Tydzień kobiecy

Pani moda ma głos

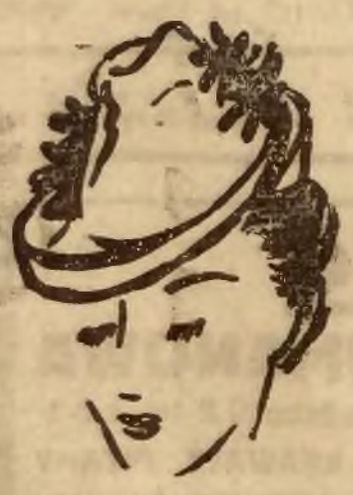
Wiosenne kapelusze

Przybrania z kwiatów i kolorowych wstążek

Niebo jest jeszcze szare, powietrze ostre, zimowe, zacinające deszczem. Ale nasze panie lubią kusić naturę, wyprzedzać wiosnę swym strojem. W lutym cały Paryż nosi już słomki, więc i urocze warszawianki nie chcą pozostać w tyle i nie zwracają wcale uwagi na to, że wiosna i ciepłe podmuchy w Paryżu zjawiają się o wiele wcześniej niż w surowej i zimnej Polsce.

Inwazja kwiatów i żywych barw

W tym roku wiosenne kapelusiki będą naprawdę ładne, bogato zdobione kwiatami. Kwiaty, kwiaty, kwiaty — opanowują całkowicie modę wiosenną — zdobi się



nimi kapelusze, szaliki, paski u sukien. Modę kwiatową możemy uznać w naszych warunkach za bardzo szczęśliwą; kilka kwiatowych kompletów w różnych kolorach do jednego czarnego kapelusza pozwoli nam dostosować go do różnych sukien i płaszczy. Na przykład: drobne białe kamelie przy kapeluszu do wiosennego kostiumu, pęk fiołków do popielatej sukienki z lekkiej wełny, pęk maków i chabrów do sukni letniej, deseniowej. Chyba żadna z pań nie wyrzeknie się tej wiosny kapelusika przybranego kwiatami choćby dlatego, że wygląda się w nim nadzwyczaj świeżo i młodo.

Canotier i toczki

Jeśli chodzi o fason kapelusza, zanotować należy przede wszystkim powrót canotier — rodzaj płaskiego cylindra z prostym rondkiem. Canotier tak modny w roku... 1900-tnym, kiedy nosiły je urocze sportsmenki na wycieczki rowerowe, wraca znowu w triumfie, oczywiście przystosowany do naszych nowoczesnych fryzur i sylwetek. Canotier na rok 1937 jest mały, bardzo lekki, nasunięty nieco do przodu; przybiera się go wstążką gros grain w kilku kolorach, skórą pociętą w paski lub bukiecikami kwiatów.

Obok canotier modne będą również toczki, przypominające spłaszczone turbany. Niektóre będą płaskie zupełnie, podobne raczej do beretu, inne wydłużone w kształcie ściętego stożka, i przypominające zawoje perskie i chińskie. W dalszym ciągu będą modne kapelusiki bretońskie, bardzo młode i twarzowe — na lato olbrzymie ronda, bardzo miękkie o małych główkach, przybierane koronką, tiulem i kwiatami.

Mozaiki kwiatowe i przybranie ze wstążek

Jak już była mowa na początku, kapelusze będą przybrane kwiatami — kwiatów dużo i bardzo barwne. Najmodniejsze: róże, pierwiosnki, chabry, tulipany. Obok nich, mniej nowa, lecz zawsze elegancka kamelia gardenie, fiołki we wszystkich odcieniach, wreszcie bukieciki „mille fleurs" złożone ze stylizowanych kwiatków we wszystkich żywych kolorach: czerwonym, żółtym, niebieskim, szafirowym, pomarańczowym, fioletowym, zielonym.

Oryginalną nowością będą mozaiki kwiatowe, układane na toczkach. Główka toczka wygląda wtedy jak uszyta z haftowanej w kwiaty tkaniny lub inkrustowana kwiatami. Drobne kwiatki w żywych tonach zszywane są girlandami, układane w trójkąty, kwadraty i t. p. Naprzykład liliowe trójkąty z heliotropów, żółte z kaczeńców, kwadraty różowe ze stokrotek, lub rezedy.

