

BLUSZCZ

Spółeciano-Literacki Ilustrowany Tygodnik Kobiec

ROK LXII

WARSZAWA, DNIA 14 GRUDNIA 1929 ROKU

NR. 50

TREŚĆ NUMERU: Znaczenie oceny pracy — *Natalja Jastrzębska* Szal resztek — *M. H. Szpyrkówna*. Zawalidroga (c. d.) — powieść — *Herminja Naglerowa*. „La Sainte-Catherine“ w Paryżu — *J. Puliatycz-Suryuowa*. Z książek — *am.* Książki nadesłane do Redakcji. Z teatrów — *S. P. O.* Kobieta w świecie i w domu. Zasady racjonalnego gotowania dla chorych i ozdrowieńców — *Marja Morzkowska*. Święta już bliske — *Pani Elżbieta*. Struclę świąteczne — *Pani Elżbieta*. Przepisy gospodarskie — *Pani Elżbieta*. Dodatek „Nasza Mównica“. Dodatek „Mody i roboty“: Kapelusze strojne — *Well*. Dodatek „Kultura ciała“. Dodatek powieściowy: Jezusowe cacka — *Anna D. Hyel*. Arkusz wzorów.

ZNACZENIE OCENY PRACY

Nowoczesne metody organizacji pracy wzięły sobie za zadanie stworzenie — na zasadach zarówno teorii, jak i doświadczeń praktycznych — najlepszych warunków, w jakich praca powinna być wykonywana.

Brany więc jest pod uwagę cały szereg czynników, które mają złożyć się na to, aby osiągnąć właściwy cel: maximum wydajności pracy, przy jaknajwiększym zaoszczędzeniu czasu i sił.

Czynniki, składające się na tę całość, są bardzo różnorodne: jedne są natury higienicznej, jak dostateczna ilość światła, powietrza, właściwa temperatura; inne wchodzą w zakres techniki, jak zastosowanie najlepszych narzędzi pracy, rozmieszczenie ich tak, aby pracownik miał je wygodnie i szybko pod ręką; jeszcze inne zajmują się wymiarem czasu, określeniem i skoordynowaniem ruchów, tak, aby najmniejsza ich ilość dawała jaknajwydatniejszy rezultat, i t. p.

Wszystkie ulepszenia, stosowane w tym zakresie, mają głównie na celu wytworzenie doskonałych warunków fizycznych, aby uniknąć wyczerpania pracownika i straty jego czasu.

Nie znaczy to jednak wcale, aby tylko fizyczna natura człowieka potrzebowała ochrony i właściwej atmosfery w czasie pracy. Psychika ludzka — to niezmiernie ważny czynnik w każdym, przez człowieka wykonywanym zadaniu. To też jedna z gałęzi naukowej organizacji pracy, psychotechnika, bada zarówno fizyczne, jak i psychiczne właściwości kandydatów do różnych zawodów.

Siła psychiczna człowieka bywa tak wielka, że wielokrotnie w momentach wysokiego napięcia, wy-

wołanego specjalnym jakimś nastrojem, potrafi dokonywać niemal cudów. Mamy tego liczne przykłady, np. na wojnie, gdzie nieraz żołnierze, podtrzymać zapalem, nadzieją zwycięstwa, uniesieniem, wytrzymują głód, chłód i niesłychane trudy, zupełnie niewspółmierne do ich sił fizycznych. Nawet i w normalnych, codziennych, pozornie tych samych zawsze warunkach, możemy zaobserwować, że czasem praca idzie nam doskonale i wykonać ją możemy szybciej i lepiej, innym razem jest odwrotnie. Zastanowiwszy się, dojdziemy do przekonania, że, o ile nie przeszkadza nam zły stan zdrowia, lub złe warunki fizyczne, to chwile takiej depresji są zawsze wywołane jakimiś czynnikami natury psychicznej.

Dla należytej więc wydajności pracy i jej najlepszej wartości musi pracownik być umieszczony w dobrych, zarówno fizycznych, jak i psychicznych warunkach pracy.

Jednym z nich, bodaj najważniejszym, jest właściwa jej ocena.

Nie mam tu w tej chwili na myśli oceny materialnej, aczkolwiek jest to sprawa bardzo ważna, ale wkracza ona już w inną dziedzinę, natomiast chodzi mi o ocenę moralną. Tembardziej, że przytoczyćby można bardzo wiele przykładów, na dowód, iż ten czynnik moralny często przeważa. Ileż razy każdy z nas spotyka się ze zdaniem: „nie zbyt świetnie płacą, ale trzymam się, bo: „przyzwoity szef“, „cenią mnie tam“, „miłe stosunki“, „dobra pani“, i to na wszystkich szczeblach pracowniczych, od wyższych urzędników, do służby domowej.

Ta ocena pracy — to jeden z jej psychicznych warunków, który powinien być wzięty bardzo wydat-

nie pod rozważenie, zarówno w teorii organizacji pracy, jak i w praktyce, przez wszystkich zwierzchników.

Należy więc uprzytomnić sobie, jakie błędy są najczęściej popełniane w tym kierunku, a także — z naszego już specjalnego w tym miejscu stanowiska — czy zdarzają się one częściej u mężczyzn, czy u kobiet.

Podstawą racjonalnej oceny pracy jest najściślej sprawiedliwość. To też niezmiernie ciekawe byłyby spostrzeżenia, czy sprawiedliwsi w ocenie podwładnych są mężczyźni, czy kobiety.

Statystyki narazie nie posiadamy, zdaje się jednak, że największa różnica leży w czynnikach, rządzących mężczyznami i kobietami w tym zakresie.

Mężczyźni kierują się więc częściej względami protekcji, sąd ich bywa też wielokrotnie mniej sprawiedliwy z pobudek natury osobistej, w stosunku do tak zwanych „aniołów biurowych“: elegancka osoba o ładnym buziaku zawsze może liczyć na względność szefa. Pod tym względem kobiety — zwierzchniczki są o wiele sprawiedliwsze. Zato mężczyźni umieją zachować bezstronność w stosunku do swych podwładnych przyjaciół. Żaden szef nie zawaha się przed ostrem zganiem przyjaciela, źle spełniającego swe obowiązki — czego nie można powiedzieć o kobietach: każda z nich będzie pobłażliwsza dla przyjaciółki, niż dla podwładnej, z którą nie łączą jej bliższe stosunki.

Kobiety są też mniej wyrozumiałe na brak inteligencji u podwładnych, wynika to jednak zwykle z intensywnej dążności do doskonalenia pracy, zwłaszcza kobiecej. Wszedłszy niedawno na szerszy teren tej pracy, te szczególnie, które wybiły się wyższymi zdolnościami, chciałyby od razu widzieć podobne zdolności u wszystkich pracowników i, zamiast rozwijać je powoli, systematycznie, krytykują nieraz zbyt ostro, wpadając często w przesadę. Zdarzyło mi się obserwować młode, bardzo niewyrobione, ale w gruncie dosyć rozumne istoty, które, pod wpływem takiej oceny ich pracy przez zwierzchniczki, traciły głowę zupełnie.

Drugim warunkiem należytej oceny pracownika jest, aby zwierzchnik dokładnie znał się na rodzaju wykonywanej pracy.

I tu trzeba stanowczo przyznać wyższość kobietom. Niewiele ich jeszcze zajmuje wyższe stanowiska, zwłaszcza w urzędach państwowych, ale te, które są, umieją same to, co się robi pod ich kierunkiem. Nie można tego, niestety, powiedzieć o mężczyznach. Znane są liczne wypadki, cytowane wielokrotnie, jako przyczynek do niesprawiedliwego traktowania kobiet, że zwierzchnikami doktorek i wybitnych specjalistek w danym zakresie są mężczyźni, o wiele niżej stojący umysłowo i naukowo. Kobieta napewno nie zostanie wysunięta na stanowisko naczelne, o ile nie posiada poważnych kwalifikacji — z mężczyzną zdarza się to bardzo często i prowadzi zawsze do kon-

fliktów z pracownikami, którzy nie mogą uznawać szefa, nie mającego pojęcia o istocie pracy, której ma przewodniczyć.

Przy ocenie pracy ważne też bardzo jest racjonalne rozłożenie odpowiedzialności na poszczególnych pracowników, tak, aby każdy wiedział dokładnie, co do niego należy. Nie jest to sprawa łatwa, zwłaszcza przy pracy zbiorowej większego zespołu, gdzie różne działy zahaczają się wzajemnie, jeżeli jeszcze przytem wchodzi w grę szybkość pracy, potrzeba naglej decyzji i t. p.; sytuacja pracowników jest wtedy trudna, z uwagi na względy koleżeństwa. Ze strony zwierzchnika wymagany byłby spokój i ściśle rozgraniczenie kompetencji poszczególnych osób w ocenie ich działalności.

Pod tym względem znów przyznaję wyższość kobietom. Mniej się denerwują i lepiej zdają sobie sprawę z istoty rzeczy. Szef (zwłaszcza objawia się to w dziennikarstwie, u redaktorów) robi czasem „wielkie piekło“ generalne, po którym okazuje się, że czasem zawinił nie ten, na którego padły gromy, czasem nikt, tylko zbieg okoliczności, a czasem... sam zwierzchnik. Nie zapomnę, jak w jednej z redakcyj warszawskich wybuchła taka burza z racji jakiegoś ważnego zjazdu. Dziennik szedł już na maszynę, a ze zjazdu nie było sprawozdania, „Jako, nikt z was nie pamiętał!“ i t. p. Tymczasem okazało się, że na zjazd zaproszony był osobiście i obiecał napisać sprawozdanie... sam redaktor. Na pociechę szefów w tym wypadku należy przyznać, że, przekonawszy się o swej pomyłce, uznają ją bardzo szybko i lojalnie, co nie zawsze się zdarza kobietom.

Nadzwyczaj skrupulatnie wymierzona też być winna skala wymagań wydajności i czasu. Tępiąc bezwzględnie lenistwo, opieszałość, spóźnianie i t. p., pamiętać należy o nieprzeciążaniu pracownika, wyjdzie to bowiem wkońcu zawsze na niekorzyść samej pracy.

Tu znów czasem grzeszą kobiety, które, same przeważnie bardzo sumienne i zapałone, są zbyt wymagające od podwładnych. Zdarza się to często i u pań, gospodyń domu. Prawie każda z nich twierdzi, że umie pracować cztery i pięć razy więcej od swojej służącej. Że nasze Kasi nie są zbyt pracowite — to prawda; z drugiej strony jednak trzeba wziąć pod uwagę, że jeśli komuś względy zdrowia i...rozumu nie przeszkadzają do przeciążania się pracą *dla siebie*, nie wolno mu wymagać tego samego od służącej.

W rozważaniu oceny pracy podwładnego przez zwierzchnika trzeba pamiętać jeszcze o nadzwyczaj głębokim i ważnym znaczeniu pochwały.

Jest to jedna z podniet psychicznych ogromnej wagi, dla niektórych charakterów decydująca, dla wszystkich tworząca atmosferę, sprzyjającą jakości pracy. Uznaje to państwo, nagradzając zasługę pracy odznaczeniami, uznać powinien każdy zwierzchnik.

Zwierzchniczki już uznały. Pod tym względem stanowczo kobiety mają pierwszeństwo. Każda z nich chwali z radością i każda chwalić lubi. Przyczyną tego jest większa uczuciowość kobiet i łatwiejsza zdolność do entuzjazmu. W tym wypadku jest ona czynnikiem bardzo dodatnim.

Spójrzmy, jak z postępów i inteligencji uczenie umieją radośnie być dumne nauczycielki, ze zdolności nauczycielek — przełożone, z dobrej pracy podwładnych — kierowniczkę różnorodnych instytucyj. W każdej pracowni krawieckiej właścicielka chlubi się zdolnością swych panienek; w biurze, biegła maszynistka, kancelistka może być pewna zasłużonej pochwały, zarówno, jak każda dobra służąca.

Kobiety, o ile są nieraz zbyt ostre w krytyce, o tyle umieją nagrodzić dobrą pracę pochwałą i serdecznym do pracownika stosunkiem. Nie potrafią być obojętne. Ta obojętność właśnie jest najgorszą wadą, zabijającą podniecie i zamilowanie do pracy. Jest też niesprawiedliwością. Gdyż jeśli za wady nie minie pracującego krytyka — ma on, za zalety, bezsprzeczne *prawo* do pochwały i zachęty.

Pamiętajmy więc o tem. Umiejmy, znalazłszy się na stanowisku zwierzchniczem w jakimkolwiek zakładzie pracy, umiejmy we własnym domu stworzyć właściwe warunki, zarówno materialne, jak i psychiczne, a wtedy kraj cały wkroczy istotnie i mocno w okres „pracy radosnej”.
Natalja Jastrzębska.

M. H. SZPYRKÓWNA

SZAŁ RESZTEK

Jest jedna mała, drobna, ale zjadliwa choroba, która grasuje po przedświątecznej Warszawie, pożerając łapczywie lekkomyślne ofiary na każdym miejscu, na wzór grypy, albo innej epidemji.

To — resztką.

Resztką jest bezwzględnie okazem patologicznym, nie zaś materiałem, pozostałym w znikomej ilości, i który sklep chce wyprzedać. Resztką się rzuca na mózg (mowa, rzecz prosta, o mniej odpornym mózgu kobiecym) i zaćmiewa trzeźwy sąd, szybko zarażając otoczenie. W mieszkaniu, gdzie resztkę nabyła jedna kobieta, leci po nią zaraz druga i trzecia. W domu, gdzie jedno mieszkanie zaresztkowało, cierpienie szybko ogarnia wszystkie piętra, od suterenu do poddaszy. Szpitala dla resztkujących jeszcze niema, i trzeba czekać, aż szal przeminie sam przez się, wypalając się własnym impetem. Zdarza się to przeważnie po świętach, kiedy najostrzejszy czas resztkowania przemija: tak zwana wyprzedaż przedświąteczna. Potem dogorywają jeszcze wyprzedaże poświąteczne, ale jest to już forma na wygaśnięciu, wypadki specjalnie uporczywej skłonności.

Obecnie jest czas, kiedy Warszawa przedświąteczna, ze wszystkimi wielkimi gmachami i jeszcze większymi problematami polityczno - społecznymi, zostaje nagle, jak niewinny kanarek — chustką, nakrytą dwoma metrami resztki. Resztką mogłaby przykryć sobór na Placu Saskim, gdyby jeszcze istniał. Resztką może zasłonić najposępniejsze liczby budżetu domowego. Resztką wogóle może przysłonić świat i zostawić w nim miejsce tylko na kontuar, zarzucony cudowną roztęczą skrawków zefirów niebiańskich, z których chytrą fabrykantów łódzkich potrafiła wycyznić coś na suknię.

