

BLUSZCZ

Społeczno-Literacki Ilustrowany Tygodnik Kobiec

ROK LX

WARSZAWA, DNIA 18 CZERWCA 1927 ROKU

NR 25

TREŚĆ NUMERU: Szczęśliwe dziewczęta—*Herminja Naglerowa*. Rehabilitacja rodziny—*Stefanja Podhorska-Okołów*. Wiersze: „Jako święty Franciszek kazał do ptaszek polnych”—*M. H. Szpyrkówna*. Wpływ św. Franciszka z Assyżu na sztukę — *Wacław HusarSKI*. Motyw księżycy (nowela) c. d. — *Herminja Naglerowa (J-a Stycz)*. Plantator z Malaty (c. d.) — *J. Conrad*. Radosny początek sezonu sportowego — *W-na*. Kobieta w świecie i w domu — *H. S. Z teatrów—S. P. O.* Państwowa szkoła rzeźbiarska i koronkarska w Zakopanem, Sztuczne chłodnictwo—*Michał Szadurski*. Hodowla lewkonji zimowej w doniczkach — *Stan. Schönfeld*. Wędzenie i konserwowanie ryb słodkowodnych — *Pani Elżbieta*. Przepisy gospodarskie — *Pani Elżbieta*. Dobre rady. Korespondencje. Dodatek „Mody i roboty”: Jak przerobić suknię—*Well*. Futerał na przybory toaletowe. Dodatek powieściowy: „Rąbek zasłony”—*Colette Yver*, autoryzowany przekład *S. Ł.* Arkusz wzorów.

SZCZĘŚLIWE DZIEWCZĘTA

Dla was, szczęśliwe dziewczęta, jakich w tej chwili setki w Polsce, dla was, które jesteście „maturae”, piszę te słowa...

Usiłuję sprzymierzyć się z waszą radością, z tym szerokim oddechem wolności, z przekorną odwagą, z jaką żeglujecie wasz lot w tumult życia. W istocie, niby ptaki, wyfrunęłyście ze szkół-klatek i wazycie się na śmiałych skrzydłach ku jakimś celom, ku podświadomym pragnieniom zwycięstw.

Myślicie: Już nie tasama codzienna droga, wydeptana niechętną stopą. Już nie ten ciężar książek, ani ten chaos wiedzy, tłukący się w głowie, ani owa złośliwa igraszka nerwów, vulgo trema, nieodłączna towarzysząca szkolnej nędzy! Nie ścisnie kolan twarzym zamknięciem ławka, nie zaczerni się żalobnym smętkiem prostokąt tablicy, nie rozjaskrawi się tęczowym łanem mapa, ani nie uderzy obuchem wezwanie „ex cathedra”!

Po ciężkich, inkwizycyjnych dniach egzaminowych, stało się nagle aż nazbyt przestronno i lekko. Godziny są cierpliwe i nie narzucają się natrętnym napominaniem.

Ranki spływają cichym snem ku dniom, napelnionym po brzegi — próżnowaniem. Zewsząd uśmiecha się uprzejmość i pieści rodzicielska wdzięczność i duma. Stałyście się ośrodkiem miłych nastrojów, niczem królewny, ku którym zbiegają się radosne błyski oczu. Wszyscy wokół są więc pełni usługnych chęci.

Śpieszy się nawet ten oszczędny, ostatni grosz, by spełnić jakieś serdeczne życzenie.

A wy same nie zdążyłyście nawet zdziwić się, że tak rychło nastąpiła cudowna przemiana. Oto jeszcze wczoraj, jeszcze przed godziną potykałyście się o chropawe słowa odpowiedzi, a usta, spierzchłe od gorączki, wygłaszały niezbite prawdy gramatyki, nieustępliwe formułki matematyczne, wyniosłe zachwyty poetyckie i zawile sprawy dziejów. Dziś, ktoby tam zamierzał sprawdzić, czy balast wiadomości tkwi jeszcze w pamięci?

Wśród radosnego oszołomienia niema miejsca na trwałą chwilę namysłu. W gardłach drga śmiech z powagi dnia wczorajszego. A jutro — jutro nie zrodziło się jeszcze, gdyż trzeba, aby dzień dzisiejszy trwał jaknajdłużej i zajął sobą najszerszą przestrzeń.

Musicie przecież odrobić lata swojej pierwszej młodości, musicie zebrać te wszystkie stracone godziny i wyżyć je pośpiesznie ze zdwojoną ochotą. Bo ileż to razy świeciło słońce, gdy cień sal szkolnych otulał was szarą dusznością! Gdzieś daleko od waszych oczu kwitły drzewa i jakaś rzeka płynęła metalowem lśnieniem fal.

„Eheu, fugaces Posthume, Posthume,
Labuntur anni...”

Tak, to było tylko skandowanie, a ważka, po wieki smutna treść przemykała poza oknami i niosła w uciekający czas swoją oczywistą prawdę.

I było też tak, że młodość ulatywała ponad poziomy, a nikt z was nie dostrzegł tego wśród żmudnych dociekań i stękliwych „rozbiorów“ lektury.

A dziś właśnie trzeba tę młodość wydobyć z pod złogów nauki, trzeba ją wyszarpnąć z sumy stawianych stopni. I z tego może wypływa największa wasza radość, że nie jest jeszcze zapóźno na taką „powtórkę“ młodości, że, właściwie, wszystko da się jeszcze dość łatwo odrobić. W sam czas uzyskaliście swobodę.

Oczy wasze błyszczą, jakgdyby nigdy nie było na nich mgły szkolnych łez. Głowy nosicie górnio, niczem młode żrebaki, i nikt się nie domysli, że te główki tak długo warowały nisko nad książką i kasetem.

Jakże piękne jesteście, moje młode przyjaciółki, w tych jasnych sukienkach, jak zalotne po zrzuceniu ponurej włosienicy-mundurka! I skąd bierze się ten kobiecy uśmieszek na waszych ustach, które doniedawna układały się w grymas srogiej uczoności?

Niepokażne, nasiąknięte atramentem aż po czubki chudych paluszków, powleczone szaro-liljowym pokostem anemji, rozczochrane biedoty, spocone myszki w godzinę klasówek, a niby spłoszone wróble, przyłapywane na grzechu „ściągnięcia“, i znowu, jak ryby, kłapiące bezgłośnie wargami koleżeńskie „podpowiadanie“ — krocycie teraz tańczącym krokiem wśród obcej ciżby, obnosząc triumf jaskrawej, młodej urody!

Rozrzutna pamięć zapomina corychlej szkołę i nauczycieli. Zapada się w głąsę koleżeński gwar; szczebiot przyjaźni rozsypuje się, przepada. Wytrwały obraz sal szkolnych przesładuje tylko w zwidzie sennym, aby wywołać raz jeszcze cikliwą nudę godzin, mierzonych od dzwonka do dzwonka,

Tak, wszystko „szkolne“ trzeba wymazać ze wspomnień!

A jednak, gdy minie entuzjazm swobody — a stanie się to prędzej, niż sądzicie, — poczną powracać przegnane obrazy, naiwne wzruszenia przyjdą znowu, aby szarpnąć za „dojrzałe“ serca; znienawidzone już, zda się nazawsze, słowo: szkoła — szepnie lubem westchnieniem przeszłości.

Z tajemnych skrytek wychyną nieśmiałe uczucia wdzięczności, jakieś nieprzyznane zdobycze, jakieś zapoznane ideały, jakieś zdeptane prawdy objawiają się w stłumionym echu szkolnym.

Czyjś nielubiany, ochrypły od wieloletniego mówienia, głos powróci, jak żywy, i powtórzy niepojętą ongiś sentencję o życiu i obowiązkach, o trudach i ofiarach.

Czasem w zmiennem zwierciadle wydarzeń dawną krzywdą szkolną wyda się dobrodziejstwem, a natrętna szkolna dyscyplina ujawni swoją rozumną konieczność w przebiegu doniosłych życiowych spraw.

Nie jeden też raz trzeba będzie pozbierać okrucy wiedzy, przyjmowanej ongiś z uporną niechęcią.

Nie jeden też raz samo życie upodobni się do szkoły i przyjąwszy jej maniery, będzie srodze nauczać i pouczać, sowiec karcic, skąpo chwalić, a twardo klasyfikować, zanim się, młoda przyjaciółko, dorobisz życiowego świadectwa dojrzałości. A czasem — pomyśl o tem i ty, najzdolniejsza, najpilniejsza „piątkowa“ maturzystko — czasem życie okaże się bardziej nieubłagane i wymagające od najzacieklejszej komisji nauczycieli, i zetniesz się przy egzaminie życiowym, nie podoławszy trudnemu zadaniu codziennej pracy, nie opanowawszy drżącego bełkotu serca, czy też zapędziwszy się ku zbyt zuchwałym, nie na twoją miarę skrojonym, ambicjom.

I tak ani się spostrzeżecie, gdy młoda wasza wolność wprzęgnie się w inne jarzmo, które jednak zawsze będzie — uczeniem się z niepisanych ksiąg życia.

Ani się spostrzeżecie, gdy młoda wasza wolność rozpocznie ciężką, niewolną służbę w zamkniętem kole obowiązków. Niewidoczne, lecz przemożne ręce przynęcają harde głowy, a krzepki głos przymusi nieodwołalnym rozkazem.

Pryśnie ułuda wolności. Niewyspiwany potąd przez ludzką pierś wysoki dźwięk słowa: wolność — porbmiewa jedynie w sferycznej muzyce gwiazd. A jednak właśnie wam, szczęśliwe dziewczęta, danem jest na krótką chwilę żyć radosnem przeczuciem wolności.

STEFANJA PODHORSKA - OKOŁÓW

REHABILITACJA RODZINY

(na marginesie książek Juliusza Kaden - Bandrowskiego: „Miasto mojej matki” i „Europa zbiera siano”,

Są pewne instytucje społeczne, niezniszczalne, jak materja, ale ulegające ciężkim kataklizmom, ostrym kryzysom przy każdym wcielaniu się w nowe formy życia, przy odradzaniu się w nieznaną przedtem postaci po okresach pozornej martwoty, lub leniwej wegetacji. Do instytucyj

Orzeszkowej, „Rodzinę Połanieckich“ Sienkiewicza, że wymienimy najtypowsze z brzegu.

W tę stojącą wodę uderzył wicher wielkiej wojny. Zamącił aż do dna, wywrócił na nice. Pokotem położył oziminy tradycji. Opadły łuski z nasienia, oddzieliły się ziarna od plew. Obnażyły się namiętności ludzkie, jak bezduszne badyle. Pokruszyły się surogaty rodzin, jak szuwały nadbrzeżne pod ciosem burzy. „Stulecie dziecka“ uległo nagłej i nieodwołalnej detronizacji, — berło władzy ujęła w ręce „uroda życia“. Rozpoczął się pościg za szczęściem, za rozkoszą, za chwilową choćby złudą, za upojeniem zmysłów, — szalona gonitwa po głowach ludzkich w imię własnego, zwierzęcego „ja“.

Nikt chyba z pisarzy współczesnych nie dał tak prawdziwego — aż do bólu — obrazu tego rozprzężenia jak Kaden - Bandrowski w „Łuku“. Ciężka zmysłowej ekspresji w tej powieści naprężona jest aż do granic lubieżności. Konieczność fizjologiczna wyczerpana jest aż do dna, bez reszty i bez ratunku. Kaden okazał się tu wirtuozem naskórka. Po przeczytaniu „Łuku“ człowiek dławi się w polipich opłotach ośrodków nerwowych.

Minęły lata. Opadły wody potopu klęsk. I oto pod niebo, jeszcze nieco zaćmione dymiącymi oparami wojennego rozpasania, ten sam człowiek wypuszcza gołębicę dobrej nowiny. Na imię jej: „Miasto mojej matki“. Jakże zuchwałą parabolę zatoczył twórczy duch poety od punktu załamania „Łuku“ do kąta odbicia „Miasta“! Jaka dojrzałość techniki, jaka świadoma oszczędność środków! A pomijając różnicę tematów i ideową rozpiętość rzutu, jakże odmienne ustawienie jednego i tego samego zwierciadła wyobraźni wobec rzeczywistości.

Autor „Łuku“ rzeźniczym ruchem ciął życie, jak mięso, rzucając krwawe ochłapy w oczy czytelnikowi, wypruwając żyły i ścięgna, obnażając bezwstydnie najskrytsze organy, brutalnie domacując się żywej wagi indywiduum pod maską pozoru i zakłamania.

W „Miście mojej matki“ technika uległa radykalnej przemianie. Kaden już nie chwyta tematu oburącz, ale kładzie nań dłoń w lirycznej zadumie. Rozpalony policzek przytula do wspomnień dzieciństwa, jak do kolan matki. Każde jego dotknięcie jest, jak pieszczota, Z czarodziejskiego instrumentu pamiątek dobywa tony potrącaniem palców, lekkim, niby muśnięcie motyla.

„Miasto mojej matki“ nie jest książką dla dzieci. Jest książką dla tych, którzy kiedyś byli dziećmi i zapomnieć o tem nie mogą, i dla tych, którym życie nie dało wcale dzieciństwa... Trzeba własnymi stopami przewędrować suchy step dojrzałej niewiary

i męskiej samotności, aby zrozumieć, że „między zbrodnią człowieka, a karą, jakby pomiędzy jedną wodą, a drugą, przechodzi wąska, miękka grobla wiary i przebaczenia. Że na tej drodze bukiety kwiatów z rozpaczyny wyrastają, a z łez wykwita prawda“.

Rzecz dziwna, chociaż w tej książce ani razu niema mowy o Chrystusie, ale czuje się tam Jego ustawiczną, niewidzialną obecność. Wszakże to On pochyla się miłościwie nad ogłupiałym Kastalskim i nad spoliczkowanym Sontagiem i nad biednym klasowym „kozłem ofiarnym“ Bieniarzem.

Ewangeliczne nakazy miłości bliźniego, zadośćuczynienia krzywdom, płacenia chlebem dobrych uczynków za kamień obrazy, miłowania tych, którzy nas nienawidzą — unoszą się nad tą książką przypowieści, jak zwiewna aureola podświadomego kultu świętości. Pod ich tchnieniem ożyła zmartwiała poczwarka rodziny i oto w oczach naszych rozwija skrzydła szeroko, daleko. Już rozpostarły się poza ognisko domowe, salę szkolną, już są poza rogatkami „miasta mojej matki“, — gdzież kres ich zasięgu?

Otwórzmy drugą książkę Kadena „Europa zbiera siano“, a w niej znajdziemy odpowiedź. Cóż to znów za książka? — spyacie. Ot, poprostu, zachciało się Kadenowi przejechać po Europie autem i pojechał ze znajomym futrzarzem. I na tem koniec. Ale to nie wszystko. Można być doskonałym podróżnikiem, świetnym obserwatorem, znakomitym stylistą, można nawet, — co jest rzeczą bardzo rzadką na świecie, — napisać dobrą książkę, ale żeby tak zobaczyć „wolność w zupie rakowej“, krew narodów, chlupoczącą na posterunku numer 5 pod Verdun, spotkanie z Gretchen w Weimarze, a w małej biedronce „myśl malutką, ubogą, myśl o pokoju, przymierzu i miłości na ziemi, w rozmiarach tego słonecznego świata zagubioną“, — nato trzeba być prawdziwym poetą.

Jak istnieją pewne konieczności dziejowe, tak są i konsekwencje tajemnych dróg podświadomości. Miłość ewangeliczna nie może się ograniczyć do ciasnego, bądź co bądź, kręgu uczuć rodzinnych. Siłą odśrodkową pchnięta w orbitę kosmiczną, ogarnąć musi świat cały potężnym uściskiem: w niemcu, francuzie, angliku, w sojuszniku i wrogu — widząc jeno braci, dzieci jednej wielkiej rodziny narodów.

Ale żeby to tak odczuć, trzeba być więcej, niż poetą, trzeba być polakiem. Tym, co stając u otwartych wrót ojczyzny, z pełnej piersi woła:

„Wszystko tu jestem — ja! Ja, ty, my, wy, oni, wrogowie pokłóceni, przyjaciele, my wszyscy — mali ludzie. Żle osadzone słupy, podcięte drogowskazy, zamazane napisy, niedokładność, kamienie, któremi nas obrzuca dzika wioska, dzieci, samopas hasające, — wszystko my!“



M. H. SZPYRKÓWNA

JAKTO ŚWIĘTY FRANCISZEK KAZAŁ DO PTASZĄT POLNYCH

I.

A ongiś, kiedy przed wieki
stopami swemi świętymi
Franciszek, sługa Chrystusów,
za żywa chodził po ziemi:

Stało się raz, że o czasie
gdy Słowo głosić zwykł Boże:
zaszedł w zachwycie modlitwy
daleko za miasto, w zboże.

Dokoła cisza błękitna,
w słoneczne szумы wśluchana
i komuż kazał tu będzie,
skroś te pszeniczne łany?..

II.

Więc padł, strapiony, na klęczki
i wołał: — Wspomóż mię, Panie!
Wiem, że na morzu Twej chwały
mdłą pianką — moje kazanie.

Lecz jak wypienia się wino,
gdy nazbyt pełna jest kruża:
tak Ciebie pełna nad brzegi,
miłość się w słowach wyburza!..

