

BLUSZCZ

Spoleczno-Literacki Ilustrowany Tygodnik Kobieczy

ROK LXIV

WARSZAWA, DNIA 25 LIPCA 1931 ROKU.

NR. 50.

TREŚĆ NUMERU: O prawo pracy — *Natalja Jastrzębska*. Wrogość obcości — *Marja Ankiemczowa*. Poezje: „Nasz syn“ — *Edward Szymański*. Za białą ścianą (szkie powieściowy) — *Jadwiga Kwiecińska-Korczakowska*. Święci nad Wisłą — *Hanna Mortkowiczówna*. Wakacje w Ameryce — *M. Z. Szczepańska*. Wiek kobiety i wydajność jej pracy — *Marja Morozowicz-Szczepkowska*. Z teatrów — *S. P. O.* Kobieta w świecie i w domu. Nasza Mównica. Na temat tematów — *Zofja Dzieciolowska-Brykalska*. Oszczędny ogródek kwiatowy — *Zofja Wróblewska*. Ogólne zasady konserwowania jarzyn (dok.) — *Zofja Skapska*. Owoce sezonowe — *W. D.* Aktualne uwagi o smażeniu konfitur (dok.) — *Pani Elżbieta*. Obiady dla pracującej inteligencji — *Pani Elżbieta*. Przepisy gospodarskie — *Pani Elżbieta*. Dodatek „Mody i roboty“.

O PRAWO PRACY

Sprawa redukcji urzędników państwowych, która wywarła silne wrażenie wśród ogółu społeczeństwa, poruszyła także głęboko sfery kobiece, rozeszły się bowiem wiadomości, że „na pierwszy ogień“ pójdą pracujące mężatki, a nawet kobiety wogóle.

W Nr. 28 „Bluszczy“ oświetliła wszechstronnie tę sprawę pani Paradowska-Szelałowska, wykazując niesłuszność zasady redukowania kobiet pracujących. Zagadnienie to, niezmiernie ważne, rozpatrywane być musi z wielu stron i dlatego powracamy do niego.

Zjawiska współczesnego życia społecznego są wogóle skomplikowane; żadne z nich nie stoi samo w sobie, wszystkie są od siebie zależne i dlatego trudne do rozstrzygnięcia.

Z jednej strony mamy najwyższe prawo: dobra publicznego, normalnego budżetu państwowego, który musi ograniczyć wydatki. Redukcja personelu administracji państwowej wynosić ma 14 tysięcy osób. Wydaje się to dużo, ale zapytajmy: ilu też jest urzędników państwowych w Polsce wogóle?

Otóż podług rocznika statystycznego było ich, w r. 1930, 179.322 na wyższych i 295.678 na niższych etatach, razem 475.000, nie licząc urzędników nieetatowych. Utrzymanie tego personelu wynosić miało, przed obniżkami, miliard sto trzydzieści dwa miliony, czyli 40 procent wszystkich wydatków państwa, bez emerytur!

To jest stanowczo za wiele! Żadne przedsiębiorstwo nie może tak kalkulować, aby administracja pochłaniała prawie połowę ogólnych jego kosztów; nie może tego wytrzymać i państwo, które ma poza tem wydatki tak ważne, jak szkolnictwo, roboty publiczne, inwestycje, armję i bezrobotnych. Koszt admini-

stracji państwowej musi być mniejszy. I gdyby położenie ogólne było normalne, redukcja, nawet znaczniejsza, dałaby się przeprowadzić bez zbyt wielkich komplikacyj.

W czasach jednak, które przeżywamy, jest, niestety, inaczej. Zredukowani nie mają możności szybkiego znalezienia innej pracy, pozostaną bezrobotnymi. Dla uniknięcia tego, postawiono zasadę, aby tam, gdzie pracuje mąż i żona, usunąć jedno z nich; w ten sposób rodzina nie zostaje zupełnie bez środków do życia. Tak, ale który z pracowników jest faktycznie usuwany? Jak wzmiankowaliśmy wyżej, vox populi twierdził, że przeważnie ofiarą padają kobiety.

Rozstrzygnięciem tego zagadnienia zajęły się posłanki, panie Zofja Moraczewska i Anna Szelałowska-Paradowska, które w tygodniu ubiegłym złożyły p. premierowi Prystorowi, w imieniu Związku Pracy Obywatelskiej Kobiet, Federacji Kobiet z wyższem wykształceniem, Związku Zawodowego Kob. Prac. w Handlu i Przemysle, oraz Klubu Kobiet Postępowych memorjał, podkreślający równość płci wobec prawa, w myśl Konstytucji 17 Marca, jako argument prawny przeciwko redukcjom kobiet. Poza tem w memorjale zaznaczono, że w dzisiejszych stosunkach społecznych, w większości wypadków, kobieta wspólnie z mężczyzną utrzymuje rodzinę, wreszcie, że czynniki miarodajne niejednokrotnie podkreślały wysoką wartość pracy kobiet, usuwanie ich więc byłoby niekorzystne dla tak pożądanego dziś usprawnienia administracji.

W odpowiedzi na memorjał, p. Prystor oświadczył, że redukcja obecna *nie jest w żadnym wypadku jednoznaczna z chęcią usuwania kobiet*; rząd kieruje

się tylko zasadą usunięcia *jednego członka rodziny*, o ile ta rodzina ma już zapewnione środki utrzymania z pracy drugiego, przytem brane są pod uwagę kwalifikacje *osobiste pracownika*.

Czy zasada ta będzie ściśle i *idealnie* przeprowadzona zawsze i wszędzie? niewiadomo; ludzie są ludźmi i doskonałych, bez wyjątku, posunąć od wszystkich wymagać nie możemy. Ważne jest to, że zasada jest sprawiedliwa, podczas gdy np. w bogatej i nie dotkniętej bezrobociem Francji powszechnie mówi się i pisze o tem, aby kobietom wzbronić urzędów i pracy pozadomowej! Pod tym względem jest u nas lepiej i, jak się dowiadujemy, istotnie są urzędy, gdzie redukcja dotknęła np. kilkunastu mężczyzn, a żadnej kobiety. Wykazuje to, że brane są pod uwagę kwalifikacje osobiste.

Ta sprawa kwalifikacji jest w gruncie rzeczy najważniejsza. Logicznie biorąc, niema możliwości usunięcia urzędnika niezastąpionego.

Tak, powie ktoś, ale czy to wszyscy pracujący mężczyźni są niezastąpieni?

Napewno nie, ale też wierzymy, że ci właśnie muszą ulec redukcji.

Kobiety zaś mają ogólnie jedną wadę: nie mają ambicji wykonywania prac, wymagających dużej odpowiedzialności i inicjatywy. Są sumienne, uczciwe, punktualne, pracowite, tak, ale w większości wypadków wolą mechanicznie wykonywać, niż kierować własną inicjatywą.

A właśnie w wypadku takiej kompresji personalowej, jak obecna, najłatwiej usunąć takich pracowników. Inni zrobią za nich, każdy trochę więcej, i to wszystko. Natomiast pracownik zdolny twórczo, indywidualnie, mający zdrową ambicję, mogący objąć całokształt pracy, nietylko jej mechaniczne wykonanie, nie lękający się odpowiedzialności, nie jest z zasady łatwy do usunięcia. Słyszy się nieraz: pani X jest doskonałą, sumienną urzędniczką, ale pani X pana Z. nie zastąpi, a pan Z. zastąpi panią X doskonale! Prosty wniosek: jeśli będzie redukcja, nie pan Z. zostanie zredukowany.

Obywatelki polskie nie mogą się zrzekać praw, które im zapewnia Konstytucja, ale jednocześnie obywatelki te nie mogą, w krytycznej chwili, pracować inaczej, jak tylko z największą wydajnością i energją; muszą strzec swego „prawa posiadania“ w tym sensie, aby nie zredukowano ich z posad z racji płci, lub stanu cywilnego, na korzyść mężczyzn, bez względu na kwalifikacje ich, jako pracowników, ale jednocześnie muszą same posiadać te kwalifikacje w stopniu najwyższym.

A jednak, niestety, nie zawsze tak bywa. Musimy przyznać, że mamy zbyt wiele jeszcze kobiet, bez specjalnych danych do tej właśnie, a nie innej pracy. Kobiet niedokształconych, niezamiłowanych do jakiejś specjalności, pracujących „do zamążpójścia“.

To wszystko nie jest dziś możliwe. Kobieta powinna mieć swój zawód w życiu i traktować go

musi fachowo. Nie, skończywszy jakieś, mniej lub więcej wysokie studia, „starać się“ o posadę biurową, aby czas zapelnąć i mieć zarobek, ale wybrać sobie fach i przygotować się do niego kompletnie.

Ten wybór i dokładne przygotowanie, to rzecz najważniejsza. Zdanie sobie sprawy ze swych zdolności, charakteru, zamiłowań, stanu zdrowia, możliwości „czasowej“ i finansowej przygotowania się do zawodu, to rzecz najważniejsza. Śmiało twierdzić można, że gdyby to zostało uwzględnione należycie, nie byłoby ani połowy takich przygodnych, z braku czego innego, urzędniczek biurowych, które obecnie stoją wobec redukcji.

Droga do zawodu była łatwa. Aparat nowo powstającego państwa potrzebował ludzi, zwłaszcza, że konjunktura gospodarcza przedstawiała się nieźle, nie zawsze i nie wszędzie umiano się w początkach dokładnie orjentować, ilu i gdzie potrzeba pracowników, równoległe z urzędami państwowymi powstawały komunalne, pole było rozległe. Jednocześnie wchodziło w grę ze strony państwa poczucie konieczności dopomożenia poszkodowanym przez wojnę, dania im zajęcia i podstawy bytu, wszystko to razem wytworzyło stan rzeczy, jakże podobny do tego, o którym sto lat temu pisał Mochnacki: „każdy, kto w Boga wierzył, chciał urzędować w Polsce“. Od mężczyzn, zwłaszcza na odpowiedzialniejsze stanowiska, więcej zawsze wymagano, ale kobiety! Trochę wiadomości na poziomie kilku klas szkoły średniej, maszyna, mniejwięcej wszystko.

Jest to zresztą objaw nie specyficznie polski. Na to samo narzekają pisma kobiece szwajcarskie, które gorąco namawiają kobiety, aby przypomniały sobie, że nietylko maszynopisarstwem można zarabiać.

Zajęcie biurowe, zwykle na niższych stopniach licho płatne, często mechaniczne, siedzące i oddalające na szereg „murowanych“, nieprzerwanych godzin z domu, nie dające wogóle szans zdobycia z czasem samodzielnego warsztatu pracy, nie jest dla ogółu kobiet korzystne. Kobiety powinny obecnie, w chwili przesilenia ekonomicznego więcej, niż kiedykolwiek, dążyć do rozwinięcia inicjatywy, do stworzenia nowych dróg pracowniczych, do zużytkowania wielu zdolności, będących ich specjalnym przywilejem.

Niejedna licha urzędniczka mogłaby być świetną kilimkarką, dekoratorką wystaw sklepowych, doskonałą kierowniczką hotelu, lub pensjonatu w uzdrowsku, jak tyle kobiet we Francji i Szwajcarii; zamiast tego, wegetuje w biurze. Z tem trzeba zerwać.

„Urzędniczkami“ powinny zostawać tylko te, które mają do tego wybitne zdolności i zamiłowanie, które posiadają dane, wyciągnięcia z swej pracy maximum korzyści dla danej instytucji i dla siebie, zajęcia „mocnego“ stanowiska. Tylko takie silne i wykwalifikowane jednostki powinny obierać tę drogę zawodową. I tylko takie mają prawdziwie mocną podstawę walczenia o równe prawo do pracy, tak dziś ograniczonej.

Natalja Jastrzębska.

WROGOŚĆ OBCOŚCI

„Człowiek — człowiekowi wilkiem jest“. Inwencja ludzka ograniczyła się do stworzenia tego aforyzmu, dla stwierdzenia tej atmosfery wrogiej obcości, jaka cechuje wzajemne stosunki ludzi. Nikt jednak się nie potrudził, aby podjąć walkę ze złem powszechnie uznanem.

A czyż mogą się przedstawiać realnie wielkie hasła pokoju i wolności, głoszone we wszechświecie, gdy w najprostszym zetknięciu bliźni bliźniemu staje się wrogiem? A bez zetknięcia jest obcy, a więc prawie nieistniejący?

Czem jednak w życiu ludzi powinno być poczucie obcości, jeśli forma, którą przyjęło, daje tak fatalne rezultaty przez zachwaszczanie i zatrucie dusz ludzkich niewiarą, wrogością i zgóry predestynowaną złą wolą?

Obcość jest uczuciem, towarzyszącym nieodłącznie poznawaniu. Jest ona nieodzownym warunkiem ludzkiego istnienia — bo wszakże najszerszy nawet zasięg świadomości jest ograniczony. Pozatem obcość jest konieczna dla naszej normalnej egzystencji, gdyż stanowi niejako *powłokę izolacyjną*, która odgradza i chroni człowieka od naporu świata zewnętrznego, jego zbyt bezpośrednich i nadmiernych uderzeń.

Obcość jest tą sferą, poprzez którą torować sobie musi drogę do człowieka każde zjawisko, każde istnienie. Gdy znajdujemy się wśród tłumu, w rozgwarze ulicy, czujemy się odosobnieni w swej istocie. Blisko ludzi — lecz zdala od człowieka. A to niezmiernie wielka różnica.

Bliskość człowieka oceniamy i odczuwamy jedynie przy wzajemnej wymianie uczuć, pojęć, myśli, lub ostatecznie potencjałów nagromadzonej w nas elektryczności. Uczucie obcości zdolni jesteśmy odczuwać dwojako: nazewnątrz, lub też wewnętrzną naszą istotą.

Obcość nazewnątrz jest wrodzona, samorzutna i bardzo konserwatywna. Całe szeregi pokoleń zdecydowały o ustosunkowaniu się naszem do tego pojęcia. Wynika ona z tkwiących w człowieku przymożnych żądz wyłączności posiadania i przeświadczenia o swej odrębności. Ja — to wszechświat, a co moje — to ideał; to jest mądre, co zgadza się z moimi przekonaniem! Te prawa stosowane są przez wieki istnienia w obcowaniu lub bodaj styczności ze światem zewnętrznym ludzkich zainteresowań.

I obcość, na tem podłożu oparta, zatracca całą swą separatywność przy pierwszym, pozornie drobnym fakcie — *poznania*.

Poznajemy pojęcia, zdarzenia, fakty, poznajemy ludzi. I ludzi może poznajemy w sposób najmniej skomplikowany i niewymagający z naszej strony najmniejszego wysiłku — przez zdawkową wymianę nazwisk. Czy jest to celowe, a zatem czy ma rację istnienia? Zdawałoby się, że nie tyle nazwisko, wy-

powiedziane przy prezentacji, ile raczej powierzchowność danej jednostki decyduje o naszym do niej ustosunkowaniu się w przyszłości. A jednak życie nas poucza, że nazwisko jest jakby *ostrzegawczym semaforem*, który niezmiernie ułatwia nam trudne lawirowanie wśród niebezpieczeństw towarzyskiego współżycia.

Poza tem sakramentalna formułka wymiany nazwisk nadaje poznawanym jednostkom dar przywileju wkraczania w sferę naszych uczuć. Uczucia te mogą być przyjazne lub wrogie, to rzecz względna, przestają wszakże być obojętne. Zapoznanie się wzajemne ludzi nadaje im do siebie pewne prawa — chociażby swobodnego dostępu. Lecz jednocześnie wkłada i obowiązki. Najprostszym z nich jest poprawność wspólnego obcowania.

I tu mimowoli stwierdzić należy, że nonszalancka swoboda i domniemana bezkarność, jaką chętnie stosujemy do obcych, posiada w sobie wybitnie wrogie i krzywdzące pierwiastki. Oprócz obcości zewnętrznej, której twórcami są ogólnie przyjęte warunki życia ludzkiego, istnieje jeszcze *obcość wewnętrzną* i ta jest może stokroć gorsza i trudniejsza do usunięcia.

Źródłem jej są niesłychane zdolności człowieka do przyoblekania tysięcy oblicz. Każdy podświadomie lub też z premedytacją *konstruuje się psychicznie* w stosunku do każdej nowopoznanej istoty. I to właśnie sprawia, że obracamy się stale i dobrowolnie w świecie iluzorycznym, domniemanym, a nie rzeczywistym. Raz bowiem my pragniemy przedstawić się z jaknajbardziej dodatniej strony, to znowu kiedy indziej otaczamy bez powodu nowopoznaną nimbem niepowседневności.

Gdy jesteśmy uprzedzeni o poznaniu literata, muzyka, czy jakiegokolwiek artysty — nastawiamy się zgóry na pewien ton. Jesteśmy przytem głęboko przeświadczeni, że właśnie to, a nie inne nastawienie odpowiada nastrojowi wewnętrznemu danego artysty w tym momencie.

Jesteśmy przytem tak niezmiernie z siebie zadowoleni, żeśmy się na ten wysiłek intelektualny zdobyli, że nie dostrzegamy zazwyczaj naszej pomyłki i wynikającej stąd groteski.

Artysta zaś, obserwujący nas zbliska, podziwia cicho w duszy naszą serdeczną mękę, lub, co gorsza, podaje w wątpliwość harmonję naszych zmysłów.

Politykę podobną uprawiamy często wobec osobistości popularnych lub wpływowych, wybitnych zawodowców, przemysłowców — czy zgoła przeciętnych jednostek. Tym ostatnim jednak my pragniemy zaimponować w całej rozciągłości, nieomieszkując dać odczuć dosadnie naszego o nich wyobrażenia.

To nieustanne konstruowanie się nasze wobec każdego z osobna i to według nielicznych szablonów,

jakie warunki życia, a przede wszystkim poziom nasz intelektualny, pozwoliły nam wypracować, — żłobi nieustannie szczelinę, przez którą wszelka dobra wola wzajemnego obcowania wycieka bezpowrotnie.

A gdybyśmy tak spróbowali zamiast tych licznych dostosowań wypracować jedno, lecz rzeczywiste *oblicze własne* i abyśmy z niem podchodzili do wszystkich bez wyjątku; bez animozji i uprzedzeń, zarówno jak i bez oznak specjalnej życzliwości, udzielanej na kredyt — wtedy może obcość wroga i podejrzliwa zanikłaby bezpowrotnie.

