



W. BIEGAŃSKIEGO · W. CZĘSTOCHOWIE

EX · LIBRIS · M · B · P · IM · DR ·



BIBLIOTEKA PUBLICZNA im. W. Biegańskiego w CZĘSTOCHOWIE

PRAWA REPRODUKCJI ZASTRZEŻONE

COPYRIGHT RESERVED

ŻYCIE CZĘSTOCHOWY GŁOS NARODU

Pracownice radiostacji w Wroclawiu

Nr 144 B ŚRODA, 19 LISTOPADA 1947 ROKU CENA 4 ZŁ

Na wniosek U. S. A. utworzono grecko-amerykański sztab wojskowy DO WALKI Z ARMIĄ DEMOKRATYCZNĄ

ATENY (AP). Wicepremier Tsaldaris na posiedzeniu parlamentu greckiego oznajmił, że na wniosek amerykański utworzone zostały wspólne grecko-amerykańskie sztaby wojskowe armii, floty i lotnictwa. Premier Tsaldaris podał jednocześnie do wiadomości, że w każdej jednostce greckiej do brygady wchodzi znajomość się będą oficerowie amerykańscy.

Według wiadomości korespondentów prasowych, od kilku tygodni toczy się już rozmowy w tej sprawie między ambasadorami amerykańskim Mac Veagh'em a Tsaldarisem. Rozmowy te były tajne, jednakże wiadomo było, że Tsaldaris zgadza się na utworzenie tych sztabów. Sprawę przecią

galo jedynie stanowisko Sofulisa, przywódcy liberałów, który został ostatnio premierem.

W kolach ateńskich wyraża się przekonanie, że Sofulis ustąpił pod bezpośrednim naciskiem ambasadora amerykańskiego i szefa misji amerykańskiej w Grecji Dwighta Griswoida, którzy zagrozili usunięciem Sofulisa w razie sprzeciwu. Decydującym było posiedzenie w dniu 10 listopada, na którym szef misji amerykańskiej oświadczył So-

Radiostacja we Wrocławiu



Masz radiostacji we Wrocławiu mierzy 160 m wysokości i jest jednym z najwyższych w Europie. Osobliwością masztu jest jego drewniana konstrukcja.

Proces Kruppa

znów odłożony

NORYMBERG (AP). Proces 12 byłych dyrektorów gigantycznej zakłady zbrojeniowej Kruppa Alfredem Kruppem na czele został ponownie odłożony tym razem do 8-go grudnia na wniosek zarówno prokuratora amerykańskiego Belforda Taylora jak i głównego obrońcy niemieckiego Otto Kranzbuehlera.

Na razie 4 punkty porządku obrad konferencji Wielkiej Czwórki

ustalili zastępcy ministrów spraw zagr.

LONDYN (PAP). Na pierwszym posiedzeniu zastępców ministrów spraw zagranicznych uzgodniono 4 punkty, które znajdą się na porządku dziennym konferencji Rady Ministrów Spraw Zagranicznych w sprawie Niemiec. Są to:

- 1) Sprawozdanie Komisji do traktatu pokojowego z Austrią, 2) Wzrost i zakres tymczasowej organizacji politycznej w Niemczech, 3) Zadania ekonomiczne Niemiec, 4) Procedura przygotowania traktatu pokojowego z Niemcami.

Amerykańska propozycja rozpoczęcia na konferencji Rady Mini-

Porozumienie w sprawie podziału Palestyny

1 sierpnia 1948 r. powstaną dwa państwa

NOWY JORK (PAP). — Delegacja radziecka i amerykańska osiągnęły pełne porozumienie w sprawie podziału Palestyny.

Jak wiadomo, rewizja pierwotnego planu okazała się konieczną wskutek niezgodnego stanowiska Wielkiej Brytanii. Obecnie porozumienie osiągnięte zostało w wyniku obrad czterech państw — Związku Radzieckiego, Stanów Zjednoczonych, Kanady i

Gwatemali. Porozumienie to przewidywało:

- 1) Mandat brytyjski zakończy się w terminie ustalonym między Wielką Brytanią a Komisją ONZ i powołanym przez Radę Bezpieczeństwa, — jednakże nie później niż 1 sierpnia 1948 roku. We wstępie do odpowiedniej rezolucji Generalne Zgromadzenie przyjmie do wiadomości oświadczenie Wielkiej Brytanii, że wojska jej zostaną wycofane z Palestyny do dnia 1 sierpnia 1948.
- 2) Niepodległość państwa żydowskiego i arabskiego będzie ogłoszona w dwa miesiące po wycofaniu wojsk brytyjskich.
- 3) Komisja ONZ będzie się kierowała zaleceniami Generalnego Zgromadzenia i takimi instrukcjami, jakie rada Bezpieczeństwa uzna za stosowne wydać. Wszelkie decyzje Komisji ONZ będą prawomocne z chwilą ich wydania, chyba że Rada Bezpieczeństwa wyda instrukcje przeciwną. Komisja będzie składała miesięczne meldunki Radzie Bezpieczeństwa z tym, że ostateczne sprawozdanie będzie przedłożone przyszłej sesji Generalnego Zgromadzenia.

