

# RODZINA

PISMO  
POŚWIĘCONE WYCHOWANIU  
I NAUCE DOMOWEJ.

Numer 3.

Sobota, dnia 5-go lutego.

Rok 1910.

Wanda Grot-Bęczkowska.

## CO BĘDZIE Z NASZEGO CHŁOPCA?

POWIEŚĆ.

(Dokończenie).

— Pan Bóg snadź pychę moją ukarał — mówił do żony — bom myślał, całą duszę w skrzypce włożywszy, że prześcignę nielada mistrzów i sławą się okryję.

— Nie przypominałbyś tych bólów, Antosiu — prosiła. — Masz teraz obowiązki, masz dźwiatwę, trzeba o nich myśleć i dla nich zdrowie szczerdzić.

Uśmiechnął się smutnie.

— To właśnie uchroniło mnie od zguby, Florus — szepnął. — Ani wiesz, jak blizki już jej byłem. Kiedy mi ta ręka dokuczała, i sądziłem, że nigdy skrzypców do rąk nie wezmę, okrutnie było mi ciężko i tak mi wszystko obrzydło, że nawet do ciebie złość żywiłem i niechęć. Zdarzało się i tak, że ciębie winną wszystkim moim zmartwieniom czyniłem. Byłem dla ciebie wtedy bardzo niedobrym, Florciu, nieprawdaż?

— Wcale nie — odparła niby swobodnie, lecz przypomnienie dawnych cierpień twarz jej bladocią powlekło.

— Nie zmyślaj, nie! — rzekł czule. — Dzieciak nie jestem przecież, żebym wad swoich nie uznał. Wspowiadam się tobie. Niemało mi Julia zgryzoty przyczyniła. Dziewczyna filut była i bałamutna, jak żadna, a jam wszystko za prawdę brał i mówiłem sobie, że jej nieszczęścia winien. Skoro ją do domu naszego wzięła, małym nie przepadł. Jużem gotów był koniec sobie uczynić, nie bacząc ni na ciebie, ni na siwe włosy rodziców... ni na duszy zagładę.

Zamilkł upokorzony. Żonie lzy pociekły z oczu.

— Dopowiem już reszty — rozpoczął po chwili. — Siedzieliśmy oboje w altance, ty z robotą, jak zwykle, ja zaś z grzesznymi myślami. Julia, w moich oczach romansując z Kurzajęckim, wściekłość we mnie wzbudzała. Ręka, jak to przed słotą dokuczała, więc nie mogłem ukoić się muzyką. Szatan na zdobycz snadź czyhał. „Rzeka niedaleko, a na jej dnie spokój wieczny“ — szeptał mi w ucho.

— Nie mów, nie mów! — odezwała się złamanym głosem Florka. — Czemuś nie powiedział otwarcie? Byłabym sama kajdany ci zdjęła. Nie tylko szczęście, lecz i życie swoje oddałabym, bylebyś ty nie cierpiał.

Teraz na Antoniego przyszła kolej rzec:

— Nie mów tak: Czyż mniemasz, że ożeniłbym się z Julą, a ciebie odstąpił? Śmierć raczejbym wybrał, aniżeli tobie taki wstyd uczynić, opuścić dla innej kobiety, ciebie, któraś jak Anioł Stróż nade mną czuwała. Możemy zapomnieć już o tem, bo przeminęło i nie wróci. I dlatego ci dopowiem, jak się to stało. Kiedy właśnie dojrzewał mój plan szalony, siedząc naprzeciw w altance, czerwieniłaś się czegoś raz po raz i twarz miałaś rozradowaną, jak rzadko; ofuknąłem cię ze złością, już nie pomnę za co, a ty, łagodna jak zwykle, nic. Dopiero po chwili podeszłaś ku mnie i szepnęłaś do ucha: „Dzieciatko nam Bóg daje“. Jam się zerwał, a ty, cała we złach, wyciągałaś do mnie ręce. Mnie wtedy odrazu wszystkie złe myśli odbiegły, i odtań na Julę prawie patrzeć nie mogłem, do skrzypców też mniej tęskniłem. Poszedłszy nazajutrz do spowiedzi, omyłem się z grzechów, no i od tej chwili, powiedz sama, czy się nie odmieniłem? Dużom ci uchybił, alem cię nie zdradził, więc teraz oto wybac za przeszłość.