Osobiście przepadam za kupowaniem resztek. Absolutnie nie miałabym serca komukolwiek — raczej którejkolwiek kobiecie — robić z tego względu wyrzutów. Resztką jest cudowna głównie przez to, że — daje złudzenia. Naprzykład, jedna pani drugiej pani pokazuje w tramwaju nowy nabytek.

— Prawda? Prześliczne, i zupełnie zadarmo. Zobaczyłam w ostatniej chwili, kiedy poszłyśmy z Myszka, żeby jej kupić książki. Przechodzimy na pierwsze piętro, pani wie, obok materiałów, i nagle — zupełnie mój kolor, do tej lila krepdeszynowej, co to pani wie, a właśnie mi brakowało, żeby dorobić klosz, bo to teraz takie modne. I daleko taniej, bo z metra o trzy złote prawie kosztowało więcej, zaraz umyślnie spytałam się tej panny. Po szesnaście złotych! To tylko przed świętami bywają takie okazje.

— Rzeczywiście, rzeczywiście! Ale pani suknia to chyba ciemniejsza?

— Właśnie! Ja się też boję, że kolor nie będzie dobry, bo już i Mysza powiada, że mamusia później znowu będzie musiała to farbować, jak z niebieską. Ten bąk to wszystko w matce musi skrytykować, widziała pani!

— Ano, nasze dzieci! Teraz wszystkie są takie mądre. Myśli pani, że moja Cesia zgodziła się zrobić ojcu na gwiazdkę te włóczkowe pantofle? — Tatuś tego — powiada — i tak nie będzie nosił, a za te same pieniądze można kupić daleko ładniejsze bez kłopotu.

— Otóż to, otóż to!... A moja wciąż mnie morduje, żeby kupić tę jakąś książkę o wynalazkach. Teraz nawet dziewczynki interesują się temi radjoamatorkami. Ja tam, przyznam się drogiej pani w sekrecie, nigdy tego dobrze nie zrozumieję. Jak mój Adaś zaczyna Mysze tłumaczyć, to mówię pani,

wprost się dziwię, czego tych baków w szkole dziś nie uczą? Takie to przemądrzałe, że strach. W Myszki wieku, to na szmatki leciałam, jak na miód, a ona jeszcze mnie nieraz powstrzyma. — Poco — powiada — mamusia wyrzuca pieniądze, kiedy z tej resztki i tak nie będzie?

— A dlaczegożby, droga pani, nie miało być?

— Bo naprawdę, to, moja złota, ona ma rację. Kolor nie ten, a znów na sam klosz to nawet za dużo. Myślałam, żeby dać ufarbować i połączyć z tym kawalkiem żorżety, co to dokupywałam zeszłego roku na bluzkę, co to był zleżały, ale popęka. Chyba, że daruję na gwiazdkę pannie Jadzi. Taka piękna żorżeta, a że trochę miejscami zleżała, to trudno!

— Kiedy droga pani nie wie, jakie te bony są dziś wymagające. Na to się krzywi, i to niedobre.

— To to to, to to to!... Takie teraz ciężkie czasy, że niej daj Boże! Temu zapłać, na to wydaj, w to włóż, a skąd?... A szczególnie przed świętami: wprost człowiek nie wie, na co najprzód dać! Wzięłam z domu, wychodząc, pięćdziesiąt złotych, że to niby miało być na gwiazdkowe upominki, i mam — ileż?... Trzy! A co kupiłam? Nie! Pończochy dla Jurka, chusteczek dla męża, papier listowy dla ciotki, co będzie na wilji, no i proszę! Co to teraz za ceny!...

— No i ta reszotka.

— A prawda! I ta reszotka. Właściwie, to zadarmo, taki kawał dwadzieścia ośm złotych, ale tak naprawdę, to nawet terazbym nie kupiła, żeby to nie było tak na gorąco. Farba będzie kosztowała, materiał popęka, przeróbkę znowu płacić, i nigdy to już tak dobrze nie wypadnie... Już nawet sobie przez ten czas obmyślałam, że najlepiej będzie, jak dokupię do tej resztki jeszcze dwa metry jakiej okazyjnej krepdeszyny i zrobię na imieniny sukienkę dla Myszk. Będzie się smarkata znowu z matki wykpiwała, ale trudno! Czego się nie robi dla dziecka? A już ja sama jakoś się obejdę. Skąd na wszystko wziąć?

— To to to, moja droga pani! Wprost trudno na wszystko nadażyć: i robota tak zdrożała! Czy pani droga uwierzy, że ten barchanik, co tośmy zeszłego roku razem kupiły na wyprzedaży, co to był taki tani i gustowny, w prążki: że jeszcze dotąd leży?

— Leży! Co też pani mówi? A tak się pani droga ucieszyła, że będzie prezent dla babci?

— Właśnie, ale tymczasem siostra tak samo kupiła barchan na ciepłe kaftaniki i nie mogłam już dać drugiego, to zostawiłam z tem, że dam Marjanie niby na gwiazdkę. Ale jak ten pyskacz zaczął mi tuż przed wilją wywódzić, że jakie to dostała wspańiałości od tych państwa, u których służyła ostatnio, a jakie to są panie, co to sobie nakupują fatalachów, a służącą to zbędą byle śmieciem i że ona jednej takiej to perkal zpowrotem przy gościach oddała: to musiałam kupić wełny i na wilję zamiast sandacza była zwyczajna ryba, bo już nie było skąd wziąć pieniędzy,

aż mąż się gniewał, że takie wydatki. Takiemu kocmołuchowi, moja droga pani! Słyszane to było dawniej?

— Nie daj Boże, co się teraz dzieje! Tyle tych prezentów, a każdemu coś kup, a wszystko drogie... A ta bluzeczka Myszk, co to była okazyjna, pamięta pani? Już jest w strzępach! Popękała, jak ten papier

— Co pani droga powie! A tak się zaklinał żyd, że to z Wiednia.

— Ano cóż? Mąż prawdę mówi, że przed świętami to nastaje choroba na resztki i na okazję. Czasem się trafi i naprawdę coś dobrego, ale tak, między nami, to lepiejby człowiek zrobił, żeby się powstrzymał, bo jak zaczniesz dokupywać resztkę do resztki, to wypadnie wkońcu drożej, niż żeby kupić z metra i zapłacił, jak się należy.

— Ma pani droga rację. Ja sama sobie tak pochutku perswaduję, ale cóż? Jak zobaczy człowiek te cudowności, toby wszystko zaraz chciał mieć. Ale ma pani droga rację! Już chyba jutro na tę wielką wyprzedaż nie pójde.

— A to jutro znowu jest jaka wyprzedaż?

— Jakże? Nie wie droga pani? Cudowna! Kuzynka mówiła, że naprzykład jedwabna popelina to jest wprost zadarmo, a przecież z tego można zrobić śliczny spód, choćby i pod wieczorową sukienkę. Przecież nie mówię już o sobie, ale Myszka w karnawale będzie musiała pójść na jaką tańcówkę. To już wolę kupić taniej przy okazji, niż potem przeplacać. Ach, te wyprzedaże! Ale to już będzie ostatni raz. Jaktó? Wilcza? A musiałam przecież wysiąść przy Dworcu, bo tam podobno są cudowne trykoty, wyprzedają przed gwiazdką za pół ceny. Mój Boże! Prawda, że jak się kobiety zagadają... Dowidzenia drogiej pani! Kiedyż się zobaczymy?

— Nie wiem, nic teraz nie wiem, taka jestem zajęta. A o której pani będzie na wyprzedaży? Bo, jeśli mąż dostanie trzynastą pensję, to może się skuszę. Jeśli już tak tanio, jak pani droga powiada?

— Zadarmo, kuzynka mówiła, że wprost zadarmo! Tylko trzeba przyjść od samego rana. Będę koło... koło dwunastej. Może się z drogą panią spotkamy! Dowidzenia! Dowidzenia!

Damy się rozstały.

Miałam wielką ochotę spytać, gdzie będzie wielka wyprzedaż jutrzejsza, ale... Bóg mnie strzegł: nie spytałam. Nie mam nadziei na trzynastą pensję, a mam natomiast jeszcze dwa metry zeszłorocznej okazyjnej żorżety, której było za dużo, aby zrobić falbanę, a za mało na całą suknię: więc leży. Ogromnie mnie to kłopotczy, i właśnie myślę, co będzie oszczędniej: oddać ją do farby na kolor, podobny do mojej beżowej, czy też dokupić za darmo jeszcze dwa metry i zrobić nową suknię? Wprawdzie dobrze nigdy się nie dobierze, ale zato, mój Boże... Oszczędziło się na resztkę, albo nie?

HERMINJA NAGLEROWA

32)

ZAWALIDROGA

(powieść)

— No widzisz — powiedział Jerzy i w ten sposób zbagatelizował swoje winy. Potem tak radośnie zakrzętał się koło przywiezionych „darów“, tak się rozgospodarzył, że właściwie wzięła go w posiadanie Marta. Jej to doradzał, co zrobić z szynką, jak najlepiej zawiesić wianki grzybów i że borówki z blaszanej puszki trzeba przełożyć do kamiennego garnka.

— Skąd te gospodarskie zapasy? — dziwiła się Zofja.

— Wszystko ci powiem, niech tylko odsapnę.

Wieczorem poszli do „Bachusa“, a nie do kina, czy teatru, jak mówiła Marta.

— Posiedzimy w gabinecie i pogadamy.

Trochę było dziwnie, że właśnie w gabinecie, i w zielonkawym lustrze Zofja widziała się blada, jakby czemś przestraszona. Jerzy zato długo i niezdecydowanie wybierał przystawki, potrawy, wina i gdy się tak naradzał z kelnerem, wydawał się Zofji prawie zanadto oficjalny. Ale widocznie bardzo go zajmowały te gastronomiczne zagadnienia, bo mówił tylko o łosiosiu i węgorzu, o sałatce z ryb i majonezie. Wnet też wjechał na stół kapłon, jako potrawa i temat, a przy deserze i czarnej kawie rozpowiadał Jerzy, jak smakuje kawa po turecku. Już palili papierosy, i zmięte serwety leżały na poplamionym obrusie, gdy Jerzy, dmuchnąwszy dymem w żyrandol, powiedział:

— Zosiu, wiem, że jesteś najrozumniejsza z kobiet.

Tym wstępem, niby dywanem, wyścielił sobie strome schody, po których wypadnie mu stąpać. Ale mimo to, jakby zdyszany z pośpiechu, krótkimi zdaniem przedstawił „obecną sytuację“. Był w nowogródzkiem na grze wojennej i tam się to stało. Panna, nie, prawie dziecko jeszcze i tak się uparła, tak się uparła. Doprawdy, śmiać się trzeba, że wśród młodych poruczników wybrała jego. Więcej jeszcze, niż o pannie, mówił Jerzy o ślicznym majątku, o stadninie, polowaniach. Może nawet najdłużej rozwoził się nad jednym wyżłem, poprostu fenomenalnym.

— Więc żenisz się? — spytała trochę niecierpliwie.

— Tak. Umyślnie przyjechałem, żeby ci to jakoś wytłumaczyć, żeby cię poprosić — o pozwolenie.

— Ach, jak niezręcznie, jak niezręcznie...

Musiała mu to powiedzieć, lecz czuła, że sama

jest teraz niezręczna, a każdy jej ruch jest śmieszny i niewłaściwy. Owijała serwetę wokół ręki, niby bandaż, wywróciła filiżankę dnem do góry, nawet resztę wina dopijała łyk po łyku, choć wcale nie była spragniona. Robiła to wszystko chyba poto, aby czemś zapełnić ciszę, aby Jerzy mógł na coś patrzeć, oczekując jej odpowiedzi. I jeszcze dlatego spełniała te niepotrzebne czynności, żeby nie krzyżeć, nie unosić się. Wykonując śmieszne ruchy, nie mogła przecież mówić tych gorzkich wzniosłości, które napełniały jej gardło krzykiem. Trzeba było raczej to, co jej Jerzy powiedział, ośmieszyć, albo nawet dowcipnie udzielić mu tego pozwolenia, po które aż przyjechał. Ale, gdy spostrzegła, że palce drżą i kielszek chwieje się w niemocnym chwycie, pomyślała: — I tak przecież widzi, co się ze mną dzieje. — Wzruszona tą jawnością, zbliżyła się jakby do siebie samej i poznała, że nie w uniesieniu, nie w głupim udawaniu, ale w głębokim, głębokim żalu mieści się jej prawda. I że to nie teraz właśnie, nie po tem, co usłyszała w tej chwili, ale oddawna już, może zawsze, przez całe życie odczuwała ten żal. Był on jej dyspozycją, jej usposobieniem, jej niezaprzeczoną istotą. I dlatego tak właśnie układało się wszystko, tak musiało się wszystko kończyć, aby się mógł nasycić żal. Więc już niewarto było pozować na silną czy mądrą, skoro łatwiej i prościej jest być szczera.

— Ja już dawno wiem, że się skończyło. Nie trzeba było przyjeżdżać. I tak przecież nie jesteś w porządku, a dobre formy i ta oficjalność... i ta uczta pożegnalna... to było może najprzykrzejsze... może najmniej dobre w formie.

— Nie myśl o mnie źle, nie myśl źle — zebrał Jerzy.

Zofja nie mogła na to odpowiedzieć, bo łyki były już na żenicach. Za ścianą dzwoniły talerze, w sali restauracyjnej coś przesmutnego ciągnęło się na skrzypcach, a fortepian bełkotał niezgodliwymi akordami. Ale właśnie Jerzy nie chciał milczeć i jego głos, niedostrojony do tonu muzyki, denerwował więcej jeszcze, niż treść.

— Nie pomyślałaś o tem, że to z nami było właściwie beznadziejne. Twój syn — mogę to powiedzieć teraz — nienawidzi mnie. Więc nigdyby się nic nie złożyło w takich warunkach. Przypomnij sobie, jak się zachowywał. Napewno doszłoby do skandalu.

Wtedy wzruszenie Zofji jakby się złączyło ze skrzypcową melodią i gdzieś tam za drzwiami jęcza-

ło na obcych strunach. Tu były tylko poblądle policzki i nie starczyło tchu dla oburzenia.

— Franek?! POCO wogóle mieszasz Franka do tej sprawy?

Jerzy uśmiechnął się boleśnie.

— Widzisz, tak byłoby zawsze. Franek byłby nienaruszalny, bo przecież jest twoim synem. Rozważałem to sobie nieraz, że ostatecznie wy oboje bylibyście przeciw mnie jednemu.

— To nieprawda! Sam wiesz, że mówisz nieprawdę!