Porozumienie zostało osiągnięte bez udziału Wielkiej Brytanii. Jednakże po uchwaleniu zaleceń na podstawie tego porozumienia przez Gen. Zgromadzenie, zalecenie takie będzie również obowiązujące Brytanię, ponieważ delegacja brytyjska oświadczyła, że nie będzie się sprzeciwiała decyzjom Generalnego Zgromadzenia powziętym większością 2/3 głosów.

Przyszłość gospodarki USA

znajduje się w niebezpieczeństwie

Przemówienie Trumana na inauguracji sesji Kongresu

WASZYNGTON (PAP). — W poniedziałek rozpoczęła się w Waszyngtonie nadzwyczajna sesja Kongresu amerykańskiego, na której prezydent Truman wygłosił przemówienie.

Truman złożył projekt przyznania Francji, Włochom i Austrii sumy 597 mil. dol. w ramach t.zw. „pomocy przejściowej” oraz domagał się uchwalenia kontroli cen dla zapobieżenia inflacji na rynku wewnętrznym.

Przyszłość gospodarki USA znajduje się w niebezpieczeństwie — powiedział prezydent — w związku z czym konieczne jest zwiększenie kontroli nad konsumpcją, racjonowaniem towarów pierwszej potrzeby, przywróceniu kontroli cen i ustalenia maksymalnych stawek płac.

Prezydent Trumana zaznaczył, że rząd powinen kontrolować placę pracy, aby nie dopuścić do „inflacyjnej tendencji w wyniku wzrostu płac”. Truman podkreślił, że dalszy wzrost inflacji może spowodować załamanie się całego amerykańskiego systemu gospodarczego.

Poruszając sprawę współpracy międzynarodowej — Truman wyraził przekonanie, że polityka amerykańska zamiana ONZ.

Kończąc swe przemówienie, prezydent Trumana przestrzegł Kongres przed kryzysem, który mógłby przetrwać się w katastrofę gospodarczą.

MARSYLIA I MEDIOLAN

PAŁA swatłownych strajków i demonstracji, która wzbierała ostatnio w całości Włochów oraz we Francji, zwłaszcza w Marsylii (największe miasto i wielki port francuski), w mieście francuskim; huk strajków, który rozległ się w obydwu krajach i krew robotnicza, która spłynęła brukiem następnego dnia — wszystko to w powrocie rękoma. Ale samotnie nawet oczom dotychczas niewidzianą walkę, jaką w Europie zachodniej toczą od dłuższego czasu masy pracujące.

W Francji we Francji i Włochach nie da się bez reszty podzielić pod jeden wspólny mianownik. Włosey socjaliści idą razem z komunistami. Już to jedno stanowi, pomijając wszystkie inne, powód do zaniepokojenia. W Włochach klasa rządząca na wyścigi podporządkowała kraj w wielkiego kapitału zagranicznemu.

W Francji i we Włochach osłabły zagrożony i kapitulujący — ale nie przed własnym ludem — kapitał rodu wiąże ostatnie nadzieje utrzymania się na powierzchni z pomocą wspaniałych trustów amerykańskich. Utrzymują się na powierzchni dzięki klasie w roli dobroczytnego nadzorcę cudzych interesów we własnym kraju.

I we Włochach i we Francji zaczęło się to — przypominamy — prawie równocześnie i wśród zdumiewającego podobieństwa okoliczności. 5 maja r. b. „socjaliści” Ramadieu — wbrew uchwałom kongresu własnej partii, zabraniając udziału socjalistów w rządzie, w którym brakioby komunistów — właśnie komunisty i kapitaliści — ale nie przed własnym ludem — kapitał rodu wiąże ostatnie nadzieje utrzymania się na powierzchni z pomocą wspaniałych trustów amerykańskich. Utrzymują się na powierzchni dzięki klasie w roli dobroczytnego nadzorcę cudzych interesów we własnym kraju.

