

YM O D A

i życie praktyczne

NR. 15. GRUDZIEŃ



CENA ŻŁ 30+5 NA DOM SEOWA
POLSKIEGO

Jo. E...



Łatwe do wykonania wzory modnych sportowych swetrów:

1. Ciepły golf z grubej wełny w dwóch kolorach: „beige” — brąz lub granat — szary o wysoko pod szyję podchodzącym, wywijanym kołnierzu i raglanowo wszytych rękawach. Całość robiona „na prawo”; rękaw i góra swetra — „ściągaczem” (dwa na lewo, dwa na prawo).
2. Praktyczny dwubarwny sweter, głęboko rozpinany z przodu. Głęboki karczek — zrobiony w poprzek (paski idą pionowo), natomiast w pasie powyżej ściągacza paski idą poziomo, a ściągacz pionowo. Rę-

kawy — wszywane, z mankietami u dołu. Kołnier — gładki, prosty, robiony ściągaczem.

3. Elegancki „Miki”, wysoko podchodzący pod szyję, wykończony przy niej ściągaczem. Głęboko wszyte, długie, tworzące u góry duże bufy — rękawy.

4. Długa odcinana w pasie „bluza” w poziome pasy — pasowe i szare, wykończona przy szyi i rękawach ściągaczem.

Schematy krojów modeli 1. i 2. na str. 23.

NASZ KONKURS!

Głosy naszych Czytelniczek w związku z konkursem drukujemy na str. 20 niniejszego n-ru



Ostatni krzyk
mody paryskiej

MIEĆ DUZO DZIECI!



„Nicole, Margueritte, Françoise, Floreace i Pierre Poisson oznajmiają z radością o narodzinach ich małego braciszka — Jana”.

„Fabienne, Dominique, Jean Baptiste i Olivier Merlin są szczęśliwi, mogą zawiadomić o narodzinach nowego braciszka — Remi”.

„Państwo Saint-Heron mają zaszczyt zawiadomić o przyjściu na świat ich piątej córeczki — Małgorzaty-Marii”.

„Gérard-Claude Monin zawiadamia, że przybyła mu siostrzyczka — Ar-melle”.

Oto ogłoszenia, wyjęte spośród se-tek podobnych, na chybił trafił, z pierw-szego lepszego numeru dziennika pa-ryskiego „Figaro”, który zgodnie z wieloletnią tradycją prowadzi działy ogłoszeń o zaręczynach, ślubach i na-rodzinach w rodzinach paryskich.

Oto piątka dzieci zawiadamia o przyjściu na świat szóstego, oto inna czwórka „z radością” oznajmia, że przy-był im piąty braciszek, to znów rodzi-ce oznajmiają o narodzinach piątej có-reczki.

Zgodnie z tradycyjnym obyczajem francuskim, zawiadomienie takie po-ciąga długi szereg listów z powinszo-waniami. Po paru dniach rodzice zaku-pują u cukiernika tyle pudełek cukier-ków, ile mają zobowiązań towarzy-skich, i rozsyłają je w imieniu nowo-rodka w pięknych pudełkach z wry-tym imieniem maleństwa, zapraszając

na chrzciny. Na wystawie każdego cu-kiernika paryskiego piętrzą się sterty takich białych, podłużnych — „chrzc-inowych” pudełek. Potem dopiero na-stępują wizyty z prezentami dla nowo-go obywatela Rzeczypospolitej Fran-cuskiej.

Tyle — obyczaj. Ale w długich sze-regach tych ogłoszeń, pojawiających się niezmiennie co dnia w paryskich dziennikach, uderza przede wszystkim jedno: szóste, piąte, w najgorszym ra-zie — czwarte dziecko!

A więc — moda na liczne rodziny!

Tak, po wojnie przysłała ostatnio na Francję żywiołowa fala... mnożenia ro-dzin. Staroświeckie, od dawna odłożo-ne do lamusa francuskie przysłowie: „Nous sommes nombreux, nous som-mes heureux” (jest nas dużo i jest nam dobrze), które przez całe dziesiątki lat nie znajdowało zastosowania praktycz-nego wśród rodzin francuskich, teraz realizuje się „na całego”.

Przed wojną Francja, zagrożona po prostu w samym rdzeniu swego istnie-nia katastrofalnym spadkiem populacji, czyniła rozpaczliwe wysiłki powięk-szenia liczby swych obywateli.

Państwo zachęcało na wszelkie spo-soby do rodzenia dzieci: hojnie rozda-wało premie, kusilo rodziny liczące więcej niż czworo dzieci bezpłatnymi biletami kolejowymi itp., itp.

Nic nie pomagało... System „dwoj-ga dzieci” przechodził powoli w samo-bójczy państwowy system „jedyna-ków”

I nagle — wojna, rozłąka, rozdarcie rodzin, wyniszczenie kraju, trudno nawet określić ściśle, jaki magiczny czynnik podziałał...

Człowiek zdał sobie sprawę, że nie chce być sam, że pragnie widzieć wokół siebie bujnie rozrastające się życie, poczuł nieprzepatą potrzebę ciepła rodzinnego i spójni tworzącej zbiorową siłę.

I oto... dzieci sypią się jak z rogu obfitości.

Wystarczy 'posiedzieć chwilę na ławce w którymś z ogródków publicznych Paryża, by ujrzeć młode i ładne matki, pchające przed sobą wózki z niemowlętami, gdy sukienek ich czepia się troje, niekiedy nawet czworo drobiazgu. Na plażach francuskich roilo się tego lata od młodych matek, otoczonych wianuszkami dzieci w wieku od 2 do 10-ciu lat. Trzeba było widzieć taką matkę w chwili, gdy część dzieci zażywała kąpeli w morzu, część wygrzewała się na piasku, a część bawiła u jej kolan.

— Jean wyjdź z wody, siedzisz już kwadrans!

— Claude, nie popychaj siostrzyczki do wody, bo się boi!

— Marie-Anne, nie stój wciąż na miejscu, zanurz się!

Jak kwocznka, zbierająca swe pisklęta pod skrzydła.

Kobiety francuskie, które przed wojną wykręcały się od macierzyństwa w obawie utraty... linii, czy też pragnąc jak najczęściej bawić się i używać życia, teraz — przeszedłszy najokropniejszą z wojen — nauczyły się cenić coś innego, niż szczupłą, chłopięcą figurkę i kręcenie się na dancingu. Nauczyły się cenić rodzinę!

Matka otoczona jest we Francji najwyższym szacunkiem. Francuzi prześcigają się w okazywaniu pomocy i szacunku młodym matkom. Wystarczy, by do zatłoczonego autobusu czy metra weszła kobieta w odmiennym stanie, aby Francuzi, którzy na ogół niechętnie ustępują miejsc, zerwali się



Radość życia!

jak na komendę. Na przystankach autobusowych konduktor krzyczy przy zatrzymaniu przepelnionego wozu, na który oczekują dziesiątki ludzi:

— *Priorité!* (pierwszeństwo).

I wpuszcza inwalidów wojennych, starców, kobiety w ciąży i matki z dziećmi. Dopiero potem resztę publiczności.

We wszystkich kinach paryskich dodatek, w którym pokazywano narodzo-

ne gdzieś we Francji trojaczki, był na każdym seansie gorąco oklaskiwany.

Francja rozumie ważność stworzenia nowego pokolenia i sprzyja temu, radosna, że wreszcie kobiety francuskie — tak długo oporne — nareszcie chętnie rodzą dzieci.

Najwyższe czynniki francuskie też oczywiście sprzyjają oficjalnie licznym rodzinom, stwarzając dla nich szereg coraz to nowych przywilejów.

Przykład zresztą idzie z góry. Przed kilkoma tygodniami wszyscy obywatele francuscy radowali się, czytając w „Figaro” ogłoszenie w rubryce „Narodziny”:

„Jesteśmy szczęśliwi, mogąc zawiadomić o narodzinach Anny-Marii Teitgen, piątego dziecka p. Pierre-Henri Teitgen, Ministra Sprawiedliwości, oraz pani Teitgen, — dwudziestego szóstego spośród wnuków adwokata Henri Teitgen'a, wiceprezesa Zgromadzenia Konstytuanty Narodowej”

Nigdy chyba nazwiska znakomitych polityków francuskich, ministra sprawiedliwości Teitgen'a i ojca jego prezesa Teitgen'a, tylokrotnie drukowane na pierwszych stronach gazet olbrzymimi czcionkami, nie były tak radośnie i z takim rozczuleniem czytane jak teraz, gdy widniały *petitem* w rubryce „Narodziny”.

Piąte dziecko, dwudziesty szósty wnuk — oto wspaniałe świadectwo odradzającej się po wojnie Francji.

Karolina Beylin



Praktyczne zimowe ubranka dla naszych pociech

„DAWNE, DOBRE CZASY”...



Roi-Soleil — „Król-słońce” — Ludwik XIV, słynny rozrzutnik i światowej sławy arbiter elegancji, w otoczeniu dam swego bajecznie błyszczącego dworu (Według satyry z r. 1665)



Tak mniej więcej wyglądała higiena osobista w „dawnych dobrych czasach”... Eleganckie damy francuskie z XVI wieku uprawiały co najwyżej podobne kąpiele w basenach fontann miejskich (Według satyry z XVI w.)

Nie wszystko złoto - co się świeci...

„O, niegdyś to dobrze bywało!” — tego rodzaju powiedzonka słyszy się nieustannie.

Skrętna historia, mająca wszystko, jak to mówią — „czarno na białym”, przekazała nam jednak dowody wręcz przeciwne. Wojny i powojenne kryzysy ekonomiczne gnębiły ludzkość już nieraz. Jeśli zaś chodzi o warunki życiowe w czasach dzisiejszych, to śmiało można zaryzykować twierdzenie, że są o całe niebo lepsze, niż przed paruset laty.

Weźmy chociażby zwykły przykład z naszego życia codziennego. Higiena i odżywianie. Nawet można powiedzieć, że nasze ubogie warunki zdrowotne w zrujnowanym kraju, tak dalekie od komfortu, nasz prosty sposób życia — o wiele przewyższają higienę królów i magnatów francuskich, angielskich czy hiszpańskich 15 i 16 wieku.

Mieszkańcy Paryża, Londynu, Madrytu, Wiednia, Rzymu, co tu ukrywać — i naszej Warszawy, bytowali w rozpaczliwych warunkach zdrowotnych. Brudni byli i ludzie, i domy i ulice. W pokojach roiło się od najprzeróżniejszych insektów, mających swe zaciszne gniazdko zwłaszcza w baldachimach nad łózkami. Baldachimy urządzało się dla ochrony przed robactwem, gnieżdżącym się na suficie. Oczywiście, daszek taki zasłaniał śpiącego o tyle, że pluskwa czy inny karaluch, zamiast spaść królowi na nos, padały na baldachim. A stąd już niedaleka droga do dostojnego łóżka. Robactwo gnieżdziło się również w odzieży i na ciele ludzkim.

W wieku 18-ym nawet dwory cesarskie nie znały jeszcze umywalni i misek do mycia, a co tu mówić o ciepłej kąpieeli czy wannie. Z dzbanek lano sobie wodę na ręce i w ten sposób zwilżano skórę. Królom francuskim podawała z rana służba mokry ręcznik do otarcia twarzy i rąk. O ludziach czystych mówiono w owej epoce, jako o fenomenach wyjątkowych i zasługujących na specjalną uwagę. Wspa-

niały dwór Ludwika XIV i sam król cierpieł bardzo wskutek brudu.

Miasta wyglądały straszliwie. Na ulicach i placach leżały sterty śmieci i nawozu. Każdy chłop, przyjeżdżający na targ do Berlina, obowiązany był według rozporządzenia wydanego w 1671 r. wywieźć z miasta wóz nieczystości. Po ulicach swobodnie spacerowały świny. Miasta nie miały wodociągów, a do 18-go stulecia w Paryżu nie można było wziąć wody do ust, tak była zanieczyszczona i cuchnąca.

W Londynie środkiem ulicy płynęły ścieki, wydzielające straszliwy odór. Aby go nie wachać, przechodzień przemykał się pod murami, ale i tu czekały go przykre niespodzianki: z okien domów wylewano nieczystości wprost na ulicę, nie bacząc na przechodzących ludzi. Miejsca ustępowych prawie nie było. Słynny paryski Luwr lub królewski pałac w Hiszpanii były potwornie zanieczyszczone.

Wybitny historyk francuski Franklin w dziele swym pt. „Życie prywatne dawnych ludzi” opowiada, że, gdy w Paryżu w 1660 r. urządzono ogólne czyszczenie ulic, wobec nigdy niekończącej się dżumy, to dla uczczenia tak doniosłego faktu historycznego wybito dwa pamiątkowe medale, a najwybitniejsi poeci tego okresu tworzyli na ten temat dziełeczne poematy.

Jak powiada wspomniany Franklin, Henryk III wydał w 1578 r. zarządzenie, aby każdego ranka, przed jego wstaniem, czyszczono pałacowe sale, a za Ludwika XIV na dworze królewskim „panował zapach silniejszy, niż zapach róż, ale bynajmniej nie milszy”.

Nie lepiej wyglądał sposób odżywiania się ówczesnych. Historyk Macaulay stwierdza, że w wieku 15 i 16, a nawet 17 chleb i pieczywo były po prostu... brudnym skandalem.

Nie wszystko więc — co dawne, nie wszystko — co stare, było ideałem!...

K.

Kartka z historii mody kobiecej

Mniej więcej 80 lat temu pojawił się w Paryżu damski krawiec-artysta, Boutlaw, trochę szarlatan, trochę naprawdę artysta, — w każdym razie osobistość dość niezwykła.

Bardzo był sprytny... Na razie nie upominał się zbyt natrętnie o honoraria za wspaniałe toalety szyte artystokratkom i znakomitym aktorkom.

W ten sposób uczynił sobie z nich żywe reklamy. Dopiero, gdy osiągnął już sławę, pokazał co umie...

Przed wszystkim — zamknął swe salony dla dam o nie dość znakomitych nazwiskach, doprowadzając je tym do wścieklej rozpacz.

„Znakomitości” zaś, którym raczył szyc swe „genialnie” piękne kreacje... dostojnie maltretował.

Osobiste ich życzenia co do barwy i kroju ubiorów całkowicie ignorował. Traktował nieszczęśliwe damy po prostu jako błahe dodatki do dzieł swego natchnienia.

Nieszczęsne udręczone klientki musiały nieraz godzinami służyć mu za manekiny, na których drapował materię, ciął, szyl, pruł, przymierzał. Bywało, że zostawiał je tak tkwiące w poupinanych materiałach i... odchodził najspokojniej, by odpocząć, nim spłynie na niego znów natchnienie.

Wreszcie wybierał oszołomioną klientkę w owo ośniewające cudo. Teraz polecał jej przechadzać się długo i powoli po rześcicie oświetlonym salonie, polecając równocześnie specjalnie zamówionemu muzykowi grać utwór, który w jego mniemaniu odpowiadał charakterem danej toalecie.

Oszołomione i szczęśliwe bogate biedulki znosiły wszystkie udręki cierpliwie i płaciły bez szemrania bajonkie sumy. Pomysłowy „mistrz” zebrał krociowe sumy na głupocie kobiecej.

Dzisiaj — nie zostałby z pewnością tak szybko bogaczem... Świat się jednak odrobinę zmienił!

Plaszcze z futrem

1. Zimowy płaszcz oryginalnie zapinany na dwa paski. Fantazyjne cięcia przodu tworzą wdzięczną „skrzydlatą” linię. Zapięcie — kryte.