Zarzuciła mu ręce na szyję i zawołała:

— Nie ma chyba szczęśliwszej nade mnie, Antosiu!

### ZAKOŃCZENIE.

W piękny, czerwcowy dzień imienin Antoniego, Florka zastawiła podwieczorek w altance. Czerwień ze swego ogrodu, kurczęta własnego chowu, świeże masło z własnej bojni, sery i śmietana na stole się znalazły. A jakie ciasta! Kawęcki, który teraz przy wnuczce mieszkał, głową tylko kręcił z podziwu.

— Bodaj się takie gospodynie na kamieniu rodziły! — powtarzał z przejęciem. — Dalibóg, niewiadomo, czego najpierw próbować? Mogłabyś się, Julciu, od pani Antoninowej sporządzania tych specyaliów nauczyć.

— Moja żona ma kucharkę — rzekł Kurzajęcki, nadymając się i z nieporównaną szybkością najsmaczniejsze zajadając kaski.

— Nie potrzebujesz mi przypominać, kochanku — odparł Kawęcki dobrodusznie. — Dziś na kuraku ostatni zęb straciłem. A przypatrz-no się, Juleczko, jak te upieczone.

Pani Julia była to już teraz osoba okazałej objętości, której niegdyś piękna, a dziś rozlana twarz świadczyła o nieodmawianiu sobie żadnych wygod. Obejrzała flegmatycznie półmisek z kurczętami i rzekła z nieudaną serdecznością:

— Istotnie, nie wiem, jak ty to wszystko urządzasz, Florciu. Nigdzie mi tak nie smakuje, jak u ciebie. Babki i te ciasteczka z makiem toby, na wystawę posłać można.

— Ciasta dużo napiekłam, to wam poszlę jutro do kawy, kiedy ci tak smakuje, Julciu — mówiła Florka, zarumieniona, bo spostrzegła właśnie wzrok męża, badawczo w siebie utkwiony. — Czego on tak na mnie patrzy? — pomyślała.

Oczy Antoniego lubowały się jej rumieńcami świeżemi i błyszczącymi oczyma. Przy Juli, która przecież młodszą była, Florka wyglądała bez porównania młodziej, i gdy uroda tamtej zniknęła prawie bez śladu, bo jeno oczy pięknemi pozostały, Flora zachowała wdzięk młodości i nabrała kraszy. Antoni porównywał obiedwie i zdumiał się.

Jula tymczasem ścisnęła Florkę.

— Moja ty poczciwa, jak ty mi zawsze w porę wygodzisz — mówiła. — Akurat jutro mamy gości, bo Kostek kogoś tam z miasta na preferansę zaprosił. Takie pyszne ciasto będę miała do kawy.

— A nie mówiłem, duszeniu, żebyś się nie martwiła? — wtrącił Kurzajęcki, ale mu wnet żona przerwała z gniewem:

— Czy ja cię nigdy nie odzwyczaję? Nie jestem żadna „duszenia”. Wiesz, Florciu, nieraz to pasya mnie bierze, jak on mi te rozmaite nazwy wymyślać zaczyna. Dusia, duszczka, duszenia... Niedługo zapomnę, jakie mam imię chrzestne.

— Ja ci przypomnę, duszeniu — rzekł Kurzajęcki, całując żonę w pulchną łapkę.

— Pamiętaj! — pogroziła mu na nosie. — A gdzież masz cukierki angielskie? Jakiś ty niezdra! Wiesz przecie, że w lecie muszę je w ustach trzymać, aby pragnienie uspokoić.

Sa, sa! a jakże! — zerwał się Kurzajęcki. — W kieszeni paltota zostawiłem. Czyż jabym, dusiu, zapomniął? Wnet przyniosę.

Kawęcki trącił w łokieć Antoniego.

— Chyba on ją temi cukierkami tak upas! — zażartował. — Ale go trzyma krótko, co? Boki zrywać, jak nim obraca!

— Tego mu było potrzeba, — śmiał się Antoni. — Pod pantoflem mu najwygodniej.

W pół godziny potem Jula zaczęła się zabierać do domu.

— Posiedzielibyście jeszcze, — prosiła Florka.