Niestety, życie utwierdza nas w czem innym, a obcość wewnętrzna szerzy swe spustoszenie i wśród najbliższych. Oddała dzieci od rodziców, rodzeństwo między sobą, a nawet dzieli ludzi dorosłych, którzy nieraz szmat życia ze sobą przeżyli. Czasem trudno nawet zaobserwować, jak przenika do środowisk rodzinnych ten pierwiastek destrukcyjny, przeradzający się z biegiem lat w tragedję kompletnego rozłamu psychicznego.

Umiłowanie władzy i umiejętność koncentrowania jej w swych rękach jest znacznie charakterystyczniejsza dla kobiety, aniżeli dla mężczyzny. Mężczyzna tak dalece pewny jest niezachwianego stanowiska, zdobytego w świecie, że stoi na straży nietylę swych interesów, co upodobań. Kobieta zaś dzierży rękę na pulsie, w każdej chwili gotowa do walki o swe prawa i przywileje.

Tem się tłumaczy, że często dla kobiet pojęcie „córci-dziecka“ kończy się z chwilą, gdy córka zdobywa podstawy do samodzielnej egzystencji, o co matka już nigdy w życiu pokusić się nie będzie zdolna. Wtedy to córka przestaje być *córką*, a staje się *kobietą*, posiadającą w rękach atuty większe od tych, któremi rozporządza matka.

To są powody wystarczające, aby między najbliższymi istotami powiał podmuch obcości i wzajemnego niedowierzania.

Mężczyzna często niewygodnych dla siebie faktów wyzbywa się drogą najkrótszą — kompletnego ich bagatelizowania. Kobieta na podobną lekkomyślność i krótkowzroczność nigdy sobie nie pozwoli. To poniekąd najczęściej staje się źródłem kobiecej podejrzliwości. Matki zeszłego pokolenia przywykły do apodyktycznej roli w stosunku do dzieci. Autorytet ich był niezachwiany. Aż oto nagle dziś stają wobec niepojętego dla nich faktu — zejścia mimowolnego na plan drugi. Matki obserwują gwałtowną zmianę ról.

Z biernych i bezbronnych córek wyrastają dzielne i świadome swych sił i przygotowania, kobiety, wobec których własne matki czują się bezbronne, lecz biernymi nie będą za nic na świecie. I tu znów obawa przed supremacją dzieci gotuje nowe źródło obcości.

Znacznie rzadszym objawem jest załamanie się

wzajemnego stosunku między ojcem, a synem. Współżycie ich cechuje przede wszystkim wzajemna połaźliwość i wyrozumiałość dla własnych słabostek. Ani jeden, ani drugi nie posiada ambicji dążenia do ideału, a zato jeden i drugi lubią mieć dużo przyjemności. Zazwyczaj ojca z synem łączy koleżeńska zażyłość, gdzie nierzadko „syn doświadczony“ klepie kochanego ojca po ramieniu, czem zresztą ojca wprowadza jedynie w dobry humor.

Niechęć lub lekceważenie ojca może być sporadycznym wypadkiem, wywołanym wszakże przez poważne odchylenia pojęć etycznych danego ojca od przeciętnych, ogólnie przyjętych norm. W najgorszym zaś razie współżycie ojca z synem charakteryzować może idealny brak wzajemnego zainteresowania, na jaki tylko usposobienia klasycznie męskie zdobyć się potrafią.

Wrogość i obcość dla najbliższych są często objawem *instynktu samozachowawczego*, który w ten sposób broni indywidualności i niezależności duchowej jednostki. Obcość wyradza się również przez lenistwo i brak zainteresowania.

„Mój świat uczuć i myśli jest moim wyłącznie; nikomu nie pozwolę doń wtargnąć, aby mi go nie zburzył!“ Ale z kim się w takim razie nim podzielić?

Ludzi często rozdziela ów brak *wzajemnych zainteresowań*. Pragnąc zawsze z łatwością zdobywać się na żywość reakcji, musimy i w tym kierunku ćwiczyć się duchowo, aby kiedyś obojętnością, mimowoli okazaną, nie zmrozić czyichś szczerych uczuć.

W tym celu musimy wypracować w sobie duży zapas bezinteresownej życzliwości dla bliźnich, a także pewną dozę optymizmu zapatrywać.

Życia nie należy brać z punktu widzenia egoistycznego. Dopatrujmy się cech dodatnich nietylko tam, gdzie napotykamy odbicie własnych pojęć i przekonań. Lecz życzliwość doświadczoną splecajmy choćby miarą najskąpszą, czyniąc ludziom tyle dobrego, ile nam dobro interesów własnych pozwala.

Ludzie umiłowani, ludzie, którzy egzystencje swe łączą z wolnego wyboru serca, często nie dbają potem o los skarbów wnoszonych i posiadanych. I powoli, nieznacznie chłód obcości zasiada na miejscu dawnych uczuć. Ludzie poczynają patrzeć na siebie z niedowierzaniem. Czy są ci sami? Czy się tak na sobie zawiedli?

Winy jednak nie należy doszukiwać się w przeszłości.

Są ci sami i nie zawiedli się na sobie. Tylko dobrowolnie zbankrutowali. Bo lenistwo i brak dobrej woli zajęły miejsce poszanowania wzajemnego, szcerości i życzliwości, które, zastosowane we współżyciu, byłyby zawsze dostateczną asekuracją przed jadem wrogiej obcości.

Marja Ankiemiczowa.



EDWARD SZYMAŃSKI

NASZ SYN

Będzie miało takie, jak ty — oczy,
 będzie miało takie, jak ja — brwi,
 będzie kwiatem, wykwiłłym z rozkoszy,
 duszą z duszy i krwią z naszej krwi.

W ciemnych oczach rozpalę mu błyski,
 brwi szerokie rozepnę mu w łuk.
 Będzie piękny, piękniejszy od wszystkich,
 pół - bóg!

Niech się dzieckiem u troych kolan wyplacze,
 niech przy tobie będzie mały i słaby.
 Później lez jego nikt nie zobaczy,
 nic nie zdoła go ugiąć i zabić.

Jakże słabe są moje słowa,
 jakże mocne są moje ręce!
 Będzie uniał milczeć i pracować,
 milczeć więcej i pracować więcej!

Zanim lata przyjdą i przebiegą,
 jeśli pragniesz, aby taki był,
 musisz kochać ze wszystkich sił,
 kochać jednakowo mnie i jego.

ZA BIAŁĄ ŚCIANĄ

(szkic powieściowy)

23

Przedewszystkiem: ma się zupełnie dość rozża-
 leń, smutków, bólu zimowych, najcięższych dni. Ciało
 osłabło w walce z nowym Dniem, myśli splątały się
 w kłębek dręczących zagadnień. Trzeba zostawić za
 sobą przeżycia gorzkich (sierocych) miesięcy, trzeba
 czempredziej zanurzyć głowę w ożywczej kąpieli ozo-
 nu i odpoczynku.

Zaledwie zatrzaśnięta szyba wagonu prze-
 ślizgnęła się wzgardliwie po strzępiastych blokach
 przedmieścia, już zagościło w sercu złośliwie uśmiech-
 nięte słówko: nareszcie.

O, tak! Być nareszcie dalej od utartej uliczki
 wysiłków (dla zdobycia niezależności), daleko od oplą-
 kanych szczątków rozbitej radości dziecinnej. Nie słu-
 chać na codzien skarg Joli, nie widzieć flircików ojca,
 odpocząć nawet od czujnych oczu narzeczonego, od
 jego idei „wytrwania“ i „skupienia sił“.

Przeszło (nieskończenie) wiele dni. Wszystkie
 cierpkie, niesmaczne, drepczące koło najnudniejszych
 i najsmutniejszych spraw: bieganie po lekcjach, łą-
 manie paznogci na Remingtonie, obiady w studen-
 ckiej stołówce. Dom rodzinny przestał istnieć — nie
 można było żyć obok trumiennego smutku i obok
 grzechu. „Pokoik przy rodzinie“ dawał posmak słodko-
 gorzkiej niezależności. Rena opuściła dom, w którym
 zabrakło matki.

Marek zamykał szczelnie drzwi od swego po-
 koju. Nie patrzył nawet „przez szpary“. Utopił mło-
 dość w hazardzie. Często przychodził do siostry:

— Zgrałem się do nitki.

To było łatanie spraw, które powinny być całe.
 Zbieranie w dziurawe sita wysiłków, przegarnianie
 kamiennych ciężarów przez niedoświadczone, zbyt
 słabe dłonie. I stało się wreszcie tak, że w rozgory-
 czeniu samotności, w dziecinnem opuszczeniu przyję-
 ło się do pomocy inne ręce. Teraz tych dłoni było czte-
 ry. Splotły się z niemi zawsze litościwe, zawsze po-
 mocne dłonie „szarego brata“. Do imienia „Stefan“
 przywarło słowo nowe (ani kwiatowe, ani wesołe) —
 narzeczony.

Jeżeli tam, w pięknym dworze z fotografii bę-
 dzie słońce i cichość — to już będzie wszystko. Tam,
 u tej „lekkomyślnej siostry“, pani Heleny Borskiej.

Matka Joli załatwiła sprawę kondycji: trochę
 lekcyj z Lilką, dużo powietrza i dobry zarobek.

— Potrzeba ci odpoczynku na wsi — ucieszył się
 Stefan:

Wtedy Rena przymykała oczy, żeby otworzyć je
 nagle i móc zobaczyć napęczniały sokami las, napić się
 woni siana.

— Ależ tak, dziękuję wam, pojedę z radością!

————— :: —————

W Borkach odrazu było wiadomo: ślicznie.

Staw pleśniał uroczyście w starym parku. Z gan-
 ku szło się wprost w wonny bukiet róż, ścieżki roz-
 biegały się głaciutkie, grzeczne. U stóp brzozy wzdy-
 chał hamak. Stary wyżeł lizał ręce, a biały chart
 przechwalał się arystokratyczną gracją.

Pachniało mocno, wietrznie, otuchą, latem, dzie-
 ciństwem.

Przy pierwszej kolacji dużo osób kiwało głowami, pytali się uprzejmie i niepotrzebnie o różne szczegóły z warszawskiego życia. Pod koniec dopiero weszła pani domu. Była podobna do płomienia: złotอรуда, miękka i ognista w ruchach (odrazu wrzuciła do serca Reny maleńką, kłującą iskierkę — jeszcze nie było wiadomo: dlaczego?). Przesunęła po zielonych oczach rękę, przeciążoną błyskiem biżuterji, stuliła wymalowane wargi i nagle rozciągnęła je w nieprawdopodobnie ładnym uśmiechu. Z pasemka białych zębów wyskoczył wysoki trel śmiechu, a potem żądelko głosu:

— Jutro pozna się panna Regina z moją córką. Mam nadzieję, że będzie pani zadowolona z uczennicy.

To było wszystko, co powiedziała na przywitaniu. Zniknęła za kotarą salonu wraz z białą wycinanką charta.

Trzeba było przelknąć ten pierwszy gorzki smak „kondycji“ razem z kęsem ciasta i gorączkowym opowiadaniem wzruszyć do lez wyblakłe oczy panny Felicji, rezydentki.

— Ot, młoda, a tyle przeszła! No, u nas panienka odpocznie...

Okragły proboszcz przypieczętował chrząkliwą ciszę:

— Cóż robić, wola Boska.

Przelykając powoli herbatę, można było odlecieć wzrokiem z chudej postaci panny Felicji, ugłaskać w myśli potargane włosy starego sąsiada — rządcy, obliczyć dokładnie: nakryć o trzy zadużo. Można było pomóc czterem parom drżących, łakomych rąk: może masło? może buleczkę? — rozesać spojrzenia po ciemnych ścianach sali, wreszcie zdeptać szkło obcości i powiedzieć sobie:

— Musi ci tu być dobrze.

Za wielkimi oknami, patrzącymi w ogród, rozpełzła się szafirowa cisza wieczoru. I odrazu zapachniała maciejka.

————— :: —————

Dzień wstał bezgłośny, pachnący rezedą i świeżem mlekiem. Nogi nauczyły się chodzić bez celu po ścieżynkach kwietnika, wydeptały grabową aleję w zapuszczonym parku, pogłaskały łakomie kort tenisowy, idealnie czysty i nietknięty.

Słońce ucałowało rozprostowane barki, nastrzępiło na białą suknię bezdźwięcznych blaszek złota. Znalazło się „najmilszą“ ławkę, zaraz za różową grzywą lewkonji. Stąd pałac nie jest podobny do białego dworku z fotografii Stefana. Stąd jest prawie ciemny, skręcony horyzontalnie, a zaraz obok ostatnich szklanych drzwi ma wielki wyłom w ścianie, jak ranę.

Dom trzeba spoufalić, poznać. A potem wywahać las i gdzie rzeka...

— Dzieńdobry pani! czy to pani musi mnie uczyć? — głosik dziecięcy przyfrunął od szpaleru.

Rączka wyciągnięta z niedbałym wdziękiem damy; maleńkie, mysie oczka z pod wielkiego ronda panamy. Usta duże, wypukłe, jedynie silne w całej buzi niklej i bladej, gęsto usianej piegami. Jedwabna sukienka, niefortunnie splamiona wiśniami.

Rena pomyślała: z tem stworzeniem będzie ciężko.

Szparki oczek uszczypnęły jej twarz szybko, uważnie.

— Pani jest inna od madame, ale bardzo dziecinna...

Nie było wiadomo, od czego zacząć: od czesania potarganych „anglezów“, od szukania serca, czy stereotypowej lekcji szacunku. Narazie siedziały na białej ławce i Rena szukała słów niedość silnych, aby odstraszyć, niezbyt słabych, aby nie spoufalić. Skończyło się na sprawach bylejakich, na upodobaniach letnich i zimowych, na zadzierzganju koleżeńskiej wspólnoty.

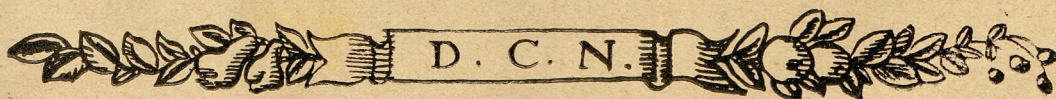
Lilka opowiada z gorszącą prostotą:

Madame odeszła, bo ją złapali na schadzce... Mamcia nie pozwala jeździć konno, że to psuje nogi... Ona, Lilka, ma dwóch kawalerów, którzy do niej przychodzą, ale wolno bawić się tylko w parku... Najtrudniej jest wymawiać: „s'il vous plait“, a suczka Żabka będzie miała prędko dzieci...

Spada na Renę nieprawdopodobny ciężar tych zwierzeń. Cała płatanina pojęć dziecka podwórka z obludą damy salonu. Zło, pojęte szczerze, z uśmiechem. Prawdy, oblekane w dwuznaczną pikanterję. Ale niema złości na dnie mysich oczek. Więc Rena, zgarnawszy razem spostrzeżenia, mówi do siebie: jakoś będzie. — Jednocześnie po raz drugi czuje w sercu maleńką iskierkę (niechęci) dla Heli. W świat wpadają motyle bez skrzydeł, niedokształcone poczwarki, niedość wygrzane w kokonie matczynej opieki. Są matki, które niemi nie chcą być; a inne, te, które na pamięć umieją podręczniki wychowania, kobiety-cnoty, kobiety-poświęcenia — nie mogą dostąpić łaski.

— Chciałam panią zobaczyć odrazu wczoraj, ale mnie za karę nie puścili do kolacji: byłam na spacerze ze Stasiem, tam, gdzie nie wolno, w lesie... Panny Felicji nie lubię, bo jej pies, buldog, pogryzł wczoraj Żabkę. Ten stary rządcą to już u nas jest, odkąd się urodziłam jeszcze. Papuś rzadko przychodzi do stołu, je u siebie i słucha radjo. To radjo to jest zupełnie nudne. A prawda, jaki śmieszny jest nasz ksiądz? Podobny do klopsika. Jemu się w zeszłym miesiącu kościół spalił. Jeszcze jest u nas głucha ciocia, ale ona mieszka na górze. No i ten ubogi muzykant, co mu oczy się pokrzywiły. Papcio go trzyma „na łasec“. A ty, pani nauczycielko, będziesz tu najmłodsza oprócz mamci. No, bo ja się nie liczę do towarzystwa.

Jadwiga Kwiecińska-Korczakowska





Do żniva. — (Photo-Plat).

ŚWIĘCI NAD WISŁĄ

2)

Dawny Kazimierz był już wtedy biednym, zrujnowanym, żydowskim miasteczkiem. Na wiślanym brzegu wśród śliwkowych sadów zwały się z latami piękne zbożowe śpichrze, zapadły dachy rzeźbionych kamienic; świnie i kozy chodziły po rumowiskach i wąskich, wyboistych drózkach wśród chwastów i krzewów, porastających szkarpy murów.

Nie zmieniła się tylko sama Wisła. Tak, jak i przed wiekami, płynie nieprzerwanie płowo niebieska, ogromna, opita wodami karpaccich i kieleckich dopływów, szeroko rozwalona węzami łań, płachtami mielizn, zmiennymi wirami prądów, między garbatymi brzegami lubelskiego i radomskiego płaskowzwyżu. Jest nieobliczalna, nieujarzmiona i zła. Podrywa strome brzegi, wżera się w kredowe pokłady urwisk, zabiera ze sobą żyzny, słodki löös, by go osadzić rozrzutnie poniżej, na puławskim nadwodnym pasie, na kozienickim tłustem pobrzeżu.

Ale przynosi także nadrzecznym wsiom bogactwo ryb i wiślaną żyzną małą, oczom i ustom ożywczy podmuch, wilgotne technienie, modro-słoneczny obszar niezmiernej fali.

Nad jej brzegiem, na ścianach kamienic w rynku, patronują wodzie i ludziom święci Krzysztofor i Mikołaj. Święty Mikołaj jest patronem kupców i portów. Niegdyś wydobył z odmętu tonących żeglarzy i uratował od śmierci całą prowincję, nakarmiwszy

ją stoma beczkami zboża, uproszonymi ze skut, płynących do śpichrzy cesarskich w Aleksandrji. Święty Krzysztofor jest patronem od nagłej śmierci. Niegdyś trudnił się przewozem na rzeczonym brzegu i przeiósł przez fale Dzieciątka Boże, tak ciężkie, jak cały świat. Ślepy żebrak o czarnych stopach i natchnionej twarzy śpiewa mu w czas odpustu pochwalną pieśń:

.....Bo mu są nadane takie mocy,
Kto go widzi we dnie albo w nocy,
W ten dzień smucien nie może być,
Nagła śmierć mu nie może szkodzić“.

