

## Szkolka



## niedzielnia

Módl się i pracuj, a będziesz szczęśliwy.

Leszno. — Niedziela piąta postu, dnia 9. Marca 1845.

## Religia.

Cudowny jest Pan Bóg w swych dziełach.

*Kasper i Kordula Lipdomscy.*

(Dalszy ciąg.)

Jak tylko matka skończyła swą powieść, zaraz zaczął ojciec: „posłuchajcież teraz tego, co ja nie dawno czytałem,“ i zaczął opowiadać następującą czułą historią o czynnej miłości bliźniego.

**Powieść ojca o starcu nieszczęśliwym za nieusznanowanie rodziców.**

W czasie przeszłorocznej tęgiej zimy, kiedyście nawet dla zbytniego mrozu z izby wyjść nie mogły, pewien znaczny Pan, mający tak czułe i dobre serce, że na biedaka nie mógł spojrzeć bez politowania, spostrzegł jednego starca, nędznie ubranego biedaka, leżącego w śniegu, którego głód i zimno tak przejęły, że upadł na ziemię i tak wyrzekął: „Dobry Boże, już się dłużej utrzymać nie mogę. Przyjdźże o śmierci! ty jesteś wypocznieniem i wybawicielką z nędzy; poslijże ją do mnie, o Boże! i zabierz mnie z tej ziemi.“ Słyszając to on czuły Pan, mocno się rozrzewnił, bo głos ten doszedł do jego serca, łzy nawet z oczu mu wycisnął. Zbliżył się więc do nie-

szczęśliwego, podniósł go i zaprowadził do swego mieszkania. Kazał zaraz napalić w izdebce, w której go osadził, dał mu jeść i rzekł: „Kochany staruszkule niech ci Bóg sam błogosławi i na zdrowie obróci ten pokarm.“ Starzec posiliwszy się i tą dobrocią rozczulony, zaczął opowiadać, wśród bolesnych westchnień, że mu już od dawna głód i zimno dokucza, a nie może znikąd żadnej pomocy spodziewać się. Jak to? — rzekł Pan litościwy, to nie masz nikogo, któregoby twój los obchodził? — Wielmożny Panie, odpowiedział starzec łzami zalany, mam dzieci, i dobrze się mające! każde już jest na swym chlebie, ale im za długo, że tak rzekę, siedziałem na karku, zadługo mnie im Bóg chował, przeto mnie biednego starca wyrzuciły, a teraz już nie mam na tej ziemi żadnego przytułku i schronienia. — Ach zgroza! to twoje dzieci są nawet ludzkiego czucia pozbawione! to są niegodziwe dzieci! (zawołał Pan w uniesieniu), które własnego ojca wypędziły. Ich okrucieństwo przechodzi żarłoczne zwierzęta. Gdzie one są? Doniosę je zwierzchności i żądać będę, aby je przykładnie ukarała. — Ach! nie czyżże Pan tego, rzekł starzec z bolesnym westchnieniem; a gdy to wymó-

wił, strumień łez rzewnych spływał po jego wklęsłych i bladych licach, cała zaś jego postać zdawała się wskazywać, że go rozpacz przejmując, w której rzekł dalej: „Ach! mnie się dawniej bardzo dobrze powodziło, lecz jak mnie dzisiaj dzieci moje wypchnęły, tak ja niegdyś postąpiłem z mym ojcem kochanym! wyrzuciłem go z domu i nieczułem okiem na jego nędzę patrzałem. Przetoć mnie przeklęstwo Boskie dotknęło, i to przeklęstwo spoczęło na mojej siwej głowie. Chętnie, ach chętnie chcę je ponieść, aby tylko ta kara boska skończyła się w tém życiu! aby tylko mnie jeszcze Pan Bóg nie karał w wieczności, gdy się stawię przed tronem Jego na zdanie rachunku z postępów całego życia.“ — To zeznał starzec wśród jęków żalonych, które mu już więcej mówić nie dały. Koniec jego życia nadszedł nie zadługo; ostatnie jego słowa na tej ziemi te były: „daruj i przebacz, o Boże! daruj mnie i dzieciom moim!“

Wśród tej powieści i matka i dzieci się rozpląkały. Nie mogąc się utulić, na przemian to ojcu, to matce ręce całując, prawie z jękiem oświadczały i przyrzekały, że o tym smutnym wypadku nie zapomną do śmierci, i że nigdy nie dopuszczą się tej zbrodni, takie przeklęstwo Boga ściągającej, że owszem ciągle, zawsze i wszędzie, tylko szacunek, miłość i przywiązanie ku kochanym rodzicom słowy i uczynkiem okazywać będą; że starać się będą całe życie pozostać dobrymi, poczciwymi, pracowitymi, kochającymi Boga, rodziców i bliźnich.

Tymto właśnie sposobem Kasper i Kordula Lipdomscy chowali i kształcili swe dzieci, nauką i dobrym przykładem, a one wzrastały na ich pociechę i sławę.

