és kizsákmányolja őket. Természetesnek vették, ha legitím vagy illegitim úton megfizették a mosolyt, s hogy a nő az ilyenformán nagyon könnyen szerzett pénzt csak szórakozásra és toalettre használta, s hogy kicsi, önző agyveleje még a gondolatáig sem ért fel a férfi által sokszor keserves munkával megszerzett pénz értékének.

Eppen ezért ez a megállapítás egészen hamis, s ebből a letagadhatatlanul létező, de nagyon kis százalékból nem lehet a nagy többséget megítélni és még kevésbé lehet az ítéletet általánosítani.

Mert hogy a nagy többség nem ilyen, azt csak az nem látja, aki nem akarja látni... Aki akarja, az látja, hogy a nagy többségnek csak annyi ruhája (nem toalettje) van, ami legszükségesebb, hogy flörtölés helyett dolgozik, korzó helyett főz és takarít, zsúrra évente ha kétszer mehet, unalom helyett harisnyát stoppol, pletykázásra nincs ideje, a sportok közül főképpen a gyaloglást és szobatornát kultiválja, s a kozmetikai szalonok látogatása helyett önmasszázszt használ.

Igen bizony... Ez a nagy többség... Ez, a kinek a napi időbeosztása egészen más, mint ahogy azt a ma asszonyáról az illusztris író megállapította. Ezek nem kilenckor és tízkor kelnek, hanem hatkor és hétkor, s masszázst és fogyasztó fürdőt helyett reggelit készítenek a férjüknek gyermekeiknek, azután nekilátnak a takarításnak s ha az anyaság és háziasszonyi kötelességek mellett nem keresnek még kenyeret is úgy „mellékesen”, akkor a takarítás után bejárják a vásárcsarnokot, összevetik az árakat az erszényük tartalmával, s megpróbálják, hogy mit lehet venni abból a két, három vagy öt pengőből, amely egy napra élelmezésre jut.

S amikor ennek az üdítő, lelket gyönyörkedtető kirándulásnak vége van, pihenésképpen elkészítik az ebédet, amelyre azután már a cseléd is vigyáz, hogy ez alatt ők fürdőjenek és rendbehozzák magukat, hogy tiszták, rendezek, ápoltak legyenek, mire a férj és a gyermekek hazatérnek.

Ez a délelőtti programja, s ettől a délutáni csak annyiban különbözik, hogy kézimunka, stoppolás, ruhajavítás, vagy ruhavarrás közben még mesélni lehet a kicsinyeknek, vagy iskolaév közben ki lehet hallgatni a verset és az egyszerűt, amit a nagyobbak felmondanak.

Ez a mai asszony... Ez a családjaért élő, dolgozó, küzködő valaki, aki a mai gazdasági viszonyok között olyan munkát végez a család jóval-

táért, amilyent nem végzett semmiféle kornak semmiféle háziasszonya. Ez, aki nem egyszer együtt mos a cselédjével, hogy a mosónő bérért megtakarítsa, aki régiből újat varr a gyermekeinek, s aki flört, randevu és zsúr helyett azon töpreng, hogy kosztümöt csináltasson-e a rendelkezésére álló kis összegből, vagy újrahunázassa a foszladozó garnitúrát.

S a másik mai asszony az, aki az urával együtt megy reggelente a hivatalba, aki együtt keres vele, mert a részletre vásárolt bútort és ruhaneműt törleszteni kell, aki a szép, fiatal életét irógép, tervezőasztal, vagy kézimunka fölé görnyedve, iskolateremben, rideg hivatalszobában tölti, mert a viszonyok olyanok, hogy a férj fizetése a mindennapira sem elég...

S ezek... még a maiak között is kedvezőbb és könnyebb esetek... Mert bőven vannak olyanok is, akik boldogan vállalnák az áldozatos munkát az otthonért, a férjért, a gyermekekért, de akik a napi kenyérkereset robotja miatt csak hírből ismerik a társaságot s akiknek emiatt a férjhezmenésre még csak reményük sem lehet... Akik egyedül élnek az életüket, s akik hosszú szürke vasárnapok délutánjai és a hétköznapok estéi alatt, miközben a könyv, vagy kézimunka fáradtan az ölükbe csúszik, reszketve számlálják az elszállt éveket és letört, síró lélekkel gondolnak a közelgő, magányos öregség borzalmaira.

Ezek azonban az illusztris író szerint nem érdeklők a közönséget. Szerinte a közönség csak az unatkozó, flörtölő, korzózó, randevuzó, férjet wertheimkasszának tekintő, gyermeket nyúgnek néző, konyhaszagtól, háztartásból irtózó, önző, hiú, komisz, lelketlen asszony érdekli, mert ezek a másikkal a letagadhatatlan erőnyek mellett is unalmasak, szürkék és mindennapiak...

Nem hiszem el... Nem tudom elhinni, hogy a közönséget, amelynek 80 százaléka ebből az állítólag szürke, unalmas, mindennapi asszonyból, a másik 80 százaléka pedig a komoly, becsületes, kötelességteljesítő férfiakból kerül ki — az a fennmaradó 20 százalék, aki gondolkodásban, erkölcsi felfogásban, életviszonylatban olyan áthidalhatatlan messzeségben marad mögötte, — jobban érdekelné, mint az, aki belőle való, hozzája tartozik, megosztja az életét, gondjait, küzdelmeit.

Ha azonban mégis az írónak van igaza, s a férfit jobban érdekelné a semmittevő, sajátmagát bálványozó, férfit kizsákmányoló asszonytípus, akkor ne csodálkozzék rajta, s ne írja a női nem rovására azt, ami érte történik, hanem találja természetesnek — mint ahogy mindig természetesnek találta, ha a nő érte angyallá vagy ördöggé változott, — ha ez a típus hamarosan elszaporodik, s ha a gondos, szorgalmas családanyák, az igátmegosztó, kenyérkereső élettársak leányai már valamennyien önző, munkát, kötelességet lenéző asszonyszörnyetagek lesznek...

Használt,

de kitűnő állapotban lévő kétrészes

mosogatóasztal,

horganylemezből, márványburkolattal, 180 pengő helyett

85 pengőért eladó.

Bővebbet: VII. kerület, Dohány ucca 12. sz., portásnál.

Mit készíthetünk Burgonyából?



Amikor nem áll rendelkezésére a háziasszonynak sokféle friss, zöld főzelék, a burgonya különböző módon való elkészítésével teheti változatosabbá a konyháját. Ezért adunk itt egy sor különböző burgonyás receptet.

Burgonyagombóc hús mellé. Héjában főtt burgonyát meghámozunk és hidegen átdaráljuk a húslőrön. Füstölt szalonnát apró kockákra vagdalunk, kiolvasztjuk, zsirját leszűrjük. E zsírban kevés finomra vágott hagymát világosra pirítunk és a töpörtyűvel együtt a burgonyára öntjük. Hozzáadunk: 2 egész tojást, izlésszerűen törött borsot, sót és 2 evőkanálnyi lisztet. Az egészet jól elkeverjük és lisztezett kézzel egyenlő nagyságú gombócokat formálunk. Forró sós vízben kifőzzük. Ha megfőtt, tálalásig más forró vízbe rakjuk át. Nyúlhoz, vagy bármilyen lében sült húshoz adhatjuk köretnek. A gombócokat pirított zsemlyemorzsába hempergetve is adhatjuk a mártásos húshoz.

Különleges rakott burgonya. Héjában főtt burgonyát hidegen lehámozunk, vékony karikákra szeletelünk. Tetszésszerű mennyiségű kemény tojást szintén meghámozunk és karikákra vágunk. 2 deci tejfölbe belekeverünk 2 tojássárgáját, kevés olvasztott vajjal, kevés törött borsot és a három tojás keményre vert habját. Zsírral kikent és finom zsemlyemorzsával kihintett tűzálló tálba egy kanál elkevert tejfölt öntünk. Erre egy réteg felszeletelt burgonyát, a burgonyarétegre egy réteg felszeletelt tojást teszünk, ezt meglocsoljuk 1—2 kanál kevert tejföllel, aztán megint burgonya, tojás és tejföl következik. A tetejét olvasztott vajjal jól megöntözzük és forró sütőben szép pirosra sütjük. A burgonyarétegek közé vékony darabkára vágott sonkát vagy kolbászt tehetünk.

Burgonyatészta metélthez és szilvágombóchoz. Minden tíz deka főtt, szítán áttört forró burgonyához 3 deka grizes lisztet veszünk és minden kiló burgonyához két tojássárgáját, utóbbit azonban el is hagyhatjuk. Sót sohase hintsünk a tészta, mert ez lágyítja, hanem a kifőzővizet sózzuk jobban.

A burgonyából készült tészta nál vigyáznunk kell arra, hogy a burgonya mindig száraz legyen, vízenyős, elfőzött burgonyából ne készítsünk tésztát, inkább használjuk fel azt más ételhez. A tésztát mindig az utolsó percben állítsuk össze és azonnal főzzük ki.

Különleges burgonyagombóc. (Levesbe való.) 10 deka vajat jól kikeverünk, 3 tojássárgát adunk hozzá, csipetnyi sót, fél kilogramm főtt, szítán át-

tört száraz burgonyát és 4 deka lisztet. Az egészet jól összekeverjük, kis gombócokat formálunk és sós, forró vízben 8—10 percig főzzük. 24—26 darab diónagyságú gombócot készíthetünk ebből a masszából.

Különleges töltött burgonya. Megtisztított, szép, nagy rózsaburgonyát megmosunk, tepsibe tesszük és puhára sütjük. A sült burgonya egyik végét levágjuk és a belsejét kanállal óvatosan kiszedjük. A kiszedett belsejéhez egy darabka vajat, ½ deci tejfölt, 1 tojássárgáját, néhány apróra vágott és vajban megpuhított gombát, 5 deka vágott sonkát és kevés sót adunk. A kivált burgonyákat ezzel a töltelékkel megtöltjük, ráteszük a levágott tetejét és 10—15 percig a sütőbe rakjuk. Tálaláskor kevés olvasztott vajjal megöntözve, forrón feladjuk.

Burgonyasaláta. Kellő mennyiségű burgonyát megfőzünk. Zeller külön sós vízben főzünk. Miután a burgonya kihült, meghámozzuk és karikákra vágjuk. Tálba tesszük, a karikára vágott zellerrel diszítjük és ecetes olajjal leöntjük.

Burgonyasaláta tartármártással. Kellő mennyiségű burgonyát megfőzünk, majd meghámozunk és karikákra vágva tálba tesszük. Tartármártással leöntve tálaljuk. Tartármártás: 1 főtt és 1 nyers tojásnak a sárgáját jól eldörzsöljük. Kevés, finom étolajat, sót, borsot, cukrot keverünk hozzá. Majd 3—4 kanál sűrű tejfölt és egy kanál mustárt adunk hozzá, végül ecettel vagy citrom levével savanyítjuk.

Tejfölös burgonya. Egy-két kiló burgonyát meghámozunk, kockára vágunk és sós, kőmészes vízben megfőzzük. Mikor megfőtt, a vizet leszűrjük róla és tálba öntjük. Amíg a burgonya fő, 5—6 deka füstölt szalonnát kockákra vágva megpirítunk, 2 deci tejföllal felöntünk és a tálban levő burgonyára öntjük. Kemény tojásszeletekkel diszítjük.

Rántott burgonya. Négy nagy sárga burgonyát megfőzünk, majd lehámozunk és szítán áttörünk. 1 egész tojást és 3—4 kanál lisztet keverünk bele. Kis sóval összegyúrjuk. Pogácsaalakokra formáljuk, tojás és zsemlyemorzsába mártva, zsírban kisütjük.

Hagymás burgonya. 1 kg burgonyát megfőzünk, meghámozzuk és karikákra vágjuk. Zsírral megpirítunk egy kis fej apróra vágott vörshagymát, megsózzuk és a burgonyát hozzákeverjük.

Egyszerű töltött burgonya. Nagyobb sárga burgonyát sósvízben megfőzünk, meghámozzuk és belsejét kanállal óvatosan kivájjuk. A kikapart törmelékét szítán áttörjük, majd 3 kanál tejjel, egy tejbéztatott, áttört zsemlyével és 1 tojássárgájával összekeverjük, megtöltjük vele a kivált burgonyákat, melyeket zsírral kikent tepsibe teszünk. Valamennyi burgonya tetejére is teszünk egy csipetnyi zsírt, végül zsírban pirított morzsával meghintjük és megsütjük.

Burgonyafelfújt. 75 deka burgonyából, 5 deka vajjal és 1 deci tejjel pürét készítenek. Miután kihült, 1 tojássárgájával és 10 deka darált füstölt-hússal és a tojás fehérjéből vert habbal összekeverjük és vajjal kikent tűzálló edényben fél-óraig sütjük a sütőben.

Burgonyapogácsa. Egyforma súlyú főtt, áttört burgonyát, lisztet és vajat megfelelő sóval összedolgozunk. Háromszor kinyújtjuk, közben azonban mindig negyedóraig pihentetjük a tésztát. Végül ujjnyi vastagságra nyújtjuk, tetejét megkenjük tojássárgájával, meghintjük kőménymaggal és megsütjük.

A sok jó recept után egy jó tanácsot is adunk azok számára, akik télire nagyobb mennyiségű burgonyát szereztek be s az megfagyott. Az ilyen burgonyát nem kell eldobni, hanem tegyük használat előtt 3 nappal hideg vízbe, aztán héjastól sós vízben főzzük meg. Így a fagyott burgonya kellemetlen, édeskés íze teljesen eltűnik.

Visszakaphatják-e a siketnémák beszélőkéességüket?

Egy londoni tanár érdekes kísérletei — Három siketnémát megszólaltatott

Igen sokszor halljuk azt a kételkedő véleményt, hogy a technika fejlődése végeredményben nem is vitte olyan messzire az embert, hogy a természetben még mindig vannak titkok, melyeket a tudománynak nem sikerült megfejtenie. Van valami kevés igazság ezekben a kétkedésekben, azonban nem szabad elfeledni, hogy a tudomány is, a technika is törvényszerűségeknek van alávetve. A tudós és a feltaláló végeredményben sohasem művel csodát, hanem csak megfejt valami természeti titkot és azt utánozza, vagy ha betegségről van szó, igyekszik ellensúlyozni azt.

Néhány héttel ezelőtt Isac J. Thomson, a londoni egyetem fiatal magántanára megszólaltatott három siketnémát. A világ orvosainak figyelme mingyárt a különös kísérlet felé fordult. Orvosi és tudományos szempontból Thomson tanár kísérlete érdekesebb az abesszini háborúnál és érdekesebb az európai nagyhatalmak viszálykodásainál. Évtizedeken át próbálkozott a tudomány, hogy megszabadítsa az emberiséget a siketnémaság csapásától. Bonyolult készülékeket találtak fel, melyek a siketek számára lehetővé tették a hallást. Azonban ezek a készülékek nem segítettek magán a siketségen, sőt a valóban siketek hasznukat sem vehették. A nagyothallók számára beváltak, de a nagyothallók számára elegendő az évszázadok óta ismeretes szótól is, mely éppen úgy összefogja és felerősíti a hangot, mint a legbonyolultabb mikrofonnal ellátott készülék. A nagyothallás oka minden esetben valami anatómiai rendellenesség, mely azonban nem fosztja meg az embert legnagyobb kincsétől: a beszédtől. Thomson tanárnak azonban sikerült természetes szavakkal megszólaltatni három siketnémát, akik leválasztásuk miatt teljesen elveszítették a halló- és beszélőkéességüket.

A legújabb tudományos kutatások szerint ezer siketnéma közül kettő születik rosszul, vagy hiányosan fejlődött gégefővel, vagy hibás nyelvvel s így a természetes törvények szerint beszélnie kellene. A némaság oka tehát legtöbb esetben nem a beszélőszervek hiányában keresendő. Legtöbb néma azért nem tud beszélni, mert hallószervében van a hiba, tehát siket is és így nem tudja felfogni a hangot. Természetesen beszélni sem tudhat, legfeljebb makogó hangok törnek fel torkából. A süketséget kell tehát mindenekelőtt megszüntetni, hogy a néma ajka beszédre nyíljon. Tudjuk azt, hogy a fülben a dobhártya, a mögötte lévő hallócsontocskák és a belső fület kitöltő fülvíz közvetítik a hanghullámokat a hallóidegig. Ezek a szervek a siketknél legtöbb esetben ki vannak fejlődve s a siket még sem hall. A nagyothallók esetében a belső fülben van legtöbbször a hiba. A fülvíz nem közvetíti megfelelő gyorsasággal a hanghullámokat, ezért a nagyothalló fülébe erősebben beszélünk, miáltal az normálisan hall.

A siketnémaság okát az agyban találták meg. Thomson tanár fejtette meg ezt a titkot. A siketség oka lehet fizikai elváltozás az agy beszélő és halló központjában. Agydaganat, vagy éppen viszsamaradt fejlődés. Ezeket a siketnémákat nem lehet sohasem megszólaltatni. A második ok azonban tisztán lelki visszafejlődöttség. Az ilyen siketnémákat gyógyítani lehet. Thomson tanár egyik betege, aki visszakapta halló- és beszélőkéességét, ötvenkét éves. A világháborúban gránátnyomásokozta ijedtségtől veszítette el hallását és beszélőkéességét, a másik két meggyógyult siketnéma azonban sokkal érdekesebb. Egyik tizenéves, a másik tizenkilenc, kora gyermekéjük óta a londoni siketnéma intézetben nevelkedtek és semmi reménység nem volt arra, hogy valaha is beszélni tudnak.

Thomson tanár öt éven át folytatott kísérlete-

ket siketnémákkal. Kezdetben készülék segítségével akart segíteni rajtuk. A múlt évben két siketnéma között Londonból Manchesterbe folytatott telefonbeszélgetést. Ez a beszélgetés azonban nem hang által folyt még le. A két siketnéma távolbalátó telefonkészülék elé állt s egyik a másik ajakmozgásáról megértette a mondanivalót. A távolbalátás lehetővé tette, hogy érintkezzenek egymással. Beszélőtudó ember azonban, hacsak évekig nem tanulta, hiába lesi a siketnéma hangtalanul mozgó ajkát, nem ért meg semmit sem annak a beszédéből. Pedig a siketnémák egymás között egészen jól megértik egymást. Thomson tanár éppen ez a néma beszéd indította el kutatásában. Naponta órákon át foglalkozott az intézet belakóival. Külön csoportba osztotta azokat, akiknél sem az agyban, sem a gégefőben nem talált elváltozást. A végén az intézet belakói panasszal fordultak az igazgatósághoz, hogy Thomson tanár kísérleti nyulaknak tekintik őket s teljesen igénybeveszi minden idejüket. Akkor néhány hétre meg is akadt a kísérletezés. Aztán a három siketnéma önként vetette magát alá Thomson tanár kísérleteinek. Thomson dr most már arra a következtetésre jutott, hogy megpróbálja izgalomba hozni magát az agy beszélő és halló központját. Tudott dolog az, hogy a hallás végeredményben az agyban történik és a beszéd is onnan indul el. A beszéd központja a nagyagyvelő oldalrekeszében található, ezt az oldalrészt kellett izgalomba hozni. Az első kísérletek eredménytelenek maradtak. Az egyes izgatószerkek ugyanis az egész agyvelőre hatottak, de nem érték el céljukat. Thomson tanár akkor Birgton dr, a kiváló londoni sebész tanár segítségével folyamodott s operatív úton csupán az agy beszélő központját hozta izgalomba. A hatás őt magát is meglepte. A siketnémák hangokat adtak és felfogták a beszédet. Hetekig tartott azonban, míg rendesen beszélni kezdtek. Úgy tanulták meg a beszédet, mint a csecsemők, csupán az ötvénkétes siketnéma esete volt kivétel. Azonnal visszanyerte beszélőkéességét.