Teraz musiała już krzyżeć, bo nie tylko trzeba było sprzeciwić się niesprawiedliwym wymysłom Jerzego, ale przekrzyżeć także to, co w niej samej wzburzało się przeciw synowi. Bo choć napewno nie zawinił w tem wszystkim, był jednak jakby pretekstem, jakby oczywistym, nieodpartym argumentem Jerzego. Nie mogła przecież zaprzeczyć, że jej syn nie lubił Jerzego, bo może nawet sama już myślała o tem, że z Frankiem nie będzie łatwo. Ale dlatego właśnie trzeba było teraz wystąpić przeciw Jerzemu, zmobilizować wszystkie oskarżenia tylko przeciw niemu, żeby nikt inny nie ponosił winy, nikt inny!

— Nic tu mój syn — poco tak stawiać sprawę? To ty sam. To — twoja karjera, która przecież zawsze była dla ciebie najważniejsza. Stadnina, psiarńia, piękny majątek — oto cała prawda!

— Zofjo! — powiedział srogo.

Wtedy na chwilę pomyślała, że może powinna walczyć, że może to się da jakoś naprawić, zmienić, odwołać. Ale oczy Jerzego uderzyły w nią nieprzebaczalną urazą.

Franek jeszcze nie spał, gdy wróciła do domu. Czekał na nią, powielekroć razy obmyślając tę rozmowę, aby dobrze zrozumiała, jaki jest jego stosunek do pułkownika, żeby poprośtu — wybrała. Matka wezwwała go do siebie i już zaraz na progu dała mu rewolwer.

— Nie wiem, czy nabity, bo tu osobno w paczce są naboje. Ale weź to, zabierz to sobie.

Wtykając mu do rąk ciężką paczkę, prawie wypychała go za drzwi. Franek był już bardzo zmęczony i śpiący i dlatego powiedział mniej ostro, niż to sobie przedtem ułożył:

— Wolalbym, żeby to nie od niego i wogóle, poco mówiłaś mu o tym rewolwerze?

Zofja musiała teraz znowu pomyśleć, że jednak syn miał jakieś znaczenie w tem, co się dziś stało. Może był więcej winny, niż sądziła. Stał tu z tą paczką, nachmurzony pretensjami, nie wiedząc, że niema już o co się spierać, bo ominęło go właśnie wszystko, przeciw czemu zamierzał protestować. I dlatego wybuchła w niej rozpacz:

— Już nie będę o tobie z nim rozmawiać, bo dziś widzieliśmy się po raz ostatni! Już mi tu nie rób wyrzutów o twoje głupstwa!

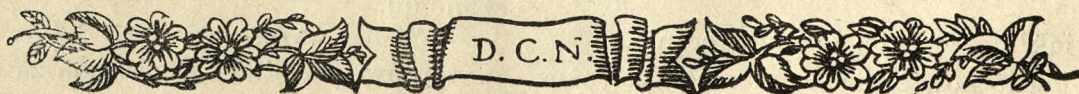
XXXII.

W pierwszych rzędach honoracyjory siedziały sztywno, albo niedbale, jak komu własne pojęcie o sobie nakazywało. Dalej skupiały się w kwitnące rzędy kapelusze pań, a tu i ówdzie świeciły spocone łysiny męskie, niby szklane kule w podmiejskich ogródkach. Zebrała się tak wśród wysokich a przybrukanych ścian auli wszelaka czułość rodzicielska, siostrzana i braterska, parowały westchnieniem kuzynowskie sentymenty, albo uśmiechała się mdło towarzyska kurtuazja. Daleko od falowań wzruszonych familijnych „lon“ szumiało koleżeńskie podniecenie. Studentki, dając nura w szarą ciżbę kolegów, wypływały znienacka światłem oczu, pluskaniem śmiechu, kolorem sukienki. Tymczasem nazwiska zapaśników, niczem spiskowe hasła, skupiały oddzielne grupy, więc też odrazu przewalały się spory, niby grzmoty od chmury do chmury. Tylko nieliczni sceptycy trwali w indywidualnej obojętności, gdy pospólny gwar szumiał wokół nich, a zaciekłość agitacji pienila się, jak morze, bijące o skałę.

Od blasku lamp szły już skośne pasma kurzu, pod samym sufitem chwiały się pajęczce festony, na portretach przygasał wzrok dostojnych rektorów, a woda w szklance, stojącej na katedrze, zmętniała na mleko. Poeci zato, człapiąc osłabłymi nogami po kamiennej posadzce kurytarza, zaklejali papierosem grymas lęku i nie pozwalali skonać sercom przed walną bitwą.

Wreszcie prysnął wesoły głos dzwonka. Przycichło odrazu i twarze słuchaczy zeszytniały w tekturowe maski. Pierwszy zapaśnik już zdążył pokłonić się wszystkim oczom i rytm jał przecinać gęstwą powietrza. Oddechy poszły w takt, ale trzeba było chwytac słowa, któremi zonglował poeta, jak małemi piłkami. Głęboki sens wiersza nie objawił się więc tak samo, jak nie zdradza się ludzki sens w cyrkowej zręczności. Mimo to, zarechotały oklaski i z estrady ściągnęły autora życzliwe pomruki stronników. Więc już lekki i szczęśliwy, zmieszał się z tłumem słuchaczy.

Franek, siedząc na ławce estradowej, miał wrażenie, że stratowały go ostro podkute kopyta, albo może splókały z ziemi nawalne deszcze. Gdy tak słuchał, jak jego koledzy ośmieszają się przesadną deklamacją, nie mógł uwierzyć, że wkrótce i on również będzie szczekał rytmami. Najrozumniej byłoby uciec stąd, albo już wcale nie istnieć. A teraz właśnie widział i słyszał, jak witano Wawara, lwowskiego gościa.





Grupa midinetek w cylindrach i czepeczkach.

J. PUTIATYCZ-SURYNOWA

„LA SAINTE-CATHERINE“ W PARYŻU*)

Święto midinetek. — Pierwsze „Małe Rączki“ Paryża. — Wyścigi z Montparnasse'u na Montmartre. — Nabożeństwo i nastroje. — Co powiedział Wilde? — Scenki bulwarowe. — Reporter z nosem Cyrana. — Ojcowie miasta wydają bal!

Gwarno i wesolo obchodzi Francja święto „Sainte Catherine“ — patronki młodych dziewcząt.

Bawi się, śpiewa, tańczy i śmieje dnia 25 listopada „Catherinette'ka“. Odpoczywa od szarej codzienności dnia. Zapomina o igle, nożyczkach i napałstku. Zapomina o tem że jest „midinetką“. Ma przecież dopiero lat 15! Najwyżej 25! Wkłada więc uroczy i kokietyjny czepeczek — jako symbol panieństwa i swojej młodości, i... bawi się — bo młodość ma swoje prawa!

Przepięknie oświetlone wystawy ukazują triumfalnie rozwieszone czepeczki w kolorach słońca i zieleni — czepeczki, pełne koronek, wstążek, lśnień i fantazji. Kwaciarnie ofiarowują jej małe bukietki kwiatu pomarańczowego na... dobrą wróżbę. A wystawy papeterji rozwieszają setki pocztówek z dziewczęciami główkami, ubranymi w „bonnets“, dając jej rady, ostrzegając i życząc szczęścia. Rady te — są radami starych ciotek z kanapy:

„Pamiętaj, moje dziecko, że młodość prędko mija...“.

„Pamiętaj... nie przebijaj — bo osiadasz na koszu...“.

„Pamiętaj, gdy masz 15 lat — śmiejesz się! Masz 25 lat — kochasz! Gdy będziesz miała 30 — będziesz płakała!“.

*

Dwa dni konkursów i wyścigów poprzedziły święto Sainte-Catherine. Konkurs „Cousettes“) dał wyniki bardzo interesujące. 300 uczennic Szkoły Kroju i podręcznych wielkich magazynów stanęło do tego konkursu. Zachwycająca, piętnastoletnia „midinette“ — z firmy Paquin — Mlle Strat, dostała podwójną pierwszą nagrodę za krój i szycie i otrzymała imponujący tytuł: „premières petites mains de Paris“ — („Pierwsze małe rączki Paryża“). Wraz z tytułem tym Mlle Strat przysługują dwie nagrody pieniężne w kwocie 1000 fr. i 750 fr., oraz medal srebrny Ministerjum Pracy! „Jury“ konkursowe stanowiło:

*) „La Sainte-Catherine“ — Dzień 3-tej Katarzyny w Paryżu.

*) „Cousettes“ — Szwaczuchny — (zdrobniła nazwa).



Reporter z nosem Cyrana.

5-iu właścicieli magazynów, 5-iu starszych krojczych i 5 szwaczek. Prezydował konkursowi M. Jacques Worth — we własnej osobie!

*

Dnia 24 listopada — t. j. w przeddzień święta „Sainte-Catherine” — pismo „Le Petit Parisien” urządziło sławny wyścig Catherinettes. Wyścig ten wcale nie miał surowego charakteru zapasów sportowych — był on tylko wesołym biegiem midinetek z jednego krańca Paryża na drugi — t. j. z artystycznego Montparnasse'u na wesoły Montmartre.

Roześmiane zastępy dziewcząt, ubranych w czepeczki i obarczonych pudłami od kapeluszy, biegły na wyścigi pomiędzy tłumem przechodniów, mijając stary ogród Luksemburski i Bulwary, pełne samochodów, motocykli, autobusów i tramwajów. Biegły wśród przyjaznych uśmiechów i pokrzyków, z przodownicami poszczególnych grup na czele, w nadzwyczajnych papierowych czepeczkach, zrobionych z tytułowych arkuszy „Le Petit Parisien”. Więc był tam między innymi i statek wojenny, triumfalnie wieńczący piękną twarzyczkę, i misternie skonstruowany kiosk z piśniami (!), i sławny paryski „Moulin Rouge”! Zaś odważna Mlle Jeanne Nivet ubrała się nawet w całą taką sukienkę papierową!! Na szczęście... nie padało!

Pierwsza dobiegła do mety équipe'a „Maison Jenny”, z Mlle Morisseau na czele, w 30 minut i 21 sekund. Kto zna olbrzymie odległości paryskie, tego musi ogarnąć zdumienie nad sprawnością zgrabnych nóżek, obutych w jedwabne pończoszki i pantofelki... na wysokich obcasach! Pierwszą nagrodę za papierowy czepeczek pismo „Le Petit Parisien” ofiarowało Mlle Blanchard. Na muzę „Vieux-Montmartre” wybrano wdzięczną Mlle Jeanine Malgras.

Potem... dla odpoczynku... tańczono! Tańczono w starym „Moulin de la Galette”. Przygrywał bezinteresownie jazz Dailly. Wyniki tych konkursów i wyścigów świadczą znamienne o tem, że... paryżanki posiadają nietylko zręczne ręczki, ale i zręczne nóżki!

Sam dzień świąteczny rozpoczął się w zupełnie odmiennym nastroju. Odprawiono nabożeństwa w ko-

ściołach: Madeleine, Sainte Roche i Notre Dame. Z tego ostatniego kościoła wyruszono w uroczystym pochodzie na ulicę Poissonière, gdzie wznosi się marmurowa statua Świętej Katarzyny. Jedna z Catherinetek złożyła u stóp pomnika kwiaty, a wesołe twarzyczki dziewczęce osnuł przez chwilę obłok rozmodlenia. Wieczorem statua Świętej tonęła w kwiatkach i lśniła od połysku świec, zapalonych na intencję... spełnienia marzeń dziewczęcych...

*

Po południu zaroily się Wielkie Bulwary tłumem fantazyjnych czepeczków. Od klasycznego frontonu kościoła Madeleine, aż po starą bramę St. Denis, zaroily się i roześmiały prawdziwie po parysku. Brzmiała wesoła, bulwarowa piosenka, zawierano romantyczne znajomości, całowano się i wyśmiewano stare, pretensjonalne Catherinettes...

Miał rację Wilde, że kobieta zawsze wstydzi się swoich lat — albo ich ma za mało, albo ich ma za dużo... Widzimy małe, dwunastoletnie dziewczynki, bezprawnie noszące czepeczki „dorosłych” panien, a z drugiej strony — wyróżzowane, zmarszczone piękności, udające podlotki pod frywolną koronką uroczego „bonnet”.

Przeciągają całe grupy roześmianych „midinettes”, ubranych jednakowo; witane są owacyjnie przez rozbawiony tłum. Oto cztery młodzianki bretonki w fałdzistych spódnicach i charakterystycznych czepekach rozśmieszają publiczność rytmicznym stukotem drewnianych sabotów.

Oto maszeruje „gęsiego” zastęp kilkunastu bonnets żółto-zielonych, nie zawsze ładnych, ale zawsze wesoło uśmiechniętych. Oto sensację budzi szereg cylindrów!

Jak widzimy na fotografii, są takie Catherinettes, które umieją z wdziękiem i nonszalancją nosić to męskie, reprezentacyjne nakrycie głowy... Oczywiście... nie wszystkie. Jednak czepeczki mają bezsprzecznie więcej wdzięku. Nieprawdaż?

*

Wieczorem, niestety, słońca jesienna psuje dalszy ciąg zabawy bulwarowej... Oświetlone tysiącami świateł ulice — pustoszeją, a różnokolorowe lampki reklam przeglądają się w kałużach wody i lśnieniu trotuarów. Zabawy Catherinettes przenoszą się do zamkniętych lokali.

Oto do „metra” wskakuje rozbawiony czepeczek w towarzystwie rozkochanego młodzieńca. Oto w cukierni siedzi grupa uśmiechniętych „bonnets”. Przy futrzanych kołnierzach szykownych palt (przez siebie uszytych) — pęki kwiatu pomarańczowego. Oto... pod parasolem biegną dwa roześmiane czepeczki i ni kną w bramie... Deszcz pada.

Ze szklanych drzwi domu na Rue de la Paix wychodzi znany reporter pisma „L'ami du peuple”. Znany, gdyż sławna karykatura Plus'a (którą nadsy-

lam) wryła w pamięć paryżan jego charakterystyczny profil.

Deszcz pada. Mimo to jednak reporter wychodzi z domu punkt o godzinie 8 i pół, by krążyć po Rue de la Paix do godziny 9 i pół, gdyż... dziś rano ogłoszono oryginalny konkurs... Kto pierwszy pozna reportera — dostanie nagrodę 100 franków!

Deszcz pada... Może uda się reporterowi przejść przez ulicę niepostrzeżenie? Nadzieje płonne... Jakaś ręka w tej samej chwili spoczęła na jego ramieniu... Na szczęście, nie jest to ciężka ręka policjanta, lecz drobna rączka ślicznej Catherinette — Mlle Henriette Fontaine, która śpieszy wraz ze swojemi dwiema towarzyszkami na bal swego „maison de couture”. Polowanie na reportera udało się, mała Diana-łowczyni woła wesoło:

— Wygrałam! Nos twój, panie reporterze, zdradził cię! Jest on tak podobny do karykatury Plus'a! Może w rzeczywistości nawet... większy!