Żegna się pobożnie na jego widok rybak z Mięcmierza, gospodarz z Wilkowa lub radomskiego Wyszyna, przyjechawszy na jarmark, lub wtorkowy targ. Ale nie tylko święty Mikołaj i święty Krzysztofor pilnują tak ludzi nad wodami i nie na tem jednym miejscu wiślanego pobrzeża.

Od wapiennych skał Wawelu i Bielania, od nizin nadwiślańskich, przez których puszcze, kamienie i mokradała rwą Dunajec i Wisłoka, od proszowskich czarnych pól, sandomierskich Gór Pieprzowych, kredowych progów Lubelszczyzny aż po mazowieckie piasy, strażują kamienni i drewniani Święci nad rzekami.

Święty Jan Nepomucen, utonąwszy przed wie-

kami męczeńsko i milcząco w czeskiej Węltawie, wypłynął w wielokrotnej postaci na polski brzeg i stoi na nim uroczysty i poczerniały, w komży i birecie, w wianuszku pozłaczanych gwiazd.

Święty Jakób, patron wędrowców, zamieszkał w odwiecznym, romańskim kościele Sandomierza i w czerwonym, gotyckim kościele Torunia, niedaleko początku i blisko końca wiślanej podróży. Ze wzgórz i wież, z pomiędzy starych murów i bram średniowiecznych miast błogosławi ludziom, płynącym rzeczną drogą.

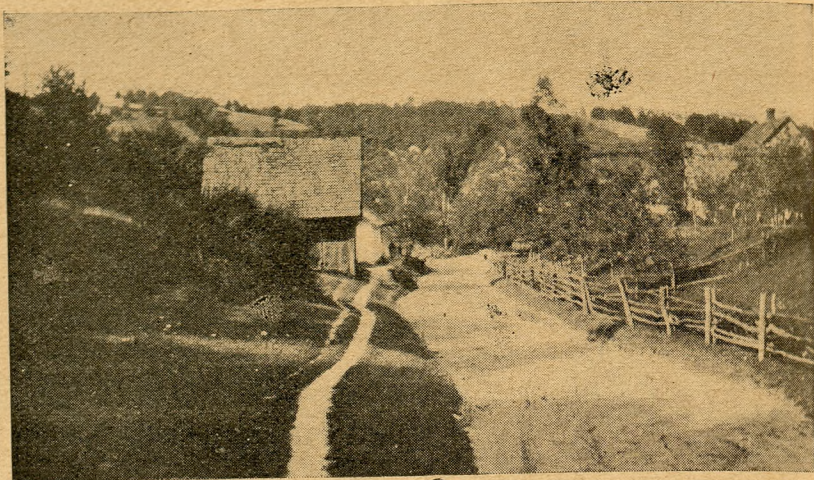
Święty Maciej w postaci księdza w ornamencie wyciągnął niegdyś z wody flisaka między Sandomierzem a Zawichostem.

Święty Piotr koło Warszawy własnoręcznie nagania miejscami wodę przeciwko prądowi, by ulżyć pracy orylów, wracających w górę rzeki.

Święta Warwarka, rzeźbiona z drzewa, płynie na burtach łodzi aż do Złotorji, patronując flisackiemu życiu.

Święty Jacek Odrowąż, wraz z trzema braćmi: Florjanem, Godynem i Benedyktem, przepłynął na płaszczu Wiślę pod Wyszogrodem, dzięki cudownej sile wiary i modlitwy.

Zaś największy cud zdarzył się dwukrotnie powyżej Kazimierza, między lubelskim Piotrowinem a radomskim Solcem. Leży tam Piotrowin, średniowieczny władca, w starym kościółku, pod ogromną lipą. Tego Piotrowina wskrzesał niegdyś święty Stanisław Szczepanowski, oskarżony o nieprawne nabycie gruntów przez bratanków zmarłego: Jakóba, Sulisława i Piotra. Wywołał go z grobu i bladego, zmartwychwstałego, przeprowadził suchą stopą na drugi brzeg, do Solca, gdzie sprawował naówczas sądy król Bolesław Śmiały. Od tego czasu srebrna nić znaczą drogę świętego po Wiśle. Po latach zobaczyli ją sascy generałowie



Krajobraz z Kazimierza.

wie Augusta II-go, przyszedłszy na ten brzeg. Śmieli się nieufnie, gdy im opowiadano o cudzie. Mówili do polskich biskupów z plockiej i chełmskiej diecezji:

— Opowiadacie, że wasz święty chodził po Wiśle... Patrzcie, tam tonie żyd w odmęcie, niechże wasz święty przyprowdzi na brzeg tego żyda.

A święty Stanisław zeszedł czempredzej ku Wiśle w wysokiej infule i złotych sztywnych szatach, z biskupim pastorałem, podał dłoń biednemu żydowi, zachłystującemu się falą i śmiertelnym spazmem, i tego nędznego, drżącego, rozsłochanego żyda wywlókł z głębi pod nogi zdumionym biskupom i generałom.

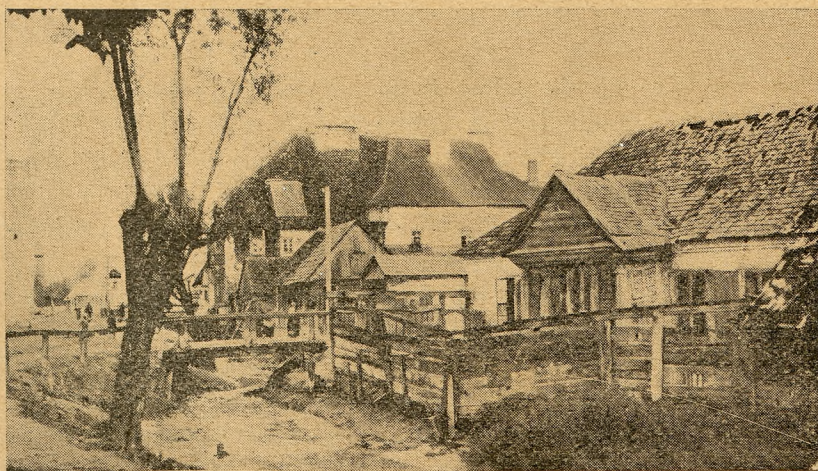
Tak mówi stara i dostojna legenda przeszłości.

Jak pożywne ziarno, można z niej wyłuskać prawdę o słodczy boskiej opieki i drogocennej wadze ludzkiego żywota, niezależnie od stanu i bogactwa, równym ciężarem kładącego się na szalę, którą trzyma nad światem sprawiedliwa ręka Boga.

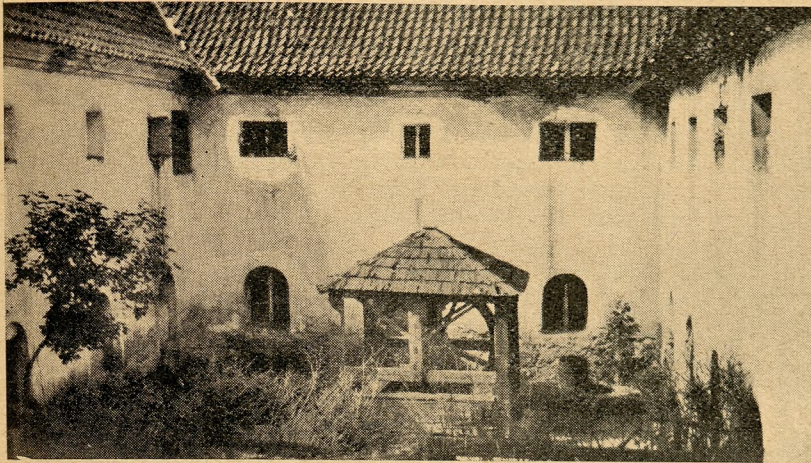
Święci patroni dawnych lat, pełni miłosierdzia i uczynności, niestrudzenie pilnowali, by nie przeżyła się ta szala zbyt ciężkim ciężarem strapień. Wierzyli w to ludzie z miasteczek i wsi. W osłonie tej wiary, jak pod niewidzialną tarczą, przeciwstawiali się okrucieństwu życia, klęskom ognia, wojny, pomoru i wody. Przedewszystkiem w trudnej sprawie z wodą — nieobliczalną, porywającą, rozrzutną i niszcycielską, brali sobie świętych ufnie i pokornie za pośredników.

Pod wzniosłym protektoratem kościelnych patronów, łatwiej było budować tamy przeciw prącym wodom powodzi, wzmacniać podrywane i zamulane brzegi.

Święte imię krzepiło ducha w wichurze, zrywającej żagle łodzi, i w przenikliwym zimnie nocnych połowów. Znak krzyża rozpręczał ciemności i chmury, spadające na wody,



Stare dworki w Kazimierzu.



Studnia w podwórzu klasztorzem.

Słodka ufność w niechybne nadejście ratunku z nieba zamykała oczy topielca, wessanego przez śmiertelny wir.

Nieodzowna była ta świadomość opieki strażników niebieskich mrocznym, poziomym i bezradnym losom rybaków z chałup, schowanych po wąwozach, sadownikom z nad brzegu, przewoźnikom od promu, handlarzom, rzemieślnikom i kupcom, bytującym w małych, zrujnowanych miasteczkach i wsiach Powiśla.

Ci święci patronowie, jedyni przez wieki głodów, wojen i ciemnoty — musieli reprezentować wiarę, nadzieję i miłość, etyczne prawdy, szlachetne porwy. Podnosili małe, twarde, gorzkie serca ku sprawom ludzkiej i boskiej miłości, zwracali myśli niskie i przyziemne ku niepojętej słodczy cnoty.

Stoją tak po dziś dzień, uroczyści, drewniani i kamienni, w kościołach i przydrożnych kapliczkach: Sandomierza, Zawichostu i Annopola, Janowca, i Kazimierza, i Puław.

Lata przepłynęły ponad nimi złemi falami powodzi, mgłą słót, barwą i rozkwitem coraz nowych wiosen i jesieni.

Patrzą na wschody i zachody, na kwitnące różane sady i czerwone perły berberysów i glogów w złotych wąwozach, na spiekłą żółtość mielizn, nad którymi żerują białe rybitwy i na światła siedmioramiennych szabaśników, zapalające się nisko ponad półślepem kalużami, w czarnych domach miasteczka.

Patrzą na białawe szczyby ruin na wzgórzach, i na porośle zielenią szkarpy warownych klasztorów, na czerwoną cegłę gotyckich bram, renesansowe zębate czoła ratuszy i czerwone dachy barokowych świątyń, wystrzelające ponad pstrokaciznę zzieleniałych gontów, siwych dranic i czarnej papy — które kryją domy w ulicach i w rynkach.

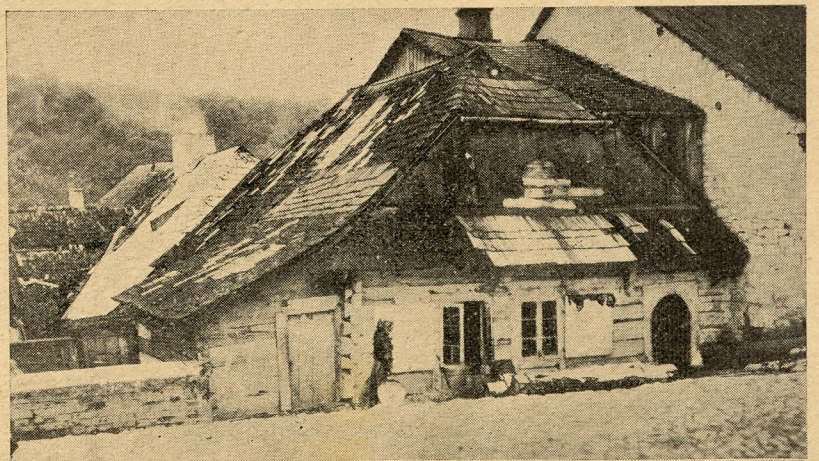
Patrzą na drewniane budy o przegniłych gontach, na spróchniałe, krzywe domy, oblepione galeryjkami i przybudówkami; na czarne jatki z odwiecznych kłód, ściany z berwion, spatynowanych przez lata; na łatane dachy, rozwalone czerwone kominy, spyskane przez świnię podwórka. Patrzą na ułamki rzeźb, ruiny, wieże, pomniki, na rumowiska kamieni i zgliszczy, ruder i wyboistych ulic, w których pulsuje nad brzegami Wisły życie ludzkich zbiorowisk.

Patrzą przedewszystkiem na to życie — życie flisaków i przewoźników, rybaków, kupców, rolników i rzemieślników. Widzą i tych, którzy się tu zjawili odniedawna, przybyszy z innych stron: malarzy, obraznieba, wody, architektury i człowieka przenoszących na papier i płótno; inżynierów, budujących mosty i drogi, przeprowadzających plany regulacyjne rzek i wznoszących ściany nowych, białych domów po zboczach; lotników, na skrzydłach swych maszyn podrywających się z lotnisk Dęblina, w górę.

Patrzą dawni święci kamiennymi i drewnianymi oczyma na rojowisko tych ludzi, na rozrost coraz nowych zagadnień, poczynań, trudów, spraw... właściwie są już zmęczeni. Pragną, by stało się wkońcu ciałem słowo Ich modlitw i żywotów. Chcą przelać swą prawdę w piersi żywych ludzi, obarczyć swą misją myśli i czyny śmiertelnych. Niechby narodzili się współczesni, nowi apostołowie, pośród tych, którzy łowią dziś ryby nad Wisłą, jak święty Piotr, trudnią się przewozem, jak święty Krzysztofor, wędrują po lubelskich drogach, jak święty Jakób...

Hanna Mortkowiczówna.

*) Ilustracje do „Świętych nad Wisłą“ według zdjęć p. Aleksandra Szyndlera.



Typowe drewniane rudery w Kazimierzu.

WAKACJE W AMERYCIE

(Beaver Lake Wise — w lipcu).

Lato jest upalne i pobyt w mieście staje się nieznośny. Mimo bliskości jeziora, darzącego nas lekkim powiewem w najgorszych nawet chwilach, człowiek oblewa się potem przy najmniejszym ruchu; zapach gazoliny stoi, zda się, w powietrzu; nieustanny bieg samochodów przyprawia o zawrót głowy; noc nawet nie przynosi ukojenia.

Chicagowianie mówią, że gorąco jest wyjątkowe, ale ludzie ci mają pewną manję wielkości na punkcie swego miasta i cokolwiek się w niem dzieje — jest zwykle przez nich określane, jako wyjątkowe. Trudno więc spodziewać się ulgi i lepiej uciec na wieś przez upałem.

Skromny „foreigner“, nie posiadający podmiejskiej willi, ani własnego samochodu, nie widzi innego sposobu, jak wynajęcie letniego mieszkania.

Sprawa ta jednak jest daleko mniej groźna i mniej skomplikowana, niż u nas.

Daje się ogłoszenie i na jutro ma się kilkanaście ofert, z których każda kończy się niezmiennie wyrażeniem nadziei, że podający ją „posłyszysz jeszcze“ o żądającym. Ten ostatni bierze sobie tymczasem mapę i wypatruje, gdzie też może się znajdować jeden i drugi z tyle zalecanych „cottage’ów“? O komunikację martwić się nie warto, bo ta jest wszędzie doskonała i wielostronna.

Można obejrzyć przyszłe swe locum, ale można i listownie powziąć o niem właściwe wyobrażenie, bo

pewne minimum komfortu jest tu czemś naprawdę istniejącem (mimowoli myślę ze smutkiem o naszych domkach letnich...). Chodzi więc głównie o otoczenie: bliskość lasu, wody... Wody przedewszystkiem, ame-



Park na lagunach.

rykanin bowiem jest stanowczo stworzeniem ziemnowodnym, a cudzoziemiec staje się niem w Ameryce bardzo szybko.

Ale i pod tym względem niema o co tak bardzo się kłopotać: w jednym tylko Stanie Wisconsin np. jest około 10 tysięcy jezior. Policzywszy znajdujące się nad nimi domy... No tak, wybór zrobiony: jedziemy do Stanu Wisconsin. Będzie tam i wody i lasów pod dostatkiem.

Rzeczywiście — pięknie tu bardzo! W północnej części tego olbrzymiego Stanu dziko nawet zupełnie. Wśród puszczy dziewiczych i nieobjętych okiem wód jeziornych, toporem i nożem torują sobie drogę osadnicy, a między nimi nie brak polaków. Może los szczęśliwy zdarzy kiedy wyprawę w tamte strony...

Marzymy o tem, używając pełną pierś prawdziwych rozkoszy letnich w naszym skromnym domku nad jeziorem. Stwierdzam, że, zahartowana na wyprawach letnich, a raczej letniskowych, gospodyni polska właściwie nie wychodzi z zachwyty, znalazłszy się na letniku amerykańskim. Bo proszę tylko pomyśleć: na rodzinę, złożoną z 6-ciu osób,



Pomiędzy diunami.

wystarczyło wziąć kosz i walizkę z rzeczami osobistymi, oraz dwa tłomoczki z poduszkami i pledami. Żadnych materacy, garnków, rondli, żadnego naczynia!

Domek jest drewniany, bardzo skromny, ale czysty, jak szklanka, z białymi firaneczkami i storami we wszystkich oknach, z linoleum w kuchni i w jadalni a prostymi dywanami w sypialniach. Stołów, komód, krzesel poddostatkiem. Na werandzie nieodzowna ka-

wszystko ma, wszystko wynajdzie, wszystko przywiezie: odda buciki do szewca, zegarek do naprawy, film do wywołania; dostarczy mydłał toaletowego, przyborów do kąpieli; dobierze jedwabiu do roboty, nauczy rozkładu pociągów; załatwi korespondencję, odda bilecik do znajomych po drugiej stronie jeziora. Wszędzie mu „po drodze“ i wszystko mu łatwo. Ma się wrażenie, że nawet w razie, nie daj Boże! wypadku — najpierw pomyślałoby się o nim, jako o desce

ratunku... Doprawdy — bez grosernika znacznie smutniej wyglądałby horyzont naszego „cottage’u“, to też, gdy da się słyszeć na szosie znany turkot jego roztrzęsionego „Fordy“ — cała rodzina wylega do kuchni na spotkanie dobroczyńcy...

Czystość i wygoda, kąpiel w jeziorze, siatki w oknach, codzienny zapas lodu, grosernik — oto kapitalne zalety podmiejskiego bytowania w Ameryce. Kapitalne i powszechne! Do tego — swoboda niesłychana: żadnego strojów, żadnego przymusu towarzyskiego! każdy żyje dla siebie i po swojemu.