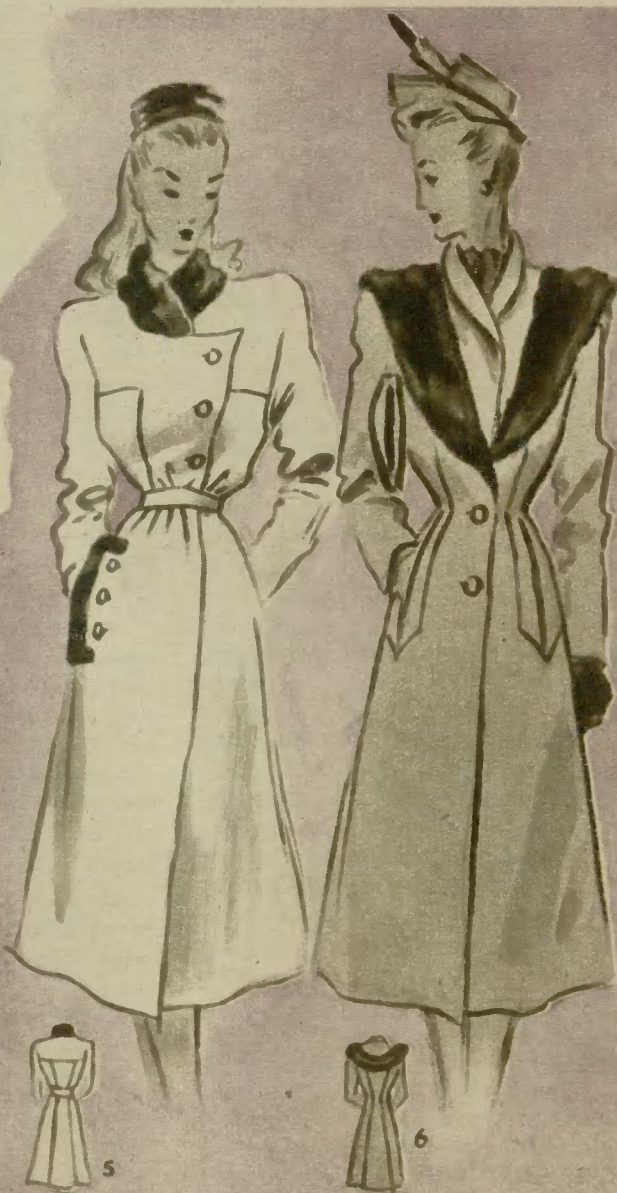
2. Efektowny płaszcz z grubej, miękkiej wełny. Szeroki karczek zamyka kryte kieszenie. Od bioder ku dółowi biegną cięcia, odpowiadające charakterowi karczka.

3. Ciepły płaszcz przybrany bogato futrem w kształcie bolerka. Bardzo efektownie wyglądają również kieszenie kombinowane z futerkiem.

4. Fantazyjny płaszcz z jasnej wełny, z futerkiem poniżej karczka. Futrzane patki na kieszeniach dodają dużo efektu całości.

5. Oryginalny płaszcz o asymetrycznym kroju przodu, z jedną boczną kieszenią zaakcentowaną futerkiem. Mały kołnierzyk z puszystego futra.

6. Płaszcz o linii lekko wciętej, z krytymi kieszeniami, wykończony pod szyją małym szalowym kołnierzykiem. Drugi szalowy — duży kołnierz może być nakładany na mrozy, a zdejmowany na dni cieplejsze.



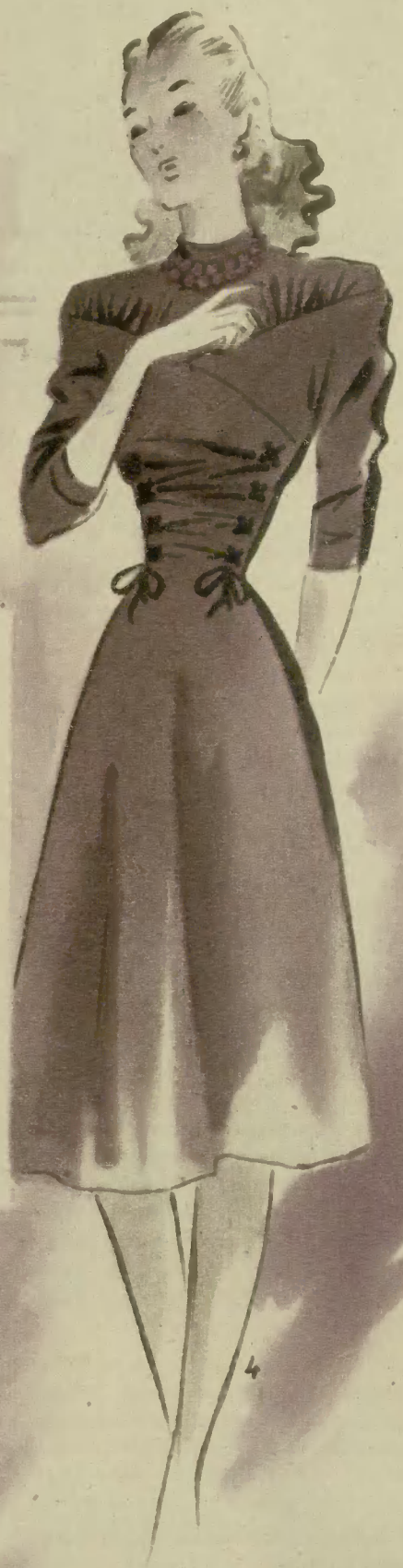
Suknie wizytowe



2



3



4

1. Piękna sukienka z lekkiej welenki, zmarszczona pięciokrotnie w talii ciemniejszymi aksamitkami. Na boku szersza, również aksamitna — kokarda.

2. Fantazyjna sukienka popołudniowa o rąglanowym kroju rękawów. Karczek, pasek i trójkątna góra spódniczki — pomysłowo marszczone.

3. Modny dekolt w kształcie trapezu oraz imitacja kieszeni w kształcie falbanek nawet przy skromnym materiale potrafią stworzyć efektowną i strojną całość.

4. Bardzo elegancka sukienka wizytowa. Ciężkie i wdzięczne „gorsecikowe” sznurowania akcentują szczupłość talii. Modne wycięcie, zachodzące wysoko na szyję, stanowi efektowne tło dla naszyjnika.

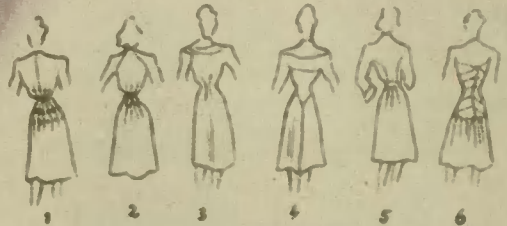
5. Jasna sukienka z karczkiem w kształcie plastrona.

6. Nakładana środkowa część sukienki, przybrana modnymi ciągle stebnówkami, tworzy z przymarszczonym karczkiem sympatyczną całość.



5

6



1

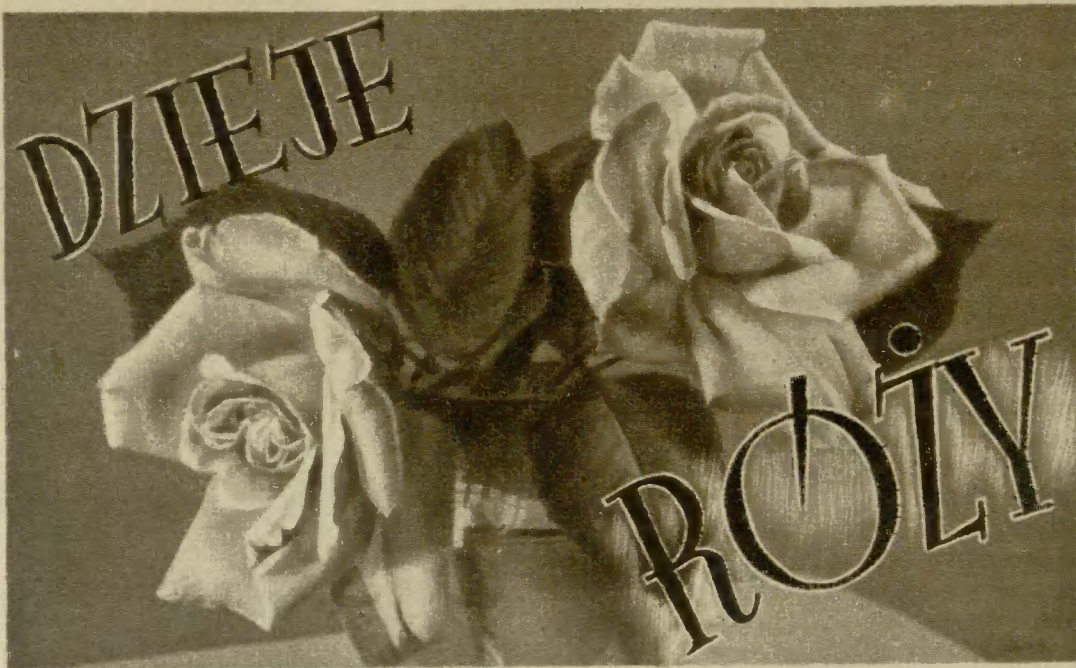
2

3

4

5

6



Cesarz rzymski Heliogabal wydawał ucztę. O świtanie „boski” władca, który uważał się za ziemskie wcielenie Heliosa — boga słońca, oświadczył, że pragnie powitać swego „brata”... Istotnie niebo nad Palatynem pokryło się już pianą różowych obłoków. Słońce miało wzejść lada chwila.

Heliogabal prosił biesiadników, by nie przerywali uczt, gdyż przygotował im miłą niespodziankę. Niewielu tylko co trzeźwiejszym i starszym spośród patrycjuszów błysnęła myśl, że miejsce, które cesarz opuścił, może nie jest bezpieczne...

„Niespodzianka” była rozkoszna! Ledwie zawarły się drzwi za purpurową lektyką cesarską, pułap sali biesiadnej przechylił się lekko i obypał gości wonnym deszczem róż.

Gęsto spadały wspaniałe pąki z Fayum, bujne ciemno-czerwone róże z Paestum, róże, róże i jeszcze róże — niezliczonymi strugami...

Długo rozbrzmiewały okrzyki zachwytu. Ale wreszcie zaczęto się niecierpliwić, bo deszcz róż nie ustawał, przeciwnie — stawał się coraz intensywniejszy. Kwiaty pokrywały już całą posadzkę sali, sięgając kolan, tańczące zaś i wirujące w powietrzu płatki wypełniały całą przestrzeń, tamując oddech. Straszne podejrzenie przeszło świadomość bardziej trzeźwych gości. Był to szatański pomysł „boga słońca”.

Biesiadnicy rzucili się tłumnie ku wyjściu. Wszystkie drzwi sali były zamknięte. Odgłosy szamotania, walki, rozpaczliwych krzyków i jęków wypełniły komnatę. Bezszelstna powódź różana nie ustawała. Kwiaty sięgały już głów, ludzie zaczęli się dusić.

Wreszcie któreś drzwi ustąpiły pod rozpaczliwymi ciosami. Ci, którym sił starczyło, wypadli na podwórzec jak szaleńcy. Wielu jednak zginęło w powodzi różanej, wielu dogorywało bez tchu na ziemi.

Straszna ta ucztę miała na celu pozbawienie życia cesarskiego kuzyna i regenta, Aleksandra, którego Heliogabal podejrzewał o usiłowanie zamachu na swą boską osobę.

Róża po raz pierwszy stała się kwiatem historycznym.

Lubowanie się w tulipanach, czy orchideach było niczym w porównaniu z owym namiętym kultem, jakim Rzymianie, panowie wszystkich bogactw kuli ziemskiej, mieli dla róży, najpiękniejszego i najdoskonalszego tworu przyrody.

Jeśli wierzyć kronikom, Heliogabal sypiał na posłaniu z róż, pod okryciem utkanym z żywych fiołków. Fiołki służyły mu również za wezglowie.

Kleopatra miała wszystkie sale pałacu usiane różami na łokieć grubości, przykryte siatkami, aby stąpieniem nie uszkodzić kwiatów.

Na rozkaz Nerona płacono beczkami złota, ściągane przemocą z wyniszczonych prowincji, na sprowadzanie zimą z Egiptu najpiękniejszych róż. Patrycjusze ucztowali w wieńcach różanych na głowach, gdyż, jak twierdzono, działały one trzeźwiąco.

Róże wieńczyły skronie kapłanów i posągi bogów, przede wszystkim posąg Afrodyty. Róże sypano na procesjach i rzucano pod stopy zwyciężących wojowników. Różami ozdabiano ciała zmarłych i stopy; róże towarzyszyły bogaczom w ich życiu, od kołyski aż do grobu.

Aby ich nie zabrakło, cały dolny bieg rzeki w pokonanym Egipcie zamieniono na ogrody różane. W okolicach Rzymu najżyźniejszą rolę oddano pod uprawę róż, na co w latach głodu uboga ludność gniewnie szemrała.

Róża była symbolem radości życia!

Dopiero chrześcijańscy kapłani, głoszący, że życie jest przygotowaniem do śmierci, wyrąbali święte dęby w prowincjach germańskich i zniszczyli ogrody różane w Helladzie i Italii.

Mimo to róża przetrwała...

Kronika Merowingów wspomina o ogrodach małżonki Childeberta w Paryżu (VI stulecie), gdzie wiosną purpurowe krzewy różane upajały rajską wonią.

W ogrodach zamkowych Karola Wielkiego róża znalazła się jako roślina lecznicza. Z jej płatków sporządzano wonny balsam.

W dwa wieki później „Romans Róży” rozpalił umysły i serca. Opiewają ją gorąco strofy trubadurów. „Królowa kwiatów” staje się bohaterką opowieści i baśni, jak np. o „królu karłów”, którego ogród różany zaczarowano, zamieniając w skalistą pustynię. Jedynie raz na dzień, o zachodzie słońca, krzewy róż zakwitły bujnym kwieciem.

Jeszcze później, Krzyżowcy przywieźli z Persji, ojczyzny róż, piękne nowe gatunki.

W okolicach Sziras do dziś dnia kwitną lasy różane, składające się z wysokich drzew w całym tego słowa znaczeniu.

Kościół pobłogosławił wreszcie związek człowieka z różą. Niegdyś ukochany kwiat Afrodyty zdobi teraz ołtarze Najświętszej Panny. Wokół klasztorów i katedr do dziś krzewy różane otaczają pnącym grube mury i nisze. Niektóre z tych starych krzewów mają wysokości 12—13 m. Sławne było niegdyś drzewo różane w Tulonie, zasadzone w 1813 r., dziś już nie istniejące. W okresie swego najpiękniejszego rozkwitu ilość kwiatów na nim dochodziła do 50.000 sztuk.

Botanika zna 6000 gatunków róż. Daleki Wschód dał ludzkości różę herbacianą. Anglia zasłynęła z hodowli precudnej róży pnącej „Crimson Rambler”. Francja szczeni się gatunkiem „Marechal Niel”. Ameryka Północna obfituje nie tylko w złoto i futra, ale i w krzewy różane. Głośna jest róża Alaski, krainy śniegów, która bujnie zakwita w czasie krótkiego lata, przy czym nie tylko kwiat jej, ale i liście wydają silną woń. Gatunek tej róży, dzięki niezwykłym zasobom siły i płodności, daje się łatwo rozmnażać i hodowla jej oplaca się nadzwyczajnie.

Niegdyś okolice Paryża słynęły ze swych ogrodów różanych. Obecnie prócz Sangerhausen i Broxbournebury, dwóch największych rosariów świata, istnieją wielkie pola różane na Riwierze, w Anglii, we Włoszech i w Egipcie.

Róża, ongiś kwiat rycerzy, świętych i poetów, dziś jest dochodowym towarem, zwłaszcza jako źródło olejku różanego. W starożytności, gdy nie znano jeszcze destylacji, płatki róż ugniatano w tłuszczu, który przesiąkał subtelną wonią, wobec czego olejek przypominał raczej masę niż płyn.

Dopiero Persowie w IX wieku po raz pierwszy zastosowali destylację. Od nich sposób ten przedostał się z Arabami do Hiszpanii, a stamtąd do Europy Środkowej.

Dziś pierwsze miejsce w przeróbce olejków różanych zajmuje Bułgaria. W Kasanliku istnieją olbrzymie pola różane. W 1910 r. zajmowały one obszar 74.276 ha ziemi. Z jednego ha zbierano 3.000.000 kwiatów. Z 5—6 tysięcy kg płatków wyciskano 1 kg olejku. Obecnie przy ulepszonych sposobach destylacji 3 tysiące kg płatków dają 1 kg olejku.

Tak oto — róża, symbol urody i radości życia, zachowała poprzez wieki godność „królowej kwiatów”.

A.





MASAŻ

w walce ze zmarszczkami

— Wypowiadamy wojnę zmarszczkom! — głoszą ostatnio amerykańskie instytuty piękności.

— Można je wygładzić, a nawet usunąć, poświęcając 5—10 minut dziennie na masaż twarzy!

Oto 6 prostych a wypróbowanych sposobów masażu, dostosowanych do 6-ciu najczęściej spotykanych typów zmarszczek. Można nie wykonywać ich wszystkich, a wybrać tylko te, których twarz rzeczywiście potrzebuje.

Należy przy tym:

Pokryć twarz dobrym tłustym kremem, po masażu starannie go usunąć, po czym wbić w skórę, na noc, krem odżywczy — dla cery suchej, a ściągający — dla tłustej. Masaż można stosować tylko przy skórze zupełnie czystej, bez żadnych krostek i podrażnień. Masaż należy przeprowadzać wieczorem.

1

Poziome zmarszczki czoła

Trzema środkowymi palcami obu rąk — masować czoło, uderzając lekko miejsce za miejscem. Delikatnie wygładzać zmarszczki w kierunku od środka czoła ku włosom i nosowi.