Więc otom wszystek strapiony
i ciężkim żalem wezbrany:
bo komuż kazać tu będę,
skroś te słoneczne łany?..

III.

Aż ledwie skończył: o dziwo!
Na drzewo, w podjęcie stojące,
w poszumie szarych skrzydełek
spadają ptasząt tysiące.

Jaskółki, drozdy i kraski,
skowronki, wróble i kosy:
cały ptaszyniec niebieski
stubarwny i dzwonnogłosy!

Obiadły każdą gałązkę,
zaległy w półkole trawę:
lśnią jak paciorki oczka
uważne a ciekawe!

IV.

I spojrział Święty ku górze
w radosnej niebu podzięce,
i podniósł nad drobną rzeszą
błogosławiące ręce...

V.

I tak im kazał pod drzewem
na cichym polnym rozłogu:
— Do was, o bracia-ptaszkowie!..
chcę dzisiaj mówić o Bogu.

Wyście tu nisko na ziemi,
a On na niebie, wysoko:
lecz czuwa z góry nad wami
Jego ojcowskie oko!

Kto was powołał do bytu?..
Kto nadał znaki i prawa,
że jednym—dąb jest schronieniem
a innym—małeńka trawa?..

VI.

I któż to, o braciszkuwie!
włał wiedzę w te małe łebki,
jak splotać gniazdeczka ptasie
i glinę murować zlepkę?..

Kto was bezpiecznie zza morza
prowadzi co roku z wiosną?..
Czyjż ojcowską pieczęć
wasze pisklęta rosną?..

O bracia! Na Jego imię
wdzięcznością serce niech bije,
bo On-to karmi ptaszęta
i zdobi polne lilije!..

VII.

On dla was w polu i boru
zasiewa słodkie jagody:
On dla was chowa pod liściem
kropelki niebiańskiej wody!

I On, wśród głosów miliona
kwilenie słysząc najcichsze:
zostawia dla was otworem
łanów zbożowych spichrz!..

A nadto jeszcze — o, mili!..
czyż was nie zdobi, jak dzieci,
że każde innym kapturkiem
i inną sukienką świeci?..

VIII.

Czy wiecie, czerwone gile,
i wilgo, i modra krasko:
kto wam skrzydełka barwi
swojej miłości łaską?..

Jakgdyby ongiś ku ziemi
lejącym z rajskich przełęczy:
rzucił na szare piórka
łzami rozprysłej tęczy?..

I skąd tak śliczny pióropusz
na głowie braciszka-dudka?
I kto piękniejsze kryzeczki
siostram-turkawkom utka?..

IX.

Kto skrył w gardziółku skowronka
dzwoneczków dźwięk srebrnogłosy?..
kto perli pieśni słowika
łzami z różańca rosy?..

O moi bracia, ptaszkowie!..
wielką jest miłość Pana!
chwalcie go śpiewem modlitwy,
chwalcie na wieczór i zrana!

Chwalcie, że Ten, co na gwiazdach
króluje w groźnym Bezczasie:
otula puchem pisklęta
i chroni gniazdeczka ptasie!..

X.

Tak oto święty Franciszek
do ptaków kazał nad miedzą,
radosny wielką pokorą,
mądry słoneczną wiedzą.

Przy polnym głazie, wśród łąnów,
pod nieba modrą kopułą:
kazał w przedziwnej prostocie
jak serce najczystsze czuło.

Aż krzyż skreśliwszy szeroki,
temi rzekł do nich słowami:
— Lećcie w pokoju, ptaszkowie,
i Pan niech czuwa nad wami!..

XI.

Natenczas w gwarze stugłosym
ptaszęca wzbiła się rzesza
i śladem krzyża w powietrzu
na cztery strony pośpiesza.

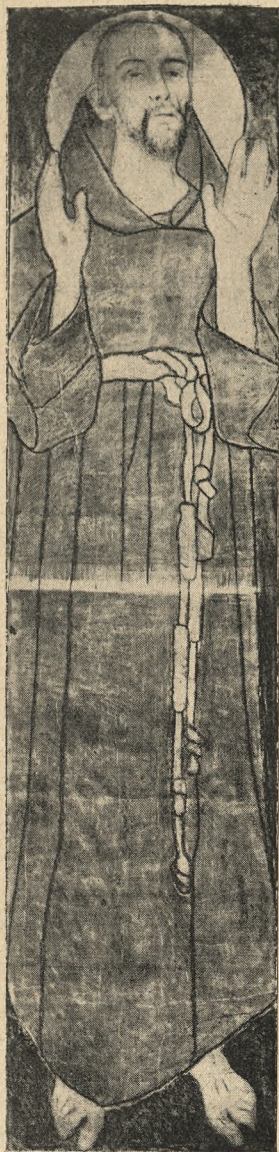
Jaskółki, kawki i gile
i słowik, i mała pliszka:
śpieszyły roznieść po świecie
słowa świętego Franciszka.

Bo — o najmiłsi!.. gdy usta
mówią natchnieniem ducha:
pojmie was wszelkie stworzenie
i wszelkie serce wysłucha!..



WACŁAW HUSARSKI

WPŁYW ŚW. FRANCISZKA Z ASSYZU NA SZTUKĘ



St. Wyspiański. — Święty Franciszek (karton do witrażu)

Jakkolwiek ów „rok tysięcowy“, rok najstraszniejszy w dziejach społeczności chrześcijańskiej, przeminął bez oczekiwanego dźwięku trąb archańskich, wzywających na sąd ostateczny; jakkolwiek nie rozległ się tętent jeźdźców apokaliptycznych, niosących światu śmierć i zniszczenie, ani nie zabrzmiał poprzez ziemię i morze głos, wołający, że czasu nie będzie więcej; jakkolwiek ludzkość, od lat pozostająca pod grozą końca świata, odzyskiwać zaczynała wiarę w wieczysty cud życia, — jednakże przez długi jeszcze czas pozostał Bóg dla umysłów średniowiecznych groźnym i surowym sędzią, a żywa przyroda — złośliwym dziełem szatana, stworzonem na pokusę człowieka. I trzeba było dopiero wystąpienia św. Franciszka, ażeby zmienić ten pogląd, wysuszający serca; trzeba było jego słów i czynów, ażeby w nauce Chrystusowej odkryć niewyczerpane źródło wszechogarniającej miłości, a w duszach ludzkich zbudzić uśpioną od dziesięciu wieków radość istnienia. Jak się to nowe zrozumienie świata poczęło w duszy Świętego, w jaki sposób rozpieszczony synek kupiecki,

pędzący życie nad stan w gronie złotej młodzieży, przeobraził się naraz w najuboższego i najpokorniejszego zpośród sług Chrystusowych — to pozostanie na wieki tajemnicą dwoistej natury ludzkiej. Nas zresztą w danej chwili obchodzi w tem przeobrażeniu jedno tylko, a mianowicie: — wpływ, wywarty przez nie na dalsze losy sztuki.

Ażeby sobie wpływ ten uświadomić, należy pamiętać, że sztuka średniowieczna pozostawała niemal wyłącznie na usługach kościoła, który nadawał jej charakter, rozstrzygając zgóry sprawy treści i formy. Nic też dziwnego, że suchy, scholastyczny kierunek

średniowiecznej myśli religijnej czynił z malarstwa i rzeźby dziedzinę sztywnych symbolów jedynie, zamieniając je w zbiór znaków graficznych na oznaczenie abstrakcyjnych pojęć. Jak w religii ówczesnej, tak samo i w sztuce rządził groźny Pan Zastępów, apokaliptyczny Bóg, „podobny pojrzeniu kamienia Jaspisa i Sardyna“. Żywa natura wykluczona jest z tej twórczości tak, jak jest wykluczona z owego mistycznego Jeruzalem, które widział w duchu św. Jan na wyspie Patmos.

I oto do owych ludzi, wciąż jeszcze żyjących pod grozą wizji apokaliptycznej, przychodzi ze słowem prostym i naiwnym ubogi mnich, w zgrzebnym habicie, ciemnym, jak zorana ziemia. Przychodzi miłośnik ptaków i kwiatów, w niewymyślnych hymnach



Helena Polówna — Święty Franciszek



Wacław Husarski — Św. Franciszek z Assyżu

śpiewający swoje braterstwo z ziemią, ze słońcem i z wiatrem.

Przychodzi — i budzi w duszach ludzkich miłość do świata, wiarę w nieskończone miłosierdzie boskie, zrozumienie tego, że Bóg stał się człowiekiem, że kochał i cierpiał, jak człowiek.

Rzeczą jest oczywistą, że zmiana ta wywołuje niebywały rozkwit sztuki, dla której uczucie i wzruszenie jest właśnie naturalną niejako atmosferą, a przyroda — niewyczerpanym źródłem motywów. Początki rodzącego się nowego stylu trudne są do uchwycenia. W każdym razie jeszcze za życia Świętego, bo w roku 1221, maluje Guido da Siena swoją *Madonnę*, której głowa, rzewnie pochylona ku dzieciątku, której dłoń, przyciskająca serce, wprowadza do malarstwa



Sano di Pietro — Mistyczne zaślubiny Św. Franciszka (Muzeum w Chantilly)

czasowe abstrakcyjne złote tła. Zarówno przytem człowiek, jak zwierzę lub ptak; zarówno skała, jak drzewo, widziane są z ową głęboką, serdeczną miłością, której nauczył swych ziomeków św. Franciszek Seraficki.

W ten sposób rozpoczyna się w sztuce ów potężny rozkwit, który w wieku XV wzmaga się jeszcze, dzięki poznaniu i zrozumieniu antyku, dając początek właściwemu renesansowi i dalszym jego formom rozwojowym. A chociaż sztuka odrodzenia i baroku odbiega dosyć daleko od rzewnej prostoty franciszkańskiej; chociaż jej rozmiłowanie się w rzeczach cielesnych i ziemskich wywołuje nawet chwilami sprzeciw gorliwców wiary, jednakże potężny jej pień wyrasta z ziarna, które w duszach ludzkich zasiał był niegdyś radosny Święty z Assyżu.



Taddeo Gaddi — Boże Narodzenie — (ze zbiorów W. Lanckorońskiego w Wiedniu)

HERMINJA NAGLEROWA (J-A STYCZ)

7

MOTYW KSIĘŻYCA

Nowela

Po stawie płynęła łódka. Siedział w niej człowiek. Biała koszula, świecąca kula głowy, mocne odrzuty wiosel. Łódka weszła pod sklepienie mostu, a za chwilę ujrzał Hipolit na wąskiej, w półkole wygiętej poręczy, wysoką postać, posuwającą się ostrożnie, jakby pływającą w świetle księżyca. Szeroko rozwarte ramiona zagarniały niewidoczne fale wody.

Hipolit nie krzychał już. Ale na szczękających zębach grała, wyła, szlochała gama jęków.

Zrozumiał, zresztą, wszystko. Nie umiał, jednak, powstrzymać wewnętrznego dygotu. Targał nim, jak czkawka, wypychał z gardła zwierzęcy skowyt. I tylko w uspokojonym już mózgu zrodziła się pocieszająca pewność.

— Lunatyk.

— Andrzej jest lunatykiem.

Było to wyjaśnienie wielu zagadek, ale jednocześnie przejmowało trwogą przed czymś, co mogło jeszcze grozić, zaskoczyć niespodzianie. Myśli zbiegły się na śpieszne usługi. Postanowienia przeganiały się w popłochu.

Hipolit zamknął ostrożnie okno i zasunął sztory. W mózgu terkotało uporczywie:

— Oddalę go, oddalę go, oddalę...

Lecz słowa te, mimo rozstrzygającej kategoryczności, wydawały się puste i błahe. Natomiast wysuwała się już na pierwszy plan przygnębiająca pewność, że istniał jakiś tajemny związek między luźnymi strzępkami wydarzeń ostatnich dni. Wydarzeń, nastrojów, domysłów. Każde z osobna mogło być przykre, mogło przezornie ostrzegać. Wszystko razem stawało się — groźne,

Hipolit sprężył się, jak ryba, chwycona ręką.

— Trzeba powiedzieć Marji. Czyżby nie wiedziała o tem?

Lecz i to jeszcze nie było istotnem zbliżeniem się do całej sprawy. Podchodził do niej, okrążając, zbaczając z drogi.

— Muszę mieć list!

— Ach, nie, o list mniejsza! Cóż mógł pisać Jan?

Aż wreszcie znalazło się na wierzchu to najbardziej trwożące.

— Andrzej wie!! Powiedział mu to księżyc — woda. — A teraz muszę powiedzieć ja?

Lecz skoro tylko sformułował myśl, skoro ubrał ją w grubą szatę słowa — wiedział już napewno, że on nie powie nic. Jeżeli zdradził księżyc, jeżeli zdradziła woda — któż zdoła jemu wydrzeć słowo ujawniające?

Zepchnie je głęboko, przydusi.

Rano, gdy Andrzej jak zwykle przyniósł ubranie, Hipolit przyjrzał mu się badawczo.

— Masz podkrążone oczy. Spałeś źle?

Andrzej drgnął.

— Spałem dobrze.

— Noc była bardzo jasna, może przeszkadzał ci księżyc?

Wtedy Andrzej powiedział prawie zuchwale:

— Mnie księżyc nie przeszkadza.

Hipolit zrozumiał, że indagacja była niezręczna.

— Trzeba uważać! Na cieniutkiej niteczce chyboce teraz niebezpieczeństwo.

I zaprzysiągł sobie działać spokojnie, nie spiesząc lekkomyślnie tempa wydarzeń, które i tak już nadbiegały zewsząd, tłocząc się jedne przez drugie.

Przeleżał do południa w łóżku i, wgarnawszy głowę w poduszkę, objął komendę nad myślami, ustawiając je w sprawne szeregi. Musiały iść w takcie noga za nogą. Żadne zboczenie z wyznaczonej drogi. Żadne rozwichrzenie maszerujących kolumn. Trzeba rozpocząć atak na wroga, zmusić go do rejterady.

I Hipolit rozważał bystro, jak wróg niespodzianie po dwóch latach dopiero zaczyna działać. Jakby go chciał zaskoczyć znienacka, nieprzygotowanego.

Znał potęgę wroga. Nieomal widział srogie oblczce Logosu — słowa, objawiającego wszelkie tajne sprawy. Tak, oto obstawia skrzętnie wszystkie pozycje: Już podsuwa cichcem przednie placówki. Dobiera się podstępnie. Prowokuje. Wzywa na harce przedwstępnych zapasów woli. Jeszcze chwila, a chwyci mocną, gwałt zadającą ręką za gardło i zmusi do mówienia.

Hipolit czuł, że wróg dobrał się już do najsilniejszej, jak mniemał, twierdzy: do jego nerwów. Tam właśnie działy się sprawy, budzące trwogę. Nie było już tego żelaznego oporu. Rozluźniały się więzy i niemoc, a co gorsze, apatja rozprzestrzeniała się w organizmie, jak trucizna. W ustach bezwiednie skupiały się słowa, w gardle bełkotał jęk rozpacz. A w sercu szarpał się żal najgroźniejszy w swym płaczliwym nieukojeniu.

Na to zaś przedewszystkiem czyhał wróg: na głośne wyznanie żalu!

Hipolit przyznawał wprawdzie w chłodnym rachunku myślowym, że czyn jego był szalony, bezpotrzebny, zły. Ale tylko tyle. Żałować nie chciał. Bo za tem szła w konsekwencji skrucha i pokuta. Życie musiałoby się wówczas ułożyć wokół tego jed-

nego szaleńczego czynu. Młode, soczyste życie więdłoby i marniało dla jednej, chorej, nieobliczalnej chwili.

— Wina i kara — myśli Hipolit. — Odwieczne zagadnienie, kamień węgielny tragizmu ludzi słabych.

— Nie, nie zaprzeczam mojej winy. Jest oczywista, jest wielka. Lecz już w tej jasnej, krystalicznej świadomości mieści się sprawiedliwy wyrok. Wydałem go na siebie. Potępiłem się. Nie trzeba więc innej kary. Nikomu nie jest potrzebna. A żal?

— Mogę powiedzieć: żałuję. Ale nie chcę, by serce zabiło przy tem słowie zbyt mocno. Nie chcę tego łzawego rozpląnięcia się. Nie odrobi to, nie naprawi złego czynu. Zło musi wsiąknąć w życie. Zagubić się. Rozwiązać.

Hipolit widział już ten proces zanikania. Widział przez dwa lata, jak resorbował w sobie zbrodniczy czyn. Przestępstwo było już tylko nieważkim cieniem. Wspomnienia nie miały już żywej krwi. Były płaskim rysunkiem. Powracały coraz to bledsze. Jeszcze trochę, a skurczyłyby się, zatraciły wiotki kształt. Stałyby się plamą, punktem — wchłonełaby je nicość.

A jednak teraz nieoczekiwanie nabrały życia i domagały się zpowrotem swego głosu. Jakby obudzone ze snu i zmartwychpowstałe, jęły nabierać barw, poruszać się niespokojnie, a samodzielnie. Podeszły już tak blisko, że mogły zajrzeć w oczy i dotknąć cieleśnie. Powiało od nich grozą. Następowały tłumnie i natarczywie. Zaciskały się kręgiem wokół niego. Nie mówiąc, żądały czegoś...