I pomyśleć, jak zepsuci być muszą ci wygodnisie, amerykańskie, jeśli wyjazd na lato do domu nie swojego równa się dla wielu z nich katastrofie! Wolą siedzieć w mieście i topić się z gorąca, niż żyć przez dwa miesiące w trochę mniejszym, niż zwykle, komforcie (brak wody bieżącej w domu np.). Ha! Niechże wytepią ostatecznie wszelki cień niewygody w swoich letniskach! Tembardziej staną się one wzorem do naśladowania dla niezepsutych wymysłami cywilizacji, zahartowanych na wszelkie braki, odważnych i wytrzymałych do ostatecznych granic, letników ze starej Europy!

M. Z. Szczepańska.



Park na diunach.

napa bujająca, zawieszona na sznurach u sufitu. W każdym pokoju szafy ściennie. Materace w łózkach czyste idealnie. Na górze sypia się tylko w pokojkach małych, urządzonych wprost ze strychu. Na dole jest ogromna weranda pod dachem, cała otoczona siatką z cieniutkiego drutu dla obrony od owadów; równie wielki „living room“, przemiła kuchenka i duży pokój gościnnie. Tu się przyjmuje gości, nie będąc zmuszonym wprowadzać ich między łóżka.

Inne warunki życia również napełniają polską panią domu nieustającym pobożnym wzruszeniem. Po nic nie trzeba „latać“ do małych sklepików, nikt nie pcha się do domu z koszami i garnczkami. Począwszy od chleba, a skończywszy na filmach fotograficznych, wszystko absolutnie dostawia do domu. Najwcześniej zjawi się ze swym wózkiem mleczarz, potem z kolei piekarz, „łodziarz“, wreszcie dwa razy na dzień — najważniejszy ze wszystkich — „grosernik“, który jest rodzajem ducha opiekuńczego letników w Ameryce.

Czego bo nie uczyni ten grzeczny, uśmiechnięty człowiek dla zadowolenia swej klienteli?!

O cokolwiek poprosisz —



Park Narodowy na wydmach piaszczystych.

WIEK KOBIETY I WYDAJNOŚĆ JEJ PRACY

Odkąd kobieta stanęła przy warsztatach pracy wszelkiego rodzaju, odkąd narówni z mężczyzną przyczynia się do sprawnego funkcjonowania maszyny społeczeństw, odkąd praca jej już nie w czterech ścianach życia osobistego, ale na wielkiej arenie zmagania i współzawodnictw światowych zaważyła na ujemnym, lub dodatnim bilansie — od tej samej chwili zajęto się poważnie rozpatrywaniem wartości jej pracy. Zaczęto sumować wydajność energii tego, już masowego, nie sporadycznego pracownika, i okazało się, że wszystkie zastrzeżenia co do nerwowości, słabości, niewytrzymałości, dziś już, w miarę bliższego zaznajamiania się z pracą kobiety, maleją.

Bo już wiemy wszyscy, że okrzyczana pracowitość mężczyzn (pracowity, jak wół) jest istotna zaledwie w pięćdziesięciu procentach. Czyż nie znamy walcowników biurowych, wiecznych studentów, lekkoduchów, niebieskich ptaków, trwonicieli fortun ojcowskich i żoninych? czyż nie stary i nudny już jest typ łowcy posagowego (na szczęście dziś już rzadszy, nie wskutek zmniejszonego apetytu mężczyzn, lecz dzięki zmadrzeniu kobiet). Pracowitość ta zbladła wobec istotnie rzetelnej pracy kobiety, posiadającej w wysokim stopniu poczucie obowiązku (wywodzące się prawdopodobnie atawistycznie z macierzyństwa).

Dalej wiemy wszyscy, że uczciwość pracowników męskich (niezachwiana, przypuścimy, znów w pięćdziesięciu procentach) u tej drugiej połowy chwieje się i kruszy pod wihrem namiętności, którym mężczyzna (atawistycznie: wszystko wolno!) przywykł nie nakładać hamulca (... kobieta, karty, pijaństwo). Pod tym względem pracownicy wychodzą całkiem jasno: rzadko kiedy (chyba dla rozrywki), grywają w karty, pijaństwo między kobietami jest fenomenem; dlatego to właśnie we wszystkich dziedzinach życia państwowego i gospodarczego nadużycia i kradzieże są popełniane wyłącznie przez mężczyzn, nigdy lub bardzo rzadko — przez kobiety.

Niewytrzymałość kobiet staje się już legendą, gdyż, nie poprzestając na pracy spokojnej, codziennej, we wszystkich już niemal resortach kobieta bravurowo konkuruje i zwycięża nie tylko na płaszczyźnie skorupy ziemskiej, ale i w szaleństwie zdobywania przestrzeni powietrznej. Skrzydła, na których człowiek oderwał się dumnie od swej dotychczasowej platformy, nie tylko unoszą kobiety-lotniczki, ale rozsławiają ich sławę na cały świat; jeden z licznych przykładów, Ruth Nichols, leci ponad oceanem.

Nerwowość kobiet — to raczej wrażliwość, raczej wydelikacenie aparatu wyczuwania, rozwinięte u kobiet w bardzo wysokim stopniu; to jeszcze pewnego rodzaju brak uzbrojenia przeciw brutalnościom życia, przeciw jego raniącym kantom, podczas gdy mężczyzna, nawykły od wieków do brania się za bary z przeciwnościami, uodpornił się i zahartował. To samo stanie się z kobietą za jakiś okres czasu.

Nerwowość kobiety nie przeszkadza jej jednak wypełniać dobrze obowiązków np. lekarki, pielęgniarki, adwokatki (no, wreszcie i lotniczki!). Zwiększa się zresztą coraz bardziej poczucie własnej siły, z chwilą stawiania mocną stopą na zdobytym odcinku.

A więc nie te cechy decydują o istotnej wartości pracy kobiet, wywołującej zresztą coraz mniej zastrzeżeń i krytyki, nawet w zachowawczych sferach.

Spór możnaby wszcząć raczej o okres życia,

w którym praca kobiety jest najwydatniejsza. Jest to bowiem sprawa, interesująca nie tylko jednostki, ale decydująca o pewnej fizjonomii pracownic poszczególnych gałęzi i warsztatów.

Utarła się naogół opinia, że tylko młody pracownik jest coś wart. Starszy mężczyzna, czy kobieta, nie znajduje łatwo zajęcia; stąd masowy zwrot ludzi do zakładów kosmetycznych, już nie w celu upiększenia, ale utrzymania młodego wyglądu.

Należałoby jednak rozważyć, czy rzeczywiście tylko młoda (w pojęciu mężczyzn — to okres 18 do 30 lat maksymalnie) kobieta pracuje intensywnie i wydatnie?

Kobieta w tym właśnie okresie lat (w tej właśnie młodości, według określenia mężczyzn) jest, naszym zdaniem, najmniej zrównoważona, a to z powodu, że przechodzi niesłychanie ważny w życiu jednostki okres „zakochania”. Jeśli nieszczęśliwego, jest rozdrażniona, roztargniona, niezdolna do normalnego spojrzenia na zjawiska świata otaczającego, a więc i na własną pracę; jeśli szczęśliwego, jest to okres macierzyństwa, odchowania jednego lub kilkorga dzieci; okres wielkich trudów, na jakie zdobyć się może tylko mocna i triumfująca młodość. Jeśli do tego dochodzi praca zawodowa — okres to w życiu kobiety heroicznego wysiłku, z którego nie zdaje sobie sprawy tak naturalnie, jak nie zdaje sobie sprawy ze swej siły szalejąca burza. Poprostu jest i koniec.

Po tym tak ważnym okresie przychodzi uspokojenie. Po wzruszeniach miłosnych i macierzyńskich, odchowane dzieci pozwalają już kobiecie zwrócić myśl i zainteresowanie do swego ludzkiego nałogu — jakiejś pracy, czy choćby tylko sympatycznej skłonności. Kobieta, otrząsnąwszy się z żarów miłosnych i zaparcia macierzyństwa, odprostowuje ramiona, podnosi z nad kołyski głowę, ogarnia szersze horyzonty, chce... zmiany. Jest to bardzo interesujący okres w życiu każdej matki. Jeśli to kobieta twórcza, ten moment życia staje się bujny w skryzystalizowanie się przeżyć; jeśli typowa „kochanka” — wróci z czarodziejskiego kręgu macierzyństwa w ramiona miłosnego nałogu; jeśli to była kobieta mocna, pracownik silny, jedynie przez macierzyństwo odsunięty od swego warsztatu pracy — wróci do niego, spragniona wyładowania drzemających chwilowo sił, jako świetny nabój energii.

Ten więc jest najbujniejszy okres w pracy, który nastąpił po wyładowaniu potrzeb i skutków samej natury. Kobieta w latach 30 — 50 — to najlepszy materiał pracowniczy, uspokojony, pełen dojrzałości i cizy wewnętrznej, tak podatnej do intensywnego opanowania trudności zawodowych. Oczywiście i tu muszą być odchylenia i tego nie można zmechanizować i ustalić. U aktorki np., mimo braku rutyny, młodość, ta najwcześniejsza, słusznie znalazła wysoką cenę na rynku jej pracy i jest nawet warowana kontraktami (w kinie). Pisarka np. może sobie pozwolić na skrzytne notowanie wszystkich stanów uczuć we wszystkich okresach życia; jedyną przeszkodą byłaby jej własna, niedająca się pokonać... apatia. Ale już nie do pomyslenia jest posłanka na sejm na sali posiedzeń, ani konduktor tramwaju, ani tancerka, ani nawet biuralistka — w ostatnim okresie ciąży.

Ryczałtowe więc określanie „młodości”, czyli największej wydajności sił kobiecych na rynku pracy,

tym najwcześniejszym okresem jej życia — jest błędem. Dotychczas decydowali w tej sprawie mężczyźni; oni zawsze uznawali, że kobiet jest młodą wtedy, gdy im się fizycznie podoba, a dobrze pracuje ta, która jest ładna; dziś, w miarę zanikania uprzedzeń, w miarę rzeczywistego wnikięcia w istotę czynników fizycznych i psychicznych, składających się na dobrą pracownicę, ten frywolny wzgląd maleje, wykazując, że istotnie tylko dojrzała pracownica (oprócz, oczywiście wyjątkowych zawodów) stać się może istotnie ważkim i pełnowartościowym czynnikiem w świecie pracy.

Marja Morozowicz-Szczepkowska.



TEATR MAŁY.

„Roxy“ — komedia w 3-ach aktach Barry Conners'a. Reżyserja Aleksandra Węgierki, dekoracje Stanisława Śliwińskiego.

W teatrach naszych daje się zaobserwować znamieny zwrot ku repertuarowi burżuazyjno-filisterskiemu. Jakby ten obraz rodzinnych kłótni, drobnych snobizmów i ambicji życiowych, zapędzania mężczyzn w muchołapkę małżeństwa, miał być plastrem kojącym na dolegliwości chwili. Kto wie, czy to nie głos instynktu samozachowawczego? Komuś, komu raptem zwężono horyzonty życiowe o 35 proc., pokazuje się ludzi, których ideał szczęścia zamyka się w schłudnym domku z werandą, oplecioną winem. W tym domku będzie mieszkać i rozmna-

zać się dwoje gluptasów. Czyż to nie dosyć, aby widzowie wylili z radości?

Istnieje w literaturze amerykańskiej powieść dla młodzieży, przetłumaczona na wszystkie języki. To „Ania z Zielonego Wzgórza“. Naiwna wiara Roxy w standaryzowaną mądrość podreżnika aforyzmów, chwytająca za serce przedsiębiorczość tego amerykańskiego kopcieszka, ma wdzięk i komizm Ani. Gdyby autor utrzymał całą „sztuczkę“ w tym tonie, stworzyłby rzecz świeżą, niepozbanioną egzotycznej, jak na nasze stosunki, pikanterji, niewymuszoną w humorze. Ale na to trzeba być francuzem. Amerykanin nie może się obejść bez małych podrygów i bójki, choćby tylko symulowanej. Żeby zaspokoić nigdy niesyte pod tym względem apetyty widzów, zaprodukował „poskromienie złoŃnicy“ przez męża-pantoflarza, goniącego swą dotychczasową tyrankę z rurkami do włosów w rękę, zamiast rozpalonego żelaza pogromcy.

Co chwila przypomina się Fredro, Przybylski, Bałucki. Gdyby autor był polakiem, napewno zarzuconoby mu plagjat. Jeden z naszych krytyków rozczulił się nawet nad uderzającym podobieństwem Roxy do... „ślubów Panieńskich“. Fredrze to porównanie nie zaszkodzi, ale amerykańskiej sztuczce nic nie pomoże. Jest ona tylko jeszcze jednym dowodem młodszości kultury amerykańskiej. Fredro — Fredrą, a śliniaczek — śliniaczkiem. Sztuka, zachwycająca dorosłych drabów z za oceanu, niewątpliwie byłaby zdyskwalifikowana przez europejskich podlotków słowami: „To zupełnie odpowiednie dla babei“.

Z aktorów tylko jedna Jarkowska podawała swoje kawały aforystyczne w sposób naprawdę komiczny. Kultura humoru — to rzecz, kto wie, czy nie trudniejsza do zdobycia, niż kultura patosu. Młoda artystka powinna jednak poważnie popracować nad dykcją. Nawet tak miłym podlotkom, jak Roxy, nie wolno belkotać na scenie. Dominiak dał żywą, b. polską, niemal że fredrowską figurę. Reszta aktorów stworzyła typy standaryzowane, jakby wycięte z amerykańskiego magazynu.

Reżyserja Węgierki podkreślała jaskrawość prymitywnych efektów, zamiast je stuszować. Trzeba pamiętać, że scena — to nie plakat, i że wrzask na całe gardło potrzebny jest do szczęścia tylko cowboyom.

S. P. O.



Stefania Jarkowska w roli Roxy.

KOBIETA W ŚWIECIE I W DOMU

WYJĄTKOWA NIEMKA.

Znana literatka niemiecka, przyjaciółka polaków, autorka książki „O starej i nowej Polsce“, Elga Kern, bawi obecnie w Warszawie, przygotowując się do wygłoszenia w radjo odczytu po polsku. Potem Elga Kern ma zamiar wyjechać na dłuższy czas do Wilna, dla dokładnego zapoznania się z jego charakterem i pamiątkami, chce bowiem napisać książkę o Wilnie i jego mieszkańcach.

SUKCESY KOBIET W NOWYM USTROJU.

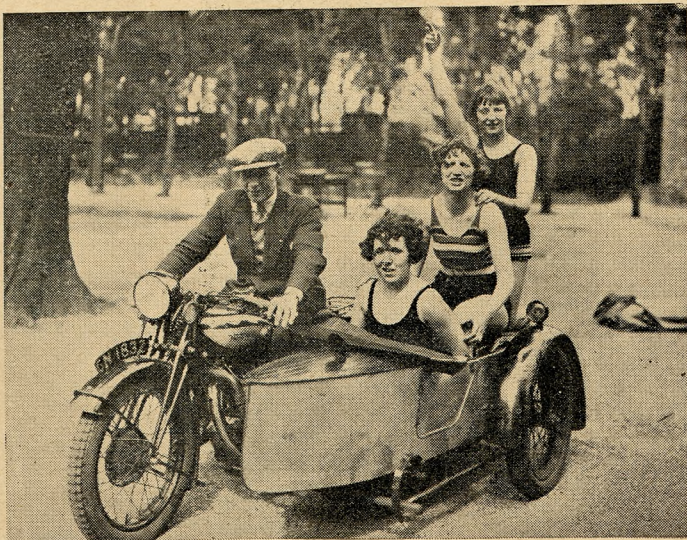
Przy pierwszych wyborach w republice hiszpańskiej z okręgu madryckiego wyszły dwie posłanki: znana adwokatka, obecnie szef więziennictwa, pani Kent, i pani Klara Campoamor.

ZYWA SZKOŁA.

Stowarzyszenie gospodyń z Bazylei zorganizowało w tym mieście wystawę, zatytułowaną: Żywa Szkoła dla Kobiet. W dwóch wielkich halach zademonstrowano wszystko, co dotyczy domu i domowego gospodarstwa. A więc meble i urządzenie wnętrza, wzorowe kuchnie z wszystkimi nowoczesnymi naczyniami i przyrządami, roboty ręczne, przybory artystyczne i sportowe, a przede wszystkim odżywianie. Wogóle nie zadowolono się gotowymi już eksponatami, lecz pokazano serjami całą produkcję wielu fabrykatów, od surowca do towaru sprzedawanego w sklepie, niekiedy przy pomocy filmów, cieszących się wielkim powodzeniem. Naturalnie cała część wystawy, dotycząca produktów żywnościowych, fabrykowanych na miejscu, w oczach zwiedzających, i sprzedawanych, lub ofiarowywanych do kosztowania, była obleżona. Żywa Szkoła dla kobiet zyskała sobie uznanie wszystkich zwiedzających.

NIGDY ZAWIELE SPORTU.

Wiadomo, dla kogo: dla anielek! Tennis i auto, pływanie i samolot, na zmianę, pokolei, lub, o ile tylko można, jednocześnie. Tak właśnie robi jedna ze sławnych pływaczek długodystansowych, panna Agnieszka Nicks. Miss Agnes i jej towarzyszki pędzą największym gazem na wyścigi pływackie w Hendon.



Byle zdążyć.



Dobrze się opalać.

JAK KAŻDA MAMUSIA.

Tak bawi się z dziećmi belgijska następczyni tronu, księżna Astrid, przebywająca obecnie w Ostendzie. Na rycinie naszej widzimy księżną z dwojgiem swoich malców i towarzyszką; plażowanie odbywa się z całym zapalem.

PIERWSZA OBYWATELKA BELGJI.

Kobiety w Belgii nie mają jeszcze, jak wiadomo, pełnych praw politycznych, przyznawane są one drogą wyjątku wybitnym działaczkom, wdowom po poległych w wielkiej wojnie itp.

Jedną z tych odznaczonych kobiet jest pani Łucja Déjardin, radna miejska w Liège i pierwsza posłanka do parlamentu.

Panna Déjardin znana była oddawna, jako niezmordowana pionierka oświaty i kultury wśród robotników-górników. Jest to osoba wielkiej pracy i energii, jednocześnie tak unikająca rozgłosu, że teraz dopiero doszła zagranicę wieść o jej bohaterskich przeżyciach w czasie wojny. Tygodnik kobiecy „La Française“ podaje szczegółowy jej życiorys.