2

Zmarszczki pod oczami

Kładąc palce — duży i wskazujący obu rąk — pod oczami, masować ruchem kolistym, na zewnątrz w okolicy skroni, a do wewnątrz w pobliżu oka, bardzo delikatnie.

3

Zapadnięte policzki

Trzema środkowymi palcami obu rąk uderzamy dość energicznie całą powierzchnię policzków w kierunku od góry ku dołowi twarzy.

4

Pomarszczone powieki

Palcem wskazującym uderzamy delikatnie powieki, nałożywszy przed tym dużo kremu, aby zapobiec wyciąganiu się skóry.

5

Zmarszczki od nosa do ust

Wskazującymi palcami obu rąk — masować zmarszczki ruchem wirowym.

6

Zmarszczki szyi i podbródka

Trzy środkowe palce obu rąk przesuwamy grzbietami w kierunku koniuszków uszu. Podobnie masujemy szyję.



Wielki Dzień

Spełniając życzenia Czytelniczek, wyrażane w licznie ostatnio napływających do nas listach, wśród których znalazł się nawet list od Polki z Chicago, która pragnie wziąć ślub w toalecie zaprojektowanej przez nasze piśmo — podajemy kilka kreacji na uroczyste ceremonie ślubne.

1. Suknia w stylu „princesse” z deseniowego atlasu.

2. Powłóczysta suknia z „crépe-mat” o efektownym kimonowym kroju rękawów. Upięcie z kwiatów przy welonie tworzy rodzaj diademu.

3. Suknia z „crépe-satin” na błyszcząca stronie, oryginalnie drapowana w stylizowane „paniers” naszych prababek. Toaleta ta nadaje się przede wszystkim dla osób szczupłych i wysokich.

4. Wytworna toaleta ślubna z „welur-szyfonu” lub ciężkiego „crépe-satin”. Dekolt wykończony jednostronnym oryginalnym marszczeniem.

5. Suknia stylowa z tafty o charakterystycznym dla krynolin drapowaniu na ramionach.

6. Piękna, stylizowana krynolina.

Welony wszystkich toalet z szyfonu, żorzeży lub „iluzji”.

...A gdy minął „Wielki Dzień” — nasze babki i prababki odkładały swe stroje ślubne w głębiny rodzinnych kufrow — na pamiątkę! My obecnie jesteśmy bardziej praktyczne. Materiały z sukien ślubnych przydadzą się po ufarbowaniu na suknie popołudniowe, na bluzki, bieliznę itp., itp.



Ze świata sztuki

Muzyka polska na szerokim świecie

Muzyka polska święci ostatnio głośne sukcesy na największych scenach i estradach zagranicznych.

Znakomita skrzypaczka Eugenia Umińska i Zbigniew Drzewiecki pianista — wystąpili ze wspólnym recitalem radiowym w Londynie, wykonując m. i. utwory Szymanowskiego i Szalowskiego.

Na koncertach radiowych w Luksemburgu i Brukseli odegrana została „Mała Uwertura” — Romana Palestra.

Andrzej Panufnik dyrygował w Paryżu wielkim koncertem symfonicznym w sali „Théâtre des Champs Elysées” przy współudziale „Radio-Nationale”, odtwarzając między innymi własną „Uwerturę Tragiczną” i „Symfonię” — Szalowskiego.

W Nowym Jorku wystąpił w operze Montuszkii „Verbum Nobile” Alfred Orda, zdobywca I-szej nagrody na Międzynarodowym Konkursie Śpiewaczym w Wiedniu.

Ostatnio również dużym sukcesem był jego występ w „Polskiej Rapsodii”, granej w Detroit.

Artur Rubinstein jest prezesem „Funduszu Chopina” w Nowym Jorku, który stał się obecnie wielką, oficjalną amerykańską instytucją muzyczną.



EUGENIA UMINSKA — nasza znakomita skrzypaczka

KOBIETY PRACY

Kobieta — kustoszem Muzeum Wojska Polskiego

Na stołach piętrzą się foliały, stare woluminy, wspaniałe sztychy i drzeworyty, które powróciły niedawno z tulaczki wojennej do Biblioteki Muzeum Wojska. Nad nimi pochylona opiekuńczo postać kobieca — to kustosz Muzeum Wojska, kierowniczka Biblioteki, Działu Ikonograficznego i Inwentaryzacji — p. Zofia Stefańska.

P. Stefańska opowiada o sobie:

— Pracę w Muzeum rozpoczęłam jako młoda dziewczyna zaraz po ukończeniu studiów w 1920 roku. Mistrzem moim w dziedzinie muzeologii był pułkownik Bronisław Gembarzewski, założyciel Muzeum Narodowego w Warszawie i Muzeum Wojska.

— Na początku swego istnienia w 1920 r. oba te muzea stanowiły niejako całość, mimo, że pierwsze było instytucją magistracką, a drugie — wojskową.

— Czym się tłumaczy bibliofilskie zamiłowania u tak młodej osoby, jaką była Pani, rozpoczynając swą pracę?

— Rodzice moi oboje pracowali wspólnie z pułkownikiem Gembarzewskim. Ojciec był kustoszem numizmatyki polskiej, matka prowadziła Dział Inwentaryzacyjny i również, jak ja, była uczennicą pułk. Gembarzewskiego.

— Gdy zaczęłam pracę, przez moje ręce przechodził dosłownie każdy przedmiot przybywający do Muzeum, dzięki czemu szybko się zorientowałam w całokształcie zagadnień muzealnych. I to również zawdzięczam pułk. Gembarzewskiemu.

— A jak wyglądały losy Muzeum po klęsce wrześniowej?

— W 1939 r., zaraz po wkroczeniu Niemców do Warszawy, zaarrestowano pułk. Gembarzewskiego i osadzono go na Pawiaku, gdzie zmarł. Do Muzeum od razu został przydzielony prof. Paulsen — „powaga naukowa”, gestapowiec. I „służbowo” zaczął się rabunek. W ten sposób jeszcze przed Bożym Narodzeniem



ZOFIA STEFAŃSKA
kustosz Muzeum Wojska Polskiego

1939 r. część najcenniejszych zbiorów została wywieziona do Niemiec. Mnie, jako niewygodnego świadka rabunku, wkrótce z Muzeum usunięto.

— I co się z Panią stało?

— Dzięki życzliwej opiece nad personelem dyr. dr Lorenca zostałam przeniesiona do Miejskiej Biblioteki Muzycznej.

— A — powstanie?

— Przebyłam w Warszawie. Idąc do Muzeum w czasie walk, zostałam ranna w nogę. W przygodnym domu w okolicy placu Grzybowskiego przebyłam kilka tygodni i stamtąd, zagarnięta z ludnością Warszawy, wywieziona zostałam do Ravensbrück.

— Kiedy Pani wróciła?

— Na Boże Narodzenie w 1945 r. i wprost z dworca udałam się do Muzeum. Od 1 stycznia 1946 r. zaczęłam ponownie pracować. Na czele instytucji zastałam pułk. Zbigniewa Szacherskiego, który z całą energią, wraz z dobranym przez siebie zespołem, podjął ogromną pracę podźwignięcia Muzeum. I w ciągu tak krótkiego czasu — niespełna roku — dokonał bardzo wiele.

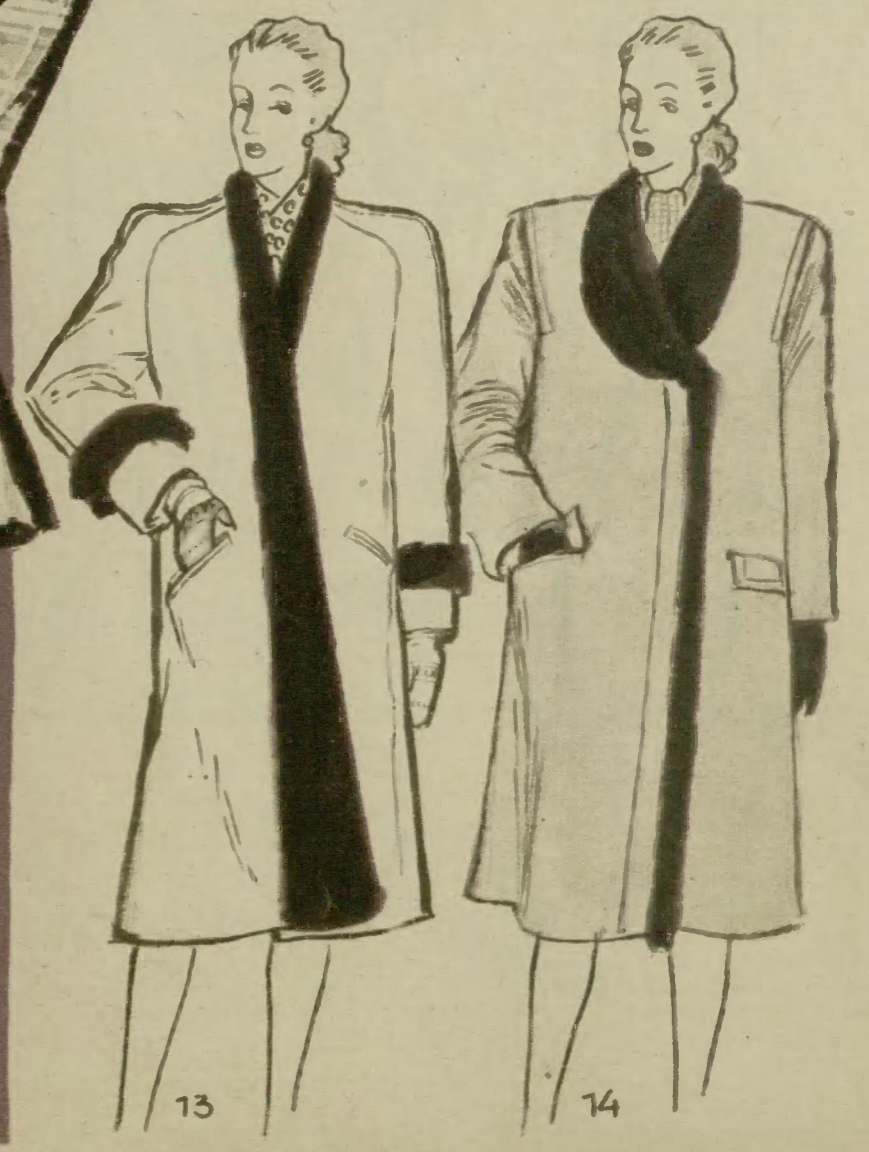
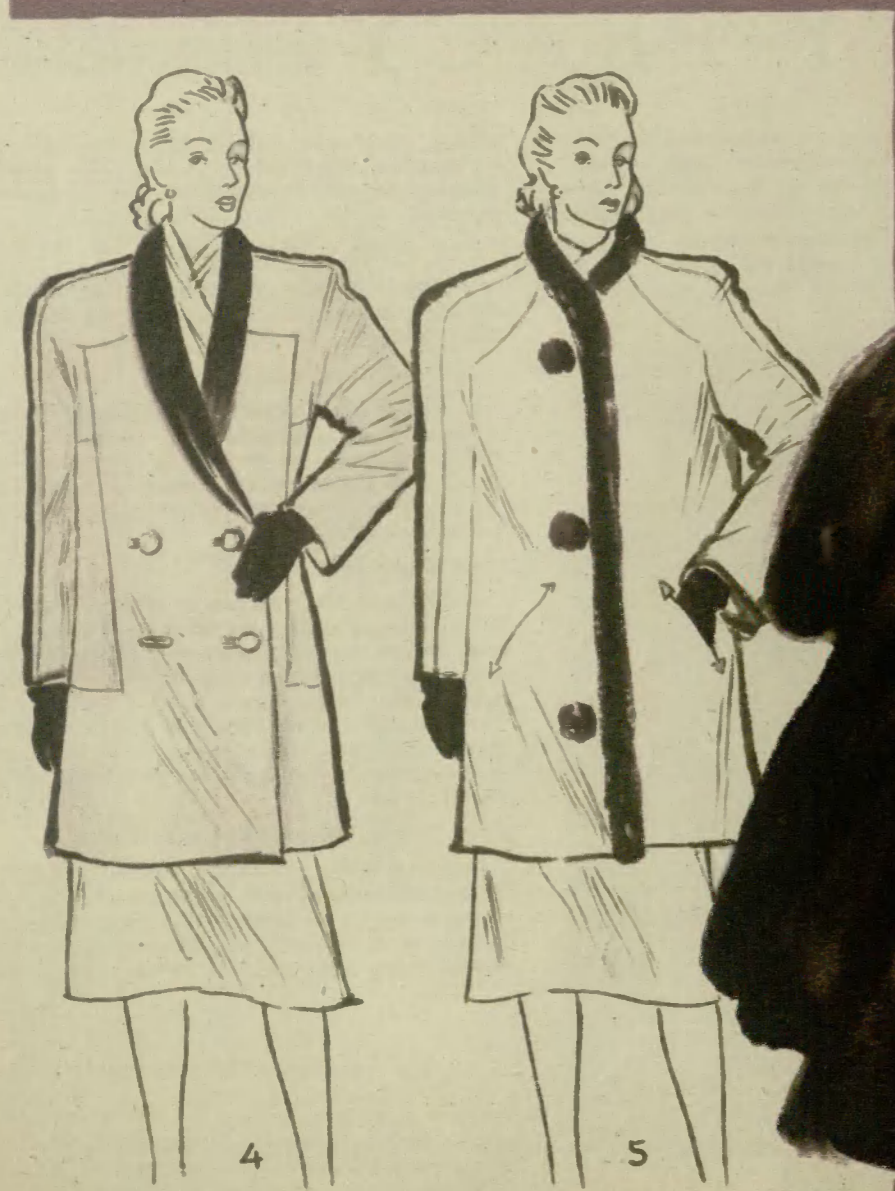
— A dziś, jak się układa Pani praca?

— Praca moja dzisiejsza polega na łataniu i porządkowaniu tych spustoszeń, które poczyniła wojna w naszej bibliotece. Obecnie powoli wracają rzeczy zagrabione, ale wszędzie stwierdzamy ze smutkiem bardzo duże braki.

Ciężkie przeżycia nie pozostawiły śladów na p. Stefańskiej. Z niezmałą równowagą ducha i niespożytą energią pracuje wśród swych umiłowanych księzek. I niezrażona wielkimi trudnościami wierzy, że wszyscy w Muzeum Wojska dołożą wszelkich starań, aby przyczynić się jak najwydatniej do szybkiego przywrócenia instytucji pełnej jej świetności.

Zima, Zima, Zima

1. Płaszcz dwurzędowy przybrany futrem. Szeroko stebnowane fantazyjne kieszenie.
2. Skromny płaszcz, przybrany pomysłowo rozstawionymi guzikami. Półstojący kołnierz i mankiety pokryte płaskim futrem.
3. Kimonowy płaszcz z szalowym, wysoko zapinanym kołnierzem.
- 4 i 5. Raglanowe żakiety, tzw. „trzy-czwarte”, ozdobione wąskimi pasami futra. Kostiumy o wybitnie eleganckiej i modnej linii.
6. Krótkie, luźne futro z bardzo szerokimi rękawami, zwężonymi u nasady ręki.
7. Szerokie futro z szalowym kołnierzem, kryto zapięte, wykończone plisą z miękkiej wełny. Kryte skośne kieszenie.
8. Wcięte palto z szalowym miękkim kołnierzem z futra. Szerokie rękawy wykończone futrzanymi mankietami.
9. Bardzo elegancki ciepły kostium z materiału w dyskretnej kratę.
10. Futro o charakterze sportowym, z ciętymi kieszeniami i oryginalnym, skręconym z zamszu paskiem.
11. Płaszcz z miękkiej jasnej wełny z oryginalnym futrzanym przybraniem góry.
12. Futrzaną raglan wykończony plisą z futra innego gatunku.
- 13 i 14. Luźne modne płaszcze na futrach — tzw. „pelisy”.



W domu wyglądamy bez zarzutu!

Cztery szlafroczy, które z powodzeniem można nazwać sukniami domowymi. Prosty, nieskomplikowany krój i staranne wykończenie szczegółów nadaje im cechę elegancji, jaką zawsze kobieta powinna zachować w domu — od samego rana.

1. Szlafrok z oryginalnie ciętym przodem, nałożonym na karczek i odstepnowanym szeroko — do wykonania z materiału wełnianego lub flanelki.

2. Model odpowiedni dla osób szczupłych i wysmukłych. Doskonale poszerza linię ramion. Oryginalne zapięcie na jeden duży kolorowy guzik.

3 i 4. Szlafroki te bardzo ładnie uwydatniają linię figury i mogą być wykonane z lżejszych materiałów letnich. Kombinacja gładkiego materiału z kratą (4) daje bardzo gustowne efekty.