Maż zaufania amerykańskich kół finansowych

Paul Reynaud lansowany na dyktatora gospodarczego Francji

Socjaliści rezygnują z własnego programu

PARYŻ (Obsl. wł.). Rozmowy na temat składu przyszłego rządu odbywały się w obecności prezydenta Auriola w Prezydium Rady Ministrów oraz w rezydencji Bluma w Brujy. Długa rozmowa jaką w przeddzień wieczorem odbył z Ramadieu b. premier Reynaud w obecności wicepremiera Teltgena, sęgała na niego uwagę kół politycznych.

W tym celu nie pochodzą od nas. Pisal je — szczerze czy nie szczerze, mniejsza o organ teoretyczny francuskiego socjalizmu — „Prawda” — we wrześniu r. b. Czy napisze dzielną? Po wyborach samorządowych, po sukcesie de Gaulle'a, zawiniłom i obłąkany mierze przez politykę Blumów i Ramadieu, ci panowie lansowali „Prawdę” i „Prawdę” — w czasie polityki wewnętrznego bloku do ludu... Kompromisy... nie mogą wyrażać się w kapitalizmie... Trzeba nam polityki wewnętrznej i nas obce!”

T słowa nie pochodzą od nas. Pisal je — szczerze czy nie szczerze, mniejsza o organ teoretyczny francuskiego socjalizmu — „Prawda” — we wrześniu r. b. Czy napisze dzielną? Po wyborach samorządowych, po sukcesie de Gaulle'a, zawiniłom i obłąkany mierze przez politykę Blumów i Ramadieu, ci panowie lansowali „Prawdę” i „Prawdę” — w czasie polityki wewnętrznego bloku do ludu... Kompromisy... nie mogą wyrażać się w kapitalizmie... Trzeba nam polityki wewnętrznej i nas obce!”

„FILM POLSKI” usuwa kolaboracionistów

Radca Prasowy Przedsiębiorstwa „Film Polski”, red. St. Siermucha-Wolkiewicz, nadesłał do naszej Redakcji następujące plany: „Dyrektora Naczelnia P. P. „Film Polski” wyłączenia następujące konsekwencje natury służbowej w wyniku uchwał Komisji Weryfikacyjnej Związku Realizatorów Filmowych: Zwolnienie z pracy Janusza Stara. Przerwanie współpracy z Franciszkiem Pesterllem. Zawieszenie współpracy z Jadwigą Płucisną, aż do czasu przedstawienia przez nią Komisji Weryfikacyjnej wiarygodnych dowodów współpracy z organizacjami podziemnymi podczas okupacji. Opracowanie na przedlag dyktando do dwóch i pół lat trzech innych osób do pracy anonimowej, a jednej osoby — na 1 rok do pracy nietytułowej.”

Nie przemysł wojenny, lecz... spożywczy

likwidują Anglosasi w Niemczech

MOSKWA (Obsl. wł.). „Prawda” w korespondencji z Niemiec zachodnich pokreśla, że władze anglo-amerykańskie, zachowując w stanie, nielaruzonym wielkie zakłady niemieckiego przemysłu wojennego, likwidują

kontrolę nad eksportem, wzmocniła kontroli nad transportem celem zapewnienia dostatecznej ilości towarów na eksport, przeprowadzenie kontroli nad konsumpcją, racjonowaniem towarów pierwszej potrzeby, przywróceniu kontroli cen i ustalenia maksymalnych stawek płac.

W związku z tym Truman zażądał mil. rozszerzenia i zwiększenia

przebiegłymi w Niemczech, konkurując z monopol. anglosaskim. Dziennik przytacza uchwałę Landtagu w Westfalii, z której wynika, że w Niemczech zachodnich demontaż przeprowadzany jest nie w kierunku unicestwienia potencjału wojennego, lecz w celu zlikwidowania konkurentów handlowych, których obawiała się przynależność brytyjski i amerykański przemysł zachodni. W tym celu likwidowano zakłady fabryki teraźniejszej w Alenu oraz fabryki grzebieli i guzików w Schüttlaru i Lippon i wywołał urządnictwo rękodzielniczych zakładów przemysłu spożywczo. Okazało się bowiem, że przedsiębiorstwa te konkurują z firmami anglo-amerykańskimi i że wygodniej jest udzielić Niemcom pomocy niż w postaci zboża, lecz...

Z niesłychaną natomist energią rozbudowuje się, należące do Forda, zakłady „samochodów w Kolonii, „przyrządów” oszczędzone przez lotnictwo sojuszników zachodnich. Francja cała para zakłady „Oppele” w Russelheim, które zagarnął w swe ręce koncern „General Motors” itd.