Krwawi się serce reportera... Lecz głosik innej Catherinette, ubranej w chińskie kimono — pociesza go:

— Wierzaj mi: duży nos nigdy nie może zszpecić ładnej twarzy...

Lecz jest już... zapóźno! Wesoły tłum otacza reportera i midinetki... a gigantycznego wzrostu student zaczyna deklamować słynną tyradę z „Cyrano” — oczywiście... o nosie! Na szczęście, nasz reporter nie ma nic wspólnego (oprócz nosa) z rycerzem gaskońskim — więc nie pieni się z wściekłości — tylko śmieje się wraz z tłumem...

A deszcz pada...

*

Paryż cały uśmiecha się dziś do Catherinettes. Nawet policja... nawet... ojcowie miasta wydają dziś dla nich bal, nawet kler święci tradycję uroczyste, nawet „patrons” *) wielkich magazynów wydają balet na ich cześć!

Tańczą więc „Louvre” i „Galerie Lafayette”, tańczą „Maisons de couture” z rue de la Paix i z Avenue de Champs Elysées. Tańczą Catherinettes, ze swoją królową — Mlle Irène Roubeyrie — na czele i z dwiema jej damami honorowemi. Tańczą, piją szampana i chrupią ciastka.

Uśmiecha się do nich Paryż, uśmiecha się do tych pracowniczek o pokłutych rączkach, które stwarzają arcydzieła, roznosząc sławę Paryża na cały świat... a które... nigdy tych arcydzieł nie noszą! Kto nie jest kobietą — ten nigdy tego dramatu nie zrozumie... A jednak... jednak zdaje się to rozumieć Paryż w dniu „Sainte-Catherinette” i uśmiecha się do nich...

Pogoda jedynie chmurzy się i dąsa, jakby chciała przeszkodzić za szumnej wesołości w dniu pogrze-

bu „Wielkiego Tygrysa”. Z powodu tej pogody i tego pogrzebu odłożono do 1-go grudnia ostatnią, najmilszą uroczystość — bal w Luna-parku. Bal, urządony przez dziennik „Journal”. Tam dopiero będzie wesoło!

W oświetleniu tysięcy różnobarwnych świateł bawić się tam będzie „młodość”, ubrana w fantazyjny czepeczek „Catherinette” — „młodość”, która chce zapomnieć o „wczoraj” i nie myśleć... o jutrze!

Paryż, Listopad — 1929 r.

Z KSIĄŻEK

Jan Wiktor — „Tęcza nad sercem” — powieść. — Księgarnia św. Wójciecha. — Poznań. — Str. 177 + 7 ul.

O twórczości Jana Wiktora możnaby zaryzykować powiedzenie, że tematem jego książek jest — serce. Stosunek jego do zjawisk i rzeczy jest zawsze święto-franciszkowy. Choćby opisywał najbrutalniejsze zdarzenie. Spotykamy to w „Burku”, w „Sentymentalnym zajacu” — aliiści i w „Tęczy nad sercem”. Ten jeden dominujący ton we wszystkich książkach Jana Wiktora sprowadziłby monotonię, gdybyśmy wierzyli autorowi, że np. „Tęcza nad sercem” jest powieścią. „Tęcza nad sercem” powieścią nie jest. Potwierdza nam to konstrukcja tej książki. „Tęcza nad sercem” — to piękna opowieść o biednej, dobrej sprzedawczyni gazet. „Tęcza nad sercem” — codzienność, podniesiona do godności poematu.

Książka ta nie intryguje, nie podnieca — natomiast wzrusza — wzrusza tak, jak wzruszyć może piękny wiersz. Cel autora osiągnięty. Włodarczykowa żyje, bo „przewięzała ziemię i niebo tęczą serca, zbuntowanego dobrocią”. am.

KSIAŻKI NADESŁANE DO REDAKCJI

WYDAWNICTWA M. ARCTA.

Dynowska M. Domino: „Gry i wierszyki” — z 50 rys. M. Weinles. *Or-Ot:* „Leśna królowa”. — Baśń, wierszem opowiedziana — z 9 kolor. tablicami.

Ejmond: „Baśń o ziemnych ludkach” — z 10 ryc. kolorowemi. *Konopnicka M.:* „Psalterz dziecka polskiego” — z 5 ryc. kolorowemi A. Gawińskiego.

Buyno-Arctowa M.: „Czar-Baba” — opowiadanie na tle ludowym z 10 ryc. A. Gr. Ostrowskiej.

Buyno-Arctowa M.: „Wieś szczęśliwa”. Powieść o Fifince, jako nauczycielce — z rys. W. Romeykówny.

Galopin A. i de la Vaulx H.: „Zuchwały lot” — powieść lotnicza według oryginału francuskiego z 200 rys. kolorowemi i czarnemi.

Le Rouge: „Więzień na Marsie” — powieść — przekład z francuskiego.

Przyborowski W.: „Reduta Woli” — powieść z czasów powstania listopadowego. — Wyd. IV.

Umiński Wł.: „Podróż bez pieniędzy” — powieść dla młodzieży z 6 rys.

Jane Grey: „U podnóża tęczy” — powieść — przełożył z ang. St. Barszczewski.

Jane Grey: „Rzeka opuszczonej”.

*) „patron” — właściciel.

Z TEATRÓW

TEATR POLSKI:

„Rewizor” — komedia w 5-ciu aktach Mikolaja Gogola, przekład Juliana Tuwima, reżyserja Karola Borowskiego, dekoracje i kostjumy Karola Frycza.

Wystawienie „Rewizora” krytyka powitała uznaniem, przekład Tuwima wywołał jednogłośnie niemal sprzeciwy.

Rzecz, zaiste, zdumiewająca: poeta, doskonale wyczuwający ducha rosyjskiego środowiska — czego dowodem jest choćby jego nieśmiertelny „Plaksin” — w przekładzie „Rewizora” najstaranniej „odruscitał” oryginał, wprowadzając doń galicyjską terminologję urzędniczą („resort”, „koncypjent”) i chętnie posługując się dzisiejszą gwara nadwiślańską, która nie zawsze może być odpowiednikiem jędrnych rosyjskich prowincjonalizmów z przed stu laty.

Już po pierwszym akcie można się było zorientować, że stanowisko tłumacza może być błędne, ale nie jest przypadkowe. Wyjaśnił je zresztą, choć niedostatecznie uzasadnił, sam Tuwim, w liście do Boy’a, ogłoszonym w odpowiedzi na jego krytykę w „Kurjerze Porannym”. Z listu tego wynika, że koncepcja tłumacza była trafna i ciekawa, ale wykonanie chybotliwe. Siły nie sprostały zamiarom.

„Akcja sztuki” — powiada Tuwim — „odbywa się nie tylko w Rosji sto lat temu, ale w potwornym państwie, któremu na imię Głupota, w państwie tedy odwiecznym”. Słusznie wiadomo zresztą skądinąd, że każde arcydzieło literatury, zachowując cechy narodowe środowiska, ma jednocześnie znaczenie ogólnoludzkie, poprostu dlatego, że w tej lub innej formie wciela pojęcie „człowieka wiecznego”.

Takim „człowiekiem wiecznym” jest zarówno Hiob, jak Don Kichot, Faust, jak Jacek Soplica. Takim wiekiustym marzycielem i straszakiem, takim hochstaplerem mimowoli jest Chlestakow. Wyrosnąć on zawsze może, jak pieczarka, na przegniłym nawozie korupcji urzędniczej, w piwnicznej atmosferze zatechłej głupoty, bez względu na epokę i środowisko. To prawda. A jednak Gogol dał mu duszę i oblicze nawskroś rosyjskie, nie mówiąc już o otoczeniu, o tym całym światku saratowskich, czy penzeńskich Capowie, od którego aż bucha obyczajowym dziegiem i kapuśniakiem. „Tam ruskij duch, tam Rusju pachniet” — można tu zastosować w pełni określenie Puszkina.

Zresztą, sam Tuwim mówi, że Gogol „zbierał specjalnie różne okazy frazeologii ludowej i mieszczańskiej”. Doskonale! a zatem chodziło mu o to, żeby swego „Rewizora” mocno po-

stawić na gruncie ściśle narodowym, nie zaś pozwolić mu bujać w obłokach literackiego internacjonalizmu.

A zresztą, skoro wystawienie „Rewizora” na scenie teatru Polskiego miało być jeszcze jednym eksperymentem takiego „bujania”, to należało być konsekwentnym do końca i doszczętnie wyluskać arcydzieło Gogola z lupin czasu i przestrzeni. Po cóż zatem ten cały wysiłek Frycza? poco ten śliczny, w najdrobniejszych szczegółach wytrzymały Biedermayer? poco ta trójka koni? poco kacapy z brodami i kupeczycy w sarafanach? Albo — albo. Albo Rosja czasów mikołajewskich, albo wiekiusta międzynarodówka. Ale pomieszanie tych dwóch pojęć stwarza połowiczność, rażącą i dobry smak, i pietyzm dla arcydzieła.

Obsada była staranna i naogół trafna. Nie miałam sposobności widzieć Kamińskiego, jako Chlestakowa, mam jednak wrażenie, że bliższy on był tego „czorta”, o jakim mówi Gogol. Maszyński w jego roli był za ładny, za świeży, zanadto pachnący tradycjami Fredry. Nie można się dziwić, że oczarował wszystkich swemi żabotami i fiolkowym frakiem, jakby żywcem przeniesionym ze „Ślubów panieńskich”.

Samborski w roli gorodniczego stworzył doskonały typ tragikomiczny, zlepek groteski z niemal mistycznym samobiczowaniem, typ nawskroś rosyjski. Sulima pragnęła zapomnieć, że była Idalją, i wpadła w drugą ostateczność: zrobiła kukłę jarmarczną, zamiast postaci komedjowej — popadjanę, a nie prowincjonalną damę o ambicjach salonowych. Reszta artystów porzuciła na mniej lub więcej jaskrawej karykaturze. S. P. O.

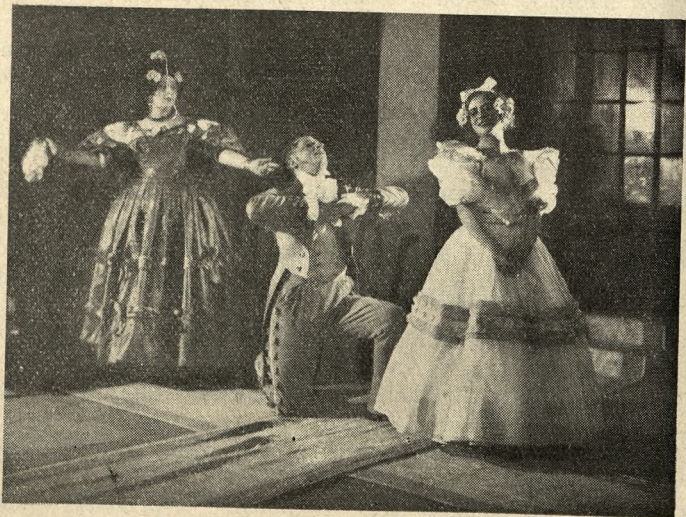
TEATR MAŁY.

„Czarujący emeryt” — krotoczwila w 3 aktach Wincentego Rapackiego (syna). Reżyserja Jerzego Leszczyńskiego, dekoracje Karola Frycza.

Czarujący emeryt! Materiał, z którego można wykroić dziesięć fars i jedną satyrę społeczną, pocięty na pstre szmatki, pozszywany byle jak w błazeńską kapuzę, z pod której spogląda ku nam jowjalnie uśmiechnięte oblicze wujaszka, raczej gwoli własnej uciechy, niż cudzej, opowiadającego poraż setny znaną anegdotę na imieninach u cici. Przez dwa akty śmieje się tylko autor, publiczność uśmiecha się pobłaźliwie. Pierwsza raca dowcipu strzela dopiero w końcu drugiego aktu. Trzeci akt ratuje sytuację: ma tempo i właściwe zabarwienie farsowe, dające na chwilę zapomnieć o naiwności anegdoty i niedoleństwie faktury.

Tytuł zapowiada tak wiele, ma tak szeroką rozpiętość możliwości, tak rozległą skalę efektów, że nawet drobna jej część, puszczone umiejętnie w ruch, może sprawiać wrażenie potężnego dynamo, trybami komizmu ząbwiąjącego się o cały splot kółek i kółeczek naszego życia. Tymczasem zamiast nowoczesnej maszyny mamy wystrugany kozikiem wiatraczek, który miele plewy i osypkę. Dmuchać, a wszystko rozwieje się bez śladu. Autor świadomie, czy nieświadomie skurczył pole działania do stosunków ściśle aktorskich, stępil ostrze satyry, wyrwał żądło osy, która brzęczy nieszkodliwie, ale i nie budzi zainteresowania. Dlaczego to uczynił? Czy nie przez lenistwo? Czy nie dlatego poprostu, że obrany przezeń teren operacyjny nie wymagał specjalnych studjów? To pójdzie po linii najmniejszego oporu zemściło się fatalnie na sztuce, która nawet w niewybrednym widzu budzi uczucie zawodu.

Kazać doskonałym aktorom zgrywać się w sztuce o poziomie repertuaru teatrów amatorskich — to niemal sadyzm; zacnego autora tylu przezabawnych krotoczwil nie posadzamy bynajmniej o tak dalece sięgającą perwersję, stwierdzić musimy jednak z żalem, że sama prostota ducha — to za mało, żeby stworzyć dobrą farsę. S. P. O.



Scena z „Rewizora”. Sulima, Maszyński, Jarkowska

Kobieta w świecie i w domu

GWIAZDKA IDZIE.

W drugiej połowie grudnia r. b. w salach warszawskiej rady miejskiej odbędzie się wielki kiermasz gwiazdkowy pod nazwą „Gwiazdkowa Pewuka“, organizowany przez Ligę Samowystarczalności Gospodarczej. Kiermasz ten będzie jednocześnie wystawą wszelkich wyrobów krajowych, nadających się na podarunki świąteczne, a obejmującą galanterję, perfumeryę, zabawki, książki, cukierki, słodycze, upiększenia choinkowe i t. p.

W czasie kiermaszu, który trwać będzie aż do Nowego Roku, urządzony będzie szereg atrakcyj, jak: koncerty, choinki dla dzieci, rewja mody dla dzieci i dorosłych, „dzień harcerza polskiego“, widowiska dziecięce, tradycyjny św. Mikołaj, bajki w wykonaniu dzieci, balet dziecienny i t. d.

W dniu 22 grudnia r. b. o godz. 20 odbędzie się uroczyste wręczenie nagród firmom, nagrodzonym na Konkursie Wystaw Sklepowych L. S. G. „Gwiazdkowa Pewuka“ zakończy Wielki Bal Sylwestrowy, urozmaicony szeregiem ciekawych niespodzianek.