Czerwoność i szpecące naczynka krwionośne

Szpecąca ta dolegliwość ma najróżnorodniejsze przyczyny powstawania. Tutaj pozwól sobie poruszyć tylko najpospolitsze.

Jedną z nich jest odmrożenie. Pod wpływem mrozu naczynia krwionośne zostają porażone, co prowadzi do ich rozszerzenia, zastojowi krwi, a tym samym do czerwoności.

Drugą przyczyną bywają tzw. palenia miejscowe lub rozszerzające się, szczególnie na nos z sąsiedniego miejsca. Typowym przykładem są czerwone noski u pań, noszących zimą zbyt przylegające do twarzy woalki. Woalka przy ruchu trze wystające zimne części twarzy, jak nos i policzki, a ponieważ równocześnie zimny oddech zwilża zarówno woalkę jak i skórę, powstaje więc zapalenie - zaczerwienienie. Jeżeli chodzi o zapalenie posuwające się z sąsiedztwa, to najczęściej ma to miejsce przy chorobach przewodów nosowych, przy katarach, podrażnieniu i ropieniach około cebulek włosowych w nosie itp. W tych wypadkach należy miejsca podrażnione smarować olejkami migdałowymi lub coldkremem, a przede wszystkim należy unikać wszelkich podrażnień przy dotykaniu palcami lub tarcia ręcznikiem.

Trzecią przyczyną, nieomal przysłowiową, jest nadużywanie napojów wysokokowych. Alkohol działa, że tak powiem, dwustronnie, bo bezpośrednio poraża lokalne naczynia krwionośne, a pośrednio — zatrują i systematycznie niszczy przewód pokarmowy, a w pierwszym rzędzie — żołądek i jelita. Jedyna tutaj jest rada: wziąć rozbrat z alkoholem i to im wcześniej — tym lepiej, bo na usunięcie takiej czerwoności właściwie nie ma żadnej rady, poza zewnętrznym tuszowaniem jakimiś woskowymi kremami i pudrem.

Czwarta przyczyna związana jest z funkcjonowaniem całego organizmu. Pomiedzy nosem a najodleglejszymi nawet częściami ciała istnieje ścisły związek, co medycyna w ostatnich czasach coraz bardziej podkreśla. Stwierdzony jest bezwzględnie, naprzykład, ścisły związek pomiędzy organami płciowymi, a nosem. Osoby z zaburzeniami w sferze płciowej, nadmierną pobudliwością, nieregularnymi i nieprawidłowymi okresami miesięcznymi, jak również w wieku przejściowym — mają dość często nos i policzki silniej zaczerwienione. W takich wypadkach jedyną

radą jest udać się do lekarza - specjalisty, który usuwając przyczynę, jednocześnie usunie i skutki.

Najnieprzyjemniejszą i zarazem najgroźniejszą jest czerwoność, powstająca na tle łojotoku, tak zwana „acnae rosacae”, która ujawnia się w środkowej części twarzy, na nosie, policzkach, czole i brodzie. W pierwszej swojej fazie posiada ona charakter przemijający, to znaczy, pod wpływem jakichś wzruszeń, niskiej temperatury, przy jedzeniu, a szczególnie — gorących dań, picia gorącej kawy i herbaty i zaraz po spożyciu napojów wysokokowych. Czerwoności tej towarzyszy zawsze nieprzyjemne uczucie pieczenia, co jest właśnie jej rysem charakterystycznym. Z biegiem czasu skóra zamiast czerwonej robi się ciemno-czerwona i wreszcie fioletowo-czerwona. Zazwyczaj też ukazują się wówczas stopniowo coraz większe rozszerzone naczynka w formie różnych gwiazdek i gałązek, które nie nikną już nawet wtedy, gdy ogólna czerwoność mija. Stan taki, ciągle pogarszający się, trwa czasami dłużej, czasami krócej — i wreszcie znacząco się ukazują pryszcze i krosty ropne, które wywołując stan zapalny, znów zwiększają czerwoność. Ta czerwoność sprzyja powstawaniu nowych wyprysków itp. — jednym słowem tworzy się błędne koło, z którym bardzo trudno dać sobie radę. Ostatnim stadium tej dolegliwości jest zgrubienie i powiększenie się nosa, sięgające nieraz potwornych rozmiarów, lub też wyrasta na nim gromada większych lub mniejszych guzów.

Jak z powyższego widzimy, zlekceważona niewinna — zdawało by się — w początkach czerwoność, skończyć się może wprost potwornym oszpecceniem twarzy. Wypadki takie często spotykamy, ubolewamy nad tym nie szczęściem, przypisując je jakiejś nadzwyczajnej chorobie, a tymczasem właściwą przyczyną owej szpetoty jest własne, karygodne niedbalstwo osobnika, dotkniętego tą dolegliwością.

Medycyna przypisuje przyczynę tej choroby nerwicy naczyńnoej, która powstaje może od samozatrucia, spowodowanego w pierwszym rzędzie zaburzeniami w czynnościach gruczołów o wydzielaniu wewnętrznym, a szczególnie gruczołu tarczycowego oraz gruczołów płciowych. Również dużą rolę odgrywać tu mają zaburzenia żołądkowo-kiszkowe, jak naprzy-

kład: nadkwaśność żołądka lub jego rozszerzenie, przewlekły nieżyt kiszek, nawykowe zepsucie stolca itp.

Usunięcie tego rodzaju czerwoności kwalifikuje się do leczenia wewnętrznego. Lekarze-specjaliści po zbadaniu czynności gruczołów dokrewnych, zaburzeń żołądkowo-kiszkowych, stanu płuc i pracy serca — ustalają przyczynę i wskazują sposób postępowania. Przy dalszym rozwoju choroby niezbędną jest również pomoc dermatologa-kosmetyka, którego zadaniem będzie usunięcie widocznych śladów choroby, a więc przede wszystkim łojotoku i wreszcie tej sieci drobnych żyłek, które z twarzy robią jakąś mapę geograficzną.

Usuwanie widocznych rozszerzonych naczyń krwionośnych odbywa się za pomocą elektrolizy, to znaczy, że igiełką platynową z prądem galwanicznym nakłuwamy poszczególne żyłki, względnie gniazda, z których się rozchodzą, i w ten sposób niszczymy je.

O jakichkolwiek leczniczych środkach domowych trudno jest mówić przy tych dolegliwościach, gdyż, jak powiedzieliśmy — pochodzenie ich jest wewnętrzne. Natomiast, jeżeli chodzi o żyłki krwawe, to unikać należy wszelkich gwałtownych zmian temperatury, szczególnie przy myciu; woda w tym wypadku powinna być zawsze jednako, to jest letnia. Szczególnie zimą należy stosować pod puder, zależnie od gatunku skóry, odpowiedni krem i dość obficie pudrować twarz, aby stworzyć pewną warstwę ochronną, zabezpieczającą skórę od chłodu.

Reasumując powyższe, przychodzimy do przekonania, że wszelkie zaczerwienienia możliwe są do usunięcia — chodzi tylko o to, ażeby zabrać się do nich we właściwym czasie, a tym samym nie dopuścić do ich rozwoju, gdyż wtedy trudniejsze są do opanowania i leczenie ich pociąga za sobą zwiększone koszty i zbędne kłopoty.

Helena Brzezińska

Poradnik kosmetyczny

Zsiadłe mleko jako kosmetyk

Hanka z Gliwic. Owszem, obmywanie twarzy zsiadłym mlekiem wydelikacja i rozjaśnienia cerę. Najlepiej namoczyć w mleku serwetkę z materiału, z rodzaju ręczników kąpielowych, obmyć twarz i lekko — nie trąc — wysuszyć ją ręcznikiem.

Należy dbać o staranne wypłukanie serwetki po umyciu, gdyż kwasy z pozostawionych w tkaninie cząstek mleka mogłyby przy następnym myciu wywołać podrażnienie skóry.

Zwalczenie nagniotków

Ina K. Nagniotki powstają przy stałym ucisku na skórę, na skutek niewygodnego obuwia. To powoduje zgrubienie naskórka, który wiskając się klinem w głębsze warstwy skóry, wywołuje ból, zwłaszcza przy zmianach atmosferycznych. Należy zmiekczać skórę kąpielami z dodatkiem sody, boraksu, mydła itp. A przede wszystkim — nosić wygodne obuwie, na niskich obcasach.

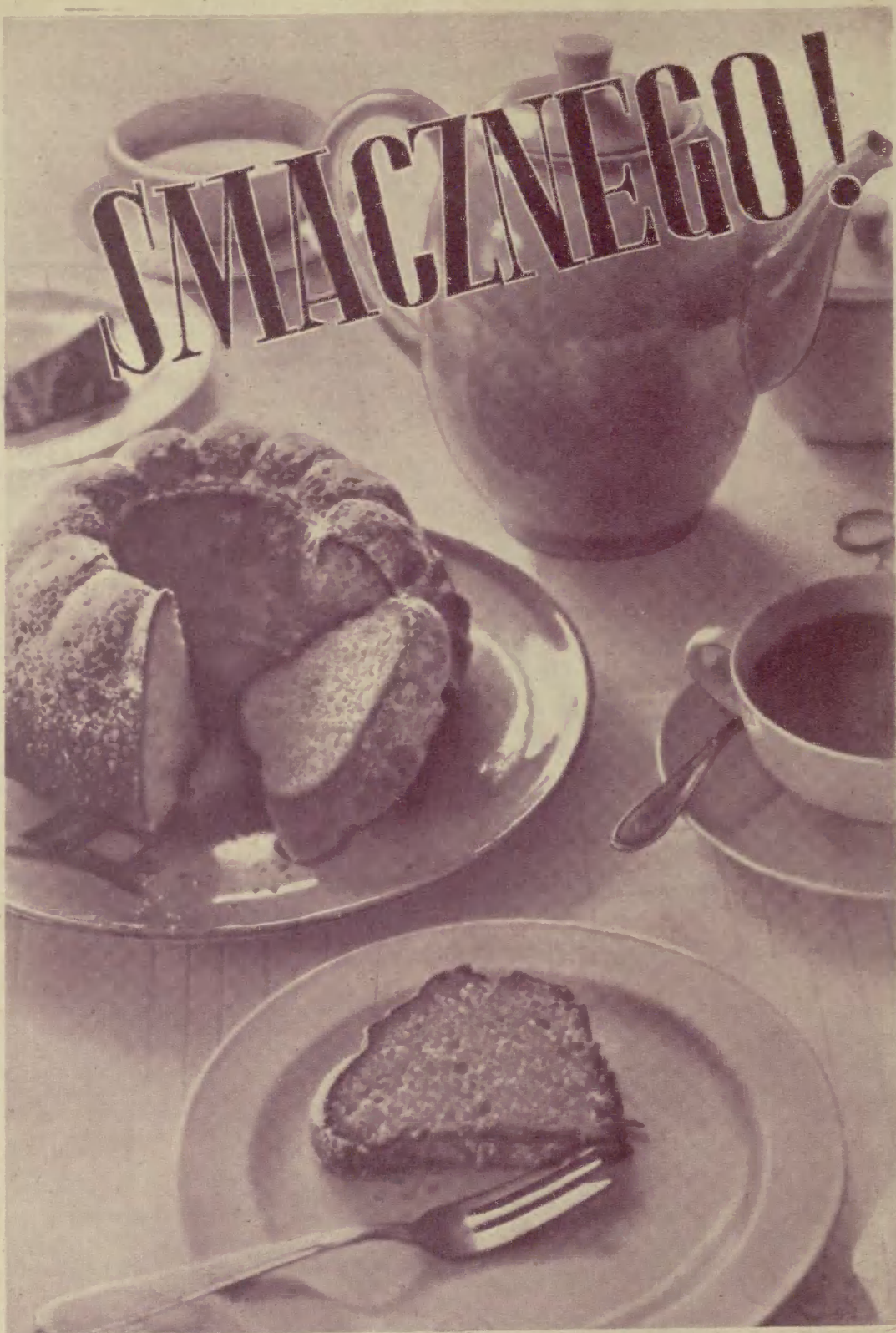
Pielęgnacja rąk

„Często chowianka”. Gliceryna ma zastosowanie w kosmetyce przede wszystkim jako środek pielęgnacji rąk. Najlepiej używać ją zmieszaną z odrobiną wody kolońskiej i amoniaku, wcierając tę mieszaninę w ręce jeszcze mokre po umyciu. Do twarzy gliceryna nie nadaje się, gdyż może spowodować podrażnienie skóry.

Przeciw poceniu się rąk dobrze jest stosować gorące kąpiele z dodatkiem jakiegokolwiek środka odkażającego, jak np. jodyny (3 krople na małą miednicę wody). Skuteczne jest nacieranie rąk spirytusem kamforowym. W ciągu dnia — parokrotnie przecierać ręce wodą kolońską.

Niepożądane owłosienie

Lilka E. Istotnie, wrywanie włosów z twarzy pobudzi je tylko do tym obfitszego porostu. Najlepiej byłoby usunąć je elektrolizą, ale, że to w Pani miasteczku jest niemożliwe, należy na razie przecierać włoski 10% w wodą utlenioną i używać „Depilexu”. Przy nadmiernym owłosieniu nóg dobrze działa przecieranie skóry pumeksem, od którego w końcu włos ściera się i niszczy, ale nie należy trzeć zbyt mocno, by nie podrażnić zanadto skóry.



Placek paniński

25 dkg mąki, 15 dkg tłuszczu, 3 gotowane żółtka, 10 dkg cukru, łyżka śmietany, zapach, 1/2 kg marmelady.

Piana: 4 białka, 20 dkg cukru.

Ciasto zagniatamy jak najkrócej, po prostu zlepimy je, a wówczas nie będzie twarde. Żółtka, ugotowane na twardo na parze (bez białek, które użyjemy do piany), przecieramy przez sito. Wałkujemy cienki placek i wstawiamy go na krótko do pieca, do zrumienienia. Po upieczeniu smarujemy ciasto marmeladą, na wierzchu rozpościeramy ubitą pianę i ponownie wstawiamy do pieca, aż piana się zarumieni. Chcąc otrzymać dobrą pianę, należy białka ubijać same, a następnie dolewać po trochu gorącego syropu, ciągle ubijając.

Tort

40 dkg mąki kartoflanej, 40 dkg masła, 40 dkg cukru (pudru), 8 jaj, wanilia lub gorzkie migdały.

Do utartego masła dodać utarte żółtka z cukrem i połowę mąki, ucierać wszystko przez 15 minut, wymieszać z pianą, przysypując resztę mąki. Upiec w dość gorącym piecu.

Na masę do tortu wziąć:

40 dkg masła, 40 dkg cukru (pudru), 10 żółtek, kieliszek araku lub zapach arakowy.

Utrzeć masło na śmietaną, a żółtka na gęstą, pulchną masę, i ucierając dodawać je po trochu do masła, następnie wlać zapach. Postawić w zimnym miejscu.

Do masy czekoladowej dodać rozpuszczonej czekolady, zmniejszając ilość cukru.

Do kawowej — dodać 1/4 szklanki bardzo mocnej kawy.

Miodowiec

1 kg mąki, 3 dkg drożdży, 5 dkg masła, 2 jaja, 1/2 szkl. przesianego maku, 1 łyżka cukru, mleko, sól.

Rozrobić drożdże w kwaterce mleka, dodać mąki, masła, maku, soli i mleka tyle, aby ciasto było wolne, jak na zwykle bułki; dobrze wyrobić, włożyć na blachę wysmarowaną masłem i wysypaną mąką, nakłuć gęsto widelcem, postawić w ciepłe, żeby trochę podrosło i wsadzić do pieca na 1/2 godz. Podawać ze świeżym masłem.

Ciastka „non plus ultra“

20 dkg mąki, 15 dkg masła, 6 dkg cukru-pudru, 2 żółtka, masa rabarbarowa do przełożenia. Lukier: 1 białko, 7 dkg cukru-pudru.

Zagniatamy kruche ciasto, rozwałkowujemy je na grubość 2 mm, wykrawamy ciasteczka kieliszkiem lub foremką. Pokrywamy lukrem i pieczemy w niezbyt gorącym piecu na złoty kolor. Po upieczeniu łączymy je po dwa, zakładając marmeladą. Lukier robimy z białka i pudru, doskonale ucierając aż masa zgęstnieje i zbieleje.

Do rozprowadzania lukru możemy użyć papierowej torebki w kształcie rozka. Czubek torebki obcinamy, wkładamy lukier, naciskamy od wierzchu.

Ciastka do kawy

15 dkg mąki, 15 dkg sera, 15 dkg masła, 1 jajko.

