

Prasa dla Kobiet



Rok XXVI

Poznań, sierpień 1934 r.

Nr. 8

DO SZKOŁY Janek idzie do szkoły. Z końcem wakacyj pierwszy raz weźmie tornister na plecy i pomaszkuje poważnie ulicami, oglądając się nieznacznie, czy wszyscy przechodnie zauważają, że on już do „służby” idzie. Cieszy się i boi. Cieszy się na zmianę życia,

cieszy na ten nowy, a właściwie pierwszy obowiązek, a boi długich godzin spokojnego siedzenia, przymusu nauki i różnych kar, o których tak często słyszy od starszego rodzeństwa. Przypomina sobie opowiadanie wujka Kazia. Jakoś w ciepły dzień letni siedział w szkole, a widząc przez okno wóz ojcowy, jednym sussem przesadził niski parter szkolny, na wóz skoczył, podciął konie i ku zdumieniu parobka galopem przed dom zajechał. Okropnie musi

być w tej szkole, jeżeli wujek, taki mocny, duży wujek, aż przez okno z niej uciekał. Janek zapomina, że duży wuj Kazik, był wtenczas niewiele co większy od niego.

Wieczorem, gdy matka na dobranoc kreśli mu krzyżyk na czole, Janek zatrzymuje odchodzącą i pyta:

— Mamusia chodziła do szkoły?

— A jakże dziecko, chodziłam.

— Opowiedz, mamusiu, jak to było.

Obie rączki ściskają matczyną dłoń i przyciągają silnie, silnie do łóżeczka. Siada więc na krawędzi. Niech czeka zajęcie, które dokończy później, gdy kochane oczka sen stuli. Musi — temu małemu człowieczkowi pomóc w tym lęku, który wyczuwa, przed nieznaną przyszłością.

— Chodziłam, synku, ale nie była to kochana polska szkoła, do której ty pójdziesz, do której chodzili Józek, Marynka i wszystkie znajome dzieci. I tatuś i mamusia chodzili do niemieckiej szkoły, gdzie wszystkiego trzeba się było uczyć po niemiecku, nawet religii i to od pierwszej klasy, choć niewiele co rozumieliśmy z tego co nauczyciel mówił. To też ciężko nam szła nauka, i nie spieszyliśmy się do tej szkoły.

— A Józek mówi zawsze, że kocha szkołę, — przerywa malec — a Marynka płakała jak ze szkoły wyszła.

— Widzisz i tobie dobrze będzie. Nauczysz się tylu ładnych rzeczy, będziesz umiał czytać, pan nauczyciel pożyczyci ci książki, dowiesz się z nich dużo, dużo nowego.

— O gołębiach... — marzy zapalony hodowca.



...a widząc przez okno wóz ojcowy...

— O gołębiach — uśmiecha się matka, — o Panu Bogu, o ziemi, o królach, żołnierzach. Zrobisz taki aeroplan, jak Józek zrobił.

— Nie, — przeczy Janek, — zrobię łódkę.

— No to łódkę a teraz śpij.

Matka się podnosi, gdy niespodzianie dwa silne ramionka opasują jej szyję i ściągają na łóżeczko.

— A pan nauczyciel daje po łapie, a Stachu ciągle pisze kary w domu, a Helenka mówi, że niecierpi pani nauczycielki.

— Janku, pamiętasz czarnego królika? Jakto ciągle przechodził do drugich klatek, małe odgryzał przy jedzeniu? Ile to razy dałeś mu po piętach, a na końcu siedział daleko sam, w tej dużej mocnej kłacie?

Janek z zrozumieniem kiwa głową. Porządek musi być.

— A Helenka, nie uczy się w domu, na lekcji nie uważa, więc pani nauczycielka gniewa się na nią,

musiała rodzicom powiedzieć, że Helenka na drugi rok w tej samej klasie zostanie. Pani się tyle namęczy nad dziećmi. Robią czasem taki hałas w szkole, choć ona zmęczona, może ją głowa boli, może ma zmartwienie. Pamiętasz, jak tego roku chorowała mama pani i ona całe noce przy niej siedziała, a we dnie uczyła w szkole. A dzieci psoty jeszcze stroiły, a Helenka puszczała chrabąszcze w klasie, że tylko śmiech był, a żadnej nauki.

Nauczyciel-by chciał, by wszystkie dzieci dobrze się uczyły, żeby widział, że nie nadarmo i on się tyle uczył i teraz nad dziećmi się mozoli.

Oczka Janka powlekają się powiekami, coraz słabszy uścisk małych rąk. Zасыpia spokojny już. Przemocą jednak roztwiera oczy i mówi:

— Będę kochał szkołę i pana nauczyciela też... — a potem jakby w obawie, że matce przykrość zrobił — a mamusię najwięcej. S.

Intencja modlitwy Ojca św. na sierpień

O błogostawieństwo dla kierowników zakładów wychowawczych.

Obok szkół państwowych i prywatnych istnieje wielka ilość zakładów wychowawczych, których zadaniem jest opieka nad młodzieżą opuszczoną, zaniedbaną i nie mającą już rodziców.

Wychowawcy tych zakładów trudną spełniają misję, przejmując całkowitą odpowiedzialność za kierowanie i opiekę nad dziećmi, poczęści biednymi i wzrosłymi w niesprzyjających warunkach.

Za tych wychowawców poleca nam Ojciec św. modlić się w tym miesiącu i dla nich wypraszać specjalne łaski. Za dusze pieczy ich powierzone są przecież odpowiedzialni wobec Boga. Mamy się modlić o błogostawieństwo dla tych domów wychowawczych, za kierowników sierocińców, w których młodzież znajduje dom, opiekę, w których otrzymuje wykształcenie zawodowe i przygotowanie do życia. A ileż błogostawionych owoców wychowawczych przysparzają szkoły i zakłady zakonne. One przecież dają najlepszą ręką mię religijnego wychowania młodzieży.

Dlatego módlmy się wytrwale do Boga Ducha św. o roztropność i mądrość dla wszystkich kierowników tych zakładów. Módlmy się też o dobrą wolę dla tych, którzy pieczy tych kierowników są powierzeni.

O święceniu ziół w uroczystość Wniebowzięcia Matki Boskiej

Zaprowadzenie uroczystości Wniebowzięcia Marji sięga podobno V-go wieku po Chrystusie. Od r. 582 ustanowiono we wschodnim Kościele 15-ty sierpnia jako dzień jej obchodu.

