

Síðhærðir pelsar eru móðins í ár

HINN síðhærði refur hefur fengið að hlaupa svo að segja óáreittur um skógana síðustu árin, en nú er sá sælufími liðinn. Refaskyttur um allan heim eru önnur kafnar við að hlaða byssurnar, því hinn síðhærði refur er orðinn móðins hjá kvenþjóðinni.

Pelsfyrirtæki A. C. Bangs Kaupmannahöfn, hélt tízkusýningu fyrir skómmu og voru þar sýndir pelsar í öllum litum, hingað til höfum við látið okkur nægja einlita pelsa, en nú eiga þeir að vera rauðir, svartir og gráir. — Mikla athygli á sýningunni hefur rauði, rússneski úlfurinn vakið.



Þessa ynd af Thelmu Ingvarsdóttur rákumst við á í dönsku blaði. — Pelsar eru mikið móðins í ár og er Thelma að stilla sér upp til myndatöku fyrir ljósmyndara tízkublaðs í Kaupmannahöfn.

ingu fyrir skómmu og voru þar sýndir pelsar í öllum litum, hingað til höfum við látið okkur nægja einlita pelsa, en nú eiga þeir að vera rauðir, svartir og gráir. — Mikla athygli á sýningunni hefur rauði, rússneski úlfurinn vakið.

FRÁ AFRÍKU TIL ÍSLANDS.

Öll pelsdýr eru notuð til klæðagerðar í ár og af þeim lítið þekktu má nefna Fjallageithafur frá Suðvestur-Afríku, flekkóttan leóparð frá Thailandi og kríthvítan kálf frá Danmörku. Úr honum er saumður pels fyrir telpur með drengja kraga og berustykki. Íslenska selsskinn er vinsælt í jakka, og hefur brúni liturinn í því vakið mikla eftirtekt.

Mikla athygli vöktu grennandi pelskápur úr dýrum skinnum, og mikilúðlegur pels úr refaskinni, sem var saumaður á breiddina og einkum gerður fyrir háar og grannar týpur, sem geta borið uppi slíka flík.

SPORTPELSAR OG SILKI-BUXUR.

Sportpelsarnir, sem voru margir hverjir úr íslensku selsskinni, voru einungis sýndir í sambandi við síðbuxur úr silki eða rússkinni. Þetta er sportklæðnaður, sem er mjög hentugur hvort sem viðkomandi fer í gönguferðir í vetur, á skauta eða út að keyra, þó er ég hrædd um að einhverjum yrði kalt í silkiþuxunum.

Hin sigildu skinn eins og persían, minkur, moldvarpa og fleiri, sem við kunnum vart að nefna, voru notuð í glæsilegar síðkápur,

sem voru með frakkasniði eða með sléttu og einföldu sniði.

VATNSHELDUR SÆLJÓNAPELS.

Til nýlundu má teljast að fyrirtæki A. C. Bang, sýndi í fyrsta skipti vatnsheldan sæljónapels. — Eftir margar tilraunir hefur þeim tekist að verka skinnið þannig, að hárin hrinda frá sér vatninu án þess að litur skinnins breytist eða að vatnið hafi önnur áhrif. Þetta gerir það kleift að nú má finna á markaðinum vatnshelda pelsa fódraða með alsilki.

Þessir pelsar sem sýndir voru eru að verðmæti taldir vera 2 milljóna danskra króna virði, og því ekki líklegt að við munum geta efnt til slíkrar sýningar á Íslandi, ekki nema refaskyttur okkar herði róðurinn.



Fyrst er leoparðskápa, með svörtum mink í hálsinn og að neðan. Hún er sett 3 spælum einnig úr mink. Hattur úr mink. Í miðri er grá ullarkápa brydduð með persían, við hana er borinn grár persían-hattur. — Og að síðustu er pels úr þvottabirni og hattur úr sama, takið eftir því að hatturinn er með eyrnarlífum.

Myndvefnaður í Bogasalnum

GB-Reykjavík, 4. nóvember.

Ásgerður Búadóttir opnaði í dag sýningu á myndvefnaði í Bogasal Þjóðminjasafnsins, þar sem hún sýnir átján myndir, og er þetta önnur sýning frúarinnar, en hún fyrstu hélt hún í vinnustofu sinni að Karfavogi 22.

Myndvefnaður er undarlega lítt stunduð listgrein hér á landi, það er einungis að slíkt listafolk verði talið á fingrum annarrar handar, í rauninni eru varla fleiri en tvær konur hérlandis, sem leggja þetta fyrir sig í alvöru. Ásgerður vakti fyrst athygli fyrir listaverk sín svo um munaði á merkri listvörusýningu erlendis, og síðan eru hart nær tíu ár, að vefnaðarmyndir

eftir hana hlutu gullverðlaun á alþjóðasýningu í München veturinn 1955—6, og hefur hin gullverðlaunaða mynd hennar „Stúlka með fugl“, komið út í hinu litprentaða listaverkasafni Helgafells. Verk Ásgerðar hafa verið á fleiri stórum sýningum erlendis, og er þeirra frægust Norræna listiðnaðarsýningin í París 1957, á Norðurlandasýningu í Gautaborg, en hér heima sýndi hún fyrst ásamt Benedikt Gunnarssyni listmálara í Sýningarsalnum við Hverfisgötu, sællar minningar.

Myndir Ásgerðar í Bogasalnum eru allar ofnar úr íslenskri ull, margar í sauðalitum, einstöku þó í sterkari litum, sólulitum og roða-

gyltum. Þetta er ýmist sléttvefnaður eða með loðnu, röggvarvefnaður, sem kunnur er víða um lönd undir skandinaviska heitinu „rya“. Myndirnar bera margar nöfn; beint gegnt dyrum blasa við Krössfarar og Flagðafeldur; þá er Regnskógur og Sól í Siena, Völundarhús, Glóð, Vængblik og Húm, Þöll og Sitra.

Þessi sýning er mörgum karli augnayndi, auk þess sem hún hlýtur að vera sér í lagi kærkomin kvenfólkinu. Hún verður opin aðeins til sunnudags, kl. 2—10 síðdegis daglega. Hér á myndinni stendur Ásgerður hjá einu listaverki sínu í Bogasalnum.

RÉTTUR VIKUNNAR

GREIN SÚ, sem hér fer á eftir, átti að bjartast á meðan Olympíuleikarnir stóðu yfir í Tokió, en sökum verkfalls prentara gat ekki orðið af því. En hinir japönsku réttir eiga erindi til allra þrátt fyrir að Olympíuleikarnir séu afstaðnir.

HVAÐ fá íslensku Olympíufararnir að borða í Japan? — Með tilliti til Olympíuleikanna höfum við valið nokkra japanska rétti. Japanir tilreiða mat sinn af mikilli nákvæmni og alúð. Þeir lífa á matreiðslu fæðunnar sem eina stærstu ánægju lífsins. Matur í augum Japana, er ekki einungis til þess að nærast á, heldur er hann listasköpun Japanskur kokkur þarf að hafa næmt auga fyrir litasamsetningu, og geta lagað mat úr hráum fiski, svo að það fær vatnið til þess að koma fram í munninn á vesturlandabúa.

Fyrst verður fyrir okkur SHOYU, en það er sósa úr soia baunum. Shoyu hefur þægilegt, en sérkennilegt bragð og lykt. Hún er sölt, og er því oft notuð í staðinn fyrir salt í matinn.

Annað krydd, sem er vinsælt meðal þeirra er AJI-NO-MOTO eða „Þriðja kryddið“, eins og við myndum kalla það. Á kín-

versku heitir það Mei yen og ameríkanar kalla það Accent. Aji-No-Moto er algjörlega litlaust, lyktarlaust og bragðlaust, en hefur þann eiginleika að það skerpir hið upprunalega bragð matarins. Það er ýmist notað, þegar rétturinn er matreiðdur, þegar hann er tilbúinn eða borið fram með matnum.

Að sjóða hrisgrjónin á réttan hátt, er mjög þýðingarmikið atriði hjá Japönnum. Hrisgrjónin eiga að vera snjóhvít, og vel formuð eins og perlur.

Og að síðustu, með öllum mat er drukkið grænt te.

Margir af vinsælustu mataréttunum, sem eru lagaðir í Japan í dag, eru ævaforinir og þá er að finna í hinni gömlu matreiðslubók KOJI RUIEN.

SUKIYAKI.

Þetta er ein af dýrustu og ljúffengustu réttunum sem japönsk matsöluhús hafa á boðstólum.