Komitet gwiazdkowy dla dzieci polskich w Niemczech organizuje zbiorke. Dary nadsyłać należy do Komitetu Obrony Kresów Zachodnich w Warszawie, Hipoteczna 8.

OSIEDLE DLA BEZDOMNYCH.

Komitet zwraca się do ofiarnej publiczności z prośbą o stare ciepłe ubrania, płaszcze, berlacze, buty. Zima idzie wielkimi krokami, biedota nasza nie ma przyodziewku, marznie w nędznej, przewiewnej, dziurawej odzieży. Tyle leży gratów niepotrzebnych nikomu po domach, ofiarujcie nam te rzeczy. Nie potrzebujecie się nawet sami trudzić. Zadzwońcie tylko pod numer: 272-22, a natychmiast przybędzie nasz wysłannik i zabierze dary.

WETERANI MUSZĄ MIEĆ MIŁĄ GWIAZDKĘ.

Obok najmłodszych, nie zapomnijmy w dniu uroczystości wigilijnej i o starszych i to tych, którym umilić życie jest naszym wielkim obowiązkiem, o weteranach i weterankach z 1865 r., spędzających przeważnie w ubóstwie swe dni, może ostatnie. Dla 110 weteranów i 50 weteranek z najbliższych okolic Warszawy potrzebne są ciepłe ubrania, bielizna, mydło, to przedmioty najkonieczniejsze, prócz tego trochę słodyczy, papierosów, jakiś drobiazg, jako pamiątka dnia wigilijnego dla tych, którzy w najcięższych dniach ucisku walczyli o wolność. Społeczeństwo żywi gorący sentyment dla weteranów, należy jednak zadokumentować go czynem.

Dary przyjmuje Tow. Przyjaciół Weteranów, przy ul. Senatorskiej 19. Dla osób mieszkających w Warszawie wystarczy zatelefonować pod Nr. 524-19, a po dary w naturze, lub gotówce zgłosi się do ofiarodawcy upoważniona przez Tow. osoba.

JAK PRACUJĄ DZIELNE GOSPODYNIE LITEWSKIE.

W ostatnich dniach listopada odbył się w Grodnie zjazd gospodyń kresowych. Zebrane powitali przedstawiciele województwa, starostwa, władz miejskich, organizacji rolniczych i społecznych. W czasie obrad rozwinęła się ciekawa i ożywiona dyskusja, w której, podobnie jak to miało miejsce na zjeździe w Częstochowie, wystąpiły z grona kobiet wiejskich doskonale

mówczynie. Sprawozdania z kół wykazały b. ciekawą akcję, której dokonano z funduszów, zebranych własnym staraniem, jak: kursy gospodarcze, konkurs ogródków kwiatowych i uprawy jarzyn, założenie spółdzielczej miodlarni lnu, ochronki i t. p. I to wszystko właścicielki małych, malutkich kawalców ziemi, w dodatku podzielonych na części, których liczba dochodzi nieraz do 70! W referatach omawiano potrzebę założenia towarzystwa popierania przemysłu ludowego i gromadzenia zbiorów do muzeum regionalnego, organizacji drobnych gospodarstw, sprawy hodowli, wreszcie roli kobiet w samorządzie wiejskim. Ten ciekawy referat, wygłoszony przez p. starostę grodzieńskiego, wykazał dobitnie ciężkie warunki bytu na Kresach. Zjazd zakończyły uchwały, w których na pierwszym miejscu postawiono żądanie przyśpieszenia komasacji gruntów. Dalej gospodynie żądają jednomyślnie wznowienia wydawnictwa „Głos do kobiet“, oraz zakładania jak najliczniejszych ochron i szkół gospodarstwa wiejskiego dla dziewcząt.

OBRONA PRZECIWGAZOWA W SZKOŁACH ŻENSKICH.

W bieżącym roku szkolnym Komitet Stołeczny L. O. P. P. rozpoczął organizowanie 5 i 12 godzinnych kursów przeszkolenia przeciwigazowego w żeńskich szkołach średnich i seminarjach nauczycielskich. Akcja ta prowadzona jest w ścisłym porozumieniu z Kuratorjum, które wydało do szkół okólnik, zalecający udzielenie jaknajwiększego poparcia sprawie organizowania tych kursów. Byłoby rzeczą pożądaną, aby dyrekcje szkół same zwracały się do biura Komitetu przy ul. Chmielnej 27, zgłaszając zapotrzebowania na zorganizowanie u siebie przeszkolenia przeciwigazowego.



Miss Mabel Langton jest dyrygentką orkiestry w wyższej szkole w Huntington Park w Kalifornii.

RODZINA POLICYJNA PRACUJE.

Roztoczenie jak najwydatniejszej opieki nad dzieckiem, oto zadanie, które wysunęło na pierwszy plan swej działalności założone stosunkowo niedawno Stowarzyszenie „Rodzina Policyjna“, kierowane przez p. Komendantową Maleszewską. Wyrazem tego było wysłanie w roku bieżącym okazałego zastępu dzieci na kolonje do Ciechocinka, zorganizowanie w Wierzbnie pod Warszawą półkolonji dla przeszło 100 dzieci policjantów, wreszcie otwarcie przed dwoma miesiącami przedszkola dla dzieci najmłodszych oraz świetlicy dla dzieci starszych.

Zkolei zarząd Stowarzyszenia przystąpił do zapoczątkowania nowego etapu swej pracy, otwierając w dniu 2 grudnia r. b., w lokalu przy ul. Poznańskiej 15, „Klub Kobiety Rodziny Policyjnej“. Otwarcia dokonała p. Komendantowa Maleszewska, zwracając się do zebranych pań z serdeczną prośbą o jak najlichniesze uczęszczanie do Klubu, który ma być tem ogniskiem, około którego skupią się na gruncie towarzyskim wszystkie panie, związane ściślejszym węzłem z policją m. Warszawy. Następnie p. Andrzejewska wygłosiła odczyt o Marji Curie-Skłodowskiej. Honory domu czyniła p. podinspektorowa Schuchowa. Na zakończenie wieczoru inauguracyjnego odbyła się herbatka, przy której licznie zebrane panie, wśród których przeważały żony szeregowych, spędziły dłuższy czas w bardzo miłym i serdecznym nastroju.

DAME MILLICENT FAWCETT.

W katedrze Westminsterskiej odbyło się uroczyste nabożeństwo za zmarłą niedawno panią Millicent Fawcett, jedną z najstarszych pionerek ruchu kobiecego w Anglii. Obecni byli ministrowie, przedstawiciele władz miejskich, profesorowie uniwersytetów i tłumy publiczności ze wszystkich sfer.

Całe życie tej kobiety było poświęcone niezmordowanej pracy. Jako młodziutka, 20-letnia mężatka, wygłosiła pierwsze przemówienie o konieczności nadania równych praw kobietom, w czasie, gdy przyjacieli jej, znakomity filozof, John Stuart-Mill, wybrany wówczas posłem do Izby Gmin, składał parlamentowi pierwszą petycję o równouprawnienie, petycję, której Dame Fawcett nie mogła, z powodu swej niepełnoletności, podpisać.

W pierwszych czasach działalności poświęciła się pani Fawcett z największym zapalem sprawie wykształcenia kobiet. Walczyła o zakładanie jaknajwiększej ilości wzorowych żeń-

skich szkół średnich i była pionierką dopuszczenia kobiet do wyższych uczelni, zwłaszcza na medycynę. Działalność ta przyniosła jej jedną z najmilszych dla kobiety nagród: córka jej, Filipa Fawcett, zdała świetnie egzamin z wydziału matematycznego w Cambridge, uzyskując najwyższy stopień, przed kandydatami - mężczyznami.

Praca społeczna nie przeszkadzała Dame Millicent Fawcett być najlepszą żoną, przez całe lata pielęgnującą męża, który w młodym wieku stracił wzrok, wskutek wypadku na polowaniu, troskliwą matką i przemiłą panią domu. Liczne koło przyjaciół zbierało się zawsze u Fawcettów w Cambridge, gdzie nie tylko dyskutowano o sprawach politycznych, lecz z zapalem uprawiano muzykę, interesowano się literaturą i sztuką.

Po śmierci męża, p. Fawcett oddała się już niepodzielnie pracy w sprawie wyzwolenia kobiet. Pod jej kierunkiem, wykształciła się wielka ilość dzisiejszych działaczek, znanych na terenie angielskim i międzynarodowym, w ich liczbie p. Corbett Ashby, posłanka i obecna przewodnicząca Międzynarodowego Związku Praw i Pracy Obywatelskiej kobiet.

Spółceństwo angielskie zapłaciło swej dzielnej pracownicy pełnem uznaniem. W nagrodę zasług, położonych dla wyższego szkolnictwa, uniwersytety w Aberdeen i Birmingham nadały jej tytuł doktora praw honoris causa. W 1925 r. rząd mianował ją Damą Wielkiego Krzyża zasługi imperjum brytyjskiego (stąd tytuł „Dame“ dodawano już stale do jej nazwiska). Przedtem jeszcze otrzymała p. Fawcett wysokie odznaczenie belgijskie: order królowej Elżbiety, za zasługi, położone w czasie wojny.

Pomimo późnego wieku, nie ustawała w pracy: osiemdziesięcioletnia już prawie staruszka wybrana została posłanką do Izby Gmin i mianowana podsekretarzem stanu. Doczekała też w ostatnim już roku życia ziszczenia wszystkich swych ideałów, pełnego równouprawnienia politycznego angielskich: rozszerzenia praw wyborczych na kobiety, które ukończyły 21 lat. Uczestniczyła jeszcze w lipcu b. r. w wielkim bankiecie, wydanym na cześć wybranych na zasadzie nowego prawa wyborczego 14 posłanek i pierwszej kobiety ministra, Małgorzaty Bondfield. W kilka tygodni później Dame Millicent Fawcett w 82 roku zmarła.

Wdzięczny naród uczcił jej pamięć uroczystem nabożeństwem w historycznej katedrze Westminsterskiej, grobowcu królów.

NOWA ZDOBYCZ DLA MATKI I DZIECKA.

Medycyna nowoczesna dąży wytrwale do jaknajwiększego udoskonalenia swych zabiegów, a także, oszczędzając słabszych obecnie organizmów, zwłaszcza nerwów ludzkich, do absolutnego usunięcia cierpienia przy wszelkich, najdrobniejszych nawet, zabiegach chirurgicznych. Lekkie nawet operacje powierzchowne, jak wyjmowanie zepsutych zębów i t. p., odbywają się przy miejscowem znieczuleniu, bez stosowania szkodliwego zawsze dla organizmu chloroformu. Z drugiej strony, metoda znieczulania została tak udoskonalona, że nawet wielkie operacje głębokich organów dokonywane są bez usypiania.

Dotychczas nie pomyślano jedynie (za wyjątkiem specjalnie groźnych komplikacyj), o znieczuleniu kobiet rodzących. Lekarze motywowali to zasadą, iż zarówno chloroform, jak preparaty znieczulające mogą stanowić pewien procent szkodliwości zarówno dla matki, jak i dla dziecka. Obecnie jednak w dwóch stronach świata zaczęto stosować przy porodach t. zw. anestezję miejscową. Lekarze kliniki położniczej w Bostonie zastrzykują rodzącym preparat z oliwy z eterem, w Wrocławiu znów dr. dr. Gutman i Metz stosują spreparowaną specjalnie nowokainę. Rezultaty obu metod okazały się doskonałe. Organizm matki, niezmużony bólami, posiada więcej sił i poród odbywa się szybko, nie wyczerpując matki, ani noworodka.



Dame Millicent Fawcett.

ZASADY RACJONALNEGO GOTOWANIA DLA CHORYCH I OZDROWIENCÓW

Medycyna dzisiejsza zaczyna przypisywać coraz większą rolę dietetyce. Dietetyka ma zadanie racjonalnego odżywiania zarówno zdrowych, jak i chorych. Narzucanie teoretycznych sposobów odżywiania zdrowych oraz dieta specjalna (w wypadkach chorób przewodu pokarmowego, przemiany materji etc.) przekonać może jednostki, nie zadowoli jednak ogółu. Aby dietetyka weszła w życie, należy podawać i rozpowszechniać *przepisy racjonalnego gotowania potraw*.

Gdy uświadomienie co do procesów chemicznych i fizycznych, jakie przy gotowaniu zachodzą, będzie większe, wówczas osoby, zajmujące się przyrządzaniem posiłków, będą miały własne metody i nie będą potrzebowały korzystać z *przepisów*. Te bowiem staną się zbyt szematyczne. *Ilość* np. mąki do danego ometu, czy ciasta, zależy jest od jej wysuszenia, ilość tłuszczu — od składu chemicznego i konsystencji i t. d.; *czas*, potrzebny do przyrządzenia potrawy — od sprawności ruchów osoby gotującej; *sposób* łączenia składników — od tego, jakimi naczyniami i przyrządami kuchennymi rozporządzamy. Narazie jednak podawanie przepisów, i to możliwie dokładnych, jest konieczne.

W poniżej podanych przepisach stosować będą miary płaskie, a więc, jeżeli jest mowa o 1 łyżce mąki, musi ona być wyrównana nożem równo z brzegami. Jako jednostkę miary ciał sypkich i płynnych, biorę 1 łyżkę płaską = $\frac{1}{10}$ objętości szklanki ćwierćlitrowej. Łyżki takie zamówiłam w firmie Lubkiewicza (Marszałkowska 50) — są to łyżki z pobielonej blachy, po 35 groszy sztuka (mała łyżeczka — 25 gr. sztuka). Nasze łyżki stołowe nie są jednego wymiaru, dlatego trudno o dokładność w odmierzaniu produktów. Mała płaska łyżeczka z blachy będzie się równała $\frac{1}{3}$ łyżki. W ten sposób np. zamiast podawać w przepisie $1\frac{2}{3}$ łyżki, mogę powiedzieć 5 łyżeczek; $\frac{1}{2}$ łyżki = $1\frac{1}{2}$ łyżeczeki, $\frac{1}{2}$ szklanki = 8 łyżek, $\frac{1}{3}$ szklanki = 5 łyżek i 1 łyżeczka etc.

Aby zmierzyć $\frac{1}{2}$ łyżki, napełniam całą, zrównywaną według brzegów (zupełnie płasko!) i dzielę wzdłuż dłuższej osi; gdy podzielę wpoprzek, nie otrzymam równych części. Aby zmierzyć $\frac{1}{2}$ szklanki, np. masła, mogę wziąć 8 łyżek, ale to trwa b. długo, lepiej napełnić szklankę do połowy wodą, potem włożyć tyle masła, żeby woda podniosła się do krawędzi szklanki. Ilość masła będzie dokładnie wynosiła $\frac{1}{2}$ objętości szklanki.