Łucja Déjardin jest dzieckiem ubogich górników, matka jej pracowała wspólnie z ojcem, i, jak twierdzi o sobie ta działaczka: „mało brakowało, abym przyszła na świat w kopalni“. Pracowała też od najmłodszych lat, jako robotnica, wieczorami zaś i nocami uczyła się i pracowała społecznie. Z biegiem lat stała się jedną z najenergiczniejszych organizatorek spółdzielni i szkół robotniczych.

Prace te przerwała wojna. Teraz panna Déjardin rozpoczęła działalność patriotyczną i przez pierwsze lata okupacji ułatwiała internowanym przez Niemców żołnierzom belgijskim i francuskim ucieczkę do Holandji.

Tak, jak bohaterska sanitariuszka angielska, Miss Edith Cavell, została wykryta, stawiona przed sądem wojennym i skazana na rozstrzelanie. Na egzekucję przyprowadzono ją w towarzystwie kilku jeńców belgijskich. „Litościwy“ komendant placu oświadczył, że „pierwsze kule należą się mężczyznom“ i panna Déjardin patrzyła mężnie na padających pod salwami rodaków, gotując się na śmierć. W chwili, gdy pluton egzekucyjny podniósł broń do strzału (jednak nietylko w powieściach i dramatach, lecz i w życiu bywają takie sytuacje!), wpadł oficer z okrzykiem: rozkaz cesarski, kobieta ułaskawiona!

Rozstrzelanie Miss Cavell wywołało takie oburzenie w całym świecie, że Wilhelm II uczuł, iż nie można dalej przeciągać tego uczucia grozy, które powstało nawet wśród jego sprzymierzeńców i „ułaskawił“ pannę Déjardin.

Zamknięto ją ponownie w więzieniu, z którego po jakimś czasie udało się jej uciec do Szwajcarii. Po zawarciu pokoju wróciła do ojczyzny, gdzie obecnie wyróżniono ją, jako równouprawnioną obywatelkę.



Prawdziwa wystawa nagród.

WSRÓD TROFEÓW.

Kobiety nie zaniebują jednego z najoryginalniejszych i najniebezpieczniejszych sportów: łodzi motorowych. Żadna z pań nie dorównała wprawdzie dotychczas wielkiemu pochłaniaczowi szybkości, który jednocześnie padł jej ofiarą: majorowi Seegrave; jednakże zdarzają się wybitne sukcesy kobiet. Na ostatnich, międzynarodowych wyścigach motorówek we Włoszech pani Loretta Turnbull z Kalifornji, przedstawicielka Ameryki, zdobyła cały szereg nagród.

MLECZNA WOJNA.

O co, jak o co, ale o mleko nie było chyba na świecie bardzo poważnych zatargów, a jednak w okresie pokoju, który jeszcze szczęśliwie na świecie panuje, wybuchła wojna mleczna.

Wywołały ją dzielne gospodynie szwajcarskie. Sprawa datuje się od dawna, bo od prawdziwej wojny. W tym czasie fermerzy i hurtownicy w Kantonie Bienne postanowili nie dostarczać mleka do domów (wiadomo, że w Szwajcarii, jak we wszystkich prawie krajach Europy Zachodniej, weszło to już w obyczaj). Biedne panie domu zgodziły się, bo musiały to znieść, jak wiele ówczesnych ograniczeń, które dotyczyły i Szwajcarię, choć nie była państwem wojującym.

Ale wojna się skończyła, a dostawcy do dziś dnia utrzymali „stan wojenny“. Tego było zawiele. Konsumentki zwołały do sali ratusza w Bienne wielkie zebranie, na które przybyło 800 osób, i dały hurtownikom trzy dni czasu do namysłu. Gdy po upływie tego terminu, mleka do domów nie zaczęto dostawać, wszystkie gospodynie zakupiły narazie mleko skondensowane (coprawda, nietrudny sprawunek w kraju, który wyrabia najlepszy gatunek tego mleka!), a potem zakontraktowały dowóz z sąsiednich kantonów. Naturalnie, po kilku tygodniach znalazły się fermi, i gospodarstwa mleczne, które postanowiły przelamać niedorzeczny strajk innych dostawców. Stowarzyszenie spożywców zawarło z tymi „rozsądnymi“ hurtownikami umowę, przy której zyskano jeszcze obniżkę jednego centyma na litrze. Pokój więc został zawarty na korzystnych dla spożywców warunkach.

EGZAMIN DLA MĘŻA.

Mrs Potts, żona jednego z oficerów angielskich, zdała świeżo w Oxfordzie egzamin z teorii wojskowości i operacyj

taktycznych. Uzyskanie dobrego stopnia z tego egzaminu uprawnia do wstąpienia do wyższej szkoły wojskowej w Sandhurst. Pani Potts do Sandhurst wstępować nie ma zamiaru, gdyż nie zostałaby tam przyjęta z racji swej płci. Chciała jednak zapoznać się z teorią wojskowości, aby współpracować z mężem, rozumiejąc dokładnie całokształt jego zadań i obowiązków.

Z UBIEGŁEGO TYGODNIA.

„Quod licet Jovi, non licet bovi“, przysłowie łacińskie, mające w języku polskim dosadniejszy, choć mało demokratyczny odpowiednik: co wolno księciu, to nie... i t. d., może nam wyjaśnić niejedno w obecnej sytuacji niemieckiej.

Zwyciężone Niemcy zapragnęły odbudować się i podźwignąć z upadku, lecz zamiast iść do tego celu pracą i oszczędnością, poszły jedynie rozmachem, na który mogą sobie pozwolić tylko kraje tak bogate, jak Ameryka, posiadające w dodatku i inne, właściwe temu rozmachowi warunki.

Warunków tych Niemcy nie miały, więc zaczęły pożyczać na prawo i na lewo, na ową rozbudowę. Naprawdę, w zaciąganiu pożyczek doszło tam do mistrzostwa. Pożyczano na spłatę długów reparacyjnych, do tego stopnia, że, jak się dopiero teraz okazało, Niemcy nie oddali właściwie nikomu ani jednego dolara, wszystko bowiem, co wpłacili, *odpożyczyli* sobie z powrotem! Zaciągali też pożyczki na subwencje przemysłowi, który się odwdzieczył, popierając Hittlera i organizując kosztowne i kompromitujące awantury nacjonalistyczno-odwetowe, a także organizując handel dumpingowy: drogą u siebie, najtaniej zagranicą, byle sztucznie wytworzyć kolosalny export.

Wszystko to musiało się kiedyś naturalnie skończyć wielkim krachem. Co jednak jest znamienne, to ogólna chęć ratowania Niemiec. Że robi to Ameryka, tłumaczy się tem, że ogromna ilość amerykańskich bankierów i kapitalistów zaangażowana jest w Niemczech; robią to jednak i inne państwa. Dowodzi nam to, jeszcze raz, jak bardzo zależone i zależne od siebie są dziś stosunki poszczególnych krajów. Gdyby taki fakt zaszedł w średniowieczu, a nawet lat temu dwieście, zbankrutowane państwo pozostawionoby własnemu losowi, najwyżej musiano by tam używać kruszcu soli, lub skórek, zamiast monety. Dziś jest inaczej. I dobrze, że tak jest, może bowiem tym razem bieda i mus błagania Francji o zgodę opamięta nareszcie nacjonalizm niemiecki.

Warunki, które przyjął mają przebywający w tym tygodniu w Paryżu ministrowie niemieccy, wywołują silne protesty, głównie polityków: ograniczenie wydatków na zbrojenia, a także wielkich przemysłowców: ograniczenie kredytów dla przemysłu. Padają nawet groźby przewrotu, utworzenia rządu hitlerowskiego i tym podobnych straszności. Zdaje się jednak, że na groźbach się skończy, w przeciwnym razie bowiem rzesze niezaplaconych, w razie bankructwa, robotników wywołałby mogły groźniejszą w skutkach rewolucję. Jeśli zaś Niemcy przyjmą warunki i jeśli je naprawdę wypełnią, może zniknąć na czas dłuższy i groza wojny. Może również rozpocząć się ogólna poprawa ekonomiczna.

Sam kryzys niemiecki nie dotyka Polski, gdyż skutkiem wojny celnej w ostatnich latach wzajemne stosunki handlowe obu krajów były nikłe, ale i Polska na odprężeniu powszechnego kryzysu może tylko zyskać.

NASZA OKŁADKA.

Okładka w Nr. 30 przedstawia „Dworek w Kazimierzu“ według akwareli, specjalnie malowanej dla „Bluszczy“ przez znakomitego artystę-grafika E. Bartłomiejczyka.

ZAKOPANE—BRISTOL

Adres:

Hotel Bristol, Zakopane.—Tel. 315.

Najtańszy reprezentacyjny hotel-pensjonat. Zuciszne, zdrowotne i malownicze położenie nad potokiem. Idealne warunki wypoczynkowe—pierwszorzędny komfort.

CENY BARDZO UMIARKOWANE.

580

NASZA MÓWNIKA

Jeszcze jeden budżet.

Zabierały panie głos w sprawie ustalenia budżetu rodziny, względnie, jaką potrzeba mieć pensję, by żyć dostatnio!

Jedna z pań orzekła, że, o ile się nie ma 2.000 zł. miesięcznie, nie powinno się zakładać rodziny. Zgoda! na przyszłość. Inna twierdzi, że 300 zł. miesięcznie powinno wystarczyć rodzinie, złożonej z kilku osób; inna jeszcze, samotna, powiada, iż 234 zł., nawet 250 zł. miesięcznie, to za mało, by żyć. Wszystkie jednak dochodzą do jednego przekonania: „trzeba dorabiać, tylko jak?”.

Jeszcze jedna z pań domu nie zabrała głosu: żona bezrobotnego inteligenta. Może z tej przyczyny, że „Bluszczu” nie czytuje, a może poprostu wstydzi się wypowiedzieć; przecież to uczucie zupełnie polskie.

Zredukowany urzędnik państwowy dostaje 3 miesięczną odprawę, więc rodzina jego może mieć budżet ustalony na taki okres czasu. O ile znajdzie się posada, to dobrze; mówią: „ma szczęście!”, lecz, o ile nie ma tego szczęścia, ale za to rodzinę, w której żadna z osób nie pracuje, to, nie szukając suchej gałęzi, wypada mu się powiesić na pierwszej lepszej.

Wszyscy urzędnicy prywatni muszą być ubezpieczeni, więc w razie braku posady dostają zapomogę, obliczoną procentowo w stosunku do wysokości pensji, przez 6 miesięcy. O ile w tym czasie nie znajdą posady, wtedy okres zapomogowy przedłuża się na dalsze 3 miesiące, więc rodzina ma zabezpieczenie w ciągu 9 miesięcy; gdy jednak posada się nie trafi, co w dzisiejszych czasach więcej prawdopodobne, mogą zebrać.

Jedna z moich znajomych, właśnie żona bezrobotnego inteligenta, której mąż dostaje 140 zł. 80 gr. zapomogi i ma do wyżywienia 3 osoby dorosłe i czworo dzieci, ułożyła sobie też „budżet”.

Wyżywienie 90 zł.; mydło, soda 5 zł.; nafta 2 zł. 40 gr.; opał (węgiel, drzewo) 10 zł. 75 gr.; przywóz opału 7 zł.; reperacja obuwia 6 zł.; furmanka po produkty 5 zł.; długi (spłacanie starych) 5 zł.; tytuń dla męża 6 zł.; wypożyczalnia 10 książek à 10 gr. 1 zł.; potrzeby szkolne dzieci, nieprzewidziane 6 zł. 65 gr.

Sama pierze, piecze chleb, by taniej wypadło wyżywienie. Za mieszkanie narazie nie płaci, ponieważ mąż został niesłusznie i nie w terminie zwolniony z posady i sprawa jest w sądzie.

I żyją ci ludzie, bo w dzień wychodzą, nie mają min zapłakanych i nie żalą się, są więc zadowoleni z życia; zresztą nie brak im powietrza i słońca, bo mieszkają na wsi.

Jednak przy najoszczędniejszej gospodarce przydałoby się więcej; rada w radę, pani domu zdecydowała się dorabiać. Ale jak? Buchalterka, umiejąca pisać na maszynie, możeby dostała jaką posadę w mieście, ale na wsi kresowej to niemożliwe, a żeby do miasta jechać i tam przebyć kilka dni, trzeba mieć na to fundusz. Ta osoba umie gospodarować, zna się na rasowej hodowli drobiu, do tego szyje i haftuje, miała więc warunki, aby dostać się do jakiegoś dworu w charakterze klucznicy, garderobianej, nawet była zdecydowana zgodzić się na pokojówkę (zbyt skromne wymagania, jak na osobę z inteligencją).

I zaczęła kobiecina spacerować od dworu do dworu; wszędzie grzeczna konwencjonalna odmowa: „nie ma posady”.

Biedna kobieta, co przeżyła w czasie swego powrotu do domu, mogłyby nam tylko powiedzieć zboża, koło których przechodziła, i chmury płynące nad nią. Po powrocie machnęła ręką i orzekła, że więcej posady szukać nie pójdzie.

Niech mi panie wierzą, ci ludzie proszą Boga o posadę, choćby dawała 250 zł. dochodu miesięcznie, tyle, ile nie wystarcza samotnym paniom, a im wystarczyłoby na życie i na *kulturalne* rozrywki.

Wyjątkowy wypadek, by komuś (obojętnie, na jakim stop-

niu społecznym postawionemu) wystarczył dochód; jest to jedna z polskich chorób społecznych: zawsze nam mało i, jak grzyby po deszczu, rodzą się malkontenci.

I oto znowu maleńka zagadka do rozwiązania dla pań, które, syte i beztroskie z pogodą w oku spoglądają w przyszłość; bo ja osobiście nie mogę tym ludziom nic poradzić, z niecierpliwością też czekam w najbliższych numerach odpowiedzi na pytanie: jak i na czym w powyższym budżecie oszczędzić i jak dorobić?

A rada ta będzie na czasie, bo takich rodzin mamy tysiące.
Leonarda z Podola.

Kto ma być odpowiedzialny (w odpowiedzi p. Jadwidze Korulskiej).

Jeżeli mówimy o przemianach psychiki kobiecej, to należałoby również poruszyć zmiany, które zaszły, lub, pod wpływem obecnych, tak innych warunków życia, powinnyby zajść w psychice męskiej.

Niestety, w tej niewiele się zmieniło. Sz. Pani twierdzi, że kobiety jutra wolne będą od cech „babskości”. Ja myślę, że wolnych od tej przywary jest już dziś ogromna ilość, jeśli nie większość. Słusznie bowiem zaznacza Pani, że „kobieta przystosowuje się w szybkim tempie do wymagań nowoczesnego, demokratyzującego się życia, które żąda od niej nowych uzdolnień i wartości”.

Otóż właśnie! Kobieta, tak, mężczyzna nie bardzo!

Chcę tu poruszyć jedno z tych nieprzystosowań się psychiki męskiej, najznamienniejsze: kobieta jest zawsze wszystkiemu winna. Od wieków przyzwyczaili się panowie mówić: my rządźmy światem, a nami kobiety i tak sobie i innym stale wbijają to w głowę. Przykłady? Legjon! Jeżeli coś idzie źle w jakiegokolwiek pracy wspólnej, domowej, czy zawodowej; no, to kobiety zrobiły, kobieca logika, kobieta nie zrobić porządnie nie umie. Gdyby to była sprawa z mężczyzną! Ale kobieta!

W małżeństwie? Różnie bywa, ale weźmy inne formy wzajemnego stosunku. Przyjaźń? Przecież z *kobietą* nie można się przyjaźnić. Interesy? z kobietami solidnych spraw załatwiać nie można. Ktoś popełnił nadużycie, pierwsza wersja: zrujnowała go kobieta! Kocha się nieszczęśliwie: co to za kobieta! marnuje takiego zacnego chłopca, dlaczego go nie chce!? Zdradza żonę: naturalnie, to przez tę kobietę!

Na miłość Boską, co to jest!? Więc mężczyzna to zawsze wzór, jagnię potulne, zacne, niezdolne do żadnej zdrady, do żadnego nadużycia, a tylko winna kobieta? I żeby to tak mówili mężczyźni, ale tak mówią i kobiety, przez nich zasugerowane.

Składanie winy na kogoś jest to system bardzo wygodny, ale dlaczego kobiety tego nie robią? Czy słyszał kto kiedy, aby kobieta przypisywała mężczyźnie wszystkie nieszcześcia, które ją spotykają? Przeciwnie, i kobiety same, i opinia nie pomawia, niestety, o winę mężczyzn, nawet w tym wypadku, gdy wina ta rzeczywiście istnieje. Wszystkie uwiedzione, wszystkie nieszczęśliwe dziewczęta, zdradzone i zawiedzione życiowo, czy odpowiedzialność za nie składana bywa na mężczyzn, którzy doprowadzili je do nieszcześcia? Gdzietam! Najwyżej słyszy się: niemądra, łatwowierna, jeżeli nie gorzej jeszcze.

Ale niech mężczyznę coś spotka, nikt nie winien, tylko kobieta!

Otóż tu nic się nie zmieniło i tu trzeba wszystko zreformować. Kobieta *jest już w pełni za siebie odpowiedzialna*, niechże zacznie być nareszcie odpowiedzialny tak samo i mężczyzna, przecież nie jest chyba dzieckiem, prowadzonym na kobiecym pasku!

Lena D. — Płock.

NA TEMAT TEMATÓW

„Moja pani, moja pani“... *Boy.*

Pasjami lubię towarzystwo kobiet, ale nie wtedy, gdy rozmawiają. Wtedy, gdy żyją, gdy są sobą. Kobieta rozmawiająca budzi we mnie niejednokrotnie coś w rodzaju przerażenia: jak można? czy podobna? więc i o tem się mówi? więc to ją interesuje?!

Bo pomyślmy tylko: dzieci, służąca, mąż; służąca, mąż, dzieci; mąż... aha! jeszcze choroby. Ale jakie choroby! Takie najintymniejsze... opisuje się je z detalami. Albo się niemi straszy.

Strzyka mnie w rękę. W pewnym momencie chwytam się za ramię, o mało nie wypuszczam filiżanki. „Niech pani tego nie lekceważy! Moją znajomą to tak pokreśliło...“ i t. d.

Jestem w ciąży. Jedna ze znajomych zastaje mnie po paru miesiącach już dobrze zaawansowaną. Zaczyna się, dzięki luźnemu skojarzeniu, przegląd różnych nienormalnych stanów i nieprawidłowych porodów. Była to pierwsza moja ciąża. I poraz pierwszy dowiedziałam się wówczas o jakichś wymóżdzeniach, gdy dziecko nie może się urodzić. Coprawda, urodziłam już troje dzieci... bez tej okropności, ale mąż wtedy zastał mnie zrozpaczoną, splakaną i przerażoną, po wizycie mało subtelnej znajomej.