VII

Około południa Hipolit wstał. Ale mimo kunsztowne, niemal dialektyczne rozumowanie, nie było w nim owego skupienia, owej chłodnej czujności, która opanowuje sytuację i sama wyznacza bieg wypadkom.

Nie miał, właściwie, programu działania. Unosiło go pragnienie aktywności. Sądził, że musi sam zaatakować wroga, a jednak, wbrew swej woli, skazany był na bierność. Milczał i czekał. Rozglądał się niespokojnie: z której strony nadciąga niebezpieczeństwo.

Przeinaczyło się zresztą wewnętrzne nastawienie do całej sprawy. Gdy się leży, wydarzenia olbrzymieją. Są, jak wysokie, burzą pędzone fale, albo, jak ciężkie, nisko opadające chmury, albo, jak gniotące głazy. Teraz Hipolit, chodząc po pokoju, otrząsał się z tego, niemal materialnie przytłaczającego, ciężaru. Prostował grzbiet, podnosił głowę. Oczy pręły jasne, czyste powietrze słonecznego dnia, a na ustach zjawiał się nawet bagatelizujący uśmiezek.

Gdy go potem owiał oddech Andrzeja, namydlającego mu twarz, gdy ujrzał obowiązkowe oczy

chłopca, wpatrzone w śliski bieg brzytwy, uśmiechnął się raz jeszcze. Ale teraz był to już uśmiech jakby wdzięczności. Kąciki ust zadrgały i opadły w rzewnym grymasie.

Myślał:

— Już dobrze. Już nic nie grozi. Nic się już nie stanie.

Z Andrzejem rozmawiał przyjaźnie o naprawionej łódce, o żniwach, o zdrowiu Mateusza, o szczeniętach, które nad ranem urodziła Hera.

— Wszystko jest proste i codzienne. Bliskość miłych spraw jest ciepła, jak słoneczny dzień. Przy uszach wrzawa ptaków, rozbijająca się na drobne kropelki. Palce Andrzeja dotykają płochliwie i nieśmiało policzków. Prawie można powiedzieć: szczęście. Prawie chce się powiedzieć: bezpieczny spokój.

— Nic już nie trzeba obmyślać, układać. Nie trzeba robić rysunczku, planu ścisłego, wyliczonego, niezmiennego. Można chwycić pierwszą lepszą myśl, uczepić się pierwszej ochoty, jak gałęzi, i potem piąć się po wydarzeniach, jak chcą iść po sobie.

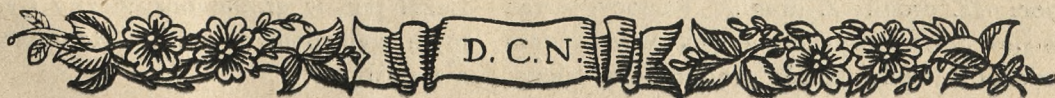
Przyjemny zapach „Azurei“ prysnął wilgotnym pyłem w twarz. Świeżość parsknęła zdrową radością.

— Pojedziemy dziś wieczór łódką do Adamówek!

Tej nocy księżyc był już w pełni. Szedł po niebie gładko, posuwicie. Świecił wilgotnem obliczem, zielonym blaskiem wypełniał przestwór. Łódka zbiegła ku rzece i wykreśliła się na prąd. Łozy na brzegu rzuciły cień, rozerwały się potem przy czarnym torfowym rozkopie. Dalej strażowały groteskowe kadłuby wierzb, srebrząc się pióropuszem koron. Rzeka, jak wstażka ze srebrnej mory, gięła się, związała, zapadała między gliniaste, wysokie nasypy. A gdy wysnużyła się na równi z brzegiem, rozścieliły się na dwie strony łąki, świecąc mosiężnym blaskiem. Białe ścieżki przecinały na skos łąkę, niby wąskie chodniki ze zgrzebnego płótna. Do nieboskłonu tuliła się czarna grupa chat, przetykana żółtymi światelkami. W półkłęgu zbliżali się do wsi. I już słychać było szum młyna, gwałtowny zlew wody, łamany huk koła.

Hipolit i Andrzej wyciągnęli łódkę na brzeg i poszli naprzelaj łąką. Ziemia ugięła się pod stopami, jak guma. Wyskubana trawa pastwiska skwierczała wilgocią. Było szeroko i przestrzennie. Tylko łomot młyna pracował za wałem grobli, bił, jak wzburzone serce nocy.

Hipolit już na brzegu odrzucił ostatnią strofkę banalnej piosenki o włoskiem Sorrento, a teraz nogi maszerowały w takt innego rytmu, który szedł jak mocne chwile, zagarniał odłamki czasu, kruszył przestrzeń, połykał płaszczyznę łąki i ścigał ku sobie wyzębiony górą masyw parku.



J. CONRAD

12

PLANTATOR Z MALATY

Autoryzowany przekład Teresy Tatariewiczowej

Dumny jestem z tej małej roli, jaką odegrałem, a on będzie tem zaszczycony. Geoffrey, mój chłopcze, jutro rano zacznij się zaraz przygotowywać do podróży. Zbrodnią byłoby zwlekać choć jeden dzień.

Był on równie czerwony, jak Willie, gdyż podniecenie przedłużało działanie alkoholu. Renouard przez chwilę nie poruszał się i milczał, jak gdyby nie usłyszał ani słowa z całej tej przemowy. Lecz gdy wstał, podszedł do redaktora i uderzył go z taką siłą w plecy, że aż mały tłusciuch zatoczył się i spojrzał na niego wystraszony.

— Jesteś urodzonym detektywem i pierwszorzędym organizatorem... On ma rację. Musicie posłuchać głosu uczucia i zaryzykować nawet podróż na Malatę...

Głos Renouard'a załamał się:

— Do tej samotni — dodał i wpadł w nagłą zadumę, nie zwracając uwagi na oczy wlepione w niego wśród niespodziewanej ciszy. Powoli przesunął wzrok po wszystkich tych twarzach i zatrzymał go wreszcie na profesorze, który z kamiennymi oczami, z palącym się cygarem w palcach stał obok siostry

— Będę wam niesłychanie wdzięczny, moi państwo, jeśli zgodzicie się pojechać ze mną; to już postanowione, nieprawdaż? W takim razie wyruszmy statkiem jutro wieczorem. A teraz pozostawiam państwa ich szczęściu.

Skłonił się bardzo poważnie i nagle, wskazując palcem Willie'go, który z twarzą zaspaną chwiał się na nogach, rzekł: — Spójrzcie, jak go szczęście przyniata, każcie mu iść spać.

I zniknął, podczas gdy wszystkie twarze zwróciły się ku Willie'mu z najróżnorodniejszymi wyrazami.

Renouard wybiegł szybko z domu i, unikając drogi kołowej, zbiegł ostrą pochyłością uliczki, przeznaczonej dla pieszych i skracającej drogę do portu; tam czekał na niego gik. Na głośne jego wołanie śpiący kanacy zerwali się na nogi. Wskoczył do łodzi. „Odbij! Z drogi!” I gik pomknął po wodzie. „Z drogi! Z drogi!” Przesunęli się obok kliperów z ładugą wełny, drzemiących na kotwicy, każdy z otwartą żrenicą zapalanej lampy pośród olinowania; przesunęli się też obok admirałskiego okrętu eskadry Oceanu Spokojnego, wielkiej masy, ciemnej i milczącej, obciążonej snem pięciuset ludzi, na którym niewidzialna warta rzucała w noc: „Z drogi! Z drogi!” Kanacy, drżąc z pośpiechu, powstawali prawie z ławek przy każdym uderzeniu wiosła. Nigdy dość prędko dla niego.

Wbiegł na pokład statku, aż się drabinka zachwiała pod jego stopami.

Potknąwszy się na pokładzie, zatrzymał się nagle. Poco ten pośpiech? W jakim celu? Wiedział przecie już oddawna, że nie uniknie tego, przed czem ucieka.

Gdy stanął na pokładzie, wygasła w nim wola, choć dla jej ocalenia tak się śpieszył na zagłowiec; pragnął wraz z nim umknąć zpośród śpiących statków. Lecz był pewien teraz, że nie zdoła tego uczynić. To było niemożliwe; po zastanowieniu się doszedł do przekonania, że na żywego, czy na umarłego — czyn taki rzuciłby cień podejrzenia. Na myśl tę wzdrygnął się cały. Nie było już rady.

Zeszedł do swej kabiny i, zanim nawet rozpiął swój płaszcz, wyjął z szuflady list, zaadresowany do swego pomocnika, ten sam, który znalazł w przegródce z napisem „Malata” w biurze młodego Dunster'a, a gdzie list ten przez trzy miesiące czekał na okazję. Renouard, wrzuciwszy list ten do szuflady, zapomniał całkowicie o jego istnieniu, aż do tej chwili, gdy nazwisko Waltera stało się takie głośne. Spojrzał na najzwyczajszą kopertę, zauważył drżącym i pracowitem pismem nakreślony adres: „H. Walter Esqre.” Był to, bez wątpienia, ów ostatni list, wysłany przez starego służącego przed jego chorobą, w odpowiedzi na polecenie p. Artura, aby odtąd adresować „na ręce firmy W. Dunster i Ska.” Renouard zrobił ruch, jakby chciał otworzyć kopertę, lecz wstrzymał się i, po zastanowieniu, podarł list na dwoje, potem na czworo i wreszcie na osiem części. Z dłonią pełną strzępków papieru powrócił na pokład i wrzucił je przez burtę w ciemną wodę, gdzie natychmiast zniknęły.

Zrobił to wszystko powoli, bez wahania i bez wyrzutów sumienia. H. Walter Esqre. Malata. Niewinny Artur! Jakie było prawdziwe nazwisko człowieka, którego poszukiwała kobieta, przyciągająca, zda się, ku sobie całą miłość, jaka istnieje na świecie! Przychodziło jej to bez wysiłku, jak rzecz naturalna, jak dla innych kobiet oddychanie; nie raczyła tego nawet zauważyć. Lecz Renouard nie był już zazdrosny o jej istnienie. Cokolwiekby się stało, nie będzie należała do tego człowieka, którego przygarnął wypadkiem, pod wpływem jakiegoś tajemnego impulsu, aby położyć nareszcie kres namowom swego, tak zwanego, przyjaciela. Człowiek ten, o którym nic literalnie nie wiedział, już nie żył. Umarł na Malacie. Tak! Leżał tam w grobie bezpieczny i spokojny. Przed samym wyjazdem do miasta Renouard oddał mu ostatnią posługę.

Renouard, tak jak wielu ludzi, gotowych do przezwycięzania wielkich trudności, skłonny był do unikania drobnych kłopotów życiowych. Ten rys jego charakteru miał źródło w odrobinie lenistwa i wzgardy, a pochodził także z obawy przed zetknięciem się z pewnymi objawami wulgarności: Renouard podobny był do człowieka, któryby stawał do walki ze lwem, a schodził z drogi ropusze. Stosunek jego do natrętnego dziennikarza opierał się na czysto zewnętrznej zażyłości, pozbawionej wszelkiej sympatii, do której młodzi ludzie są tak skłonni. Bawiło go ukrywanie przed tym „przyjacielem” losu, jaki stał się udziałem jego pomocnika. Renouard nie odczuwał nigdy potrzeby innego towarzystwa, jak swego własnego; miał on w sobie coś z wrażliwości marzyciela, zrażającego się łatwo do ludzi. Pomyślał, że wszystkowiedzący redaktor rozpocznie znów swe kazania o złych skutkach samotności i zwracać mu będzie głowę niedołągą, protegowanym przez siebie. Zirytowała go ostatecznie ciekawość redaktora i zamknęła mu usta prawdziwym wstrętem.

A teraz rozmyślał nad tem, że konsekwencje jego milczenia zaciskają się, niby więzy, wokoło niego.

Wspomnienie tego dyplomatycznego milczenia zdusiło mu w gardle okrzyk, który miał wyjawić im wszystkim wówczas na tarasie, że nie odnajdą już nigdy na tym świecie tego, kogo szukają. Wstrzymała go myśl, że wszystkowiedzący redaktor, w dodatku niezbyt trzeźwy, zwróci się do niego ze słusznymi, zresztą, wymówkami.

— Dlaczego mi tego nie powiedziałeś? Dałeś mi do zrozumienia, że twój pomocnik żyje, a teraz twierdzisz, że umarł. Co w tem jest prawdą? Czy kłamałeś wtedy, czy też kłamiesz teraz? — Nie! Myśl nawet o takiej scenie była nie do zniesienia. Usiadł zniechęcony.

— Co ja teraz pocznę? — pomyślał.

Odwaga go opuszczała. Jeśli wyzna prawdę, Moorsomowie odjadą natychmiast; gdy, tymczasem, czuł, że oddałby ostatnią odrobinę swej prawości, byłoby zapewnić sobie choć jeden jeszcze dzień jej obecności. A więc — milczał. Powoli z różnorodnych wrażeń, z rozmowy z profesorem, ze sposobu bycia panny nawet, z oszałamiającej poufałości jej nagłego uścisku dłoni, błysnął mu słaby promień nadziei. Tamten nie żył. A więc!.. To szaleństwo, zapewne, lecz nie mógł się wyrzec tej myśli. Słuchał w milczeniu, gdy ten przekłety wścibski układał plan podróży, a reszta towarzystwa, stojąc wokoło, zgadzała się na wszystko, pod wrażeniem tego romansu, o którym on tylko wiedział, że skończył się śmiercią. Błyskawica nadziei zajaśniała mu przed oczami. Siedzieć spokojnie i milczeć, ot i wszystko! Cóż znaczy praw-

da wobec tej wielkiej miłości, która go rzuciła do jej uwielbianych stóp!

Stało się! Los tak chciał! Nieprzypadkiem oczami człowieka, w którego uderzył boski piorun, Renouard spojrzał w górę na niebo, podobne do czarnego baldachimu, dzierganego złotem. Olbrzymie dreszcze zdawały się wstrząsać niebem, jakby pod tchnieniem życia, objawiającego swoją potęgę.

VIII.

Wreszcie pewnego poranku, na tle czystego, jak szkło, widnokręgu, na którym rysowały się heraldyczne kształty ciemnych oparów, wyrosła z morza wyspa, błyskająca gdzieś w głąb nieba. A gdy zachód słońca obdarzył ją hojnie swem bogactwem, Malata z różowej i zielonej stała się fiołkowym cieniem w jesiennym zmierzchu kończącego się dnia. Późem nastąpiła noc. Przy słabym wietrze żaglowiec przesunął się obok urwistego i przysadzistego przylądka. Było zupełnie ciemno, gdy przedni żagiel opadł, statek wykonał zwrot na miejscu, a kotwica zahaczyła się o piaszczyste dno na cyplu skały; o tej porze byłoby zbyt niebezpiecznie próbować dostać się do małej zatoki, przepełnionej mieliznami. Gdy wielki żagiel przestał łopotać, szmer głosów rodziny Moorsomów zabrzmiał dziwnie niepewnie i głucho wśród ciszy nocnej.

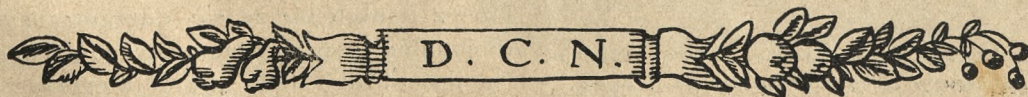
Siedzieli wszyscy na rufie statku, na fotelach i nikt z nich się nie poruszył. Tego samego dnia rano, gdy widocznem było, że wiatr ustaje, Renouard namawiał już panie, aby nie lądowały w nocy, pozorując tę radę brakami swego kawalerskiego gospodarstwa. Teraz, zakłopotany, zbliżył się do nich (dziwny ten przymus, przez cały czas podróży, ciążył na nim i na jego gościach) znów zaczął je namawiać, aby pozostały na statku. Nikt na lądzie nie przypuszcza, że przywozi ze sobą gości, nikomu nie przyjdzie do głowy, aby wyjść na ich spotkanie. W całej plantacji jest tylko jedna stara łódka, a lądować po ciemku w szalupach okrętowych byłoby zbyt niebezpiecznie, gdyż łatwo możnaby ugrzęznąć na płytkich ławicach. Lepiej spędzić resztę nocy na okręcie.

Nikt się temu nie opierał. Profesor, paląc fajkę, usadowiony wygodnie na leżaku i otulony szczelnie w płaszcz, okrywający podzwrotnikowe ubranie, odezwał się pierwszy:

— Doskonała rada!

Siedząca obok niego panna Moorsom przytaknęła mu długim milczeniem. Potem rzekła, jak zbudzona ze snu:

— A więc to jest Malata... Nieraz myślałam sobie...



RADOSNY POCZĄTEK SEZONU SPORTOWEGO

Gdyby tegoroczny maj był rzeczywiście majem pod względem temperatury i pogody — sezon sportowy winienby być w całej pełni. Tymczasem — do połowy maja cicho było i smutno na boiskach sportowych i na przystaniach wioślarskich. Dopiero w drugiej połowie miesiąca całym pędem wytrysnął snop ożywionych treningów i pierwszych zawodów sportowych. Kiedy piszemy te słowa, gwarem i radością rozbrzmiewają nieliczne boiska sportowe Warszawy i innych miast prowincjonalnych. Nareszcie sezon w pełni, wszystko trenuje do zbliżających się zawodów.