Poza *dokładnością* miar, ważna jest *staranność* w łączeniu składników. Dlatego, podając przepisy, dawać będę najprzód proporcje, a potem metodę po-

stępowania, w której po raz drugi podaję ilości, ale już według kolejności mieszania składników. Poza tem w gotowaniu dla chorych b. ważna jest *znajomość własności* różnych składników pożywienia i wpływ temperatury, oraz jakość produktów, umiejętność kupowania, wreszcie czystość w kuchni.

Uwzględniając powyższe warunki racjonalnego gotowania, zajmiemy się kolejno zasadą gotowania: pokarmów białkowych (mięsa, jaj, potraw z sera), warzyw, owoców, pokarmów zbożowych, t. j. kasz i potraw mącznych. Te ostatnie są najprostsze i mają b. doniosłe znaczenie w kuchni dietetycznej, od nich też zacznijmy.

1. Zasady gotowania kasz, klejów i potraw mącznych.

Głównym składnikiem chemicznym mąk i kasz jest t. zw. skrobia lub mączka. Jest ona nierozpuszczalna w wodzie, ale część jej pod wpływem wilgoci i podwyższonej temperatury, lub też pod wpływem pewnych soków trawiennych (t. zw. fermentów lub emzymów) rozpuszcza się. Pierwszą substancją, która się wtedy tworzy ze skrobi, jest t. zw. dekstryna, już rozpuszczalna w wodzie i daleko łatwiej strawna. W procesach trawienia dekstryna zamienia się na maltozę — cukier złożony, a ten na cukry proste — ostateczny produkt trawienia skrobi. Im więcej skrobi podczas gotowania zamieni się na dekstryny, tem łatwiejszą potem pracę ma przewód pokarmowy. Gotowanie pokarmów ze skrobią (kasza, kluski) we wrzącej wodzie ma również znaczenie oddziaływania fizycznego na skrobię. Skrobia jest zbudowana z ziarenek. Pod wpływem gorącej wody pęcznią one i rozrywają zewnętrzne ścianki, wtedy woda łatwiej przenika do wnętrza, a rozpęczniała skrobia miesza się łatwiej z sokami trawiennymi.

Oprócz skrobi posiadają pokarmy roślinne trochę białka. Ma ono szczególne znaczenie przy wypieku ciast i chleba, o czem pomówimy osobno. Przy gotowaniu najprostszych potraw dla chorych większe znaczenie ma t. zw. celuloza; jest ona składnikiem, występującym szczególnie w grubych kaszach i mąkach razowych. Stanowi jakby rusztowanie w budowie roślin i dla człowieka nie posiada żadnej wartości odżywczej. Jest tylko balastem dla naszego przewodu pokarmowego, pożądanym jednak dla normalnego ruchu perystaltycznego i dla zatrzymywania wilgoci, która jest potrzebna dla utrzymania resztek niestrawionych w stanie miękkim. Ułatwia więc wyróżnianie.

Poza tem w pokarmach zbożowych mamy sole mineralne, oraz witaminy, szczególnie z grupy rozpuszczających się w wodzie (w. B.). Witamin, wrażliwych na temperaturę podwyższoną, t. zw. C, niema w tych pokarmach, a więc nic nie tracimy, gotując kasze i potrawy mączne długo i w temperaturze wysokiej.

Zasady chemiczne gotowania skrobi. Aby umiejętnie gotować potrawy mączne, należy zwrócić uwagę na własności ich głównego składnika, t. j. skrobi. Surowa skrobia jest tylko w małym procencie strawna; dlatego potrawy mączne powinny być gotowane dokładnie. Pod wpływem wilgoci i podwyższonej temperatury (około 100°C) skrobia staje się nawpół rozpuszczalna, bo przechodzi w dekstryny. Również pod wpływem suchego gorąca (powyżej 100°C) skrobia zamienia się w dekstryny. Ta zasada ma zastosowanie przy robieniu grzanek z bułki. Po obu stronach bułki tworzy się warstwa dekstryny. Mała ilość skrobi przemienia się wtedy w karmel, nadając powierzchni grzanki, skórki od chleba i t. d. charakterystyczny kolor brązowy i smak.

Mechaniczne zasady gotowania skrobi. Gdy pokarm składa się w znacznej mierze ze skrobi (mąki, kasze) i musi być gotowany w wodzie, należy zwracać uwagę na to, żeby się nie tworzyły grudki, gdyż to nie tylko wygląda nieestetycznie, lecz pokarm taki zawiera jedynie zewnętrzną warstwę ugotowanej skrobi, a wewnątrz skrobia pozostaje zupełnie niezmienną, surową. Takie grudki są *b. niestrawne*.

Są 3 metody unikania grudek przy gotowaniu zapraw mącznych, kasz etc.

1. Przez mieszanie skrobi stopniowo w małej ilości zimnej wody tak, aby przed dodaniem gorącego płynu utworzyła się jednolita masa. Tej metody używamy przy gotowaniu kleików z mąki.

2. Przez mieszanie z tłuszczem przed dodaniem płynu. Rozpuszczający się tłuszcz oddziela ziarnka skrobi. W tym wypadku należy używać tyleż tłuszczu ile mąki. Dodajemy odrazu całą ilość zimnego płynu. Gdy dodamy gorący, trzeba to czynić powoli i mieszać. Ta metoda jest stosowana przy robieniu sosów i zapraw.

3. Przez mieszanie z cukrem. Rozpuszczający się cukier służy do rozdzielania ziarn skrobi. Ta metoda jest praktyczna tylko wtedy, gdy jest więcej cukru, niż skrobi, a płyn należy dodawać stopniowo. Stosuje się to przy gotowaniu różnych deserów, budyniów.

Gdy pokarmy zawierają mieszaninę skrobi i celulozy, jak np. kasze grubsze, muszą być tak gotowane, aby przerwać powłokę z celulozy i umożliwić przeniknięcie soków trawiennych do wnętrza, gdzie jest skrobia. To zmusza nas do długiego gotowania w temperaturze bliskiej 100°C. Im dłużej więc kasza się gotuje, tem jest łatwiejsza do strawienia. Dlatego to dla chorych i ozdrowieńców gotujemy kasze 2 razy dłużej, niż normalnie.

Odrzewanie pokarmów mącznych jest b. wskazane. Tak zwany w Niemczech „Zwieback“ (chleb 2 razy pieczony) jest znacznie strawniejszy, niż chleb świeży. Kruchy, twarde chleb wywołuje większy

dopływ śliny i konieczność żucia dłuższego, niż świeży, który połykamy szybciej, gdyż jest miękki.

Przepisy gotowania kasz.

Najlepszym naczyniem do gotowania wszelkich kasz i ryżu jest specjalny rondel podwójny. W górnym zagotowuje się wodę, dodaje się masła i trochę soli, wrzuca się kaszę, mieszając widelcem, i gotuje się na ogniu 8 — 10 minut (grube kasze 15 minut), poczem wstawia się na dolny rondel z wrzącą wodą i gotuje się dalej, na wolnym ogniu, pod przykryciem. Jest to gotowanie na parze. Rondel taki jest nieoceniony w każdej kuchni, szczególnie przy gotowaniu dla dzieci i chorych. Poniżej podaję szereg przepisów gotowania kasz i ryżu, mogących znaleźć zastosowanie szczególnie dla chorych oraz dla dzieci.

Ryż na sypko (przepis na 2 — 3 porcje).

$\frac{1}{3}$ szklanki ryżu, 1 łyżka ($1\frac{1}{2}$ dkg.) masła, sól, 1 szklanka wrzącej wody.

Ryż należy wpięrow sparzyć, potem przelać zimną wodą. Włożyć masło do gotującej się wody w górnym rondelku, wrzucić ryż, posolić. Pogotować 15 minut, mieszając, potem wstawić do dolnego rondelka z gotującą się wodą, przykryć, nie mieszać i zostawić na wolnym ogniu przez 45 minut. Ryż taki jest sypki i puszysty.

Kaszka krakowska — maczek — zatarta jajkiem (przepis na 2 — 3 porcje).

1 jajko, $\frac{1}{3}$ szklanki kaszy, 1 szklanka wody, 1 łyżka masła, sól.

Przeplókać kaszę, odsączyć, wymieszać z rozbitym jajkiem. Rozłożyć jedną warstwę na płaskiej blasze, wstawić do pieca, aby wyschła. Rozetrzeć. Wsypać na gotującą się wodę z masłem i solą; mieszając, potrzymać 5 — 7 minut na ogniu, wstawić do rondelka z gotującą się wodą, trzymać na parze 30 — 35 minut.

Kremik z kaszki manny (przepis na 5 — 6 porcyj)

1 szklanka manny, 2 szklanki mleka, 5 migdałów gorzkich lub trochę skórki cytrynowej, 2 łyżki cukru, 6 białek.

Na gotujące się mleko wsypać kaszkę mannę i mieszać, gotować 10 minut. Wstawić na parę na 15 — 20 minut. Tymczasem posiekać drobno migdały, zdjąć rondel z pary, włożyć pianę, wymieszać, ale ubić pianę na sztywno. Do kaszki wsypać migdały lub skórkę cytrynową, cukier, wymieszać dobrze;

nie gwałtownie, tak tylko, aby nie było grudek, włożyć do foremki, wyplókaną zimną wodą i posypaną pudrem. Ostudzić, wyjąć z formy i podać z galaretką owocową lub sokiem.

Cytrynowy kremik z kaszki manny.
bardzo dobry dla chorych i ozdrowieńców
(przepis na 5 — 6 porcyj).

5 szklanek wody, sok z 2 cytryn, 1 szklanka cukru, $\frac{3}{4}$ szklanki kaszki manny.

Wodę zagotować z cukrem, w górnym rondelku do gotowania kasz, wsypać kaszkę. Ubijać trzepaczką przez 10 minut. Najlepsze są trzepaczki kręcone z korbką (2 zł. 40 gr. sztuka). Wstawić do dolnego rondelka z gotującą się wodą. Wlać do kaszki sok z cytryn, ubijać, ciągle trzymając kaszkę na parze. Po 10 — 12 minutach zdjąć z ognia, ubijać ciągle, aż kaszka zbieleje, jak śmietana i urosnie. Włożyć do formy, opłókaną zimną wodą i wysypaną cukrem. Ostudzić. Polać sosem waniljowym lub sosem owocowym.

Marja Morzkowska
Mag. przyrody i dietetyki.

Znawcy utrzymują,

że angielską herbata Lyons'a

jest bezkonkurencyjna

Herbata Lyons'a

DO NABYCIA

we wszystkich pierwszorzędnym handlach kolonialnych.

215

ŚWIĘTA JUŻ BLISKO

Zbliżające się święta są największą uciechą dla dzieci, oczekujących z niecierpliwością Gwiazdki i połączonych z nią podarunków i smakołyków; dla domowników, spodziewających się podarunków gwiazdkowych i obfitego żniwa napiwków świątecznych.

Gorzej jest z panem domu, mężem i ojcem, na którego spada niemiły obowiązek dostarczenia środków na zaspokojenie tych wszystkich, uprawnionych tradycją, oczekiwań. Najgorzej jest z panią domu, matką i żoną, której zadanie jest bodaj że najtrudniejsze, gdyż ona to właśnie musi temi środkami tak umiejętnie rozporządzić, aby na wszystko i wszystkich starczyło, co w dzisiejszych, ciężkich materialnie czasach, nieraz równa się rozwiązaniu kwadratury koła. Ba! żeby to zawsze było tylko to „rozporządzić”. Stosunki dzisiejsze tak się układają, że właśnie owa żona i matka musi tych rozporządzalnych środków w całości, lub w lwiej części dostarczyć — czyli, mówiąc poprostu, na nie zapracować.

Mówi się często o tem, że wszelkie świąteczne obchody: tradycyjne sute wilje, smaczne obiady w liczniejszym gronie, choinki, duże ilości ciast, pierników i bakalij, spożywane w ciągu dwóch tygodni świątecznych — od dnia wilji aż po dzień Trzech Króli — są przeżytkami, pozostałościami z dawnych czasów, o których należy dzisiaj zapomnieć. Mówi się całemi miesiącami, że w tym już roku świąt nie będzie się urządzało, że choinki nie będzie, że na wilję, dla zachowania tradycji, przełamie się opłatkiem przy zwykłym, postnym obiedzie, że się kupi jedną struclkę i pół kilo pierników w cukierni, a w pierwsze święto będzie też zwykły, niedzielny obiad, conajwyżej z zającem na pieczyste.

I oto nadchodzą święta i na tydzień przed nimi wszystkie te projekty nagle ulegają zmianie. Widok choinek, gęstym lasem porastających place miejskie, porusza serce matki. Inne, cudze dzieci będą miały to czarodziejskie drzewko, a jej małeństwa — te ukochane, te własne — miałyby być tej jedynej w swoim rodzaju radości pozbawione?!

Więc chociaż niedużą, chociaż skromną choineczkę jednak ubrać i zapalić trzeba będzie. A potem znowu przychodzą do głowy inne, głębsze kombinacje. Jeżeli się nie urządzi wilji i nie zaprosi na nią męzowskiego braterstwa, to oni znowu nie zaproszą na obiad w pierwsze święto i trzeba będzie ten obiad gotować i służyć będzie zła, gdyż nie będzie mogła skorzystać z całodziennego wypoczynku. Stanowczo lepiej wydać więcej na wilję, a mieć następny dzień zupełnie wolny.

A jeżeli nie będzie w domu zapasu ciasta, strucli i bakalij, to przy każdych odwiedzinach krewnych, kolegów i koleżanek dzieci trzeba będzie po to po-

sylać do cukierni, co w rezultacie znacznie drożej wypadnie. No, i, na kilka dni przed świętami, nieraz w przeddzień wilji, wszystkie projekty oszczędnościowe w łeb biorą: urządza się choinkę, wilję, pieczeniową ciastą, kupuje słodycze — i — zamiast wszystko obliczyć naprzód, wszystko kupić z rozwagą i spokojnie, wszystkie prace wykonać kolejno i w chwilach wolnych od innych zajęć — wydaje się dużo pieniędzy, o wiele więcej, niżby należało, ma się szalone umęczenie przy zakupach w natłoczonych sklepach i prawdziwe piekło w domu, wynikłe z nadmiaru pracy i braku czasu na jej wykonanie.

W przedświątecznych przygotowaniach ogromną rolę gra umiejętne ich zorganizowanie, kolejność wykonania, no, i ściśle obliczenie ich możliwości, a zatem ścisły preliminarz budżetu świątecznego.

Naprzód idzie zakup podarunków, tak obmyślonych, aby sprawiły przyjemność obdarowanym i były rzeczywiście pożyteczne. Niema nic okropniejszego, jak rozmaite bezużyteczne graciki, które zapełniają wszystkie kąty, zawsze dzisiaj za szczupłych mieszkań, a których wyrzucić nie wolno pod groźbą obrażenia ofiarodawcy.