W Niemczech i w Anglii zaprowadzono tę uroczystość w IX stuleciu. Ludwik XIII poświęcił siebie i królestwo swoje r. 1638 szczególnej opiece Marji w dzień Jej Wniebowzięcia.

Napoleon Wielki przełożył na tę uroczystość otchód swych urodzin, by ją podnieść do rzędu wielkich świąt narodowych.

W Niemczech był dzień ten oddawna już pamiętnym z tego, że lud zbierał wtenczas pewne zioła, którym przypisywał cudowną moc leczniczą. Tradycja ta istnieje w Polsce oddawna i przechowała się do dnia dzisiejszego. Święcenie ziół odbywa się w naszych kościołach przed sumą w następujący sposób: Najpierw odmawia kapłan psalm 64 z rozmaitemi wierszami, w których błaga Boga o błogostawieństwo dla pól naszych, ażeby wydały owoc stokrotny. Następnie odmawia trzy oracje: „Wszchemogący, wieczny Boże, coś stworzył słowem swoim niebo, ziemię, morze i cały świat widzialny i ni widzialny z niczego, i który kazałeś ziemi wydawać zioła i drzewa na pożytek ludzi i zwierząt i to nie tylko nato, aby zioła zwierzętom na paszę, ale także i chorym ciałom służyły za lekarstwa, błagamy Cię sercem skruszonym i pokornymi ustami, abyś te zioła i owoce różnego rodzaju pobłogosławił, i obok naturalnej mocy im przez Ciebie udzielonej, nową łaskę błogostawieństwa swego udzielił, ażeby w imieniu Twojem na pożytek ludzi i zwierząt użyte, stały się obroną przeciw wszelkim chorobom i przeciwnościom.

Boże, który przez służę Twego Mojżesza synom Izraela wiązanki nowych owoców przez kapłanów zanosić kazałeś, aby je

błogosławili, wysłuchaj łaskawie wołania naszego, i wylej obfitość swojego błogostawieństwa na nas i na te wiązanki nowych p'odów, winogron, ziół i zebranych owoców, które z dziękczynieniem Tobie przedstawiamy i w imieniu Twojem w tę uroczystość błogosławimy. Spraw łaskawie, ażeby one ludziom, bydłu, trzodom i zwierzętom były lekarstwem przeciw chorobom, zarazom, ranom, szkodom i przeciw wszelkiej truciznie — ażeby broniły nas przeciw wszelkim zasadzkom i podstępom szatańskim, gdziekolwiek która z nich będzie położona albo zanieciona. — Niechaj wreszcie przez zasługi Najśw. Marji Panny, której Wniebowzięcie obchodzimy, zasłużymy sobie z wiązankami dobrych uczynków do nieba być wziętymi, do którego ona jest wzięta. A błogostawieństwo Boga wszechmocnego Ojca i Syna i Ducha św. niechaj zstąpi na te stworzenia i zostanie z nimi na zawsze”.

Wkońcu okadza kapłan zioła i kropi je święconą wodą. — Jak z modlitwy Kościoła św. przy święceniu ziół używanej wynika, mają one służyć ludziom za obronę i lekarstwem przeciw wszelkim chorobom i nieszczęśliwym przypadkom. W istocie samej lud używa tych ziół święconych z wielką wiarą i nabożeństwem przeciw rozmaitym kłęskom w gospodarstwie i domu.

Przestrzega się jednakże przed zabobną wiarą w cudowną moc leczniczą święconych ziół. Nie trzeba sądzić, iż skutek ich jest niezawodny. — Działają one ku naszemu pożytkowi tylko wtedy, gdy się Bogu tak podoba i gdy tak będzie lepiej dla zbawienia naszego.

Należy więc ich używać z wiarą i ufnością w moc Opatrzności Boskiej, ale zarazem i z zupełnym poddaniem się jej woli.

M. S.

Pielgrzymka matki Joanny

Nowela.

Jest wczesny, słoneczny ranek. Cała wieś jeszcze po-
grążona we śnie. Tylko nad brzegiem jeziora, stoi matka
Joanna i czeka na przewoźnika.

Dobrotliwy uśmiech rozjaśnia jej pomarszczoną twarz.
Z pod świątecznej, jedwabnej chustki, którą owinęła głowę,
wyglądają siwiuteńkie włosy i błyszczą w słońcu jakby srebro.
W ciemnej sukni, którą nosiła za czasów narzeczeństwa,
wygląda, niby wypłowiwały obraz z dalekiej przeszłości.

Niejeden zdziwiłby się, zobaczywszy matkę Joannę tak
przystojną w powszedni dzień. Ale dziś właśnie jej święto:
skończyła 75 lat i wybiera się na
pielgrzymkę do cudownego obrazu
Matki Boskiej Częstochowskiej.
Chce choć raz w życiu mieć jeden
dzień wyłącznie dla siebie.

Na taką pielgrzymkę nieła-
two sobie pozwolić. Bilet kolejowy
kosztuje drogo, a matka Joanna,
pieniędzy ma niewiele, bo cóż
można zarobić przedzeniem albo
jakąś dorywczą robotą, pracując
to tu — to tam! Od czasu bowiem
jak umarł mąż, biedna kobieta
musi radzić sobie sama, gdyż ni-
kogo bliskiego nie ma na świecie...

Ostatecznie, żeby móc wy-
ruszyć w drogę sprzedała swoje
piękne dwa oleandry, jedyną po-
zostałość lepszego ongi życia.
Sprzedała je właścicielowi gospody
„Pod zieloną wiechą”. Oleandry
wyglądały bardzo ładnie, gdy stały
po obu stronach wchodowych
drzwi. Stały dotąd przed dom-
kiem Joanny i bolało ją ogromnie
z początku, gdy zobaczyła, że
stoją teraz przed obcym domem,
zwłaszcza, że nowy ich właściciel często zapominał je podlać.
Wtedy matka Joanna wstawiała raniutko i podlewała oleandry
pokryjomu. Zdecydowała się je sprzedać dlatego, że — jak
mówiła do siebie — dla pielgrzymki należy ponieść jakąś ofiarę.