Stylowe są również rozmówki o mężach. Nie o dobrych — o tych się nie mówi, lub mówi wówczas, gdy trzeba komuś złości ulać, wzbudzić zazdrość i podziw dla właściwego postępowania z tak dziwną istotą, jaką jest mąż. Mówi się o złych mężach. Narzeka się na charakter, na skąpstwo, na brutalność, wywleka się sceny, które powinny zostać tajemnicą czterech ścian, często właśnie sypialni. Niejednokrotnie rozmowie takiej towarzyszą dzieci.

A służąca? Bogaty temat, wdzięczny temat! Warto jednak zauważyć, że żadna z nas służącej nie wychowuje, a każda na brak tego wychowania — czy to moralnego, czy fachowego — narzeka.

No, trudno dziś wymagać powrotu do rozmów o literaturze. Etykieta głupoty jest dziś rozmowa zarówno o pogodzie, jak o literaturze. Rzuciwszy jednak okiem wstecz, żałuje się tych dawnych tematów. Duszą salonu była kobieta i literatura, czy wogóle sztuka. Dziś salony znikły, a te, które są, straciły duszę. „Duszą“ życia towarzyskiego jest flirt. Flirt — to właściwie dobry „temat“, ciekawy, subtelny, miły... tylko, że dziś i flirtować subtelnie nie umiemy.

Duszą rozmów między kobietami jest narzekanie: mąż, dziecko, służąca...

Warto się z tego otrząsnąć. I nie przyjdzie to z trudem. Przecież poziom umysłowy kobiet wzrasta stale. Co do inteligencji zaś (eliminuję już wykształcenie), to ją kobieta posiadała i posiada zawsze, jeśli nie w większym, to w równym stopniu, jak mężczyzna. Tu chodzi tylko o temat.

Dziś atmosfera i tempo życia niebardzo sprzyja



typowym, historycznym rozmowom o literaturze. Na to trzeba było ciszy XVIII-go wieku. Ale tematów nie brak. Tyle ich życie nasuwa!

Zasadniczym wskazaniem dla konwersacji, nawet z punktu widzenia dobrego wychowania, jest, aby była interesująca dla stron obu. Opowiadania o przykrych przeżyciach domowych rzadko interesują; słucha się tego biadolenia z grzeczności, jednym uchem, traktując tę rozmowę, jak dopust Boży. Pomijam już inną kwestję — dyskrecji — obowiązującej jednak wobec osób, wplątanych w nasze życie.

W poszukiwaniu tematu interesującego znajdujemy taki: plotki — plotki, które tyle zamieszek wywołują, tyle bólu zadają, tak życie komplikują! Nie twierdzę bynajmniej, że tylko kobiety lubią plotki... Jest to jednak temat, który nadaje się do umieszczenia w rubryce przestępstw, karanych sądownie, a przynajmniej piętnowanych w każdym dobrem towarzystwie.

Skrytykowawszy popularne tematy rozmów między kobietami, nie mam zamiaru wskazywać tematów, „godnych“ rozmowy. Byłby to pomysł mniej życiowo przydatny, niż rozmówki Olendorfa. Ogólne jednak wskazania powinny być następujące: 1) rozmowa musi być ciekawa; 2) powinna wywołać efekt dodatni, czy to w postaci zadowolenia estetycznego, czy intelektualnego, czy też dając wprost chwilę weselości i śmiechu, o co jest coraz trudniej; 3) rozmowa nie może być nigdy na czyjś rachunek, nie powinna być nigdy przyczyną cudzego zmartwienia.

Należy zerwać z rutyną: co słyhać? jak zdrowie? i t. d.

Sport, kino, książka (i ta też!), ciekawe zdarczenia i zagadnienia z życia społecznego (aby nie t. zw. polityka!), lub ciekawe a zabawne zdarzenia z życia osobistego, coś z teatru, coś z teatrzyku, byleby tylko nie narzekania, a wszystko z myślą, „żeby było ładnie i wesoło“, jak mówi Szaniawski w Ptaku, lub... pożytecznie.

To dopiero da nam poczucie, że chwila, spędzona w towarzystwie, nie była stracona, nie była zatruta, że nie można o niej powiedzieć, iż się nie liczy.

Rozmowy nasze powinny być tak wszechstronne, jak wszechstronnem jest życie, i tak ciekawe, jak tylko życie jest ciekawe.

Rutyna i to zmanjerowana rutyna — to śmierć wszystkiego, co żyje, co jest piękne i dobre.

Zofja Dzieciotowska-Brykalska.

OSZCZĘDNY OGRÓDEK KWIATOWY

Każdy, kto posiada najmniejszy nawet kawałek ziemi przy domu, radby go upiększyć, jak może, posadzić w nim same „najładniejsze“ kwiaty.

Często nie żałujemy pieniędzy i, chwytając pierwszy lepszy cennik, wypisujemy bardzo drogie byliny, róże, lub rośliny cebulkowe, myśląc, że suma wydanych pieniędzy zadecyduje o „piękności“ posadzonych roślin. Zdaje się nam, że, jeśli wydaliśmy dużo na nasz ogródek kwiatowy, musi już być w nim ładnie. A tymczasem przychodzi rozczarowanie!

Bo jakże często, sadząc rośliny, zapominamy o tem, że one mają swoje wymagania życiowe, które, źle zaspokojone, odrazu odbijają się na ich rozwoju; zapominamy, a jeszcze częściej poprostu nie wiemy, że kwiaty — ta „arystokracja“ roślin naszego ogrodu — wymagają odpowiedniego dla siebie otoczenia, odpowiedniego „sąsiedztwa“.

Widziałam raz ogródek amatora bylin, w którym zebrał sobie bardzo bogatą kolekcję tych naprawdę ładnych roślin — wydając na nie rok rocznie duże sumy; cóż, kiedy były tak fatalnie rozmieszczone, że całość gubiła się, nie dając tego obrazu piękna, jaki właściwie kolekcja ta stworzyć mogła.

Nie o tem jednak chciałam mówić — bo ostatecznie każdy może posadzić kwiaty w swoim ogródku podług swego gustu, ale chciałabym obecnie, w dobie „ogólnego kryzysu“, kiedy w każdym numerze „Bluszczu“ spotykamy artykuły o „oszczędności“ zarówno w ubraniu, gotowaniu, jak i w ogólnem prowadzeniu gospodarstwa kobiecego, powiedzieć parę słów o oszczędności w zakładaniu ogrodu kwiatowego.

Bo, mojem zdaniem, każdy może, wydając stosunkowo niedużo, „stopniowo“ upiększyć swój ogródek, wprowadzając doń rośliny trwałe, które możemy z ziarna wyhodować sami, nie zadając sobie nawet dużo trudu. Mówię „stopniowo“ — to znaczy, co rok zasiewając tylko pewne rośliny — 3, 4 najwyżej.

W artykule niniejszym chciałabym zwrócić uwagę tych, co mają kawałek ziemi i choć odrobinę dobrych chęci, na pewne rośliny, łatwe do prowadzenia, a które naprawdę upiększą nasz ogródek, kwitnąc całe lato, oraz podać łatwy i tani sposób ich wyhodowania.

Flance tych roślin, kupowane na wiosnę, kosztują zwykle drogo — minimum 10 — 15 gr. sztuka — i często możemy dostać nie to, o co nam chodziło; tymczasem, kupując nasiona chociażby po 1 porcji, ale w dobrych, pewnych firmach, możemy mieć kwiatów więcej, za znacznie mniejszą sumę. Będzie to właśnie taki pierwszy krok na drodze „oszczędności“.

Niejedną z czytelniczek zarzuciły mi mogła, że nie rachuję pracy, włożonej w wyhodowanie roślin, ani czasu, który im poświęcić trzeba, a głównie podkreślam ilość wydanej gotówki. Zrobiłam to zupełnie świadomie, bo nie mogę wprost wyobrazić sobie, by ktoś, mający nawet b. dużo pracy w domu, lub poza domem, nie znalazł choćby godzinki, półtora dziennie, które mógłby poświęcić dla swego ogrodu. Zdaje mi się, że ten niewielki trud na świeżem powietrzu, trud, który potem będzie tak mile wynagrodzony, który nawet potrzebny jest dla zdrowia — to też krok na drodze „oszczędności“: czyż poczucie zadowolenia — to nie sowita zapłata?

A właśnie teraz jest najlepszy czas do wysiewu pewnych zimotrwałych kwiatów, które już na przy-

szły rok zakwitną prześlicznie, dając duże zadowolenie właścicielkom.

Jakież to są kwiaty?

Wybór mamy ogromny: jedne dwuletnie za ledwie — czyli na przyszły rok zakwitną i wydadzą nasiona (które możemy zebrać, by ponownie nie kupować); inne, raz posadzone, z każdym rokiem będą okazalsze — są to tak zwane kwiaty zimotrwałe.

Wśród pierwszej grupy któżby z nas nie znalazł *bratków* — tych pierwszych prawie kwiatów wiosennych; błękitnych, jak niebo — *niezabudek*; wyniosłych *naparstnic*, ślicznych *goździków*; białych i liljowych *dzwonek*, lub prześlicznych, drobnych, żółtych i pomarańczowych *maczków instandzkich*.

A dalej, wśród zimotrwałych, których jest naprawdę dużo i ładnych, mamy ogromne *czzerwone maki*; wysokie, smukłe *ostróżki*; białe, zawsze, zda się, uśmiechnięte, pogodne *rumianki* (*Leucanthemum*), lub *maruna* (*Pyrethrum*), która swymi barwnymi kwiatami zdobić może nasze ogrody, a ścięta, doskonale trzyma się długo w wodzie; dalej *astry*, *dzwonki*, *słoneczniki* — wysokie, żółte słońca naszego ogrodu; a wreszcie niziutki, wiecznie zielony *ubiorek*, doskonały na obwódki — toć to wszystko rośliny, które w tak łatwy sposób możemy sami sobie wyhodować.

Ponieważ wysiewamy je teraz w lipcu, więc nie wymagają one wcale ciepłego inspektu. W małym nawet ogródku możemy przecież znaleźć kawałek miejsca na tak zwany „rozsadnik“. Możemy też w bardzo łatwy i niekosztowny sposób urządzić nawet małe, głuche inspekta.

Będzie to poprostu skrzynka, a właściwie rama, zbita z desek. Możemy nawet przeznaczyć na to dużą pakę, kupioną w składzie towarów kolonialnych lub innych. Wyjmujemy dno, a boki podzielimy wpoprzek na 2 lub 3 części, tak, by utworzyły się jakby ramy z desek, szerokich na 20 — 25 cm. Ustawimy następnie takie ramy na skopanym zagonku, boki zagłębimy w ziemię (mniej więcej do $\frac{1}{3}$ wysokości) i otrzymamy w bardzo łatwy sposób to, co ogrodnicy nazywają „głuchy inspekt“. Do środka nasypiemy na 15 cm. wysoko dobrej ziemi inspektowej (kompostowej), boki zaś obysypiemy ziemią, wybraną ze środka, i inspekt gotów.

Chodziłoby jeszcze o przykrycie, które w danym wypadku służyłoby nam jedynie do przycienienia wysianych nasion i do regulowania światła przy wzroście młodych, słabych roślin.

Przykrycie naszych „skrzyń“ robimy poprostu z okien podwójnych, wyjętych w kuchni lub spiżarni, albo dajemy ramy drewniane, zrobione z cienkich łat, obijamy grubym papierem woskowym (pergaminem), który możemy posmarować tłuszczem, żeby się stał odporniejszy na wpływ wilgoci. Po dokładnem wyrównaniu ziemi wysiewamy rzutem nasionka na małych kawałkach naszego inspektu, przykrywamy delikatnie cieniutką warstewką ziemi, podlewamy przez bardzo drobne sitko i przykrywamy „oknami“.

Gdy roślinki zaczną wschodzić, wietrzmy inspekt przez unoszenie okien na koleczkach, poczem stopniowo zdejmujemy okna zupełnie.

Gdy posiane przez nas kwiaty będą miały po parę listków, przesadzimy je do „szkółki“. „Szkółka“ nazwiemy zagonki, starannie przekopane i zagrabione, gdzie wysadzimy nasze kwiaty, dając 6 linii na zagonku (1 m. 20 cm. szerokim) i co 15 — 20 cm. roślinkę od roślinki w linii. Po przesadzeniu podlewamy starannie, powtarzając tę czynność następnie w czasie wzrostu w miarę potrzeby. Sierpień często

bywa suchy, więc tembardziej trzeba zwrócić uwagę na podlewanie, bo zasuszone rośliny nie zakorzenia się i nie wzrosną należycie przed zimą, a tylko dobrze wyrosnięte i zakorzenione przezimują zdrowo i zakwitną ładnie na rok przyszły. W szkółkach takich rośliny nasze pozostaną do wiosny, na wiosnę zaś, gdy będziemy już mogli przystąpić do roboty w naszym ogródku, przeniesiemy je na miejsca stałe.

Widzimy z powyższego, że roboty i kosztów nie-dużo, więc spróbujmy i zasiejmy choć kilka rodzajów tych wdzięcznych, ładnych kwiatów, a naprawdę tego nie pożałujemy.

Zofja Wróblewska.

OGÓLNE ZASADY KONSERWOWANIA JARZYN

(dokończenie)

GROSZEK CUKROWY STERYLIZOWANY.

Młode gospodynie najczęściej uskarżają się, że konserwa z groszku nie jest trwała.

Groch zawiera dużo białka, więc też prędzej podlega fermentacji i procesowi gnicia.

Skład chemiczny wykazuje: białka 16,4%, tłuszczu 0,6%; węglowodanów 44,4%; drzewnika 5,6%; popiołu 2,8%; wody 13,8%; kaloryj odżywczych 262,5. Groch zawiera wiele manganu, a, jak wiemy, odpowiedni stosunek manganu, żelaza, sody czyni krew zdolną do pochłaniania tlenu.

O ile konserwujemy groszek kupny, trzeba zamówić u ogrodnika zbierany rano. Nie zbierać go nigdy we dnie upalne, w godzinach popołudniowych; unikać też konserwowania w dnie burzliwe. Wybierać strąki należycie wykształcone, jednak zielone, łatwo łamliwe, niezdrewniałe. Zebrać tylko taką ilość, jaką w tym samym dniu można zasterylizować. Groszku na konserwy nie zostawiać zsypanego w koszach, lecz rozpościierać szeroko w miejscu cieniastym.

Nie łuskać groszku w miejscu zbyt ciepłym, unikać żaru promieni słonecznych.

Groszek sortować: zbyt dojrzały w czasie sterylizacji tworzy osad biały, galaretowaty przez wydzielanie skrobi; niewykształcony zaś, zbyt młody, szybko podlega kwaśnieniu.

Kończąc łuskanie groszku, pamiętać o dostatecznej ilości wrzącej wody, zagotowanej w szerokim naczyniu, i o zapasie zimnej wody, potrzebnej do hartowania groszku. Wyłuskany groszek wrzucić na wrzącą wodę i trzymać go tak przez 5 minut. Garnka nie przykrywać pokrywą, gdyż groszek straciłby kolor.

Po odparzeniu wybrać sitem i natychmiast studzić (hartować) w dużej ilości zimnej wody. Wodę zmieniać, zbierać lżejszy groszek, wypływający na powierzchnię. Silne oziębienie przywraca żywy, zielony kolor. Ziarna, obsączone na sicie, wysuszyć w specjalnych ścierkach, by usunąć nadmiar wilgoci.

Wsypując groszek do wydezynfekowanych słoików, uważać, by go nie sypać zbyt ciasno. Przy nasypaniu stawiać słoiki na ścierkach, utrząsać, by ziarna wpadały równomiernie i zapełniały szczeliny, a powietrze usuwało się ze słoja. Na nasypany groszek nalewać powoli zimny, odstąły rozczynek wody przegotowanej (na 1 litr wody 1 łyżeczka soli; dodają też nieraz 1 łyżeczkę cukru). Słoja nie dopełniać na

3 palce. Natychmiast założyć suche gumki, pokrywy, przycisnąć sprężyny, aparat wstawić do garnka z zimną wodą. Temperaturę doprowadzić jaknajszybciej do 100° C., pozostawić w niej słoje przez 60 minut. Po skończonej sterylizacji, wyjęte z garnka słoje wynieść pod sprężynami w miejsce suche, chłodne, zabezpieczając je od przeciągów.

Po 24-ech godzinach sterylizować powtórnie przez pół godziny przy 100° C. Po powtórnej sterylizacji, po zupełnym wystudzeniu, zdjąć sprężyny, wynieść słoje w miejsce suche, chłodne, ciemne — najlepiej do przewiewnej piwnicy.

Groszek konserwowany na wydaniu przyprawić koperkiem, świeżym masłem, utartym z mąką, zagotowaną ze smakiem ze słoja, osolić i posłodzić do smaku.

Do jarzyn sterylizowanych na samym wydaniu na stół, dodajemy trochę masła świeżego, nietopionego, aby wynagrodzić ubytek witamin. W surowym maśle zawarte są w dużej ilości witaminy antirachityczne, antiberberi, oraz pewna ilość witamin antiskorbutowych.

Powodem częstego kwaśnienia groszku i otwierania się słoje jest nieuwaga w czasie sterylizacji. Gdy woda w garnku zbyt szybko gotuje, groszek rozgotowany drobnymi cząsteczkami dostaje się między pierścieni gumowy a pokrywkę, co przeszkadza należytemu uszczelnieniu i staje się powodem zepsucia konserwy.

Gdy groszek zbyt ciasno nałożymy do słoja i zupełnie zalejemy wodą, ziarna wskutek podniesionej temperatury pęcznieją, zgniatają się, utrudniając równomierną sterylizację; uszczelnione słoje otwierają się po pewnym czasie, a groszek fermentuje.

Po sterylizacji groszek w słoju powinien pozostać w całości, a płyn musi być jasny i czysty.

Słoje z konserwami należy często kontrolować: jeśli po otwarciu słoja wydziela się niemiły zapach, konserwa nie nadaje się do użytku. Groszek zasterylizowany dokładnie podług przepisu, nie zepsuje się nawet po paru latach.

OGÓLNE UWAGI O KONSERWOWANIU OWOCÓW.

Owoce zawierają najwięcej węglowodanów (cukier, krochmal, pektyna, celuloza czyli błonnik), kwasów, witamin, olejków eterycznych; małą zaś ilość białka i jeszcze mniejszą tłuszczu.

Konserwując owoce, musimy zachować całą ich wartość.