— Nie mogę! Gdybym była dzieci zabrała, to co innego. Ale wiesz przecie, że po odrze nie wychodzą.

Uściskały się. Kurzajęcki podał ramię żonie. Kawęcki pozostał i ścisnął ich wzrokiem.

— Pani Antoniowo, — rzekł, — czy pani wie, że czasem to oczom moim nie wierzę? Jak sobie przypomnę, com ja z tą dziewczyną użył, com się nadrczył... No, ktoby się spodziewał! Taka była z początku, jak nieboszczka Paulisia, niech z Bogiem spoczywa! I mówiłem sobie: krew matczyzna w niej

się odzywa, a tymczasem uczciwa żona i dobra matka jest. Niechże cię Bóg we wszystkim nagrodzi!

Małżonkowie zostali sami. Wieczór zapadał, z łąk płynęła woń skoszonego siana, zapóźniony pastuszek wygrywał na fujarce, niebo zabłysło gwiazdami.

Antoni ujął żonę w objęcia i po długiej chwili pierwszy przerwał milczenie.

— Co Janek pisał? — zapytał. — Nie miałem czasu przeczytać listu. Kiedyż ostatni egzamin?

— Prosił, żeby przysłać po niego furmankę do stacyi, — odpowiedziała Flora. — Pyta, czy może skrzypce kupić, bo ma wielką ochotę uczyć się grać. Cóż ty na to, Antosiu?

Antoni poruszył się niespokojnie. Żywa radością oko mu zabłysło i szybko zwrócił się ku żonie.

— Więc ma istotnie ochotę do muzyki, powiadasz? Jakżem rad! Wiesz, Floruś, byłbyim szczęśliw, gdyby się okazało, że chłopiec ma talent.

Florka się zdumiała.

— Jakto? — spytała. — Toś ty już o wszystkim zapomniał? Małoś wycierpiał? Tyle goryczy, tyle rozczarowań i zawodów...

Antoni podniósł oczy w górę i zapatrzył się w niebo.

— A rozkoszy ile? a szczęścia? — wyrzekł w rozmarzeniu. — Ty tego nie pojmiesz, Floruś, bo na to trzeba być artystą, trzeba tak ukochać sztukę, jakem ja ukochał! I powiem ci, że jeżeli Janek weźmie po mnie tę iskierkę talentu i te pragnienia, którem ja pieścił, to mu pomagać będę i dziękować Bogu, że mnie tem szczęściem nagroził.

Florka cichutko westchnęła.

— Skoro tego pragniesz, — szepnęła po chwili, — to napisz do Janka. Chłopak już oddawna prośbami mnie zameczał. Nie śmiałam ci mówić, bom myślała, że ci to przykrodo sprawi.

Antoni przytulił ją do siebie uszczęśliwiony.

— Dziadek się zdesperuje, — rzekł żartobliwie. — Co najmniej godność sędziego Jankowi przeczynał... a my zrobimy z niego artystę...

## SĄSIEDZI.

Czem jest zły sąsiad?  
W gardle kością,  
W chlebie ością,  
Pniem na drodze,  
Cierniem w nodze,  
Solą w oku,  
Kolką w boku.

(Stara przypowieść).

Obok domu rodzinnego najbliższem otoczeniem są sąsiedzi.

Poza progiem domu rodzinnego spotyka dziecko tych najpierwszych ludzi, z którymi życie je zbliża.

A że u sąsiadów są dzieci, więc zaczynają się wspólne zabawy, figle, dokuczania, skargi i — najczęściej potem idą swary i gniewy.

Zdarzy się czasem, iż o drobnostkę małą rozpocznie się kłótnia, za nią pójdzie gniew lub nawet bijatyka, potem do sądu o obrazę honoru, potem po wyroku jeszcze gorsza zawiść i zemsta, aż wreszcie

żyją sąsiedzi, jak powiada przytoczona powyżej przypowieść.

Jeden drugiemu jest w gardle kością, w chlebie ością, pnem na drodze, cierniem w nodze, solą w oku i kolką w boku.

Dzieci, wychowujące się w takim domu, słyszą od lat najmłodszych zawsze zakazy i przestrogi.

— Do sąsiada się nie odzywaj!

— Do dzieci sąsiada się nie zbliżaj!