Ser niezbyt wilgotny utrzeć w misce lub na tarce, dodać mąkę i masło, wbić żółtko i wysiekać nożem aż wszystko się złączy, po czym lekko zagnieść ręką, cienko rozwałkować. Ciastka wycinać szklanką i po wysmarowaniu białkiem piec w gorącym piecu. Posypać pudrem na gorąco.

Precelki

Ciasto kruche: 25 dkg mąki, 15 dkg tłuszczu, 15 dkg cukru, 1 żółtko.

Ciasto drożdżowe: 25 dkg mąki, 15 dkg tłuszczu, 10 dkg cukru, 1 dkg drożdży, 1 jajko.

Zagniatamy osobno ciasto kruche i drożdżowe. Oba ciasta łączymy, siekając nożem, potem wyrabiamy rękami i formujemy precelki w kształcie wałeczków. Smarujemy je jajkiem i posypujemy makiem, kminkiem, solą lub cukrem, jak kto lubi. Pieczemy je do zrumienienia w dość gorącym piecu. Jeśli piec będzie niedość rozgrzany, precelki nie podniosą się, a uschną.

Ptysie

Proporcja na 15 sztuk.

12 dkg mąki, 3 jajka, 5 dkg masła, 1/4 szklanki wody, 1/2 dkg sody.

Zagotowujemy wodę z tłuszczem, odstawiamy z ognia, wysypujemy mąkę, dobrze mieszając. Na chwilę stawiamy na ogniu i znów mieszamy dotąd, aż masa odstanie od naczynia. Do przestudzonej masy wbijamy, mieszając, jajka i wysypujemy sodę. Formujemy małe kulki, układamy je na wysmarowanej tłuszczem blasze i pieczemy w bardzo gorącym piecu, nie otwierając drzwiczek przez 12 minut.

Ptysie należy wyjmować, gdy są lekkie i wyrośnięte. Po przekrajaniu nakładamy wewnątrz śmietaną ubitą z cukrem.

Miodowe pomadki

20 gr miodu, 50 gr masła, 50 gr utartej czekolady, 1 łyżeczka mączki. Rozpuścić na ogniu w rondelku miód, masło, czekoladę i cukier. Smażyć w ciągu 7 minut, potem wylać na płaski talerz wysmarowany masłem i pokroić na kawałki przed zastygnięciem masy.

Makagigi

20 dkg cukru, 1 litr maku, 1/2 ltr miodu, 1/4 szkl. wody.

Mak lekko podrumienić na patelni, wciąż mieszając. Zrobić gęsty syrop z cukru i wody, włożyć miód, zagotować, wysypać mak i smażyć parę minut. Całą tę masę, o ile już zastyga, wylać na stolnicę posypaną drobno siekanymi orzechami, ułożyć mokrą ręką na grubość palca, posypać orzechami i przewałkować. Kroić po przestygnięciu.

Budyń biszkoptowy

10 dkg mąki, 4 jaja, 12 dkg miałkiego cukru, sok i skórka z cytryny lub trochę kwasu cytrynowego.

Utrzeć żółtka z cukrem i cytryną, wlać pianę, posypać mąką; po wymieszaniu wylać do formy i gotować na parze przez godzinę. Podać z szodonom, sosem waniliowym lub czekoladowym.

Budyń z sera

60 dkg suchego sera, 12 dkg masła, 4 jaja, 20 dkg cukru, 10 dkg mąki, 10 dkg śmietany, wanilia, rodzynki.

Masło utrzeć na śmietaną, dodać żółtka utarte z cukrem, śmietaną, utarte na tarce ser, wanilię, rodzynki i pianę. Wszystko przesytać lekko mąką, wymieszać. Formę wysmarować masłem, obsypać buleczką, wylać masą 1/2 formy i gotować na parze przez godzinę. Podawać z sosem waniliowym.

Mus z manny

Proporcja na 8 osób.

1/2 litra wody, 10 dkg manny, 15 dkg cukru, 1 dkg żelatyny, kwasek cytrynowy, marmelada z rabarbaru.

Mannę z wodą gotujemy przez 5 minut, ciągle mieszając. Odstawiamy, dodajemy cukier i rozpuszczoną żelatynę, jeszcze raz zagotowujemy. Wylewamy masę z garnka, najlepiej do kamiennej miski i zostawiamy do ostudzenia. Gdy jest już zupełnie zimna, ubijamy ją aż narownie i stanie się biała. Podawać możemy mus z marmeladą rabarbarową lub inną. Jest to deser tani, łatwy do wykonania i bardzo smaczny.

W NASZEJ KUCHNI



Zeby zdjąć skórę z królika lub zająca, należy w pierwszym rzędzie naciąć ją przy zadnich łapkach (wokół kolanek)

Króliki — Zajęca

Królik nadziewany

1 królik, ocet, 2 łyżki oliwy, 25 dkg jarzyn, 5 dkg masła.

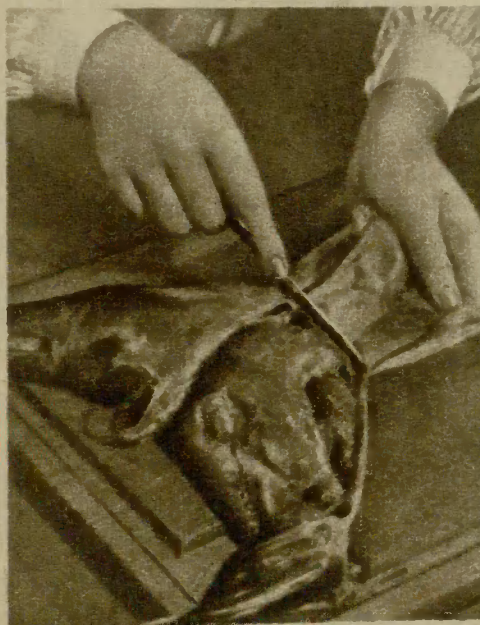
Obciągnąć królika ze skóry i zostawić na 2—3 dni, żeby skruszał. Po obcięciu łba z karkiem, wypaproszyć, wymyć i natrzeć octem i oliwą. Jarzyny pokroić w plasterki, obłożyć nimi królika, przykryć i położyć w zimnym miejscu na 12 godzin. Przed włożeniem do pieca posolić, nadziać farszem, zaszyć i piec przez godzinę, polewając często masłem.

Do farszu wziąć: wątróbkę z królika, 3 żółtka, 5 dkg masła, 6 dkg bułki tartej, bułkę namoczoną w mleku, pieprzu, soi, cukru do smaku, korzeni, pianę z 3 białek. Usiekaną wątróbkę przetrzeć przez sito, utrzeć mocno z żółtkami, masłem i bułką, dodać korzeni, bułkę tartą, pianę, ewentualnie rodzyunki lub młdaly. Wszystko lekko wymieszać.

Królik w śmietanie

1 królik, 1 cebula, 5 łyżek octu, 10 dkg słoniny, 5 dkg masła, 1 szklanka śmietany, 2 łyżki mąki, korzenie.

Skruszałego królika obmyć kilka razy w zimnej wodzie, po oddzieleniu przodu — sparzyć wrzącym octem winnym, zagotowanym z korzeniami. Mięso obłożone plasterkami cebuli włożyć do octu na 24 godziny, po czym odrzucić cebulę, wyżyłować mięso, natrzeć solą i naszpikować słoniną. Piec na blasze z roztopionym masłem, polewając sosami z mięsa, przez co najmniej godzinę. Po upieczeniu zaprawić sos 1 szklanką śmietany zmieszanej z łyżką mąki. Podawać jak drób.



Błonę z zająca lub królika oddziela się od mięsa bardzo ostrym, spiczastym nożykiem

Młode króliki smażone

2 młode kilkutygodniowe króliki, 2 jaja, 10 dkg masła lub tłuszczu, sól, mąka, bułeczka.

Króliki obciągnięte ze skóry — wypaproszyć i dokładnie wymyć, po czym posolić i wytrzeć płótnem. Rozkroić na ćwiartki, otaczać w mące, następnie otaczać w rozbitym jajku i w bułeczce tartej. Po obrumienieniu na gorącym tłuszczu — wstawić do gorącego pieca i trzymać tak długo, aż dojdą w środku. Podawać na zimno z ostrym sosem.

Potrąwka z królika

1 królik, 20 dkg szynki lub poledwicy wędzonej, 10 dkg masła, 2 cebule, korzenie, pieczarka, szklanka rosolu, łyżka mąki, kwasek cytrynowy, 2 żółtka.

Wypaproszonego królika włożyć do octu na 2 dni, potem wyjąć, wymyć, posolić, pokroić w kawałki i udusić na maśle z dwiema drobnoposiekanymi cebulami. Po zarumienieniu mięsa dodać pokrajaną w kostkę szynkę, kilka pieczarek, trochę korzeni, zalać to wszystko rosolem i dusić tak długo, aż mięso zmięknie. Sos zaprawić łyżką mąki i masła, trochę wlać kwasu cytrynowego, posolić, popieprzyć i przed podaniem zaciągnąć żółtkami.

Paszтет z królika

1 królik, 1/2 kg wieprzowiny, 1/4 kg słoniny, 4 jaja, 2 cebule, liście bobkowe, pieprz.

Pokrojone w kawałki mięso z królika, słoninę i wieprzowinę gotować pod przykryciem z liśćmi bobkowymi przez 3—4 godziny, dopóki mięso nie odstanie od kości. Osobno z 1/4 słoniny udusić wątróbkę króliczą, płuca, serce. Wszystko razem i cebulę przepuścić przez maszynkę, przetrzeć przez sito, do tego wbić 4 całe jaja, posolić, popieprzyć do smaku. Rondel wyłożyć plasterkami słoniny i gotować przez 1 1/2 godziny lub piec w formie w piecyku.

Paszтет z zająca

1 przodek zajączka, 1/4 kg słoniny bez skóry, 1/2 kg cielęciny, 1/2 kg tłustej wieprzowiny, 1 1/2 szklanki płynnej galarety z nówek, wątróbka zająca, 1/2 kg wątroby cielęcej, 1 ząbek czosnku, 2 cebule.

Do słoniny w dużych kawałkach dodać cebulę przekrojoną na ćwiartki i przesmażyć wszystko na białym. Z kolei dodać w grubo pokrojonych kawałkach: cielęcinę, wieprzowinę i przodek zajączka, wsypać przyprawy (ziele angielskie, liście bobkowe) i czosnek. Dusić pod przykrywką 3 godziny na wolnym ogniu, następnie włożyć wątróbki i dusić w dalszym ciągu jeszcze przez pół godziny. Wyjąć korzenie, przepuścić mięso dwa razy przez maszynkę, osolić i popieprzyć do smaku, wlać galaretkę i wyrobić. Włożyć do formy na 6 godzin i zostawić na zimnie.

Zakąski

Grzanki z mózgiem

1 cielęcy mózg, 1 dkg mąki, 1/2 cebuli, trochę soli, cytrynowego kwasu, 2 łyżki śmietany, 2 bułki. Do smażenia grzanek 8 dkg masła.

Obrany z błonek mózg przesiekać, usmażyć na cebulce z masłem, osypać mąką, podlać śmietaną, dodać cytrynowego kwasu, posolić. Pokroić bułki na grzanki, skropić mlekiem, posmarować jajkiem, obsypać przesianą bułeczką, usmażyć na maśle. Podawać na gorąco.

Masło śledziowe

12 dkg masła, 1 śledź.

Wyplukać śledzia, oczyścić ze skórki i ości, posiekać drobno, utrzeć w misce na masę, dodając po trochu masła, po czym przetrzeć przez sito, oziębic.

Inne masło śledziowe

3 śledzie, 10 dkg masła, 5 jaj na twardo.

Obrać śledzie, przepuścić dwa razy przez maszynkę razem z żółtkami, następnie utrzeć z masłem i przetrzeć przez sito.



Następnie wieszka się zająca za nóżki na jakimś mocnym haku czy gwoździu i zdiera z niego całą skórę, obciągając ją do dołu

Pasta do kanapek

1 śledź, 2 jaja, 10 dkg szynki, 10 dkg ostrego sera, 5 dkg masła, 1 łyżka oliwy, pieprz, musztarda.

Oczyszczonego śledzia, dwa jaja na twardo, szynkę, małą cebulkę i ser przepuścić dwa razy przez maszynkę, następnie zmieszać z utartym masłem, oliwą, pieprzem i łyżką musztardy.

Sosy

Sos cebulowy

2 cebule, 2 łyżki mąki, 5 dkg masła, 1/4 litra mleka.

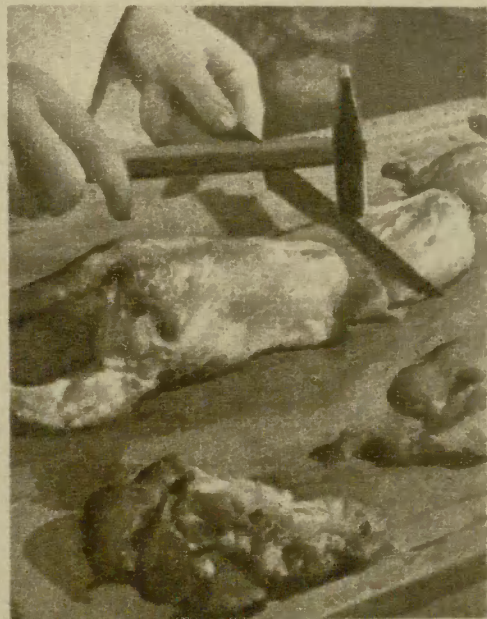
Drobno pokrojone białe cebule udusić na maśle z 3 łyżkami mleka. Z mąki i reszty masła zrobić zasmażkę, rozprowadzić mlekiem, dodać cebule i gotować aż zmiękną. Przetrzeć wszystko przez sito, dodać świeżego masła i rozbić trzepaczką. Podaje się do sztuki mięsa.

Sos chrzanowy

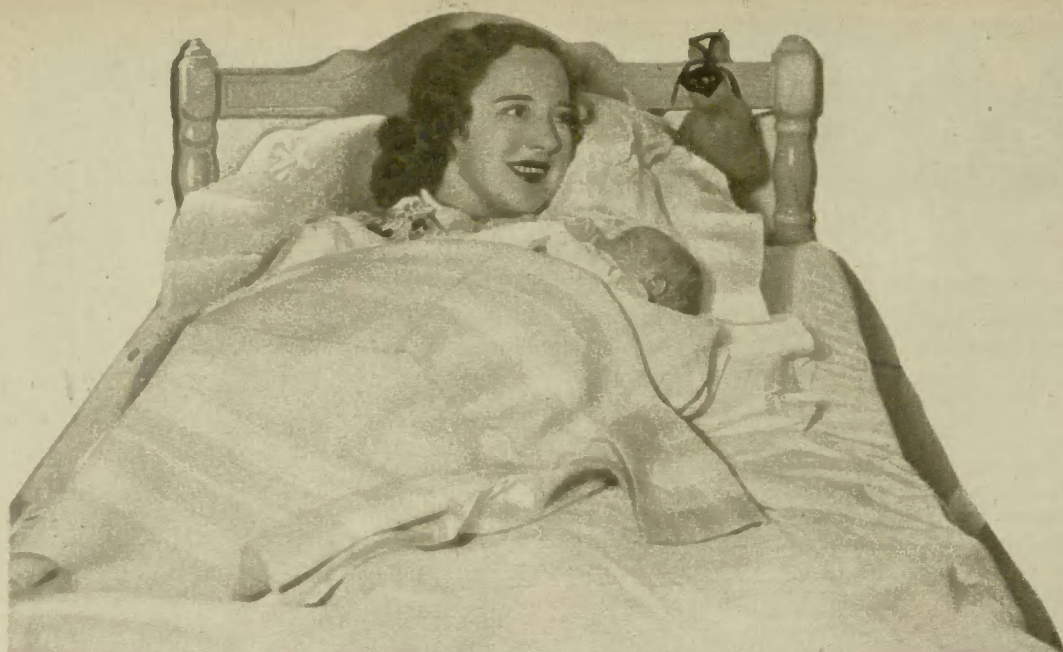
50 dkg chrzanu, 1/2 litra gęstej śmietany, cukier, kwasek cytrynowy lub ocet, sól do smaku. Uarty chrzan sparzyć gotującą się wodą. Po ostygnięciu wycisnąć przez serwetkę i wymieszać ze śmietaną. Podaje się do zimnych mięs.

Sos ostry

1 cebula, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 5 dkg korniszonów i grzybków, pieprz, sól, cukier. Małą cebulę zasmażyć na maśle, wsypać mąkę, zasmażyć, rozprowadzić rosolem, dodać posiekane korniszony i grzybki, resztę dodatków zagotować. Podaje się do mięsa i ryb.