Głównymi warunkami konserwowania owoców są: czystość, dokładne mycie naczyń, dezynfekcja, szybkie wykonanie pracy w miejscu chłodnym, suchym, oraz dobór odpowiedniego produktu. Dobroć przetworów zależy od surowych produktów.

Z owoców przyrządza się kompoty, konfitury, dżemy, marmelady, powidła, galaretki, soki, wina i susz.

Owoce odmian ścisłych, całe, w miarę dojrzałe, jędrne, dorodne, wyrosnięte, o kształtach prostych, nadają się na kompoty i konfitury. Więcej dojrzałe, zgniecione, uszkodzone, po usunięciu uszkodzeń i podzieleniu na części, można użyć na dżemy — rodzaj konfitur z kawałkami owoców w szklistej marmeladzie. Na marmelady używamy owoce zupełnie dojrzałe, z odmian, które łatwo się rozgotowują. Na galaretki i marmeladki bierzemy mniej dojrzałe, wykształcone. Na soki i syropy, wino, odpowiednie są dojrzałe zgniecione. Dojrzałe, trudne do usmażenia, nadają się na suszone owoce.

Owoce o wybitnym specyficznym zapachu, odpowiednio na soki, nie nadają się na wina (maliny, truskawki).

Owoce łatwiej konserwować, niż jarzyny. Kwas, zawarty w owocach, zwiększa ich trwałość i działa, jako naturalny środek przeciwnilny. Otrzymujemy trwałe kompoty, pasteryzując owoc nawet z małą ilością. W kwasie owocowym znajdują się cenne witaminy antyskorbutowe C.

Olejki eteryczne (terpeny) nadają owocom właściwy aromat i smak, to też nie należy ich niszczyć przez nieumiejętne przetwarzanie.

Kompot owocowy, jako zdrowe uzupełnienie posiłków, powinien być zakończeniem każdego obiadu.

Pasteryzacja owocu z małą ilością cukru, w słojach z gumkami i pokrywami, lub też we flaszkach, jest najtańszym, najlepszym i najpewniejszym sposobem przyrządzania kompotów.

Owoc na kompot należy zbierać w dzień pogodny, w godzinach rannych, po obeschnięciu rosy. Kupując, czy też zbierając owoce, zaopatrzyć się w taką ilość, by ją od razu przerobić. Owoce miękkie, nieprzerobione od razu, kwaśnieją, zaparzają się i gniją. Owoc, przeznaczony na konserwę, rozsypać cienką warstwą w miejscu suchym i chłodnym.

Aby uniknąć burzenia i fermentacji, trzeba wybierać na kompoty owoce całe, nieuszkodzone. Przez zgniecenie, pęknięcie, uszkodzone łupinki owoców, dostają się wewnątrz drożdże i wywołują ferment alkoholowy.

Drobnoustroje, zawarte w kurzu, niszczy płókanie owocu. Owoce cienką warstwą wsypać na sito i prędko zanurzać w wodzie, a następnie na sicie obesuszyć. Na kompot pasteryzowany przygotowujemy syrop zupełnie rzadki: nadmiar cukru zmienia właściwości owocu; użyty umiarkowanie, podnosi smak, barwę, wygląd estetyczny.

Do owoców kwaśniejszych, jak agrest, porzeczki, renklody, wiśnie, daje się pół kg. cukru (500 gramów) na 1 litr wody; do owoców słodszych: truskawki, maliny, czereśnie — wystarczy 300 gramów cukru na 1 litr wody.

Przeznaczoną ilość cukru rozpuścić w wodzie, zagotować, wystudzić. Do zimnego syropu wrzucić taką ilość wymytych i osączonych owoców, ile syrop obejmie. W zimnym syropie owoc zachowuje kształt estetyczny, nie pęka, nie kurczy się, nie zmienia barwy.

Rondel z syropem i owocami postawić na ciepłej blasze i trzymać na niej aż do zaperlenia płynu — mniej więcej 75°C — 80°C; utrzymywać w tej temperaturze 15 — 20 minut. Uważać, by owoce pozostały całe. Podgrzanie zabija drobnoustroje, znajdujące się na powierzchni owocu.

Rondel wynieść w zimne miejsce. Przykryć lekko czystym płótnem, pozostawić do następnego dnia, by owoce równomiernie nasiąkały płynem, przez co w słoju nie wznoszą się w górę, nie tracą wyglądu estetycznego.

Owoce o skórkach twardych, jak agrest, śliwki, renklody, przed wrzuceniem do syropu nakłuć patyczkiem. By przy zetknięciu z powietrzem nie szerniały wrzucić do wody, zakwaszonej odrobiną kwasu cytrynowego; przestrzegać tego samego przy obieraniu jabłek i gruszek (enzymy utleniające).

Następnego dnia wyjałowić słoiki, czy też flaszki spirytusem benzoesowym, lub gorącym powietrzem (w piecyku). Nakładać owoc równomiernie z syropem; nie dopełniać naczyń na 2, 3 palce (owoc pod wpływem ciepła się rozszerza). Nałożyć suche gumy, po-

krywki. Wytrzeć dobrze brzegi słoja, by, mimo uszczelnienia, zarodnik pleśni nie wykształcił się na wilgotnym brzegu słoja i nie przedostał się wewnątrz.

Słoje umieścić w aparacie, przycisnąć sprężynami, wstawić do garnka.

Wodę nalać ponad słoje; pasteryzując we flaszkach, uważać, by dosięgała jedynie do szyjek. Ciepłotę wody unormować do temperatury pokojowej. Pasteryzując owoce, wodę w aparacie doprowadzamy do pożądanej temperatury w jaknajpóźniejszym tempie. Szybkie ogrzewanie konserwy owocowej wpłynęłoby ujemnie na smak i wygląd kompotu; owoce delikatniejsze wzbijają się w górę, stają się lżejsze.

Nagle gorąco wyługowuje miąższ, zabarwia syrop, owoce pozostają niepozorne, zniekształcone, zgniecione, rozgotowane.

Konserwując kompoty, zastosujemy zawsze pasteryzację, unikając sterylizacji, to znaczy: nie podnosimy temperatury wody do 100°C.

Owoce miękkie, delikatne — maliny, truskawki, porzeczki, agrest — pasteryzujemy od 75°C — 85°C — 90°C, przez 20 — 25, najwyżej 30 minut. Gdy termometr dojdzie do 75°C, podnosić temperaturę powoli (mniej więcej w przeciągu 10 minut) do 80°C — 85°C, lub 90°C. Na oznaczonej przepisem temperaturze trzymać przez wskazany przeciąg czasu.

Delikatniejsze owoce i jagody: truskawki, maliny, porzeczki, agrest — pasteryzować przy niższej temperaturze. Pestkowe: śliwki, czereśnie, wiśnie, i ziarnkowe — jabłka, gruszki — przy wyższej i te ostatnie dłużej (do 30 minut).

Konserw owocowych nie zostawiać w wodzie gorącej do wystygnięcia, gdyż tracą kolor. Po wyjęciu, postępować, jak z innymi konserwami. Wynieść do miejsca suchego, zabezpieczonego od przeciągów. Po zupełnym wystudzeniu wyjąć z pod sprężyn. Owoce pasteryzuje się tylko jeden raz — powtórna pasteryzacja jest niepotrzebna. Słoje wyjęte z pod sprężyn wynieść do piwnicy.

Sok pozostały od kompotu (przy nalewaniu owoców do słoja) scedzić do wyjałowionych flaszek, po zakorkowaniu obwiązać sznurkiem i, wstawiając od razu do wody o temperaturze 30°C, pasteryzować do 70°C przez 30 minut. W wyższej temperaturze zmienia się smak i aromat, sok mętnieje, na dnie osadzają się czastki białkowe.

Po skończonej pasteryzacji wyjęte z gorącej wody flaszki z drobnymi owocami, jak czarne jagody, maliny, wiśnie, agrest, czy też z sokami, natychmiast przykryć papierem, by zarodniki pleśni przez szczeliny korka nie przedostały się wewnątrz. Gdy korek obeschnie, uszczelnić lakiem. Flaszki wynieść w miejsce suche, chłodne, ciemne.

Jako leguminy, doskonale są zimne galarety z soków od kompotu.

Zofja Skapska.

OWOCE SEZONOWE

W sezonie bogatym w owoce, w sezonie, który trwa przez długie letnie i jesienne miesiące — owoc świeży, jako taki, lub jako podstawa urozmaiconego deseru, powinien ukazywać się na stołach naszych codziennie.

Rok bieżący odznacza się taką obfitością owoców, że nawoływać do spożywania ich wydaje się rzeczą zbędną, tem więcej, że i ceny w porównaniu

do innych lat są daleko przystępniejsze; pozostaje więc tylko omówienie umiejętności spożycia, umiejętności podania i urozmaicenia dań owocowych.

Nasza polska kuchnia przeżywa rewolucję.

Z obfitej, ciężkiej, ociekającej tłuszczem, zmienia się w ostatnich latach w racjonalnie prowadzoną, kierującą się wskazaniem higieny. Nie brak nam już zrozumienia i uświadomienia w tej tak bardzo ważnej dziedzinie; brakuje jednak jeszcze finezji, jaką odznacza się kuchnia francuska — mistrzyni wśród kuchen wszystkich kraj. Uczmy się więc od niej wielkiej prawdy, która głosi, że skala pożytku, jaki przynoszą organizmowi pokarmy, podnosi się w dużej mierze, jeżeli spożywamy je nie *siłą przyzwyczajenia*, lub dlatego, że nie mamy nic innego pod ręką, a z prawdziwym apetytem, jaki budzi zawsze (u ludzi zdrowych) widok estetycznie podanych i urozmaiconych potraw, nie powtarzających się z dnia na dzień, z tygodnia na tydzień.

W tej właśnie dziedzinie owocowej, która służy mi za temat dzisiejszej gawędy, króluje konserwatyizm, trudny do wykorzenia.

Owoce, podane w stanie naturalnym, kompot, pierogi z owocami, zupa z owoców, od czasu do czasu jakaś szarlotka, czy torcik — i program wyčerpany.

Tymczasem wystarczy trochę dobrej woli, aby improwizować bez końca, biorąc za punkt wyjścia owoce każdego sezonu, i urozmaicać w ten sposób codzienne, monotonne zazwyczaj, posiłki.

Już same salátky owocowe, tak rzadko na stołach naszych spotykane, dostarczają niewyczerpanego tematu do tych improwizacji.

Dlaczego, na przykład, podawać melon, zawsze tylko podzielony na dzwona, z dodatkiem jedynie drobnego cukru, kiedy może on służyć zarówno jako deser, jak i wykwinna zakąska, jeżeli przyrządzimy go w sposób następujący:

Ostra salátka z melona. Dojrzewający (nie przejrzały) melon przekroić na pół, oczyścić łyżką z pestek, obrać ze skóry, pokrajać w równą, niedużą kostkę. Rozłożyć jedną warstwą na płaskim półmisku, lekko posolić, posypać niewielką ilością białego pieprzu i polać wyborową oliwą, rozbitą z sokiem cytrynowym. Przed podaniem trzymać parę godzin na lodzie; wydając na stół, ułożyć na szklanej salaterce, formując wysoką kopułę, i ubrać osączonymi kaparami.

Salátka z melona na leguminę. Pokrajać aromatyczny, dojrzały melon w dosyć dużą kostkę, rozłożyć jedną warstwą na płaskim półmisku, posypać obficie cukrem; postawić na lodzie na kilka godzin. Oddzielnie doskonale zamrozić suche, piękne maliny i w ostatniej chwili przed podaniem ułożyć salatkę w sposób następujący: na dużym płaskim talerzu szklanym dać pośrodku krajany melon, otoczyć go malinami, formując z nich wianuszek (ustawiać tak, jak naparstki), dookoła malin szeroką obwódkę z melona krajanego i znów otoczyć malinami. Na brzegu talerza powinna wypaść obwódka z malin. Sok, jaki się wytrzył z cukru i melona, zacisnąć lekko sokiem cytrynowym, skropić nim po wierzchu salatkę i podawać natychmiast.

Wyśmienita jest też salátka z melona w połączeniu z dojrzałymi jagodami winnemi, renklodami, albo śliwkami-węgierkami, obranymi ze skórki i ugotowanymi w całości na słodki kompot. Szczęśliwym i pociągającym dla oka zestawieniem jest też połą-

czenie bardzo dojrzałych, dorodnych porzeczek czerwonych, lub poziomek ogrodowych z melonem.

Salátky mieszane z drobnych owoców, w sezonie dojrzewania jagód, są bogatym polem popisu dla pomysłowej pani domu. Skropione rumem, likierem maraskinowym, białym kirszem, winem owocowym, przygotowanem w domu, osłodzone do smaku i silnie oziębione — smaczniejsze są w czasie letnich upałów, niż najwymyślniejsze gorące desery, chociaż i te zasługują na zainteresowanie.

Weźmy na przykład pod uwagę tak prosty, prędki, a tak wykwinny sposób podania brzoskwiń, które tylko w mieście należą do kosztownych i wykwinnych owoców, a w dobrze prowadzonym ogrodzie wiejskim dają obfite plony i stają się owocem codziennego użytku.

Otóż piękne, bardzo dojrzałe, bez plam, brzoskwinie trzeba oczyścić po wierzchu miękką szczoteczką; nakłuć dosyć gęsto wykałaczką (ze skórki nie obierać), utarzać w cukrze-pudrze i trzymać tak, dopóki się cukier nie rozpuści. Powtórzyć ten zabieg jeszcze raz, a na chwilę przed wydaniem na stół osączyć, skrażyć w cukrze, ustawić na metalowym, lub ozdobnym kamiennym (ogniotrwałym) półmisku, oblać mocnym arakiem, zapalić i podawać natychmiast, zanim płomień zgaśnie. Oblewać brzoskwinie arakiem i zapalać najlepiej w jadalnym pokoju; przynoszone z kuchni, gasną już w drodze, albo w chwili podania.

Doskonała jest też salátka z brzoskwiń, obieranych z wierzchniej skórki, podzielonych na ćwiartki, przesypanych cukrem i doskonale zamrożonych. Na wydaniu przybiera się ją obficie suchymi, pięknymi malinami i polewa sokiem, jaki się wytworzył.

Wśród legumin gorących pierwsze miejsce należy się budyniom ze świeżych owoców i sufletom zapiekany, a przygotowanymi na podstawie owoców przecieranych.

Budyń morelowy z rumem może ukazać się na stole, jako zakończenie najwykwintniejszego obiadu, nie ustępując zarówno smakiem, jak i wyglądem, najwymyślniejszemu deserowi. Przyrządza się go w sposób następujący:

Utrzeć na pianę 75 gr. masła deserowego, wbić stopniowo 4 żółtka i 2 całe jaja; sypać po każdym wbitem żółtku, lub jajku, łyżkę cukru-pudru i ucierać masę, dopóki nie zbieleje. Proporcja cukru ta sama, co masła.

Ususzyć zawczasu trzy bułeczki maślane, utrzeć na tarce, przesiać i dodać do utartej masy; doskonale wymieszać, wsypać 5 dkg. migdałów słodkich i 4 migdały gorzkie, utarte na tarce.

8 moreli dojrzałych pokrajać w drobne kawałki, trzymać godzinę przesypane cukrem, a gdy masa gotowa, osączyć i wymieszać z nią delikatnie, wreszcie ubić pianę z 4 białek, dodać do masy, włożyć ją do wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułeczką formy od budyniu (formę napęlić w $\frac{3}{4}$) i gotować godzinę na parze.

Budyń podaje się na okrągłym półmisku, ubrany ćwiartkami świeżych moreli. Posypać budyń i owoce cukrem, oblać obficie mocnym rumem, zapalić i podawać natychmiast.

Nawet tak mało wykorzystane w dziedzinie deserów owoce, jak gruszki, mogą też podnieść naszą wyobraźnię i przekształcić się w wykwinny deser. Wydrążone, obgotowane w lekkim syropie, można ustawić na półmisku do góry wydrążeniem, napęlić

kremem z bitej śmietanki, przybrać konfiturami, silnie zamrozić; albo też zapiec pod warstwą kremu żółtkowego i podawać na gorąco.

Kombinacyj takich, przy dobrej woli i lotnej wyobraźni, wystarczy nam łatwo na przeciąg całego sezonu owocowego, a chociaż trudno zaprzeczyć, że *świeży owoc* przoduje wszystkim kombinacjom owocowym, to jednak każdy powita życzliwym uśmiechem nową formę deseru, bo trudno o większy urok posiłku, niż uwolnienie go z pod panowania szablona. *W. D.*

AKTUALNE UWAGI O SMAŻENIU KONFITUR

(dokończenie)

Dalej postępujemy rozmaicie, zależnie od rodzaju konserwy, którą przygotowujemy. Konfitury w dużej ilości syropu studzimy bądź w miednicze, o ile są z owoców słodkich, bądź przelewamy je do naczynia porcelanowego, czy fajansowego. Dopiero po dokładnym wystygnięciu przekładamy je do słoików. Najlepiej jest czynność tę skutecznie dopiero nazajutrz po smażeniu, szczególnie, jeśli chodzi o owoce duże, gdyż nieraz w ciągu nocy syrop zrzednie, odwodnieje. W takim razie owoce, osączone na durszlakowej łyżce, składamy do słoja, a syrop wysmażamy powtórnie do należytej gęstości, studzimy dokładnie i zalewamy nim owoce. Dosmażania owoców z syropem należy unikać: często przy takim dosmażaniu twardnieją, a prawie zawsze tracą na kolorze.

Wszelkie galarety zlewamy na gorąco wprost do uprzednio dobrze wygrzanych, niezbyt dużych słoików: jest to warunek konieczny, aby się dobrze ścięły. Niektóre rodzaje konfitur, głównie porzeczek czerwone i czarne, mają skłonność do galaretowania się.

Nie jest to ich wada, przeciwnie: daje to im większą trwałość. Zamiast więc studzić zupełnie, przekładamy je do słoików jeszcze letnie.

Najtrudniej jest określić chwilę składania do słoików dżemów. Ponieważ owoce w nich powinny jakby zawisnąć w otaczającej je gęstej, zgalaretowanej masie marmeladki owocowej, należy dżem składać do słoików w chwili, gdy już jest prawie zimny, lecz jeszcze nie zgalaretowany. Zupełnie ostudzone konfitury, o ile nie jesteśmy pewni suchości miejsca, w którym je przechowujemy, pokrywamy krawkami pergaminu, umoczonemu w spirytusie salicylowym, i obwiązujemy pergaminem.