Przejdźmy kolejno wiosenne wydarzenia nowego sezonu.

W dniu 15 maja nastąpiło w Warszawie uroczyste otwarcie przystani wioślarskich. Warszawski Klub Wioślarek, oraz sekcja pań w Wojskowym Klubie Wioślarskim rozpoczyna intensywną pracę na wiośle, zaprawiając się do przyszłych wypraw turystycznych

i zawodów. Pod obydwoma względami sezon zapowiada się bardzo ciekawie. W Warszawskim Klubie Wioślarek utworzony ma być specjalny referat turystyczny, który organizowałby zbiorowe dalsze wycieczki, oraz przygotowywał plany i opracowywał marszruty dla dowolnie zestawianych osad turystycznych.

Pod względem czysto-sportowym, a więc regatowym, tegoroczny sezon wioślarski dla pań szykuje wielką, sensacyjną niespodziankę. Poraz pierwszy w historii polskiego wioślarstwa kobiecego odbyć się ma w roku bieżącym międzynarodowy bieg pań, na półwysigowych czwórkach cedrowych w Bydgoszczy, w końcu lipca. Z osad zagranicznych współudział swój przyrzekły osady — francuska i prawie napewno angielska. Czeszki, z racji braku wioślarstwa regatowego u siebie, udziału w biegu tym wziąć nie będą mogły.

Bieg budzi zrozumiałe zainteresowanie wśród wioślarek polskich, i — w obliczu tej wielkiej próby sił — pilnie zabrały się do pracy treningowej liczne osady, w poszczególnych naszych klubach. Trudno byłoby mówić w tej chwili o szansach naszych osad, nigdy, bowiem, dotychczas osady polskie nie mierzyły się z zagranicznymi. Należy wszakże przypuszczać, że usilna praca i zdrowa ambicja zawodnicza odegrają swoją rolę i pozwolą osadom polskim utrzymać honorowe miejsca w tej pierwszej międzynarodowej próbie sił. Bieg międzynarodowy pań dotowany został nagrodą honorową Marszałka Piłsudskiego.

Znacznie wcześniej, bo już — pomimo chłodu — w ostatnich dniach kwietnia, rozpoczęły swe treningi lekko-atletki. Zorganizowano dotychczas szereg wewnętrznych konkurencji, mających za zadanie wykazać, w jakiej formie znajdują się w tej chwili zawodniczki. Poza biegami naprzelaj, które w liczbie kilku odbyły się w konkurencji, zorganizowały już swe zawody wewnętrzne „Grażyna“, „Skra“, „Warszawianka“ i „Makkabi“. „Grażyna“ przed dwoma tygodniami urządziła dziesięciobój kobiecy, rozegrany w dwóch terminach, przedzielonych kilkudniową przerwą. Wyniki naogół dobre.

Sekcja pań robotniczego klubu sportowego „Skra“ daje coraz bardziej widome i zainteresowania godne oznaki życia i działalności. Aczkolwiek powstała za ledwie w 1925 roku i liczyła z początku tylko 10 członkiń — z punktu bierze się energicznie do prowadzenia racjonalnej zaprawy gimnastycznej i lekko-atletycznej. Na jesieni roku 1926 „Skra“ bierze wszystkie pierwsze



Z pięcioboju „Skry“.

Zawodniczki, które zajęły trzy pierwsze miejsca. Stoją od lewej: Mazurkiewiczówna III miejsce. Witkowska I₂ miejsce. Tomczykówna II miejsce.



Gry (piłka latająca)

miejsca w zawodach międzyklubowych pań z klubów robotniczych. Dzięki umiejętnemu treningowi, poziom lekko-atletek „Skry” znacznie się podnosi, wzrasta również liczba czynnych członkiń.

Po przeprowadzeniu w ostatnim sezonie zimowym systematycznego kursu gimnastycznego, w dn. 15 maja rozpoczyna Skra zawodami wewnętrznymi swój sezon letni. Zawody zorganizowano w formie pięcioboju, w skład którego wchodziły konkurencje następujące: bieg na 100 i 800 metrów, skok wdal, rzuty dyskiem i oszczepem. Pierwsze miejsce w dziesięcioboju zajęła p. Witkowska, osiągając pierwsze miejsca w biegu na 800 metrów, w skoku wdal i w rzucie dyskiem.

Warszawianka, przejawiająca w sezonie bieżącym duże ożywienie, trenuje pilnie lekką atletykę na boisku Parku Sobieskiego. Ponadto niemniej intensywnie uprawiana jest gra w piłkę, zwaną hazena.

Sekcja pań Polonji, niegdyś krocząca na czele lekko-atletek polskich, dziś nie przejawia w tej dziedzinie znaku życia. Natomiast energicznie uprawiana jest przez „polonistki” gra w piłkę hazena. Odbывают się mecze pokazowe i rozgrywki o punkty między drużynami obu powyższych klubów: „Warszawianki” i „Polonji”.

Sekcja pań Akademickiego Związku Sportowego trenuje również już od szeregu tygodni poszczególne specjalności lekko-atletyczne. Dotychczas nie przeprowadzono jeszcze wstępnych zawodów wewnętrznych. Należy się ich spodziewać w najbliższych tygodniach. Lekko-atletki klubu tego stanowią—obok lekko-atletek „Grażyny” najpoważniejsze siły i prawdopodobnie walka o pierwszeństwo pań w lekkiej atletyce polskiej rozegra się, jak i lat ubiegłych, przedewszystkiem pomiędzy temi dwoma klubami.

Ponadto—lekko-atletki A. Z. S. uprawiają jeszcze grę w piłkę ręczną. Ostatnio rozegrany mecz pomię-

dzy drużyną klubu tego i paniami z Państwowego Instytutu Wychowania Fizycznego, w dniu 15 maja b. r., przyniósł zasłużone zwycięstwo pierwszym.

Żeńskie szkoły średnie z zapałem uprawiają siatkówkę (voley-ball, gra, o przepisach której pisaliśmy w swoim czasie na łamach „Bluszcza”). Rozgrywane są obecnie mecze o mistrzostwo szkół średnich w tej grze. Z dotychczas przeprowadzonych rozgrywek największe szanse na uzyskanie mistrzostwa, względnie trzech najlepszych miejsc w tabeli, posiadają drużyny następujących szkół: im. Konopnickiej, im. Emilji Plater, oraz „Współpraca”.

Zresztą, piłka siatkowa, dzięki niewielkim wymiarom boiska, oraz niekosztownym przyrządom, staje się najbardziej popularną grą sportową. Niemal wszystkie kluby, zarówno wioślarskie, jak lekko-atletyczne, jak ostatnio nawet tenisowe (sekcja pań oraz sekcja tenisowa „Legji”), z zapałem grają w tę zajmującą grę.

Gra w piłkę koszykową również chętnie jest uprawiana. Na terenie Warszawy do najlepszych zespołów należą: Akademicki Związek Sportowy, oraz Państwowy Instytut Wychowania Fizycznego.

Sekcja pań „Makkabi”, oraz sekcja pań Warszawianki zorganizowały w ubiegłych tygodniach pięcioboje lekko-atletyczne. Na czoło lekko-atletek „Warszawianki” bezkonkurencyjnie wybiła się p. Warecka, zdobywając pierwsze miejsce w pięcioboju swego klubu.

Gry w tenisa rozpoczęły się już przed paroma tygodniami. Specjalnie dobrze w tym roku zapowiada się sekcja Wojskowego Klubu Sportowego „Legja”, gdzie w roku bieżącym otwartych będzie 10 kortów ziemnych, oraz wspaniała szatnia, zaopatrzona w prysznic.

Jak widzimy — słońce i ciepło wywiodły liczne zresze młodych kobiet na boiska sportowe dopiero przed paroma tygodniami, temniemniej wszakże tempo ruchu sportowego jest niezwykle ożywione, a napływ



Wioślarki warszawskie na spacerze wiosennym

nowych członkiń do wszystkich klubów jest tak wielki, że niektóre z nich, z racji braku dostatecznych urządzeń, zmuszone są ograniczać przyjmowanie nowicjuszek.

Ruszyły się również w roku bieżącym prace, zmierzające do pomnożenia znikomej w Warszawie liczby boisk sportowych, dostępnych wyłącznie dla kobiet. Żeńskie Gniazdo Sokole „Grażyna” uzyskało—po wielu staraniach—niezbyt wielki, lecz ładny i narażenie wystarczający teren sportowy w Parku Skaryszewskim. Teren ten ma być przez Magistrat oddany do użytku, w stanie względnie wykończonym, już w pierwszych dniach sierpnia. Teren pozwoli na przeprowadzenie 100 metrowej bieżni w linii prostej, skoczni, rzutni, oraz szeregu placów dla gier w piłkę, jak: siatkówka, koszykówka, hazena i t. d. Przewidziane zostało również miejsce na budynek klubowy. Cały teren będzie ogrodzony i, dzięki pomocy Magistratu, odpowiednio zadrzewiony.

Ruch sportowy kobiety w roku bieżącym odbywać się będzie z niezwykłą siłą, ze względu na wielkie emocje zawodnicze: wiosłarki nasze w roku bieżącym zmierzają swe wiosła z osadami zagranicznymi, lekko-atletki polskie trenują w obliczu przyszłorocznych Igrzysk Olimpijskich, z myślą o jaknajlepszym na nich reprezentowaniu barw Polski.

Sezon zapowiada się pod względem zawodów sportowych niezwykle ciekawie. Co ważniejsze — równie ciekawie zapowiada się on i z punktu widzenia zdobycia nowych szeregów kobiecych dla sportu. Idziemy więc naprzód równolegle dwiema drogami: zdobywamy coraz więcej młodych kobiet dla zdrowej idei ruchu, słońca i powietrza, a zarazem pracujemy usilnie nad windowaniem wgórę absolutnych wyników cyfrowych, coraz bliżej podchodząc do wysokiego poziomu zagranicy.

W-na.

Kobieta w świecie i w domu

NAJMŁODSZA I NAJODWAŻNIEJSZA POGROMCZYNI DZIKICH ZWIERZĄT

Jest nią siedemnastoletnia, prześliczna Dorota Baker. Jasnowłose to, wiotkie stworzenie, jest tak delikatne, że na pierwszy rzut oka robi wrażenie laleczki z porcelany, istotki tak słabej, że zleknie się lada żaby, myszki, czy chrabąszcza...

W rzeczywistości, dziewczyna ta posiada rzadko spotykaną odwagę, opanowanie i siłę woli.

W ujarzmieniu dzikich zwierząt stała się wprost niezrównaną, budząc powszechny podziw i zdumienie. Wchodzi do klatki najdzikszego lwa, tygrysa, krokodyla; przemawia do zwierząt słodkim, cichym głosem; pieści je i bawi się z nimi.

Stała się też w prędkim czasie przedmiotem ogólnego zainteresowania się szerokiej warstwy publiczności londyńskiej, która śpieszy tłumnie do zwierzyńca, aby oglądać to piękne dziwo. Dorota Baker od niedawna rozpoczęła karierę pogromczyni dzikich zwierząt. Przedtem mieszkała w rodzinnym swym mieście Canterbury i była skromną, biedną dziewczeczką.

Ktoregoś dnia znajomy jej rodziców, murarz, specjalista od reperacji wież kościelnych i kominów fabrycznych, począł się unosić w rozmowie nad niepowszednią odwagą pewnej amerykanki, która w Chicago wdrapała się na najwyższy komin fabryczny.

Młodziutka Dorota, obecna podczas rozmowy, wykrzyknęła z temperamentem: „Cóż w tem nadzwyczajnego z przyjemnością spróbowałabym sama takiego eksperymentu, bo dotychczas nie wiem, co to jest uczucie lęku”...

Nazajutrz w oczach liczego dość tłumu (była to bowiem niedziela) śmiała dziewczyna poczęła się wspinać na szczyt kolumny centrali elektrycznej, który posiadał 43 metry wysokości.

Otrzymała długo niemilkące brawo... i engagement do zwierzyńca londyńskiego na stanowisko pogromczyni zwierząt. Wśród widzów tej sceny znajdował się, bowiem, jeden z właścicieli menażerii, bawiący przypadkowo w Canterbury. Zorientował się on błyskawicznie, jak należy wykorzystać niepospolitą odwagę—urodziwej przytem—angielki i zaprosił ją natychmiast do swego przedsiębiorstwa.

Sprytny gentleman nie zawiódł się w swych oczekiwaniach, a teraz zbierze zapewne w prędkim czasie fortunę.

KINO I OBOWIĄZKI MACIERZYŃSKIE

W Londynie, w mniejszych kinach na przedmieściach, lub w dzielnicach robotniczych urządzone są specjalne garderoby, gdzie, prócz płaszczyka i kapelusza, młoda kobieta, udająca się na seans, może zostawić swe niemowlę w wózku.

Są to więc garderoby dla wózków dziecięcych, obsługiwane przez specjalistki—nurses, czyli nianki, których zadaniem jest czuwanie nad malenstwem, podczas gdy matka, czy ojciec pożera oczyma jakiś sensacyjny obraz.

Gdyby któreś z malenstw wypadło z wózka, zachorowało nagle, czy połknęło guzik, w pobliżu ekranu ukazuje się postać męska i donośnym głosem obwieszcza: „Matka chłopczyka w czerwonym kaftaniczku, pozostawionego w białym wózku, proszona jest do garderoby dziecięcej, gdyż malec zachorował”!

Wszystkie matki, które posiadają chłopców w wieku mniej więcej kilku-miesięcznym i które ubierają swoje pociechy w welfniane, włóczkowe kaftaniczki — wybiegają zakłopotane z teatru.

Przy garderobie dziecięcej znajduje się podręczna apteczka i czuwa doktor-specjalista chorób dziecięcych. O ile chodzi o jakiś drobniaczek, któremu można zaradzić na miejscu, matka pozostawia dziecko nadal pod opieką garderobian i powraca do przerwanego ciekawego seansu.

Wiadomem jest jednak, że kobiety są roztargnione. Zapominają tak często w kinach, teatrach i tramwajach: torebek, parasoli, sprawunków; teraz zaczną zapominać swych dzieci.

Jedna taka młoda, roztargniona mateczka, przejęta niezwykle filmem, wyszła ze swoją przyjaciółką z teatru i tak się zagadała, że opamiętała się dopiero w domu... Okazało się, że dziecko zostało w szatni. Zrozpaczona pobiegła z powrotem: niestety, światła były już zgaszone, teatr zamknięty.

Strapiona musiała czekać do rana, aby odebrać za biletem swe dziecko.

Podobno, sąsiadki lekkomyślnej mamusi ostrzą sobie języczki, lecz właściciel kina jest uszczęśliwiony: jakaż to reklama dla filmu: patrząc na ekran, matka zapomina nawet o rodzonem dziecku!

KRÓLOWA LONDYŃSKICH KUCHAREK — MECENASEM SZTUKI

Jedną z najbardziej popularnych osobistości dzisiejszej stolicy nad Tamizą jest Mrs Rose Lewis, obecnie właścicielka pięknego hotelu londyńskiego pod firmą Cavendish, w życiu codziennym, zaś, wciąż kucharka, sławna gospodyni, zwana „królową kucharek angielskich”. Hołdując zasadzie „wykwint i prostota”, zdobywa Mrs Lewis stanowisko niemal pierwszorzędne w swoim zawodzie, dorabia się znacznej fortuny i cieszy się przyjaźnią wybitnych mężów stanu, pisarzy, artystów.

Karjerę swą rozpoczęła, jako skromna dziewczyna do posług w pewnej restauracji; nauczycielem jej był biegły w swym kunszcie kucharz francuski.

Później Miss Rose pełni już funkcje samodzielnej kucharki w domu książąt francuskich, mieszkających na wygnaniu w Londynie. Młoda gospodyni przychodzi prędko do przekonania, że kuchnia francuska jest tak wyszukana, potrawy są tak przygotowane, że nigdy niewiadomo właściwie, co z czego jest zrobione, na przyrządzenie zaś tych specjałów trzeba poświęcić mnóstwo czasu i fadygi. Odtąd kucharka zaczyna pracować nad uproszczeniem potraw angielskich i francuskich, i dzięki tej prostocie i wykwintowi zdobywa sobie niebywałą popularność.

W krótkim czasie cały arystokratyczny Londyn dowiedział się, jakie doskonałe i proste zarazem obiady wydaje książę francuski, i kucharka jego zaczęła otrzymywać coraz to świetniejsze propozycje do objęcia posad w najlepszych domach londyńskich.

Dorobiwszy się niewielkiej narazie sumy, rozpoczyna ona przyjmowanie obywateli na wystawne obiady, kolacje, śniadania. Zdarzało się, że jednego dnia musiała sporządzić kilkanaście wystawnych, a zarazem niezwykle prostych, nieskomplikowanych przyjęć.

Z czasem, gdy zamówień było już tak wiele, że sama podołać nie mogła — Róża Lewis wyszkoliła sobie świetny personel i dziś jest właścicielką restauracji, hotelu i szkoły kucharskiej.