Thomson tanár három siketnémának visszaadta beszélőkéességét. Most folytatja tovább kísérleteit. Természetesen most már nem lázadoznak ellene a siketnéma intézet lakói. Azonban kétséges, hogy minden esetben hasznos lesz-e sebészi beavatkozás. Az sem bizonyos még, hogy a meggyógyultak egy idő után nem veszítik-e el újra beszélőkéességüket. Mindenesetre maga a kísérlet olyan érdekes, hogy az egész világ figyelme feléje irányul. Ha az eredmény tartós lesz, akkor a világ siketnémáinak több mint fele visszanyeri beszélőkéességét, ami a siketnémák óriási számát (kb. 3.000.000) tekintve, igen nagy áldás volna. De ha ez az eredmény nem is volna még teljes, az orvosi tudomány elindult az úton és bizonyos, hogy nem áll meg a legvégső sikerig.

Dr Halmos Jenő

Hatezeréves, életerős aggyastán a tudomány, mert ennyi idő óta gyűjti a történelem során kincseit. E kincsekben mindenki dűskálhat, aki megszerzi Tolnai Világlexikonát.

Jó állapotban levő öntöttvas

**f ü r d ő k á d
e l a d ó**

Bővebbet: VII, Dohány ucca 12 sz.
Házgondnokságnál



Karácsony a konyhában

Vajban sült fogas- vagy süllőszeletek. A megtisztított, kiszákkázott fogasnak vagy süllőnek bőrét lehúzzuk, megsózzuk és egyik oldalát szitált zsemlyemorzsa vagy grizes lisztbe mártjuk. Palacsintasütőbe 5 deka vaját olvasztunk, a forró vajba beletesszük a haldarabok lisztezett felét. Ha szép pirosra sült, megforgatjuk és másik oldalát is pirosra sütjük. Néhány perc alatt megsült a hal.

Rántott ponty. A halat tisztítás után besózzuk. Egy tépsít megkenünk vajjal, szeletekre vágott hagymát, egész borsót, petrezselymet, babérlevelet teszünk bele és azután erre helyezzük a halat, melyet vajazott papírral letakarunk. 8–10 percig sütjük, majd fél deci fehér bort öntünk rá és néhány percig így pároljuk. Miután kivettük a sütőből, hideg helyre állítjuk. Mialatt hül, 15 deka lisztből, 1 tojássárgájából kevés sóval és tejjel megfelelő mennyiségű sűrű palacsintatésztát készítünk. Két tojás fehérjéből kemény habot verünk és a tésztához keverjük. A félig kihült pontyokat megmártjuk a tésztában és bő, forró zsírban ki-rántjuk. Zsirban sült burgonyával tálaljuk.

Forrázott ponty. Gyenge ecetes, sós vízben puhára főzünk finom metéltre vágott petrezselyemgyökeret, sárgarépat petrezselyemzöldjével és néhány szem egészborssal. Miután a zöldség megfőtt, belerakjuk a pikkelyétől megtisztított és feldarabolt halat. Letakarva puhára pároljuk. Tálalásnál a halra rátesszük a zöldséget és sós vízben főtt burgonyával körítjük.

Szardellás csuka. A megtisztított hal gerincét kivesszük, húsát pedig kisujj szélességű és hosszúságú darabkákra vágjuk. Fejét egészben hagyjuk. Lábasban vaját vagy zsírt forralunk, beletesszünk 4–5 darab megtisztított, apróra vagdalt szardellát, majd a felszeletelt csukát. Sóval és fél citrom levéllel ízesítjük. A lábast befedjük és a halat így pároljuk 8–10 percig. Ezután megint fél citrom levét adjuk hozzá és puhára pároljuk.

Töltött pulyka. Egy közép nagyságú pulykát gondosan megmosunk és belsejét a következő töltelékkel töltjük meg: 1 kiló megtisztított gesztenyét és sós, vizezett tejben puhára főzünk, áttörünk, ha kihült, összekeverjük negyed kiló, sovány, darált disznócombmal, 2 tejből áztatott, áttört zsemlyével, 2 egész tojással, kettőnek a sárgájával, és 1 deci tejjel. Sóval és borssal ízesítjük. Miután

a pulykát megtöltöttük ezzel a masszával, füstölt szalonnával megtűzdeljük és a sütőben körülbelül két-két és félóraig ropogósra sütjük. Ha megsült, a töltelékét kiszedjük és ezzel körítve tálaljuk.

Diós-mákospatkó. 20 deka vaj, 18 deka zsir 1 kg grizes liszttel és 8 deka porcukorral elmorzsolunk. 2 deci langyos tejben feloldunk 2 deka élesztőt és az eltörzölt tésztához öntjük, majd egy egész tojással és kevés sóval az egészet összegyúrjuk. Hideg helyen két óráig pihentetjük. Ezután annyi egyenlő nagyságú cipót formálunk belőle, ahány patkót akarunk készíteni. A kinyújtott tészta széléig tesszük a töltelék, besodorjuk és vajjal vagy zsírral vékonyan megkent pléhre tesszük. A patkókat nem szabad közel tenni egymáshoz. 30 percig meleg helyen hagyjuk, előzőleg azonban tojással megkenjük. Pihentetés után újra megkenjük tojással, és addig, amíg a tojás megszárad, hideg helyre tesszük. Végül középmeleg sütőben 30–40 percig sütjük.

Diótöltelék. 27 deka cukrot, 2 deci vízzel vagy tejjel felforralunk, majd 40 deka darált dióra öntjük. Jól elkeverjük. Keverés közben hozzáadjuk egy fél citrom és egy fél narancs reszelt héját, kevés törött fahajat, kevés mazsolaszőlőt, egy kanálnyi mézet és 4 deka piskótamorzsát. Utóbbi meg-
ötvja a tésztát attól, hogy megrepedezzen.

Máktöltelék. 40 deka mákot leforrázunk két és fél deci vízben főtt 25 deka cukorral, hozzákeverünk kis késhegynyi törött szegfűszeget, fahajat, reszelt citromhéjat és mazsolaszőlőt.

A töltelékét hidegen kenjük a tésztára.

Diós-mákospatkó más módon. Két deka élesztőből kovászt készítünk, 2 deci langyos tejet, 3 deka cukrot és megfelelő mennyiségű lisztet összekeverve, meleg helyen, letakarva megkelesztünk. Egy kiló lisztet, 10 deka vaját és 10 deka zsir, 4 tojássárgát, egy evőkanál rumot, csipetnyi sót, reszelt citromhéjat és 16 deka porcukrot gyűrődészkára teszünk. A megkelt kovászt hozzáadjuk és langyos tejjel jól eldolgozzuk, hogy ne legyen se túllágy, se túlkemény. A tésztának simának kell lennie és nem szabad a kézhez tapadnia. Lisztezett tálba tesszük és ruhával letakarva, langyos helyen egy óra hosszáig kelni hagyjuk. Ha megkelt, lisztezett deszkára borítjuk és négy egyenlő részre osztva, cipókat formálunk. Kisüti

vastagságra kinyújtjuk és megkenjük a fent leirt, kihűlt töltelékkel. A tésztát becsavarjuk, zsírral megkent tepsibe tesszük, tojással megkenjük és langyos helyen félóraig állni hagyjuk. Sütés előtt még egyszer megkenjük és nem túlmeleg sütőben 30 percig szép pirosra sütjük.

Tojásnélküli sütemény. 5 deka finomra tört, átszitált mandulát, 5 deka cukrot, 10 deka lisztet, 10 deka teavajat, kevés reszelt citromhéjat és törött fahéjat összegyúrunk. Négyzetes lapra nyújtjuk, pléhre tesszük és megsütjük. Még melegen kétfelé osztjuk. Az egyik részből tetszésszerinti nagyságú kockákat vágunk, a másik részre a következő töltelékét kenjük: 8 deka darált diót összekeverünk 8 deka porcukorral, kevés vaníliával és annyi tejjel, hogy könnyen kenhető legyen. Rákenjük a meghagyott fél tésztára, a kockákat egymás mellé a tetejére helyezzük, és ezek mentén felvágjuk az alsó tésztalapot. Tetejét meghintjük vaníliás cukorral.

A Párisi Divat kipróbált karácsonyi patkóreceptje

Fél kiló liszthez 22 deka vajat vagy jó fagyos libazsír veszünk, 2 deka élesztővel és 8 deka cukorral összekeverjük. Annyi szódavízzel gyúrjuk össze, hogy finom, középlágú tésztát kapjunk. Félóra pihentetés után kinyújtjuk és megtöltjük. Ehhez a tésztához nem kell tojás, ami karácsonytájan valóban fontos, mert ilyenkor legdrágább a tojás. A tésztát két cipócskára osztjuk. Két igen szép patkó telik belőle. Megtöltéséhez negyed kiló mákot és negyed kiló diót veszünk.

Máktöltelék: A darált mákot kevés vízben főtt cukorral, illetve sziruppal öntjük le, majd pár kanál mézet keverünk hozzá. Citromlével, reszelt citromhéjjal, pár kanál sötétszínű gyümölcszettel (meggy, málna stb.), aprószőlővel, finomra vagdalt cukrozott gyümölcscsel fűszerezzük. A tölteléknek jó sűrűnek és lágynak kell lennie, hogy lapos késsel kenheszük. Ha híg, kifolyik a tésztából. A kész töltelékét langyos helyen tartjuk, hogy meg ne keményedjék, amíg a tészta megkenésére kerül a sor.

Diótöltelék: A darált diót jól megcukrozott, kevés tejjel leforrázzuk és ízlés szerint megcukrozzuk. Néhány kanál világos barackíz keverünk közé. Narancs levéllel, reszelt narancs héjával, vagdalt cukrozott gyümölcscsel, mazsolával izesítjük. Ha véletlenül kellett volna több tejjel készítettük és a töltelék igen híg, kevés piskótamorzsát, vagy szitált zsemlyemorzsát adhatunk hozzá. Ezt a töltelékét is langyos helyen tartjuk. Aki szereti, a töltelékhez kevés rumot is tehet.

Karácsonyi étrend:

Dec. 24-én vacsora: Borlevés, kirántott hal burgonya, és zellersalátával, mákos metélt. Később: tea, sertéskocsonya, mákos-diós patkó, alma, dió, füge, datolya.

25-én ebéd: Zellerkrémleves, sült csirke burgonyapürével, uborkával, mákos-dióspatkó, gyümölcs.

25-én vacsora: Déli maradék.

26-án ebéd: Májpuréleves, borjúsült, mákos-dióspatkó, gyümölcs.

26-án vacsora: Déli maradék.

Borlevés készítési módja: Minden személyre egy tojássárgát, 1 kanál cukrot, másfél deci bort, fél deci vizet számítunk. Négy személy részére négy tojássárgát 4 kanál cukorral jól elkeverünk. 6 deci bort 3 deci vízzel, kevés citromhéjjal felforralunk, forrón az elkevert tojássárgájára öntjük, folytonos keverés mellett felforraljuk és azonnal félrehúzzuk. Szárazon piritott zsemlyekockákkal tálaljuk.

Olcsóbb borlevés. Nyolcad kiló szagót addig főzünk sós vízben, amíg az szép átlátszó lesz. Ekkor leszűrjük róla a vizet és feltöltjük felerész vízzel, felerész vörösborral. Csipet cukorral és fél citrom levéllel izesítjük. Végül a szagót teljesen puhára főzzük.

A névtelen

1849-ben, egy hűvös májusi hajnalon szomorú, szürke csoport ácsorgott egy szentpétervári udvaron. Arcuk ólomszínű volt és foguk hangosan vacogott. Halálraitélték voltak, akiket ezen a reggelen vezettek a vesztőhelyre. A halálig még kínosan hosszú percek voltak hátra... Felolvasták előlük a halálos ítéletet, majd az utolsó pillanatban tudatták velük, hogy a cár kegyes volt a halálos ítéletet szibériai kényszermunkára változtatni. Így került Szibériába Fjodor Mihajlovics Dosztojevszkij is, aki szintén a halálraitélték között



DOSZTOJEVSZKIJ SZIBÉRIÁBAN

voll. A nagy íróra gyötrelmesen nehéz négy esztendő várt Szibériában, ahol majdnem megőrült. Ezek a Szibériában eltöltött évek nagy hatással voltak későbbi műveire. Dosztojevszkij hatása, amelyhez hasonlót a 19. század egy írója sem tett az emberiségre, még távolról sincs kimerítve. Számos nagy műve közül „A névtelen” című nagysikert aratott regénye a világirodalom egyik remeke. Ezt a regényt a művelt világ minden nyelvére lefordították és aki egyszer ezt a meg-rázóan érdekes mesterművet elolvasta, emléketől sose szabadul meg. Ez a remekmű a „Világhírű Regények” című nagysikerű könyvsorozatban, 320 oldal terjedelemben és díszes félbörkötésben jelent meg. A „Világhírű Regények” tizkötetes sorozata 9 pengő 60 fillérbe kerül, vagyis kötetenként 96 fillérbe. Értékes könyvtár birtokába jut az, aki megrendeli a „Világhírű Regények” tiz kötetét. Kérjük, olvassa el jelen lapszámunkban a „Világhírű Regények”-ről szóló hirdetésünket, ahol bővebben foglalkozunk ezzel a nagy kedvezménnyel és ahol megrendelőlapot is közlünk.

OLCSÓBB LETT

Csehszlovákiában a
félbörkötésű VILÁGHIRŰ REGÉNY

9 Kc. az eddigi 12 Kc. helyett.

Beszerezhető minden újságárusítónál és Lipa Novinarstvo, Bratislava Trieda Kr. Alexandra 8. cégnél.

HÁZASSÁGI ÜZEMZAVAR

Bájos kis barátnőm kisírt szemekkel rontott be hozzám: — Vége — kiáltotta már az ajtóból és leroskadt egy karosszékbe.

— Vége? Minek? — kérdeztem rémulten.

— Mindennek. A boldogságomnak. El fogunk válni — hangzott a kétségbeesett válasz.

Barátnőm három hónappal ezelőtt ment férjhez, házassága szerelmi házasság volt, így érthetően megdöbbenett ez a kijelentés.

— Dehát az Istenért, mi történt? — faggattam.

— Az, hogy a Sanyi tegnap délután elrohant hazulról és ma reggel háromkor jött haza... beugva. Ezt még sohase tettem. En persze egész éjjel nem aludtam, le se feküdtem, majd meghaltam az aggodalomtól, hogy mi történt vele. Azt hittem, elgázolta valami, vagy más baleset érte, agyon-sírtam magam, már a rendőrségre akartam telefonálni. Végre beállít hajnalban, azt se mondja hol volt, vagy mi, ha kérdem, csak vihog — eleinte azt hittem, elment az esze, de aztán rájöttem, hogy részeg, — aztán bebujik a paplan alá és hortyog, mint egy gőzfűrés. Én meg iderohantam. Te olyan okos vagy, adj tanácsot, mit csináljak?

— Helyes, de akkor egész színtének kell lenned. Vallatni foglak. Azt mondatd, elrohant. Szóval nem békésen váltatok el. Dühös volt?

— De még milyen. Úgy bevágta az előszobaajtót, hogy két lapát vakolatot söpört össze Julis.

— Hát, szóval itt előzmények is voltak. Veszekedtetek?

— Csak ő veszekedett. No, majd elmondom sorjában. Az egészet. Mingyárt délben kezdődött, mikor hazajött a hivatalból. Már az előszobában rákezdte. Hogy miért van nyitva a felső ablak? Hogy már ezerszer megmondta, hogy ne szellőztessék a szűk és rosszágú udvarról, hanem az ucca felől. Hogy ő az úr a háznál, meg ilyeneket.

— És te mit feleltél erre?

— Természetesen az igazat. Hogy először is nem ezerszer mondta, hanem egyszer, másodszer pedig, hogy ha ezerszer mondta is, akkor is ott szellőztetek, ahol jónak látom, mert ha ő az úr a háznál, én meg az úrnő vagyok. Harmadszor, hogy azért látom jónak, mert ha főzés alatt nincs nyitva az előszobaablak, akkor az egész lakás konyhaszagú, azt pedig nem bírom. A szobából nem szellőztethetek, mert akkor hiába fűtenék és a virágokat se rakhatom örökké el az ablak elöl. Negyedszer, hogy a kormos ucca egészségtelenebb, mint a naps, tiszta udvar.

— Szent Isten, ezt mind? Képzelem, milyen dühös lett erre.

— Hát persze. De mikor szóról-szóra ez az igazság.

— Elhiszem, de ennyi igazságnak a fele is sok lett volna.

— Hát te szerinted mit kellett volna mondanom?

— Azt, hogy: Ejnye, no, egészen elfelejtkeztem, ezentúl sohase találod nyitva.

— De mondtam már, hogy lehetetlen másfelől szellőztetni.

— Hát mondtam én, hogy másfelől szellőztess? Hiszen nyolctól-kettőig és háromtól-hatig csak eleget szellőztethetsz? Fő, hogy mielőtt az urad megjön, becsukd az ablakot.

— Csak nem képzeled, hogy hazudni fogok?

— Hol itt a hazugság? — Igérem, hogy ezentúl sohase találod nyitva. — Nem találja nyitva, mert becsukod, mire megjön. Azt nem kell megígérned, hogy ki se nyitod.

— Na, de én utálok az ilyen képmutatást.

— Énis drágám! De a rossz házaseletet és az örökös veszekedést még jobban utálok. Viszont

vannak dolgok, amiket a férfiakkal nem lehet megértetni és ők gyűlölik a hosszadalmas magyarázatokat. Az ilyen kis kegyes csalásért pedig — öntudatlanul bár — végtelenül hálásak. De meséld tovább.

— Hát aztán jött az ebéd. Káposztáskocka volt. Sanyi megint elkezdett handabandázni. Hogy ő ezt jobban utálja, mint a bűnét. Ezzel őt el lehet kergetni. Hogy én szándékosan főzők mindig azt, amit ő utál és így tovább.

— Aha, ez már az előbbi szerencsétlen szónoklatodnak a hatása volt. Ha azt nem mondd, hogy te kinyitod az ablakot, ha ezerszer nem akarja is, sose jut eszébe, hogy szándékosan főzők, amit nem szeret. De hát miért is csinálod azt?

— Halod, felnőtt ember csak nem válogat a mai világban? Engem az anyám arra tanított, hogy azt kell főzni, ami sorra kerül, akár szeretem, akár nem. Aztán, hát 25-e van. ő is tudhatja, hogy nem ugrálhatok azzal a kis kosztépénzzel. Nem libapecsényezhetek. Aztán meg, mit tudom én mit szeret, mit nem, két hónap alatt?

— Hát bizony, azt pedig tudnod kell, fiam. Ez rém fontos, ha veszekedést nem akarsz. Tudod: a férfi szívéhez a gyomrán keresztül vezet az út. Ez régi és csúnya mondás, oly régi és csúnya, mint maga a valóság. Inkább írd föl egyelőre, hogy mit szeret, mit nem, ha nem tudod megjegyezni. Vagy kérdezd meg reggel, jó lesz-e ez, vagy az az ebéd, ha nem vagy biztos benne. Látd, én tíz éve vagyok asszony. Otthon a kedvenc ételem volt a rizkásás csirke, meg diós-habos tészta. Véletlenül az uram egyiket se szereti. Esküszöm neked, hogy már az izükre sem emlékszem, egyszer se főztem őket s lassan az uram kedves ételiei lesznek az enyémekek is. De ha már megtörtént a baj, akkor legalább viselkedtél volna okosan.

— Miért, te mit nevezel okos viselkedésnek? Te hogy csinálsz ilyenkor?