W podobny sposób najlepiej dzielić na części królika lub zająca



Szczęśliwa mamusia

MATKA I DZIECKO

Jak żywić niemowlę

Odżywianie piersią czyli odżywianie naturalne

Spełniając prośby Czytelniczek, wyrażane w bardzo wielu listach, rozpoczynamy na łamach naszego pisma, w dziale „Matka i dziecko”, cykl artykułów o niemowlęciu, które prowadzić będzie lekarka chorób dziecięcych.

Redakcja

Czym jest krew matki dla płodu, tym jest mleko matki dla niemowlęcia. Pokarm kobiety jest dla dziecka najbardziej odpowiedni i zaspakaja wszystkie jego potrzeby.

Przed wszystkim — mleko kobiece jest najbardziej lekkostrawne, poza tym — dziecko wysysa pokarm prawie pozbawiony bakterij (jałowy), o odpowiedniej dla siebie temperaturze. Z pokarmem tym zdobywa wszystkie potrzebne mu w pierwszym okresie życia sole mineralne, witaminy oraz tzw. ciała odpornościowe przeciw różnym chorobom zakaźnym. A poza tym matka, która karmi dziecko piersią, więcej z nim przestaje, poznaje je lepiej i kocha je bardziej.

Jak należy karmić piersią? Trzeba pamiętać, że od pierwszych chwil swego życia dziecko powinno mieć ściśle określony, racjonalny tryb życia. Uwarunkuje to zdrowie dla niego i — spokój dla otoczenia.



Piękne i praktyczne paletko zimowe

Noworodek przystawiany jest do piersi dopiero po 12—20 godzinach po porodzie. W międzyczasie matka i dziecko odpoczywają. W okresie tym należy podawać dziecku jedynie przegotowaną wodę. Od chwili przystawienia — dziecko w pierwszym miesiącu życia żywione być powinno co 3 godziny — 7 razy, począwszy od godz. 6 rano, z przerwą nocną 6-ciu godzin.

Niech dzień będzie dniem, a noc — nocą, niezbędną dla wypoczynku matki i dziecka! W nocy można podać jedynie wodę przegotowaną lub rumianek lekko ocukrzony. Słabsze dzieci mogą być karmione co dwie godziny, poza tym jednak stosuje się do nich te same zasady.

Dziecko należy karmić kolejno raz jedną, raz drugą piersią. Jedynie w pierwszych dniach wyjątkowo można karmić z obu piersi naraz. Karmić nie należy dłużej jak 15—20 minut. Dobrze ssące niemowlę wysysa w pierwszych 5-ciu minutach większą część pokarmu. W 2-gim miesiącu życia niemowlę jest silniejsze i potrafi wyssać więcej na raz — zmniejszamy więc dla niego ilość posiłków do 6-ciu dziennie, z przerwą nocną 9-ciu godzin.

W końcu 2-go kwartału życia wystarczy niemowlęciu 5-ciorazowe karmienie, z przerwą nocną 10-ciu godzin.

Zaznaczyliśmy, że zawartość soli mineralnych i witamin (prócz witaminy „D”) w mleku kobiecym jest wystarczająca. Tak jest istotnie, ale z wiekiem, w miarę większego zapotrzebowania — musimy ich dostarczyć także z zewnątrz. Dlatego też podajemy obok schematyczną tabelkę, przedstawiającą karmienie piersią i określającą jednocześnie sposób i czas, kiedy niemowlę stopniowo należy odłączać od piersi.

Przepis na zupę jarzynową

1/4 kg wszelkich jarzyn (prócz porów, selera, pietruszki) zalewa się 1/2 l wody i gotuje na wolnym ogniu przez 1 godzinę. Odciedza się i 1/4 szklanki rosółu jarzynowego zasypuje się 2 łyżeczkami herbacianymi kaszki manny, dodaje się 1/2 łyżeczki herb. masła i 1,5 łyżeczki herb. cukru. Jarzyny dodaje się stopniowo od 1—6 łyż. herb.

Od 6-go tygodnia życia należy też stopniowo zacząć dawać soki — od 1/2 łyż. herb. do 10 łyż. herb. najpierw z jabłka lub marchwi. Od 2 miesiąca życia należy podawać preparaty witaminy „D”.

Dr M. G.

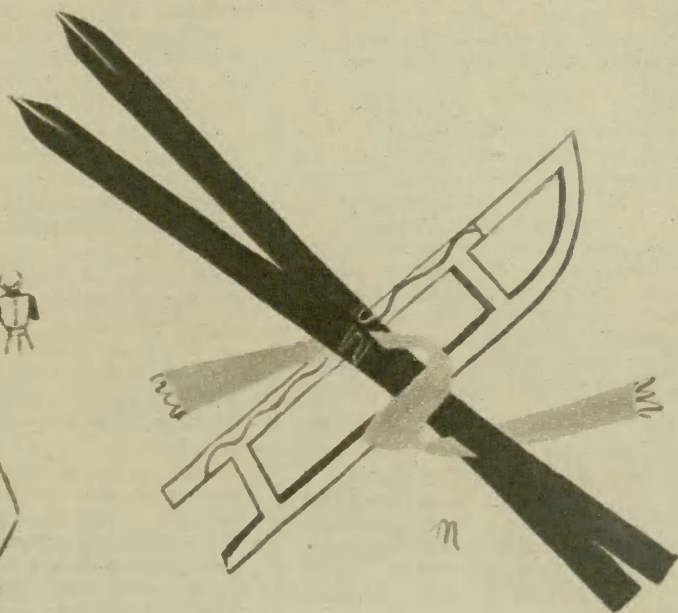
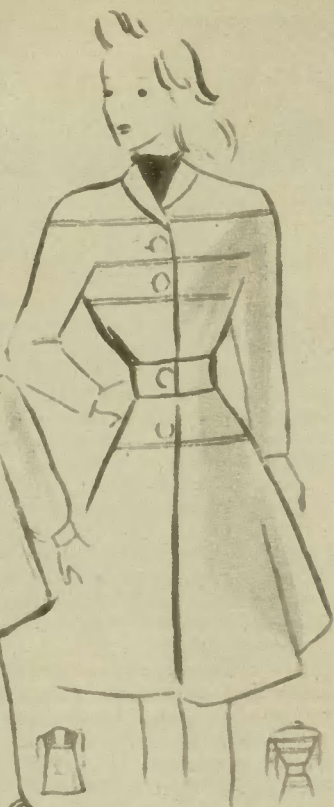
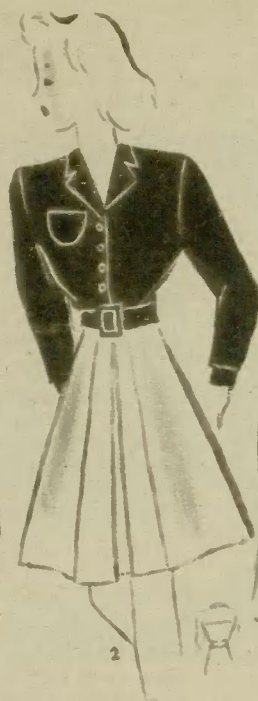
Miesiąc życia	Pokarmy	Przerwa nocna
1. miesiąc życia	7 × pierś	6 godz.
2. i 3. m. ż.	6 × pierś	9 godz.
4. m. ż.	5 × pierś; 1 × 150 g zupy jarzynowej + jarzyny przecierane (w końcu miesiąca).	9 godz.
5. m. ż.	5 × pierś; 1 × 180 g zupy jarzynowej + jarzyny przecierane.	9 godz.
6. m. ż.	jak w miesiącu 5.	9 godz.
7. m. ż.	3 × pierś; 1 × 180 g zupy jarzynowej + jarzyny przecierane; 1 × 180 g pełnego mleka + 1 łyżeczka herbaciana tartego sucharka + 1,5 łyż. herb. cukru.	10 godz.
8. m. ż.	jak w miesiącu 7.	10 godz.
9. m. ż.	2 × pierś; 1 × 180 g zupy jarzynowej + jarzyny przecierane; 1 × 180 g pełnego mleka + 1 łyż. herb. tartego sucharka + 1,5 łyż. herb. cukru; 1 × 180 g kaszki na wodzie z masłem + jabłko tarte + 1,5 łyż. herb. cukru; 2 razy w tygodniu żółtko (albo do zupy, albo utarte z cukrem).	10 godz.
10. m. ż.	1 × pierś; 1 × 180 g zupy jarz. + jarzyny przecierane; 2 × 180 g pełnego mleka + 1 łyż. herb. tartego sucharka + 1,5 łyż. herb. cukru; 1 × 180 g kaszy na wodzie z masłem + jabłko tarte + 1,5 łyż. herb. cukru; 2 razy w tygodniu żółtko.	10 godz.
11. m. ż.	3 × 180 g pełnego mleka + 1 łyż. herb. tartego sucharka + 1,5 łyż. herb. cukru; 1 × 180 g zupy jarz. + jarzyny przecierane; 1 × 180 g kaszy na wodzie z masłem + jabłko tarte + 1,5 łyż. herb. cukru; 2 razy w tygodniu żółtko.	10 godz.
12. m. ż.	jak w 11. + 2 razy w tygodniu 2 łyż. herb. białego przecieranego mięsa.	10 godz.

Uwaga: 150 g = 1,5 „setki”

180 g = 3/4 szklanki dużej (1 szklanka mała).

Wieramy
NASZE
pociechy
na

ZIME



1. Płaszcz raglanowy dla chłopca, ozdobiony luźnymi kłapkami z materiału (naszytymi na wierzchu), które stanowią karczek. Kołnierzyk z futra i patki przy rękawach ożywiają tę miłą zimową całość.

2. Spódniczka wełniana z dwiema kontrafaldami. Bluzeczka angielska — również z wełny, zapinana na rząd guzików i wszyta w pasek, ściągany na wierzchu spódniczki.

3. Strojna sukieneczka dla 5-letniej dziewczynki. Zakładki na ramionach tworzą karczek i jednocześnie rozszerzają obwód spódniczki.

4. Płaszcz kimonowy z poprzecznymi stępnówkami ściągniętymi w taliu paskiem z materiału. Zapięcie tworzą cztery duże, oryginalne rozstawione guziki.

5. Dwurzędowy płaszcz dla 4—5-letniego dziecka. Kieszenie nakładane. Kołnierzyk, mankiety, kieszenie i brzeg płaszczyka odstępnowane grubym jedwabiem.

6. Kostium narciarski dla dziewczynki z praktycznym kapturkiem, zawiązywanym pod brodą.

7. Kostium narciarski dla chłopca, uzupełniony wełnianym szalikiem i ciepłymi rękawicami.

8. Praktyczne spodnie dla dziewczynki z kamizelką z tego samego materiału. Flanelowe bluzki — na zmianę — sympatycznie urozmaicają całość. Spodnie przybrane nakładanymi kieszeniami. Kamizelkę ze spodniami łączy pasek, zapinany na trzy guziki.

Prosimy nasze Czytelniczki, aby zechciały natychmiast zawiadomić Redakcję o wszelkich niedokładnościach w otrzymywaniu numerów „Mody i Życia Praktycznego”. Dopomoże to nam w akcji usuwania w tej dziedzinie powojennych niedociągnięć.

Redakcja

Organizujemy

DZIEŃ PRACY — DZIEŃ ŻYCIA

Dzień życia — dzień pracy

Jestem urzędniczką. Codziennie 7 godzin: od 8-mej rano do 3-ciej spędzam w biurze. Mieszkam w jednym pokoju z koleżanką, również urzędniczką. Pensje nasze są bardzo skromne, a że podczas powstania warszawskiego straciłyśmy obie dosłownie wszystko, musimy bardzo „łamać głowy”, żeby jakoś związać koniec z końcem.

Same pierzemy naszą bieliznę, same szyjemy sukienki i robimy na drutach różne drobiazgi.

Jednak i tak nam nie starcza. Ostatnio zaczęłyśmy po trosze robić czapeczki na drutach na zamówienia. Ale na to znów brak czasu. Mimo bowiem ciężkich trosk o chleb powszedni mamy obie również szersze zainteresowania.

Ja przechodzę kurs języka angielskiego, a koleżanka, pasjonatka samokształcenia, rujnuje się wiecznie na podniszczone słowniki, które wygrzebuje po antykwariach i kupuje za pieniądze zarobione na owych czapeczkach. Tlumaczę jej, że po to nie warto ślęczyć nad drutami i że lepiej kupowała by sobie np. masło, bo blada jest i chuda, jak szczapa, ale ona twierdzi, że jej bardzo warto i że woli książki.

Wstajemy codziennie wcześniej — parę minut po godz. 6-tej, żeby przed wyjściem do biura zdążyć sprzątnąć pokój. To tak miło po powrocie zastać mieszkanie przytulne, czyściutkie!

Obiad jadamy obydwie w stołówce. Po godz. 3-iej najczęściej załatwiam coś w mieście, wykupuję przydziały na kartki, albo też wstępuję do pewnej staruszki, dawnej przyjaciółki mej niezującej matki. Odwiedzam ją przynajmniej raz na tydzień. Czasem ją w czymś wyręcuję, ale głównie chodzi mi o rozproszenie jej samotności. Zle jest człowiekowi samemu na świecie, a zwłaszcza staremu.

Po powrocie do domu zabieram się do szycia lub cerowania. Jeżeli moja towarzyszka jest w domu, to często ja szyje, a ona głośno czyta gazetę, albo też odwrotnie — ja czytam, a ona szyje.

Mniej więcej co 10 dni urządzamy pranie. Wtedy od razu po 3-ciej śpieszę do domu, żeby pracę jak najszybciej rozpocząć.

Wieczorne godziny są dla mnie najmiłsze. Przeznaczam je na czytanie ulubionych książek i na uczenie się słówek angielskich. Czasem zdarza się, że dostajemy zniżkowe bilety do teatru czy kina. Wtedy spędzamy naprawdę rozkoszny wieczór.

Lubię bardzo czytać życiorysy wielkich ludzi. Niedawno czytałam życiorys Marii Curie-Skłodowskiej. Podziwiałam, że ta znakomita uczona przy olbrzymiej pracy naukowej potrafiła znaleźć czas na wychowanie dzieci. Osiągnęła to na pewno wielkim wysiłkiem i umiejętnością wykorzystania każdej chwili.

A poza tym — sądzę, że chyba mało czasu poświęcała na sen. Ja, niestety, bardzo lubię

dużo godzin spać i codziennie walczyć z sennością, gdy wieczorem chcę dłużej popracować.

Wiem, że ani wykształcenia, ani żadnej fachowej umiejętności nie można osiągnąć bez trwałego wysiłku.

Nie mam specjalnych zdolności, więc każdy następny „szczebel” w życiu zdobywam tylko własną pracowitością. Sprawia mi to zresztą duże zadowolenie, bo zdaje mi się, że im bardziej człowiek się nad czymś napracuje, tym więcej to osiągniecie ceni.

Barbara W., Warszawa

Kto psuje dzień — ten psuje życie

Nie jestem nikim nadzwyczajnym. Jestem tylko gospodynią domu, żoną i matką. Mam czworo dzieci, a właściwie sześcioro, licząc — z mężem i teściem.

Mój dzień życia — to dzień pracy! Praca ta — to szereg codziennych czynności, zwyczajnych i drobnych. Ale jest ich bardzo wiele. Muszą one być uregulowane, jak kółeczka w zegarku, a każda, najprostsza nawet, musi być załatwiona umiejętnie i sprawnie, żadnej nie wolno opuścić ani nawet odłożyć na później, bo zegarek po wypadnięciu najdrobniejszego trybiku popsuje się. Tak samo — dzień. A przecież życie składa się z dni. Kto psuje dzień, ten psuje sobie życie!

W mojej codziennej pracy zdobyłam pewną technikę, poczyniłam drobne gospodarskie doświadczenia i wynalazki. Bez nich nie dałabym rady. Chciałabym je opisać. Może przydadzą się kobietom, które to przeczytają.

A więc, dzień mojej pracy organizuję tak: Pierwsza w rodzinie jestem na nogach, ostatnia kładę się spać. Dlaczego? Bo wiem, że jeśli zaśpię, mąż spóźni się do biura, a dzieci do szkół.

Wiem też, że jeśli memu najmłodszemu synkowi nie zaceruję wieczorem dziury w pończoszce, dziura ta nazajutrz będzie 2 razy większa.

Przekonałam się, że bardzo wiele czasu marnuje się na bieganie do sklepu po różne drobiazgi, jak: zapalki, cebula itd. Robię więc co tydzień przegląd zapasów spiżarnianych i uzupełniam braki, tak, by zawsze mieć pod ręką mąkę, cukier, sól, korzenie, majeranek, sodę, kawę itd. Zapasy te trzymam zawsze na tych samych miejscach, żeby ich nie szukać. Na puszkach, pudełkach i torbach piszę — co zawierają, by od razu znaleźć potrzebny prowiant.