Przewoźnik już przybił do brzegu. Staruszka wsiada
śpiesznie, jakby się lękała, że nie zdąży. Zaczynają
dzwonić w wiejskim kościółku. Przewoźnik zdejmuje
czapkę, a matka Joanna, złożonywszy ręce, szepce dziękczynną
modlitwę. Jedzie za chwilę! Jest to jeden ze szczęśliwszych
dni w jej życiu. Dni takich miała tylko dwa: dzień pier-
wszej Komunii św. a później dzień jej ślubu. Łódź rusza
i kołysząc się płynie z fali na falę. Z przed oczu Joanny
znika rodzinna wioska ze swymi małymi domkami i staruszce
wydaje się, że odchodzi w dal, jakby na zawsze. Znalazłszy
się po drugiej stronie jeziora, matka Joanna śpieszy na
dworzec i uspokaja się dopiero wtedy, gdy już jest w pociągu.

Słońce stało wysoko na niebie, gdy znalazła się
wreszcie u celu pielgrzymki. Obejmuje ją szmer tysiąca
głosów. Z trudem przeciska się do świątyni. Jest gorąco
i zmęczonym płucom brak tchu. Ale gdy po spowiedzi
i po przystąpieniu do Stołu Pańskiego matka Joanna
znalazła się wreszcie przed cudownym obrazem Jasno-
górskiej Pańi, zmęczenie jej znikło bez śladu. Uklękła
przed Matką świata i zaczęła szeptać modlitwę, wypowia-
dając jednocześnie cały smutek swej nędzy i swego osa-
motnienia. A gdy wzniosłszy oczy do góry spojrzała w oblicze
Przenajświętszej Pani, w duszy Joanny zapanowała dzi-
wna lekkość i ukojenie. Co może znaczyć jej własny, mały
ból, wobec tego Serca, przesytego siedmiu mieczami...

Tylko jedną jeszcze prośbę ośmiela
się zanieść staruszka do Królowej
Niebios — prośbę o spokojną i bez-
bolesną śmierć. Tak, tylko jeszcze
tę jedną ma prośbę, a pozatem nie
pragnie już w świecie niczego.

Drżącymi rękami wysupłuje
Joanna z chusteczki na węzeł
zawiazanej, resztę swych pieni-
dzy. Bilet powrotny ma kupiony
a sprzedaż oleandrów przyniosła
więcej niż było potrzeba na drogę.
Więc resztę tych pieniędzy składa
do skarbonki kościelnej z napisem
dla najbiedniejszych. Bo są jeszcze
biedniejsi niż ona, myśli o tem
teraz matka Joanna, i z radosnem
sercem wychodzi z kościoła.

Zmrok już zapadał, gdy matka
Joanna wysiadłszy z wagonu po-
wolnym krokiem zdąży ku jezioru.
Leży ono przed nią spowite w nie-
bieską mgłę, a drzewa chylące
się nad wodą, wyglądają niby
srebrne zjawiska. Nigdy świat nie
wydawał się Joannie tak piękny.

Tylko te nogi ciążą jej także, jak nigdy. Gdyby chociaż
dowlec się do dużego kamienia pod wierzbą, tam spo-
cznie.

Usiadłszy na kamieniu matka Joanna oparła się
o pień i przymknęła oczy. Zmęczona nad wyraz nie słyszy
że przewoźnik przybił do brzegu i odbił natychmiast nie
znalazłszy nikogo. Staruszka siedzi wciąż nieporuszona,
z przymkniętymi oczami a pierś jej porusza się zwolna
przerywanym, ledwo dostrzegalnym oddechem.

Nazajutrz rano znaleziono matkę Joannę siedzącą
nieruchomo na kamieniu pod wierzbą. Usnęła snem
wiecznym wracając ze swej pielgrzymki.

Modlitwa jej została wysłuchana: miała spokojną
i bezbolesną śmierć.

H. Sobańska.



...rano znaleziono matkę Joannę siedzącą nieruchomo...

MARJA SKŁODOWSKA-CURIE

nie żyje! Oto wieść żałobna, która w pierwszych dniach lipca rozeszła się po świecie

Imię jej było sławne od lat. Skromna i niewymagająca w życiu codziennym, była potężna umysłem i sercem, i niestrudzona w zwycięskim pochodzie zdobywania coraz to szerszej i gruntowniejszej wiedzy. Wraz z jej śmiercią utracił świat naukowy wybitną swoją reprezentantkę, a ludzkość szlachetnego dobroczyńcę. **Jej zdobycze naukowe i epokowe odkrycia radu mają już oddawna zastosowanie i zużytkowanie w medycynie.**

Tradycję pracy naukowej miała już we krwi. Rodzice jej, ludzie o dużym wykształceniu, wybitny i decydujący wywarli wpływ na umysłowość Marji, najmłodszej córki z pięciorga dzieci. Matka jej była przełożoną jednej z pensji w Warszawie, ojciec profesorem matematyki i fizyki w gimnazjach.

Już na ławie szkolnej marzy *Marja Skłodowska* o poważnych studjach uniwersyteckich. Cóż, kiedy warunki materialne rodziców były bardzo skromne. Nie było środków, któreby odrazu ziściły marzenia. To też po ukończeniu pensji w Warszawie zabiera się do pracy. Mając lat 16 zostaje nauczycielką. Nie zaniedbuje jednak nauki i stale dopełnia swoje wykształcenie. Ulubionym jej przedmiotem nauki to matematyka i fizyka. I w tym kierunku prowadzi głębokie studia. A kiedy warunki jako tako pozwalają na wyjazd, opuszcza Polskę, jedzie do Francji i tam w Sorbonie zapisuje się na wydział fizyczno-chemiczny. Środki utrzymania i warunki pracy były więcej niż skromne. Nic jej jednak nie przestrasza, ani codzienna biegania na 6 piętro swego mieszkania, ani przygotowywanie samej codziennych posiłków na maszynie spirytusowej. Szczęśliwą się czuje, że jest samodzielna i że poświęcić się może przez siebie tak bardzo ukochanej Nauce.

Zdolna jest, to też szybko uzyskuje stopnie naukowe a w trzecim roku przyznano jej skromne stypendjum, które jednak zwróciła z pierwszych zarobków. W tym też ostatnim roku studjów poznaje p. Piotra Curie, przyszłego swego męża, wybitnego uczonego, który naówczas już miał szereg prac naukowych poza sobą.