— Hát először is kétségbeesem. Teljesen. (Ez nem is képmutatás, tényleg bánt, ha nem eszik, elvégre, kinek főzők?) Aztán fölugrom és azt mondom, hogy leküldöm a Borist, vagy még jobb, leszaladok magam egy borjúszeletért. Vagy süssek rántottát? Van sonka, vacsorára, behozzam? (Azt el lehet közben ejteni egy kicsit csüggedten, hogy szerettél volna spórolni, ezzel szemben a férfiak általában megértők.) De mindenestre úgy oda vagyok, hogy a végén ő vigasztal engem és hogy megnyugtasson, kétszer vesz az inkriminált fogásból. Lehet, hogy még azt is mondja: Nem is olyan rossz. No de meséld tovább.

— Hát aztán azt találtam mondani, hogy délután el akarok menni a moziba, mert a Garbófilm utolsó előadása van. Hallottad volna mi jött erre. Hogy most már csak ez hiányzik. Enni nem adok neki, de flangálni, azt igen. Jól tudom, hogy neki ma hivatal után ülése is van, csak tizkor jöhet haza és ezért eszeltem ezt ki. Egyedül akarok menni, ismerkedni a moziban, meg ilyen rémségeket. No, ezt aztán én is kikértem magamnak. Persze sírva is fakadtam, erre még dühösebb lett. Ahelyett, hogy megsajnálta volna és belátja, hogy durva volt.

— Természetes. Ilyesmit egyáltalán nem is szabad ebéd alatt előhozni, még egy jól sikerült ebéd alatt se. Különbben általában az a tapasztalatom, hogy ebéd alatt jobb minél kevesebbet beszélni, különösen ha az ember azt látja, hogy a férje uram ideges. Ilyenkor vagy túlfáradt, vagy még valami külön kellemetlenség is volt, de mindenesetre éhes. Hagyni kell, míg nyugodtan jóllakik és egy kicsit kiszuszogja magát. Esetleg

lereagálja a délelőtti kellemetlenségeket. Persze, kérdezni nem szabad, ettől a legtöbb ember megvadul. Ha beszélni akar, beszél magától is. Ha pedig nem, annál jobb, legalább nyugodtan eszik. Az asszonynak semmiesetre sem szabad izgató témát megpendíteni ebéd alatt, legjobb éppen csak egy-két vidám és közömbös megjegyzést tenni. Ha aztán jóllakott (persze nem káposztás-tésztával már t. i., ha nem szereti), ha rágyújtott a cigarettájára vagy szivarjára, esetleg megitta a feketéjét és kényelmesen elhelyezkedett a délutáni szunyókálásra (ez már egyéni dolog, mert van, aki szívesen „cseveg” még ilyenkor egy pár percig), akkor az ember — miközben betakarja, vagy odakészíti a hamutartót — azt mondja: — Szerettelek volna valamire kérni, drágám!

— Nem mennénk ma el a Garbó-filmhez? Ma megy utoljára. Örült kedvem van s ma véletlenül nincs is semmi dolgom, mert Jancsika torna-órára megy.

— Sajnos, ülésem van, vigye el az ördög — mondja ő.

— Én készségesen: — Sebjaj, hát majd máskor. Ő: — De ha már nem megy többet?

— Én: — Az igaz és ma olyan jól klappolna minden.

— Ő, kis gondolkodás után: — Van egy ötletem! Menj el magad.

— Én: — Nem, magam nem szeretek.

— Ő: — De miért, elvégre nem vagy gyerek? Páholyt veszel, akkor nem molesztálhat senki s én majd sietek, hogy érted mehessek.

Hát nem sokkal kellemesebb így?

Kis barátnőm nagyot sóhajt. — Azt elhiszem, hogy kellemesebb. Miket vágott a fejemhez. Hogy léha vagyok, csak mulatságon jár az eszem, míg ő robotol, meg ilyeneket. Aztán felugrott átöltözni és aztán jött még a java... Röhögöm kell, olyan hülyeség, el se fogod hinni... De nem nevet, hanem sír.

— No halljuk!

— Hát képzeld! De ilyen felháborító valami. Veszi a cipőjét — mert azt is váltott — s egyszerre, amint húzná, pulykavörös lesz a méregtől és elkezd ordítani: Már megint be van gyűrve a nyelve! Hát hánszor mondtam, hogy mikor pucoljátok, hajszátok ki a nyelvét, hogy ne kelljen vele egy órát vacakolnom, újra lehúzni... Nos, mit szólsz ehhez? Ilyen követelések! És „pucoljátok” az én vagyok meg a cseléd. Egy kalap alá fog a lánnyal. Hát mi ő tulajdonkép? A kínai császár és én vagyok az alázatos kulija? Vagy mi? És hogy képzeli azt, hogy az a szerencsétlen kis 12 pengős falusi mindeneslány a cipője nyelvét húzígálja? Örülök, hogy meg tudtam végre tanítani arra, hogy rendesen kitisztítsa. Tartson magának komornyikot, attól majd megkövetelheti azt is, hogy a zsebkendőjét kivegye a zsebéből, meg visszadugja. Agyondolgom magam avval a kis tramlival, hogy minden rendben legyen és sokszor éjjel vasal szegény, én meg stoppolok, hisz mosónőt se veszek s akkor az ő cipője nyelvét húzígáljuk. Hát ehhez aztán mit szólsz?

— Engem elsősorban az érdekel, hogy te mit szóltál hozzá? Ezt mind?

— Még mást is. Azt is, hogy ha azt hiszi, hogy cselédnek mentem hozzá, akkor nagyon

téved és akkor jobb, ha ma válunk el, mint holnap.

— Aha és erre rohant el Sanyi?

— Persze, de mit mondhattam volna? Vagy te talán még azt is megígérted volna, hogy ezentúl személyesen húzígálok ki a cipője nyelvét mindennap?

— Hát azt éppen nem. Hanem — magam se tudom. Tudod, ő akkor már nagyon mérges volt, túlsok hiba történt már, inkább csak az alkalmat kereste, hogy kiadhassa a mérgét az előbbiekért. Valószínűleg rossz napja is lehetett s most ez a békés ebéd... Talán... talán azt tettem volna... Persze, az ilyesmit mindig okosabb és könnyebb megelőzni, mint helyrehozni. Talán becsengettem volna a lányt, persze, előbb megvártam volna, míg kikiabálja magát az uram... szóval, behívtam volna azt a kis falusi tramlit, mint mondtam s aztán nagyon szeliden azt mondtam volna neki: — Nézze, fiam, a nagyságos úr azt kívánja, hogy maga a cipőjét így és így hozza be. No, én belátom, hogy maga így is sokat dolgozik és ez túl-megy a maga kötelességén. De mégis, arra kérem, tegye meg az én kedvemért, hogy kikerüljük a nagyságos úr kedvetlenségét, látja, ő nagyon fáradt, mikor hazajön. Cserébe ezentúl nem kell a takarítást abbahagynia, hogy kijöjjön nekem hagymát vágni, majd azt is magam fogom ezentúl. (T. i. a legtöbb férfi nem rajong a hagymaszagú kezekért.)

— No és azt képzeld, hogy a kis lány nem felejtene el minden nap?

— Azt hiszem, a kivánság oly groteszk, hogy minden cipőtisztításnál azonnal eszébe jutna. De azt biztosan tudom, hogy ha elfelejtene is, a férjem sohasem szólna többet miatta.

Kis barátnőm mélyen, keservesen elgondolkozott. Aztán dacosan fölkapta a fejét:

— Dehát mindig nekik legyen igazuk? Akármilyen lehetetlen vagy ostoba dolgot kívánnak, nekünk szó nélkül teljesíteni kell?

— Igen. Kis dolgokban, apró, lényegtelen dolgokban történjék minden úgy, ahogy kívánják. Ez nekünk nem fontos és őket nyugodtá, boldoggá teszi. Csöndes, boldog életet biztosít. Azonfelül pedig számunkra takaréktőkét biztosít. Jönnek ugyanalogok, amiknél nem lehet a békesség kedvéért engedni, mert sokkal fontosabbak, bennünket sokkal mélyebben érintők. Igaz, okossággal ott is sokat tehetünk, mert a férfiaknak sokszor nem is a legfontosabb, hogy a dolgot tulajdonképpen hogy történik meg, hanem az, hogy ők akarták úgy, ahogy történt. Így hát, ha nem ellenkezünk mereven és azonnal, nagyon sokszor maguktól, vagy egy kis szelíd rávezetéssel rájönnek a jobb megoldásra. Aztán előfordul, hogy ha vita nincs, mert azonnal beleegyezünk, a dolgot egész egyszerűen és észrevétlenül saját meggyőződésünk szerint bonyolíthatjuk tovább, mint a te előszobaablakod példája mutatja. Rendszerint észre se veszik s boldogan érzik és hirdetik: hogy „ők az urak a háznál”. Okosan tesszed, ha magad is ezt hirdeted. Ez a tudat ugyanis a mi tőkénk. Mert jönnek aztán dolgok, amelyeknél a nyílt ellenszégülés elkerülhetetlen, sőt kötelességünk. Pl. gyerekek pályaválasztása, házasság vagy más életbevágó dolgok, melyeknél az anya ösztöne látja meg az egyedül helyes utat, amelyért aztán kötelessége harcolni. Ha ilyenkor a férj és



GÉVA kozmetikai intézet

(Garai Éva) IV, Irányi u. 21-23, 1/2 em. 2. Veres Pálné u. sarok. Telefón: 18-98-02

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

Végleges hajszálettávolítás villannyal. Arevibrációk. Száraz, zsíros, ráncos bőr megszépítése. Arepakkolások.

Különlegessége a: Géva Pigment szeplőkrém! (ára 4 pengő)

Olcsó árak, bérletrendszer!

feleség viszonya békés, sima, fölösleges apró ellenkezésekkel nem „csakazértisre“ beállított, akkor sokkal könnyebb lesz most az egyszer szembelehetezkedni s békés, szelíd érveléssel saját józan nézetünket érvényre juttatni. A férj már csak azért is engedni fog, mert megérzi, hogy felesége, aki sohasem szokott ellenkezni, most nem kis okból áll vele szemben.

— Azt látom, hogy igazad van. Így persze békeség lenne és Sanyi nem rohanna el lümpolni. De micsoda élet ez? Hát a férj tirannus és mi vagyunk az ő alázatos rabszolgái? Ők parancsolnak és mi reszketve engedelmeskedünk. Hát azzal, hogy férjhez mentünk, örökre kiskorúakká, gyerekeké, szolgálókká tettük magunkat, akiknek félni, ravaszkodni, alakoskodni kell, ha ki akarnak bújni az erőszak alól. Hisz ez rémes, megalázó.

— Hát lehet, hogy megalázó. De nem miránk, nőkre nézve. Akkor már inkább a férfiakra nézve. No ne nézz rám olyan bámulva, majd megmagyarázom. Úgy vedd a dolgot, ahogy van. A férfiakkal „bánni kell tudni“, szőrmentén kell kezelni őket, pedagógizálni kell velük. Ezt ők maguk is belátják s akkor mindent el lehet velük érni, békeséget mindenestre. Ez pedig azt jelenti, hogy mi vagyunk az érettebbek, ők a kiskorúak. Hiába idősebbek nálunk 10 évvel és hiába végeztek több iskolát, nekünk kell velük „bánni tudni“. Épúgy, mint később a gyerekeinkkel. Vagy helyesebbnek tartod, hogy fegyelmezetlen gyermekként odaállj civódní és a magad igazát bizonygatni és idegességre idegességgel, durvaságra durvasággal válaszolni, mint a gyerekek? Ebből — tegnap láttad — mi lesz.

Persze, az ideális házasság az volna, ha mind a két fél érettnék, nagykorúnak mutatkozna, mind a kettő önmagával „bánni“ és önmagát „kezelni“. A másikkal szemben pedig egy fegyelmet, kész és tiszteletreméltó egyént állítana szembe. Dehát az ideális dolgok hazája nem ez a föld. Viszont meddő dolog azon panaszkodni, ami a másikkban hiányzik. Ahelyett igyekezzünk arra, hogy magunkban kineveljük mindazt, ami alkalmas ezeket a hiányokat ellensúlyozni. Minél több hiányzik az egyik oldalán, annál többre van szüksége a másikon. Annál több önfeleglemre, szelidségre, okosságra, önzetlenségre van szüksége az asszonynak, minél kevesebb van mindebből a férfiban. Ez lehet nehéz dolog, de nem hálátlan, mert hatása bámulatos gyorsan mutatkozik. De megalázó semmiesetre sem lehet, különösen akkor nem, ha indító oka az önzetlen szeretet. Szerintem inkább nagyon sok fölemelő van benne.

A kicsi asszony nem felelt. Sokáig ült elgondolkozva. Aztán fölkel és csöndesen mondta: — Isten veled, megyek haza. Simon Istvánné.

TOKEAH

Egyidőben úgy Európa, mint Amerika olvasóközönségét évtizedeken át izgatta ez a kérdés: ki a nagy ismeretlen? Abban az időben tűnt fel egy Charles Sealsfield nevű író, akinek könyveit két világrészen milliók és milliók rajongták. De senki se tudta, hogy kicsoda ez a Sealsfield, ezért nevezték el „nagy ismeretlen“ X-nek. És csak akkor, amikor Karl Postl német író Solothurnban meghalt, derült ki, hogy ő volt a világszerte ünnepezt Sealsfield. Évtizedeken át írta nagyszerű regényeit, anélkül, hogy elárulta volna kilétét. Karl Postl kalandos életet élt. Előbb pap volt, azután hírtelen eltűnt, majd Amerikában bukkant fel és később visszajött Európába. Személyét misztikus homálylag burkolta be. Első angolul megjelent regényében, a Tokeah-ban, egy indiánörzs tragédiáját írta meg olyan mesteri tollal, hogy az íróra az egész világ felfigyelt. Mestermű ez a regény. Izgalmas, érdekes és tiszta irodalom. Magyar nyelven a „Világkönyvtár“ című könyvsorozatban jelent meg ez a remek regény. A 288 oldal terjedelmű, díszes kötésű könyv minden újságírásnál és dohánytörzsében kapható, Budapesten 48, vidéken 58 fillérért.

A PÁRISI DIVAT CSALÁDI ÉRTESSÍTŐ.

jének megindítása élénk örömet keltett olvasóink körében. Tömegesen jönnek a kedves, bizalmas közlemények, melyeknek programunkhoz híven minden számunkban helyet adunk. Természetes, hogy a közlemények mennyiségét a lap terjedelméhez kell hogy szabjuk s hogy a

CSALÁDI ÉRTESSÍTŐ

számára csak annyi helyet adhatunk, amennyi a lap egyébkénti tartalmát nem befolyásolja hátrányosan. Éppen ezért a családi közleményekből, — **kizárólag a beérkezés sorrendjében** — csak annyit adhatunk le, amennyit a szerkesztőség jónak lát.

Tóth Ferenc és felesége, született Pjeter Rózi Erdővárosban december 17-én ünneplik házasságuknak 20 éves fordulóját. A családi ünnep bensőségét és boldogságát három szép gyermekük, két leány és egy fiú, teszi teljessé.

Schay József és neje Budapestben Ágnes leányuk tiszteletére házbállt adtak, melyen a meghívott fiatalok a legjobb hangulatban táncolt reggelig.

Schwartz Károly és neje született Verő Erzsébet a legnagyobb örömmel tudatják kisfiuk születését.

E hó 22-én tartja esküvőjét Felsőmocsoládon Szakács Aranka Nagy Ferenc ural.