Na pergaminie lub na szkle słoja przyklejamy kartkę z wymienieniem rodzaju konserwy i datą jej wykonania. Jest to szczególnie konieczne w domach, gdzie się robi dużo konfitur i pozostają one z roku na rok. Oczywiście, dawniej usmażone powinny być wprawdzie użyte. A niedostateczne oświetlenie spiżarni lub szafy nie pozwala od razu, przez szkło, określić zawartości słoika.

Ostatnimi czasy wszedł w użycie tak zwany papier szklany do opakowywania słoików. Ma on poważne zalety, jest bardzo łatwy w użyciu. Zwilżony wodą, doskonale przylega do brzegów słoika i absolutnie chroni jego zawartość od wszelkich wpływów zewnętrznych. Jest przezroczysty, więc od razu widzimy, w jakim stanie znajduje się nasza konserwa. Jest bardzo czysty i estetycznie wygląda. Jest on już obecnie wyrabiany w kraju.

Ma jednak tę wadę, że przy częstem otwieraniu słoika nie możemy go za każdym razem moczyć, a na sucho można go tylko ściąć z wierzchu, lecz nie da się zdjąć po rozwiązaniu sznureczka, jak to czynimy przy zwykłym opakowaniu pergaminem.

Do przewożenia najpewniejszym sposobem jest zawiązanie słoja z konfiturami dobrze rozmoczonym pęcherzem wieprzowym, oczywiście, nad pergaminem, lub szklanym papierem, aby ów pęcherz nie zetknął się bezpośrednio z konfiturami. Jest to sposób stary, jak świat, lecz, jak wiele starych sposobów, doskonały. Po przywiezieniu na miejsce, pęcherz zwilżyć, usunąć; jeżeli zachodzi potrzeba, dać nowy pergamin lub papier.

W razie, gdyby w szafie lub spiżarni zjawily się mrówki, posypać półki, na których stoją konfitury, warstwą suchego popiołu. Jest to przeszkoda, której te szkodniki nie znoszą i nawet nie próbują przekroczyć.

Jaka jest zasadnicza różnica pomiędzy zwykłą, starą konfiturą i nowym, modnym dżemem?

Owoc na konfitury smaży się w syropie cukrowym, czasem miodowym, udzielając mu swego smaku i aromatu. Owoc w dżemie smaży się w masie, przetartej z takiego samego owocu i połączonej ściśle z syropem cukrowym, czyli dżem ma większą jednolitość, większą, że tak nazwę, owocowość, niż zwykła konfitura.

Proces smażenia dżemu tem się głównie różni od smażenia konfitur, że zaczynamy od starannego rozsegregowania przeznaczonego nań owocu. Bujniejszy, ładniejszy, dojrzały pozostawiamy w całości; gorszy, drobniejszy miazdzimy, ewentualnie rozgotowujemy bez wody i przecieramy przez sito. Tę masę mięsza się z cukrem lub syropem, ugotowanym z cukru i wody, i smaży razem, aż taka marmeladka stanie się przezroczysta. Wtedy dopiero wkłada się w nią, przechowywany, wyborowy owoc i smaży dalej, aż z kolei i ten ostatni wypełni się syropem i stanie przezroczysty.

O tem, czy dodawać wody do syropu, decyduje konsystencja przetartej masy: o ile jest wodnista, jak przy truskawkach, poziomkach, malinach lub porzeczkach, woda nie jest potrzebna; o ile kaszkowata, jak przy śliwkach, morelach, jabłkach lub gruszkach — woda jest niezbędna. Najlepszym stosunkiem owocu całego do przetartego jest pół na pół, ważąc masę już po jej przetarciu. Cukru bierzemy od 80 deka do jednego kilograma na kilo owocu razem — całego i przetartego.

Pierwszą połowę roboty, czyli smażenie marmeladki lub galaretki, wykonywamy na bardzo silnym ogniu, aby woda jaknajprędzej wyparowała; drugą, czyli smażenie owocu całego, robimy na wolnym ogniu, aby dać owocom czas dobrze się wypełnić syropem i usmażyć. W tym celu nawet robimy w smażeniu małe pauzy. Naczynie z dżemem odstawiamy od ognia i trzymamy pięć lub nawet dziesięć minut na brzegu blachy; jeśli gotujemy na gazie, zmniejszamy płomień tak, aby konserwa przestała się gotować. Po takim odpoczynku smażymy dalej. Czynność tę wykonywamy, żeby dać owocom czas wypełnić się syropem. Im większy jest owoc smażony, tem więcej takich przerw robimy. Dodatek benzoesu, o którym uprzednio wspominałam, jest do dżemów bardzo pożądanym.

Na konfitury syropowe używamy najlepszego, najświeższego, niesfermentowanego owocu. Dawniej drylowano agrest, porzeczek, czereśnie, wiśnie i t. p. Dzisiaj czynność tę stosujemy tylko do specjalnie wykwintnych gatunków konfitur, lub do takich owoców,

jak glóg, zawierający, oprócz ziarek, drobnutkie włoski, lub berberys, mający cierpkie ziarnka, większe od samego owocu. Można więc smażyć agrest, porzeczki, wiśnie, czereśnie i śliwki drylowane, lub niedrylowane, jak kto chce i stosownie do użytku, jaki z konfitur zrobić zamierzamy. Jeżeli smażyć owoce pestkowe drylowane, to część pestek należy roztluc, ziarnka z nich wyjąć i włożyć do smażących się konfitur, a to w celu udzielenia im zawartego w tych pestkach aromatu.

Duże owoce: renklody, węgierki, morele, brzoskwinie — można obierać ze skórki, zanurzając po kilka sztuk na chwilę we wrzątku, poczem skórka schodzi łatwo, jak rękawiczka; lub też tylko gęsto nakłuwać aż do pestki. Nakłuwać należy srebrnym widelcem lub drewnianym, ostrym patyczkiem: od zetknięcia się z żelazem lub stalą owoce czernieją i nawet po usmażeniu zachowują plamki. Z nieobраниch i nienakłutych owoców skórka złazi i formuje brzydkie platy, pływające w syropie oddzielnie od owocu. Owoce obierane do smażenia, jak gruszki i jabłka słodkie, należy natychmiast po obraniu kłaść w lekko zakwaszoną — cytryną lub kwaskiem — wodę, aby nie szerniały. Cytryny i pomarańcze trzeba przed smażeniem moczyć przez tydzień lub dłużej w zimnej wodzie, codziennie ją zmieniając; to samo się stosuje do skórek pomarańczowych. Dawniej te owoce gotowano w wodzie aż do chwili, kiedy były tak miękkie, że je można było przekłuć słomką; ułatwiało to smażenie, lecz pozabawiało owoc dużej części smaku i aromatu.

Niektóre drobne owoce, jak maliny i truskawki, przesypujemy na noc, lub na całą dobę pudrem, czy kryształem. Ma to na celu odciążenie z nich zbytku soku, co zapobiega rozgotowaniu się przy smażeniu. W tym samym celu większe owoce zalewamy kilkakrotnie, w odstępach doby, syropem, za każdym razem podnosząc temperaturę syropu i zwiększając w nim ilość cukru. Im owoc większy i delikatniejszy, tem więcej razy ten zabieg powtarzamy.

Konfitury syropowe smażyć na bardzo wolnym ogniu z przerwami dziesięciominutowymi, wskazanymi przy dżemach. Nie zapominajmy też nigdy o dodaniu konserwującego benzoesu.

Do galaret, marmelad i powideł mam nadzieję jeszcze kiedyś wrócić.

Pani Elżbieta.

OBIADY DLA PRACUJĄCEJ INTELIGENCJI

(NA 5 OSÓB)

Zupa pomidorowa z ryżem.

Ozorki cielęce z rumianym sosem — kartofle puchowe.

Kisielek porzeczkowy.

Dwa ozorki cielęce wraz z podgardlami, które stanowią ich najsmaczniejszą część, nalać dwoma i pół litrami wody i ugotować z włoszczyzną, jak na rosół (waga dwóch ozorków z podgardlami wynosi około 1 i pół kilo). Smaku gotujemy stosunkowo dużo, aby starczyło na zupę i na sos. Czterdzieści deka dojrzałych pomidorów porozrywać na części i dusić wolno z dwoma deka masła, aż się zupełnie rozgotują. Przetrzeć przez durszlak albo sito, zaprawić niedużą łyżką mąki, zagotować razem, rozprowadzić półtora litrem rosółu z ozorków. Oddzielnie ugotować na sypko dziesięć deka ryżu z trzema deka masła, włożyć do wazy, zalać gotową zupą. Można też oprócz ryżu włożyć do tej zupy półkwaterek dobrej kwaśnej śmietany.

cukier krzepi ludzi

Marmelady, konfitury, dżemy, soki, kompoty — to podstawa oszczędności gospodarstwa domowego.

SEZON W PEŁNI!

Tanie książki z przepisami w każdej księgarni.



konserwuje owoce

569

Ozorki trzymać w ciepłym rosole, a tymczasem przyrządzić sos następujący. Zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić rosółem z ozorków, dodać łyżkę cukru i łyżkę dobrego winnego octu; jeśli sos za blade, zakolorować kilku kroplami karmelu. Z ozorków ściągnąć białą skórkę i pokrajać je w ukośne kawalki; tak samo pokrajać podgardla, włożyć do sosu i mocno razem zagrać. Kilo kartofli, ugotowanych w wodzie lub na parze, przetrzeć przez specjalną maszynkę wprost na półmisek, uformować z nich rant wokół półmiska, w środek wlać potrawkę z ozorków z sosem.

Czterdzieści deka porzeczek zagotować z pięcioma szklanami wody, przelać na płótno, dobrze wycisnąć. Dodać dwadzieścia deka cukru, zagotować. Filizankę mąki kartoflanej rozbić z filizanką wody, wlać w gotujący się płyn, wybijać mocno łyżką, aż kisiel stanie się przezroczysty. Przełożyć do foremki, wylanej zimną wodą i wysypanej cukrem, lub też wprost przelać do salaterki. Podawać po dobrem wystudzeniu. Do tego drobny cukier.

Pani Elżbieta.

PRZEPISY GOSPODARSKIE

PROSIĘ PIECZONE.

Prosię pieczone w całości jest obecnie poniekąd przedmiotem zbytku i może być podawane tylko na większą ilość osób. Na zwyczajny, rodzinny obiad dla pięciu, sześciu osób starczy połówka małego, lub ćwiartka większego prosiaka, wagi około dwóch kilo.

Na pieczyście bierzemy tylną połówkę lub ćwiartkę — przed e części z główką i uszkami są odpowiednie na po-

trawkę, lub na auszpik (czyli prosię w galarecie). Możemy taki kawałk prosięcia nadziać farszem z wątróbki, lub czarną kaszą hreczaną. W tym celu należy przekrój połowy prosiaka zaszyć odpowiednim kawałkiem czystego płótna, pozostawiając nieduży otwór, który, po nałożeniu w środek nadzienia, również zaszyjemy. Przy pieczeniu ewiartki przyszywamy do niej też kawałk płótna, który formuje rodzaj płaskiej torebki.

Na nadzienie należy zemleć ćwierć kilo wątróbki cielejącej, lub wątróbkę i płuca prosiaka, dodać przesmażoną w maśle cebulę, ze trzy łyżki tartej bułeczki, wbić jajko całe, osolić, popieprzyć, dodać koperku zielonego lub pietruszeczki, dobrze wyrobić. Można też dodać do farszu kawałek drobno usiekanej słoniny świeżej lub wędzonej, co ogromnie podnosi smak farszu. Pozostały w płótnie otwór zaszyć. Kawałek prosięcia ułożyć na brytfannie skórka do góry, posmarować masłem lub szmalcem, wstawić w piec, polewając na brytfannę parę łyżek wody, aby się płótno od razu nie spaliło. Dalej piec, jak każde pieczone, smarując często skórka od słoniny lub piórkiem, maczanem w oliwie. Raz przewrócić, aby się strona z farszem też przepieklą. Znów przewrócić skórka do góry, skórka obsuszyć i wciąż smarować oliwą lub słoniną, aby była chrupiąca.

Przed podaniem płótno odjąć, mięso pokrajać na ładne kawałki, farsz w plastry. Farsz ułożyć na spód, mięso na wierzch. Oddzielnie podać czarną kaszę hreczaną, upieczoną w garnku i polaną słoniną. Jeśli nie mamy wątróbki, można częścią tej kaszy nadziać prosię, dodając do niej jajko całe i szczyptę majeranku.

ZIELONA FASOLKA NA SAŁATE.

Kilo zielonej fasolki z gatunku bez włókien, lub starannie oczyszczonej z tych włókien, ugotować w osolonym wrzątku. Gotować w otwartym naczyniu, aby zachować jarzynie ładny, zielony kolor. Przełożyć na durszlak lub sito, przelać zimną wodą, wyrzucić na płótno, aby zupełnie osuszyć z wilgoci. Łyżeczkę gotowej, domowej musztardy, lub suchej, angielskiej „Colemana“, utrzeć z łyżeczką cukru; łyżeczką soli i żółtkiem, dodając cztery łyżki oliwy i dwie łyżki dobrego winnego octu, lub sok z pół cytryny. Sosem tym zalać ułożoną na salaterce fasolę na trzy lub cztery godziny przed podaniem, kilka razy w ciągu tego czasu przewracając sałatę z góry na dół. Podaje się do pieczonej baraniny, jest jednak odpowiednia do każdego innego, czarnego mięsa.

MŁODE KACZKI Z MAKARONEM.

Młode kaczki smakują wybornie, niestety, jednak mają bardzo mało mięsa; to też chcąc je użyć, jako danie podstawowe, trzeba je nadziać jakimś pożywnym i obfitym farszem. Jednym z takich uzupełnień może być domowy makaron, lub łazanki z szynką. Na dwie kaczki, starannie oczyszczone z supełów (których kaczki mają dużo), i osolonych wewnątrz i zewnątrz, wziąć trzydzieści deka mąki, łyżeczkę od kawy soli, całe jajko i tyle wody, aby ciasto po wyrobieniu dało się cienko rozwałkować. Przesuszyć nieco tak rozwałkowane ciasto, posypać mąką, zwinąć w rolkę i szatkować drobno, jak na kluseczki krajane, lub w ukośną kostkę, jak na łazanki. Obgotować w osolonej wodzie, przelać na durszlaku zimną wodą.

Dwadzieścia deka przerastającej szynki, lub nietłustego boczku pokrajać w drobną kostkę, zmieszać z makaronem, wbić jedno duże lub dwa małe jaja, wsypać łyżeczkę drobno utartego majeranku, wymieszać doskonale. Nadziać kaczki, otwór zaszyć, lub spiąć drewniakami. Kaczki posmarować szmalcem i piec dalej, jak zwykle, podlewając narazie wodą, potem sosem, który z siebie wypuszczają. Gdy miękkie, podzielić każdą kaczkę na sześć części. Nadzienie z makaronu ułożyć na dole półmiska, na wierzch położyć kaczki, polać wszystko sosem, uformowanym przy pieczeniu.

KONFITURY Z GŁOGU.

Mamy kilka gatunków głogu, zdalnych na konfitury. Dawne, tak zwane holenderskie głogi, o owocach okrągłych lub owalnych, niektóre lekko owłosione, coraz bardziej wychodzą z użycia. Ale też i konfiturę z głogu coraz rzadziej spotykamy. A szkoda, gdyż jest ona bardzo smaczna, zdrowa, a szczególnie dla swoich walorów kolorystycznych i dekoracyjnych wprost niezastąpiona przy ubieraniu ciast i legumin.

Obecnie używamy na konfiturę owoc pojedynczej róży mandżurskiej „rosa rugosa“, hodowanej w wielu parkach, jako krzew dekoracyjny. Głóg ten, bardzo duży, nieraz dosięgający wielkości niedużego jabłka, okrągły, nieco spłaszczony, ma śliczny ponsowy kolor. Ostрым nożykiem ścinamy szypułkę kwiatową, piórkiem lub szpilką podwójną drylujemy drobne ziarnka, poczem wilgotną szmatką na patyczku usuwamy starannie drobne włoski, napelniające owoc. Przy oczyszczaniu głogu należy bacznie uważać, aby te włoski nie trafiły do rękawa i dalej pod ubranie: wywołują one nieznośne swędzenie.

Oczyszczony głóg oplókać kilka razy zimną wodą, osączyć i zalać zimnym syropem, ugotowanym z pół kilo cukru i szklanki wody (na kilo wydrylowanego owocu). Nazajutrz syrop zlać, dodać znowu pół kilo cukru, zagotować i zimnym zalać głóg. Powtarzać to jeszcze dwa razy, gdyż chodzi o to, aby głóg dobrze się napenił syropem przed smażeniem, bo inaczej łatwo się rozgotuje i będziemy mieli marmeladę zamiast konfitur.

Po czterokrotnym zalewaniu, gdy już mamy syrop z dwóch kilo cukru na kilo owocu, na wrzący syrop wrzucamy głóg i raz zagotowujemy. Poczem odstawiamy raz jeszcze na dobę i dopiero na piąty dzień dosmażamy konfiturę do przezroczystości. Przy ostatnim smażeniu wcisnąć sok z cytryny, lub włożyć łyżeczkę od kawy soli cytrynowej (kwasku), gdyż głóg własnego kwasu nie posiada i konfitura może być nieco męta. Składać w słoiki po dokładnym wystudzeniu i zawiązywać, jak zwykle, pergaminem lub błoną z celulozy.

Pani Elżbieta.

DROBNE OGŁOSZENIA.

ZARZĄD GŁÓWNY KOŁA POLEK poleca swoją wychowanekę z ukończonym seminarjum Państwowym Nauczycielek Rzemiosł w Warszawie na nauczycielkę szkoły zawodowej — specjalność krawieczyzna. Adres i informacji udziela Koło Polek — Plac Zamkowy 9.

WARUNKI PRENUMERATY

w kraju oraz do Austrii, Czechosłowacji i Węgier: miesięcznie 5 zł. kwartalnie — 15 zł., rocznie — 60 zł.

Do innych krajów miesięcznie — 6 zł. 40 gr. Zmiana adresu 50 gr.

Redakcja i Administracja: Warszawa, Plac Zamkowy 9. — Tel. 259-40.

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

Konto P. K. O. — Warszawa Nr. 3700.

Wydawca: Tow. Wydawnicze „Bluszczy“. Sp. z ogr. odp.

Redaktorki: STEFANJA PODHORSKA-OKOŁÓW (naczelnia) i MARJA PODHORSKA-OKOŁÓW

Redakcja i Administracja: Warszawa, Plac Zamkowy 9, tel. 259-40.

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

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