Z nim też bierze ślub i odtąd wspólnie już dochodzą do szczytu sławy. A droga do niej była ciężka i mozolna. Trzeba było pokonywać trudności, jakie nastęrczały nieodpowiednie warunki pracy. Nie mieli laboratorium, w którymby przeprowadzać mogli doświadczenia i próby naukowe. Miejszem ich wyteżonej pracy była szopa bez podłogi, zimna, o dachu nie zabezpieczającym dostatecznie przed deszczem i o dymiącym zimną piecyku. Stąd to wychodziły na świat **epokowe odkrycia.**

I nad czym to przemyślała ta wielka uczona-Polka przez całe swoje życie.

Oto zajmowała się specjalnie badaniami promieni wydzielanych przez związki rudy uranu. Po długich i mozolnych dociekaniach dochodzi do wniosku, że

w rudzie tej znajduje się nieznan pierwiastek o silnej promieniotwórczości i postanawia go wydzielić z rudy. Narazie tylko teoretycznie dokonuje odkrycia „polonu” i „radu”. A dopiero później, drogą wspólnej pracy z mężem nad wydzieleniem ciał poszukiwanych uwieńcza dzieło nauki i **wyodrębnia wpraw w związek polonu a kilka miesięcy później — radu.** Ten ostatni szczególnie jest znany ze względu na właściwość leczniczą.

Proces wydobywania radu jest bardzo długi. **Na wyprodukowanie 1 grama radu potrzeba aż 20 milionów gramów surowca czyli rudy uranu.** Ponadto ażeby otrzymać czysty rad potrzeba jeszcze licznych czynności chemicznych. Ta trudna i droga produkcja radu, jak również nikła jego ilość w przyrodzie, powoduje tak wysokie opłaty przy leczeniu radem.

Długotrwałe i silne naświetlanie radem uszkadza żywą tkankę a przedewszystkiem przyczynia się w mniejszym lub większym stopniu do utraty zdolności rozmnażania się komórek. Tem się tłumaczy, że **rad okazał się najskuteczniejszym środkiem leczenia tej tak bardzo groźnej choroby, trapiącej ludzkość: raka,** którego komórki okazały się podatniejsze na działanie promieni radu aniżeli inne.

Odkrycie radu stawia małżonków Curie u szczytu sławy. Otrzymują za nie nagrodę Nobla. Prócz tego zaszczytnego odznaczenia Piotr Curie otrzymuje katedrę fizyki w Sorbonie a żona kierownictwo pracowni przy tej katedrze. W dwa lata później w r. 1906 umiera Piotr Curie na skutek nieszczęśliwego wypadku. Na *Marję Skłodowską-Curie* spada obowiązek objęcia po mężu katedry. Nie zaprzestaje równocześnie dalszych dociekań naukowych, systematycznie nadal je prowadzi. Zupelnego zadowolenia jednak jeszcze nie znajduje.



Grupa 5-ga dzieci małżonków Skłodowskich.
W środku — *Marja Skłodowska* (†).

Pragnie ziścić drugie marzenie życia. **Pragnie, by jej odkrycia i prace przyniosły przedewszystkiem ulgę w cierpieniach i chorobach tym,** którzy na kosztowne leczenie pozwolić sobie nie mogą. Namawia więc rząd francuski, ażeby stworzył specjalny instytut radowy, w którymby prowadzono dalej badania nad radem i w którymby leczono chorych. I oto w r. 1913 rząd francuski wznosi jej wyśniony „Instytut Radowy”, w którym ona znajduje nareszcie własną pracownię.

Mimo, że większą część życia spędza p. *Marja Skłodowska-Curie* we Francji, to jednak nie zapomina o Polsce. Głęboko przywiązana do ojczystego kraju, pragnie ażeby naród polski wraz z odzyskaniem wolności, dotrzymał kroku innym w dziedzinie zdobyczy ogólnoludzkich. To też kiedy w r. 1921 przyjechała do Warszawy, zwróciła się z gorącym wezwaniem do przedstawicieli organizacji, ażeby stworzyły w Warszawie rzecz jej sercu najbliższą: Instytut Radowy poświęcony nauce i lecznictwu.

Zbyt intensywne życie i forsowna praca podkopowały jej zdrowie. Życie poświęciła dla nauki i jej złożyła je w ofierze. Od dłuższego już czasu chorowała na złośliwą anemję, wywołaną działaniem promieni „X”, które wydzielają się podczas badań naukowych. Nie pomogła kuracja i pobyt w sanatorium. Odeszła do wieczności. Śmierć jej oplakują dwie córki a wraz z nimi cały świat. K.

RZEMIOSŁA DLA KOBIEC

Przy wyborze zawodu muszą być brane pod uwagę 3 podstawowe czynniki: 1) prawdziwe zamiłowanie do danej pracy, którego nie zmniejszą chwilowe niepowodzenia i trudności, 2) stan zdrowia i właściwości fizyczne i psychiczne jednostki, 3) warunki materialne, zależnie od których można wybierać dłuższą lub krótszą drogę do zdobycia zawodu.

Rozmaite drogi prowadzą do zdobycia wykształcenia zawodowego w rzemiosłach. Nasza gazetka podaje już w trzecim artykule swoim czytelnikom adresy szkół zawodowych, przedstawiając równocześnie dobre i złe strony poszczególnych rzemiosł. Od Was, Szanowne Czytelniczki, zależy, abyście wybrały dla siebie takie rzemiosło, które wam najbardziej odpowiada. Pamiętajcie przy wyborze zawodu, że to już na całe życie i że rzemiosła nie można tak zmieniać jak sukienki, lub rękawiczki. Od waszego rozumnego wyboru zależy wasza przyszłość.

TRYKOTARSTWO. Mało naogół znanem rzemiosłem jest trykotarstwo. Terenem pracy to pracownie prywatne i fabryki. Uposażenie dość nierówne, gdyż można zarabiać od 30 do 150 złotych miesięcznie, zależnie od dokładności wykonania i szybkości pracy. Drogi wiodące do zdobycia zawodu to szkoły w kuratorjach Krakowskim, Łódzkim, Warszawskim, Wileńskim, Wołyńskim. Na Pomorzu i w Poznańskim można uczyć się w pracowniach prywatnych. Nauka trwa przeciętnie 10 miesięcy. Koszty założenia własnej pracowni dość wysokie, gdyż maszyny do wyrabiania trykotów są drogie. Zapotrzebowanie na rynku sprzedaży stale bardzo wielkie, tak, że niema obawy, aby przedmioty dobrze wykonane nie znalazły odbiorcy.

Przeciwskazania: Nie powinni oddawać się temu zawodowi ludzie, posiadający skłonność do cierpień związanych z zjedzącym trybem życia.