Anzelm, najstarszy syn, był żywy, popędliwy i pełen ognia. Miał dowcip i rozum, tylko wydawał się być nieco płochym i lekkomyślnym, zresztą był jednak chętny i bardzo posłuszny. Jako student był zawsze chwalony od nauczycielów, ile razy zapytali się Rodzice o jego pilność i zachowanie się.

Córka zaś Klara była miłego i bardzo przyjemnego ułożenia, prawdziwy obraz matki. Nie czekała ona rozkazu ojca lub matki, lecz ich pomysłenie prawie zgadywała. Nic dla niej nie było trudnego, skoro ojciec, lub matka, co rozkazali; owszem największą to jej sprawiło uciechę i uszczęśliwienie, gdy w czém Rodziców wyręczyć mogła. Dzień cały prawie bez odetchnienia krzątała się po domu, uprzedzając samo skinienie matki; za domem zaś zawsze cicha, skromna, jak najpiękniej ułożona, a kto ją widział w kościele modlącą się, mniemał, że patrzy na modlącego się anioła. Szczególniejsze zaś okazywała politowanie nad ubogimi i z jakiegokolwiek względu nie-szczęśliwymi, tak dalece, że ją powszechnie nie zwano inaczej, tylko: dobra Klara.

Konrad, najmłodszy z rodzeństwa, równie był miłego i spokojnego ułożenia jak Klara. Był to wysmienity chłopczyk, chętny, pilny i bardzo usłużny. A że w swoim braniu się miał coś ujmującego, przeto był jakby kochankiem Rodziców. — Kasper tedy i Kordula błagali Boga codziennie, aby ich dzieci zachował od zepsucia, żeby i w starości równą z nich mieli pociechę, jak dotąd.

(Ciąg dalszy nastąpi.)



## Gospodarstwo domowe.

### Kawa z żyta.

*Rozmowa między Stachową, Michałową, gościny i jego żoną.*

„Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus!“ niemal razem wymówiła Stachowa z Michałową, wchodząc do gościńca. — „Na wieki!“ odpowiedział gościny; „witajcież moje gosposie; już nam téż tu kot zdechnie, rzadcy goście; no! jakiejż nalać? pestkowej, czy téż karólkowej; a może lubicie anyżek?“ — „O! was się zawsze figle trzymają, miły Mikołaju,“ rzekła Stachowa, „my tu na wódkę nie przyszły.“ — „Tylko?“ przerwał gościny, „nu, nu, już ja to teraz miarkuję, po coście przyszły; wam się kawy zachciało; co? nie prawda?“ — „My jak my,“ ozwała się Michałowa, „ale nasze chłopcy, to nam zmiru nie dali, tylko, żeby iść do was, abyście nas kawy z żyta gotować nauczyli.“ — „Bodajście wy,“ rozśmiał się gościny, „zawsze na tych chłopów zwalacie, a radeście same; pewniehście z półgarnca naraz wydoiły?“ — „Hm!“ na to Stachowa, „gdyby było, czemu i nie!“ — „Dobrze!“ zawołał Mikołaj; „matka! zgrzój tam ów garnyszek, niech téż spróbują, bo jak im zasmakuje, to łatwiej pojmą naukę.“ — Żona gościnego zabrała się do zagrznania kawy, a on tymczasem taką gosposiom podawał naukę: „Co wam powiem, to ja tego nie mam ze siebie, Pan mnie nauczył, bo téż to jedyny szlachcic, istny ojciec, Panie świeć nad duszą jego! ale słuchajcie, wprzódki wam przeczytam, bo to jest drukowane w téj gazecie, co to ja Przewodnikiem rolniczo-przemysłowym nazywają; ale wy tego pewnie nie znacie; koniec końcem, oto tu tak stoi: Uży-

wać żyta zamiast kawy, jest, dla własności jego rozpalającej, a najbardziej dla cząstek flegmistycznych, które żyto w sobie zawiera, ogólnie biorąc, zdrowiu szkodliwe, szczególnie zaś działa drażliwie na nerwy w oczach władające. Kto się zaś do tego surogatu kawy przyzwyczai, (który wreszcie przyjemnego jest smaku) ten nie łatwo zdoła się obejść bez niego; ażeby zaś swą szkodliwość żyto utraciło, podajemy następujący sposób przysposobienia go:

„Tylko jare żyto jest na kawę zdadne; piérwej należy je starannie wybrać, potem do naczynia wsypać i świeżą wodą nalać, przemyć i przez dwadzieścia cztery godzin, poruszając je często, namoczyć; wodę zaś w przeciągu tego czasu cztery do sześciu razy odmieniać. Im się częściej wodę świeżą zmienia, tém piękniejsze się żyto okaże. Po upłynieniu czterdziestu ośmiu godzin, przystawia się żyto z wodą do ognia, i tak je długo gotuje, dopóki ziarnka nie pękają; poczem mnóstwo flegmistycznych części z niego się oddziela. W tym czasie potrzeba być uważnym, ażeby warzenie nie zbyt się przedłużyło; skoro się spostrzeże, że ziarnka pękają, należy wodę odlać i przewarzone żyto wsypać do przygotowanego, zimną wodą napełnionego, naczynia, i tu się je na czysto płócce. Jeżeli jest tak dużo żyta, że przez jego ilość woda zimna zletnieje, wtedy jeszcze raz wodę zlać, i świeżej nalać potrzeba; tym sposobem zupełnie się ostudzi. Nareszcie zlewa się tę wodę i wyciska się z lekka żyto, ażeby niepotrzebna woda uszła; potem rozkłada się je na serwecie lub ściercie, i tak się długo na świeżem powietrzu (jednak zawsze w cieniu) trzyma, dopóki zupełnie nie jest suche. Dla dokładniejszego ususzenia, kładzie

się w rurę angielskiej kuchni, miernie ógrzanéj; a gdy już zupełnie jest suche, przechowuje się w worku do dalszego użytku. Żyto takim sposobem, jak kawa, w piecyku się upala, tylko nieco więcéj opalić je potrzeba. Paląc, wypada uważać, aby nie zbyt wiele naraz sypać do piecyka, inaczej nierówno się upali; wreszcie należy częściej piecykiem potrząsać, ażeby się równo żyto przepalało.

„Kawa z żyta zrobiona nie filtruje się, jak zazwyczaj się to z kawą robi, lecz się od razu gotuje, a potem dopiero precedza. Z jednego kóta upalonego żyta będzie pięć filiżanek kawy żytniej.

„Kto chce, aby taka kawa szczególnie przyjemnego nabrała smaku, powinien jéj od razu dużo kazać narobić, przez czas niejaki na fusach zostawić, i tylko tyle brać, ile na raz potrzeba; atoli trzeba, żeby należycie była wywarzoną (ekstraktowaną).

„Napomniemy tu tylko jeszcze o złych skutkach, wynikających z używania żytniej kawy bez jéj przegotowania. Flegma w życie zawarta, szczególną ma władzę drażliwą na oczy i sprawia zapalenie, opierające się wszelkim zaradczym środkiem lekarskim. Oprócz tego sprawia uderzenie krwi ku głowie. Jeżeli się zaś flegma przez gotowanie z żyta usunie, kawa taka, nie tylko, że jest pożywną, ale nadto jest przyjemna i zdrowa.“

Tyle tu, moje kobiety, stoi o téj żytniej kawie; zrozumiwałyście téż to wszystko? Pewnie nie? Oto się bierze jare, nie zimowe żyto, moczy się przez dwadzieścia cztery godzin i często mięsza, i w tym czasie sześć razy woda się odmienia. Potem po czterdziestu ośmiu godzinach przystawia się to żyto wodą nalane do ognia i tak długo gotuje, aż nie popęka; co gdy nastąpi, odcedza się i płócze w zimnej wodzie, aż się ostudzi. Wreszcie wyciska się dobrze

i suszy na wolnym powietrzu, ale nie na słońcu, tylko w cieni. Żeby zaś dobrze wyschło, można je jeszcze i na przypiecek po chlebie wsypać, i cała tajemnica; tylko brać, palić, mleć, gotować i pić.“ — „Wejcie téż to,“ rzekła Stachowa, „że to tak trzeba tę jarkę gotować; kto by nie wiedział, toby nie potrafił.“ — „Hale,“ przytwardziła Michałowa. — Gdy sobie tak i sak jeszcze gadają, gościna przygotowała kawę, zastawiła na stół i zaprosiła na nią przybyłe kumoszki, mówiąc: „Teraz, moje piękne, po téj nauce pokrzepcie się i smakujcie, czy téż mój stary nauczyciel dobrze was pouczał, a nie łgał, bo u niego to nie kupić.“ — „O! co ty to bajesz, moja Jagusiu!“ ozwał się Mikołaj, „przeciebym sobie nie żartował z kumoszków, dyć widziały, że im z drukowanego czytał. Nasz Panby mi téż lada głupstwa do czytania nie dał. Ale! ale! kawys dała, moja kobieto, a przegryzki nic, podaj jeno ten rządek kołacza, trzeba przecie należycie uczęstować moje uczennice.“

Kawa smakowała im wyśmienicie, a odchodząc i dziękując gościnemu Stachowa i Michałowa i za naukę i za poczesne, zapytały się: „jak się to robi syrop z korbali?“ — Na to rzekł Mikołaj do Stachowej: „a przecie wasz czytuję Szkółkę niedzielną od samego początku, to was już był dawno powinien nauczyć tego. Jak do domu przyjdziecie, to mu powiedzcie, niech wam przeczyta ze Szkółki niedzielnej roku drugiego Nr. 30., na stronie 119, tam jest opisano, jak to sobie z korbalami postąpić potrzeba.“ — „Nu, Bóg wam zapłać,“ odpowiedziała gosposia, i pożegnawszy się osobno z gościna, ucieszona i zadowolniona wróciły do domów swoich i zaraz zabrały się do przysposobienia jarki na kawę.