W ogóle staram się, by w mieszkaniu wszystkie przedmioty stały zawsze na jednym miejscu, tak, by po ciemku można je było odnaleźć, bo wiem ile czasu zabiera szukanie i ile kosztuje nerwów.

Dalsze odpowiedzi Czytelniczek na nasz KONKURS

Z dziećmi trochę jest pod tym względem trudno, ale każdemu wydzieliłam jego własny kącik w mieszkaniu, szufladę lub półkę, i staram się wpoić w każde ambicje, by to jego „królestwo” wyglądało jak najporządniej. W ogóle pouczam dzieci, by same sprzątały po sobie i dbały o porządek w ubraniach i książkach.

„Koniec z końcem” w gospodarstwie wiąże dzięki najdalej posuniętej oszczędności. Przez oszczędność rozumiem przede wszystkim unikanie marnotrawstwa. Np. marnowało się dużo starego chleba, dopóki nie zdobyłam szczerlnie zamykanej skrzynki, w której chleb długo przechowuje się w świeżości. Gdy trudno o taką skrzynkę, można też trzymać chleb owinięty w czysty ręcznik.

Produkty staram się kupować w większych ilościach, wtedy kosztują taniej i mniej marnuje się na wadze. Uważam, by kartofle kupować duże, a obierać je cienko. I pracy mniej i — oszczędność!

Są to drobne oszczędności, ale jak się to mówi — „ziarnko do ziarnka”. Bo obliczmy: jeśli np. zmarnujemy tylko 1 bułkę dziennie, która niejedzona zeschnie się, wyniesie to rocznie (4 zł × 365 dni) 1460 zł!

Gotując obiady, staram się tak rozplanować czynności, by zabierały najmniej czasu. Więc np. przede wszystkim — stawiać na ogień potrawy, które muszą gotować się dłużej, a równocześnie pilnując ich, aby się nie przypalily lub nie wykłapały, robię kotlety, kluski, zaprażkę itd.

Na stół zamiast obrusa wprowadziłam serwetki pod każde nakrycie. Wyglądają równie estetycznie, a łatwiej je prać.

Najwięcej ekonomii pracy wprowadziłam przy myciu naczyń. Myję je zaraz po zebraniu ze stołu, bo później zaschnięte resztki jedzenia trudniej zmyć. Najprzód zgarńiam te resztki do wiaderka. Talerze układam do góry dnem, na jeszcze ciepłej płycie kuchennej, gdzie same bez wycierania obeschną. Również garnki stawiam na blasze odwrócone trochę na ukos, by powietrze miało dostęp do wnętrza, a szybko obsychają.

Każdego wieczora robię mały plan na jutro, sprawę do załatwienia zapisuję w bloczku, załatwione wykreślam. Bardzo mi to pomaga w pracy. A gdy dom zaśmie i uciszy się, nie zaniedbuję nigdy „godziny czytania”. Uważam książkę i gazetę za równie potrzebne do życia i to codziennie — jak chleb powszedni!

P. S. Ze wszystkich przepisów i rad „Mody i Życia Praktycznego” robię skorowidz, by zawsze szybko znaleźć to, co potrzebne, bez straty czasu nad wertowaniem kompletu.

Radzę innym Czytelniczkom zrobić to samo.
Anna

ISSY

IDEALNY TUSZ DO RZES
NIE SZCZYPIE I NIE BRUDZI
NADAJE PIĘKNY KOLOR I POŁYSK
CZYNI RZESY MIĘKKIMI I JEDNĄ
BISTYMI POBUDZA ICH POROST

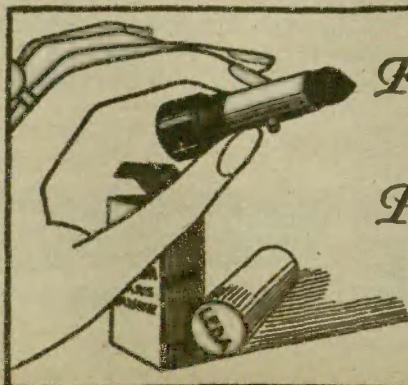
ŻADAC WSZĘDZIE w KOLORACH
NOIR
BRUN
BLEU



LABORATORIUM KOSMETYCZNE **ISSY**
WARSZAWA-GDAŃSK-WRZESZCZ, UL. SIENKIEWICZA 5a

W najbliższym numerze
podamy szereg dalszych — wybitnie
ciekawych głosów Czytelniczek, na-
desłanych na nasz KONKURS

Redakcja



Królowa pomadek do włosów

LEDA

Pięć naturalnych odcieni
Zapach świeżej róży
Trwałość 2 doby

LAB. L. KOSEIKA WARSZAWA
RODZ. ANDRZEJA SI

NOWE KSIĄŻKI

Jerzy Pytlakowski — „Powstanie mokolowskie” — „Czytelnik” 1946.

Dokumentarnie, po męsku, sucho i gorzko opisuje autor dzień po dniu życie powstańczego Mokotowa, od pierwszej strzelaniny na Puławskiej owego pierwszego popołudnia sierpniowych, ciągnących niby w kondukcje żalobnego, aż do ostatniej wędrówki ludzi wybnym, wśród ruin swego miasta, — precz, w świat, na tułaczkę, do obozów. Za winy nie swoje...

Oto fragment owego 2-miesięcznego „piekła na ziemi”:

„Przeraźliwe skrzywienie, jak wycie głodnego szakala na pustyni, czy makabryczny odgłos nakręcania jakiegoś gigantycznego zegara. Chwila ciszy, a potem — szal, orgia defonacji! Jakby ktoś wysypywał z worka na wszystkie strony świata przepiękną energię dźwiękową. Oszałamiałe powietrze tarmosi drzwiami, oknami, całym budynkiem, trzęsie wszystko co tylko napotyka na swej drodze. Cały świat się chwieje...”

W ten sposób zadebiutowały na Mokotowie miotacze min, zwane popularnie „krowami”.

Jan Dobraczyński — „W rozwalonym domu” — „Czytelnik” 1946.

Jest to historia obrony najcięższego odcinka powstania warszawskiego — „Starówki”, ujęta w doskonały kształt epicki i artystyczny. Oto opis wybuchu tejże „krowy”, zwanej tu „szafa”:

„Huk wybuchu miał w sobie nieprawdopodobną głębokość. Zdawać się mogło, że ciężka pięć spadła między domy, uchwyciła miasto za trzewia i szarpnęła nim za wszystkie siły. Był to szereg huków szybko po sobie następujących, zlewających się w jakieś dudnienie czy bębnienie — niby makabryczny tusz orkiestry. Fala rozdygotanego powietrza wpadła między domy, uderzyła w ściany, w okna, w drzwi. Wydzierała je z ram i z futryn, ciskała odłamkami, odwalala frontony kamienic, podnosiła ciemnorudą chmurę...”

Wicher wpadł także do mieszkań, w którym byli. Szarpnął drzwiami, rozbujał lampę, zwałił jakieś drobiazgi, uderzył w nich, prawie zdarł z nich odzież i wreszcie spłynął w klatkę schodową.

Odelchnęli ciężko. To było gdzieś bardzo blisko.

— Zejdźmy na dół — powiedział Roman. — Książka Dobraczyńskiego, mimo dramatycznego tła, działa krzepiąco. Bo ból i miłość, wiara i rozpacz, poświęcenie i strach, przetapiają się tu i krzepną w ogniu walki — w najwyższe wartości ludzkie. Z cierpienia i ruin wychodzi zwycięski człowiek. Wróg rozwalil mu jego dom ceglany, ale on w sobie odbudował swój dom mocniejszy i prawdziwszy: odnalazł przyjaźń, koleżeństwo, miłość, wiarę w siebie i w życie!

Dr Maria Czekańska — „Z biegiem Odry” — „Wydawnictwo Zachodnie” — Poznań 1946.

Nowa praca ruchliwego Wydawnictwa Zachodniego, książka dr Marii Czekańskiej pt.: „Z biegiem Odry” jest systematycznie, starannie i umiejętnie opracowanym dziełem o Nadodrze, ze szczególnym uwzględnieniem jego geografii gospodarczej. Czytając pracę Czekańskiej, odbywamy podróż przez ziemie leżące nad Odrą, z jej biegiem, od górnego biegu do dalszego — po Szczecin. Przed oczyma czytelnika przesuwają się jak w barwnym, interesującym filmie Śląsk, Ziemia Lubuska, Pomorze Zachodnie. W sposób zwięzły, jasny, usystematyzowany i prosty czytelnik zapoznaje się dzięki swej pracy ze strukturą i krajobrazem tych ziem, ich zagadnieniami ludnościowymi, stosunkami gospodarczymi, komunikacją i miastami.

Autorka, dobrze znająca swój przedmiot, jest równocześnie doskonałym pedagogiem ze zdolnością jasnego wykładu. Czytelnik zdobywa dzięki temu dużo cennych wiadomości o Nadodrze przy łatwej i ciekawej lekturze.

Praca Czekańskiej otrzymała II nagrodę na wielkim tegorocznym konkursie PZZ, rozpisany na najlepszą pracę o Ziemiach Odzyskanych.

Książkę poświęca autorka prof. U. P. śp. dr. St. Pawłowskiemu, bojownikowi idei zachodniej, zamordowanemu przez Niemców.

Alojzy Targ — „Śląsk w okresie okupacji niemieckiej 1939—1945” — „Wydawnictwo Zachodnie” — Poznań 1946.

Zrozumieć właściwie i należycie walkę Śląska w czasie okupacji można wtedy, gdy się przypomni politykę eksterminacyjną III Rzeszy, prowadzoną wewnątrz Niemiec — bezwzględnie, konsekwentnie, przy pomocy metod tak potwornych, że żadna grupa narodowościowa nie mogła im się długo opierać. Ślązacy, pełni poczucia przynależności do narodu polskiego, nie tylko oparli się, ale walczyli. Książka Targa mówi właśnie o walce ludu śląskiego o polskość.

Alojzy Targ, doskonały znawca zagadnień i stosunków śląskich, w książce pt. „Śląsk w czasie okupacji” — analizuje na tle politycznie ocenianej niemieckiej akcji eksterminacyjnej wszystkie formy oporu i walki, jakie ludność Śląska stosowała w walce z wrogiem.

Książka pisana jest spokojnie, rzeczowo, z dużym obiektywizmem. Autor, mimo nieznacznej odległości czasu, potrafi ocenić wydarzenia z należytych spokojem i do wypadków zastosować właściwą perspektywę.

O Śląsku mało się na ogół wie i pisze. Książka A. Targa wypełnia tę lukę, informuje nas dokładnie o ziemi i ludziach, zdarzeniach i problemach. Każdy powinien zapoznać się z tą książką i w konsekwencji zrewidować swoje ustosunkowanie i uczucia do Śląska i Ślązaków, zawsze wiernych Polsce.



Czapeczka na drutach

Model wykonany z 6 dkg wełny średniej grubości, na 2 drutach nr 2.

Zaczynamy od ściągacza. Na początek narzucamy 118 oczek + 2 oczka brzegowe, razem 120 oczek. Robimy je dla utrzymania ładnych brzegów, które zszyjemy z tyłu czapeczki. Oczko brzegowe na początku każdego rzędu przekłada się z lewego drutu na prawy, bez przerabiania. Oczko brzegowe na końcu każdego rzędu przerabiamy na lewo.

Ściągacz: 1 oczko na prawo, 1 oczko na lewo. Przerobić 16 rzędów. Mamy na drucie 59 oczek lewych i 59 oczek prawych (nie licząc oczek brzegowych). 17-ty rząd przerabiamy na prawo, nadając co drugie oczko, tj. z każdego lewego oczka ściągacza przerabiamy dwa, aby otrzymać na drucie 176 oczek. Dwa oczka z jednego robi się tak: przerobić oczko na prawo, nie zdejmować go z drutu, i to samo oczko przerobić jeszcze raz na prawo, wkładając drut od tyłu. Dalej robimy rondo czapeczki ścięciem „jersey”, tj. 1 rząd na prawo, drugi rząd na lewo.

Przerabiamy 7 rzędów lewą stroną tego ścięgu na wierzch roboty. Dalej 3 rzędy prawą stroną ścięgu na wierzch. Znow 7 rzędów lewą stroną ścięgu na wierzch. Znow 3 rzędy prawą stroną na wierzch i jeszcze raz 7 rzędów lewą stroną na wierzch. Otrzymałyśmy 3 pasy wypukłe, przedzielone dwoma paskami wklęsłymi. Rondo — skończony!

Robimy denko. Mamy na drucie 176 oczek. Dzielimy je na 8 części (po 22 oczka). Robiąc ścięciem „jersey”, w każdym prawym rzędzie tj. co drugi rząd, w tych ośmiu miejscach gubimy oczka przez przerobienie dwóch oczek razem.

W pierwszym rzędzie przerabiamy razem oczko 21 i 22. Ostatnie gubienie robimy na końcu rzędu. W następnych rzędach gubimy oczka w tych samych miejscach, aż zostanie na drucie 8 oczek. Dalej przerabiamy po 2 oczka razem na prawo, aż do wyczerpania oczek.

Nitkę zakończyć! Zszyć szew okrętką po lewej stronie!

H. Gawrońska

TO i OWO

To też jubileusz... 250-lecie... napastrka

W powodzi wielkich jubileuszów pomyśleliśmy o jednym małym, a tak ważnym dla kobiety, o jubileuszu... napastrka. Ten drobny, ale niezbędny dziś każdej kobiecie dla ochrony palca przy szyciu przyrządek został wynaleziony przed 250-ciu laty. Wymyślił go złotnik hollenderski Mikołaj van Benschoten, by uchronić od ukłuc igły paluszki damy swego serca. Ukochną wynalazcą była panna Myrfrena van Reussalaer, siostrzenica wielkiego Rembrandta.

Napastrzek panny Myrfreny wywołał zachwyt wśród jej przyjaciółek. W ciągu dwóch tygodni pomysły złotnika van Benschoten otrzymał setki zamówień do wykonania takich napastrków. Ponieważ narazie nie mógł sprostać wszystkim zamówieniom, wywiesił na murach miejskich afisze, w których ogłosił, że poszukuje kilkunastu zdolnych rzemieślników, umiających czytelować w złocie. Bo napastrki wyrabiano wówczas wyłącznie ze złota...

Pomysł płynący z miłości opłacił się zakochanemu złotnikowi. Na wyrobie napastrków dorobił się wkrótce znacznej fortuny, bo wynalazek jego przewędrował wkrótce do Francji i Anglii, a potem do wszystkich krajów świata.

Ostatnio najpiękniejsze napastrki wyrabiane były w Chinach, gdzie im nadawano przeważnie kształt drobnego kwiatu lotosu, wyrzytego w kości słoniowej lub w jaspisie.

Od jak dawna używamy widelca?

Widielec pojawił się po raz pierwszy w Europie w r. 995. Młodziczka księżniczka bizantyjska Argila, siostra cesarza Bizancjum, posługując dożę weneckiego Pietro Orceolo, posługiwała się podczas uczy weselnej dziwnym złotym narzędziem o trzech kołkach, które podobno wymyślił dla niej zakochany złotnik-artysta.

Biesiadnicy z zachwytem i zazdrością przypatrywali się pięknemu nieznanemu przyrządowi, sami posługując się... palcami. Ale już nazajutrz mnóstwo dam weneckich, idąc za przykładem księżniczki, pozamawiało sobie podobne szponiaste cacuszka.

Dopiero jednak po wielu stuleciach, bo w wieku XVII, stał się widielec — dotąd rzadka ozdoba pańskich stolów — przedmiotem powszechnego użytku, gdy nauczono się wyrabiać go z taniej cyny, a później ze stali.

KREMY
najlepsze!

G. Bednarskiej
LABORATORIUM KOSMETYCZNE POZNAŃ
UL. 27 GRUDNIA 3.

Spośród naszych listów...

Informujemy...

„Pani Zofia” z Krakowa. Studium gospodarstwa domowego obejmujące m. in. dział przetworów owocowo-warzywnych istnieje przy Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa, Rakowiecka 8.

Program 4-letni. Absolwentom przysługuje tytuł naukowy. Będą mogli obejmować stanowiska instruktorów, nauczycieli w szkołach gospodarczych, kierowników fachowych w zakładach badania żywności, kierowników kuchni sanatoryjnych, hotelowych itd.

*

„Wrocławianka ze Lwowa”. Pierwszy numer „Mody” jest, niestety, całkowicie wyczerpany. Cena za inne, wymienione przez Panią numery — zł 200.

*

„Zropaczona”. Prosimy o podanie adresu.

*

„Penelopa”. Adres Sądu Arcybiskupiego: Warszawa, ul. Noworodzka 49.

*

Mariola z Poznania. Prosimy o adres; odpowiemy listownie.