Wskazania: Inteligencja ogólna średnia. Zdolność rozróżnia-

nia barw i odcieni, dobry gust, spostrzegawczość, pilność, czystość i zamiłowanie do dokładności.

GORSECIARSTWO. Wykształcenie i sprawność w tym zawodzie można nabyć tylko drogą terminowania po pracowniach. Wykwalifikowanych gorseciarek-higienistek prawie wcale niema, jakkolwiek pod względem materialnym zajęcie to jest bardzo korzystne. Zamiłowania te same co przy krawiectwie i modniarstwie.

KOSMETYKA. Wszystkie uczennice kursów i szkół kosmetyki, po ich ukończeniu mają prawo otworzenia zakładu i wykonywania, ale nie leczenia, zabiegów higieniczno-kosmetycznych. Teren pracy to zakłady kosmetyczne pod kierunkiem lekarzy — w roli pomocnic lub właścicielek. Uposażenie bardzo poważne. Drogi wiodące do zdobycia zawodu w Warszawie, gdzie są 3 szkoły. Do przyjęcia potrzebne świadectwo z ukończenia 6 klas gimnazjalnych. Kursy trwają blisko rok. Dodatnie cechy zawodu to niezależność, nieobowiązujące godziny, dobre zarobki.

Przeciwskazania: Odrażająca powierzchowność, brzydkie ręce, nieczysta cera i brak uprzejmości.

Wskazania: Uprzejmość, pogodne usposobienie, cierpliwość, skrupulatność i uczciwość w wykonywaniu poleceń lekarza.

MANICURE. Manikurzystki zazwyczaj uczą się od swych koleżanek w zakładach fryzjerskich. Po dwóch tygodniach nauki, o ile opanują technicznie manicure, mogą praktykować albo w zakładach fryzjerskich, albo u siebie w domu, lub prosto przyjmując zamówienia w domach prywatnych. Dochód miesięczny bardzo rozmaity. Zdolne i prędkie manikurzystki mogą zarabiać do 150 zł miesięcznie. W wielkich miastach jest to zarobek przeciętny. W małych miastach brak wogóle praktyki, albo jest bardzo nikła. M. Kisielewska.

MIODOBRAWIE W małym dworku państwa X. na Osiedlu odbyła się dziś słodka uroczystość. Trzepanie miodu! Chłopcy z siatkami na głowach biegali od pasieki do kuchni i wyjmowali z nadstawek w ulach ramki, aż ciężkie od słodkiego towaru, dziewczynki tępemi widelcami otwierały dobrze zasklepioną węzę, a wszyscy na zmianę z zapalem kręcili korbą trzeczki, z której do garnków ściekał bursztynowy, gęsty płyn.

Zbiegło ich się dużo, tych małych i dużych pomocników do tej słodkiej roboty. Kuchnia pełna była ludzi, no much, które wiadomo „urzędowo“ już ciągną do miodu. Wszystkich pociągała słodycz pracy!

Odpoczywając po znojnym dniu, p. Marja stwierdza z przykrością, że brakowało jedynie tego, z którym najchętniej dzieliłaby pracę koło własnego gospodarstwa. Mąż jej, mimo wakacyj, nie został w domu, wyszedł zaraz po obiedzie i nie wrócił, choć późno już i nocna cisza oddawała objęła mały dom i ogródek. Wyszedł, jak to często robił po sprzeczce z żoną, na jedno z licznych „zebrań“, skąd wracał coprawda pocieszony, rozweselony, ale często niepewnym krokiem i z pustą kieszenią.

O co poszło? O obiad! Przewidując większą pracę przygotowała galaretę cielęcą z tartami kartoflami, gdy jemu właśnie zachciało się coś ostrego i podaną potrawę ochrzcił „jedzeniem dla niemowląt“.

Poniosła ją i odpaliła szorstko: Zjedz brzytwę, to będziesz miał coś ostrego. Odstawił jedzenie, odwziewał się jej komplementem, że to ona może jeść mdłe po-

trawy, bo już ma język jak brzytwę, wyszedł i nie wrócił. Teraz, gdy spokojnie rozmyśla, przychodzi jej na myśl, że mogła dać wiele innych odpowiedzi. Wszak wczoraj skarżył się, że mizerja mu zaszkodziła, mogła więc dzisiejszy obiad wytłumaczyć jako troskę o jego zdrowie i byłby zjadł nieszczęsną galaretę, ciesząc się uwagą żony. Mogła była, ale niestety stało się inaczej. I dzieje się tak oddawna. Daleko, zapomniana została słodycz miodowych miesięcy. Właśnie dziś stosowny dzień do rozmyślenia o minionych słodkich czasach! Jak to mąż odchodząc do pracy kilkanaście razy odwracał się do okna, z którego ona powiewała chusteczką, jakby żegnali się na pół roku! Niewiele widać było tej uprzejmości i słodyczy, jeżeli na tak krótko starczyła — i dziś zachowują ją tylko wobec obcych.

Smutno jej i chciałaby zmienić, dużo zmienić w tym małym domku z ślicznym ogródkiem, w którym boże owady tak pracowicie słodycz noszą, a w którym ludzie unikają siebie, żyją obok siebie znudzeni i obojętni lub parszają na siebie ostreimi słowami jak zagniewane koty!

Ale, ma zacząć pierwsza? Mąż nie pozna się wcale na jej dobrych chęciach. Wyglądałoby to jakby niedźwiedzia częstowała fiołkami. Fiołkami... nie — ale... i tu p. Marja musi roześmiać się głośno, choć jest sama w pokoju i przed chwilą było jej tak smutno. — Przecież, właśnie — niedźwiedzie tak bardzo miód lubią, że mimo obrony pszczoł, podbijają się do pasiek. Tak, rzeczwiście, spróbuje ulagodzić swego niedźwiedzia słodkimi miodem dobrych słów, i napewno jej się uda. Od kiedy zacznie? Zaraz od jutra!... S.

Na 15 sierpnia.