— Sąsiadowi nic dobrze nie zrób.

— Sąsiadowi na łąkę puść jałówkę, niech mu trochę dokuczy.

Dziecko uczy się żyć w zawziętej nienawiści i prześladowaniu drugich, a czy to dobrze?

Popatrzmy, ile tysięcy leży tych papierów po sądach, w których są podawane skargi o byle jaką drobnostkę, o byle marne słowo.

Kuba przeciw Maćkowi, Maciek przeciw Kubie, Jagusia przeciw Maryśce, Maryśka przeciw Jagusi i tak w kółko i tak bez końca. Sędziowie zasiadają na sąd, pisarze zapisują, za to wszystko trzeba płacić — a kto pieniądze daje na utrzymanie tych urzędników po sądach; kto daje pieniądze na te papiery i akty, na te budynki i tę służbę, która musi znosić i roznosić terminy, kto?...

Płacimy my wszyscy w podatkach ogromne sumy na to, ażeby ci, co się kłóca, mieli się przed kim wygadać, a potem znów dalej się kłócić.

Ci ludzie, którzy przypatrują się dokładnie pracy w sądach, powiadają, iż nigdzie tyle nie kosztują drobne skargi i procesy, co u nas.

Gdybyśmy zaś zaczęli badać i badać, skąd początek tych gniewów i tych kłótni, to byśmy się przekonali, iż winny są domy nasze rodzinne, bo w domach tych nie uczą dzieci żyć w zgodzie z sąsiadami, nie naginają duszy dziecięcej do miłości innych ludzi prócz rodziny, nie wskazują na to, iż tylko w spokoju i ciszy cnoty się zasiewają, a wśród krzyków, gniewu i nienawiści ludzie dobrymi się nie staną.

Z sąsiadem należy żyć w świętej zgodzie i przyjaźni, właśnie dlatego, iż on sąsiad, właśnie dlatego, iż on obok nas mieszka, iż życie nasze splata się i łączy z życiem jego i jego dzieci, iż jest to rodak nasz i brat.

Jeśli jakieś drobne nieporozumienie się wkładnie, to załagodź i wybaczyć.

„Odpuść nam, jak i my odpuszczamy“!....

I owtarzamy to codzień w modlitwie najpiękniejszej, z serca chrześcijańskiego płynącej.

Odpuśćmy my raz sąsiadowi, odpuści on drugi raz nam.

Opowiadają iż do jednego dworu przychodzili ciągle i bezustannie dwaj bracia, sąsiedzi, ażeby pan ich sądził i godził, a wszystko to było na darmo, bo na nowo się kłócili i gniewali.

(Wyj. z książki Jadwigi z Łobzowa pod tyt.: „Rodzinny dom“).

## DOBRE I ZŁE POKARMY.

Zakupić pokarmy dobre, to należy do najważniejszych spraw gospodyni. Jeżeli gospodyni przy zakupowaniu nie będzie zważała na to, aby pokarmy były dobre, jeżeli pozwoli się oszukać i weźmie złe lub

na pół zepsute, to wyda wiele pieniędzy a przyrządzi strawę lichą i niezdrową. Dlatego musi dobra gospodyni najpierw zmiarkować sobie dobrze, po czem poznać towary dobre lub złe. Naprzykład:

1) **Kawa.** Czy kupić gatunek droższy czy tańszy, to zależy od dochodów domu. Nigdy nie trzeba kupować kawy mielonej, ponieważ mieszają do niej różne rzeczy, biorą najgorsze gatunki i psują ją przez to, że palą zbyt ciemno.

Najlepiej kawę kupować surową a w domu upalić. Zwykle zielona kawa najlepsza. Nie musi być w niej czarnych ziarenek i nie musi być czuć stęchlizny.

Kto kupuje kawę paloną, niech uważa na kolor jasno albo ciemno-brunatny. Kawa za czarno upalona straciła swe części pożywne i smaczne, stała się węglem do niczego, chyba że jej nadano farbę czarnobrunatną przez jakie szkodliwe zafarbowanie.