„Królowa kucharek” sama robi dotychczas zakupy prowizji, sama piecze chleb, według własnej recepty, sama układa menu. A wszystkie jej potrawy podawane są prosto, bez specjalnych upiększeń, które pani Lewis uważa za bezsensowne.

Są dni, kiedy „królowa” zarabia 800 funtów szterlingów dziennie (32,000 złotych!). Tyle zarabiając, mogła sobie kupić ów hotel, a w nim urządza przyjęcia, na które stawiają się najwybitniejsi dygnitarze, artyści i literaci.

Zna ona osobiście króla Anglii i cieszy się niezwykłą popularnością. Każdy z dostojnych gości poczytuje sobie za wielką łaskę i przyjemność, gdy „królowa kucharek”, zajęta w swym królestwie od 6 rano do północy, urwie kilka minut czasu, aby pogawędzić z „klientem”... o drożyznie, braku sług i współczesnych modnych kobietach...

KOBIETA I JEDWAB

Powstanie jednego z najsłynniejszych i najbogatszych przemysłów świata, jakim jest jedwabnictwo, ludzkość zawdzięcza próżności płci pięknej.

Odkrycia gąsienicy jedwabnika i uprawy jedwabiu dokonała, bowiem, kobieta.

Była nią prawna żona cesarza Chin Hoangli, piękna i uroczą Si-Ling-Chi. Rozmiłowana w przyrodzie, po całych dniach przebywała w swych ogrodach i przypatrywała się z wielką ciekawością życiu owadów. Po pewnym czasie wpadła na pomysł zebrania większej ilości gąsienic, które umieściła w specjalnym małym budynku, znosząc dla nich pożywienie i troszcząc się o nie.

Ona też pierwsza rozpoczęła niewprawnymi jeszcze bardzo paluszkami prząść i tkąć cieniutkie niteczki jedwabiu, a było to na 2700 lat przed Narodzeniem Chrystusa...

Chińczycy, rozkochani w swej małej cesarzowej, umieścili ją wśród wyższych duchów i nazwali ją: „boginią jedwabiu”.

Z Chin przemysł jedwabniczy rozszerzył się w Indiach i w Persji za czasów Aleksandra Wielkiego.

Grecy i Rzymianie bardzo mało mieli wiadomości o ojczyźnie Chińczyków, kraj ten zwali „Seřica”, czyli krajem „jedwabnym”.

Jeszcze za pierwszych czasów chrześcijaństwa materje jedwabne były uważane w Rzymie za wielki luksus i sprowadzane z Indji po cenach nieprawdopodobnie wysokich.

Dopiero w VI wieku po Chrystusie uprawa jedwabiu szeroko rozpowszechniła się w Grecji, gdzie jeden wielki półwysep otrzymał nazwę „Morea”, od „morus” (morwa), ponieważ tam najwięcej właśnie rosło morw, drzew, których liście, jak wiadomo, służą za pokarm dla jedwabników.

Mniisi przywieźli do Bizancjum pierwsze jajka jedwabników i rozpoczęli w VI wieku hodowlę gąsienic na wielką skalę. Już w 700 lat po Chrystusie Neapol i Sycylja poszły za przykładem Grecji. We Francji jedwabnik rozpowszechnił się dopiero pod panowaniem Henryka IV, dokąd, ze wspaniałą wyprawą, przywiozła poślubiona Henrykowi, Marja Medyceuszka całą skrzynkę gąsienic. W kilka lat po ślubie królowa Francji założyła osobiście pierwszą przedsiębiornię jedwabiu w Nantes.

Znane dziś bardzo na szerokim świecie fabryki Ljońskie powstały także dzięki inicjatywie kobiety, księżniczki tokańskiej, córki księcia Franciszka, która w 1575 sprowadziła do Francji robotników włoskich, obeznanych już z hodowlą cennej gąsienicy.

Jedwabnictwo zawdzięcza więc swe powstanie i rozwój — kobietom.

SĄD ZMUSIŁ ŻONĘ DO PŁACENIA ALIMENTÓW

Niezwykłe sensacyjna sprawa toczyła się niedawno w jednym z sądów francuskich. Sprawa była rozwodowa. Małżonkowie Simon, obdarzeni usposobieniem gwałtownym, kłócili się bardzo często, wreszcie doszli do takiej nienawiści, że sprzeczkom towarzyszyły mocne „obrażenia cielesne”. Wreszcie żona wniosła skargę do sądu — domagając się rozwodu i wysokich alimentów, jako poszkodowana... lecz kiedy para winowajców stanęła przed sądem, sprawa przyjęła zabarwienie komiczne.

Oto małżonek okazał się kaleką, gdyż z powodu ran, otrzymanych na wojnie, chodzi o kulach, nie posiada też wszystkich palców u prawej ręki. Natomiast małżonka jego jest atletką, znaną w kołach sportowych siłaczką, która występuje pod imieniem „Leonji de Beaulieu”. Popisuje się ona w budach jarmarcznych: łamie sztabę żelazną, grubości 3 centymetrów, a 3 centnary z łatwością zarzuca sobie na plecy...

Sędzia uznał obie strony za winne, obciążając jednak specjalnie winą „M-me Beaulieu” i zmuszając ją do płacenia alimentów małżonkowi, ponieważ, jako kaleka, nie może on pracować na swoje utrzymanie.

Małżeństwo, z siłaczką nie musiało być, zaiste, słodkiem dla kalek!



Z dorocznego popisu szkoły tańca rytmicznego p. Mieczysławskiej. Taniec wschodni

EGIPCJANKI W STAROŻYTNOŚCI

W roku 1914, podczas rozkopywania Tel-el-Amarny (Egipt), odnaleziono przepiękne popiersie cesarzowej egipskiej, Nefertiti, żony faraona Amenofisa IV.

Popiersie to, przedstawiające olbrzymią wartość archeologiczną, zostało zakupione przez Niemcy i dotychczas znajdowało się, jako główna ozdoba, w muzeum Berlińskim.

Obecnie rząd egipski zażądał — nie bez racji — przeniesienia rzeźby do Kairu, do muzeum narodowego, gdzie od samego początku winna była się znaleźć.

Z chwilą rozpoczęcia poszukiwań w dolinie rzeki Nilu i odkryć w grobowcu Tutankhamena, zainteresowanie Egiptem wzrasta z każdym rokiem coraz bardziej.

Przy tej okazji nadmienić należy, kim była cesarzowa Nefertiti, oraz inne znakomite jej siostry. Była to jedna z tych wielkich kobiet, które odgrywały olbrzymią rolę w starożytnym Egipcie. Wpływy jej na tok spraw państwowych zaznaczyły się szczególnie podczas przewrotu religijnego, dokonanego przez małżonka jej, heretyka Amenofisa IV.

Położenie socjalne kobiet w Egipcie za owych czasów, zarówno jak i w Starożytnym Mezopotamji, było wogóle bardzo wysokie. Otaczano je wielkim szacunkiem, kształcono starannie i liczone się z ich zdaniem.

W późniejszym okresie, w epoce asyro-babilońskiej, kobiety Mezopotamji tracą powoli wszelkie swe przywileje, natomiast kobiety starożytnego Egiptu zachowują zawsze jednaki stanowią w społeczeństwie, bez względu na zmiany, jakim ulegało. W najbardziej zamierzonych czasach, każdy władca egipski dopuszcza żonę swą do przeglądania rachunków państwowych, do przyjmowania hołdów i darów od społeczeństwa, do doglądania rozmaitych robót rządowych. Cesarzowe egipskie pojawiały się z całym swym dworem na wszystkich uroczystościach i zabawach. Po śmierci zaś dostojnego władcy we wszystkich grobowcach cesarskich, obok męża, umieszczana była podobizna jego prawowitej małżonki.

W sprawie spadkowej córki otrzymywały równe części z braćmi. Kobięcie przysługiwało też prawo do tronu.

Słynną była cesarzowa Nitokris, która po bracie swoim objęła rządy w państwie i panowała mądrzej i energiczniej, niż wszyscy jej poprzednicy mężczyźni.

Ona to zbudowała trzecią piramidę i wiele innych wspaniałych pomników.

Historycy wspominają o wielkiej roli politycznej, jaką odgrywała w kraju córka faraona Cheopsa.

W okresie III dynastji (około 3.000 lat przed nar. Chr.) kobiety egipskie stały u szczytu kariery w dziedzinie administracji państwa.

Stały na czele wszystkich prawie urzędów: jedna spośród nich była naczelniczką całej prowincji; druga otrzymała dowództwo nad wojskami pogranicznymi; trzecia była wyrocznią w sprawie wychowania młodzieży płci obojga itd. itd.

Stopniowo, z biegiem czasu, przywileje kobiet egipskich nieco zmalały, nigdy jednak nie utraciły egipcjanki swego przemożnego wpływu na tok spraw państwowych i odgrywały zawsze rolę decydującą podczas ciężkich okresów dla ojczyzny.

WSPÓŁCZESNE INSTYTUTY PIĘKNOŚCI

Zakres działalności współczesnych klinik chirurgiczno-estetycznych, gdzie się „naprawia” i upiększa twarz, objął dziś zgoła inne koło pacjentów, niż to było przed wojną.

Dawniej „Instytuty piękności” werbowwały swą klientelę przeważnie tylko ze sfery zamożnych dam z towarzystwa, lub ze świata bogatszego „demimonde'u”. Nigdy nie słyszał nikt, aby do „Instytutu” udał się mężczyzna, lub biuralistka, czy wogóle kobieta, zarabiająca ciężką pracą na swe utrzymanie.

Dziś, jak twierdzi dr. Virengue, główny szef większych klinik paryskich, mężczyźni stanowią 50% klienteli zakładu.

Wojna stworzyła niezliczone zastępy ludzi pokaleczonych, zeszpeconych na twarzy, którzy, nie będąc zupełnymi inwalidami, musieli wrócić do zwykłych swych zajęć, a ponieważ powierzchowność stanowi czynnik niekiedy rozstrzygający w wyszukaniu pracy — „Instytuty piękności” zmuszone zostały otworzyć cały szereg klinik, bogato wyposażonych we wszystkie zdobycze terapii, dermatologii, oraz najwspanialsze przyrządy chirurgiczne. Chirurgja estetyczna, która porzuciła raz nazwiska rozmaite „praktyki szarlatańskie”, doszła w krótkim stosunkowo czasie do perfekcji. Operacje są dokonywane prawie bezboleśnie, odbywają się nie tylko bez znieczulenia, ale często nawet bez użycia narkotyków usypiających.

Całe archiwum fotografii w zakładach dr. Virengue przekonująco widza bez trudności o dokonanych cudach: temu brakowało konchy usznej, tamtemu szrapnel urwał nos, znowu jakiś inny miał odciętą dolną wargę...

Inwalidzi wojenni dostarczają mnóstwo tych obrazków, nie brakuje również ofiar wypadków automobilowych, lotników i t. d.

Co się zaś tyczy płci pięknej, to pielęgnowanie urody, podtrzymywanie młodości, staje się dziś już koniecznością przy otrzymaniu pracy; np. kobieta, na której twarzy pięćdziesiątka wyryła swe ślady, kobieta, która ma zezowate oczy, wpadnięty nos, czy rozcięte wargi — z wielką trudnością znajdzie dziś zajęcie w jakimś wielkim magazynie, w banku, w cukierni, nawet w zwyczajnym biurze jako maszynistka.

Klientela więc współczesnych „Instytutów piękności” składa się przeważnie z biuralistek, panien sklepowych, „żywych manekinów”, no i oczywiście, eleganckich dam.

Aktorzy, aktorki, zarówno teatralni, jak filmowi, odwiedzają też tłumnie cudotwórcze ateliers, aby zniweczyć zgubne skutki czasu i podtrzymać urodę, młodość i zdrowie... H. S.



TEATR POLSKI

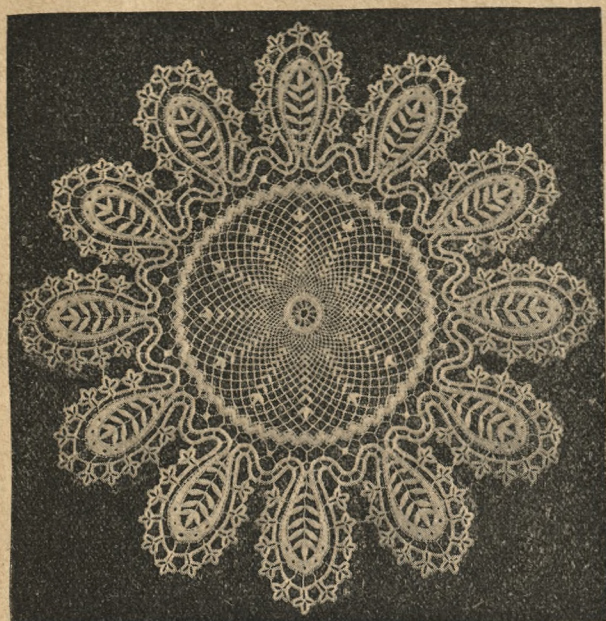
„Michasia i jej matka” — komedia Caillaveta i Flersa.

Czy konflikty życiowe, polegające na nieporozumieniu całej kolekcji miernot, matolek i półdziejów, mogą być osnową dostateczną do napisania dobrej komedji? Ta myśl przychodzi do głowy już po wyjściu z teatru; ale póki się tam jest, ulega się swoistemu czarowi młodości i, dodajmy to szczerze, choć pocichu... głupoty... tak, tej rozkosznej logiki nieprawdopodobieństwa, jaką jest przepojona stara, ale czerstwa sztuka dwóch doskonałych majstrów francuskiego teatru, o niezawodzącej nigdy ręce.

Młody, matolekawy hrabia, zafukany przez tyranizującego go stryja, zakochuje się w córeczce właścicielki dystrybucji z małego miasteczka. Czy może być banalniesza historia na świecie? Cały dowcip polega na tem, aby z oklepanego tematu zrobić historję z tysiąca i jednej nocy z burzą, psem, portretami przodków, starym, zwarjowanym kabotyńcem, głupią dzierlatką, której zachciało się być aktorką, bo ją ukochany zdradził, starym arystokratycznym ramolem, który najprzód zaleca się do prowincjonalnej, świeżej, jak poziomeczka, sikorki, a przekonawszy się, że nic nie wskóra z cnotliwą, a sprytną mieszczańeczką, wydaje ją wspaniałomyślnie za swego siostrzeńca, — z kolekcją małomiasteczkowych dewotek i plotkarek, bajeczną mamą, która z właścicielki dystrybucji awansuje na wędrowną aktorkę, — jednym słowem — całem panopticum ludzkim, wprawianem w ruch jednym pociągnięciem farsowego sznurka, jak teatrzyk marionetek.

Przyznać trzeba, że laleczki w tym teatrzyku stały powyżej zadania. Malicka rzadko kiedy miała rolę, tak odpowiednią dla siebie, jak rola Michasi. Z wulgarnego prostactwa i naiwności prowincjonalnej gąski umiała wydobyć ton szczerzego sentymentu i wiosnianego uroku, nie wpadając w patos, nie licując z naturą jej możliwości scenicznych.

Węgiérko może nazbyt pogłębił psychikę zniechęconej latorośli arystokratycznego rodu. W jego komicznej powadze i skupieniu dźwięczał bolesny ton istoty, z urzędu popychanej łokciami, krzywdzonej przez los i ludzi. Jego interpretacja balansowała na krawędzi tragizmu, niebezpiecznej w komedji o zacięciu farsowem. Maszynski w roli starego arystokraty był w miarę rozkrzyżowany, a Czaplińska, jako mama, której tusza w solidności mogła rywalizować z cnotą, miała chwilami doskonałe akcenty. S. P. O.



PAŃSTWOWA SZKOŁA RZEŹBIARSKA I KORONKAR- SKA W ZAKOPANEM

Ciekawym przyczynkiem do rozwoju naszego szkolnictwa zawodowego są dzieje tej szkoły.

Powstała ona w r. 1882, dzięki czynnej inicjatywie znanej artystki dramatycznej, ś. p. Heleny Modrzejewskiej hr. Chłapowskiej, która złożyła w tym celu 2000 guldenów na ręce ś. p. pr. Tytusa Chałubińskiego.

Dalszemi losami szkoły zajmował się Galicyjski Wydział Krajowy. Ostatnio została ona upaństwowiona. W roku 1925 wprowadzono naukę haftu białego i kolorowego. Pierwszą kierowniczką była ś. p. Józefa Neuzyłowa. Obecnie kierownictwo szkoły znajduje się w rękach Jadwigi Gallet, Marji Lutkówny (nauka koronkarstwa), Marji Janiszewskiej (haft), oraz Karola Kłosowskiego (rysunki).