*...Gdy się wypełnił czas Jej pielgrzymki,
Z nieba anioły zleciały w posły
I dla strudzonej żywotem duszy
Parę najłżejszych skrzydeł przyniosły...*

*W Janowym domu bez bólu, jęku,
Na apostołów zasnęła ręką...
W Janowym domu wierna drużyna
Żegnała wspólnie Bogarodzicę,
Gdy zateśkniła do Swego Syna
I szła niebieską zasiać stolicę.*

M. Gawalewicz.

KSIĄŻKA Z ŻYCIA O PRAWDZIE

Nakładem Archidiecezjalnego Instytutu Akcji Katolickiej w Poznaniu została pięknie wydana książka M. J. Jeleńskiej p. t. „Szatan zwyciężony”. Stanowi ona niewątpliwie ciekawe zjawisko w dziedzinie beletrystyki katolickiej. Jest to dziełko, któreby nazwać można książką o tajemniczym działaniu łaski Bożej, o jej wpływie na duszę ludzką, skolataną życiem i zarażoną błędem. Przemawia ona dziwnie bezpośrednio do człowieka. Wolna jest przytem od egzaltacji i tonu moralizatorskiego, który zwykł razić wybrednego czytelnika.

Rzecz charakterystyczna, że tematy opowiadań, zawartych w książce (czerpane, jak podaje autorka, ze zdarzeń prawdziwych) mimo, że zawsze mówią bezpośrednio lub pośrednio o śmierci, dalekie są od beznadziejnego smętku i pesymizmu. Dzieje się to dlatego, że wszędzie króluje zwycięstwo wiary a pogrom szatana. Kto, czytając piękną książkę M. J. Jeleńskiej, wczuwa się w dzieje duszy jej bohaterów, kroczy z nimi razem ku tak wielkiej światłości, że mroki ziemskiego zgonu nie są zdolne jej przysłonić. Powiedzieć można o książce tej, że przez niezmiernie interesującą treść wprowadza nas niepostrzeżenie w głębokie tajniki duszy człowieka niewierzącego, aby w niej dostrzec głębokie przemiany, jakie wywołuje w tej duszy łaska Boża... I mimowoli zastanawiamy się nad... własną duszą. Kto wie, dla ilu książka ta stanie się rekolekcjami?

Opracowanie literackie tematu pozostawić można śmiało do oceny nawet najbardziej wybrednemu czytelnikowi, a okaże się, że nie ma on tu nic do zarzucenia.

Ci, co pamiętają publikację p. t. „Djabeł zwycięzca”, ze szczególną ulgą czytać będą „Szatana zwyciężonego”. Czy zbieżność tych tytułów jest przypadkowa, czy też nie — mniejsza oto. W każdym bądź razie tym, którzy pierwszą książkę odłożyli, przygębieni jej niesamowitością, radzimy piękną książkę M. J. Jeleńskiej przeczytać. Ona ich podniesie i uduchowi.

Zauważyć wreszcie trzeba, że książka ta należy do rzędu książek propagandowych, stąd cena sprzedaży kalkulowana jest jak najniżej, litylko według kosztów własnych. Obszerny tomik, drukowany na pięknym papierze w Drukarni św. Wojciecha kosztuje tylko 2,20 zł. Książka ta nadaje się do wszelkiego rodzaju bibliotek, posiada bowiem tę właściwość, że przemawia zarówno do inteligenta, jak i do człowieka z ludu. Zamawiać należy ją w Katol. Stow. Kobiet, Poznań, Aleje Marcinkowskiego 1. P. K. O. 200.368 lub też w Księgarni św. Wojciecha w Poznaniu.

POTRAWY JESIENNE **Kapusta z jabłkami.**

Drobno poszatkować głowę kapusty, sparzyć gotującą wodą, polewając ją kilkakrotnie na sicie, zaczekać, aż woda zupełnie spłynie. Dwie cebule drobno pokrajać i uduścić z paru łyżkami masła, nie zarumieniając, wrzucić na to masło kapustę i dodać kilka łyżek smaku z jarzyn. (Gotując taką kapustę można dnia tego robić zupę z jarzyn, żeby mieć ten smak). Dodać 1 funt jabłek, obranych i pokrajanych, posolić podczas gotowania. Kiedy kapusta znacznie mięknie, posypać ją pszenną mąką, wymieszać, dodać majeranku drobniutko pokruszonego i dusić jeszcze z 10 lub 15 minut. Do takiej kapusty daje się gotowane kartofelki z koperkiem. Bardzo tania, a smaczna potrawa.

Kapusta z pomidorami i z jabłkami.

Poszatkować drobno kapustę i sparzyć, jak wyżej, polewając wrzątkiem na sicie. Wziąć 6 pomidorów, 2 cebule i parę łyżek masła — uduścić pomidory i przefasować przez sito. Do tej marmelady wrzucić kapustę, dodać 4 jabłka obrane i pokrajane i dusić w zakrytym rondelku. Gdy kapusta zmięknie dodać mąki pszennej, wymieszać i jeszcze trochę dusić. (Majeranku nie dawać.) Podawać tak samo z kartoflami.

Salata z surowej kapusty.

Poszatkować główki kapusty bardzo drobno, posolić i zostawić na godzinę aż wypuści sok. Odcedzić dobrze ten sok, potem zrobić sos z żółtka utartego z musztardą i z octem, zalać kapustę, dodać trochę drobniutko siekanego czosnku, szczypiorku i koperku i wymieszać starannie. Sałatka taka jest znakomita.

Pomidory faszerowane na surowo.

Wybrać ładne pomidory, niezbyt duże, ścierać wierzch i wydrążyć, uważać, żeby nie było pestek. Farsz robi się w następujący sposób: Pokrajać drobno parę obranych ogórków, posolić, zostawić na godzinę, odlać sok, który wypuszcza, dodać kwaśnej śmietany, niezbyt starej, koperku i szczypiorku, wymieszać i napępiać tym farszem pomidory. Potem nakryć każdy ściętym wierzchem i potławać ułożwszy ładnie na talerzu ubranym sałatą, czy inną zielenią.

Jak przechować sałatę z ogórków na zimę.