Przyczynki do historii mody

P. Janusz Zathay, stud. Uniw. Jagiell. — Kraków. Prosimy o dalsze wertowanie starych roczników. Podobne do nadesłanego „kwiatki z osłej łączki mody” chętnie zawsze wydrukujemy. Honorarium równocześnie przesyłamy.

I z murzyńskim noskiem można szczęśliwie przejść przez życie...

„Murzyńki”. Kształt nosa można zmienić tylko drogą operacji plastycznej. Ale po co, „Murzyńki”? Gorąco to Pani odradzamy. Klasyczna piękność nie jest dziś w modzie.

A czy wie Pani, że wiele „brzydkonosych” kobiet zdobyło sławę na scenach i ekranach całego świata? Jedną z najgłośniejszych gwiazd filmu amerykańskiego, Katarzyna Hepburn ma perkaty, ostrokończasty, piegowaty nos. A Nora Ney? A nasza uroczą Mieczysława Cwiklińska, której mały, „ciekawie” zadarty nos nie przeszkodził zdobyć sławy najbardziej zachwycającej kobiety?!...

Naprawdę, i z „murzyńskim” noskiem może Pani przejść przez życie szczęśliwa i kochana!

A oto nasza rada: dla zatuszowania niekorzystnych szczegółów, trzeba podkreślać inne! Może ma Pani piękne oczy, włosy, ręce? Trzeba pielegnować je starannie, by one przyciągały wzrok, a nie ów nieszczęsny nos. Poza tym — być pogodną, uprzejmą, miłą, kształcić swą inteligencją! To „murowana” droga do powodzenia, zadowolenia i szczęścia.

Mimo to, zgodnie z życzeniem Pani i „Irmę z Gdyni”, podajemy adres specjalisty w dziedzinie operacji plastycznych: dr Grodzki, Pabianice, k. Łodzi, Pułaskiego 21.

Czy uszyć suknię w domu?

„Milli — Hel” z Zielonej Góry. Mając ładną granatową wełnę na suknię, a nie będąc zbyt pewną swych umiejętności szycia, lepiej jednak nie ryzykować, bo szkoda byłoby drogiego dziś materiału.

Radzimy raczej poczekać, zdobyć środki i uszyć suknię u dobrej krawcowej. O elegancji sukni decyduje w pierwszym rzędzie dobry krój i staranne wykonanie.

W nrze 11-ym „Mody” na stronie 9-iej znajdzie Pani kilka odpowiednich modeli popołudniowych i wizytowych.

W odpowiedzi kinomankom

Drogie kinomanki! Pomimo najszczęśliwszych chęci, nie jesteśmy w stanie odpowiedzieć indywidualnie na potężne sterty Waszych listów, tym nie mniej — rozumiejąc sympatyczne zainteresowanie co do losów Waszych przedwojennych ulubieńców kinowych — będziemy odpowiadali seryjnie (w miarę możliwości ilustrując nasze odpowiedzi). A więc — obejrzycie tym razem najnowsze fotografie pierwszej czwórki „swych niezapomnianych”.



Claudette Colbert

nie na potężne sterty Waszych listów, tym nie mniej — rozumiejąc sympatyczne zainteresowanie co do losów Waszych przedwojennych ulubieńców kinowych — będziemy odpowiadali seryjnie (w miarę możliwości ilustrując nasze odpowiedzi). A więc — obejrzycie tym razem najnowsze fotografie pierwszej czwórki „swych niezapomnianych”. Claudette Colbert, Joan Crawford, Clark Gable i Jeanette Macdonald — żyją, cieszą się znakomitym zdrowiem i zawsze — jak widzimy — wyglądają

dają czarująco. Wszyscy w dalszym ciągu pracują w amerykańskich wytwórniach filmowych.

O innych „niezapomnianych” — innym razem.

Penelopa?

„Teatromanka”. Mówi się ostatnio nieustannie o problemie Penelopy. Będzie nawet na ten temat grana sztuka w teatrze. Kto to właściwie była ta Penelopa?

Otóż Penelopa to jedna z najpopularniejszych w literaturze kła-

W odpowiedzi kinomankom



Joan Crawford



Clark Gable



Jeanette Macdonald

sycznej postaci kobiecych, uosobienie wierności małżeńskiej.

Podczas nieobecności męża w jego — Odyseusza, napastowana przez zalotników, oświadczyła, że przyjmie jednego z nich, ale nie wcześniej, nim utka szatę z przygotowanej wełny.

Wierna małżonka, co utkała w dzień, pruć w nocy, aż doczekała się powrotu męża. Stąd przeszła do historii, jako symbol miłości i wierności małżeńskiej.

„Urok“ nazwisk cudzoziemskich

„Nieśmiały“. Nie, nazwiska wielu znakomych osobistości wcale nie są specjalnie piękne, a w tłumaczeniu brzmią nawet nieraz zabawnie. Tylko sława i... nieznanostwo obcych języków ozdabia je pozornym blaskiem.

Np. Churchill (wymawia się Czerczył) oznacza w języku angielskim — „kościelny“, a Chamberlain (Czemberlen) — szambelan.

Wyjątkowo pięknie tłumaczy się nazwisko obecnego prezydenta Stanów Zjednoczonych: Truman (czyt. Trumen) oznacza — prawdziwy mężczyzna.

Natomiast nazwisko najświetniejszego gwiazdora ekranów amerykańskich — Roberta Taylora (czyt. Tejlor) brzmi w tłumaczeniu — krawiec, a uroczą, wytworną francuską aktorkę filmową Oberon (czyt. Obea) ma na imię Merle (Merl), czyli po polsku — sroka.

Polacy — laureaci nagrody Nobla

„Dorożka i koleżanki“. Chętnie pomożemy Wam w uzupełnieniu Waszych wiadomości.

Otóż dotąd troje Polaków otrzymało nagrodę Nobla.

W 1903 r. Maria Curie-Skłodowska wspólnie z mężem swym Pio-

trem Curie za odkrycia w dziedzinie chemii.

W 1905 r. Henryk Sienkiewicz za powieść „Quo Vadis“.

W r. 1911 Maria Skłodowska otrzymała nagrodę Nobla powtórnie za odkrycia w dziedzinie radu.

W 1925 r. Władysław Reymont — za powieść „Chłopi“.

Goście przy stole

Stanisława W. Pierwsze miejsce dla zaproszonej pani jest przy stole po prawej stronie pana domu, a dla zaproszonego pana — po prawej stronie pani domu.

Różne

Jerzy M., Gdańsk. Odpowiedź Pana słuszną i wartościową nadeszła, niestety, zbyt późno, gdyż ankieta o całowaniu rąk została już zamknięta. Mamy nadzieję, że jako „gorliwy czytelnik Mody“ zechce Pan brać udział w następnych konkursach i ankietach, które będziemy stale zamieszczać na łamach naszego pisma.

M. Romankowska. Współczujemy Pani serdecznie. Mamy nadzieję, że małenstwo już wyzdrowiało. Numer wysyłamy.

„Maturzystki z Częstochowy“. List Wasz tchnie takim urokiem młodości i szczerym sentymentem, że zjedną Wam z miejsca naszą sympatię.

Do szafirowego płaszcza dla młodej paniąki wydaje nam się odpowiedni kołnierzyk ze strzyżonych baranów, fok, lub imitujących ją doskonale tanich królików. Wdzięczna też będzie czapeczka, przybrana takim samym futerkiem.

Prosimy o adres. Na mnóstwo pytań, którymi nas zasypałyście, chętnie odpowiemy listownie. Pozdrawiamy Was.

O całowaniu rąk

Zakończenie naszej ankiety

W poprzednim numerze zakończyliśmy naszą ankietę.

Odpowiedzi, choć bardzo różnie motywowane (względy higieniczne, pusta — niekiedy śmieszna forma, nieprzystosowanie do dzisiejszego życia), wypadły wyjątkowo jednoznacznie: olbrzymia więkność — przeciw całowaniu rąk!

Wyrok życia wypadł tedy stanowczo i druzgocąco: pocałunek w rękę powinien zostać wykreślony z naszych form towarzysko-obyczajowych! Pozostała tylko kwestia, czy zwalczać go energicznie, czy pozwolić mu umrzeć powoli śmiercią naturalną.

*

Już po zamknięciu naszej ankiety nadeszło mnóstwo listów, których nie mogliśmy w jej ramach pomieścić.

W jednym wypadku czynimy wyjątek. Oto „Andrzejlicealista“ pisze:

„Mam dopiero 17 lat, więc właściwie nie powinienem zabierać głosu. Ale może ciekawe będzie, co o tych sprawach myśli młodzież. Więc my, chłopcy, to jest ja i moi koledzy, jesteśmy zdania naszego „trochę starszego rówieśnika“, zawsze młodego Mistrza Solskiego, który jest zdecydowanym zwolennikiem całowania kobiet w rękę.

My, młodzi chłopcy, widzimy, jak nasze „równouprawione“ matki pracują równocześnie w biurze czy innym warsztacie pracy i w domu, a więc pracują podwójnie i potrójnie. Warte są tedy specjalnego szacunku i ten szacunek wyrażamy całowaniem ich rąk.

Można po pewnym czasie zerwać z tym zwyczajem. Ale myślę, że na razie starsze panie, które przywykły, że przez całe życie całowano je w ręce odczułyby dotkliwą przykrość, gdyby tak naraz, z dnia na dzień, młodzi chłopcy zaczęli po koleżeńsku potrząsać ich dłońmi. Może więc należałoby im choć przez pewien czas ten przywilej zostawić, zanim nie przywykną do obyczajów nowych czasów...“

Ten młodzieńczy głos wydał nam się pełen tak szlachetnej i wzruszającej galanterii, że, mimo, iż autor, opowiadając się za skazanym na zagładę pocałunkiem w rękę, „płył przeciw prądowi“, dajemy mu książkową „nagrodę pocieszenia“.

Nie mniej, zgodnie z powszechnym wyrokiem —

NIE NALEŻY CAŁOWAĆ KOBIEC W RĘCE!!!

Wobec wielkiej ilości odpowiedzi i wysokiego poziomu ich treści oraz formy, Redakcja „Mody i Życia Praktycznego“ postanowiła powiększyć ilość nagród książkowych z 20 na 25!

Lista osób nagrodzonych:

1. P. Dworakowska, Warszawa;
2. Dr Rutkiewicz, Warszawa;
3. Maryla Kwietniowa;
4. Wanda Pawłowska;
5. Teresa K.;
6. Zofia Baryła, Saska Kępa;
7. Al. Ass., Kraków;
8. Aleksandra Minkiewicz, Tczew;
9. 17-letnia bydgoszczanka Bogumiła;
10. E. Małecka, Rzeszów;
11. „Mery“;
12. Lecha W., Wrocław;
13. An. Pozn.;
14. „Li Wong“;
15. Danka z Bliżyna;
16. A. B.;
17. Wiesława N.;
18. Mgr. Ewa Gnarowska;
19. Basia, Kasia i Lena;
20. Wanda Chodorowicz;
21. W. B.;
22. Krystyna Stenkiewicz, Brzeziny;
23. „Stella“;
24. Bronisława Boniecka, Lublin;
25. „Andrzejlicealista“.

*

Osoby nagrodzone, które podpisały swe odpowiedzi skrótami lub pseudonimami, proszone są o podanie nazwisk i adresów dla przesłania im nagród książkowych.

Nagrody dla osób zamieszkałych w Warszawie są do odebrania w Redakcji „Mody i Życia Praktycznego“, ul. Wiejska 16, I p.

Drobiazgi są zawsze modne...

Trochę fantazji i pomysłowości, dużo dobrego smaku i staranności w wykonaniu i — oto z kawałków skórki czy zamszu, z resztek materiału, które gdzieś na dnie szuflady leżały niepotrzebne, z taśmy czy nawet ze sznurka powstają drobiazgi. Drobiazgi te będą korzystnie uzupełniały każdy nasz strój, pod warunkiem, że będą harmonizowały z nim nie tylko pod względem barwy lecz i charakteru.

Tak więc, czarne rękawiczki o ciekawym rysunku szwów, obejmujących wielki palec, wykonane z jaśniejszego zamszu, będą stanowiły skomponowaną całość z ciemnym paltem o spokojnym kroju.

Sportowy charakter płaszcza podkreśli, tak chętnie obecnie noszona, duża torba — tzw. „konduktorka“ z jasnej skóry czy po prostu z filcu.

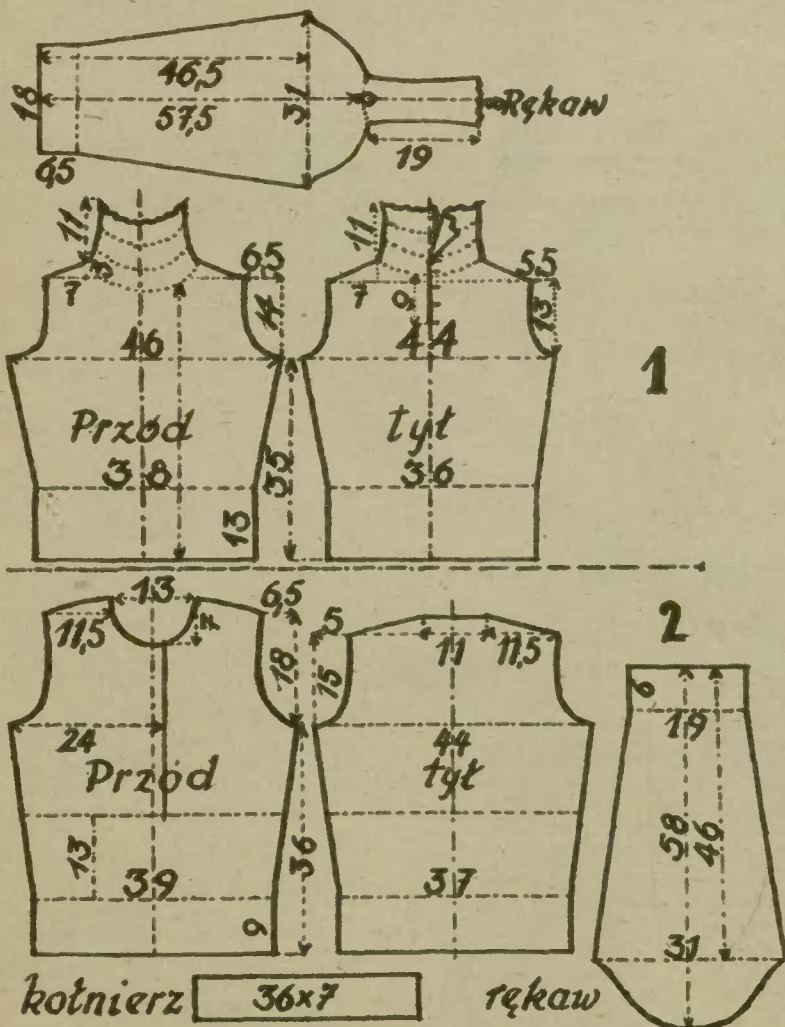
Skromnym ale efektownym przybraniem gładkiej ciemnej sukienki będzie pasek o oryginalnym zapięciu.

Nasza stara parasolka też przybierze odświeżony wygląd dzięki futerałowi wykończonemu szeroką fałbanką.

Eleganckie sandały na grubej drewnianej podeszwie, obite barwną taśmą, będą stanowiły prześliczne uzupełnienie stroju domowego.

2 bransoletki: jedna z koralików jasnych, tworzących jak gdyby grona przedzielone ciemnym koralikiem, i druga — z drzewa — są obecnie bardzo modne.

Patrz modele drobiazgów na str. 24



Kroje modeli swetrów 1 i 2 ze str. 2



Patrz opis
na stronie 23

Redaktorka: JADWIGA BARANOWSKA Kier. art.: HENRYK TAŁŁAN-TAŁANDZIEWICZ

Rękopisów i rysunków nadesłanych Redakcja nie zwraca

Redakcja i Administracja: WARSZAWA, ul. WIEJSKA 16
Sekretariat Redakcji w Poznaniu: Al. Armii Czerwonej 1,
(Księgarnia „Czytelnik”). — Ogłoszenia przyjmuje:
Biuro Ogłoszeń Spółdzielni Wydawniczej
„CZYTELNIK” — Warszawa, Wiejska 14

Cena egz. zł 35.— (30 + 5 zł na „Dom Słowa Polskiego”)
Prenumerata kwartalna (6 numerów) zł 180 (150 + zł 30
na „Dom Słowa Polskiego”), które należy
wplacać na konto P. K. O. Nr 616, Warszawa —
„Moda i Życie Praktyczne” — „Czytelnik”

Wydawca: Spółdzielnia Wydawnicza „CZYTELNIK”

**CZY
TEL
NIK**

**CZY
TEL
NIK**