Następnie należy się zaaprowidować we wszelkie artykuły, niepodlegające zepsuciu, jak: mąka, cukier, miód, bakalje, korzenie, mak i t. p. Drób i zwierzynę można też zakupić na dni dziesięć conajmniej przed świętami: wisząc na balkonie przez parę tygodni, nic w smaku nie ucierpią i będą znacznie tańsze, niż w dniach ostatnich. już nie mówiąc o tem, że mamy większy ich wybór i spokojną możność wyboru. O ozdobach na choinkę, oczywiście, i mówić zbytecznie. Większość ich obecnie nawet dzieci w szkołach powszechnych same wyrabiać zwykły, Świeczki, „zimne ognie“ i t. p. im wcześniej się kupi, tem lepiej. Co do samych choinek, to są praktyczne osoby, które twierdzą, że najdogodniej jest je kupować w sam dzień Wilji, popołudniu, kiedy handlarze stracą już nadzieję sprzedania ich drogo. Może to i prawda, ale — musi na to w domu być ktoś, kto w tym, tak pracowitym dniu ma czas się tem zająć — a zajęcia jest tu sporo — nietylko kupno i ustawienie, lecz jeszcze i ubranie drzewka.

Jeżeli chodzi o stronę kulinarną przygotowań, to dokładne obliczenie kosztów gra tu pierwszorzędną rolę. Dobra gospodyni, umiejąca wszystko obliczyć i wyzyskać, może, przy niedużych środkach, cudów dokazać. Naprzykład, z jednego zajęcia zrobi nie tylko pieczywo i pasztet (z przodków) na gorąco lub na zimno, lecz jeszcze z kości i pozostałych przy nich resztek wyborną zupę zwierzynową; z gęsi będzie i pieczywo (bardzo obfite, jeśli tę gęś nadziać po niemiecku mięsny farszem), i czernina lub rosolnik, i potrawka z dróbek, przyczem szyjkę należy nadziać farszem z wątróbki z kaszką krakowską, przez co stanie się wydaniejsza.

Przy wilji, mając dużego szczupaka, można z połowy zrobić rybę faszerowaną, drugą połowę usmażyć, a ości i obrzynki posłużyć na smak do zabelanej zupy. Jeszcze smaczniej można wykorzystać miętusa. Ryba ta da wykwintny rosół, ugotowaną już można użyć na „timbale“, czyli elegancki budyń, nadziwany np. pieczarkami duszonymi i z takim samym sosem. Wątróbkę miętusa można podać na przekąskę w galarecie, lub też użyć na nadzienie najwykwintniejszych pasztecików z francuskiego ciasta.

Nie sposób wyliczać wszystkich możliwości, mogą tylko dać tych kilka przykładów, resztę sobie sama każda chętna a pracowita gospodyni dośpiewa.

Pani Elżbieta.

STRUCLE ŚWIĄTECZNE

Pieczywo specjalnie w każdym domu polskim używane od dnia Wilji, aż do Trzech Króli. Jest ono, wraz z piernikami, ściśle połączone z pojęciem przysmaków, zjadanych na Boże Narodzenie i Nowy Rok, jak mazurki ze Świętami Wielkanocnymi. W dużych miastach sprzedają strucle (szczególniej strucle mawkowe) przez rok cały, jednak specjalny nacisk na te strucle kładzie się w czasie przedświątecznym, już od początku grudnia. W gazetach zjawiają się ogłoszenia o różnych nowych ich gatunkach, zaczyna się konkurencja cen, przyczem jednak wkońcu zawsze się okazuje, że prawdziwie dobra strucle jest rzeczą bardzo kosztowną, i że jej dużo kupić średnio zamożna gospodyni nie jest w stanie.

Jedyny sposób zaopatrzenia się w większą ilość strucli świątecznych, bez naruszenia przytem szczupłego budżetu — to upieczenie ich w domu.

Strucle przekładane, dzięki wilgotnej masie mawkowej, migdałowej i t. p., mają tę dobrą właściwość, że prawie wcale nie czerstwieją, o ile je trzymać zawinięte w czystą serwetę, lub w inne płótno. Należy je przechowywać w miejscu suchym i chłodnym. W składzie wilgotnym łatwo podlegają pleśni. Serweta powinna być doskonale wypłókana z mydła, którego odór łatwo się ciastu udziela.

Nie będę tu podawała przepisów na ciasto do strucli — przepisy takie znajdują czytelniczki w dawnych rocznikach „Bluszczy“ i w książce „Życia Praktycznego“ p. t. „Potrawy Wigilijne“. Chciałabym jednak zwrócić uwagę pań, przystępujących poraz pierwszy do pieczenia strucli, i takich, którym to ciasto często się nie udaje, na kilka ważnych momentów w ich wykonaniu.

1) Drożdże, używane do strucli, powinny być bardzo dobre i pewne (najlepiej je wypróbować, piekąc jakąś niedużą ilość codziennego ciasta: jakieś paszteciki drożdżowe, kulebiak, lub zwykłą bułkę do

herbaty). Drożdży należy brać dużo, najmniej półtora raza tyle, co na placki z tą samą ilością jaj, masła i cukru. A to dlatego, że ciasto obciążone słodkiem przekładaniem, trudno i wolno rośnie.

2) Ciasto na strucle należy zagniatć dosyć twardo, aby się dało bardzo cienko wałkować. Prawdziwą zaletą dobrej strucli są cieniuchne warstwy ciasta i nadzienia. Ładny wygląd takiej kilka razy zwiniętej strucli powoduje, że wiele osób woli strucle cukiernicze, nieraz o wiele gorsze w smaku od domowych, ale ładnie przewarstwowane.

3) Strucle należy lukrować natychmiast po upieczeniu, aby nie wysuszyć ich powtórnym wstawieniem do pieca, co przy lukrowaniu na zimno jest nieuniknione. Lukrowanie na gorąco jest też znacznie oszczędniejsze, mniej lukru się na nie zużywa.

4) Cukru do ciasta strucelowego należy używać jaknajmniej. Duża ilość cukru bardzo obciąża ciasto, i tak trudno rosnące, a słodczy dostateczną ilość udziału mu bardzo słodkie nadzienia.

5) Przy pieczeniu strucli i obliczaniu potrzebnego na to czasu, należy przyjąć pod uwagę, że strucle rosną bardzo wolno — potrzebują na wyrośnięcie najmniej dwa razy tyle czasu, co inne ciasto.

Nakoniec podam dwa nadzienia do strucli — proporcja każdego z nich jest obliczona na dwie średnie strucleki, na które użyto mniej więcej około sześćdziesięciu deka mąki.

a) Trzydzieści deka migdałów słodkich sparzyć, obrać ze skórki. Dziesięć deka skórek pomarańczowych, smażonych w cukrze i osączonych z syropu, przepuścić przez maszynkę wraz z migdałami, poczem masę tę ucierać drewnianym wałkiem z dwudziestoma deka cukru-pudru. O ile byłaby za sucha, można dodać łyżkę lub więcej syropu od skórek pomarańczowych. Nakoniec dodać dwa białka, ubite na pianę, wymięszać dokładnie i smarować strucle.

b) Dziesięć deka oczyszczonych orzechów włoskich, laskowych lub tureckich i dwadzieścia deka orzeszków japońskich, zwanych w handlu „żydkami“ (te ostatnie muszą być doskonale uprażone, nawet lekko zrumienione), przepuścić przez maszynkę. Dodać trzydzieści deka cukru-pudru, wymięszać doskonale. Dodać trzy białka, ubite na pianę, i masę tą smarować strucle.

W obu przepisach białka chronią nadzienie od wypłynięcia ze strucli, co tak często się zdarza przy pieczeniu strucli domowych.

Pani Elżbieta.

Serenada

Tam pod balkonem uroczej donny

Ze szpadą w ręku stał rycerz konny;

— Bądź mi wzajemną, nie chciej mej zguby!

— Więc „DAJ-GO“ ZAKA przywieź mi, luby!... 200



ROSÓŁ Z MIĘTUSA.

Miętus nie ma łuski, toteż dosyć jest go obetrzeć grubym piaskiem, a nawet szorstką. Inianą, nową ścierką, aby nie był śliski. Starannie wypaproszyć, aby nie uszkodzić żółci, co zepsułoby najdelikatniejszą część tej ryby — wątróbkę. Ugotować smak z włoszczyzny, jak na dobry rosół mięsny, dodając jednak znacznie więcej cebuli, oprócz tego kilka ziarn pieprzu, ziela i listek. Rybę należy nasolić na parę godzin przed gotowaniem; rosółu przed włożeniem doń ryby nie solić, dodać soli zawsze można w ostatniej chwili. Na pół godziny przed obiadem smak należy precedzić. W czysty włożyć rybę, zagotować raz na mocnym ogniu, poczem odstawić i gotować zupełnie wolno, aż ryba od ości odstanie. Rosół taki podaje się czysty z pulpetami, przyrządzonymi z kawałka surowej ryby, lub też z jakimibądź pasztecikami. Rosół z miętusa jest jedną z najsmaczniejszych i najwykwintniejszych zup rybnych.

WĄTRÓBKA MIĘTUSA W GALARECIE.

Na sześć foremek galarety pozostawić dwie szklanki czystego rosółu z ryby i wziąć jedną bardzo dużą lub dwie mniejsze wątróbki miętusa, ugotowane w tym rosole. Wątróbki pokrajać na ładne, możliwie równe kawałki. Ugotować dwa jaja na twardo, pokrajać w plasterki. Przygotować trochę drobnych, zielonych korniszonów, kilka małych grzybków prawdziwych lub rydzów marynowanych, trochę kaparów lub zielonego groszku z puszki, plasterki marchwi, ugotowanej w rosole rybnym. Foremki blaszane lub kamienne wyłożyć ładnie temi dodatkami, w środek położyć po kawałku wątróbki. Rosół zaprawić żelatyną, biorąc jej po trzy listki na szklankę. Zalać tą galaretą rybę i dodatki i wynieść na sześć godzin w chłodne miejsce. Przed podaniem wyrzucić na dobrze ostudzony półmisek, ubrany wkoło sałatką, pietruszką lub, w ostateczności, jarmużem. Oddzielnie podać sos majonezowy lub musztardowy.

BUDYŃ Z MIĘTUSA („TIMBALE“).

Osiemdziesiąt deka ryby ugotowanej, oczyszczonej ze skóry i z ości, przepuścić przez maszynkę. Dwie łyżki mąki zasmażyć na biało z dużą łyżką masła, rozprowadzić dwiema szklankami zimnego mleka lub słodkiej śmietanki, zagotować. Ten sos powinien być bardzo gęsty, prawie, jak ciasto. Zmięszać z ry-

Skarga

201

Powiadają, że piękniejsza, czemu więc, dlaczego Janka wciąż ma powodzenie, ja nie mam żadnego? Czekał, powiem Ci na uszko, bo Twoja rywalka Wykorzystała umie urok perfum ŻAKA „HALKA“...

ba, wbić trzy żółtka, osolić do smaku, dodać trochę białego pieprzu, lub, kto woli, gałki muszkatolowej. Oddzielnie oczyścić dwadzieścia deka świeżych pieczarek, pokrajać w płatki, poddusić w maśle i ostudzić. Do masy rybnej dodać ubite na sztywną pianę białka. Wyłożyć tą masą formę budyniową bez rurki, w środek włożyć pieczarki, zasklepić resztą rybnej masy. Forma powinna być dobrze wysmarowana masłem. Zakryć szczelnie pokrywą, wstawić w rondel z wrzącą wodą i gotować na parze półtorej godziny. Przed podaniem wyrzucić na półmisek i polać sosem śmietanowym, lub lepiej pieczarkowym. W ostatnim razie należy brać trzydzieści deka świeżych pieczarek i trzecią część już uduszonych w maśle pozostawić do sosu. Można też taką „timbale“ nadziać szynkami rakowymi i podać z rakowym sosem; można to jednak wykonać tylko w sezonie raków, to jest latem lub wczesną jesienią.

PASZTECIKI Z WĄTRÓBKI MIĘTUSA.

Z trzydziestu deka mąki, jednego jaja, pół łyżeczki soli, trzydziestu deka tłustego masła, kieliszka spirytusu i paru łyżek wody zrobić ciasto francuskie, według jednego z licznych przepisów, podawanych

w „Bluszczu“, lub „Życiu Praktycznym“. Rozwałkować na pół centymetra, wykrajać szklanką lub formką krążki. W połowie krążków wyciąć otwory mniejszą szklaneczką lub kieliszkiem. Całe krążki pokryć krążkami z dziurką, ułożyć na blasze, obok wyjęte środki. Posmarować ostrożnie żółtkiem (ani kropla żółtka nie powinna spłynąć na brzegi, gdyż paszteciki nie urosną). Wstawić je na dziesięć minut, do kwadransa, w bardzo gorący piec. W mniej gorącym wyjdą płaskie i niepozorne. Ugotowane w rosole wątróbki z miętusa pokrajać na tyle kawałków, ile mamy pasztecików. Udusić parę hiszpańskich lub cukrowych cebul, drobno pokrajanych, w łyżce masła, uważając, aby się nie zarumieniły, posypać łyżeczką mąki, zalać gęstą śmietaną, zagotować raz tylko. Osolić do smaku, popieprzyć. Tym gęstym sosem napęlić do połowy paszteciki, przyciskając nieco palcem środki, aby było więcej miejsca. Położyć po kawałku wątróbki, przykryć wyjętymi krążkami i wstawić przed podaniem na parę minut do pieca, dla rozgrzania.

Pani Elżbieta.



231

NIEZBĘDNE PRZED ŚWIĘTAMI SĄ KSIĄŻKI:

„OZDOBY CHOINKOWE“

i „POTRAWY WIGILIJNE“

pierwsza nauczy, jak własnoręcznie ubrać choinkę ślicznymi zabawkami, druga dopomoże w urządzeniu smacznej, wykwintnej i taniej wieczerzy wigilijnej.

Cena każdej książki 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

Do nabycia w Tow. Wyd. „Bluszcz“, Warszawa Plac Zamkowy 9. Konto P. K. O. Nr. 13.555.
Za zaliczeniem pocztowym nie wysyłamy.

WARUNKI PRENUMERATY

w kraju oraz do Austrii, Czechosłowacji i Węgier: miesięcznie 5 zł. 80 gr., kwartalnie — 17 zł. 40 gr.,
rocznie — 69 zł. 60 gr. Do innych krajów miesięcznie — 7 zł. 20 gr. Zmiana adresu 50 gr.

Redakcja i Administracja: Warszawa, Plac Zamkowy 9, tel. 239-40.

Cena numeru w prenumeracie 1 zł. 34 gr.