Obok kwiatów modne będą również przybrania ze wstążek, prawie zawsze w kilku kolorach, bardzo żywych, np. czerwony z zielonym, żółty z szafirowym i t. p. Niektóre kapelusze zdobione będą skrzydłami egzotycznych ptaków o kształcie przypominającym skrzydła jaskółek; pióra strusie wyszły z mody.

Najnowsze modele

Na zakończenie — kilka ciekawych modeli wiosennych kapeluszy. Kapelusz na rysunku nr. 1: canotier z podwiniętym rondem, z czarnej lśniącej słomy, przybrany zieloną wstążką gros grain. Drugi model ze słomki w odcieniu bleu z

główką wydłużaną ku górze, przybrany białymi kwiatami.

Rose Valois lansuje na wiosnę śliczny toczek z jedwabnej, czarnej słomy z wydłużaną stożkowo i ściętą główką przybrany żółtymi i czerwonymi gwoździkami. Agnes prezentuje uroczy canotier z prostym rondem z czarnej grubej słomy, opasany podwójną wstążką gros grain w kolorach czerwonym i zielonym. Madame Suzy — młodzieńczy z białej słomki bardzo lekkiej przybrany na przodzie pękiem fiołków, oraz czarny kapelusik z podniesionym dookoła rondem (rodzaj miseczki) z czerwonym pomponem i sterczącym do góry rulonem z czarnej wstążki. Teresa Peter — znowu canotier połączony oryginalnie z dwóch rodzajów słomy: główka z czarnej słomy bardzo grubej, rondo ze słomy o barwie naturalnej. Kapelusz przybrany drobnymi zielonymi różyczkami i woaleczką z czarnego tiulu.

Alinette.

Kokaina przeciw morfinie

Dla usunięcia zgubnych skutków morfinizmu proponowano przyzwyczajać ludzi oddanych temu nałogowi do zastąpienia morfiny przez wstrzykiwanie podskórne kokainy, w nadziei, że ta ostatnia substancja okaże się mniej szkodliwą. Jednak okazało się, że chorzy na zamianie tej nic nie zyskują, wywołany bowiem przez ten środek „kokainizm chroniczny" powoduje także objawy bardzo zgubne. Przede wszystkim mianowicie występują halucynacje wrażliwości ogólnej — chorym wydaje się, jakby skóra ich zostawała w zetknięciu z obcymi ciałami, w dalszym ciągu następują halucynacje wzroku, słuchu i węchu. Niekiedy zachodzą ataki epileptyczne i kurcze.

Pierwsza egipcjanka magister filozofii

Rada Wydziału Filologiczno - Historycznego Uniwersytetu Kairskiego jednogłośnie przyznała tytuł magistra pierwszej Egipcjance, pannie Zuchair - al - Kalamani. Liczy ona 23 lata, ale już znana jest wśród młodzieży ze swej działalności polityczno - społecznej i talentu krasomówczego.

WESOŁA WIELKANOC

LUKSUSOWY ODBIORNIK O ŚWIATOWYM ZASIĘGU. 3 PENTODY I LAMPA PROSTOWNICZA. 3 ZAKRESY FAL. 2 OBWODY. ODTWARZANIE BEZ ZNIEKSZTAŁCEŃ PEŁNEJ WSTĘGI CZĘSTOTLIWOŚCI. REGULACJA BARWY TONU.

luksusowe i popularne 2 i 3 lampowe odbiorniki sieciowe i bateryjne. Głośniki do odbiorników detektorowych.

SPŁATY NA 15 RAT, JUŻ OD ZŁ. 10 MIESIĘCZNIE

ECHO

Prawosławna cerkiew w Rosji

odzyskuje utracone prawa

W ostatnim numerze „Neue Freie Presse" ukazał się kolejny list moskiewskiego korespondenta tego dziennika, poświęcony położeniu cerkwi prawosławnej w Rosji.

Od wielu lat w Moskwie nie słychać dzwonów. Setki cerkwi zniszczono, na innych zniesiono kopuły lub na miejscu krzyży umieszczono czerwone sztandary. Kapłani prawosławni chodzą w cywilnych ubraniach.

Pozornie więc prawosławie w Rosji zniknęło i sądząc na podstawie zewnętrznych oznak bolszewicy odnieśli nad cerkwią stuprocentowe zwycięstwo.

