

Ретро

# Сто лет тому назад



**В руки корреспондентов "Вестника" попал женский журнал 1915 года. По счастливому стечению обстоятельств обнаруженный в одном из семейных архивов прообраз современного глянца оказался посвящен пасхальной тематике, и мы не могли не поделиться с вами открытиями – как готовились к главному христианскому празднику сто лет назад.**

По словам исследователей, в то время журналы занимали ведущее место среди разного рода печатной продукции. Книги в России стоили сравнительно дорого, а рискнуть деньгами, покупая неизвестное издание, читатель не хотел. Едва ли не половина журнального объема занимали произведения художественной литературы, печатались даже романы – из номера в номер по главам. Наш "Журнал для хозяек", датированный 15 марта 1915 года, – не исключение. В нем много сентиментальных повестей и рассказов, рассчитанных в основном на женский вкус. А в целом гламурные издания прошлого не отличались от нынешних – в них тоже было много рекламы, советов модницам, юмора, писем читательниц и светских новости.

Листаешь такие журналы, и перед глазами проходит живая история из первоисточника. Пасха в 1915 году отмечалась рано, страна была истерзана войной. Эссе на эту тему открывает номер. Читая его, нам остается лишь радоваться, что сегодня мы можем в полной мере насладиться всей красотой и радостью праздника.

## Свѣтлый праздникъ.

Подходить свѣтлый праздникъ. Праздникъ возрожденія и обновленія жизни. Праздникъ весны и счастья. Цвѣтовъ и солнца. Обычно... Но не въ этомъ году. Въ этомъ году Пасха слишкомъ ранняя. Чуть ли не въ пятьсотъ лѣтъ разъ бываетъ такая ранняя Пасха. Наши сѣверные цвѣты и деревья будутъ спать еще непробуднымъ сномъ. Очень возможно, что вьюга и морозъ будутъ властвовать надъ лѣсами и полями, и хмуря тучи поглотятъ яркіе солнечные лучи. Не будетъ чувствоваться весна, не будетъ праздника обновленія природы. И не будетъ радости въ сердцахъ людей. Не будетъ потому, что нѣтъ мѣста сейчасъ въ ихъ душахъ Христу, смертью поправшему и радостью воскресенія явившему.

Крестныя муки и страданія Его ближе теперь воспринимаемому человечеству, чѣмъ радость Воскресенія. А намъ, женщинамъ, какъ никогда раньше, близки и понятны безмолвныя муки Богоматери. Сколько матерей за эти кошмарные полгода невданной въ исторіи войны переживали страданія, больше которыхъ нѣтъ на землѣ, и въ смертельной тоскѣ твердили: "да будетъ Воля Твоя".

Безмолвными слезами матерей орошена земля, и тихія мольбы несугся къ подножію Воскресшаго... мольбы на разныхъ языкахъ, но объ одномъ... Богъ жизни, поправши смерть, приди на помощь заблудившемуся человечеству, сжался надъ несчастными матерями...

Воскреснемъ своимъ воскреси въ людяхъ братскія чувства... Пусть страхнетъ съ себя человечество гнетъ ненависти и туманъ вражды... пусть протянутся нити любви и оплетутъ руки, поднимающія мечъ. Пусть скорбно-лучезарная Марія изъ Магдалы не бродитъ по землѣ въ тщетныхъ поискахъ, съ тоскою повторяя: — Взгляди Господа моего и не знаю, куда положили Его... Пусть вновь воскреснетъ въ сердцахъ человеческихъ Богъ любви и милосердія и выйдеть навстрѣчу дѣвѣ скорбной. Такъ чувствуетъ и молится человечество, и не можетъ оно радостно, съ открытымъ сердцемъ сказать—Христосъ Воскресъ. Потому что не воскреснетъ для него въ этомъ году Христосъ. Въ этомъ необычайномъ году, принесемъ намъ бурю и ураганъ, перевернувшемъ и рѣзко изменившемъ мирное теченіе жизни. Въ году кровополитѣйшей изъ войнъ и необычайно ранней Пасхи.



Настоящая хозяйка того времени хорошо готовила, и не абы что. К Пасхе журнал предлагает рецепты не только разнообразных куличей, но и рулетов из гуся, супа с пармезаном, фаршированной утки, абрикосового парфе и других деликатесов. Самыми приемлемыми идеями наших прабабушек мы решили поделиться с вами.

**Куличъ по-лифляндски.**  
На 8 ст. молока чуть теплаго, положить 2 чайн. ложки сухихъ дрожжей, 2 чайн. ложки соли, 1 1/2 ст. яицъ, 1 1/2 ст. чуть теплаго, свѣже-топленнаго масла, 1 ст. сахару и 8 или 8 1/2 ф. муки, положить ванили, замѣсить тѣсто и поставить часовъ на 8—10 въ теплое мѣсто. Утромъ на доску насыпать 1 ст. мелк. сахару, изюму, коринки по 1/4 фунта и выложить на нихъ тѣсто, хорошо промѣсить все вмѣстѣ, затѣмъ положить въ форму, какъ сказано выше, дать подняться и передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, убрать миндалемъ, предварительно смазавъ верхушку яйцомъ.

**Пирожное столѣтнее.**  
Растеревъ до бѣла 1/2 ф. сливочн. масла съ 1/2 ф. мелкаго сахара, вбить 1 яйцо, 1 стол. лож. водки или рому, всыпать 1 ф. муки, хорошенько размѣшать, раскатать довольно тонко и, выдавивъ рѣзкою лепешки, уложить на листъ, посыпанный мукой, и испечь.