3/4 kg. nautafilet,
4 msk. matarolía,
1 1/2 dr. japönsk soia,
1 1/2 dl. súpukraftur,
3/4 dl. sherry eða öl,
3 msk. sykurl,
1/4 tsk. pipar,
3/4 tsk. Aji-No-Moto,

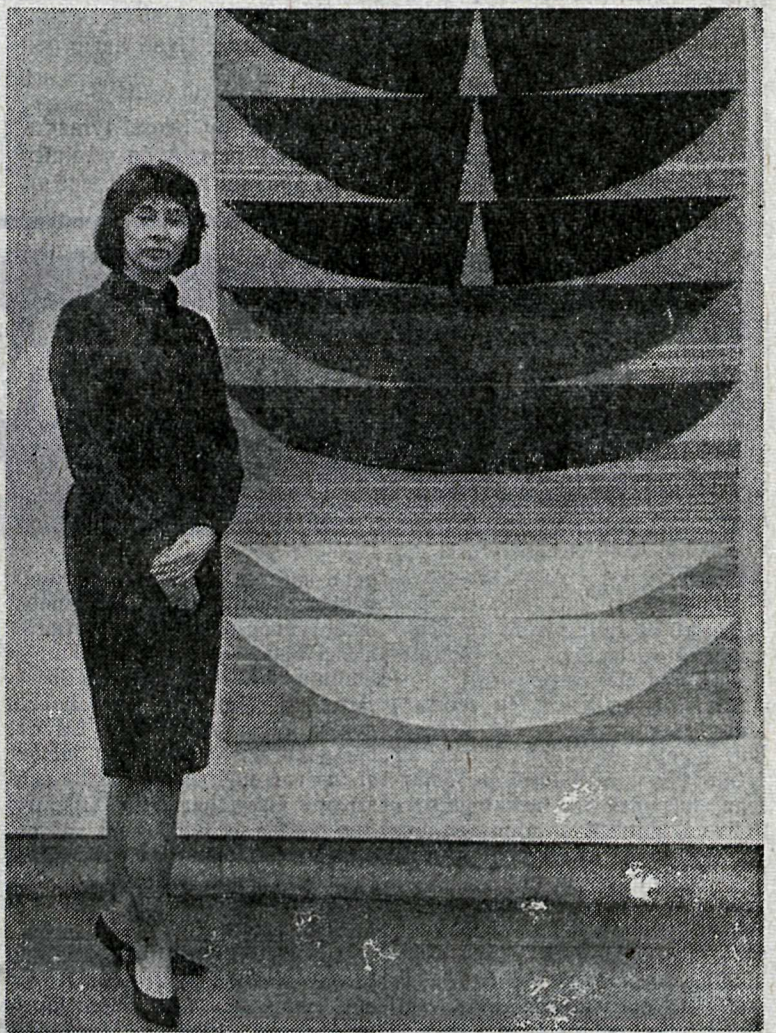
5 dl. finskorinn laukur,
2 1/2 dl. finskorið selleri,
1 lítill dós af bambusskottum,
sem eru skornir í þunnar sneiðar,
250 gr. champignon (sveppir)
1—2 þúrrulaukar (blaðlaukar)
skornir í þunnar sneiðar.

Blandið saman soiasósunni, súpukraftinum, sherryinu (öl), sykri, pipar og Aji-No-Moto. — Kjötinu og grænmetinu er raðað smekklega á fat og borið inn. Matinn á nefnilega að matreiða inni hjá gestunum.

Til þess þarf hitapönnu, eða rafmagnsplötu og steikarpönnu. Hitið olíuna á pönnunni, helmingurinn af kjötinu brúnað. — Kjötinu ýtt til hliðar á pönnunni og hellið 1/4 af soiasósunni og helmingnum af grænmetinu nema blaðlauknum, á pönnuna, og allt látið steikjast ásamt grænmetinu og látið steikjast 3 mín. í viðbót.

Þessi réttur er borinn fram í heitum skálum, með soðnum hrisgrjónum og flaska af soju er sett á borðið. Þeir, sem vilja hafa réttinn meira kryddaðan, bæta við kryddi eftir eigin smekk.

Á meðan gestirnir borða fyrri umferð, er sú næsta sett á pönnuna og matreiðd eins og hin fyrri.



RITSTJÓRI: OLGA ÁGÚSTSDÓTTIR