Zagarnięcie ciężkiego przemysłu niemieckiego i dalszy jego rozbudowę oraz likwidacja przemysłu wojennego Niemiec, konkurującego z firmami anglosaskimi — oto jest główna zasada polityki anglo-amerykańskiej w Niemczech Zachodnich — stwierdza „Prawda”.

Organizacja faszystów włoskich

przygotowywała olbrzymią demonstrację

TURYŃ (AP). — Policie — turyńska została zaalarmowana wiadomością o przygotowaniu demonstracji faszystów, które mają wybuchnąć z okazji rocznicy narzucenia Włochom sankcji gospodarczych z powodu ich akcji przeciwko Abisynii w 1936 r.

Według wiadomości korespondentów, podziemia organizacja faszystowska „Synowie Włoch” w porzu mieńcu z partii „Szarego Człowieka” przygotowała kilkanaście tysięcy ulotek oraz ustaliła program „uroczystości”. Program ten, który dostał się w ręce policji przewidywał olbrzymie demonstracje uzbrojonych członków partii „Szarego Człowieka” w Turynie, Rzymie, Wenecji, Neapolu i Bari.

Jednocześnie miało dokonać kilku zamachów bombowych o charakterze

Brat de Gaulle'a

merem Paryża

PARYŻ (PAP). W paryskiej radzie miejskiej odbyło się zebranie poświęcone wyborowi nowego burmistrza stolicy Francji.

W czasie zebrania doszło do burzliwych zajęć, wywołanych zachowaniem się radnych gaullistowskiego Związku Ludu Francuskiego.

Większością głosów burmistrzem wybrano Pierre de Gaulle'a, brata generała. Po ogłoszeniu wyniku doszło do nowych awantur.

Drugi rysunek w konkursie „Znasz li ten kraj”

Rząd gdański na wygnaniu

Niemcy, wywiezieni z terenów Gdańsk...

Stosunek społeczeństwa niemieckiego do przesiedleńców...

16 b.m. rozpoczął się w Szczecinie 3-dniowy Kongres Dziennikarski...

Przemówienie, że takh np. niezdolności...

Oto - gdzie tkwiły możliwości żywnościowe...

Tworzono już najrozsądniejsze organizacje...

Wielkiemu wrogowi Polski w Anglii USA...

Kwadranty

Sęd donajtki w Monachium (1) nie dopatrzył się charakteru...

Alojza Hiesl, szczechona stanowiskiem...

W Hamburgu, w czasie wywiadań, filmu...

Komisja Prawnicza i Regulaminowa

rozpatrującego budżet Min. Sprawiedliwości

W dniu 17 listopada odbyło się posiedzenie...

Przemówienie Togliattiego

na kongresie włoskiej partii komunistycznej

straszliwych następstw wojny, mogą być...

Pragniemy pokoju

możli, marsz. Tito

BELGRAD (AP). Na uroczystości otwarcia...

Włochki o zawieszeniu w prawach członków

W tymczasowym Naczelny Komitet Wykonawczy...

„Dziennikarski w polskie stoi w jednym szeregu z całym polskim światem pracy“ Uchwala Kongresu w Szczecinie

16 b.m. rozpoczął się w Szczecinie 3-dniowy Kongres Dziennikarski...

Przemówienie, że takh np. niezdolności...

Tworzono już najrozsądniejsze organizacje...

Wielkiemu wrogowi Polski w Anglii USA...

Kwadranty

Sęd donajtki w Monachium (1) nie dopatrzył się charakteru...

Alojza Hiesl, szczechona stanowiskiem...

W Hamburgu, w czasie wywiadań, filmu...

Komisja Prawnicza i Regulaminowa

rozpatrującego budżet Min. Sprawiedliwości

W dniu 17 listopada odbyło się posiedzenie...

Przemówienie Togliattiego

na kongresie włoskiej partii komunistycznej

straszliwych następstw wojny, mogą być...

Pragniemy pokoju

możli, marsz. Tito

BELGRAD (AP). Na uroczystości otwarcia...

Włochki o zawieszeniu w prawach członków

W tymczasowym Naczelny Komitet Wykonawczy...

Przemówienie, że takh np. niezdolności...

Tworzono już najrozsądniejsze organizacje...

Wielkiemu wrogowi Polski w Anglii USA...

Wielkiemu wrogowi Polski w Anglii USA...

Kwadranty

Sęd donajtki w Monachium (1) nie dopatrzył się charakteru...

Alojza Hiesl, szczechona stanowiskiem...