E hó 19-én tartotta eljegyzését Franc Mariska Bognár László ural.

~~~~~

## BRIDZS TANFOLYAM

Kezdők számára XXXIV.

A kezdő játékos, amikor még nincs teljesen tisztában a licitálás elemi szabályaival, akkor hibázik legtöbbször, amikor el kell dönteni indításra alkalmas lapjával, hogy melyik színt licitálja. A magyar bridz a négyes hosszúságú színt már licitálásra alkalmasnak minősíti. Ha lapunkban ötös, hatos, vagy még hosszabb szín van, habozás nélkül mondhatjuk ezt be, természetesen, ha a szükséges trikkekben sincs hiány. Egyáltalában nem fontos, hogy a trikkek abban a színben legyenek, amelyiket licitáljuk. Ha például lapunk a következő:

♠ D, B, x, x, x, ♥ A, K, x, ♦ D, x, ♣ K, B, x, akkor egy pikket kell az indítónak mondania, tekintet nélkül tehát arra, hogy van-e pikkből trikkje. A trikkszám megvan, jelen esetben körben és treffben. Más azonban a helyzet az olyan lapoknál, amelyekben legfeljebb négyes hosszúságú szín, vagy színek vannak.

Ha a szükséges trikkszám megvan, négyes a leghosszabb színünk, akkor ezt a színt már csak akkor licitálhatjuk, ha ebben minimálisan fél trikk is van. Ha például a következő lappal kell indítani:

♠ K, B, 10, 9, ♥ A, x, x, ♦ A, 10, x, ♣ D, 10, x, akkor már mondhatunk egy pikket. Ha azonban nem volna pikk királyunk, hanem például pikk dámánk és treff királyunk, akkor a pikk már nem volna licitálható szín. Ha nincs licitálható szín, a lapban viszont van elég trikk az induláshoz, akkor, mint már tudjuk, szanzaduval kell indítani. A négyes hosszúságú színek akkor licitálhatók, ha minimálisan a következő figurákat tartalmazzzák:

A, B, 10, x,

K, D, x, x,

K, B, 10, x.

Ha természetesen több figura van a négyes hosszúságú színben, akkor annál inkább licitálható a szín. Ötös, vagy hosszabb színnel tehát nem fontos, hogy legyen figura, négyes színnel azonban legalább a fenti figurakombinációk egyikének meg kell lenni, hogy megfelelő trikkszám esetén a szín bemontható legyen.

Ezek után tanuljuk meg azt a fontos szabályt, hogy négyes hosszúságúnál rövidebb színnel indítani a bridzben tilos! Nem is lenne értelme rövidebb színnel indulni, mert ezzel becsaphatjuk saját partnerünket, akinek ebben a színben segítsége lévén, bennünket emel és a végén az derülne ki, hogy az ellenfeleknek sokkal több adójuk van, mint nekünk. (Legközelebbi számunkban folytatjuk)

# Ötszáz jutalmat osztunk ki az „Egytál étel” pályázat résztvevői között

„Egytál étel” címen nagyszabású pályázatot rendezünk, amelynek keretében ötszáz értékes jutalmat osztunk ki. Ezzel kapcsolatban alább a világhírű magyar szakácsművészet hat kiválósága: a kormányzóság, a Hungária-szálló a Gundel-étterem, a Britannia-szálló, a Vadász-kürt-szálló és az Imperial-étterem konyhafőnökeinek, illetőleg főszakácsainak két-két ételreceptjét mutatjuk be. A kiváló szakácsművészek „egytál étel” receptjeit mintául szolgálják a pályázók számára. Mindegyik egy hétköznapi és egy vasárnapi „egytál étel” receptjét írta meg.

Ezennel felkérjük olvasóinkat arra, hogy vegyenek részt a pályázaton. Mindenki beküldhet gazdaságosan összeállított, kipróbált, jó, úgynevezett „egytál étel” recepteket, mégpedig egyet hétköznapra, egyet vasárnapi. Arra kérjük olvasóinkat, hívják fel ismerőseik figyelmét is erre a nagyszabású ételrecept-pályázatra.

## 500 jutalom

A pályázók között 500 jutalmat osztunk ki teljesen díjtalanul, egyetlen fillér ráfizetés nélkül. A jutalmak a következők:

- 10 jutalom egy-egy tucat konyharuha.
- 10 jutalom egy-egy tucat konyhatörülköző.
- 10 jutalom egy-egy tucat zsebkendő.
- 25 jutalom két-két pár selyemharisnya.
- 50 jutalom egy-egy kiló keksz.

- 100 jutalom  $\frac{1}{2}$  kg. főzőesokoládé. (Dreher gyártmány)
  - 50 jutalom  $\frac{1}{2}$  kg. kakaó. (Dreher gyártmány)
  - 20 jutalom ötvösművészeti bros.
  - 25 jutalom ötvösművészeti gyűrű.
  - 200 jutalom egy-egy díszesen bekötött regény.
- Összesen 500 jutalom.

### A pályázat feltételei:

A pályázaton mindenki résztvehet, aki az ételrecepteket 1937 január 15-ig kiadóhivatalunknak beküldi. A pályázóknek tehát hat hét áll rendelkezésükre.

Minden pályázathoz az alant közölt szelvény mellékelendő.

A boríték így címezendő: Párisi Divat kiadóhivatalának, Budapest, VII, Dohány ucca 12. „Egytál étel” pályázat. A borítékra a feladó neve és címe is felrandó.

Az alább bemutatott hat kitűnő konyhafőnökből, valamint nyolc háztartásbeli hölgyből bírálóbizottságot alakítunk és ez a zsűri dönti el, hogy ki kapja meg a fent felsorolt jutalmakat

### A szakácsművészek mintareceptjei

**Marek András, Magyarország kormányzója főszakácsának receptjei**

**Zöldség gombóc gombamártással.** Hozzávalók: 80 deka vegyes leveszöldség: sárgarépa, petrezselyemgyökér, hagyma, zeller, 8 kis sampinyongomba. (Ha nincs friss, szárított is jó.) 20 deka zsír vagy 24 deka vaj, 4 egész tojás, 20 deka liszt, 4 drb vizeszemle. A mártáshoz vegyünk: 8 drb sampinyongombát, 4 drb kis vöröshagymát, 3—4 deci savanyú tejfelt és 4 kávéskanál paradicsompürét.

A kockára vágott zöldseget a gombával együtt fonnyasszuk meg egy kis lábasban 3 deka zsírral. Vizzel pároljuk puhára, a zöldsegen azonban nem szabad lének maradnia. Közben vágjuk kockára a zsemlyét és 4 deka zsíron pirítsuk világosárgára. Ugy a zöldseget, mint a zsemlyekockákat hűtsük ki.

8 deka zsírt és 4 egész tojást keverjünk jól össze és csak ezután adjunk hozzá 5 deka lisztet. Sózzuk, borsozzuk meg ízlés szerint és keverjük bele a kihűlt, párolt zöldseget meg a zsemlyekockákat. Negyedórai pihentetés után formáljunk nyolc darab gombócot, majd forrásban levő sós vízben főzzük befővé (lassú forrás mellett) 15 percig.

Gombamártás. 8 darab kési sampinyon-gombát és négy kis vöröshagymát vágjunk egész apróra, négy deka zsíron fonnyasszuk meg. Vizzel pároljuk puhára, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint, 2 deka lisztet hintjük meg. Végül keverjük hozzá 3—4 deci savanyú tejfelt és 4 kávéskanál paradicsompürét, forraljuk fel, ha igen sűrű, hígítsuk fel vízzel. A gombócot szedjük ki a vízből, tegyük főzelékes tálba és öntsük le a gombamártással.

**Pörkölt húsos lepény Marek-módra.** Hozzávalók: 40 deka sertés- vagy borjúhús, 20 deka zsír, ízlés szerinti édes, nemes

piros paprika, 4 fej vöröshagyma, 60 deka áttört, főtt burgonya, 16 deka liszt, 4 tojás, 4 deci tej, 4 darab kovászos vagy ecetes uborka.

A húst mogyorónagyságú darabkákra vágjuk, a hagymát apróra vagdaljuk, majd 8 deka zsíron fonnyasszuk meg, adjuk hozzá a paprikát és a húst, sózzuk ízlés szerint, pároljuk fél óráig. Vigyázzunk arra, hogy jó pörköltlevet kapjunk.

Hatvan deka hámozott burgonyát főzzünk puhára, törjük át szitán, (vizenyőnek nem szabad lennie). Hűtsük ki. Amíg a burgonya hűl, 12 deka zsírt keverjünk el négy tojás sárgájával, majd adjuk hozzá a kihűtött burgonyát, 16 deka lisztet, 4 deci tejet és a négy tojás felvert habját. Ízlés szerint sózzuk.

Megfelelő nagyságú lábasban forrósítsunk meg kevés zsírt (ha egy személy részére készítjük, akkor mogyorónagyságú zsírt vegyünk), a burgonyafelfújt egy harmadát tegyük a lábasba, kenjük el, simítsuk el. Sütőben süssük félkeményre, majd tegyük rá a pörköltléből kiszedett húskockákat, a megmaradt burgonyafelfujttal fedjük le és a sütőben 15 percig süssük félbarnára. Borítsuk egy tésztástaiba, öntsük körül a pörköltlével, a savanyú uborkát vágjuk karikára és díszítsük vele ízlésesen az étel tetejét. Forrón kell tálalni.

**Heinrich Antal, a Hungária-szálloda főszakácsának receptjei.**

**Rántott tengeri tekeresek.** (4 személyre.) 4 csó tengeri, 5 deci tej, 2 tojás, 10 deka zsemlemorzs, 2 deka liszt, 8 deka zsír, 1 deka só szükséges készítéséhez.

4 darab fiatal, nagy csó tengerit késsel vagy villával lesemézünk, azután 5 deci tejjel sűrűre beforraljuk. Megsózzuk. Késhegynyi borssal fűszerezhetjük. Egy egész tojást egy evőkanál lisztel elkeverünk és a tengerihez adjuk. 1—2 percig a tűzön keverjük, azután hideg helyen hűtjük. Miután kihűlt,



Marek András, a kormányzóság konyhafőnöke.



Heinrich Antal, a Hungária-szálló főszakácsa.



Rehberger Elek, Gundel városligeti, állatkerti éttermeinek konyhafőnöke.



Victoria Ferenc, a Britannia-szálló főszakácsmestere.



Vári Lajos, a Vadász-kürt-szálló konyhafőnöke.



Hajós Zsigmond, az Imperial-étterem konyhafőnöke.

Az itt bemutatott szakácsművészek a Berlinben rendezett nagy nemzetközi versenyen aranyérmert nyertek.

ITT LEVÁGANDÓ!

„Egytál étel” pályázat szelvénye  
P. D.



letszés szerinti nagyságú tekeréseket formálunk, lisztben, tojásban és zsemlyemországban panírozzuk, majd forró zsírban kirántjuk. Paradicsommártással tálalhatjuk.

**Vagdalt nyúlérmekek káposztával.** (Négy személyre.) Kellékek: 1 darab tojás, 2 darab szardellagyűrű, 10 deka vegyes zöldség, 3 deka hagyma, 36 deka savanyú káposzta, 5 deka császarszalonna, 1 és 1/2 deci tejfel, 1/2 citrom, 1 deka kapri, 1 vizes zsemlye, 6 deka zsír, 1/2 deka egész bors, 1 darab babérlevél, 1/2 deka cukor.

A káposztát félig puhára főzzük a szalonnával. Közben a combokról lefejtjük a hártyát és a húst levágjuk a csontól. Megdaráljuk, 1 és 1/2 deka finomra vágott, pirított hagymát, kis kockákra vágott főtt szalonnát, söt, késhegynyi borsot, majoránát, 1/2 deci tejfelt, 1 tojást és finomra vágott szardellát meg 1/2 deka kaprit adunk hozzá. Mindezt jól összekeverjük, kis érmeckéket formálunk és zsírban kisütjük, majd kiszedjük a zsírból, megfelelő edénybe tesszük és a félig puha káposztát ráborítjuk. A zöldséget, hagymát, vastagabb szeletekre vágjuk és zsirba tesszük. A combok hártyáit, csontjait kissé összevagdaltuk, szintén a zöldséghez adjuk és az egészet lepirítjuk. Ha a zöldség már megpirult, meghintjük liszttel és tovább pirítjuk, amíg megbarnul. Ha az egész világosbarna, káposzta levél felengedjük, hozzáadjuk a tejfelt, babérlevelet, egész borsot, kaprit, fél citromot, söt, cukrot és kb. fél óráig forraljuk. A mártást szitán átörjük, majd a káposztát érmeckékre öntjük. Ha esetleg túlsűrű, vízzel hígítjuk és a sütőben befedve, kb. 1/2 óráig pároljuk.

**Rehberger Ede receptje. A Gundel Liget-étterem konyhafőnöke**

**Sűrített, szemelt fehér bab Berlini Világkonyha módon.** Négy személyre: 40 deka füstölt bab, 20 deka füstölt szalonna, 40 deka pácolt sertésköröm, 15 deka liszt, 3 deka vörshagyma, 1 kis gerezd fokhagyma, 1 kis késhegynyi piros paprika, kevés só, vágott petrezselyem, 2 deci tejfel szükséges készítéséhez.

40 deka válogatott, jól kimosott aprózomú fehér babot sós vízben főni tesszünk. Megmosott és megtisztított, fiatal sertéslábat kettéhasítunk és megfőzünk. Közben kisütünk 20 deka szalonnát, amelynek zsírból gyenge rántást készítünk. Tepertyűt félretesszük. 1/2 fej vörshagymát, egy gerezd fokhagymát, kevés vágott petrezselymet adunk hozzá. Ha a köröm megpuhult, kivesszük és a babot berántjuk. Izlés szerint, kevés ecettel savanyítjuk. 12 deka füstölt kolbászt kockára vágva belekeverünk. Jól felforraljuk és tálalás előtt két deci jó tejfelt öntünk rá és tetelére tepertyűt szórunk.

**Rakott keltkáposzta polgárlasban.** Készítéséhez 2 kg kelt, 20 deka zsír, 40 deka maj, 10 deka füstölt szalonna, 25 deka vegyes zöldség, 3 deci tejfel és izlés szerinti só és bors szükséges. Négy személy számára 1 pengő 98 fillérbe kerül.

2 kg keltkáposztát kétféle vágunk, megtisztítunk és sós vízben puhára főzünk, majd szitára öntjük, hogy a víz teljesen lecsöpögjön. Közben 40 deka szép, fehér borjúmájat ledarálunk és 5 deka vörshagymát apróra vágva 10 deka zsírban megpirítunk, majd hozzáadjuk a darált máját, 25 deka vegyes zöldséget: sárgarépát, fehérrepatát, zellert, póré, gombát és kevés fokhagymát apróra vágunk, ugyancsak 10 deka zsírban megpirítunk. Mikor ez is puhulni kezd, összekeverjük a pirított borjúmájával. Sóval, törött borsal és majoránnával ízesítjük. Tűzálló tálat jól megkenünk zsírral, zsemlyemorszával meghintjük, majd egy sor keltkáposztát, egy sor zöldséges májat tesszük bele. Így váltogatjuk a sorokat, amíg a készlet tart. Végül 3 deci tejfelt öntünk rá és erre 10 deka vékony, füstölt szalonnát tesszünk. Fedővel letakarjuk és egy óráig közepmeleg sütőben pároljuk. Azonnal tálaljuk.

**Várl Lajos receptje. A „Vadászkürt” szálloda főszakácsa**

**Töltött edeskáposzta olasz módra.** Hozzávalók: 75 deka nyers, edes káposzta, 10 deka rizs, 10 deka gomba, 5 deka vaj, 1 és 1/2 deci tejfel, 2 darab tojás, 1 darab babérlevél, kevés liszt, kevés zöldborsó.

A káposztalevelet leforrázzuk, a rizst bő vízben félig megfőzzük, azután leszűrjük. Sampinyon-gombát kis kockákra vágva, vajban párolunk, kevés vágott zöldpetrezselymet és párolt zöldborsót adunk hozzá. Mindezt a félig főtt rizzsel egy egész és egy tojás sárgájával összekeverjük. Kevés sóval ízesítjük és a káposztaleveleket megtöltjük ezzel a masszával. Jól kivajazott lábasban szorosan egymás mellé helyezzük a tölteléket. A következő mártást készítjük: Zöldséget, sárgarépát, hagymát, petrezselyemgyökeret, egész borsot, babér-

levelet vajban szép aranysárgára pirítunk, kevés liszttel megszórujuk, vízzel vagy csontlével felengedjük és a zöldséget puhára főzzük. Miután megfőtt, szórásitán átörjük és ezt a mártást a töltelékre ráöntjük, majd 1 és 1/2 deci tejfelt adunk hozzá és 1/4 óráig a sütőben puhára pároljuk.

**Borjú-ragout gourmand-módra.** 25 deka borjúhús, 5 deka paradicsom, 5 deka gomba, 5 deka gyöngyhagyma, 5 deka császarszalonna, 5 deka libamáj, 2 deci fehér bor, 20 deka liszt, 15 deka paraj, 1 darab tojás, 5 deka vaj, 10 deka zsír.

A húst pörkölt nagyságú darabokra vágjuk és lábasban kevés zsírban aranysárgára sütjük, majd paradicsomlekvárt adunk hozzá és a hússal együtt pároljuk. Mikor a paradicsom elsült, kevés liszttel meghintjük, ezt is megpirítjuk és végül 2 deci esontlével vagy vízzel hígított fehér bort adunk hozzá. A gombát, császarszalonnát apró kockákra vágjuk és a gyöngyhagymával együtt kevés vajban sárgára pároljuk, majd a ragoutba tesszük és fedő alatt puhára pároljuk. Zöld metélttel tálaljuk. Utóbbi rendes, gyúrt tésztaból készítjük és áttört parajjal ízesítjük.

**Hajós Zsigmond, az Imperiál főszakácsának receptje**

**Fodros kel töltve.** Hozzávalók: 1 kg fodros kel, sós víz, töröttbors, 10 deka rizs, 4 deka vagdalt gomba, 1 deka vagdalt hagyma, 10 deka szeletelt, főtt füstölt kolbász, 1—3 deka vaj, 2 és 1/2 deka morzsa.

Vajban párolt hagymát, gombát, kolbászt párolt rizzsel összekeverünk és a borsal meghintett kelleveleket megtöltjük vele. Összegöngyöljük, vajjal kikent és morzsával meghintett edénybe téve, sütőben lassan megsütjük.