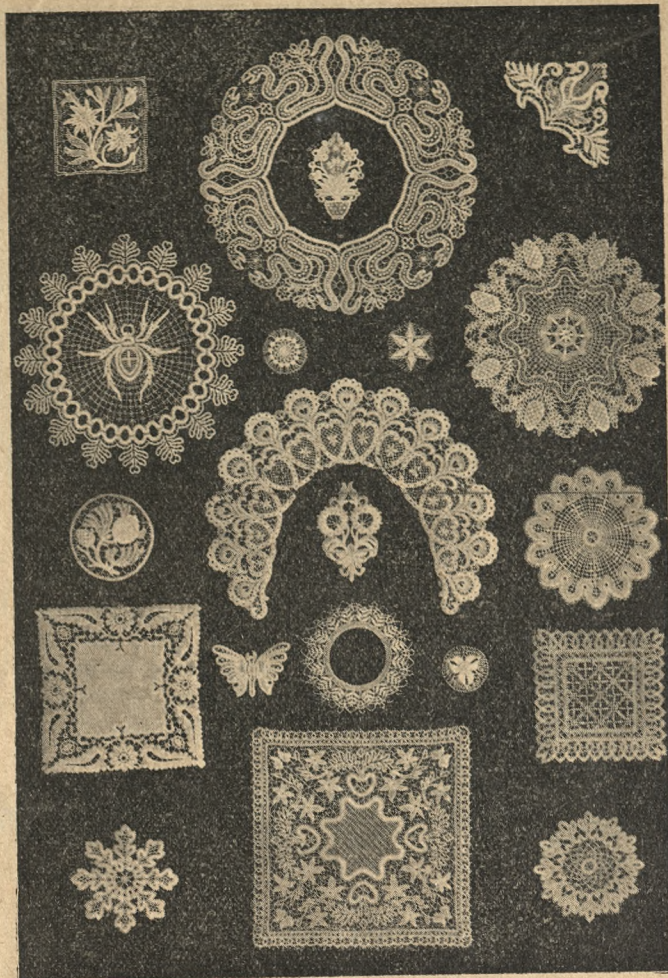
O żywotności szkoły świadczy najlepiej szereg odznaczeń na wystawach krajowych i zagranicznych, oraz złoty medal, zdobyty na światowej wystawie dekoracyjnej w Paryżu.

W obecnej chwili jednak kierownicy i słuchacze uskarżają się na szereg przyczyn, utrudniających pracę. Do najpoważniejszych braków zaliczyć należy niedogodny punkt: szkoła mieści się w domu, leżącym na odległym krańcu Zakopanego. Z tego powodu dziewczynki, dalej mieszkające, muszą się obywać przez dzień cały bez ciepłej strawy.

Dawniej wydział krajowy udzielał zapomogi żywnościowej, obecnie jednak zostało to cofnięte.

Drugim poważnym minusem szkoły jest brak internatu, chociażby na kilkanaście osób. Okoliczność ta tamuje dopływ elementów zamiejscowych.

Ujemnie również wpływa na studia przerywanie ich po roku pracy, podczas gdy ogarnięcie cało-



kształtu każdego działu wymaga conajmniej trzech lat nauki. Wskutek tego słuchaczki, opuszczające szkołę pracując potem w pracowniach i prywatnie, są często zbyt surowym materiałem artystycznym. Utrudnia również naukę częste odrywanie dziewczynek do robót polnych.





Ciekawym faktem jest, że parokrotnie zwiedzający szkołę anglicy i amerykańscy asygnowali sporą sumę na rozszerzenie szkoły. Pociągało to jednak za sobą zobowiązania, których szkoła, jako taka, przyjąć na siebie nie mogła. Tak, czy inaczej, społeczeństwo powinno zwrócić baczną uwagę na tę nader ważną w dziejach naszego szkolnictwa placówkę.



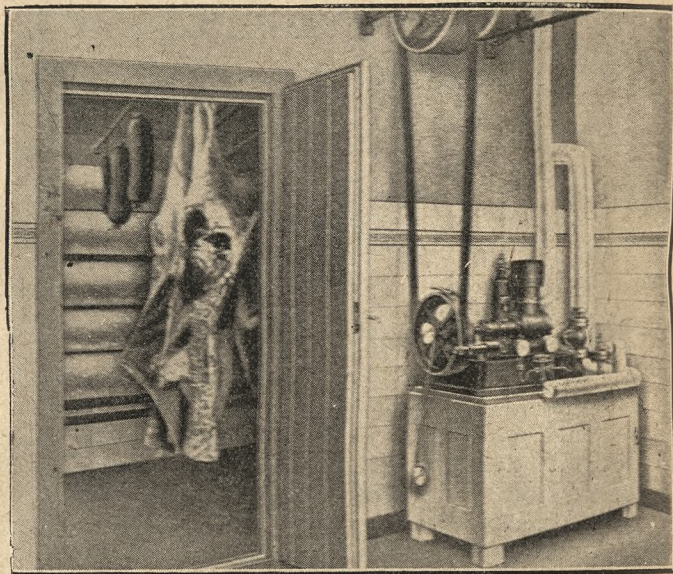
SZTUCZNE CHŁODNICTWO

Gdy po 22 latach pracy nad swoim wynalazkiem, przedstawił go p. Frigorifique na światowej wystawie w Paryżu w 1878 r., to jedynym jego sukcesem było zdumienie publiczności. Czyż nie miała się zdumieć, widząc w upalne dnie letnie, jak woda ścinała się w lód po kilkuminutowym przebywaniu w stosownych naczyniach? Czyż gospodynie nie miały być pełne entuzjazmu dla tego wynalazku, dzięki któremu miało być umożliwione sprowadzanie taniego mięsa z Argentyny i przechowywanie w domowych lodowniach po kilka dni, wiktuałów?

Wyznaczeni rzeczoznawcy odnieśli się jednak sceptycznie do tego projektu sprowadzania mięsa z Argentyny, który to projekt miał być uskuteczniiony przy pomocy statku, przedstawionego im na wodach Sekwany. Za przykład niechaj służy jedno z oględniejszych zdań eksperta austriackiego ministerjum wojny: „przypuszczam, że to przedsięwzięcie nie ma jednak zbyt wielkiej przyszłości przed sobą.” Trzymiesięczne koszty, jakie rzeczoznawcy zestawili, jazdy statku po ładunek do Argentyny, naładowania mięsa i drogi powrotnej, na które to koszty składały się ceny węgla, utrzymanie ludzi, okrętu, i maszyn chłodniczych,—wykazały, że nawet tak taniego mięsa, jak mięso Argentyńskie, nie opłaca się sprowadzać do Europy. Lecz nie koniec na tem, bo, jak widzimy, opinia rzeczoznawców przesądziła nawet możliwość powodzenia tego wynalazku i w przyszłości. Są to zdania, dotyczące się prawie każdej rzeczy nowej. Wynalazca decyduje się przedstawić swój wynalazek publiczności dopiero

wtedy, gdy przeszedł on przez szereg prób i przez wszelkie prace, które dały się uskutecznić w laboratorium. Oto jedna z najprzykrzejszych chwil: to, nad czym pracowało się długie lata, musi być poddane pod pręgierz opinii publicznej w takim stanie, w którym, wynalazca sam zdaje sobie z tego napewno najlepiej sprawę, — jeszcze się do tej oceny nie nadaje. Publiczność i rzeczoznawcy osądzają towar, wykonanie, a nie sam wynalazek. Zapominają o tem, że to jest pierwsze wykonanie, na jakie się zdobyło, że towar dopiero po kilku latach produkcji może być takim, jakim być powinien; sądzą tych, którzy się sami najostrzej osądzają, wytykają nieliczne usterki zśród tych, które są producentowi najlepiej znane, zamiast kupować i jeszcze raz kupować te nowości i umożliwiać temsamem ich szybkie doskonalenie się.

Pan Frigorifique doczekał się jednak i pomyślniejszych chwil. Szybki rozwój żeglugi doprowadził do zredukowania czasu podróży do jednego miesiąca, a temsamem koszty transportu obniżyły się do jednej trzeciej. Powstało we Francji wielkie Towarzystwo dla eksploatacji jego wynalazku, a członkami tego towarzystwa są pierwsze osobistości w poszczególnych państwach.



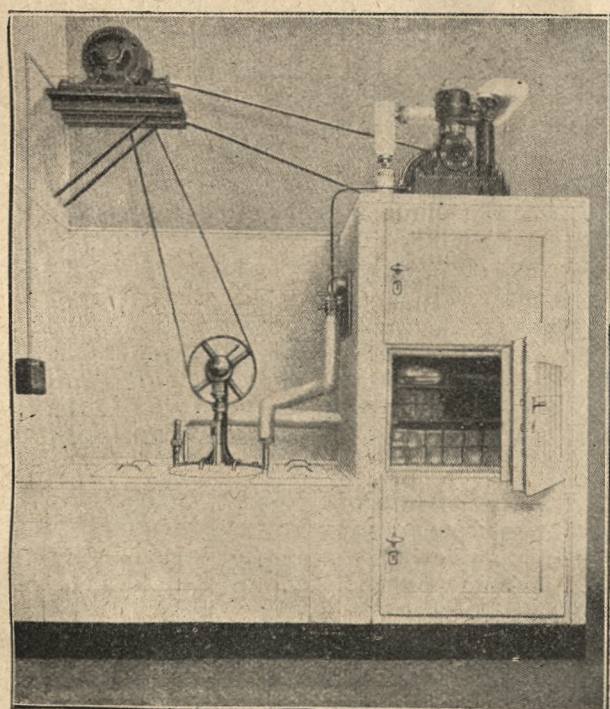
rys. 1 a

Obecnie przywozi się rocznie do Europy z Australji i Ameryki pół setki milionów kilogramów mrozonego mięsa, a same Niemcy wypotrzebowały w r. 1923 ponad 56 mil., a w. 24-tym—około 90 mil. kg. Mięso to jest 30, a w sezonie do 50% tańsze od mięsa świeżego, a smakiem prawie mu nie ustępuje, to też u nas coraz więcej zaczynają się niem interesować.

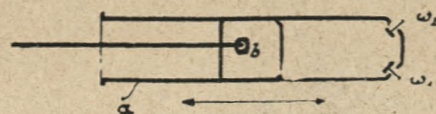
Sama istota wynalazku p. Frigorifique i wszystkich innych naśladownictw, polega na zastosowaniu znanych w fizyce własności: wydzielania, lub pochłaniania ciepła przez ciała, podczas przechodzenia ich w inny stan skupienia. I tak np, lód, topniejąc, pochłania ciepło z otoczenia; para wodna, skraplając się, wydziela go z siebie. Odwrotnie, jeżeli jakieś ciało paruje, to zużywa ciepło na tę zmianę swego stanu skupienia, a woda, przed zamrożeniem, ciepło to z siebie wydziela. Jako ciała parującego, używa się przeważnie w dzisiejszych maszynach chłodniczych amoniaku,

którego para daje się zpowrotem zamienić na płyn pod niewielkiem ciśnieniem, a który, w postaci skroplonego płynu, jest znowu użyty do dalszego parowania. Urządzenia takie przedstawiają rys. 1 a i 1 b. Składa się ono z koła popędowego, które może być poruszane motorkiem elektrycznym, lub w jakikolwiek inny sposób i z kompresora, kryjącego w sobie całą „tajemnicę.” Kompresor uzmysławia szematyczny rys. 2 — w okrągłym cylindrze „a”, poruszany przez koło popędowe tłok „b” porusza się ruchem suwakowym — w kierunku strzałek. Wentyl „w₁” służy do wpuszczania pary amonjaku w chwili, gdy jest ona wessaną przez cofający się tłok. Gdy tłok zmienia kierunek i zaczyna się zbliżać do wentyli, to wentyl „w₁” zamyka się, a para amonjaku zostaje przez tłok ściśnięta, co powoduje jej skroplenie się; w tym momencie zostaje wstrzyknięta przez wentyl „w₂” w przewody rurowe, w których parując, wytwarza temsamem niską temperaturę w ich otoczeniu. Te — w tym wypadku grube rury — są uwidocznione na Rys. 1a za wiszącym mięsem. Para amonjaku, wchłonięta znowu przez kompresor, obiega całą instalację — jako zmienne medium — tak długo, jak długo pozostaje ona w ruchu. Aparaty takie są obecnie budowane od najmniejszych — chłoning kilkakset kaloryj ciepła, — do największych, — wydających kilkanaście tysięcy kal. w godzinie.

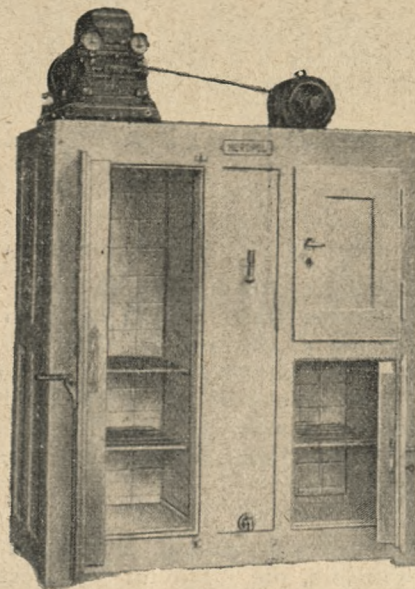
Zastosowanie znalazły tak powszechne, że trudno byłoby o każdym z nich wspominać; z przytoczonych obrazków widzimy je w sklepach rzeźniczych, w cukierniach — przy wyrobie lodów jadalnych i napoi chłoning, produkujących lód sztuczny, a także w domowej lodowni (r. 3). Przy tej ostatniej spotykamy się jeszcze z tak dowcipnie skonstruowanym metalowym termometrem, że działa on równocześnie jako kontakt elektryczny z chwilą, gdy temperatura wewnątrz lodówki wzrośnie do 4° C. Puszczony w ten sposób w ruch motorek elektryczny porusza aparat chłoning, temperatura w szafce spada, termometr,



rys. 1 b



rys. 2



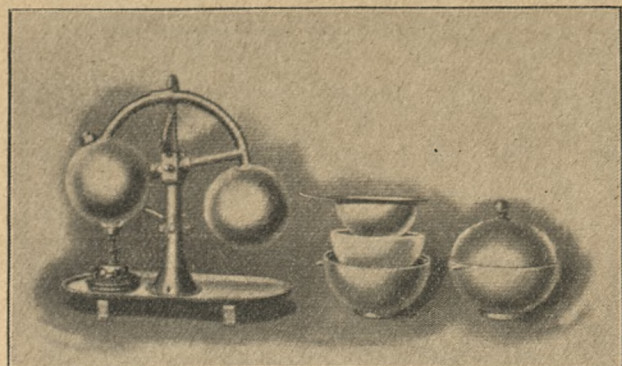
rys. 3

kurcząc się, przerywa połączenie elektryczne i motorek staje — do chwili, gdy temperatura znowu się podniesie z tych, czy innych powodów.

Podobno urzędy budowlane Stanów Zj. A. P. nie zezwalają na budowę takiego domu, w którym nie miałaby być urządzona przy każdym mieszkaniu taka spiżarka — chłoning. Nie myśląc narazie o tem, kiedy my dojdziemy do takich mieszkań, winniśmy stanowczo się domagać, by przynajmniej wszystkie sklepy z mięsem miały takie urządzenia.

Lepiej nie myśleć o tem, co sądzą o nas tacy Anglicy, u których na biurku każdego szanującego się gentlemana znajduje się malutki aparacik chłoning, przy którym zmontowany propeller dmucha zimnem powietrzem w największe upały!

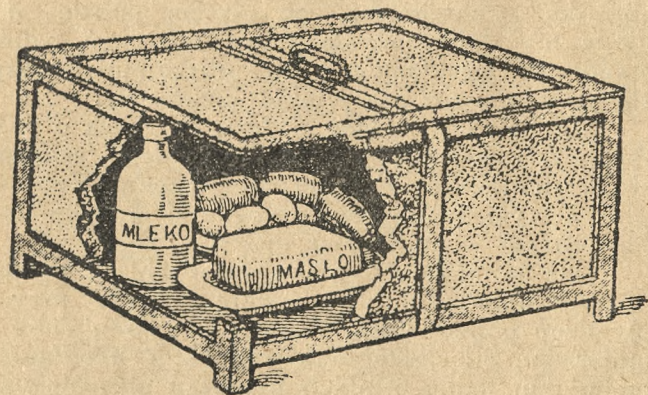
Na odmiennych nieco zasadach są zbudowane aparaty chłoning absorbcyjne. Niema przy nich urządzeń popędowych, których siła skraplałaby parę amonjaku. Siłę zastąpiono wodą, która pochłania parę amonjaku. Jedno z takich urządzeń przedstawia rycina 4. Składa się ono z dwóch kul metalowych, połączonych zakrzywioną rurą. Jedna z kul jest wypełniona amonjakiem, zimieszanym z wodą. Podgrzewając tę kulę przez pewien czas przy pomocy „Primusa”, lub maszynki spirytusowej, powodujemy wyparowanie amonjaku. Amonjak ten będzie się skraplać w drugiej kuli, chłoning w międzyczasie wodą wodociągową, lub doprowadzoną z jakiegokolwiek zbiornika. Po skończeniu tej czynności odstawia się „Primus” i przetręca kurek od wody; powoduje to zmianę jej kierunku na pierwszą kulę, która jest teraz z kolei chłoning. Nagromadzony amonjak w drugiej kuli zaczyna parować, w czem pomaga mu chłoning woda w kuli pierwszej, chłoning jego parę. Jak z poprzedniego wiemy, temperatura wokoło ciała parującego obniza się; gdy więc podstawimy naczynie z wodą pod coraz



rys. 4

zimniejszą kulę, spowodujemy, że woda ta po pewnym czasie zamrze, dając do 2,5 kg. lodu. Taka ilość lodu przedstawia wartość 200 kaloryj i pozwala na zrobienie lodów jadalnych dla kilku osób, lub do ochłodzenia kilkunastu litrów trunku. Koszt jednego kilograma lodu wynosi tu około 100 gramów nafty, lub spirytusu, a cały aparat, wraz z dodatkowymi naczyniami — kilkaset zł.