W Hamburgu, w czasie wywiadań, filmu...

Komisja Prawnicza i Regulaminowa

rozpatrującego budżet Min. Sprawiedliwości

W dniu 17 listopada odbyło się posiedzenie...

Przemówienie Togliattiego

na kongresie włoskiej partii komunistycznej

straszliwych następstw wojny, mogą być...

Pragniemy pokoju

możli, marsz. Tito

BELGRAD (AP). Na uroczystości otwarcia...

Włochki o zawieszeniu w prawach członków

W tymczasowym Naczelny Komitet Wykonawczy...

Przemówienie, że takh np. niezdolności...

Tworzono już najrozsądniejsze organizacje...

Wielkiemu wrogowi Polski w Anglii USA...

Wielkiemu wrogowi Polski w Anglii USA...

Kwadranty

Sęd donajtki w Monachium (1) nie dopatrzył się charakteru...

Alojza Hiesl, szczechona stanowiskiem...

W Hamburgu, w czasie wywiadań, filmu...

Komisja Prawnicza i Regulaminowa

rozpatrującego budżet Min. Sprawiedliwości

W dniu 17 listopada odbyło się posiedzenie...

Przemówienie Togliattiego

na kongresie włoskiej partii komunistycznej

straszliwych następstw wojny, mogą być...

Pragniemy pokoju

możli, marsz. Tito

BELGRAD (AP). Na uroczystości otwarcia...

Włochki o zawieszeniu w prawach członków

W tymczasowym Naczelny Komitet Wykonawczy...

Przemówienie, że takh np. niezdolności...

Tworzono już najrozsądniejsze organizacje...

Wielkiemu wrogowi Polski w Anglii USA...

Wielkiemu wrogowi Polski w Anglii USA...

Kwadranty

Sęd donajtki w Monachium (1) nie dopatrzył się charakteru...

Alojza Hiesl, szczechona stanowiskiem...

W Hamburgu, w czasie wywiadań, filmu...

Komisja Prawnicza i Regulaminowa

rozpatrującego budżet Min. Sprawiedliwości

W dniu 17 listopada odbyło się posiedzenie...

Przemówienie Togliattiego

na kongresie włoskiej partii komunistycznej

straszliwych następstw wojny, mogą być...

Pragniemy pokoju

możli, marsz. Tito

BELGRAD (AP). Na uroczystości otwarcia...

Włochki o zawieszeniu w prawach członków

W tymczasowym Naczelny Komitet Wykonawczy...

Cripps jedzie do USA na konsultację w sprawach gospodarczych

LONDON (PAP). „FINANCIAL TIMES“ donosił z Waszyngtonu...

Marszałek Tito jedzie do Sofii

SOFIA (AP). Marszałek Tito ma być...

Dorsz najpopularniejszy w Warszawie

Jakie miasta najlepiej jada dorsza...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Po uchwale absolutorium dla...

Wybory nowych władz

Wspaniałe osiągnięcia i... trochę nietaktów

Truchomienie radiostacji we Wrocławiu to pierwsza ogólna w odbiorze zniszczonego miasta. Niemiecka armia, odступając od Wrocławia pod naporem radzieckiego żołnierza, zniszczyła studio radiowe oraz stację nadawczą w Żurawinie, oddaloną 15 km od Wrocławia. Pozostały tylko gale mury.

Alę już w r. 1946 Żurawin ożył pół kilowatowa stacjąk prowizoryczną, a w lipcu r.b. przystąpiono do gruntownego remontu budynku, kabla podziemnego oraz anteny.

Półtówna antena wykonana jest z drzewa. Wysokość jej wynosi 160 m. „Kapelusz” umieszczony na jej szczyt posiada 12-metrową średnicę. Antena jest bardzo trwała i, zdaniem na czesnego inż. Łabędzkiego, „starzy na przesto 20 lat”.

8 września r.b. „Batory” przywiózł nadajnik o mocy 50 KW, zakupiony za 140.000 dolarów w wytwórni RCA w St. Zjednoczonych. Do 15 października r.b. trwał montaż nowej stacji. Pracowało 30 robotników z inż. Pafarą na czele, nie żałując wysiłku. Rece polskiego robotnika wykonywał nawet użrzenia siłnopodaje. Linie przesyłowe, urządzenia kontrolne i pomocnicze.

Próba audycji 20 października r.b. dały bardzo dobre wyniki. Otrzymał nasłuchi z całej Polski, Europy Centralnej i Australii. Od 16 m. z Żurawina popłynęła na cały Dolny Śląsk na falach eteru polska muzyka i słowo polskie.