**Bográs-gulyás.** Hozzávalók: 60 deka marhahús apró kockákra vágva, 15 deka vörshagyma, 5 deka zsír, 1 evőkanálnyi édes paprika, 1 paradicsom, só, 2 gerezd fokhagyma, 20 szem köménymag, néhány megtisztított és szeletekre vágott zöldpaprika és néhány darab burgonya.

60 deka marhahúst apró kockákra vágunk, megmossuk és a vizet szitán lecsurgatjuk. 15 deka vörshagymát 5 deka zsírban megpirítunk, majd egy evőkanál édes paprikát adunk hozzá. Belekeverjük a felvágott húst és egy paradicsomot. Rövid ideig pirítjuk, azután kevés vízzel feleesztjük és izlés szerint sózzuk. Két gerezd fokhagymát 20 szem köménymaggal nagyon finomra vágunk és eldörzsöljük. Így tesszük a forrásban lévő gulyásra. Tisztított és felvágott zöldpaprikát is adhatunk hozzá. Mikor a hús puhulni kezd, néhány burgonyát apró kockákra vágunk és a húshoz adva, puhára főzzük. Apró csipetkével tálaljuk.

**Victoria Ferenc főszakács, a Britannia-szálló konyhafőnöke receptje**

**Hústalan egytál-étel 2 személyre: „Daragaluska jóaszony módra”.** Sorrend: Tűzálló edénybe 4 levél forrázott fejes káposztát tesszünk, azután forrázott, de nem áttört parajt és pirított gombaszeleteket, törött borsal és sóval fűszerezve, erre ismét egy réteg forrázott káposztalevelet, majd a daragaluskát tesszük, s az egészet forrázott káposztalevéllel letakarjuk, megvajazzuk, sült szalonnaszeleteket és 4 szelet sárgarépát tesszünk rá, 10—15 percig sütőben sütjük. Végül tálaláskor vajasmártással leöntjük.

**Daragaluska:** 8 deka buzadarát 3 deci tejjel megfőzünk és kihütünk, ebben 2 egész tojást jól elkeverünk és ezt sós vajban galuskaformában gyengén megfőzzük.

**Vajas mártás:** 2 deka vaj és 3 deka lisztből világos mártást készítünk, ezt 2 deci levessal felöntjük.

**Húsos egytál-étel 2 személyre. „Ózeomb erdész módra”.** Sorrend: Kerek köedénybe vékony szalonnaszeleteket tesszünk, utána egy sor ózeomb-szeleteket. Egy sor karikára vágott hagyma, egy sor szeletelt burgonya, egy sor szeletelt zöldpaprika, só, bors, most ismételni a sorokat és végül 5 fej gombát, 2 deci tejfelt adunk hozzá. Letakarva kb. 1 órányit sütni, míg a hús megpuhul.

**Elvonják a trafikós és lapbizományos engedélyét, ha túri az ingyen újságolvasást és kölcsönadja a sajtótermékeket!**

Ragályterjesztő és törvény szerint tilos is a lapok, valamint a könyvek kölcsönzése.

A Nagym. M. kir. Pénzügyminiszter úr körrendelettel intézett a pénzügyigazgatóságokhoz, a dohányárusoknak bizományba adott sajtótermékek kiküldetése ügyében. A körrendelet, amelyet a miniszter helyett Hoffer miniszteri tanácsos írt alá, a következőket tartalmazza:

A napilapok érdekképviselet útján panasz tételét az ellen, hogy a dohányárusok a vásárló közönségnek megengedik, hogy a hírlapokat a dohányáruda helyiségében elolvassák, sőt egyes helyeken üzletszerűen foglalkoznak a hírlapok kölcsönzésével. — Tekintettel arra, hogy a dohányárudai engedélyeseknek ez a magatartása lényeges kárt okoz az amúgyis súlyos gazdasági nehézségekkel küzdő sajtónak, meghagyom a pénzügyigazgatóságoknak, hogy nyomatékosan figyelmeztessék a köztükbe tartozó dohányárusokat arra, hogy ilyen magatartástól saját érdekében tartózkodjanak, mert amennyiben egy dohányárus ellen a fent megjelölték alapján büntető ítélet hoztatnék, engedélye a dohánygyártmányok eladására vonatkozó szabályok 50. szakaszának 3. bekezdése értelmében elvonandó lesz.

## Állást keresők!

Kitünő, évekre szóló álláshoz juthat intelligens férfi vagy nő. Csakis elegáns, jómegjelenésű, jól öltözött egyének ajánlkoznak. Az ajánlatokban pontosan megjelölendő a kor, családi állapot és az előbbi működés. Az állás Budapesten lesz betöltve. Ajánlatokat „Rá termettség” jelige alatt e lap kiadóhivatala szíveségből továbbítja.



# Beküldött Receptek

**Nyúl leves.** Egy nyúl aprólékát: máját, tüdőt, vesét és a csontosabb részét apró kockákra vágjuk. Jól megmossuk, majd kevés vízzel főni tesszük. Babérlevelet, 10—10 szem magyar és szegfűborsot, 2 gerezd fokhagymát, hosszúkásra vágott sárgarépat adunk hozzá és ízlésszerint megsózzuk. Ha mindez megpuhult, középvilágos rántást készítünk, melybe vörshagymát reszelünk, ízlésszerint piros, édes paprikát szórunk bele és feleresztjük. Tálalás előtt apró csipetkét főzünk be. Tetszésszerinti ecetet és 1—2 deci jó savanyú tejfölt adunk hozzá.

Horvát Istvánné

**Kacsa vadmódra.** Egy tisztított és jól kimosott kacsát kívül-belül dörzsöljünk be törött fenyőmaggal s hagyjuk néhány napig hideg helyen állni. Egy lábas fenekét rakjuk ki szalonnaszletekkel, adjunk rá egy metélt sárga és fehérrépat, vörshagymát, babérlevelet, citromhéjat és fenyőmagot, sózzuk meg, tegyük rá a kacsát, öntsük le húslével és fedett lábasban pároljuk. Ha megpuhult, vegyük ki a lábasból, a mártást szűrjük le, habarjunk hozzá pár kanál savanyú tejfelt, a kacsát tegyük vissza a lábasba és pároljuk tovább. A mártással leöntve tálaljuk.

Benő Lina

**Gyors-rostélyos.** A rostélyost jól megverjük, megsózzuk, azután rostélyra vagy serpenyőre téve, nagy tűzön hirtelen megsütjük. Mikor az egyik oldala megsült, átfordítjuk a másikra. Még forrón adjuk az asztalra.

Moóri Edéné

**Töltött disznóláb.** A disznólábakat tisztára megmosva, megkaparva, hosszában kettéhasítjuk, zöldséggel megfőzzük és ha már puhák, óvatosan kiszedjük belőle a csontokat. A bőrt meghagyjuk, a belső húst ellenben kivesszük, összekeverjük szítán áttört fűszeres borjúmájjal, párolt gombával, hagymával és zöldpetrezselyemmel. Ezzel megtöltjük a disznólábat és megsütjük.

Sándor Rezsőné

**Húsos palacsinta.** Készítsünk rendes palacsintát cukor nélkül, töltsük meg vagdalt hússal, göngyölgessük össze és felvert tojássárgába és zsemlemorzsába mártva, bő, forró zsírban süssük ki. Hosszú tában tálaljuk.

Aranka Gyuláné

**Különleges túrós-kifli.** Egyenlő súlyú túró, vaját és lisztet veszünk. A túró és vajat szítán áttörjük, majd kissé megsózzuk és a liszttel összegyúrjuk. Ezután kissé pihentetjük. Vékonyra sodorjuk, háromszögekre vagdaljuk és minden háromszögre barackízét teszünk, végül kifliket formálunk, tojássárgájával megkenjük, majdnem túlforró sütőben megsütjük. Sütés után vaniliás cukorral bőven meghintjük.

Péter Gergelyné

## Ha szabás- vagy kézimunkamintát

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

Kérem posta útván 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 postautalványon beküldöm.

Nem kell bélyeg, mert az összeg 6 fillér csekkbefizetési díj mellett befizethető a postán 9244-es számú postatakarékpénztári csekkzámlánkra. Ha csekkbefizetési lapja nem volna, úgy üres csekklapot 3 fillérért minden postahivatalnál vásárolhat. — A csekklap hátlapjának középső részén megírhatja, amit rendelni kíván.

A szabás- és kézimunkarajzok árai minden ábra alatt találhatóak. Utánvételt is szállítunk, de az 75 fillérrel drágább, mert a posta ennyit számít.

Név: \_\_\_\_\_

Helység: \_\_\_\_\_

u. p.

Kelt 19\_\_\_\_ hó\_\_\_\_ nap

Csehszlovákia és Románia kivételével, hova közvetlenül nem szállítunk (lásd belső boríték oldal), külföldi rendeléseknél a rendes árhoz még 70 fillér portót kell számítani az ajánlás díjára, mert a küldemény megérkezéskor másképp nem felelünk.

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

# Az újévi malac

Hogyan kell ropogós malacot sütni?

A megtisztított, megmosott malacot szárazra töröljük, belül jól megsózzuk és félóraig állni hagyjuk. Majd a hasába kevés majoránna, köménymagot és a felesleges nedvesség felszívására egy zsemlyét teszünk. A szájába egy almát, vagy citromot illesztünk. Az egész malacot vékonyan bekenjük fagyos zsírral, négy lábát szétterpesztjük és úgy fektetjük a tepsibe. A malacot nem szabad hirtelen sütni. Eleinte lassú tűznél sütjük, később fokozzuk a hőmérséketet. A malacot, átlag tíz percenkint, egy darab bevagdalt sótlan szalonnával kenegetjük, mindaddig, amíg bőre pirossá és ropogóssá nem válik. A sütés kezdete után körülbelül ötnegyedóra mulva utóljára kenjük meg a szalonnával a malacot, azután még tíz percig sütjük. Miután kivettük a sütőből, gyorsan lecsapjuk fejét, hogy az állat belsejében levő gőz eltávozhassék. A malac belsejébe szorult gőz ugyanis puhítja a bőrt. Miután felszeleteltük, eredeti alakjában állítjuk össze a tálon. A fején nyílást hasítottunk, hogy könnyen agyvelejéhez férhessünk, melyet izlészerint sózunk és borsozunk. Párolt fehér vagy vörös káposztával tálaljuk.

**Malacaprólék felhasználása.** A belsőrészekből, tüdőből és májból, a malac mellé tüdős vagy más makaronit, vagy kockatésztát adhatunk köretnek. Máját piritva, mint a borjúmáját, is elkészíthetjük. Nagyon jó a májból, tüdőből és fejből készített pörkölt, de megcsinálhatjuk savanyúan is, zsemlyegombóccal.

**Malacpörkölt.** A malacot nagyobb darabokra vágjuk, forró vízbe dobjuk, felfőzzük. Ezt a levet leöntjük, a húst hideg vízben lehűtjük és színt lecsurgatjuk. Apróra vagdalt vöröshagymát zsírban szép sárgára piritjük, majd kevés paprikát adunk hozzá. Meleg vízzel feleresztjük és ha felforrt, beletesszük az előre megszórt húst. Egy-két kanál paradicsommal és kevés köménymaggal pároljuk. Sós vízben főtt burgonyát, tarhonyát, vagy sajtos galuskát adunk hozzá köritésnek.

**Töltött malac.** A letisztított malac bőrét óvatosan lefejtjük. Nagyon kell vigyáznunk arra, hogy bele ne vágjunk! A fejét nem nyúzzuk meg. A malac húsából finom pörköltet készítünk. Egy kiló lisztből kockatésztát gyúrunk. A tésztát sósvízben kifőzzük, majd 20 deka sonkával, 3 deci tejfellel, 5 deka zsírral és 3 tojással összekeverjük. Ezzel a malacot megtöltjük, összevarrjuk és szép pirosra sütjük. A pörköltet külön tálaljuk.

**Töltött malac más módon.** A malac tüdejét és szívét sósvízben puhára főzzük. Són kívül bahrélevelet és hagymát is teszünk a vízbe. Miután a malac tüdeje és szíve teljesen megfőtt, és kihűlt, átdaráljuk a malac májával, majd 5 darab ázta-

500 yardos



tott zsemlyével összekeverjük. Sót, borsot, 4 egész tojást, 10 deka zsírt és pástétomfűszert adunk hozzá. Mindezt a beszórt malac belsejébe töltjük, összevarrjuk és szép pirosra sütjük. Burgonyával köritjük.

**Malackocsonya.** A kocsonyához fejét, lábat és sok borkét vegyünk. Mindezt jól megtisztítjuk, a szőröket láng fölött leperzseltjük. Ezután több vízből megmossuk és főni tesszük. Forrásig a habot szedjük le. Sózzuk meg és adjunk hozzá fekete borsot, 1 fej vöröshagymát, egész fej bevagdott fokhagymát, ezenkívül tehetünk bele kis, karikára vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret. Felforrás után félrehúzzuk és egyenletes, lassú forrással puhára főzzük. Ha egész puhára főtt, levesszük, kis ideig állni hagyjuk, majd levét ruhán átszűrjük. A húst, egyenletesen elosztva, a borkéval együtt tányérokra tesszük, levét lezsirozva tányérokba öntjük és hideg helyre állítjuk. Tetejét piros paprikával meghintjük. Túl sok levet nem szabad főznünk, mert akkor nem lesz elég szilárd a kocsonyánk.

Ugyanilyen módon sertéskocsonyát is készítjük.

## Asszonyom!

Őn nagyon jól tudja, hogy a családban a nő az egészség őre! Ő gondoskodik a helyes táplálkozásról, ő védi szeretteit a megbetegedéstől, ő ápolja, ő gondozza gyermekeit. Egészségügyi ismeretekre van szüksége, hogy e kötelességének lelkiismeretesen megfelelhessen! Ha tisztában akar lenni azzal, hogy mi mindent kell szem előtt tartania, hogy önmaga és családja életmódját egészségesen irányítsa és ezáltal megóvja őket a betegségektől, el kell olvasnia Tolnai: *Orvos a családban c. könyvsorozatot, melynek első kötele a napokban hagyta el a sajtót. Részletes ismertetés lapunk borítékjának utolsó oldalán található.*

Ismét kapható

TORDAY SÁNDOR

KÁTER FLÓRIÁN

című könyve, mely úgy témában, mint kidolgozásban legendászerűen meséli el néhány különös életű ember különös történetét. A könyv rendkívül izléses, modern köntösben, egész vászon kötésben 60 fillér. Megrendelhető lapunk kiadóhivatalától, Budapest, VII. Dohány ucca 12. A vételár és 12 fillér portó előzetes beküldése mellett bérmentve szállítjuk.

## Rendelje meg

a pesti társasági élet fordulatos, vidám regényét,

STELLA ADORJÁN:

## A VŐLEGÉNY FELESÉGE

című 272 oldalas művét. Ára díszes félbörkötésben 96 fillér. Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalától, Budapest, VII. kerület, Dohány ucca 12 szám alatt



### Bánkódó asszony.

Fejesóválva olvastam problémáját, kedves „Bánkódó asszony”. Ejnye, ejnye, hát szabad ilyesmit tenni? El sem tudom képzelni, hogyan lehet önfeláldozó, jó édesanyával rossz viszonyban a gyermeke. Siessen, tegye jóvá, amit eddig elmulasztott. Minden percért kár... ne töprengjen! Édesanyja megbetegedhetik és meghalhat — nos mi lesz akkor? Hátralevő évei örökös szemrehányások, lelkiismeretfurdalások és önkínzások közt fognak eltelni. Úgyes asszonynak tudnia kell, hogyan érheti el férjénél, amit óhajt! Ha jó ember, feltétlenül teljesítseni fogja kérését és elmegy Önnel édesanyjához.

H. Péterné.

### Bánkódó asszony.

Önnek úgy kell befolyásolni férjét, hogy teljesítse kívánságát és béküljön ki édesanyjával. Ha nehezebb esik személyesen elmenni, írjon előbb levelet. Ön írja azt édesanyjának, amit a szíve diktál! Férje pedig írjon néhány meleg, udvarias sort! Elvégre Önnek is van gyermeke, gondoljon arra, hogy néhány év múlva ugyanolyan helyzetbe kerülhet, mint édesanyja és akkor vérző szívvel fogja tapasztalni, milyen égő fájdalmat okozott hálátlanságával annak, aki Önnek csak javát akarta. Azt helyeslem, hogy férje tudtán kívül nem akar semmit sem tenni! De kötelessége rábeszélni férjét, hogy béküljön ki anyjával. Meglátja, mennyire megkönnyebbül és milyen boldognak fogja érezni magát, ha családjában helyreáll a béke. Ne töprengjen! Cselekedjék gyorsan!

Sz. Pálné.

### Mária Olga.

Tagadhatatlan, hogy elvált szülők gyermekeinek nagyon nehéz a helyzete. Megértem, hogy vágyódik apja után, de magának kedves Mária-Olga meg kell értenie édesanyját. Ha nem szeretné magát, nem esne nehezebbre az elszakadás. Magának igaza van, ezt valószínűleg édesanyja is belátja, de ne kívánja tőle, hogy színészkedjék és jókedvet mutasson. Biztassa azzal, hogy naplószerűen fog levelezni vele és minden élményéről pontosan beszámol. Igéretét tartsa is be. Így megkönnyíti a válás és a távolság keserveit. Legyen megértő és gyöngéd édesanyjához. Klementin néni.