Najtaniej jednak obniża temperaturę parująca woda. W doświadczeniach, przeprowadzanych przezemnie osobiście, nie udało mi się, niestety, otrzymać większych różnic, jak 5° C. na silnym przeciągu, czyli przy parowaniu wody stosunkowo szybkim. W wielu wypadkach różnice takie są wystarczające dla skutecznego przechowywania środków żywności; to też tego systemu chłodnictwo znalazło zastosowanie przy maselniczkach, oziębianych parującą wodą, i przy chłodnicy „Friddor”. (r. 5)



rys. 5

Specjalne ścianki z hydroskopiijnej glinki szamotowej — z jakich jest chłodnica zrobiona, nasiąkają taką ilością wody, podczas ich zamoczenia, że następnie przez szereg godzin utrzymują wewnątrz chłodnicę niższą temperaturę, spowodowaną wysychaniem ścianek.

Jeżeli czasem udałoby się uzyskać obniżenie temperatury przy pomocy parującej wody, o jakie 8 do 10° C, to byłby to jeden z najtańszych, a temsamem z najradośniej witanych systemów chłodniczych.

Michał Szadurski.

HODOWLA LEWKONJI ZIMOWEJ W DONICZKACH

Dobrze wyhodowana lewkonja, ze zdrowym liściem i pięknym kwiatem, na wiosnę wygląda wspaniale. Niełatwo jest mieć wczesną wiosną dorodne róże, wonne bzy, świetne azalie, albo inne kwiaty, kosztowne i trudne do hodowli; trzeba w tę pracę włożyć dużo czasu i pieniędzy. Kto jednak chce małym kosztem osiągnąć mile pachnące kwiaty, do przyozdobienia okien w mieszkaniu, stołów w jadalni, czy cięte do wazonów, — niech spróbuje hodować lewkonję zimową w doniczkach.

Do pomyślnej hodowli lewkonji trzeba posiadać koniecznie suchą, widną szklarnię, z dobrą wentylacją. Najodpowiedniejszy jest dla niej prymitywny budynek z okien inspektowych, zawierający dużo czystego i suchego powietrza.

Najwygodniejsze jest ogrzewanie budynku przy pomocy gorącej wody. W budynkach, ogrzewanych kanałami, trzeba starannie przestrzegać, żeby się nie zakradła wilgoć. Do budynków wilgotnych zaleca się wstawić piecyk żelazny, a rury, odprowadzające dym, zawiesić na drutach. W budynkach długich, które mają pomieścić dużą ilość roślin, wypadnie ustawić kilka piecyków, żeby wzmocnić ciąg w rurach.

Lewkonje w zimie nie potrzebują dużo ciepła. Warunkiem powodzenia hodowli jest przestrzeganie: 1) żeby się do szklarni nigdy mróz nie zakradł, 2) żeby budynek zawierał zawsze obfitość suchego powietrza, o ciepłocie około 3° R.

Pod koniec wiosny trzeba nasienie lewkonji zimowej wysiać w letnim, lub zimnym inspekcie, w ziemię średnio wilgotną, przepuszczalną, i nasionka przykryć cieniutką warstwą płókanego piasku, albo bardzo lekkiej, piaszczystej ziemi. Wystarczy pokrycie takie, z pod którego nasionek nie widać. Jak tylko roślinki powschodzą i pierwsze listki się zazielenią, należy siewki przepikować, czyli rozsadzić w ziemię również dosyć przepuszczalną, niezbyt wilgotną. Po zasadzeniu zaleca się roślinek nie polewać, żeby nie wytworzyć nadmiaru wilgoci i warunków, sprzyjających gniciu, a tylko w porze ciepłej i suchej powierzchnie rośliny zraszać. Przez pierwsze trzy, lub cztery dni okien nie należy otwierać (nie wietrzyć), lecz w czasie silnej operacji słonecznej szyby zacieniać, nakrywając je rogożą, rzadkiem płótnem, cieniami z trzciny, albo choćby zasypując nawozem, brany z przejść. Po upływie tego czasu zwykle siewki wykształcają już nowe korzonki, choć jeszcze słabe, więc możemy zacząć ostrożnie inspekt przewietrzać. W miarę wzmacniania się roślin, co łatwo poznać po żywym ich przyroście, wietrzymy coraz obficie, wreszcie zdejmujemy okna zupełnie, żeby rośliny hartować.

Z podlewaniem trzeba w dalszym ciągu być bardzo ostrożnym, a więc polewać tylko wtedy, gdy zajdzie konieczna potrzeba, to znaczy, gdy ziemia już jest istotnie sucha. Zalanie jest bardzo szkodliwe: jeżeli młoda rozsada ma raz jeden za mokro, a trafi to na porę słotną, na chłodną noc, lub na dzień zimny i ponury, to korzenie czernieją i roślinki tracą wszelką wartość.

Podhodowaną rozsadę lewkonji przesadzamy na żyzne zagony, ziemię utrzymujemy stale pulchną

i wolną od chwastów. W końcu sierpnia krzaczki powinny mieć pączki już tak dalece rozwinięte, że rośliny pełnokwiatowe dadzą się odróżnić od pojedynczych. Jest to najodpowiedniejsza pora do przesadzania roślin do doniczek.

W tym celu szykujemy ziemię ciężką, żyzną, ale przepuszczalną, więc z dość znaczną zawartością gruboziarnistego piasku. Korzenie lewkonji nie trzymają bryły, ale mimo to znoszą przesadzenie doskonale. Doniczki należy dobierać możliwie niewielkie, byle się korzenie w nich wygodnie pomieściły, bo rośliny w małych doniczkach zawsze estetyczniej wyglądają, niż w bardzo dużych naczyniach. Przy sadzeniu ziemię mocno uciskamy przy korzeniach i zagłębiamy pień tak samo, jak stał w gruncie. Korzenie bardzo długie należy zwinąć w wianek, a unikać ucinania ich lub kaleczenia.

Po zasadzeniu lewkonij do doniczek, ustawiamy je w skrzyni inspektowej, polewamy koneweczką przez sitko i nakrywamy oknami, a jeśli słońce mocno przygrzewa, to nakładamy cienie. Dopóki rośliny się należycie nie zakorzenia, zraszamy je przez sitko po 2 razy dziennie i okna trzymamy ściśle zamknięte. Dopiero gdy listki należycie zjedrnieją, okna unosimy, potem zdejmujemy zupełnie, i rośliny oczyszczamy, usuwając żółkłe liście.

Lewkonje pozostają w skrzyniach otwartych aż do chwili, kiedy zachodzi obawa pierwszych jesiennych przymrozków; wówczas nakrywamy skrzynie oknami, z początku tylko na noc, potem pozostawiamy je i na dzień, opierając jednak na dosyć wysokich wietrznikach. Stopniowo nadejdzie pora, że wypadnie na noc inspekty nakrywać matami, żeby lewkonje nam nie przymarzły. W listopadzie przenosimy doniczki do opisanych na początku szklarni i przetrzymujemy przez zimę w ciepłocie umiarkowanej. Jeżeli zima jest lekką, to może się taka szklarnia przez 2 do 3 tygodni obejść bez opalania.

Najodpowiedniejsze odmiany do hodowli doniczkowej są: Sława Elberfeldu — czysto biała; Cesarzowa Elżbieta — różowa, i krwisto czerwona Cesarska Zimowa.

Stan. Schönfeld.

WĘDZENIE I KONSERWOWANIE RYB SŁODKOWODNYCH

Odpowiedź na zapytanie pani Stanisławy Klewickiej musi być tak obszerna, że nie może się zmieścić w odpowiedziach od Redakcji. Będę musiała odpowiadać w kolejności zadanych pytań.

1) Jakie z ryb słodkowodnych nadają się do zakonserwowania, ewentualnie — wędzenia? — Do wędzenia nadają się wszystkie ryby duże i tłuste, a zatem w pierwszej linii węgorz, pozatem duże karpie i leszcze; jazie są zbyt ościste, jednak większe sztuki wędzić się dadzą, należy być tylko bardzo ostrożnym przy ich spożywaniu. Miętusy i szczupaki, nie mające wcale tłuszczu, do wędzenia się nie nadają.

Wędzenie jednak ryb nie chroni ich na długo przed zepsuciem: smaczną jest właściwie ryba jakieś dni pięć, do tygodnia po uwędzeniu, da się zakonserwować jakiś drugi tydzień, poczem pleśnieje i psuje się.

Wyjątek stanowi sum, który nasolony i posaletrowany należycie, uwędzony w zimnym dymie, potem trzymany na wietrze, (zawzię powieszony za ogon i rozkrojony wzdłuż na cztery pasy) staje się trwały, jak wędzona polędwica wieprzowa i w smaku jest bardzo zbliżony do sławnych rosyjskich bałyków. Suma takiego używa się na surowo na przekąskę; gdy jest starszy, można go użyć do pierogów z ryżem, lub sago, na koniec można na nim ugotować kapuśniak postny, lub grochówkę.

2) W jaki sposób należy przygotować ryby do wędzenia? — Rybę, oskrobaną i oczyszczoną z wnętrzości soli się (najlepiej w pierw uprażoną solą), zewnętrznie i wewnętrznie; tak osoloną, trzyma się w drewnianem, lub kamiennem naczyniu dni trzy do czterech. Robi się długie, cienkie patyczki z nieśmolnego drzewa, każdą rybę przetyka takim patyczkiem wzdłuż od pyszczka do ogona, starając się patyczek przetykać wzdłuż grzbietowej ości, aby jak najmniej mięsa nadwyrężyć.

Każdą rybę zawija się w papier, lekko, aby dym pod papier mógł się dostać, do patyków przywiązujemy się mocne sznurki i wieszamy ryby wysoko w wędzarni, aby zimny dym do nich dochodził. Mniejszej sztuki wędzą się dni dwa do trzech, bardzo duże, — cztery do pięciu.

Tak się postępuje, jeżeli chcemy mieć ryby trwalsze. Chcąc je uwędzić prędko, solimy je mocniej, lecz na kilka godzin tylko, poczem zaopatrujemy je w patyki, nie zawijamy wcale papierem, tylko wieszamy w gorącym dymie, aby się jednocześnie upiekły i uwędziły.

Takie ryby są bardzo smaczne, ale o wiele mniej trwałe od wędzonych w zimnym dymie. Patyczki są konieczne nietylko dla tego, że ryby przy wędzeniu pokurczyłyby się, lecz też i dlatego, że przywiązane za głowy, mięknać przy wędzeniu, pourywałyby się ze sznurków i powpadały w ogień.

3) W jaki sposób zakonserwować te z ryb, które się nie nadają do wędzenia. — Szczupaki złowione wiosną, lub latem, oskrobać, rozplatać, wnętrzości odrzucić, ości grzbietowe usunąć, ułożyć w faski, przesypując solą z całym pieprzem i listkiem; trzymać tak w chłodnym, suchym miejscu przez trzy do

OD 1 CZERWCA ZACZAŁ WYCHODZIĆ BOGATO
ILUSTROWANY MIESIĘCZNIK P. T.

„MODNE ROBOTY KOBIECE“

Każdy zeszyt stanowić będzie oddzielną całość i da sposoby wykonania najnowszych rodzaj robót kobiecych, oraz wzory naturalnej wielkości.

TRZY PIERWSZE ZESZYTY PRZYNIOSĄ:

„NAJNOWSZE SPOSOBY OZDABIANIA SUKIEN“ — aplikacja, haft, liworyzacja.

„NAJMODNIEJSZE SZALE“ szydełkowe i na widełkach.

ARTYSTYCZNE TKACTWO BEZ WARSZTATU.

Cena zeszytu 2 Zł.

Adres Redakcji — Krakowskie Przedmieście 99.

Adres Administracji — Górnośląska 19.

by. Rozpiąć je na łuczynach, powiązać parami i powiesić w przewiewnym miejscu na słońcu, chowając pod dach na noc, aby ustrzec od deszczu i rosy nawet. Gdy już wyschną doskonale, przechowywać je porozwieszane na żerdkach w śpichrzu, lub na strychu, chroniąc od myszy. Można je też i wędzić, ale szczupak jest rybą chudą, i wędzenie wiele mu smaku nie doda. Takie suszone szczupaki moczy się dobrze, a nawet rozbija drewnianym młotkiem dla nadania im kruchości i używa w poście do różnych zup, lub przyprawia gotowane z różnemi sosami, jak prawdziwy sztokfisz.

Drobne ryby suszone. Wszelkie drobne rybki: płotki, karaski, jazgarze i uklejki, kiedy się ich duży połów uda i nie mogą być na świeżo użyte, należy natychmiast po złowieniu oskrobać, oczyścić, uważając, aby nie pozostawić w nich żółci. W piec po chlebie, dobrze wymieciony, wkłada się nieco słomy na nią wprost sypie rybki i suszy.

Zwykle trzeba je dosuszać dwa i trzy razy, poczem się je wsypuje do worka i wiesza w suchej śpiżarni. Chronić od pleśni; w razie gdyby zwilgły, przesuszyć na blachach. Takie ryby są wyborne na post dla służby i czeladzi; barszcz, czy kapuśniak, a nawet kartoflanka i krupnik, na nich gotowane, są smaczniejsze i bardziej esencjonalne, niż na świeżej rybie; używa się ich czwartą część tej ilości, co świeżej ryby.

Oprócz wędzenia można zakonserwować ryby zapomocą solenia. Solenie powinno się odbywać na miejscu połowu. Ryby wprost wyciągnięte z wody, skrobie się, płata, wnętrzności i głowy odrzuca, soli solą prażoną, układa w małe baryłki, baryłki się zabija, smoli i przechowuje w miejscu chłodnym, najlepiej zakopane w lodowni. Baryłki co pewien czas trzeba przewracać, ażeby rosół równo wszędzie przejmował rybę.

Ryby, tak posolone, dają się około pół roku przechować, jednak raz otworzoną baryłkę należy prędko użyć. Gdyby nie można było wszystkiego użyć, należy część pozostałą uwędzić w zimnym dymie, lub ususzyć, jak szczupaki. Przed gotowaniem takie ryby należy moczyć od 12 do 24 godzin.

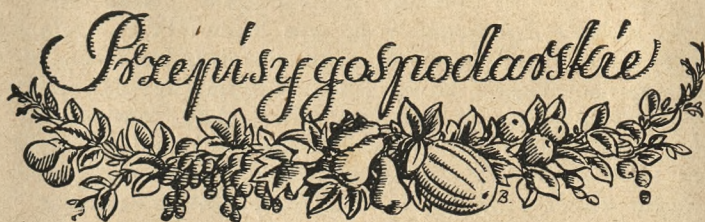
Oprócz konserwowania ryb zapomocą wędzenia i solenia, można z nich robić trwałe marynaty sposobem klasztornym. Rybę oczyszczoną i rozplataną kraje się na dzwona, soli, trzyma osolone dobę, lub nieco więcej, tarza w mące, smaży na maśle, lub lepiej na oleju; gdy już usmażone, podsuszać jeszcze kawałki w piecu. Ostudzone—układać w szklanych słojach, lub kamiennych garnkach, zalać zimnym octem, przegotowanym z pieprzem, zielem, listkiem i paru goździkami, polać po wierzchu na palec oliwą. Słój obwiązać pęcherzem. Zimą taka marynata może się konserwować do sześciu tygodni.

Nie tutaj miejsce do opisywania rozmaitych sposobów robienia trwałych konserw z ryb w oliwie occie, sosie pomidorowym, jarzynkach po grecku i t.p. Sposoby te nie są wprawdzie żadną tajemnicą, zwykłe są jednak stosowane tylko przy masowej produkcji w fabrykach. Jednak i w zwykłych słojach w Wecku można wyborne konserwować gotowe już usmażone, lub ugotowane ryby, napełniając gotową potrawą słoje i sterylizując je przez 30 minut przy temperaturze 118—120 Celsjusza.

Nakoniec ryby zimą bardzo łatwo przesyłać w stanie zamrożonym, a latem, jesienią i wiosną

w skrzyniach, gęsto podziurawionych, lub koszach, wyłożonych mchem. Karpom wkłada się w pyszczek lub pod skrzel kawałki gąbki, umaczane w wódcę, lub piwie. Skrzynie takie parę razy na dobę przelewa się obficie zimną wodą; po trzech dobach drogi ryby są jeszcze żywe.

Pani Elżbieta.