Jeżeli kto z biedy szuka czego innego do kawy, ten niechaj nie bierze cykoryi, lecz niechaj domiesza nieco „kawy zdrowia”, albo lepiej niech sobie kupi palonego jęczmienia albo żyta, i niech sam sobie zmiele na młynku od kawy, to dobrze smakuje a zdrowiu nie szkodzi jak cykorya. — Najlepiej zamiast kawśka spożywać różne zupy, żur, barszcz, grzane piwo, herbatę.

2) **Mąka pszenna** dobra jest biała, miękka, tłustawa, tworzy grupki, jeżeli się ręką ściśnie; musi pachnieć słodkawo, nie stęchło i być sypką. Złą i fałszowaną mąkę poznać po tem, że się garść tej mąki mocno ściśnie i położy na stół i jeżeli się mąka trzyma kupy, to nie jest fałszowana, jeżeli się zaraz rozsypie, to jest do niej coś domieszane.

Mąki nie trzeba nigdy kupować gorszego gatunku, ponieważ wliczasz zwykle jest pomieszana z resztkami innych gatunków złych. Przy najlepszym gatunku najtaniej się wyjdzie.

3) **Mąka z tatarski** musi być białawą, świeżo pachnieć, nie musi być pozlepiana i przyjemnie winna smakować. Mąka zła jest gorzka i stęchła. Latem zwykle ta mąka jest zła, dlatego w tej porze nie używać jej.

4) **Kasza** nie musi mieć zbyt małych ziarenek. Czy jest pomieszana z mąką z kości, to poznać z osadu na spodku, skoro się na nią naleje zimnej wody. Jeżeli w niej jest wapno, to poznać po tem, że wielkie wydaje szumowiny przy gotowaniu.

5) **Kasza owsiana** musi być świeża i biaława, smakować przyjemnie słodkawo, nie gorzko, co się zdarza, jeżeli owies rósł na ziemi mokrej. Kasza płasko mielona albo gruba jest lepsza, ponieważ się prędzej ugotuje i tylko może być wyrobiona z dobrego owsa.

6) **Kasza jęczmienna** najlepsza jest ta, w której ziarenka równej są wielkości. Nie musi mieć zapachu stęchłego i nie wyglądać jak mąka, t. j. nie być zmieszaną z mąką.

7) **Ryż** najlepszego gatunku ma ziarenka wielkie i jasne. Do użytku zwyczajnego są lepsze gatunki tańsze, byle nie były żółte i byleby nie było ich czuć stęchlizną.

8) **Groch** dobry zielony albo żółty, jeżeli jest wrzący do gotowania. Nie musi być robaczywy i musi mieć grube ziarna, ponieważ małe ziarna zwykłe są niedojrzałe i niewyrosłe. Czy groch wrzący, to tylko przy gotowaniu poznać; i chociaż groch jest kruchy a nie wiśny, jeżeli go zgryziesz, to jeszcze nie jest zły albo zbyt stary. Jeżeli w czasie dojrzewania

adało wiele deszczu, to pozostanie groch wiśny choć stary, podobnie jeżeli był w złym śpichlerzu.

9) Biały groch musi być czysty i biały, nie robaczywy ani zgniły. Większy jest lepszy.

10) Soczewica jest równie pożywna jak groch. Dobry gatunek jest czysty, jasno żółty, więcej okrągły jak płaski. Soczewica czerwona jest stara i nigdy nie będzie miękka. Ziarnka małe, twarde, porażone są złe.

11) Rodzynki muszą być czarno-niebieskawe, czyste, suche, słodkie. Zły gatunek jest czerwony, ma jagody stare, nieczyste, pozlepiane, kwaskowe.

12) Śliwki suszone nie muszą być ani za twarde ani za miękkie. Małe, wilgotne, kwaśne, stare, jakoby białym cukrem posypane, są niedobre.

13) Dobra sól ma grube ziarno, biała, przezroczysta, lekka, sucha.

14) Pieprz często fałszują i nie podobna rozpoznać fałszowanego. Trzeba brać towar od rzetelnego kupca. Kupujcie ile możności pieprz nie mielony, albo grubo mielony.

## NIE NARZEKAJ.

Nie narzekaj na ubóstwo  
I pamiętaj o tem,  
Że za szczęście się nie płaci  
Srebrem, ani złotem.

Nie narzekaj, że pracujesz,  
Praca — to osłoda,  
Ona cię i uszlachetni  
I otuchy doda.