### Mária Olga.

Sajnos, ma valóban gyakori probléma az Öné. Belátom, nehéz a helyzete kedves Mária-Olga — de nagyon nehéz az édesanyja sorsa is. Legyen megértő és gyöngéd, tapintatos. Az ő szomorúsága, rossz kedve nem azt jelenti, hogy nem akarja elengedni Önt édesapjához, hanem azt bizonyítja, hogy búsul az Ön távozása miatt. Ez pedig igazán érthető. Az anyai szeretet nem jelenti a fiatalság elgáncsolását. Ezerféle módon fejezheti ki anyjának szeretetét és háláját mindazért, amit Önért tett. Távolból is lehet jó és gyöngéd hozzá. Jókedvű, vidám levelei kárpótolni fogják — némileg — az újabb áldozatért. Gondoljon erre szórakozása és mulatsága mellett.

K. Edéné.

### Mária Olga.

Ne higgye, hogy a gyermeki szeretetet pótolja a testvérek jósága és gyöngédsége. A megértő környezet mindenesetre elviselhetőbbé teszi, enyhíti a válás fájdalmát, de természetesen teljes kárpótlást nem nyújthat. Édesanyja boldog lesz, ha tudja, hogy Ön boldog és elégedett. A sok mulatság, szórakozás mellett ne feledkezzék meg róla és írjon gyakran kedves, meleg levelet. Ahhoz azonban Önnek is ragaszkodnia kell, hogy évente néhány hetet anyjánál töltsön!

M. Dánielné.

### Újabb kérdések

Különös helyzetbe kerültem. Ugy érzem, hogy csak e kedves lap okos asszonyolvasói tudnának megfelelő tanáccsal ellátni. Kérem, foglalkozzanak minél többen problémámmal!

Nem kertelek sokat, egyenesen a dologra térek. Keresztlányom szülei akarata ellenére férjhez megy. Miután 24-ik életévét betöltötte, nem kötelező ránézve a szülői beleegyezés kérése. Szüleihez engem régi, meghitt barátsággal köt. Keresztlányom azzal a kéréssel fordult hozzám, hogy rendezem én a lakodalmi vacsorát, mint keresztanyának kötelességem ennyit megtenni érte. Én azonban bármennyire szeretem őt, nem merem teljesíteni kérését, mert attól tartok, hogy szülei megharagusznak rám és felbomlik a köztünk lévő jó viszony. Mit tegyek? Sajnálom keresztlányomat, szívesen segítenék rajta, de valahogy

ügy szeretném rendezni a dolgot, hogy a kecske is jóllakjék és a káposzta is megmaradjon. Mi lenne a leghelyesebb?

A válaszokat előre is köszöni:

H. Pálné.

Kissé nehezen határoztam el magam, hogy írjak Önöknek, de végül beláttam, hogy tapasztalt, okos asszonyok tanácsa könnyíthet nehéz helyzetemen. Tizenkilenc éves vagyok. Beleszerettem egy negyven éves csinos, kedves, okos fogorvosba. Nekem még soha, senki sem tetszett. Barátnőim sokat gúnyoltak kritikus voltomért. Ezt csak azért írom meg, hogy lássák, nem holmi gyermekes ábrándozásról van szó, hanem komoly, életre szóló érzésről. A fogorvos annak rendje-módja szerint feleségül kért szüleimtől. Szüleim attól tartanak, hogy a nagy korkülönbség elháríthatatlan akadály és nem lehetek boldog egy nálamnál huszonegy évvel idősebb férfi mellett. Én azonban soha senkivel olyan meghittan

beszélgetni — mint ezzel a negyven éves férfival — nem tudtam! Ugy érzem, csak mellette lehetek boldog, ő az én igazi élettársam! Helytelenül cselekszem, ha férjhez megyek hozzá? Öszinte választ kér:

Előfizető leánya.

Kérem, kedves asszonyok, ne vegyék rossznéven, ha arra kérem Önöket, foglalkozzanak az én nehéz sorsommal és lássanak el jó tanáccsal. Sok súlyos gond, baj és nyomorúság van az életben, de úgy érzem, hogy az én bánatomnál nincs nagyobb bánat ezen a világon. Már betöltöttem 34-ik életévemet és nem tudom, hogy kik voltak a szüleim. Budapesten, a Fehérkereszt-kórházban születtem. Bármihez kezdtem, mindig elgáncsolt ez a szörnyű, megmáshíthatatlan körülmény. Már néhányszor férjhez mehettém volna, mikor azonban kériöm megtudták származásom titkát, azonnal elhagytak.

Hogyan segíthetnék magamon? Margit.

## AHOL BOSZORKÁNYOKNAK TARTJÁK AZ IKREKET

Ki hinné még ma is, a földgömb számos részén babonás félelemmel és borzalommal néznek az emberek az ikrekre. Majdnem minden primitív nép például szentül hiszi, hogy az ikreknek végzetes erejük van az időjárás irányítására. Az afrikai zuluk például bizonyosra veszik, hogy eső lesz, ha egy ikertestvérpár rosszul érzi magát. Angol-India déli részében a néphit azt tartja, hogy ha ikrek vizet fecskendeznek a levegőbe, akkor rövid időn belül zápor kerekedik. Viszont, ha egy lapos fadarabot zsinorra kötnek és azt maguk körül forgatják, úgy derült, napsütés lesz. Vihart is tudnak elővarázsolni, ha pávatollat kötnek a fenyőfa gallyaira. Hatásuk az időjárásra olyan döntő, hogy például az eső megindítására már az is elegendő, ha egy ikerpár megfürdik.

Bracken német professzor feljegyzése szerint az Észak-Ázsiában élő sinuk a legnagyobb szerencsétlenségnek és egyenesen az ördög művének tekintik az ikrek születését, ami annál furcsább, mert az ettől a törzstől nem is nagyon távol élő giljakok ezzel ellentétben az isteneknek kijáró tisztelettel adóznak az ikreknek.

A Délkelet-Afrikában élő herorók óvakodnak összeveszni az ikrekkel, vagy azok szüleivel, mert azt tartják, hogy gonosz varázslat birtokában vannak, melynek segítségével könnyen elpusztíthatják ellenségeiket.

A kvakiuti indiánok már a serdületlen ikreket is csodadoktoroknak vélik és a szegény gyermekek kénytelenek a legszörnyűbb betegségekben selymődő férfiakat és nőket kézzrátévással gyógyítani, miközben különböző bűvös dalokat énekelnek és ugrálnak. A nutka-indiánok némi változással az ikrek apját tartják csodadoktorának és tőle remélik a különböző bajok kúrálását.

D. Westermann, aki hosszabb ideig élt Libériában (Afrika), érdekesen írja le, hogy a bensülöttek milyen féltő tisztelettel veszik körül az ikreket, akiknek titokzatos hatalmat tulajdonítanak és éppen ezért mindenképpen keresik a kegyeiket. Ajándékokkal kedveskednek nekik, még pedig sohasem csak az egyiket ajándékozzák meg, hanem mind a kettőt. Ha az egyik iker meghal, úgy fából kifaragják az elhunytat és az életben maradt ezzel a fábával járkál és vele „osztja meg” ajándékait.

Ezek a derék libériai feketék, mielőtt bármilyen vállalkozásba kezdenek, meghallgatják az ikertestvérpár véleményét. Ha betegek, hozzájuk

fordulnak, mert meggyőződésük, hogy különben értenek a gyógyításhoz, mint a fehér orvosok. A gyógyítási módjuk különben valóban eredeti. Egyszerűen a beteg testrészhez tapasztják szájukat és „kiszívják” a betegséget. Felesleges hangsúlyoznunk, hogy ennek a különös kúrának gyakori eredménye, hogy nemcsak a paciens, hanem a magát megfertőzött szerencsétlen csodadoktor is áldozatul esik.

Az északázsiai jakutok az ikreket szemspecialistáknak tekintik. Izzadságukat, testüknek egyéb váladékát a szemhéjakra dörzsölik, mint biztosan ható gyógyszer.

De nemcsak a primitív népek hisznek az ikrek csodatevő erejében. Még alig tíz esztendővel ezelőtt Dobischwaldban (Szilézia) a parasztok úgy akarták az állatok között kiűtött dögvészt megállítani, hogy ikrek által szedett rózsával füstölték a jóságot.

De nemcsak életükben, még haláluk után is megkülönböztetett tisztelet jár az ikreknek. A régi Peruban az ikrek hamvait különösen szíves urnákban helyezték el és azoknak csodatevő erőt tulajdonítottak. Dél-Afrikában az elhunyt ikrek hamvait a basutosok gyógyszerekbe keverik, hogy azok erejét növeljék.

Minél messzebbre megyünk vissza az emberiség történetében, annál érdekesebb példáit találhatjuk az iker-imádatnak. Az egyiptomiak két fő istenüket: Isist és Osirist ikreknek tartották. De ilyen iker-isteneket találhatunk az indusoknál és perzsáknál is. A régi Babilonban rejtélyes, földalati ceremóniák központjában állt a Sibitti ikeristenpár, melynek hatalmát minden más istenségnél nagyobbabbnak tartották.

Róma istenei között is találunk ikreket: Jupiter és Junót. Ikrek voltak a várost alapító legendás hősök: Romulus és Remus is, akiket egy farkas szoptatott és mentett meg a pusztulástól.

Az ógörög mitológiában is számos példáját látjuk annak, hogy a kezdetleges orvostudomány milyen rejtélyes erőt tulajdonított az ikreknek. Apolló és Artémis istenek szintén ikrek voltak és közülük ez utóbbi specialistája volt a göröcsöknek és göröcsös rángatózásoknak. Akik ebben szenvedtek, az ő segítségét kérték.

**Elsüllyed a fáraók piramisa** az emberi tudás hatalmas épülete mellett s ezt az épületet játszva megismerheti Tolnai Világtexikonból.



### Szeplők végleges eltávolítása

Önként értetődik, hogy a világos szeplők eltávolítása sokkal könnyebb, mint a sötétbarnáké. A halvány szeplőkön különféle krémekkel segíthetünk, míg a sötétbarna szeplők eltüntetését csak radikális eljárással érhetjük el. Ha nyáron nem védjük a bőrt kellően fényvédőszerekkel, akkor a napozás megszűnése után vesszük észre, hogy bár a bőr fehéredni kezd, a rajta levő szeplő, májfolt sötétbarna színét változatlanul megtartja.

A szeplőket speciális eljárással el lehet tüntetni. Ez a gyógy mód azonban sok türelmet és kitartást igényel, mert a szeplők egyenkénti kiegészéséből áll. Kiegészés által a bőrben levő festékszemesek elpusztulnak. Semilyen nyom vagy heg nem marad vissza és a következő évben, nyugodtan napozhat az illető, mert a kiegészett szeplők helyére nem nő más.

Most van a szeplőeltávolítás ideje. A kezelés nem fájdalmas. Ha kevés a szeplő, akkor 1—2

## 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 Krasznal 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 postaköltsége 75 fillér, utánvétellel nem szállítjuk. Beszerezhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, Dohány ucca 12 szám.

# Modern Szépség- Ápolás

hét alatt, ha sok, akkor néhány hét szükséges az eltávolításhoz.

Akinek világos szeplői vannak, az már január végén használjon fehéritőkrémet a kiegészítő fényvédőszerekkel együtt és arca szép tiszta lesz.

### Ápoljuk-e arcbőrünket?

Nagyon sok nő ma is a vizet és szappant tartja a legjobb bőrápolószereknek. Ez azonban nem használ minden arc bőrnek! A túlszíros, vagy normális — elegendő faggyúmirigyes-bőrűknél szükség van ilyen arcápolásra. De nézzük a szárazbőrűeket! Ők is tapasztalják, hogy a szappan és víz használata érdessé teszi bőrüket és kellemetlen feszülő érzést okoz. Szakértő tanácsadó megkérdezése nélkül, tejjel, tejszínnel, vajjal akarják megjavítani arcbőrüket, nem gondolnak arra, hogy ezek a háziszerek könnyen megromlanak, beszívódnak a bőr pórusaiba, kellemetlen szagot árasztanak és bőrgyulladást okoznak.

A legtöbb arc bőr nem tud ellenállni az idő viszontagságainak. Ezért szükséges, megfelelő szerrel edzeni, ápolni, vedeni a bőrt. A megbízható, finom arckrémnek be kell szívódnia a bőr pórusaiba. Teljesen tiszta tégelyben 8—12 hónapig is eltartható.

A hideg, csipős szél hámlasztja az arc bőrt. Éppen ezért különösen az őszi és téli hónapokban kettőzött éberséggel kell vigyázni az arcra. Ha a bőr teljesen egészséges, akkor elég egy közömbös, nappali krémmel kenni, — amelyre vékony púderreteget teszünk. Ez az arc legegyszerűbb védelme.

Paizs Kató

### KOZMETIKAI ÜZENETEK

*Előfizető.* A rendellenesen növekvő szörzetet véglegesen villannyal lehet kiirtani. A felsőajakról egy kezelés alatt 20—30 szálát távolíthatunk el. A terület kicsi és a bőr itt a legérzékenyebb.

## Pattanásait mitesszereit

tökéletesen elmulasztja a

## Pató-keverék

Kapható kizárólag

## Paizs Kató

kozmetika, IV, Ferenciek tere 3, félem.

**Mancika.** Szemöldököt nem szabad otthon leégetni. Forduljon kozmetikushoz.

**Tanácsot kérek.** Tessék a keveréket a hozzávaló szappan és púderrel használni. Bőre túlszíros. Az arcot 1 évig kell a kapott utasítás szerint kezelni. A száros bőr gondos ápolást igényel.

**Pattanásos.** Teljesen elrontott, elpancsolt bőrt, nem lehet két hét alatt teljesen rendbe hozni. Türelmet kérek.

**Mit tegyek?** Miért hallgat barátnője tanácsára? Miért nem követi a szakember útmutatását? Házikezelése teljesen elhibázott.

**Kíváncsi.** 1. Pillái gyönyörű feketék lesznek. 2. Ez által hosszabbak a pillák. 3. Négy hónapig tart. A pillák beárnyékolják a szemet, lényegesen szebbé teszik az arcot. Ma mindenki megteheti.

**Előfizető neje.** Arcbőre betegesen száraz. Szíveskedjék az ajánlott krémeket használni. Javulás pár napon belül remélhető. Ha Pestre jön, keressen fel, a legnagyobb készséggel állok rendelkezésére.

**Terka.** Tág pórusaira a zselét tessék használni. Naponta egyszer elég. Utána vitaminos epekrémmel kell bekennie arcát.

**Pato.** Árat nem közölhetek. Aláírását nem tudtam elolvasni, különben levelezőlapom válaszoltam volna.

**Nagné.** Téves felfogás. Nem igaz, hogy egy-kétszeri ápolás után az arcbőr megszokja a kezelést és ha félbe hagyja, teljesen elveszti rugalmasságát. Ön azt panasolja, hogy arca tele van mitesszerekkel. Ha nem kezeli, rövid idő múlva tág pórusai lesznek. Nem szép látvány a fekete pontokkal tarkított arcbőr. Az ilyen arcot bármennyire mossuk — tisztátlannak hat.

**Budapesti.** Őszintén örvendek a keverék sikerének. Kezelje bőrét az előírt módon.

**Margit 24 éves.** A tartós pillát csak az ötödik hónapban kell megújítani.

**Nyitregyháza.** Azt kellene tudnom, hogy bőre száros vagy száraz? Többi kérdésére levélben válaszolok.

**Mit tegyek?** Mossa arcát naponta két-háromszor meleg vízben, szappannal. Utána kenje be a keverékkel. 2—3 hét alatt csak javulhat, de egy év alatt elmúlik.

Több kérdésre levélben válaszolok.

## INGYEN

küldünk Önnek egy díszes kötésű gyönyörű levelezőalbumot és ezzel nagy örömet szerez gyermekeinek és önmagának is.

Hogyan juthat egy ilyen albumhoz?

Ha lapunkra legalább

### 2 új előfizetőt

szerez.

Kérjük a megrendelőt nevét, pontos címét levelezőlapunk kiadóhivatalunkkal közölni és az előfizetési díjakat címünkre beküldeni

**Párisi Divat kiadóhivatala,** Budapest, VII, Dohány uca 12

## SZERKESZTŐI ÜZENETEK

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