POTRAWKA Z CIEŁĘCINY W JARZYNACH

Kilo mostku, łopatki, lub górkę cielęcej pokrajać na 6—8 równych, zgrabnych części. Dużą marchew, sporą pietruszkę, cały por i kawałek selera pokrajać w paski, dodać do tego wszelkie jarzynki młode, jakie w danej chwili mamy: więc szparagi, pokrajane w kostkę, kalarepkę, groszek w ziarnkach, lub strączkach, fasolkę zieloną, lub szparagową, kalafjory, czy brukselkę. W rondlu rozpuścić sporą łyżkę masła, na to ułożyć cielęcinę, posolić, dać grubą warstwę jarzyn mieszanych (powinno ich być conajmniej kilo), kawałek masła nawierzch i nieco soli. Postawić na wolnym ogniu i dusić, często potrząsając rondlem, aby się nie przypaliło. Gdy mięso i jarzynki zupełnie miękkie, rozbić łyżką maki w szklance rosółu, wody, lub mleka, wlać do potrawy, zagotować raz, aby mąka straciła surowiznę. Doskonale jest, jeśli na dogotowaniu wlejemy kieliszek madery, lub aromatycznego węgryzna, tylko mleka wtedy nie możemy używać do zaprażki. Cielęcinę ułożyć na środku półmiska, wkoło duszone jarzynki i obłożyć jeszcze przysmażonemi na maśle grzankami z bułki, lub „fleuronami“ z resztek francuskiego ciasta. Jako mniej znana i mniej mdła od innych potrawek z cielęciny, może być pożądaną zmianą na wsi szczególnie, gdzie jarzyn jest obfitość, a cielęcina, nieraz całemi miesiącami, jest jedynem mięsem, jakie nabyć można.

KOTLETY CIEŁĘCE PO WŁOSKU

Wiele osób nie lubi cielęciny dla jej nieco mdłego smaku, należy więc próbować wszelkich sposobów nadania jej pewnej ostrości. Wyborne są, na przykład, kotlety, przyrządzone w następujący sposób. Ile osób, tyle kotletów cielęcych — jeśli są duże, po dwa na osobę, jeśli są mniejsze; uformować je zgrabnie, zbić mocno.

UNIWERSYTECKA SZKOŁA PIEŁĘGNIAREK I HIGJENISTEK W KRAKOWIE.

otwiera nowy kurs dn. 1 września b. r. Nauka trwa 2 lata; przyjmuje się tylko internistki. Wykształcenie: 6 klas gimnazjalnych, lub równorzędne.

Zgłoszenia: Dyrekcja Uniwersyteckiej Szkoły Piełęgniarek i Higjnistek.
Kraków Kopernika 23

Tymczasem utrzeć parmezanu, czesteru, lub innego ostrego sera, utłuc garstkę rozmarynu, zmieszać z serem, dodać odrobinę białego pieprzu, utarzać w tem kotlety, mocno przyklepując ręką, aby grubsza warstwa się uformowała. Rozbić jedno, lub parę jajek, maczać w tem kotlety, osypać bułeczką tartą nawpół z mąką i natychmiast smażyć na obficie roztopionem maśle, lub szmalcu, aby bułeczka nie odwilgła, gdyż wtedy nigdy się ładnie nie usmażą. Solić kotlety przed samem utarżaniem w serze, czyli bezpośrednio przed smażeniem.

Na półmisku mieć przygotowany makaron włoski, ugotowany, lecz nie przegotowany nadto, w rondlu przetrząsnąć go ze sporym kawałkiem masła, aby się nie pozlepiało. Na półmisku posypać go resztą sera i rozmarynu, — naokoło makaronu ułożyć kotlety, wlać parę łyżek rosółu, lub w braku tegoż, gotowanej wody i kilka łyżek czystej konserwy pomidorowej, zagotować raz i wylać na makaron, lub też podać oddzielnie w sosjerce. Podawać bardzo gorące.

BUDYŃ Z RYBY GOTOWANEJ

Po większych przyjęciach, kiedy pozostanie dużo resztek ryb na półmiskach, można je użyć na tę potrawę. Około osiemdziesięciu deka różnych ryb, oczyszczonych starannie z ości, usiekać jaknajdrobniej. Sporą łyżkę mąki i takąż masła zasmażyć na biału i rozprowadzić trzema pełnemi szklankami mleka, doskonale rozetrzeć, aby gruzolków nie było, zagotować, odstawić, aby przestygło. Do zimnego sosu wbić jedno po drugim trzy żółtka, wciąż rozcierając, dodać rybę, garść ostrego, tartego sera, odrobinę białego pieprzu i tyleż gałki muskatołowej, wymieszać dobrze. Formę budyniową wysmarować masłem i wysypać sucharkiem, — wtedy dopiero ubić trzy pozostałe białka na sztywną pianę, ostrożnie wymieszać z rybną masą, ułożyć do formy, zakryć szczelnie pokrywą, wstawić w rondel z wrzącą wodą i gotować godzinę. Przed samem podaniem wyrzucić na półmisek i podać z sosem białym, koperkowym, lub czystym pomidorowym. Można też na półmisku obłożyć kartoflami z wody, a sos podać oddzielnie w sosjerce.

LEGUMINA Z SERA

Kilo. kartofli, ugotowanych dnia uprzedniego, i kilo dobrze odcisniętego, nie kwaśnego sera przepuścić przez maszynkę do siekania mięsa, dodać dwie łyżki śmietany, niedużą łyżkę masła, trzydzieści deka cukru, garstkę koryntek, trochę otartej skórki cytrynowej i tyleż utłuczonej wanilji, wbić cztery żółtka, utrzeć wszystko to doskonale na jedną masę. Dodać białka, ubite na bardzo sztywną pianę, wymieszać ostrożnie, aby nie opadły. Rondel wysmarować masłem, wysypać bułeczką, przełożyć doń masę, wstawić w niezbyt gorący piec, i piec w nim godzinę całą. Na gorąco podawać z sosem waniliowym, lub syropem owocowym. Bardzo też smaczna taka babka na zimno do kawy, lub herbaty.

Pani Elżbieta.

DOBRE RADY

Jeżeli chcemy tanim kosztem zmodernizować obnoszony sweater i nadać mu cechę ostatniej mody, wyhaftujemy na nim z prawej strony monogram, lub herb jego właścicielki, albo godło koła sportowego, do którego należy. Na lekkich spacerowych i jedwabnych sukniach — również po prawej stronie staniczka — sztywnym jest wyszyć motylka, ptaszka, kwiatek, cieniowanym jedwabiem; naturalnie, im robota piękniejsza, tem sztywniejszy wygląd.

* * *

W małych, niskich, jak chce dzisiejsza architektura, pokojach sypialnych nie wiesz się żyrandoli w środku u sufitu, bo jeszcze zniżają i zmniejszają wrażenie wielkości pokoju. Można umieścić lampę zboku koło lustra, zawiesić ją nad łóżkiem, albo po dwóch stronach kominka, jeżeli go mamy. Nadzwyczaj wygodne jest umieszczenie lampy w głowach łóżka, daje bowiem doskonale światło do czytania.

KORESPONDENCJE

Pani Ninie L. p. Złoczów. Słusznie Sz. Pani zauważyła, że mody dzisiejsze są tylko dla młodych. Sądję, że starsze osoby — tak, jak i zupełnie młode dziewczynki — powinny nosić to samo, tylko dostosowane do wieku i figury. Postaramy się w najbliższym czasie umieścić kilka specjalnych modeli dla starszych Pań.

Przepis na makaroniki podajemy: 1/2 kilo sparzonych, obranych ze skórki migdałów, dobrze umyć, i zupełnie wysuszyć. Zemleć lekko w młynku, uważając, żeby nie było kawałków. Zmieszać z 3/4 kilo mialkiego, przesianego starannie cukru z kawałkiem wanilji, wbić sześć białek i wiercić w porcelanowym naczyniu; o ile masa byłaby za gęsta, dodać jeszcze jedno białko, ale lepiej, aby była gęściejsza, jak rzadka. Gdy się doskonale uwierci, ułożyć równe kupki łyżką na papierze, woskiem posmarowanym, w środek każdej kłaść paseczki skórki pomarańczowej i upiec w bardzo wolnym piecu na kolor złotawy. Zdejmując makaroniki, odwilżyć papier ze spodu, a z łatwością odejdzie.

Pani W. S. Lwów. Za słowa sympatii dziękujemy — w najbliższych numerach umieścimy zasady noszenia żałoby, zastosowane do dzisiejszych potrzeb.

Pani J. G. Czortków. Zechce Sz. Pani zwrócić uwagę na ogłoszenie, zamieszczone w 23 numerze „Bluszczu” na ostatniej stronie, pod korespondencją — dotyczy ono nowego statutu seminarjum nauczycielskiego — gospodarczego; może czas trwania nauki za długi, sądję, jednak, że postarawszy się, można uzyskać zaliczenie kursów, skończonych przez córkę Sz. Pani. O ile myśl wskazana przezemnie, wyda się Sz. Pani nie realną, — może skończyłaby córka Pani jakieś kursa zawodowe, dostosowane do jej upodobań i zdolności. Roboty kobiece wykładają u pani Onichimowskiej, Warszawa, Krucza 19, — pozatem można skończyć kursa ogrodnicze, pszczelarskie i jedwabnicze. Bliższych wiadomości w tych działach, zasięgnąć można w Centralnem Tow. Rolniczem, Kopernika 30, gdzie stale odbywają się wykłady z tych dziedzin.

Pani St. W. Milejów. Najchętniej przychylimy się do życzenia Sz. Pani, umieszczając jaknajczęściej żądane przez Sz. Panią wskazówki. Prosimy o dalsze zaufanie do „Bluszczu”, który zawsze serdecznie jest oddany swoim czytelnikom.

Dr. J. ŚWITALSKA

ZAWIADAMIA SVOJE PACJENTKI, IŻ W WARSZAWIE
ORDYNOWAĆ BĘDZIE DO PIERWSZEGO LIPCA, —
NASTĘPNIE ZAŚ WCIĄGU MIESIĄCA LIPCA PRZYJMOWAĆ BĘDZIE W GDYNI (POMORZE).

Pani J. S. Kielce. Po otrzymaniu należności, książkę wysłamy natychmiast. Formę na kombinację postaramy się podać. Przepis na musztardę zamieszczamy: 30 dk. cukru, litr prawdziwego winnego octu i 20 dk. miąższu utłuczonej angielskiej gorczycy. Zagotować 1/2 litra octu, wsypać 15 dk. cukru i gorczycę, przesianą przez gęste sito, sypać powoli, mieszając, aby żadnej gródki nie było. Gotować powoli na ogniu, póki całkiem nie zgęstnieje, wtedy odstawić. 15 dk. cukru zrumienić na karmel, rozebrać pozostałym pół litrem octu, potrochu dolewając, dobrze zmieszać z gęstą musztardą, nie dodając nic, prócz 2 dk. soli. Jeżeli byłaby za gęsta, dodać trochę przegotowanego octu z cukrem.

Prenumeratore z powiatu Mołodeczno. Sądę, że posadę, o jakiej Sz. Pani wspomina, będzie można znaleźć w Warszawie, gdzie obecnie bawi bardzo wielu cudzoziemców. Dobry rezultat zależeć będzie w znacznej mierze od szczęśliwego zareklamowania w ogłoszeniu kwalifikacji danej osoby. Sądę, że ogłoszenie będzie tu najwłaściwsze w „Kurjerze Warszawskim”, Krak. Przedmieście 40, — po polsku i w „Messager polonais”, Szpitalna 1, — po francusku. Można by również zapisać kandydatkę w Biurze Ochrony Kobiet, Mazowiecka 11, które przedstawia najpoważniejsze gwarancje. Piszząc, zwrócić się należy do pani Brzozko — im wcześniej, tem lepiej.

Z DZIEDZINY KOSMETYKI

Rozsądnej prenumeratorce. Ostatnia korespondencja „Bluszczu” jest przepełniona zapytaniami, co do poważnych chorób wewnętrznych, leczonych latami; rzekomo nie zawsze rozpoznanych. Ogólna moja odpowiedź — następująca: żadnych lecień na odległość nie stosowałam nigdy. Cierpienia, które latami się ciągną, czasem mogą się pomyślnie skończyć, zależeć to będzie nie tylko od lekarza, lecz i od warunków życiowych, lub samego organizmu.

Proszę o zadawanie pytań ogólnie-higienicznej natury, na inne nie będę w możności odpowiedzieć; często nie mówi się choremu dla jego spokoju, o raku, lub gruźlicy — wtenczas zdaje się pacjentowi, że choroba nie jest rozpoznana. Najlepiej radzić się stale tego samego lekarza, który zna już organizm. Do Stanisławowa jest Pani najbliżej.

Stenia. Na piegi — zastosować „Piegotin”, przeczytać odpowiedź „Piegi”. Na tłuste włosy, myć włosy „Moim Płynem” do mycia włosów raz na tydzień. Sposób użycia następujący: na mokrą głowę wetrzyć łyżkę płynu, skoro wystąpi obfita piana, po 5 minutach obficie spłókać, do ostatniego spłókania dolać łyżkę octu.

Z. T. Bez ordynacji lekarza jodu brać nie radzę. Może być zupełnie niepotrzebny, albo nawet szkodliwy. Przeczytać ogólną odpowiedź „Rozsądnej Prenumeratore”.

Kazimiera. Sposób rozjaśnienia włosów, który Pani stosowała, jest zupełnie dobry; stosować dalej to samo z tą różnicą, że spłókiwać głowę rumiankiem i wodą utlenioną należy w ten sposób, żeby włosy na głowie były moczone dłużej, aniżeli końce, w ten sposób wyrówna się kolor. Proporcja: 4 łyżki rumianku rzymskiego na litr wody i 1 łyżka wody utlenionej

Wołyńska. Zabieg usunięcia brodawki jest bardzo łatwy i prosty. W Krakowie istnieje wiele lekarzy specjalistów. Niepożądany jest przyjazd do Warszawy.

Czytelniczce z okolic Tarnopola. Wskazania do naświetlania lampą kwarcową nie można dać na łamach „Bluszczu”; każdy lekarz, który naświetla, ma swoje metody, wedle których stosuje naświetlanie. Można tylko poradzić, żeby naświetlanie było stosowane ręką lekarza. W kopercie nie było żadnego załącznika. Czytaj ogólną odpowiedź: „Naświetlanie”.

Na łojotok łżejszego stopnia galaretka dr. J. Świtalskiej Nr. 1 na łojotok silniejszy i b. uporczywy galaretka Nr. 2.

Lwów i Artretyczka. Leczenie tych dolegliwości jest dość trudne i skomplikowane. Prośba Pani będzie uwzględniona. W „Bluszczu” będzie zamieszczony ogólny artykuł o artretyzmie.

Ilka. Lwów. Rozdwajanie się włosów może powodować zbyt częste mycie nieodpowiednimi środkami.

Proszę myć rzadziej, raz na trzy tygodnie, i używać łagodnych w działaniu środków do mycia włosów, oraz podać szczególne, czy włosy są tłuste, czy suche.

H. Paraszczakowa i Jad. Bobrowska. Pytanie nie nadaje się do odpowiedzi na łamach „Bluszczu”, gdyż, niestety, nie można pokazać w odpowiedzi „jak masować podbródek” — na to potrzeba rysunku.

UWAGA: Kroje modeli, umieszczonych w Dodatku Mód, dostarczamy po cenach następujących:

palto, lub suknia fantazyjna	zł. 3.50
suknia zwyczajna	„ 2.50
bluzka	„ 2.00
formy dzieciinne	„ 2.00
bielizna	„ 1.50

Wzory, umieszczane w zmniejszeniu w dodatku mód i robót, mogą być dostarczone w wielkości naturalnej po cenach następujących:

obrusek — makata — ekran — zł. 2,50, poduszka — serwetka — zł. 1,50, drobne desenie — gr. 75.

Przy zamawianiu wzorów należy koniecznie wymienić numer wzoru i rok, gdyż innych wzorów poza temi, które były umieszczane w „Bluszczu”, nie wysyłamy.

Formy i wzory wysyłamy tylko po otrzymaniu, przy zamówieniu należności w znaczkach pocztowych lub przekazem.

KAŻDA DOBRA GOSPODYNI POWINNA POMYŚLEĆ O ZAPASACH ZIMOWYCH I KUPIĆ KSIĄŻECZKĘ P. T.

„Konfitury, kompoty i konserwy owocowe”

W opracowaniu p. ELŻBIETY.

CENA 1 zł. 50 gr.

Wysła Administracja „ŻYCIA PRAKTYCZNEGO”, Warszawa, Krak. - Przedm. 99, po otrzymaniu należności przekazem, lub w znaczkach pocztowych.

Czytelniczkom „Bluszczu” kosztów przesyłki nie liczymy.

Za zaliczeniem nie wysyłamy.

JAK ZDOBYĆ I ZACHOWAĆ PIĘKNOŚĆ I ZDROWIE

WSKAZÓWKI, CO ROBIĆ, ABY DO PÓŻNYCH LAT ZACHOWAĆ MŁODOŚĆ I URODĘ.

CENA 1 zł 50 gr.

Wysła Administracja „ŻYCIA PRAKTYCZNEGO”, Warszawa, Krak. - Przedm. 99, po otrzymaniu należności przekazem, lub w znaczkach pocztowych.

Czytelniczkom „Bluszczu” kosztów przesyłki nie liczymy.

ZA ZALICZENIEM NIE WYSYŁAMY.

Wydawca: Tow. Wydawnicze „BLUSZCZ”. Sp. z ogr. odp. Redaktorki: STEFANJA PODHORSKA-OKOŁÓW (naczelnia) i MARJA PODHORSKA-OKOŁÓW Redakcja i Administracja, Warszawa, Krak. Przedm. 99, tel. 239-40. Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „BLUSZCZ” Rymarska 8, tel. 244-18.