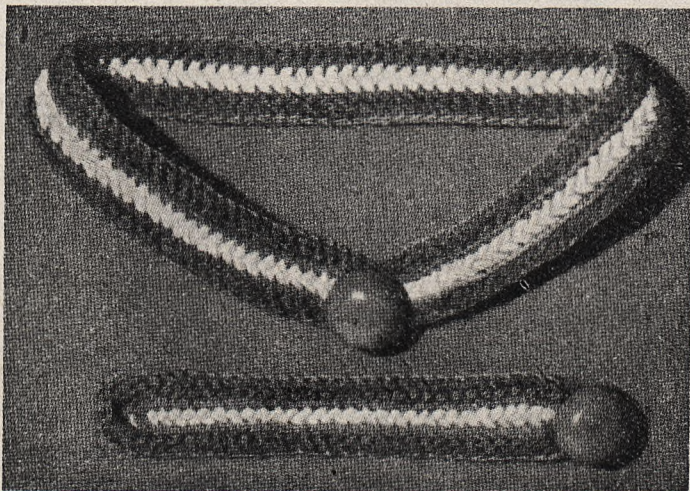
Ładne, świeże ogórki obrać, pokrajać cienko, posypać solą i zostawić na godzinę. Położyć serwetę na sicie i wyłożywszy na nią ogórki, poczekać aż sok spłynie. Potem układać te ogórki w małych słoikach do połowy i zalać przegotowanym poprzednio i ostudzonym winnym octem, tak żeby pokrył ogórki na dwa palce. Zalać oliwą (o połowę tańsza niż francuska) także na dwa palce i zawiązać słoiki papierem pergaminowym. W ten sposób mamy na zimę doskonałą sałatę czyli mizerję ze świeżych ogórków. Przyrządza się ją tak samo, jak świeżą, z octem i oliwą, albo ze śmietaną.

Smaczną, a niedrogą **leguminą latową** są kisielki, które można podać z słodką śmietanką, albo z sosem waniliowym.

Kisiel (proporcja na 6 osób): $\frac{1}{4}$ litra soku porzeczkowego, $\frac{1}{4}$ litra innego soku zagotować, zalać czterema łyżkami mąki kartoflanej, rozpuszczonemi w małej ilości zimnej wody i dołączyć 2 tabliczki żelatyny w wodzie rozpuszczonej. Pogotować chwilę mieszając. Wlać do moкреj formy.

PRAKTYCZNE PRACE RĘCZNE

Pasek, kołnierzyk i mankieciki. Ładne przybranie do wełnianej sukienki i łatwe do wykonania. Żelaznem szydełkiem zrobić łańcuszek z białej włóczki, takiej długości, żeby z tego łańcuszka można było zrobić znowu łańcuszek, postępując się tym razem szydełkiem grubszym. Przerabiając łańcuszek jeszcze raz na łańcuszek otrzymujemy bardzo ładną plecionkę. Plecionka ta powinna być tej długości co obwód w pasie danej osoby, mniejwięcej 70 lub 75 cm. Naogół najlepiej wypróbować w pierw jakiej długości ma być pierwszy łańcuszek przerobiwszy to samo bawełną albo jakąś niepotrzebną włóczką, gdyż biała włóczka, o ile będzie popruta, straci na świeżości. Następnie robimy taką samą plecionkę włóczką



zieloną, tylko dwa razy dłuższą niż poprzednia, czyli na jakie 150 cm. Składamy plecionki w taki sposób, jak pokazane na rysunku, przyczem należy z jednej strony zostawić pętlę (z zielonej plecionki). Potem przystępujemy do łączenia plecionek. Łączy się je w ten sposób, że bierzemy jednocześnie 1 oczko białej plecionki i 1 oczko zielonej plecionki i wrabiamy w nie półsłupek włóczką czerwoną, dalej 1 oczko w powietrzu, znowu półsłupek wrobiony tak, że bierzemy dwa oczka jednocześnie (białe i zielone) i t. d. Po złączeniu robimy rząd półsłupków dookoła paska (nie robiąc oczek w powietrzu), a na zakończenie przyszywamy guzik, czerwony, lub zielony. (Kolor zielony włóczki powinien być wzięty ciemny.) W taki sam sposób wykonujemy mankieciki i kołnierzyk, radzimy jednak wypróbować w pierw wymiary, jak przy pasku. Kolory można kombinować rozmaicie. Więc biały z brązowym i czerwonym, albo zamiast czerwonego — z żółtym. Biały z granatowym i niebieskim, biały z czarnym i czerwonym, lub popielatym, zamiast czerwonego. Gdyby trudno było o guziki odpowiedniego koloru, można je zrobić obciążane. Wystarczy zrobić z włóczki odpowiedniego koloru, tylko cieńszej, kwadracik szydełkowy (same półsłupki) i obciągnąć tem guziki. Kto umie może zastosować w tym wypadku ściąg tunizyjski.

RASY KUR Ponieważ mamy ogromnie dużo ras kurzych — byłoby niemożliwym wszystkimi się tutaj zajmować. — Zasadniczy podział ras jest: na użytkowe, t. j. przynoszące dochód, — i nieużytkowe, czyli ozdobne, przy których chodzi nam tylko o zewnętrzny wygląd ptaków. Ponieważ trzymanie takich kur jest pewnym zbytkiem, a my chowamy drób poto, żeby mieć z niego pożytek — przeto zajmujemy się wyłącznie rasami kur użytkowych

Podzielić je możemy na trzy grupy: rasy: 1) lekkie, czyli nośne, 2) ciężkie albo mięsne i 3) ogólnoużytkowe czyli pośrednie.

Rasy lekkie odznaczają się wybitną nieśnością; niosą jajka białe i wcale nie wysiadują. Potrzebują mniej paszy, niż rasy ciężkie, którą używają na wytwarzanie jaj. To też waga ich jest mała (przeciętnie kura roczna waży 3 funty, kogut 4 funty — później są nieco cięższe.) Jedną

z głównych zalet tej rasy jest łatwy wychów kurcząt, które bardzo prędko rosną.

Lekkie rasy są najodpowiedniejsze dla dużych hodowli, które są specjalnem przedsiębiorstwem dla produkcji jaj. W mniejszych gospodarstwach drobiowych, przy starannej opiece, dają też dobre rezultaty, jednakże ich niezdolność do wysiadania jest dużym utrudnieniem.

Najwybitniejszą rasą nieśną są Leghorny, pochodzenia amerykańskiego. Upierzenie ich jest czyste białe, nogi i dziób żółte (u starszych kur jaśniejsze), czerwony duży grzebień — stojący u koguta, a zwisający nabok u kury.

Leghorny, znane w Polsce od jakich 10 lat, są dobrze zaaklimatyzowane i coraz więcej się rozpowszechniają, zwłaszcza w Wielkopolsce. Nieśność ich jest, przy odpowiednich warunkach, ponad 200 jaj rocznie. (Przy tej okazji nadmieniam, że rekordistką światową co do nieśności jest właśnie kura Leghorn, która zniosła w ciągu jednego roku 347 jaj.)