**Bánatos asszony.** Nagy megértéssel és együttérzéssel olvastuk kedves, őszinte sorait. Az asszony veleszületett ösztöne sugalmazza, hogy mikor kell erősebbnek lennie és mikor engedhet férje akaratának. Az erőesség alatt nem veszekedő követelődzést értünk! Kedvesen, szeretettel, soha el nem fogyó türelemmel kell keresztülvinnie akaratát. Így kellett volna eljárnia az említett sirrendezési ügyben is. Édesanyját ne avassa be háztartása minden apró-cseprő kérdésébe. Intézkedéseiről ne számoljon be. Így elkerülheti az idegekre menő „akaratnélküliséget”. Az bizonyos, hogy a folytonos alkalmazkodás lassankint felőrli az ember idegeit. Tapintatosan, okosan kell eljárnia, hogy egy kis „szabadságot” kaphasson. Melegen üdvözljük.

**Noga Ferencné, Tóváros.** Nagyon köszönjük a jó receptet, de levele érkezésekor a recept már nem volt aktuális, mert elmúlt a paprika szezonja. A receptet azonban megőrizzük és alkalomadtán felhasználjuk. Szívélyes üdvözlöt!

**V. Rózsika, Sıklós.** Köszönjük szíves fáradozását. Reméljük siker koronázta törekvését. Elismerő sorainak nagyon örvendünk. Szívélyesen üdvözljük.

**Virágkedvelő.** Kérésére itt kérdezzük meg kedves olvasóinktól, hogyan kell a klematisz virágot szaporítani? Önnek eddig semmi próbázása sem járt eredménnyel. Az esetleges válaszokat szívesen továbbítjuk.

**Egy rákoshegyi asszony.** Kívánsága rövidesen teljesül.

**Raab Sándorné, Cegléd.** Elismerő sorait hálásan köszönjük. Kívánságát a lehetőség szerint figyelembe vesszük, csak az időpontra nézve nem tehetünk határozott ígéretet. Szívélyesen üdvözljük.

**Cz. Margit, Bánd.** Nem ajánljuk, hogy gumi esőköpenyegén levő folt tisztításával otthon foglalkozzék. Mi így látatlanban nem állapíthatjuk meg, hogy mi okozta a fekete foltot és ezért nem ajánlhatunk tisztítószert. Leghelyesebb lenne szakértő tanácsát kérni. Szívélyesen üdvözljük.

**K. Józsefné, Békésszentandrás.** Köszönjük szíves sorait. Egyelőre, sajnos, nem áll módunkban teljesíteni kívánságait. Reméljük azonban, hogy lassankint erre is sor kerül! Melegen üdvözljük.

**Aggódó házilány.** Levele után ítélve, elég komoly leánynak tartjuk ahhoz, hogy mérlegelhesse, mikor, mit kell tennie, és mikor cselekszik helyesen. Szívélyesen üdvözljük.

**Február 21.** Leghelyesebb, ha kis fiának hat inget, hálógínget stb. varrat. Miután nem ismerjük anyagi körülményeit, ilyen messziről kissé nehéz a levelében feltett kérdésre kimerítően válaszolni.

## Kár, hogy nem panaszkodik!

Ha nem kapta meg a Párisi Divatot, nagyon kérjük, néhány sorban tudassa velünk, mert mi minden egyes esetben, — ha kézbesítő útján kapja a lapot, akkor felelősségre vonjuk a kézbesítőt, ha pedig posta útján kapja a lapot, akkor felszólítjuk a postát és akkor havonta figyelni a posta a lap beérkezését.

Adjon a gyerekeknek mindenből hat darabot. A hosszú téli kabát célszerűbb. Ma már amúgysem szokás kabátban kocsolyázni. Ehhez sportszerűen kell öltözködni. Tessék pullovert és hozzáillő sapkát kötni. Szívélyesen üdvözljük.

*H. Istvánné, Gyöngyös.* Kérését figyelembe vesszük.

*V. Jenő. (Szakítás Marikával.)* Miután hosszú időre el vagyunk látva kéziratral, ezidő szerint nem vehetünk novellát.

*Gy. Béláné, Gáva.* 1. Egy-két minta kivételével kézimunka mintáink 1931. évtől visszamenőleg kaphatók. 2. Az alumíniumedény nem káros a szervezetre.

*Kis mama.* Köhögés, rekedtség ellen bevált szer a langyos tejben oldott méz.

*Vendéglátó.* Nyolcszemélyes egyszerűbb vacsora összeállítása: parikás csirke, (négy csirkéből) tarhonyával vagy csipettel, Stefánia sült, burgonyapüré és rizs kóréssal, salátával. Torta. Gyümölcs, sajt, feketekávé.

*Sz. Aranka.* Mosóbőrkesztyűjét tisztítsa a következőképp: két napig áztassa 2 rész szalmiakszesz és 8 rész víz keverékében, ezután alaposan öblítse le hideg folyó vízben és szárítsa a levegőn. Ezzel a módszerrel tisztított kesztyű mindig olyan marad, mintha új lenne.

*Ij. B. Ferenecé, Szombathely.* Kérését sajnálatunkra nem teljesíthetjük, mert a dolog elvesztette aktuáltságát.

*Szorgalmas, Tg. Mures.* Jelíges levélre üzenék, hogy októberi számunkban közöltünk gyönyörű, különleges mintájú horgolt terítőt. Amennyire lehetséges, igyekszünk összes kedves olvasóink kívánságainak eleget tenni.

*Tanítónő.* Harisnyái sokkal tartósabbak lesznek, ha új harisnyáit használat előtt langyos vízben kimossa. Az így kezelt harisnya jobban tapad a lábhoz és sokkal szebb, mint az, amelyet mosás nélkül hűz fel. Arra is figyelmeztetjük, hogy a harisnyát sohasem szabad forró vízben mosni, sem meleg kályha, vagy fűtőtest mellett szárítani.

*Babonás asszony.* Nem mindenütt félnek a pénteki naptól. Amerikában például, péntek a legszerencsésebb napnak számít. Az angolok is szerencsésnek tartják a pénteket. A pénteki szerencsétlenségnek semmi komoly alapja sincs. Pénteki napon született kisleánya nagyon szerencsés lehet. Emiatt felesleges aggodalmaskodnia.

*Filozófáló leány.* Nem osztjuk véleményét! A férfiak nagyrésze nem szeret levelet írni. A nők könnyebben és szívesebben szánják rá magukat a levélíráásra. Ezt bizonyítja az is, hogy Ön nemrégiben összeveszett vőlegényével, barátságatlanul, kelletlenül fogadta és amint írja: nem volt kedves hozzá. Sőt hagyta, hogy vőlegénye sértődötten távozzék. Miután elment, heves lelkiismeretfurdalás kínozza, megbánta csunya viselkedését és azonnal hosszú levelet írt neki. Bocsánatot kért tőle. Vő-

legénye nem válaszolt levelére, hanem négy nap mulva felment öönhöz — és kibékültek. A négy napi bizonytalanság, jól megérdemlett büntetés volt az Ön számára. Máskor ne szeszélyeskedjék. Azt sem ajánljuk, hogy minden lépését számon kérje! Ehhez nincs joga. Legyen barátságos, kedves, de ne követelődjék. Gondoljon a nap és szél versengésére. A vándorlégény köpenyét bármilyen dühösen tépázta, cibálta a szél, nem tudta lehúzni! A nap néhányszor melegen rámosolygott a vándorra — és a vándor önként letette kabátját. Ugye, megért bennünket? Szívélyesen üdvözljük.

*F. Albertné.* Szívesen adunk néhány tanácsot a varrógép kezelésére és gondozására. Először is: a gépet sohasem szabad befűzött tűvel és leengedett nyomóval járatni, ha nincs szövetanyag betéte. A lendítőkereket csak egy irányba: magunk felé szabad hajtani, fordítva soha! Amikor a gépet nem használjuk, zárjuk el, hogy a tű ne mozgathasson benne. A szövetet sohasem húzzuk varrás közben, mert akkor a tű eltörik. Ha hosszabb vagy szorosabb öltésekkel akarunk varrni, ne a szövet rángatásával, hanem megfelelő csavarok lazításával szabályozzuk. A tű vastagságát mindig a szövet vastagságához alkalmazzuk. Ha a tűt nem állítjuk be jól — eltörik.

*Tanyai előfizető.* 1. Az új ruhaszárító-kötelet használat előtt félóránig főzni kell. 2. Vékonyszövetű, kényes szövetet cukros vízzel kell keményíteni. 3. Színes szöveteket sokkal frissebbek mosás után, ha a keményítős vízbe kevés timsót adunk. 4. A bútorról letört fényezett darabkákat (furnir) tojásfehérjével ragasszuk vissza.

*K. Hermin.* Rosszindulatú, irigy emberek ellen, sajnos, nem lehet védekezni! Hígyje el, a levélben említett barátnő azért csinálta a pletykát és a sok kellemetlenséget, mert nővére leányát szeretné a fiatalemberhez nőül adni. Ön azonban ezt ne vegye tudomásul. Várjon. Legyen tovább is barátságos, kedves a fiatalemberhez, fegyelmezze magát, uralkodjék indulatain. Veszekedéssel, örökös ingerültséggel mindent elronthat. Viszont türelemmel, kedvességgel, szelidséggel célt érhet. Barátnőjével igyekezzék minél kevesebbet együtt lenni. Összeveszés nélkül — elidegenítheti, eltávolíthatja.

*Aggódó anya.* Az anyaság mártírium. Jó anyának csak egyetlenegy cél beegyház szeme előtt: mindent el kell követnie, hogy gyermeke boldogságát elősegíthesse. Saját egyéni vágyait, kedvteléseit teljesen háttérbe kell szoritania. Gondoljon arra, hogy távollevő kisleánya most elégedett, boldog és ez a gondolat elnémitja a vágyódás fájdalmát. Hiszen voltaképpen ezt is Önnek köszönheti. Ha Ön kicsinyesen gondolkodik és nem enged el a kisleányt édesapjához — akkor most is Ön mellett szomorkodna... Önnek pedig még jobban fájna a szíve, ha gyermeke bánatát látná és nem tudna segíteni rajta. Minden jól van úgy, ahogyan van! Szívélyesen üdvözljük.

*Sorsüldözőtt.* Levelére a következő idézettel válaszolunk: „A legnagyobb kincs az ember magja; tehetségei, erői, kegyelmei, ész, akarat, kedély, hit, szeretet, bizalom, bátorság, tisztaság! Mily sze-

## Modern szépségápolás

Amióta a történelem női ismeretes a nőnek az a törekvése, hogy testének tökéletességeit mennél jobban feltüntesse és esetleges fogyatékoságait lehetőleg leplezze. Minden kérdésre választ és minden kozmetikai ügyben hasznos útbaigazítást és tanácsot ad ez a két kötetből álló kézikönyv.

### Néklőlőzhetetlen minden nőnek!

Mindkét kötet ára az összeg előzetes beküldése mellett, bérmentes küldéssel 1 pengő 20 fillér. Miután az utánvételes küldés költsége 75 fillér, utánvétellel nem szállítjuk. Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII, Dohány ucca 12 sz. és minden könyvkereskedésben.

## Állást nyerhet!

Keresünk fixfizetéssel intelligens hölgyeket és urakat kisebb helységekből. Írásbeli ajánlatokat

„Egy életre szóló állás“ jelige alatt a kiadóhivatal továbbítja.





gény, ki ezt eltékoztolta!" — Tessék lefelé nézni. Az út göröngyös, hegynek visz, néha elfáradunk, lázadozunk, kimerülünk — azután megnyugszunk és türelmesen előről kezdjük. Közös emberi sors! Melegen üdvözöljük.

*Eva néni.* Légcsőhurutus beteg légzését nagyon megkönnyíti, ha ágya közelébe forró vízzel telt edényt állítunk, melybe pár csepp fenyőolajat cseppentünk. Ennek párolgása nagyon jót tesz a beteg légzőszervének.

*Lina mama.* Paplant — ha nincs porszívója — csak ruhával bekötött porolóval szabad verni. A porolás azonban árt a paplannak, mert a vatta összecsomósodik benne, a pehely pedig megtörik. Ha rendszeresen, erősen keféljük a paplant, akkor feleslegessé válik a porolás.

*F. Andrásné.* Az öszülés rendes élettani folyamat, amelyet véglegesen megszüntetni nem lehet, legfeljebb talán annyit lehet elérni, hogy a szervezet erősítése, célszerű életmód és igen gondos hajápolás által a folyamat beállítását némileg késleltetjük.

*Fehér Rózsa.* Sok tyúkszemnek, bütöknek és bőrkeményedésnek a rosszul szabott, magassarkú cipő az oka. Ez azért nem jó, mert nem felel meg a láb természetes alakjának. Ha ügyel arra, hogy cipője kényelmes legyen, állapota sokat javulhat.

*F. Elvira.* Ne higye, hogy mással még sohasem történt ilyesmi! Sok hasonló esetet hallottunk. Kezdjük a dolgot a legelején. Ön özvegyasszony. Elhunyt férje egyik jó barátjának nemrég meghalt a felesége. A közös sors és a bánat összehozta Önöket. Ön vigasztalagta, bátorította a férfit — és észrevétlenül, nem tudna számot adni arról, hogyan történt, szerelmes lett férje volt barátjába. Mikor a férfi kiheverte bánatát és az Ön hathatós hozzájárulásával visszanyerte életkedvét, egy elvált asszonynak kezdett udvarolni és őt vette feleségül. Ehisszük, hogy Önnek nagyon fáj ez a „kudarca”, de elsősorban hiúsága miatt szenved. Meglátja, két hónap múlva teljesen elfelejti ezt a kis epizódot. Akí ilyen melegszívű, jó, mint Ön, arra még sok boldogság vár. Legyen türelmes. Melegen üdvözöljük.

*Kis mama.* Valóban, a köménymag nemcsak elsődrendű fűszer, hanem kitűnő orvosság is. Székrekedés esetén főzzön teát belőle. Igya meg melegen. Bevált, régi háziaszer.

*Hü asszony.* A kölnikrém receptjét kérésére szívesen közöljük: Gözben megolvasztunk 125 gr mandulaolajat, 10 gr legfinomabb fehér viaszt, 10 gr cetvelőt, 25 gr mekka balzsamot, 12 gr tolu balsamot, majd keverjük el 50 gr rózsavízzel és tegyük kis porcellán tégelyekbe. Kiváló kézapolószer.

*Isabella.* Fehér prémet úgy tisztíthatunk, hogy forró korpát vagy lisztet dörzsölünk bele, ezt többször ismétljük, de minden egyes esetben kiporoljuk a prémből a korpát.

*Örökös bánat.* Nem egészséges idegállapot állandóan a „jövőtől félni” és ezzel a félelemmel elrontani a saját és környezete jelenét. Az örökös bánatkódással nem segít helyzetén, sőt nagyon sokat árt vele önmagának. Képtelenség folyton azon siránkozni, hogy barátnőinek gondatlan, jó élet jutott osztályrészül, Önnek pedig dolgoznia kell. Félni a munkától, félni az állástól és retteg a dolgozó leány sivar jövőjétől. Efeletti bánatában nem tanul, nem dolgozik, csak „örökösen bánkodik”. Szomorítja jóságos édesanyját és hozzátartozóit. Huszonegy éves leánynak nem szabad így gondolkodni, nem szabad ilyen tartalmatlan életet élni. Vegyen példát azokról a fiatal leányokról, akik egész nap dolgoznak és este boldo-

**A legnagyobb örökség, melyet ősünk hagytak ránk a tudás s ebben az örökségben mindenki részesedik aki Tolnai Világlexikonát olvassa.**

gan mennek moziba, színházba, sőt táncestélyekre is járnak. Önnek az az egyetlen baja, hogy édesanyja túljó és túlelnéz Ön iránt. Kövesse az ő tanácsát — és azután írjon újra. Szívvelyes üdvözlét!

*Jó gazdasszony.* A mazsola nagyon szép és kiadós lesz, ha kiválogatás előtt kissé leforrázzuk, azután nagylyukú szitára tesszük és hideg vízzel leöblítjük. Félórát meleg sütőben szárítjuk, ahol megduzzad és sokkal kiadósabbá válik.

*Julianna.* Valóban szép és jó érzés boldog órákban visszagondolni az elmúlt szenvedésekre. Legyen méltó erre a kitüntetésre és legyen jó, megértő, megbocsájto azzal szemben, aki valamikor rossz volt Önhöz! Ez nem frázis. Önt valamikor sokat bosszantotta az anyósa, szerencsétlenné tette fiatal házasesetét. Haragudott Önre, mert szegény leány volt és férje mellett tovább dolgozott. Időközben ő elvesztette vagyonát, elbetegedett és most teljesen Önre szorult. Az Ön félretett keresményéből fizették a sanatóriumi költségeket és hosszas betegségének minden kiadását. Nemes, szép cselekedet volt Öntől, hogy felajánlotta nehéz munkával szerzett félretett pénzét. Ez azonban nem elég! Kedvesnek, jónak, megértőnek kell lennie azzal szemben, akit a sors megalázott és gögösségéért keményen megbüntetett. Az Ön helyzete most sokkal könnyebb, mint azé a szegény öreg asszonyé. A pénz mellé adjon néhány barátságos, meleg szót, kedves mosolyt és szívből fakadó gyöngédséget. Melegen üdvözöljük. Várjuk mielőbbi híradását.

*Laura.* Ön azt írja, hogy nem érti a férfi viselkedését. Pedig nagyon is érthető. Ő mindkettőjük társaságában jól érzi magát, de egyiküket sem szereti annyira, hogy miatta lemondjon a másíkról. Szívesen van Önnel is és barátinőjével is. A férfi nem tulajdonít ennek a barátságának olyan nagy jelentőséget, mint Ön. Nem akarjuk kedvét szegni, megértjük: valóban rossz egyedül maradni, szomorú, ha senki sem dicséri meg új ruhánkat és nem érdemes senki kedvéért sem csinosnak lennünk! Kedves kis Laura, legyen csak mindig csinos és kedves, fiatal leánynak ez kötelessége és bízzék a jövőben! Őszinte rokonszenvvel üdvözöljük.

*J. Karolin.* A citrom valóban régi szépítőszert, mert fehériti a bőrt és felfrissíti. Szívesen közlünk Önnek egy érdekes citromos szépségápoló háziaszert: Egy citromot kettévágunk, húsát kivájjuk és a két fél héját kifordítjuk úgy, hogy a sárga része befelé legyen. A kifordított citromhéjakba beleöntünk egy tojássárgát, melybe néhány csepp parfümöt öntünk. Vigyázzunk, hogy fehére ne kerüljön bele. Ezután kössük le a héjakat és hagyjuk állni 24 óráig. Ezzel a masszával kenjük be az arcot, hagyjuk rajta egy ideig, majd langyos vízzel mossuk le.