Mógłbym Żurawina kieruje tylko dwóch pracowników. Jeden inżynier i jeden mechanik. Resztę pracy spełnia ja roboty.

Wrocławskie studio jest o rok starsze od stacji w Żurawinie. Okupant również ogolił je do szczytów. Wyremontowano je przywrócić mu dawną świetność. Z Żurawina, w Żurawinie, na odbył się koncert właśnie w dni studi, mogącej z łatwością pomieścić około 100 osób. Wspaniałe organy Wur

licera, najlepsze w Polsce, odremontowało również polski robotnik.

W najbliższej przyszłości nadawca otrzymała taką samą stację nadawczą, jak obdarowany został Wrocław. Będzie to 15-ta z kolei radiostacja w Polsce.

Dziennikarze z Warszawy zostali zaproszeni do Wrocławia przez Polskie Radio wprawdopodobnie tylko przez sympatię. Bo na każdym kroku dawano im odczuć, że są w gruncie rzeczy nie potrzebni.

Trzeba przyznać, że wyjazd z Warszawy usposobił nas raczej optymistycznie. Odbiliśmy podróż w komfortowym wagonie sypialnym w specjalnym pociągu, w którym przedstawiciele rządu i korpus dyplomatyczny udali się do Wrocławia.

Na miejscu — samochodu dla prasy nie było (na pracowników warszawskiego radia, którzy przybyli wraz z nami specjalnym pociągiem do Wrocławia, czekały dwa autocyry). Jednocześnie oświadczone nam, że do studia musimy udać się „własnym przywosem”, na dół wrocławskie samochodu nie ma. Dopiero w ostatniej chwili znalazła się jakaś ciężarówka. Uroczystość w studio rozpoczęła się o godz. 13.45. Przybyłszy do Wrocławia o 7.30. W dniu tym tj. 16. m. Wrocław pracował nad oczyszczeniem miasta. Podobno odbyło się spotkanie Prezydenta Bieruta z miejscową ludnością. Władze miasta wrocławskie uważały widocznie za stosowne powołać nam o tym coś konkretnego.

Przy wejściu na uroczystość do studia dla wielu dziennikarzy żądano przez punkt. Trudno było widać porządek. Organizatorzy wytyczyli trybunale widocznie fakt przyjazdu dziennikarzy warszawskich w głębokim tajemnicy.

Podróż do Żurawina odbyliśmy na

stojąc w samochodzie pracowników warszawskiego radia. Samochód ten przybył z Żurawina po skończeniu uroczystości otwarcia stacji przez Prezydenta Bieruta. I długo trwały pertraktacje, zanim nas w ogóle wpuszczono na teren radiostacji.

Materiałów dla prasy nie było. Objął się o urzędzie nadajnika ule-16-16 dopiero dziennikarom inż. Łabędzki, na ich usilne nalegania.

W przyjeździe, ani na raucie, urzędowym przez „Polskie Radio”, w którym wziął udział Prezydent Bierut, członkowie rządu oraz literaci, dziennikarze nie uczestniczyli.

I słusznie. Radio ma swoją propagandę. Prasa jest mu widać niepożądaną.

W Warszawie na 14.006 przedsiębiorstw handlowych dopełniło formalności ponad 12.800 m. in. prawie wszystkie większe przedsiębiorstwa

Węć po cóż widać zaproszono do Wrocławia warszawskich dziennikarzy?

Dziennikarzowi nie zależy na specałnym honorarium. Na udziale w oficjalnych przyjęciach. Zadaniem dziennikarza jest informowanie jak najdokładniej opinii publicznej o wszystkim, co się dzieje na świecie. Aby jednak zdać to dokładnie sprawozdanie, musi on być osobiste, słysząc i widząc. Ulemożliwienie mu tego stało na przeszkodzie w spełnieniu obowiązków zawodowych.

I to jest właśnie przyczyną niezadowolenia dziennikarzy warszawskich z wyjeżdżać do Wrocławia.

Stefania Osńska

Nowe wynalazki robotników przyniosą milionowe oszczędności

Udoskonalenia i wynalazki dokonane przez pracowników Przemysłu Metalowego w ostatnich dniach przyniosą wielomilionowe oszczędności w kosztach produkcji.

Stefan Leski, mistrz druczarski fabryki „Metalurgia” w Radomsku ulepszył t. zw. wielociek do wyrobu drutu przez wprowadzenie szeregu zmian konstrukcyjnych własnego pomysłu. Według obliczeń techników udoskonalenie to da roczną oszczędność w sumie 1 milio na złotych.