Nawrót do religii

Wrażenie to jednak jest zupełnie błędne. Ostatnio powszechnie daje się odczuć spontaniczny wprost nawrót do religii. I w rezultacie złagodniała ogromnie polityka rządu sowieckiego w stosunku do prawosławnego kleru. Złagodnienie to wyraziło się w tym, że władze centralne już w ubiegłym roku zaleciły wszystkim władzom miejscowym, by zaprzestały prześladowania cerkwi.

Młodzież wierzy

Według nie dawno ogłoszonych danych statystycznych, co najmniej połowa ludności pozostała wierna cerkwi. Nawrót do religii daje się zauważyć przede wszystkim wśród młodzieży, a nie wśród starców, jak twierdziła propaganda sowiecka. Mimo rozpowszechnionych pogłosek, że przyznanie się do religii może zaszkodzić karierze służbowej, 40 procent ludności ZSRR otwarcie oświadczyło podczas spisu o swej przynależności do religii. W istocie ilość wierzących jest o wiele większa.

30 tysięcy parafii

W Rosji Sowieckiej istnieje jeszcze 30 tys. prawosławnych parafii. Prawo nakazuje, że do założenia nowej, względnie niezlikwidowania starej parafii, wymagane jest co najmniej 20 podpisów osób, które biorą na siebie odpowiedzialność majątkową za cerkiew. A więc takich aktywnych działaczy cerkwi jest w Rosji co najmniej 600—800 tysięcy. Zważywszy, że na niektórych listach jest znacznie więcej podpisów, ilość ich należy określić na parę milionów.

Ludzie ci ryzykowali nie tylko majątkiem, odpowiadając solidarnie za podatkowe zobowiązania cerkwi, ale nawet — przed paru laty, w czasie największego prześladowania religii — groziło im wysłanie na Wyspy Sołowieckie.

Kapłani w kołchozach

Nowa konstytucja przyznająca obywatelskie prawa również i duchowieństwu, niewątpliwie też przyczyniła się do wzmocnienia ruchu religijnego. Szczególnie na wsi odczuwa się dążenie do poprawienia stanu prawnego duchowieństwa. Niejednokrotnie już składane były memoriały o uznanie kapłanów na równi z agronomami i urzędnikami administracji za osoby urzędowe w kołchozach.

Optymizm jest przedwczesny

Na zakończenie autor listu stwierdza, że zbyt daleko idący optymizm co do możliwości całkowitego pogodzenia się władzy sowieckiej z cerkwią jest przedwczesny. Natomiast nie ulega wątpliwości, że kurs nacjonalistyczny w polityce spowodował łagodniejsze traktowanie prawosławia i innych religii. Cerkiew jeszcze czas dłuższy nie będzie wywierała żadnego wpływu na bieg politycznych wypadków i będzie zmuszona do wytrzymania ciężkiej i długiej walki. Antyreligijna propaganda w Rosji jest jeszcze kontynuowana, chociaż natężenie jej już znacznie osłabło.

Placek à la mazurek

Kruche ciasto: 20 dk. masła, 30 dk. mąki, 8 dk. cukru. Zagnieść, dobrze wyrobić i upiec. Na kruche ciasto ułożyć masę migdałową, przybrać na wierzchu morelami.

Masa migdałowa: 20 dk cukru, 20 dk. migdałów. Zarobić słodką śmietanką, albo sokiem cytrynowym. Morele namoczyć, obgotować lekko w wodzie i następnie w gęstym syropie, tak, aby były miękkie, a zachowały ładny wygląd.

Doskonały mazurek

8 żółtek na twardo rozetrzeć z pół kwartą mąki i to wszystko przetrzeć przez sito. 20 dkg. masła, 3 dkg. migdałów słodkich i 3 dkg. gorzkich, pół laseczki wanilii i 15 dkg. cukru. Zagnieść to wszystko razem i zostawić na noc. Rozwałkować na palec grubości i posmarować jajkiem i piec w piecu wolnym.

Masa czekoladowa: 3 dkg. czekolady, 10 dkg. cukru, 0,1 litra mleka i ćwierć laseczki wannilii. Utrzeć czekoladę z mlekiem dodać cukru i zagotować, dodać 2 deka masła i utrzeć na masę.

Tort orzechowy

6 żółtek utrzeć z filiżanką cukru do białości, pół filiżanki migdałów i pół filiżanki orzechów włoskich przetartych przez maszynkę, 2 łyżkami bułki tartej, pół laski wanilii — wszystko ucierać przez pół godziny, wymieszać lekko z pianą, podzielić na dwie części albo upieczone w całości przedzielić następnie nitką tak, aby otrzymać dwie warstwy. Warstwy przełożyć masą kawową.