*SM. P. U-né.* Lapzártakor vettük kedves sorait. Röviden csak arra akarjuk figyelmeztetni, hogy ne rontsa el életét. Férje kívánsága tiszteletreméltó, őszintén becsljük érte. Igyekezzen minden tekintetben megfelelni követelményének. Előbb feltétlenül tanuljon görögül és kezdje meg a zongoratanulást. Mikor már elég jól beszél görögül, tanuljon angolul, azután németül és végül franciául. A kereskedelmi iskolának most valóban nem vehetné hasznát. 23 éves asszony éppen elég fiatal ahhoz, hogy a nap néhány óráját tanulással tölthesse. Legyen hálás férjének áldozatkészségéért. Azi akarja, hogy felesége művelt asszony legyen. Ez nem hiba. Szívvelyesen üdvözöljük és várjuk további értesítését.

Kiadótulajdonos: Tolnai Nyomdai Műintézet és Kiadó-vállalat Részvénytársaság

Felelős kiadó:  
TOLNAI SIMON

Felelős szerkesztő:  
M. KRASZNAI ELZA

Kedveskedés az anyóságról. Kérem a Párisi Divat jelen számából vagy az 56-as vagy a 57-es sz. ábráinak, vagy a 11-es sz. kézfűzőnké, vagy a 12-es sz. kézfűzőnké, vagy a 13-as sz. kézfűzőnké, vagy a 14-es sz. kézfűzőnké, vagy a 15-es sz. kézfűzőnké, vagy a 16-es sz. kézfűzőnké, vagy a 17-es sz. kézfűzőnké, vagy a 18-es sz. kézfűzőnké, vagy a 19-es sz. kézfűzőnké, vagy a 20-es sz. kézfűzőnké, vagy a 21-es sz. kézfűzőnké, vagy a 22-es sz. kézfűzőnké, vagy a 23-es sz. kézfűzőnké, vagy a 24-es sz. kézfűzőnké, vagy a 25-es sz. kézfűzőnké, vagy a 26-es sz. kézfűzőnké, vagy a 27-es sz. kézfűzőnké, vagy a 28-es sz. kézfűzőnké, vagy a 29-es sz. kézfűzőnké, vagy a 30-es sz. kézfűzőnké, vagy a 31-es sz. kézfűzőnké, vagy a 32-es sz. kézfűzőnké, vagy a 33-es sz. kézfűzőnké, vagy a 34-es sz. kézfűzőnké, vagy a 35-es sz. kézfűzőnké, vagy a 36-es sz. kézfűzőnké, vagy a 37-es sz. kézfűzőnké, vagy a 38-es sz. kézfűzőnké, vagy a 39-es sz. kézfűzőnké, vagy a 40-es sz. kézfűzőnké, vagy a 41-es sz. kézfűzőnké, vagy a 42-es sz. kézfűzőnké, vagy a 43-es sz. kézfűzőnké, vagy a 44-es sz. kézfűzőnké, vagy a 45-es sz. kézfűzőnké, vagy a 46-es sz. kézfűzőnké, vagy a 47-es sz. kézfűzőnké, vagy a 48-es sz. kézfűzőnké, vagy a 49-es sz. kézfűzőnké, vagy a 50-es sz. kézfűzőnké, vagy a 51-es sz. kézfűzőnké, vagy a 52-es sz. kézfűzőnké, vagy a 53-es sz. kézfűzőnké, vagy a 54-es sz. kézfűzőnké, vagy a 55-es sz. kézfűzőnké, vagy a 56-es sz. kézfűzőnké, vagy a 57-es sz. kézfűzőnké, vagy a 58-es sz. kézfűzőnké, vagy a 59-es sz. kézfűzőnké, vagy a 60-es sz. kézfűzőnké, vagy a 61-es sz. kézfűzőnké, vagy a 62-es sz. kézfűzőnké, vagy a 63-es sz. kézfűzőnké, vagy a 64-es sz. kézfűzőnké, vagy a 65-es sz. kézfűzőnké, vagy a 66-es sz. kézfűzőnké, vagy a 67-es sz. kézfűzőnké, vagy a 68-es sz. kézfűzőnké, vagy a 69-es sz. kézfűzőnké, vagy a 70-es sz. kézfűzőnké, vagy a 71-es sz. kézfűzőnké, vagy a 72-es sz. kézfűzőnké, vagy a 73-es sz. kézfűzőnké, vagy a 74-es sz. kézfűzőnké, vagy a 75-es sz. kézfűzőnké, vagy a 76-es sz. kézfűzőnké, vagy a 77-es sz. kézfűzőnké, vagy a 78-es sz. kézfűzőnké, vagy a 79-es sz. kézfűzőnké, vagy a 80-es sz. kézfűzőnké, vagy a 81-es sz. kézfűzőnké, vagy a 82-es sz. kézfűzőnké, vagy a 83-es sz. kézfűzőnké, vagy a 84-es sz. kézfűzőnké, vagy a 85-es sz. kézfűzőnké, vagy a 86-es sz. kézfűzőnké, vagy a 87-es sz. kézfűzőnké, vagy a 88-es sz. kézfűzőnké, vagy a 89-es sz. kézfűzőnké, vagy a 90-es sz. kézfűzőnké, vagy a 91-es sz. kézfűzőnké, vagy a 92-es sz. kézfűzőnké, vagy a 93-es sz. kézfűzőnké, vagy a 94-es sz. kézfűzőnké, vagy a 95-es sz. kézfűzőnké, vagy a 96-es sz. kézfűzőnké, vagy a 97-es sz. kézfűzőnké, vagy a 98-es sz. kézfűzőnké, vagy a 99-es sz. kézfűzőnké, vagy a 100-es sz. kézfűzőnké. — Érvényes 1937 január hó 1-ig.



## REJTVÉNYEK

A megfejtők között regényeket osztunk ki. — Megfejtési határidő december hó 10. — A megfejtők névsorát lapunk 1937 január 1-én megjelenő számában közöljük

## Keresztrejtvény

## Vízszintes sorok:

1. A rulett színei.
11. Híres.
12. Mező.
14. Szerelmi dalok gyűjteménye az Őszvetésben, állítólag Salamon királytól származnak.
16. Hosszmérték.
17. A falevélen van.
19. Kicsinyítő képző fordítottja.
20. A régi zsidóknál ezüstpénz volt.
23. Helyrag.
25. A tragikus sorsú Miksa, mexikói császár felesége.
27. Hága.
30. Újpesti labdarúgó ifjak.
32. Oldalához.
34. Hazugság.
37. Kárt csinál.
38. Angol irodalomtörténet-író, Shakespeare-kutató.
40. Budapesti városrész.
41. Spórol.
43. Tolnamegyei kisközség.
46. Az egyik nem.
47. Por + víz (névelő van előtte).
48. Ritka férfinév.
51. Kanál, villa, kés.

## Függőleges sorok:

1. A hordó alsó része.
2. Mókus.
3. Híres magyar magaslati hely, kedvelt kirándulóhely (ékezet-hiány).
4. Az ezredes neve a kuruc hadseregben.
5. Címzés röviden.
6. A francia négyes egyik figurája.
7. Odysseus felesége.
8. Csehszlovákiai folyó.
9. Vissza: nulla.
10. Vasmezei kisközség.
11. Világhírű magyar operanékesnő.
13. Lóversenypályákön a fogadóhely.
15. Angol grófság az Északi-tenger mellett.
18. Kutya.
21. Kórus.
22. Német névmás.
24. Német vezényszó.
26. Római papi jós.
28. Levegő — idegen szóval.
29. Taglóban van.
31. Román nyelven beszélő nép az Alpok délkeleti oldalán.
33. Vezető helyen.
34. Fess, csinos — közhatalmatú francia szóval.
35. Cók ikerszótársa.
36. Naturalista spanyol regényíró (Vérző aréna).
39. Osztályzat.
41. Többféle ilyen eszköz van.
42. Forma.
44. Zseton első fele.
45. Állami nagytüzem.
49. Másallhangzó az első elemista kiejtésével.
50. = 46. vízszintes.

## Megfejtések

Legutóbbi számunkban közölt rejtvények megfejtése.  
 Szótágrejtvény: Machiavelli. — Keresztrejtvény. — Vízszintes sorok: 1. Valentinianus. 12. Ilke. 13. Te. 14. Kino. 15. Rule. 16. Mav. 17. A sav. 18. Ill. 19. Peterd. 21. Má(ám). 22. Bibi. 24. Róza. 25. Pun. 26. Urános. 28. Hány. 29. Strobentz. 32. Roi. 33. Óta. 34. Oes. 35. Nana. 37. Prs. 38. Lopó. 40. Idő. 41. Erdemesek. 43. Ta. 44. Uri. 45. Sas. 46. Au. 47. Idős ember. 50. Orr. 51. Salamon tornya. — Függőleges sorok: 1. Viribus unitis.

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|    | 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 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

Beküldendő sorok: vízszintes 1 és 25, függőleges 11 és 36.

2. Alulírt. 3. Lill bárónő. 4. Eke. 5. Ne. 6. Itató. 7. Nevezetes eset. 8. Akad. 9. Nis. 10. Unamuno. 11. Soványító kura. 16. Merse. 20. Ra. 23. Inota. 25. Pártos. 27. Oba(Abo). 30. Nord. 31. Zs. 36. A dada. 37. Primó. 38. Les. 39. Peary. 41. Érem. 42. Maro. 44. Usa. 48. Öl. 49. Bn. 50. On.

## Királi van szó?

Francia regényíró, szül. 1804., megh. 1859. Előbb történet regényeket írt, később áttért a szenzációs regények írására, melyekkel óriási olvasóközönségre tett szert. Első ilyen magán viseli e műfaj minden tulajdonságát. Rémmegényszerű motívumok a tolvajok s egyéb, a társadalmon kívül álló emberek életéből, szándékosan, a valószínűséggel nem törődve, megfeszített cselekmény, borzalmas és szentimentális jelenetek és alakok váltakozása, az alsóbbrendű tömegek izlésének való hízélgés, némi, a szegények érdekében való társadalmi tendencia a főtulajdonság. Hasonlók többi művel is. Hatása korára nagy volt.

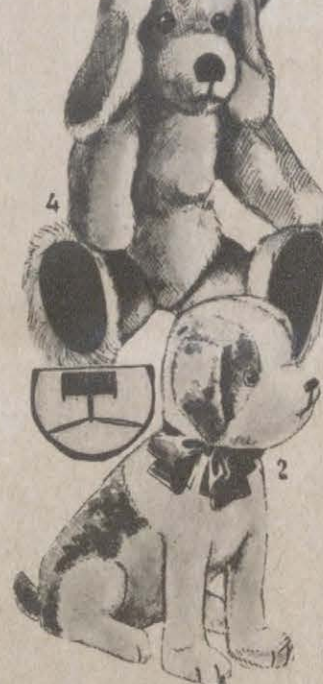
## Jutalmazott megfejtők

Legutóbbi számunkban közölt rejtvények helyes megfejtői közül alábbiak reszesültek könyvjutalomban: Bankó József-né, B. Kortler Irma, V. Tamás Erzsi, B. Szép Ödönne, K. Kincses Elly, B. Bobora Elekné, S. Schönthal Rózsa, B. Farkas Sári, A. Eppinger Károlyné, D. Hegedűs Erzsébet, B. Kálmán Mancsi, Ny. Szarvasi Pálné, T. Hajdu Mártonné, B. Forgács Györgyné, K.

Nem esonkítja meg a lapot, ha őzt a szelvényt kivágja, mert a lap bekötésénél ez a keskeny rész ugysis levágóduék.

Otthon készült  
gyermek  
játékok

a karácsonyfa  
alatt



1. Teddy macskó, 25, 36, 46 és 60 cm magasságban. Szabásminta rendelész. 1689.
2. Bernáthegyi kutya. Magassága 45 cm. Szabásminta rendelész. 2950.
3. Drótszőrű foxi. Magassága 38 cm. Szabásminta rendelész. 2952.
4. Ülő kutya. Magassága 40 cm. Szabásminta rendelész. 1903.
5. Kis mopszi kutya. Magassága 22 cm. Szabásminta rendelész. 1901.
6. Kis elesa. Magassága 19 cm. Szabásminta rendelész. 1899.
7. Ülő nyuszi. Magassága 29 cm. Szabásminta rendelész. 2951.
8. Karikákon járó bárányka. Magassága 50 cm. Szabásminta rendelész. 1691.
9. Kis mokus. Magassága 27 cm. Szabásminta rendelész. 1902.
10. Kis kaesa. Magassága 12 cm. Szabásminta rendelész. 1900.
11. Holló madár. Magassága 23 cm. Szabásminta rendelész. 1898.
12. Elefánt-baby. Magassága 18 cm. Szabásminta rendelész. 2954.
13. Macskó. Magassága 55 cm. Szabásminta rendelész. 2953.

Az egyes szabásminták ára az összeg előzetes beküldése mellett, bérmentve 60 fillér. Megrendelhető a Párisi Divat kiadóhivatalában, Budapest, VII, Dohány u. 12.

**A játékalatok elkészítése**

A minden gyermek előtt kedves játékalatok házi-lag való elkészítése nem igényel különösebb tudást, csak normális kézügyességet s a kézimunkában némi jártas-ságot. Szabásmintáink oly pontosak, hogy az egyes ré-  
szek összeállítása oktetlenül sikerül. Anyagul mindenféle posztó-, plüss- vagy bársonymaradékot felhasználhatunk.

Az egyes részek kiszabásánál ügyelni kell arra, hogy az összevarrás számára minden oldalon leg-  
alább egy centimétert hagyjunk, mert a részeket jó keményen kell kitémni, s ha nincs elég kelme be-  
varrva, kirepedhetnek az egyes testrészek. Ha az egyes részek ki vannak szabva s pontosan a vona-  
lak mentén összevarrva (a töltelék betömése szá-  
mára megfelelő nagyságú nyílást kell hagyni), fű-  
részporral vagy más töltelékanyaggal egyenletesen  
kitöltjük s a tömés számára nyitva hagyott részt  
is összevarrjuk. Ekkor az egyes testrészeket kézzel  
szépen megformázzuk. Azokat az állatokat, melyek-  
nek mozgatható tagjaik vannak, úgy készítjük el,  
hogy az egyes testrészek végére kemény karton-  
papírból kis részt erősítünk. Ennek a kis résznek  
a formája pontosan megvan adva a szabásmintán.

Mielőtt a kartonlapot a helyére varrjuk, kettős spárgát hú-  
zunk át a közepén és spárgával erősítjük oda az állat másik  
testrészét, melynek megfelelő helyen szintén van egy hasonló  
kartonlap áthúzott spárgával. A spárgát olyan szorosan köt-  
jük össze, hogy a testrészek közvetlen egymás mellé kerül-  
jenek s ne lógjanak szabadon. Az egyes állatokat természet-  
hűen igyekezzünk színezni s a kelmet szükség esetén vízfestékkel  
árnyalhatjuk. A nyulaeska fülét rózsaszín batiszttal vagy selyem-  
méllel béleljük ki. A hollólabák formáját vastag drótból készítjük  
el. A kaesa csőrének formáját kartonpapírból (pappendekli)  
vágjuk ki s narancssárga bársonnyal vagy selyemmel vonjuk be.  
A szemekhez gyöngyöket vagy gombokat veszünk s ha a fej már  
egészen kész, akkor varrjuk rá azokat. A kész állatokat aztán  
szükség szerint még nyakszalaggal, csengővel stb. díszítjük fel.



Az egészségügyi ismeretek terjedésének eredménye: az 1817. évi állapothoz viszonyítva egyre nagyobb tömegek érik meg a 60. életévet

1937



A tudósok kutatómunkája hatalmas lépésekkel vitte előre az utóbbi évtizedekben az orvostudomány fejlődését. Számos embert mentenek meg az életnek, akik olyan betegségben szenvednek, amely előtt még 10—15 évvel ezelőtt is tanácstalanul állott az orvos. A gyógyítás azonban csak egyik része az orvostudomány feladatainak, a másik célkitűzés a betegségek megelőzése. Ebben pedig a tudomány csak tanáccsal, útmutatással szolgálhat, mert

**az egészséges életmód megteremtése már az egyes ember feladata.**

Ezért kell mindenkinek ismernie az emberi szervezetet, annak működését, mert csak így tud sikerrel védekezni az egészséget fenyegető számos betegség ellen.

Az emberi egészség és általánosan az életkor további meghosszabbításának szolgálatában áll

## TOLNAI ORVOS A CSALÁDBAN

című ötkötetes hatalmas könyvsorozata, melynek első kötete a közelmúltban hagyta el a sajtót.

A könyvsorozat több mint 1200 oldal terjedelmű szövegrészében az orvostudomány magyar és külföldi kiválóságai ismertetik élvezetes, könnyű stílusban az emberi test felépítését, életműködését, a szervezet betegségeit és azok gyógyításának módját. A gyönyörű félbőr-kötésben készült könyvsorozatot rengeteg szövegszerű ábra, több mint 100 fekete és színes műmelléklet illusztrálja.

**Kivonat az első kötet tartalmából:**

*Az egészség megóvása. Az egészséges test felépítése. A helyes táplálkozás. Szépségápolás. Sport. Torna. A nemi élet. A magtalanság okai és leküzdése. Leány vagy fiú? A gyermekágy egészségétana. Csecsemőápolás stb.*

### Huszonhárom kiváló orvostudós a munkatársak sorában:

Ádám Lajos dr., egy. nyilv. rendes tanár

Ballagi István dr., egy. magántanár

Bauer Andor dr., kórh. főorvos

Bence Gyula dr., egy. rendk. tanár

Blaskovics László dr., egy. nyilv. rendes tanár

Bodon Károly dr., egy. magántanár

Bilkei Papp Lajos dr., egy. magántanár

Egedy Elemér dr., egy. tanársegéd

Farkas Aladár dr., kórházi főorvos

Alsóviszokai Gerlóczy Géza dr., egy. rendk. tanár

Kiss Ferenc dr., egy. nyilv. rendes tanár

Körmöczy Emil dr., mentőfőorvos

Máday István dr., egy. magántanár

Manninger Vilmos dr., egy. rendk. tanár

Mansfeld Ottó dr., egy. magántanár

Okolicsányi-Kuthy Dezső dr., egy. m.-tanár

Pollatschek Elemér dr., egy. magántanár

Preisich Kornél dr., egy. magántanár

Simon Sándor dr., egy. magántanár

Surányi Gyula dr., egy. tanársegéd

Szereb Zsigmond dr., kórh. főorvos

Török Lajos dr., egy. rendk. tanár

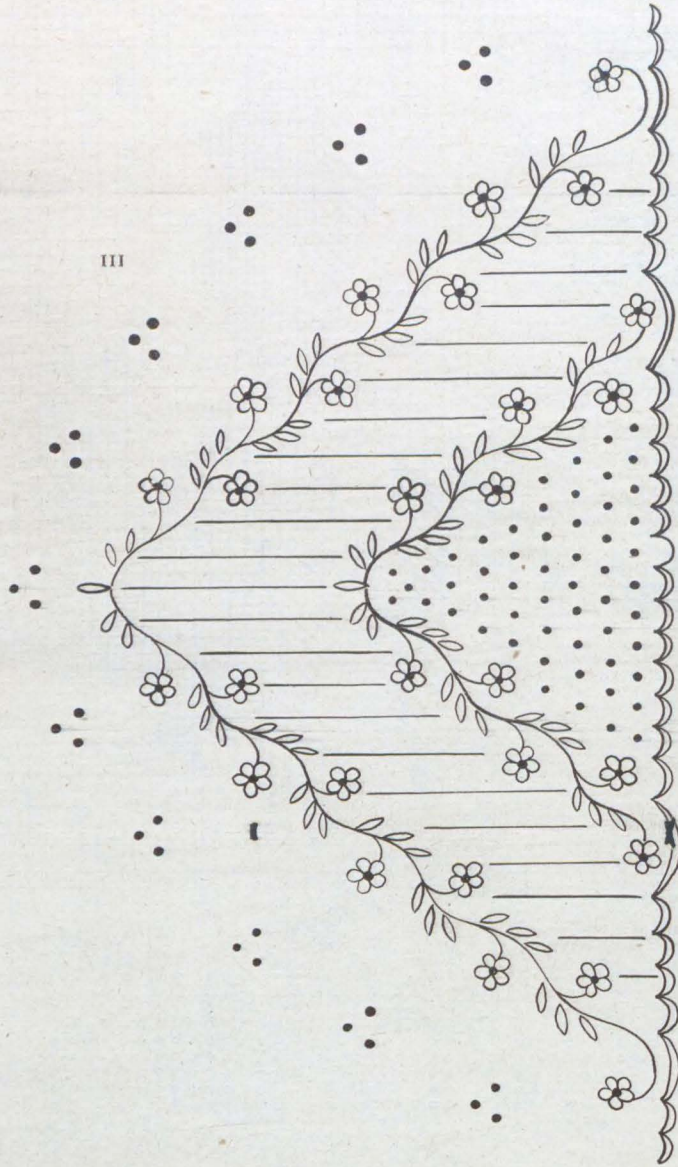
közreműködésével

szerkesztette: Kovács György dr.

A könyvsorozat ára bérmentve Budapesten **40 pengő**, vidéken **42 pengő**, mely havi 2 pengős részletekben fizethető.

Megrendelhető Tolnai Nyomdai Műintézet és Kiadóvállalat r.-t.-nál Budapest, VII, Dohány u. 12

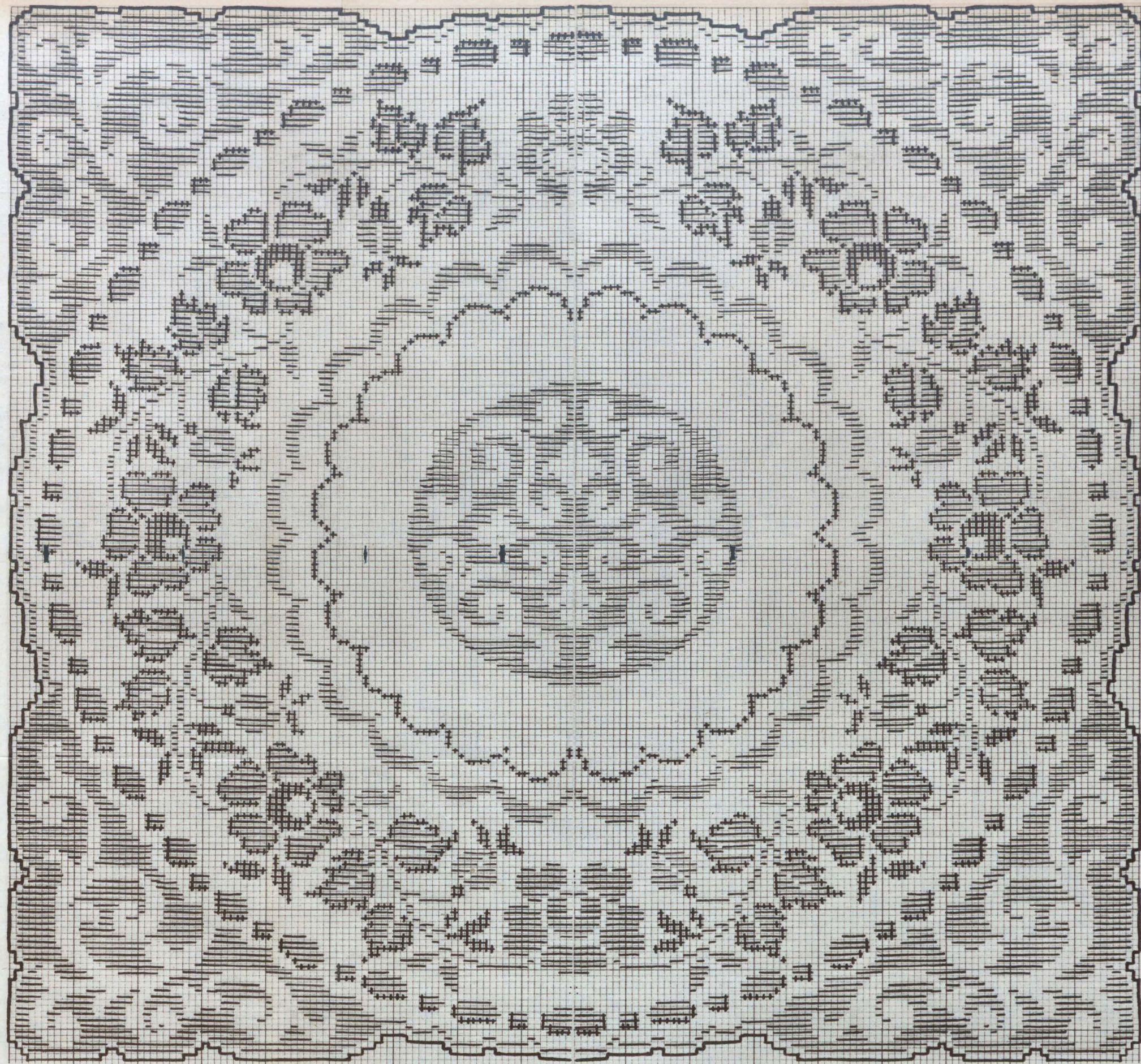
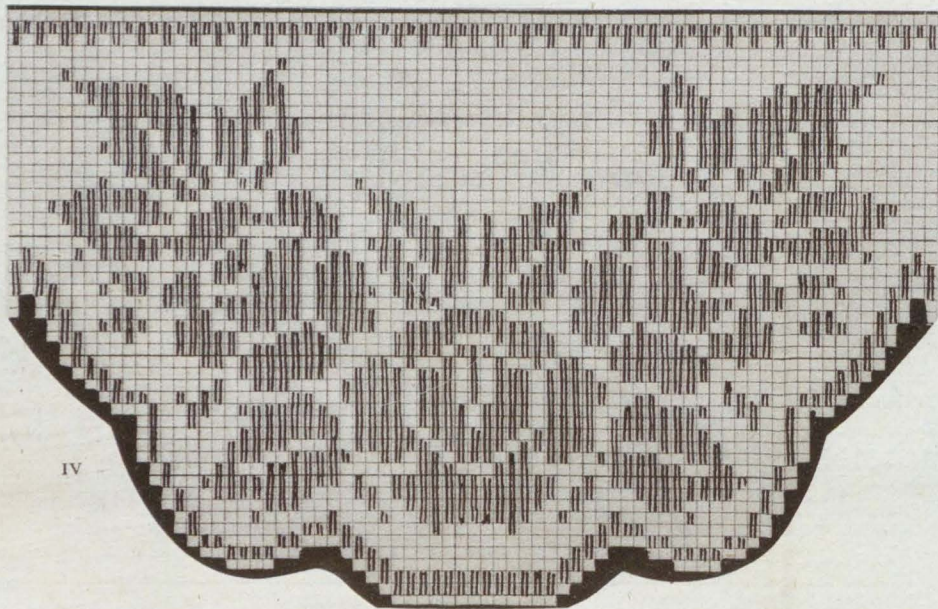
Ingyen kézimunkaív a Párisi Divat  
3. számához (1936)



III. A 4. sz. kombinébetét  
lemásolható rajza.

IV. Az 5. sz. recescipke le-  
számolható öltésmintája.

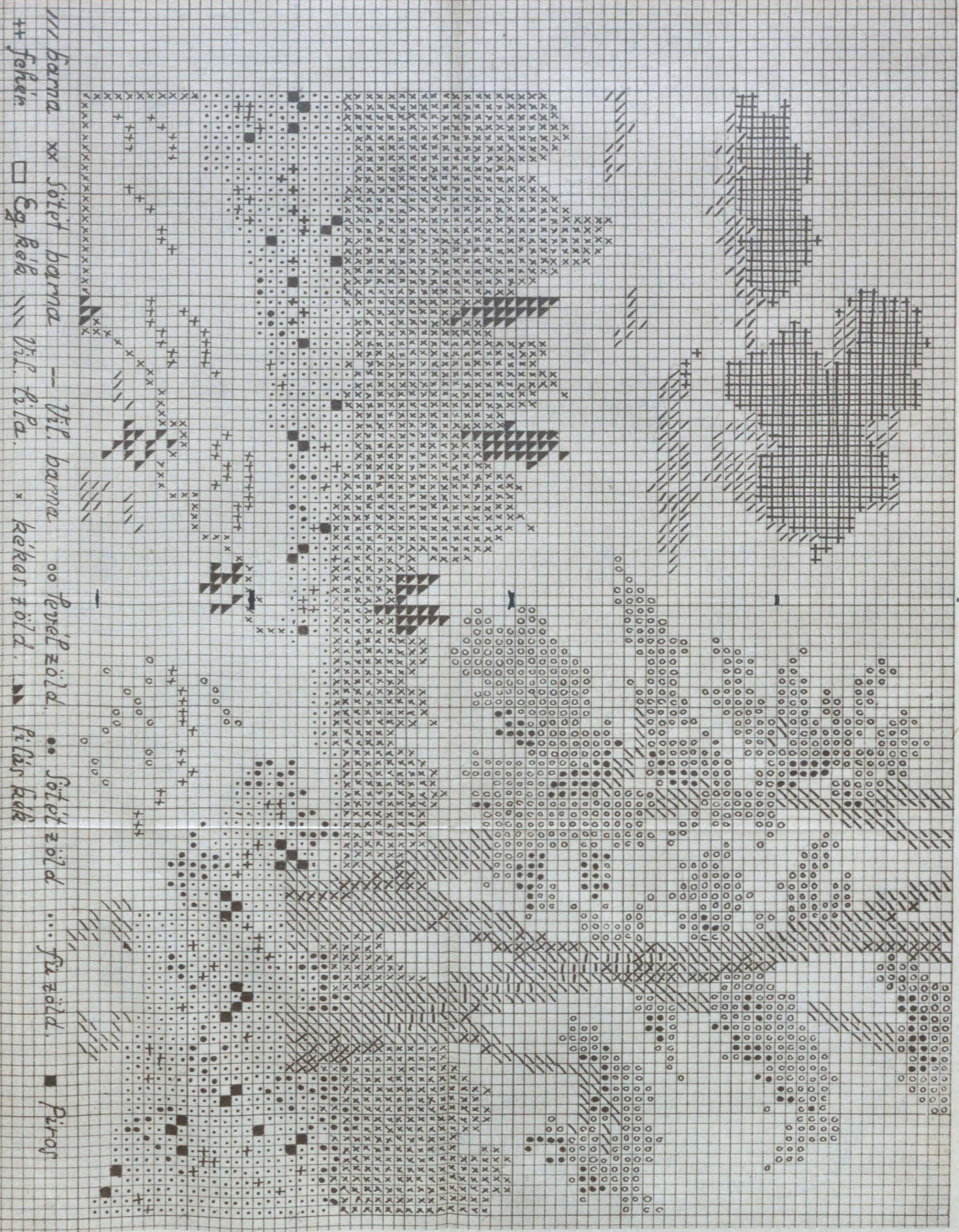
V. A 7. sz. asztalterítő le-  
számolható öltésmintája.



A 3. sz. reccefüggöny és a 7. sz. asztalterítő 15. sz. LIANA fonállal készül. A 8. sz. gobelinkép  
MERIDIAN hímzőfonállal készíthető. A 4. sz. betét CAMEZA fonállal készíthető. Az 5. sz. rece-  
cscipke selymfényű MEZ-IRLANDI fonállal készül



I. A 3. sz. récefüggöny leszámolható rajza.



// barna xx sötét barna — Vil. barna oo fenyőzöld. ● sötétzöld ... füzöld. ■ piros  
 ++ fehér □ Egy Réb \\\ Vil. PiPa. \* kékarzöld. ▽ Pilsz hár

II. A 8. sz. gobelinkép leszámolható öltésmintája színmagyarázattal.