Zespół pracowników walcowni drutu w Gliwicach dokonał rewolucyjnego wynalazku w produkcji gwóźdź, polegającego na wykręceniu nadmiaru młota z powierzchni. Nowy sposób produkcji pozwolił za jednym uderzeniem młota produkować zamiast jednego — dwa gwóźdźe i w konsekwencji podnieść produkcję o 100%. Wynalazek już jest realizowany i w przeciągu roku przyniesie około 6 mil. zł. oszczędności.

W tej samej fabryce inny zespół robotników opracował nową metodę wytwarzania drutu. Metoda ta da oszczędność w wysokości 1 mil. 100 tysięcy złotych rocznie.

Robotnicy górnośląskiej Inaral w Korbis, Stanisław Dragan, ulepszył maszynę do wyrobu lin, oraz zastosował pewne zmiany konstrukcyjne w elektrycznych spłotarkach. Udoskonalenia te dadzą oszczędność około 1 tyś. zł. miesięcznie.



Tylko 9 procent kupiectwa warszawskiego zrezygnowało z prowadzenia handlu

W dniu 15 b. m. zakończono pierwszy etap akcji koncesjonowania przyszłych przedsiębiorstw handlowych wszystkich typów. Kupcy do tego terminu powinni byli wnieść oplatę do Urzędów Skarbowych i złożony wraz z pismami wymagane dowody w sądzie. W tym celu do wydziału skarbowego od tego terminu koncesjonowanie wchodził w drugi końcowy etap. Samorząd gospodarczy po zaopiniowaniu skłóconych podań o koncesję przedłożył je do wydziału skarbowego drugiej instancji; Wydziałem Wojewódzkim Handlu.

W Warszawie na 14.006 przedsiębiorstw handlowych dopełniło formalności ponad 12.800 m. in. prawie wszystkie większe przedsiębiorstwa

oraz hurtownie. Pozostała ilość niezgłoszonych przedsiębiorstw to głównie sklepiki oraz budki na bazarach, które zrezygnowały z dalszego prowadzenia handlu i nie wnieśli opłat. Urzędy Skarbowe wydały ostatniego dnia 15 b. m. załatwienie kilkadziesiąt numerków uprzedzającym kupcom do załatwienia w niedziele, ponieważ mogłyby wydać więcej, lecz nie było zgłoszeń. Fakt nie zgłoszenia się pewnej ilości kupców w urzędach świadczy właśnie o dobrowolnej rezygnacji z ich strony z dalszego prowadzenia handlu. Skiepy te w myśl zarządzenia będą najpóźniej 25 b. m. opieczętowane. Likwidacja tych przedsiębiorstw zajmie się Komisja Specjalna, Ochrona Skarbowa, Wydział Handlu Z. M. i M. O.

Wielkie polowania na dziki organizuje »Orbis» tej zimy

Wobec nadmiernego rozmnożenia się na Ziemiach Odzyskanych dzików, które wyrządzają dotkliwe szkody rolnikom, odbędzie się w okresie zimowym polowania na dziki, zorganizowane przez oddział główny »Orbis» w Warszawie. Polowania te w możliwym zakresie obejmą województwa z pięknym krają i polskimi lasami, spowodują odstrzał nadmiernej ilości dzików i pozwolą zapoznać masę rynek w wysoko wartościowej dziczyźnie i skóry. W polowaniach oprócz zaproszonych gości wezmą udział również myśliwi polscy, zrzeszeni w Związku Łowieckim.

Doceniając znaczenie myślistwa, mianowane obecnie po raz pierwszy po wojnie Wielkiego Łowczego, który został powołany na stanowisko Łowczego, kierownik działu łowieckiego przy Min. Leśnictwa.

Pół miliona par butów w drodze do Polski

Rząd polski zakupił w Afryce Północnej 500 tysięcy par butów, których par butów wojskowych czarnych i białych.

Buty te znajdują się już w drodze, na statku polskim „Tobruk II”, który w najbliższych dniach powinien zawinąć do Gdyni.

Sensacyjny proces w Sądzie Okręgowym 31 bandytów zajmie ławę oskarżonych

Niezwykłe ciekawie zapowada się proces 31 osobowej szajki bandytów grasującej przez kilka lat na terenach powiatów podwarszawskich. Kilkuindziej proces przeciwko bandytom rozpocznie się 22 b. m. w Sądzie Okręgowym w Warszawie.