Masa: utrzeć do białości 4 żółtka z 4-ma łyżkami cukru i łyżeczką mąki. Zagotować pół szklanki śmietanki z połową laski wanilii. Utarte żółtka zalać gorącą śmietanką, ostrożnie aby się nie zważyły i mieszać tak dłuższy czas aż się utworzy jednolita gęsta masa. Dodać następnie 4 łyżeczki mocnej kawy, a kiedy masa przestygnie przełożyć nią tort. Tort po wierzchu posypać posiekanymi migdałami lub orzechami.

GDY PANI BĘDZIE NA MARSZAŁKOWSKIEJ

prosimy sprawdzić ceny lisów u

SCHOLLA

Marszałkowska 124, róg Moniuszki

Bierzcie Panie przykład z gwiazd filmowych — tajemnica ich czaru to pielęgnowanie cery środkami z mleka i śmietanki

MYJCIE SIĘ MYDŁEM

KREMOL

Mydło Kremol przygotowane ze specjalnych odtłuszczonych preparowanych wyciągów z mleka

Gospodyniom na ucho

Stół Wielkanocny

Stół wielkanocny w dzisiejszych kryzysowych, nie przestrzegających tradycji czasach jest rzadkością. W ciasnych mieszkaniach przy skromnych warunkach finansowych urządzenie stołu wielkanocnego, uginającego się od jadła jest conajmniej kłopotliwe; zresztą pozostawienie mięs i ciast przez kilka dni w otwartym miejscu (kurz, ciepło) nie jest wcale wskazane. Starannie i pomysłowo urządzony stoliczek dla dzieci zadość uczyni tradycji, my zaś przygotowane zapasy schowamy do śpiżarni, troszcząc się jedynie o estetyczne, wesołe nakrycie stołu do wielkanocnego śniadania. Musi się więc koniecznie znaleźć na stole tradycyjny baranek z czerwoną chorągiewką, hiacynt czy tulipan w doniczce, trochę wiosennej młodej zieleni widłaku czy rzeżuchy. Zieleń i kwiaty — to najlepsze tło dla wielkanocnych nastrojów.

„Dekoracyjna" strona urządzenia świąt nie sprawia zresztą gospodyniom tyle kłopotu, co obmyślenie przygotowań kulinarnych. Tu bowiem trzeba dobrze „głową kręcić", żeby nie przekroczyć budżetu — a i domownikom dogodzić.

Dla ułatwienia paniom tego zadania podamy garść przepisów i zestawienie dwóch „stołów wielkocnych" — wykwintniejszego i skromniejszego, zależnie od możliwości pani domu.

Stół wykwintny: 1. Szynka 2. Prosię w galarecie 3. Cielęcina nadziewana à la indyk (może być podawana zarówno na zimno jak na gorąco), z czerwoną kapustą. 4. Sękacz. 5. Babki — placki wielkanocne. 6. Mazurek bakaliowy. 7. Mazurek czekoladowy. 8. Koniak z jaj. **Stół skromniejszy.** 1. Golonka (jest równie smaczna jak szynka, a bardziej ekonomiczna przy kupnie w całości, bo mniej waży. Golonka 2 — 3 kg. wystarczy w zupełności dla małej rodziny). 2. Kiełbasa świąteczna. 3. Rolada z prosięcia tanim i łatwym sposobem. 4. Cielęcina z kremem z wątróbki. 5. Sernik. 6. Oszczędny placek. 7. Ciasteczka z pomarańczowych skórek.

Oczywiście niezbędnym uzupełnieniem obu stołów wielkanocnych — zwłaszcza gdy święta spędzamy w domu — będzie gorący barszcz czerwony, kompot z jabłek, jakaś salata czy surówka z jarzyn, gdyż jak wiemy wszyscy — zasady racjonalnego odżywiania nie pozwalają przeładowywać żołądków wyłącznie ciężkim mięsem i ciastem; trochę witamin trzeba koniecznie wprowadzić do wielkanocnego menu.

Podajemy teraz przepisy na przytoczone wyżej mięsa i mazurki.

Gotowanie szynki. Szynkę litewską namoczyć na 24 godz., masarską na 2 godz., włożyć do gorącej wody tak, by się zupełnie zanurzyła i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem 2 — 3 godz. — zależnie od wielkości i uwędzenia. Próbować ostrym patyczkiem czy miękka. Po ugotowaniu wyjąć z wody, położyć na większym półmisku lub misce, wlać trochę wywaru i od czasu do czasu polewać nim szynkę aż zupełnie ostygnie. Tak postępując, otrzymamy szynkę soczystą i smaczną. Przegotowana będzie sucha i twarda. Szynkę w małym kawałku gotuje się w ten sam sposób lecz krócej; można zaszyć w płócienną ściereczkę.

Prosię w galarecie. Prosię oczyszczone, wymoczone pokrajać w niewielkie kawałki, nalać zimną wodą, dodać włoszczyzny i korzeni i gotować do miękkości. Później wyjąć, a do gotowanego smaku włożyć 4 listki żelatyny, rozpuszczonej w gorącej wodzie. Sklarować smak 2 białkami gotując, aż będzie czysty. Przecedzić, podiać prosię, postawić do zastygnięcia. Podawać z sosem tatarskim lub zimnym sosem chrzanowym.

Cielęcina nadziewana à la indyk. Kupić 2 kg. mostka cielęcego, wziąć 2 bułeczki namoczone w ¼ litrze mleka. Bułki wycisnąć i utrzeć z 2 żółtkami, koprem lub zieloną pietruszką. Mostek wymoczyć, podciąć odstającą warstwę mięsa i nadziać farszem, zaszyć, upiec w piecu. Po upieczeniu krajać z kością, trafiając na stawy.

Rolada łatwym sposobem. Prosię rozciąć przez długość brzucha, wyjąć kostki i żeberka, łepek i nóżki odkrajać. Skórę z mięsem rozłożyć na stole i posypać solą i gałką muszkatołową. Wziąć 4 pary świeżych, niewędzonych parówek, pół kg. słoniny pokrajnej w paski. Wszystko to położyć na rozciągniętą skórę, układając wzdłuż skóry rzędami. Szczelnie zawinąć, włożyć w płótno, okręcić szpagatem i gotować z włoszczyzną i korzeniami przez dwie godziny na wolnym ogniu. Po ugotowaniu zostawić roladę w tym smaku, aż przestygnie. Wyjąć na stół, nakryć deseczką i przycisnąć na jakiś czas kilkukilogramowym ciężarem dla nadania formy. Wyjąć z płótna i podawać pokrajaną w plastry — z sosem tatarskim lub musztardowym. Skórę z łepku i nóżek z ozorkiem i uszkami można zwinąć również w środku rolady.

Cielęcina z kremem z wątróbki. Wyżyłowaną bez kości cielęcinę namoczyć na parę godzin w mleku, poczem opłókać w zimnej wodzie, posolić i wstawić do pieca. Z kości i jarzyn zrobić wywar i polewać nim mięso w czasie pieczenia, uważając, by sos przyrumienił się (piec w wolnym piecu). Po upieczeniu cielęcinę wyjąć, a sos przecedzić i postawić w zimnym miejscu, by zastygł, poczem zdjąć tłuszcz z powierzchni. ¼ kg. cielęcej wątróbki wymoczonej w mleku pokrajać na małe kawałki i włożyć do rondla, w którym stopić łyżkę masła i udusić przez 20 minut cebulę pokrojoną i sparzoną. Po uduszeniu zemleć wątróbkę dwa razy, przetrzeć przez sito, dodać utartego masła (15 dkg.) i ucierać 10 — 15 minut. Doprawić solą i pieprzem. Cielęcinę pokrajać na cienkie plastry, smarować kremem i układać na półmisku, opierając jeden plaster o drugi. Ubrać plasterkami lub ćwiartkami pomarańczy, śliwkami marynowanymi, resztą kremu i zalać zastygającą galaretą z sosu. Podać z sosem Cumberland (oszczędny można zrobić ze smażonych borówek).

Przechodzimy z kolei do ciast. **Sękacz** — może być upieczony w zwykłej tortownicy, tylko że bez sęków — ale w smaku będzie oczywiście niemniej wyborny. Wziąć 25 dkg. masła, 25 dkg. mąki ziemniaczanej, 20 dkg. mialkiego cukru, 6 jaj, ½ proszku do pieczenia, kieliszek mały rumu, wanilia, parę łyżek śmietanki. Masło utrzeć dobrze, dodawać po jednym żółtku, łyżce cukru i mąki zmieszanej z proszkiem i ucierać pół godziny, potem dodawać zapachy, śmietankę i pianę, posypać ją łyżką mąki i lekko wymieszać. Dno tortownicy wyłożyć papierem, wysmarować masłem, włożyć łyżkę ciasta, rozprowadzić je cienko jak na naleśnik i wstawić do pieca dobrze wygrzanego na górną kondygnację. Ciasto z miską wstawić do zimnej wody, by piana nie opadła. Po upieczeniu pierwszej warstwy nałożyć w ten sam sposób drugą i wstawić do pieca. Łyżkę, którą nakładamy ciasto oprzeć na brzegu miski, nie wkładając do ciasta. Warstwy nie powinny być grubsze od naleśników, w przeciwnym razie utworzy się zakalec. Po ostygnięciu wyjąć z formy, obrównać brzegi i posypać cukrem. Z tej propozycji otrzymamy 70 dkg. gotowego ciasta.

Mazurek bakaliowy. 40 dkg. mąki, 40 pudru, 20 dkg. masła, 10 żółtek, 20 dkg. sultanek, 20 dkg. koryntek, 2 dkg. gorzkich i 10 dkg. słodkich migdałów, 10 dkg. skórki pomarańczowej. Z mąki, masła, cukru i żółtek zagnieść ciasto, dolewając troszkę śmietanki, żeby ciasto nie było zbyt gęste. Dodać posiekane bakalie, razem zagnieść, rozciągnąć ciasto na półtora cm. grubości na papierze posmarowanym masłem, posmarować po upieczeniu żółtkiem.

Mazurek czekoladowy. 40 dkg. pudru, 40 dkg. czekolady, 40 dkg. migdałów, 5 jaj całych, 3 żółtka, opłatki. Utrzeć jajka z pudrem, dodać utartą czekoladę i zmielone, nieobierane migdały; wymieszać, wyłożyć na opłatki i upiec w wolnym piecu.

Koniak z jaj. 1½ litra mleka, ½ laski wanilii, 20 dkg. cukru, 10 żółtek, ½ litra czystego spirytusu. Mleko zagotować z wanilią i 10 dkg. cukru, odstawić by ostygło. Żółtka dobrze oddzielone od białek wymieszać z 10 dkg. cukru do których dolewać potrochu wystudzone mleko i wciąż mieszać. Gdy się wszystko dobrze połączy wlać spirytus, wymieszać i zlać do butelki. Po dwóch dniach koniak jest dobry do użytku.

Sernik — 10 jaj, 20 dkg. cukru, ½ kg. sera, ¼ kg. kartofli, 5 dkg. masła, ¼ l. wanilii, 10 dkg. koryntek, 10 dkg. cykaty i skórki pomarańczowej, mały kieliszek araku. Masło ukręcić na śmietanę, dodać żółtka, cukier i dobrze utrzeć; dodać zmielony na maszynce ser z kartoflami ugotowanymi na sypko, wanilię, arak i utrzeć na pulchną masę, włożyć bakalie, pianę i wymieszać dobrze. Kruchy spód lekko podpiec, wyłożyć masę, posmarować jajkiem i wstawić do średnio gorącego pieca mniejwięcej na godzinę. Próbować patyczkiem. Po upieczeniu posypać pudrem.

Ciasteczka z pomarańczowych skórek. Skórki z 4 pomarańcz, 20 dkg. cukru, 10 dkg. orzechów wyłuskanych, 1 mała cytryna. Skórki z pomarańcz (razem z białym miąższem) namoczyć na noc w letniej wodzie. Następnego dnia wodę zlać, nalać drugą, skórki ugotować do miękkości, odlewając wodę 2 razy, wyłożyć na sito, niech dobrze obeschną. Gdy gotowe, utrzeć je w donicy na równą masę razem z cukrem, złożyć do garnuszka i wysmażyć na wolnym ogniu przez 10 — 15 minut, ciągle mieszając. Dodać orzechy drobno pokrajane i jedną buteleczkę esencji rumowej, wymieszać dokładnie, dodając na ostatku sok z cytryny. Gdy wystygnie ta masa, rozłożyć ją na andruty na grubość palca, przykryć drugim andrutem, przycisnąć i zostawić do zupełnego zastygnięcia. Krajać w podłużne kawałki jak nugat.