Polską rasą są Zielononóżki, zwykle odmiany kuropatwianej, (są też i białe) — hodowane głównie we wschodniej części kraju. — Kogut kuropatwiany ma głowę, szyję pomarańczowo-czerwone, grzbiet ciemno-czerwony, ogon, pierś i podbrzusze — czarne z zielonym połyskiem. Kura ma głowę i szyję złocistą, skrzydła brunatno-szare z czarnymi prążkami na każdym piórku, ogon czarno-brązowy — nogi zielonawe.

Zielononóżki są dobrze przystosowane do naszego klimatu i gorszych warunków, ale zato niosą nie tak dobrze i to jajka dosyć małe.

Te dwie rasy lekkich kur są u nas najbardziej rozpowszechnione, a więc co do użytkowości najlepiej wypróbowane! Pozatem należą do tej grupy kury Włoskie, najczęściej o kuropatwianem upierzeniu, czarne Minorki i inne.

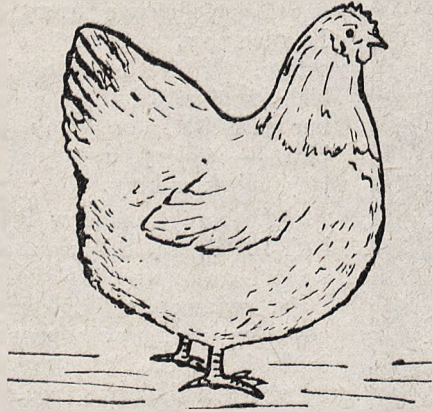
U kur ras ciężkich chodzi nam przedewszystkiem o mięso, a nie o jajka, których niosą niewiele i dosyć małe, o barwie brunatnej. Wysiadują i prowadzą pisklęta bardzo dobrze, lecz ich jajka są słabo zależone, a kurczęta trudno się chowają.



Kura Leghorn,
o wybitnie nieśnej
figurze.

Rasy mięsne zużywają więcej karmy (dziennie 10—15 gr. więcej na sztukę — niż kury lekkie). Przy dużej masywności i obfitem, luźnym upierzeniu, kura ma wygląd „kulisty”.

Najcięższą rasą kur są Kochinchiny, których waga dochodzi do 8 funtów u kury, a 10 funtów u koguta. Jest to rasa niezwykle wrażliwa, a tem samem nie nadająca się do chowu.



Kura Orpington, o figurze charakterystycznej dla ras ciężkich. Porównać rys. I i II, przedstawiające odmienne typy — długość grzbietu, nóg, upierzenie.

Doskonale, delikatne mięso ma francuska rasa Faveroles, o dziwnym upierzeniu i obrośniętych nogach — u nas mało znana.

Często spotykane są Orpingtony, przeważnie żółte, o niewielkim grzebieniu i cielisto-różowych nogach. Mięso ich jest bardzo smaczne, a przytem są rasą najlepiej wyśiadującą.

Chowanie ras ciężkich — stanowczo się u nas nie opłaca, gdyż w stosunku do ilości zjedzonej paszy, to jest kosztów żywienia — cena za mięso drobiu jest zbyt niska.

(C. d. n.)

Mrs.

UŚMIECHNIJ SIĘ...

Pewien malarz, któremu polecono odnowienie starego kościoła, wystawił za prace swoje rachunek w wysokości 51.25 franków. Nie wypłacono mu jednak należności tej odrazu, lecz poproszono o podanie wpierw szczegółowego wyliczenia wykonanych prac malarskich, poczem rachunek jego tak wyglądał:

	Franków:
Poprawienie i odnowienie 10-ciu przykazań	3.12
Upięksenie Poncjusza Piłata i dorobienie wstążki do nakrycia jego głowy	5.12
Dorobienie kogutowi św. Piotra ogona i poprawienie mu grzebienia	3.00
Oczyszczenie twarzy sługi arcykapłana i nałożenie na policzki jego karminu	4.18
Odnowienie nieba, dodanie dwóch gwiazd i oczyszczenie księżycy	7.14
Odnowienie płomieni czyścowych i domalowanie dusz	3.06
Ożywienie płomieni piekielnych, dodanie djabłu nowego ogona, poprawienie jego prawej nogi oraz kilka prac wśród potępieńców	7.17
Odnowienie brzegów szaty Heroda i reperacja jego peruki	4.00
Nałożenie nowych kamaszy młodemu Tobjaszowi	2.00
Oczyszczenie uszu osłowi Balaama i dorobienie mu podków	3.40
Nowe kolczyki dla Sary	2.04
Dodanie nowego kamienia do procy Dawida, powiększenie głowy Goljata i przedłużenie mu nóg	3.02
Naprawienie koszuli syna marnotrawnego i odmycie mu uszu	4.00
Razem	51.25



Przyrządzanie marmelady w przeciągu 10 minut

z moreli, jeżyn, jagód, malin, mirabelek, brzoskwiń, śliwek, renklod, agrestu, według ogólnego przepisu „Opekta”.
 Dodatki: 2 1/2 kg. owoców, 2 1/2 kg. cukru, 1 butelka Opekty i sok z 1 cytryny.
 Owoce obmyć, usunąć z nich pestki i dokładnie zważyć, większe owoce przekroić, dodać całą ilość cukru i gotować w ciągu 10 minut, stale mieszając. Potem dolać 1 butelkę Opekty i sok z jednej cytryny. Gorącą marmeladą napełnić słoiki po same brzegi i zawiązać je. Oto wszystkie OPEKTA W PŁYNIE: butelka wystarcza do sporządzenia 4—6 kg. marmelady.
 Przepisy do sporządzania konfitur z wszelkiego rodzaju owoców dołączone są do każdego opakowania.
 Wszelkich informacji udziela bezpłatnie poradnia Opekty, Warszawa, ul. Ceglana 11.

Opekta

Abonament roczny pod opaską 2,50 zł
 W abonamencie wspólnym od 10 egz. rocznie 2,— zł
 Telefon nr. 15-27 Konto czekowe 200 368

Ogłoszenia: umieszczone na całej stronie 300,— zł
 1 mm 1 łamu 0,29 zł
 Gazeta dzieli się na 4 łamy.

Wydawca: Katol. Stow. Kobiet w Poznaniu. Za redakcję: Zofia Sicińska i Janina Kaźmierska. Adres redakcji: Gazeta dla Kobiąt Poznań, Al. Marcinkowskiego 1. — Tłoczono w Drukarni św. Wojciecha w Poznaniu na papierze z własnej fabryki papieru „Malta”