Przez długi czas Milicja Obywatelska nie mogła wpaść na trop bandytów, którzy bardzo sprytnie zacierali po dokonanych rabunkach wszelkie ślady przestępstwa. W lutym 1947 r. patrol M. O. natknął się na szosie pod Sochaczewem na podejrzany furmanek załadowany dużymi walizkami. W toku

rewizji okazało się, że zawartość walizki pochodzi z dokonanych przed kilkoma dniami rabunku i stanowi własność jednego z gospodarzy okolicznych wsi.

Kazimierz Buczyński, Wandę Lech i Henryka Odolskiego którzy jechali na furze M. O. zatrzymała. Odrzuciłszy papiery „podróżnych”. Sądowski okazał się zawodowym bandytą — Józefem Górskim, który w r. 1946 skazany został przez Sąd w Milanówku na 15 lat więzienia. Następnie uciekł z transportu. Iną osobą Odolski vel Górski wydał pozostałych członków bandy.

Głównym przewódcą szajki był Wojciech Kuźma vel Stanisław Biernacki alias Bronisław Bukowy. Bandę nazywał Kuźma — „kiszczem”. Bandyci w ciągu okresu między 1943 a 1947 r. dokonali 45 napałów rabunkowych z bronią w reku. Podczas napałów wzięli 11 osób w niewolę. W tym czasie wzięli 5 członków bandy. Kilkunastu z oskarżonych zajmowało się magazynowaniem i sprzedawaniem zrobionych przedmiotów.

Wojciech Kuźma oskarżony jest ponadto o zamordowanie w 1946 r. w Milanówku siostry swej kochanki — Marii Malesowskiej.

W procesie wystąpi 80 świadków. (cz)

Pięćna zbiorów niemieckich odpowiada przed sądem

Z cyklu rozpraw w Sądzie Okręgowym w Warszawie przeciwko przestępcom niemieckim, wydanym przez władze alianckie na wiosnę Polskiej Wiosny do Badania przestępstw, następuje na wyróżnienie sprawca 5 gestapo: Piotra Letteritz, Franciszka Schannera, Erika Budera, Filipa Sprężną i Pawła Simona. Wszyscy oskarżeni brał udział w masowych mordach ludności polskiej i żydowskiej w Kolonii. Liczba zamordowanych przez Letteritzia osób — jak zeznają świadkowie — wynosiła ponad 1500.

Poza tym oskarżeni dopuścili się szeregu innych przestępstw. Franciszek Schanner uczestniczył w wykonaniu egzekucji w 1941 r. w Lwowie na 120 Polaków. Przynajmniej na rozprawie, że podczas egzekucji zastrzelił 3 Polaków. Towarzyszył mu w dokonaniu mordów Erika Budera i Paweł Simon był strażnikiem w obozie koncentracyjnym w Hedderhorn Filip Sprężną pełnił funkcje strażnika więziennego gestapo w Wetzlarze. Obaj zeznali się nad Polakami. Wyrok ogłoszony zostanie 18 b. m.

Rady starej gospodyni

Rozprawie przewodniczy sędzia Starzyński, oskarża prok. Rudziewiczowa. (cz)

Doskonali tort „Halina”

A więc mają do Ciebie przyjąć, Zosiu kochana, kocianki „na ploteczki” i ochalabyś przyjąć je elegancko i nie bardzo drogo. Fomełwał naprosił się na obiad święteczny i mają dobre apetyty, więc podając Ci przepis na święciny tort, który ma aż trzy zalety, a mianowicie: jest bardzo prosty, bardzo duży i jej proporcja i naprawdę bardzo dobry. 10 dkg. masła utrzeć na śmietanie, dodać 1 całe jajko, 10 dkg. cukru, zmieszać s 40 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wyrobić na kruche ciasto, zrobić wałek, podzielić na 5 części. Upiec 5 krążków. Każdą część rozwałkować, wykręcić ciasto, poddać plastycznemu wałeczku, resztki ciasta pozostałe odkładać. Wszystkie resztki pozostałe zebrać razem, zagnieść i upiec szósty krążek mocno ściśnięty, który posłuży nam do opyanienia tortu.

MASA: Ugotować budyni z pół litra mleka, 10 dkg. cukru i całej terebki budyniu śmietankowego lub waniliowego. Musz być bardzo gęsty. Dodać 3 — 4 łyżki śmietanki b. m. i mocno wywaru z kawy (może być zbożowa). 10 dkg. masła rozetrzeć, dodać 10 dkg. cukru, zmieszać z masłem, dodać 10 dkg. mąki i 1 proszkiem do pieczenia. Wsypać do formy i upiec 15 minut. Wy