Prenumeratę przyjmuje Administracja „Bluszczu“ — Warszawa, Plac Zamkowy 9.

Konto P. K. O. — Warszawa Nr. 3700.

Wydawca: Tow. Wydawnicze „BLUSZCZ“, Sp. z ogr. odp.

Redaktorki: STEFANJA PODHORSKA - OKOŁÓW (naczelną) i MARJA PODHORSKA - OKOŁÓW.

Redakcja i Administracja: Warszawa, Plac Zamkowy 9, tel. 239-40.

Ekspedycja: ul. Górnośląska 19, tel. 244-75.

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „BLUSZCZ“, Rymarska 8, tel. 244-18.

Nasza Mównica

Samowystarczalność czy zakłamanie?

Samowystarczalność gospodarcza jest dziś hasłem dnia. Program jej racjonalnego i celowego urzeczywistnienia domaga się wprawdzie rewizji (horendalne ceny pomarańcz, traktowanych ciągle narówni z perfumami i pończochami jedwabnymi, jako przedmiot zbytku), ale naogół idea sama cieszy się ogólnym poparciem, czego dowodem choćby odpowiedzi na ankietę „Bluszczu”.

Jak jednak możemy brać całą akcję na serjo, skoro nasze czynniki rządzące same czynią oficjalne wyłomy w tym murze, który ma nas obronić od zalewu towarów obcych, a który wnosimy w mozolnym trudzie, cegielka po cegielce, zwalczając zapleśniałe przyzwyczajenia i nałogi.

Takim właśnie jaskrawym dowodem niekonsekwencji pewnych sfer jest otwarta w tych dniach w Reśursie Obywatelskiej wystawa rumuńska. Poszłam na nią w nadziei, że zobaczą owe sławne hafty ludowe, które podziwiałam kiedyś w Muzeum etnograficznym w Czerniowcach. Nie doznałam zawodu: stroje ludowe i suknie ręcznie haftowane są rzeczywiście prześliczne, kupić ich jednak nie można, bo cło dwukrotnie przewyższa istotną cenę eksponatu. Pomyślałam sobie: słusznie. Mamy nasze własne hafty huculskie, możemy żyć bez rumuńskich, a komu ich się koniecznie zachciewa, niech je przepłaca. Jak samowystarczalność, to samowystarczalność.

Ale co znaczą te przepyszne owoce, ugrupowane w sposób zarówno artystyczny, jak kuszący? co znaczą baterje butelek z winem, co znaczą szampan i kawior, którym obficie częstowano po otwarciu wystawy elegancki tłum, żądny uciech podniebienia? Czy to nie prowokacja do zbytku, gorsząca w kraju, który przechodzi ciężki kryzys ekonomiczny?

Gdybyż nam chociaż zaprezentowano egzotyczne owoce, jakich w kraju produkować nie możemy, jakieś pomarańcze, figi, granaty. Ale nie! były to pocziwe jabłka, gruszki i winogrona, okazy wyjątkowo piękne i dorodne, szczególnie imponujące wobec naszej tegorocznej kłęski owocowej. A wina? Jeśli chodzi o taniłość i dobroć, nasze wina owocowe i miody zastąpić mogą doskonale prostsze wina gronowe; jeśli chodzi o wykwint, rumuńskie wina napewno nie będą mogły rywalizować z francuskim bordo i węgierskim tokajem.

Prawda! rumuni — to nasi najbliżsi sąsiedzi, utrzymujemy z nimi przyjazne stosunki, i pewna handlowa wymiana produktów może i jednej i drugiej stronie wyjść na dobre. Aha! właśnie, wymiana. W tem sęk całej sprawy. Nie wszystkim może wiadomo, że Polska w tym roku złożyła Ru-

munji ofertę na lokomotywy. Zamówienia jednak nie dostała. Uwzględniono natomiast skwapliwie ofertę niemiecką. Pokazano nam figę, a teraz pokazuje się nam rajskie jabłuszka „przyjaznych stosunków sąsiedzkich”.

Wiadomo! pocziwi polacy dadzą się wziąć na szampana, jak muchy na lep. Słodki naród! Kawiorrem zasmarowuje się doskonale sprawę lokomotyw. Grunt propaganda i sąsiedzkie stosunki. A zatem nie pozostaje nam nic innego, jak rumuńskim szampanem wnieść jedyny w tym wypadku właściwy toast:

— Niech żyje samowystarczalność!

Oklamana.

Jak postępować (w odpowiedzi p. W. M.)

Na pytania Pani dość trudno dać zadowalniającą odpowiedź. Żąda Pani wskazówek szczegółowych, gotowych na dane wybryki wychowanka odpowiedzi, a to jest rzecz niemożliwa, gdyż reakcja musi być ściśle zastosowana do chwili danej, danego nastroju, usposobienia i charakteru dziecka, którego nie znam, pomimo opisu Sz. Pani.

Rozumiem jedno: czuje się Pani nieszczęśliwą, a na to da się poradzić tylko usiłowaniami wyrobienia w sobie spokojnie pogodnego stosunku do ludzi i do życia. Dzieciak jest psuty, oczywiście, odpowiedzialność za to poniosą głównie ci, którzy go psują, więc, Bogu dzięki, nie Pani. Jego bredzenia nie mogą właściwie tak bardzo Panią obchodzić, choć miłe nie są. Przeciwdziałać całemu nastrojowi domu, oczywiście, jest trudno. Czasem udaje się znaleźć drogę do dziecka, tak że ono samo, wbrew psującym rodzicom, pójdzie za swoją opiekunką, ale drogi tej wskazać nie można, bo jest to zależne od danego dziecka: będzie ona prowadziła raz przez serce, raz przez rozsądek, lub znowu przez dobry humor, a jak o to trudno w danych warunkach, też rozumiem. Jedno jest tylko pewne, że innej drogi do wpływu wychowawczego na dziecko, jak przez sympatię dla niego, niema. Skoro to jest w danym wypadku niemożliwe, nic nie pomogą mądrze obmyślane odpowiedzi na impertynencje. Fach wychowawczy jest bardzo ciężki i wymaga ogromnego opanowania się i ustawicznej pracy nietylko nad wychowankiem, ale i nad sobą. Co do rad praktycznych, dostarczyć ich mogłoby Szanownej Pani sympatyczne, fachowo i zarazem praktycznie traktujące kwestje wychowania, pisemko, dwutygodnik „Dziecko i Matka” (Redakcja i Administracja: Plac Zamkowy 9 — Warszawa. Prenumerata mies. 1 zł. 40 gr., kwartalna — 4 zł.; Konto P. K. O. Warsz. Nr. 12900). Tam zna-

lazłaby Szanowna Pani bardzo dużo ciekawych artykułów z dziedziny rozwoju dziecka i sztuki kierowania niem, a dając je do czytania i samym rodzicom, możnaby może wpłynąć nieco na ich zapamiętanie.

Co do ustosunkowania się do pracodawców i ich otoczenia, to pod jednym dachem żyjąc, oczywiście, lepiej ustąpić w nic właściwie nieznaczących drobnostkach, niż dopuścić do ustalenia się antypatii wzajemnej i tarć, zawsze ogromnie przykrych. Takt i tolerancja, zrozumienie, że wszyscy mamy nasze niedoskonałości, bardzo dopomaga do współżycia... a przyda się i odrobina humoru: śmiech zwycięża tam, gdzie nie zwyciężą ani łzy, ani przemoc. Łączę serdeczne życzenia, żeby jakoś się ułożyło lepiej.

M. B. z lubelskiego.

Nasza ankieta gospodarcza.

1) Zakupy dla kuchni robię sama, lub ktoś z mej rodziny; wszystkie inne sama.

2) Kupuję stale w jednych sklepach.

3) Z towarów zagranicznych, tylko lekarstwa, które uważam, iż są lepsze.

4) Braki wogóle są bardzo wielkie, wszystkie prawie artykuły żywności są w gorszym gatunku, np. cukier, który jest żółty, mało słodki, wilgotny, niema kryształu, kasz, mięsa dobrego niema zupełnie, sprzedają tylko kości, gdyż lepsze części wysła się hurtem do Warszawy. Materiały także liche, o dobrych pończochach, swetrach i t. d. nie można marzyć, a wszystko ogromnie drogie, prawie dwa razy tyle, ile ta sama rzecz kosztowałaby w większym mieście; galanterję kilka razy kupując w Baranowiczach lub Słonimiu, zawiodłam się także na jakości. W samym Bytaniu sklepy tylko żydowskie.

5) Zgłaszam pretensje o ile możliwości zaraz, ze skutkiem, gdy idę sama.

6) Waga naogół ucziwa, opakowanie b. liche (zły papier), kredyt łatwy.

7) Z ogłoszeń często korzystam, zwłaszcza w zakresie książek, galanterji.

8) W „Bluszczu“ chciałabym widzieć ogłoszenia z cenami w zakresie bielizny, książek, materiałów, ubrania, gospodarstwa domowego.

9) Gdy czegoś nie mogę otrzymać, sprowadzam.

10) Życie w kresowym miasteczku jest trudniejsze i cięższe, niż np. w Warszawie, a to z powodu wysokich cen, lichego towaru i niemożności otrzymania wielu rzeczy.

Zofia Persomska, Bytów nad Szczarą.

1) Wszystkie sprawunki załatwiam sama.

2) Lubię kupować u stałych dostawców; czasem oglądam wystawy i pytam o ceny w innych sklepach.

3) Wszędzie żądam wyrobów krajowych, które, o ile są w dobrym gatunku, zdaje mi się, nie ustępują zagranicznym, a mnie się specjalnie podobają. Wyjątek stanowią perfumy, które nie są tak trwałe, jak zagraniczne.

4) Ostrolęka jest miasteczkiem bardzo ruchliwym, to też w przedmiotach codziennego użytku nie odczuwa się żadnych braków.

5) Na zgłoszone pretensje, co do jakości towaru, czasem się słyszy odpowiedź: „trudno, proszę pani, przyszedł taki cały wagon i trzeba było brać“.

6) Waga dokładna, opakowanie przyzwoite; odnoszenie do domów nie przyjęte, traktowanie klientów grzeczne, z poczuciem godności własnej, t. j. bez zbytejnej uniżoności. Kredyt można uzyskać na miesiąc i dłużej, przytem właściciele sklepów chętnie uwzględniają różne życzenia klientów.

7) Ogłoszenia czytam i słucham przez radio.

8) W ogłoszeniach „Bluszczu“ chciałabym mieć adresy, oraz ceny przedmiotów, przeznaczonych do udogodnienia życia, podług najnowszych wskazówek, które nieraz pismo to zaleca,

lecz na prowincji ich nabyć nie można. Dalej, bardzobym mile widziała w ogłoszeniach „Bluszczu“ wykaz służby domowej, ewentualnie ochroniarek i bon, pragnących wyjechać na wieś i tu znaleźć pracę, z podaniem, oczywiście, kwalifikacji i warunków pracy.

9) Przyjeżdżam po książki. Niektórzy jeżdżą do większych miast po futra i meble, osoby wszakże skromniejszych wymagań mogą wszystko dostać na miejscu.

Ludwika Wojciechowska, Ostrolęka — Wojciechowice.

1) Wszystko załatwiam sama, prócz drobnych zakupów produktów spożywczych.

2) Kupuję u stałych dostawców, za wyjątkiem nabiału.

3) Towary zagraniczne są lepsze, przeważnie w kosmetykach, np. perfumy zagraniczne są bezwzględnie lepsze, ale zarazem i o wiele droższe i dlatego prawie, że się w świecie urzędniczym ich nie używa. Żeby to u nas można udoskonalić, abyśmy tych rzeczy nie sprowadzali z zagranicy. Wszystkie składy apteczne na prowincji są zawałone kosmetykami zagranicznymi, a jak tam musi być w stolicy i większych miastach..?

4) Mieszkam w małym mieście i, oczywiście, daje się odczuć brak rzeczy codziennego użytku, ale radzimy sobie, bo mamy świetną lokomocję z większymi miastami, jak Grodno i Suwałki.

5) Uwagi co do towarów robię, ale usprawiedliwiam kupców, bo tłumaczą się tem, że gdy sprowadzą coś lepszego, to na tem tracą.

6) Pod względem obsługi jest u nas wszystko w porządku, kupcy bardzo chętnie udzielają kredytu i różnych ułatwień.

7) Ogłoszenia czytuję i z rezultatem dobrym.

8) Chciałabym w „Bluszczu“ widzieć wszystkie ogłoszenia solidnych i tanich firm.

9) W miastach większych nabywam przeważnie garderobę.

10) Chciałabym się dowiedzieć, czy jedwabie są już udoskonalone i jakie gatunki, aby nie kupować zagranicznych.

M. Kostrubina, Augustów.

1) Sprawę zakupów załatwiam najczęściej sama; rzeczy większe, jak meble, płaszcze i t. p., kupujemy zwykle razem z mężem; po produkty spożywcze często posyłam służącą.

2) Kupuję zawsze u stałych dostawców produkty żywnościowe; bieliznę, ubranie, obuwiu nabywam również przeważnie w tych samych firmach, wyjątek robię wtedy, gdy czegoś u swego dostawcy znaleźć nie mogę.

3) Różnicę pewną widzę, np. towary z Bielska łatwo się gniotą, czego nie można powiedzieć o wełnie angielskiej, pończochy krajowe są mniej eleganckie od zagranicznych; zabawki krajowe są b. drogie w stosunku do zagranicznych.

4) Wiele zarzutów należy postawić naszym kupcom, zwłaszcza na prowincji: opakowanie przeważnie pozostawia b. dużo do życzenia, zarówno pod względem estetyki, jak i solidności; traktowanie klientów też często bywa takie, że kupujący ma wrażenie, iż żądaniem towaru wyrządza obelgę sprzedającemu.

L. Mościcka, Augustów.

1) Załatwiam osobiście zakupy produktów spożywczych, bielizny, ubrania i obuwiu osobistego. W załatwianiu pewnych zakupów pomaga mi mąż, również i ja biorę udział w zakupach przez męża ubrania, bielizny lub obuwiu dla niego. Niektóre zakupy, jak np. opału, robi wyłącznie mąż.

2) Mieszkając w małym miasteczku, kupuję przeważnie w określonych sklepach.

3) Staram się nabywać wyłącznie wyroby krajowe. Różnica, zdaniem mojem, dałaby się zauważyć tylko w przedmiotach luksusowych.

4) Uważam, że w Augustowie jest daleko większy wybór towarów i przedmiotów codziennego użytku, niż w innych podobnych miasteczkach.

5) O ile pewnych przedmiotów lub towarów na miejscu dostać nie mogę, to proszę o ich sprowadzenie.

9) W roku ubiegłym zmuszona byłam udać się do Warszawy po zakup futra.

Marja Klimaszewska, Augustów.