Nie narzekaj, gdy się niebo  
Czarną chmurą mroczy,  
Miej pogodę w sercu, w duszy,  
I pogodne oczy!

Nie narzekaj ty na ludzi,  
Wszak to nie anieli,  
Pobłaźliwie sądz każdego,  
Będzie ci weselej.

Nie narzekaj nigdy, nigdy  
Na świat, ni na Boga,  
A do szczęścia cię zawiedzie  
Twojego życia droga.

*Helena Bojarska.*

## PRZEPISY KUCHENNE.

### Spinak ze śmietaną.

Przygotować szpinak jak poprzednio i dodać do zaprażki kilka łyżek mleka lub śmietanki lub też ubitego w śmietanie żółtka. Szpinak taki jest smaczniejszy lecz nie tak łatwo strawnym.

### Szpinak na maśle.

Oczyszczony, ugotowany i posiekany szpinak dusić w zarumienionem maśle cokolwiek osolonem i podać na stół z mączystymi ziemniakami.

## Jarmuż.

Jarmuż (kędzierzówka — Krauskohl) stanowi potrawę smaczną, łatwo strawną jak szpinak, nie sprawiającą dolegliwości, nawet u wielu chorych na żołądek — przytem jarmuż jest najpożywniejszą kapustą; otóż składniki tej rośliny: białka 4, tłuszczu 1, cukru  $1\frac{1}{4}$  węglowodanów 10, soli odżywczych  $1\frac{1}{2}$ , drzewnika  $1\frac{3}{4}$ , wody 80%.

Jarmuż powinien być świeży i dobrze kędzierzawy, żółkłe i zwędłe liście trzeba odjąć, również grube i twarde łodygi oderznąć; potem gałązki i listki dobrze opłókać, połamać lub posiekać i uwarzyć na miękko w nieco solonej wodzie na małym ogniu. Następnie zarumienić w maśle tyle maki i tartęj bułki (gruzołów), iżby po dołączeniu otrzymanego z jarmużu wywaru utworzyła się spoisza podlewka, którą należy z jarmużem zmieszać i zawarzyć. Do tego ziemniaki lub chleb.

### Jarmuż siekany.

Przyrządza się jak szpinak, postępując zupełnie jak wyżej. Główną zasadą jest tu jak i zawsze: brać tylko mało wody i warzyć powoli, by nie otrzymał za dużo ciekłego soku. Uwarzony jarmuż należy posiekać na desce a następnie zmieszać z podlewką z wywaru (soku) jarmużowego z maki i masła lub tłuszczu roślinnego.

### Jarmuż z jabłkami.

Główkę jarmużu rozkładać wzdłuż, włożyć do garnka, nalać filiżankę wody i dusić na pół miękko; następnie 4 do 6 jabłek kwaskowatych pokrajać w cienkie plasterki, dodawszy odrobinę masła, posolić nieco, gotować z jarmużem na parze, tak, by nie pozostało ani trochę płynu. Wystarcza na 3 osoby. Potrawa ta smaczną jest także bez soli i bez masła.

### Jarmuż lub szpinak z ziemniakami.

Wybrany jarmuż lub szpinak opłókać kilkakrotnie, posiekać na surowo i z małą ilością wody, odrobiną masła i soli, wraz z kilku surowymi ziemniakami dusić na parze na miękko. Kto chce z tego mieć miazgę, może dodać łyżkę stołową razowej (żarnowej) maki pszennej.

### Jarmuż lub szpinak z kaszką owsianą.

Opłókać jarmuż lub szpinak, potargać w kawaleczki, a następnie przystawić do ognia, nalawszy dwie filiżanki wody. Gdy już miękkie dosyc, osolić trochę, dodać masła i pół filiżanki kruszki owsianej, zamieszać i póty gotować, póki kruszki nie napęcznieją.

## ŻARTY.

— Wojtek, a jako to ta jest z tym telegrafem, że jak na jednym końcu śturgo, to na drugim godo?

— Ano, tak samo, jak psa z tyłu na ogon nadepniesz, to z przodu gębą szczeka.



— Dlaczego swemu chłopcu chcecie koniecznie dać imię Cyryaka?

— To rzadki święty, niewielu ludzi jest patronem, więc będzie mógł lepiej opiekować się moim synem.