**Супъ съ пармезаномъ.**  
Вначалѣ приготовить бульонъ изъ 2 ф. говядины, потомъ натереть пармезана, разварить въ бульонѣ, процѣдить сквозь сито, поставить опять на плиту, подправивъ двумя яичными желтками и положивъ кусокъ свѣжаго чухонскаго масла съ грецкіи орѣхъ; посыпать немножечко инбирю, вскипятить одинъ разъ. Подавая на столъ, положить въ миску ломтиковъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ, влить супъ, мѣшая; посыпать зеленой петрушкой и укропу.

Аналог современных анекдотов про блондинок – вот такой фельетон о представительницах прекрасного пола.

## МОДНЫЙ ОТДѢЛЪ.

ХРОНИКА МОДЪ.

Весна—сезонъ элегантныхъ туалетовъ для дневныхъ выѣздовъ и прогулокъ на открытомъ воздухѣ. Необходимымъ дополненіемъ каждаго весенняго туалета является эффектная шляпа.

Мода на шляпы болѣе всего капризна и неустойчива; ничто не мѣняется такъ быстро, какъ фасоны шляпъ.

Одинъ фасонъ слѣдуетъ за другимъ и прежній фасонъ такъ недавно восхитившій насъ, остается забытымъ, а на первый планъ выдвигается все новое и новое, иногда, правда, и не совсѣмъ удачное, но привлекательное и чарующее своей новизной и неожиданностью.

При выборѣ шляпы надо обращать вниманіе не только на то, чтобы она шла къ лицу, а также и на то, чтобы шляпа довершала вашъ туалетъ и давала всей фигурѣ интересный, эффектный видъ.

Очень часто одному и тому же лицу одинаково идутъ совершенно различныя фасоны, какъ шикарныя шляпы съ большими полями, такъ и маленькія, скромныя, мягкія шляпы, а также и драпированныя токи.

Каждая шляпа подчеркиваетъ въ лицѣ ту линію, которая не была замѣтна раньше.

Обратите вниманіе, что надѣвая различныя шляпы даже на одну и ту же прическу, лицо чрезвычайно мѣняется: то оно дѣлается веселымъ, задорнымъ, смѣющимся, то становится печальнымъ, строгимъ, усталымъ, безжизненнымъ; а если высокая узкая шляпа бросаетъ тѣнь на лицо, то оно кажется удлиненнымъ, глаза глубокими и грустными.



## Успѣхъ въ жизни.

Миниатюра.

Профессоръ Парижской медицинскій академіи Шарль Рише даетъ слѣдующій математическій анализъ:  
Игра въ шахматы—100% умѣнія и воли, —тутъ нѣтъ мѣста случаю. Рулетка — 100% случайности, нѣтъ таланта, воли. Еитъ—20% воли, 80% случая.

А жизнь? Жизнь—комплексъ, сложное составное изъ рулетки, шахматъ и всего промежуточнаго между ними въ самыхъ сложныхъ комбинаціяхъ.

Удача солдата, не задѣта пулями—рулетка, умѣлое леченіе больного, удачная операція при правильномъ диагнозѣ—почти шахматы.

Ш. Рише даетъ слѣдующую таблицу „успѣха въ жизни“.

Интеллигентность (разумъ и образованность) . 60%  
Работа, трудъ . . . . . 10%  
Случай . . . . . 30%  
Ш. Рише въ своей таблицѣ забываетъ „протекцію“, которая въ нашемъ вѣкѣ нужно отнести не менѣе 30%.

Хорошо. Это для мужчинъ. А для женщинъ? Попробуемъ составить женскую таблицу успѣха.  
Кокетство, умѣніе нравиться . . . . . 30%  
Красота и привлекательность . . . . . 15%  
Красивое платье . . . . . 20%.

Умъ, знаніе, работа . . . . . 30%  
Случай . . . . . 25%  
Эту свою таблицу я показавъ одной изъ нашихъ блондинокъ. Она неодобрительно покачала головой.

— Это невѣрно. Хотите, составлю вамъ таблицу женскаго успѣха?  
Я поспѣшилъ согласиться. Она взяла карандашъ и на клочкѣ бумажки набросала слѣдующія строчки:

„Успѣхъ женщины въ жизни основанъ на:  
Шляпкахъ . . . . . 150%  
Красивой прическѣ . . . . . 129%  
Кружевныхъ оборочкахъ . . . . . 131%  
Бриллиантовыхъ серьгахъ . . . . . 53%  
Модныхъ платьяхъ . . . . . 300%  
Красотѣ . . . . . 15%  
Умѣ . . . . . 1%  
Знаніи (иностранныхъ языковъ) . . . . . 2%.

Ваглянувъ на цифры, я воскликнулъ:  
— Боже мой, у васъ получается 781 процентъ!  
— Для счастья женщины именно столько и нужно, возразила она.

Гуляницкія.

Женщины были женщинами во все времена. Для них любой праздник – возможность выйти в свет и показать себя. Поэтому едва ли не четверть пасхального номера посвящена модным советам – с демонстрацией фасонов. Приложением к журналу были выкройки. С ними издание стоило 20 копеек, без них – 15. "Журнал для хозяек" сообщал, что в моде все русское, все, что заготовлялось русскими фабрикантами. Вот некоторые модели, которые предложила редакция своим читательницам:

