

Gazeta dla Kobiet

POZNAŃ

W dniach od 28 kwietnia do 5 maja br. odbędzie się w Poznaniu TYDZIEŃ POZNAŃIA, który obfitować będzie w najrozmaitsze atrakcje. Imprezy lotnicze, międzynarodowe imprezy sportowe, gościnne występy teatralne i muzyczne i t. d. oraz największe dotychczas w Polsce Międzynarodowe Targi ściągną ogromne rzesze z całej Polski. Na czas ten przewidziane są znaczne ulgi kolejowe. Z miejscowości odległych do 80 km od Poznania przysługują będzie na kolei zniżka 50% w obie strony, a z miejscowości odległych od Poznania ponad 80 km tylko 33%. Zakupiona za 2.— zł karta uczestnictwa na Targi Poznańskie, którą będzie się nabywać we wszystkich większych miastach Polski, będzie upoważniać do zniżki 20% w hotelach i restauracjach w Poznaniu.

Nad rzeką [Wartą przed wiekami wznosił się — Poznań i stanął „na warcie” u zachodniej granicy Polski.]

Legenda mówi, że powstał na miejscu, na którym po długiej rozłące spotkali się niespodzianie trzech bracia Słowianie: Lech, Czech i Rus i uradowani „poznaniem” się wzniesli gród, który na wieczną pamiątkę Poznaniem nazwali. Inni wywodzą nazwę tę od „poznania” Wiary świętej, a drudzy od imienia woźdza lechickiego Pożnego.

Pewnem jest tylko, że Poznań należy do najstarszych miast polskich. Początkowo zbudowany był na prawym brzegu Warty. Tu stanęła katedra a przy niej powstało pierwsze biskupstwo polskie

Przemysław Pierwszy, książę wielkopolski, rozbudował miasto, zakładając gród także na lewym brzegu Warty. Na wzgórzu wznosił zamek warowny, przebudowany później, w którym dziś mieści się Archiwum Państwowe. Wzgórze dotąd nazywa się Górą Zamkową a Poznań dla pamięci księcia, który przyczynił się do jego rozbudowania, nazywamy czasem grodem Przemysława.

Poznań był widownią wielu historycznych wydarzeń. Był ulubioną siedzibą królów: Bolesława Chrobrego, Mieczysława Drugiego i Kazimierza Odnowiciela. Po Gnieźnie i Kruszwycy był też stolicą Polski i dopiero Bolesław Śmiały przeniósł stolicę z Poznania do Krakowa. Szczególną opieką otaczał Poznań król Kazimierz Wielki, ten wielki budowniczy miast polskich. Najświetniejsze jednak czasy dla miasta nastąpiły za panowania Jagiellonów.



Kościół i klasztor OO. Jezuitów w Poznaniu.
Wykończony w roku 1693.
Obecnie kościół farny i gmach wojewódzki.

miesięcznik
ilustrowany
POZNAŃ

Był wówczas Poznań pierwszorzędnym miastem handlowym, ludnym i bogatym. Otrzymał szereg przywilejów, które stały się źródłem jego zamożności i rozwoju. Tak Władysław Jagiełło ogłosił Poznań za skład wszelkich towarów, które sprowadzano z Niemiec do Polski lub też z Polski wywożono. Na mocy tego przywileju, kupcy przybywający do Poznania z zagranicy, musieli w przeciągu dnia wyprzedać swoje towary wystawione na składzie albo wywieźć je dalej. Otrzymał również Poznań przywilej bicia pieniędzy. Mennica wybijająca ówczesne pieniądze, jak denary i inne, mieściła się przy ulicy Psiej, to jest dzisiejszej ulicy Szkolnej.

Przy tak pomyślnych warunkach nic dziwnego, że rosła liczba mieszkańców, że chętnie osiedlali się w grodzie Przemysława cudzoziemcy, jak Włosi, Grecy, Szkoci i Niemcy, których potomkowie stali się z czasem najwierniejszymi synami przybranej Ojczyzny.

Chociaż za Jagiellonów stolicą państwa był Kraków, serca królewskie przyciągało coś do Poznania. Często gościem na zamku poznańskim bywał Władysław Jagiełło, nie tylko sam, lecz w towarzystwie małżonki swej Jadwigi. Pamiątką po tych dostojnych gościach jest kościół Bożego Ciała zbudowany na miejscu, gdzie według tradycji znaleziono trzy hostje święte pokłute przez żydów. W skarbcu kościelnym spoczywa korona, która, zdaniem niektórych uczonych, zdobiła niegdyś skronie Jadwigi.

Przebywali chętnie na zamku poznańskim Kazimierz Jagiellończyk i jego żona Elżbieta, zwana „matką królów”. Tu ujrzała światło dzienne królowa Jadwiga, córka Zygmunta i Barbary Zapolskiej.

Ze zmierzchem Jagiellonów przyćmił się i blask Poznania.

Wojny szwedzkie za Jana Kazimierza i Augusta Drugiego zniszczyły świetność miasta. Fale „potopu” zalały nieszczęsne miasto. Wiele wówczas skarbów wywieźli Szwedzi z kościołów i pałaców poznańskich do Szwecji a mieszkańców zabijali bezkarnie. Morowe powietrze dopełniło miarę nieszczęść, zmniejszając ludność setkami. Po wojnach szwedzkich liczba domów zmniejszyła się o połowę a przedmieść a zn kły prawie zupełnie.

W roku 1793 Poznań przeszedł pod panowanie pruskie. W kilka lat później w 1806 roku zajął Poznań cesarz francuski Napoleon, jeszcze zwycięski i wielki.

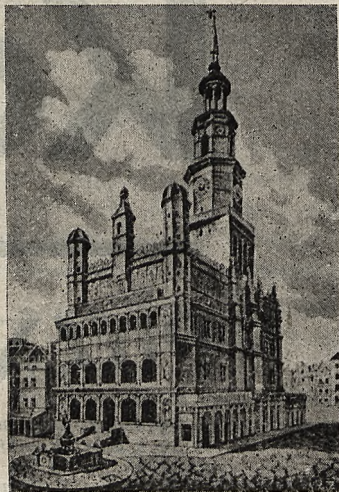
Poprzedził go generał Henryk Dąbrowski na czele wojsk polskich, witany z radością. Przyłączony do księstwa warszawskiego, kilka lat cieszył się Poznań wolnością. Po kongresie wiedeńskim, roku 1815, przyznano go znów Prusom. Otrzymała wówczas Wielkopolska nazwę Wielkiego Księstwa Poznańskiego a Poznań tego Księstwa stał się stolicą.

Nastaly długie lata niewoli, ciężkiej i twardej. Lecz nie złamały w nim ducha polskości. Przeciwnie. Poznań rósł,

krzepił się w pracy narodowej i był niezdołaną dla wroga twierdzą ducha i myśli polskiej.

I zaświtała zorza wolności! Dnia 27 grudnia 1918 roku Poznań zerwał pęta niewoli a potem złączył się z macierzą: Najjaśniejszą Rzeczypospolitą.

Poznań z dawnych czasów zachował wiele pamiątek historycznych. Katedra wzniesiona za Mieczysława Pierwszego, przebudowana kilkakrotnie, w pięknej Złotej Kaplicy przechowuje pamięć dwóch naszych wielkich Piastów: Mieczysława, co pierwszy przyjął wiarę świętą i Bolesława, co dzielnie mieczem władał. Zdobiją dalej piękne grobowce rodziny Górków, biskupa Czarnkowskiego i arcybiskupa Ledóchowskiego. W pobliżu katedry wznosi się śliczny w stylu gotyckim kościół Najsw. Panny Marji. Wspaniała Fara wzniesiona przez Jezuitów zachwyca wszystkich majestatyczną budową. Do niej przylegają gmachy obszerny, w którym dawniej mieściły się szkoły jezuickie a dziś jest siedzibą wojewody i urzędów wojewódzkich.



Ratusz w Poznaniu.

Dawne wieki pamięta kościół św. Jana, posiadający, zdaniem uczonych, jeszcze w swych murach części budowli kamiennej z czasów Mieszka. Kościół św. Wojciecha zwany

jest „Skalką poznańską”, bo mieści w sobie groby zasłużonych. Spoczywają w nim: generał Amilkar Kosiński, Michał Sokolnicki, Andrzej Niegolewski, bohater z pod Somosierry, Józef Wybicki, twórca nieśmiertelnej piosenki „Jeszcze Polska nie zginęła” i dziecko Poznania, doktor Karol Marciński.

Ozdobą Poznania jest stary ratusz, wzniesiony w trzynastym wieku a później przebudowany przez włoskiego budowniczego Jana Kwadrę. Na szczycie wieży umieszczony Orzeł nasz rozpostarł skrzydła szeroko i czuwa nad starym grodem nad Wartą. Ileż burz przeżył ten nieugięty, królewski nasz ptak!

Naokoło starego Rynku wznosiły się niegdyś piękne pałace rodzin szlacheckich. Do dziś podziwiamy pałac Działyńskich.

W dawnych czasach słynęła w Poznaniu Akademia Lubrańskich, założona przez biskupa Jana Lubrańskiego. Z szkoły tej wyszedł szereg uczonych ludzi, między nimi Józef Strus, urodzony poznańczyk, sławny lekarz. Gmach Akademii tej wnosi się niedaleko katedry i mieści obecnie archiwum z biblioteką diecezjalną.

Przy placu Wolności stoi przepiękny, poważny gmach ozdobiony kolumnami. To biblioteka Raczyńskich. Założona przed stu laty zgorą przez Edwarda hrabiego Raczyńskiego, zasłużonego wielce fundatora, przyczynia się do szerzenia nauki i oświaty. Przy ulicy Seweryna Mielżyńskiego przed kilkudziesięciu laty założone Towarzystwo Przyjaciół Nauk służy również gorliwie nauce polskiej, posiada cenną bibliotekę, zbiory i galerię obrazów. Teatr Polski służy od lat wielu sztuce polskiej. Pamiątkowym jest też pomnik Mickiewicza przy kościele św. Marcina. Pierwszy to bowiem pomnik na ziemiach polskich, jaki stanął na cześć wieszczki naszego.

I w naszych czasach wzniesiono w Poznaniu kilka pomników, chcąc nimi wyrazić wdzięczność zasłużonym. Tak wśród zieleni parku stanął pomnik ku czci Szopena, tego największego z muzyków polskich, i pierwsze Stanisława Moniuszki, kompozytora opery „Hal-



Ulica Masztalarska z bramką zburzoną w r. 1898.

ka". Niedaleko dworca stanął pomnik Tadeusza Kościuszki, tego bohatera uwielbianego na obu półkulach świata. U wylotu parku Wilsona wita nas postać tego dla Polski zasłużonego Amerykanina, który swemi warunkami pokoju po wielkiej wojnie przyczynił się do odzyskania naszej Ojczyzny.

Pamięć pierwszego poległego powstańca z walk grudniowych 1918 roku — Franciszka Ratajczaka — przypomina nam tablica przy placu Wolności. Tablica na gmachu Bazaru jest wyrazem hołdu dla Ignacego Paderewskiego, mistrza tonów i wielkiego patrioty,

który przyjazdem swym do Poznania w grudniu 1918 roku dał hasło do powstania i zerwania pruskich okopów. Opodal na ulicy Ludgardy wznosi się pomnik ku czci poległych Ułanów.

Na koniec wspomnieć nam trzeba o pomniku Serca Jezusowego, wzniesionym na miejscu, gdzie stał pomnik Bismarcka, najzaciętszego wroga Polaków. Padł w proch i pył ten znak widomy pruskiej przemocy i dziś posąg Chrystusa wzniesiony jako wyraz wdzięczności naszej Bogu za wolność — błogosławi miastu.

A. K.

MSZA ŚW. — NIEWYCZERPANYM SKARBEM KOŚCIOŁA

IV.

Oczyściwszy dusze nasze z grzechów, oddawszy hołd Bogu oraz uczyniwszy wyznanie wiary — zbliżamy się w coraz-to podnioslejszem usposobieniu do szczytu i ośrodka liturgji mszalnej — do właściwej Ofiary.

Kapłan przechodzi obecnie do **Ofiarowania** chleba i wina. Zdjąwszy nakrycie (welon) z kielicha — podnosi w górę najpierw patenę z hostją, ofiarując ją Bogu, jako dar chleba, w słowach pokornej modlitwy: „Przyjmij, Ojciec święty, Wszechmogący wieczny Boże, tę niepokalaną Ofiarę, którą ja, niegodny sługa Twój, ofiaruję Tobie — Bogu mojemu żywemu i prawdziwemu — za niezliczone grzechy, przewinienia i niedbalstwa moje, a także za wszystkich tu obecnych i za wszystkich wiernych chrześcijan, żywych czy umarłych, ażeby im i mnie posłużyła do zbawienia na żywot wieczny. Amen”. (Wspominając o „niepokalanej Ofierze” kapłan ma już na myśli, że hostja ta przemieni się po konsekracji w Ciało Pana naszego, Jezusa Chrystusa.)

Potem kapłan przechodzi na stronę Epistoły i wlewa do kielicha wino oraz parę kropel wody, którą w pierw zęga. (Ministrant podaje mu dwie ampulki szklane z winem i wodą). Wino ma tu wyobrażać Chrystusa, woda zaś — nas wiernych: jak krople wody łączą się z winem i w niem giną — tak też i nasza ułonna ludzka natura ma się połączyć z boską naturą Chrystusa i w niej zatonać, czyli przebrać się. Teraz kapłan podnosi w górę kielich z winem i wodą, mówiąc: „Ofiarujemy Ci, Panie, kielich zbawienia, zebrząc Twój łaskawości, iżby przed Oblicze Boskiego Majestatu Twego za nasze i całego świata zbawienie wstąpił nakształt wonnego zapachu. Amen”.

Widząc, jak uroczyście Kościół przygotowuje się do najwyższego punktu Mszy św. — i my w chwili Ofiarowania oddajmy się całkowicie Bogu z czystej ku Niemu wdzięczności i miłości. Wzniśmy razem z kapłanem serca nasze ku niebu, zapagniemy gorąco, aby serca te były zawsze czyste, a ofara nasza miła Bogu. Wspomnijmy, iż aby Majestat Boży, obrażony niezliczonymi grzechami naszymi, przeblę-

gać — potrzeba było aż Ofiary Chrystusowej; oceńmy, na ile nas stać, — jak wielka to Ofiara i do czego nas ona zobowiązuje.

Przeszedłszy znów na stronę Epistoły (prawą), kapłan obmywa palce wodą, odmawiając przytem psalm. Następnie w pośrodku ołtarza modli się do Trójcy Św., całuje ołtarz, a odwróciwszy się do wiernych, mówi: „Módlcie się, bracia!” („Orate, fratres”). Po cichych modlitwach (sekreta), przechodzi na stronę Ewangelji dla odśpiewania Prefacji, będącej wspaniałym hymnem uwielbienia Boga i Tajemnic Jego.

Kapłan pozdrawia w pierw wiernych, mówiąc lub śpiewając: „Pan z wami” („Dominus vobiscum”), na co ministrant za nas odpowiada: „I z duchem twoim”. K.: „W górę serca!” M.: „Mamy wzniesione ku Panu!” K.: „Czyńmy dzięki Panu, Bogu naszemu”. M.: „Godną i sprawiedliwą jest rzeczą...” Od tych samych słów zaczyna się Prefacja; w zwyczajne dni i mniej ważne święta bywa śpiewana na cześć Trójcy Przenajśw.; pozatem w środkowej części bywa zmieniana, zależnie od okresu roku kościelnego

i świąt. Gdy kapłan, starożytnym zwyczajem wzniosłszy i rozłożywszy ręce, — z uniesieniem odśpiewuje ten wspaniały hymn, wiebiąc Majestat Boży razem z Aniołami i wszelkimi Mocami niebieskimi — trudno powstrzymać się od wzruszenia. Zdałoby się, iż nie może istnieć jakakolwiek dusza, któraby słysząc ów hymn i pojmując jego znaczenie — mogła pozostać obojętną. Dusze gorliwe i pobożne, łącząc się tutaj w uwielbieniu z kapłanem pogłębiają się jeszcze w miłości ku Bogu. Nawet dusze oziębłe, lecz wrażliwe na piękno — jeżeli tylko stać je na zwrócenie uwagi na melodię i treść tego hymnu — łatwo dadzą się porwać aż w niebo; nieraz tu właśnie odnajdą one swą drogę ku Bogu, gdyż prawdziwe, doskonałe Piękno — to Bóg.

Zarówno Prefacja na Boże Narodzenie, na Wielkanoc, jak i na święta Marji Panny — wszystkie są wzniosłe i piękne. Szczególnie jednak wzruszające są słowa Prefacji, śpiewanej na uroczystość Najśw. Serca Jezusowego i w pierwsze piątki miesiąca, która opowiada o tem, jak z przebite-

Rozmyślanie u stóp krzyża!

Ofiarne — ciche — i kojące.

Zawsze gotowe spieszyć z pomocą.

Mysmy do krzyża przybili ręce

Twoje — o Chryste —

Błogosławiające.

Boże, w miłości swej niepojętej,

Za winy nasze — poddany mece —

Mysmy do krzyża przybili ręce

Twoje, — o Chryste —

Pokoju niósące.

Niedość nam było patrzeć na cuda

Jawne — i na umarłych wskrzeszenie, —

Mysmy do krzyża przybili ręce

Twoje, — o Chryste, —

Uzdrowiające.

Nie wierząc w Zmartwychwstanie.

F. S.

go włócznie Serca Jezusowego wylały się na nas „potoki zmiłowania i łaski”. A także na święto Chrystusa-Króla, gdy się śpiewa: „królestwo prawdy i życia, królestwo świętości i łaski, królestwo sprawiedliwości, miłości i pokoju” o Królestwie Chrystusowem. I jakże żałować trzeba, iż tylu ludzi, nawet katolików z nazwy, pozostaje głuchymi i ślepyi na te piękności, nie podejrzewając ich nawet, ani zaznać mogąc takiego wzlotu duszy i uszlachetnienia, jakie dostępne są każdemu świadomemu i wierzącemu chrześcijaninowi. Na zakończenie hymnu kapłan śpiewa: „Święty, święty, święty Pan, Bóg zastępów, pełne są niebiosa i ziemia chwały Jego” („Sanctus”), a wierni, uklękawszy na dzwonek ministranta, za kapłanem to powtarzają.

Prefacja jest wstępem do najważniejszej części Mszy św. — do **Kanonu** („Canon”). Część ta jest bardzo starożytnego pochodzenia (około 1500 lat) i pozostaje zawsze niezmienna. Powinniśmy tu skupić myśli nasze i uczucia wszystkie dokoła Chrystusowej Ofiary. Wyobraźmy sobie,

jakoby poprzednie modlitwy, odmawiane dotąd we Mszy św. — były stopniami, po których z trudem i nieraz walką — wstępujemy na szczyt Golgoty, do stóp Krzyża. Z trudem wstępujemy, gdyż ułomna natura ludzka nie znosi skupienia i wciąż nowe nam podsuwa tematy, rozprasza uwagę. W drodze tej umacnialiśmy się w wierze i podnosili duchem coraz wyżej ku niebu, ku Bogu. Oto teraz nadchodzi uroczysta chwila, gdy powtórzyć się ma Ofiara, poniesiona za grzechy wszystkich ludzi na Golgocie, — nie bądźmy obojętnymi jej widzami. Jeden z katolickich pisarzy współczesnych tak powiada: „Jeśli nas dramat na Kalwarji nie zadziwia, nie porusza — czyż to nie dlatego, żeśmy się już do widoku Krzyża przyzwyczaili i że się już w skupieniu nad tajemnicą jego nie zastanawiamy? Spójrzmy jednak: człowiek ów, gwoździami przybity do krzyża, — ten, który cierpi, któremu urągają, który woła: „Pragnę!” — i kona — to przecie Bóg!...”*) **Fidelis.**

*) O. H. Bouëssé, Z. Kazn. — patrz „Vie spirituelle” — 1934 r.

Intencje modlitwy Ojca św. na kwiecień Umilowanie ukrzyżowanego Zbawiciela

Ofiara krzyżowa Chrystusa Pana jest ośrodkiem naszej wiary. Wśród zajęć dnia codziennego jakże często o tem zapominamy i jakże mało dokładamy starań, by myśl Odkupienia w nas żywotną się stała.

Obecny czas wielkopostny najlepiej się nadaje do poznawania głębokich myśli płynących z Ofiary krzyżowej. Dlatego często pod krzyżem stawajmy i z rozmyślań pod nim czynionych starajmy się poznać Jezusa i jego miłość do ludzi całego świata. Owocem rozmyślań niechaj, zaś będzie mocne postanowienie: Jezusa w życiu naśladować. Oto módlmy się w kwietniu.

Jako dawniej w Poznaniu bywało

Patrząc na gmachy, zabytki, kościoły i pamiątki starego Poznania z zaciekawieniem pytamy, jakie echa odbijały mury grodu Przemysława? Jakie życie wiedli dawni poznańcy? Jakie były ich prace, zabawy i troski?

Stare kroniki i dokumenty zachowały nam niejedno wspomnienie i wskrzeszają obraz barwny, jak to dawniej w Poznaniu bywało.

A więc mieszkania, te zaciszne cztery ściany, przyozdabiano w miarę możliwości. Kogo nie stać było na kosztowne obicia, zaprzestawał na wapnem pobielanych ścianach i skromnych naczyniach z cyny. Zato zamożniejsi obywatele kochali się w kosztownych dywanach, sufitach pięknie rzeźbionych. Na oknach wieszano firanki adamaszkowe lub kitajkowe w różnych kolorach, na ścianach wizerunki świętych, królów polskich lub portrety rodzinne. Zegary, rzeźbione skrzynie i szafy, stoły, instrumenty muzyczne dopełniały całości. Naczynia kuchenne były z miedzi, jadano na srebrze, zastąpionem później porcelaną.

Wielka bywać musiała zamożność mieszkańców, jeżeli za ubożego uważano każdego, któryby nie miał łyżek i kubków srebrnych a żona choć jednego przynajmniej czepca perłami wyszywanego nie posiadała. Na ubiór świąteczny majątniejszych mieszczan i mieszczanek składały się aksamity, jedwabie, łańcuchy złote, drogie kamienie, pasy lite i kosztowne futra.

Kobiety nosiły suknie długie srebrem lub złotem haftowane, na głowach czepce cennymi kamieniami wyszywane lub kapelusze z strusimi piórami. Na szyi zawieszały złote łańcuchy i korale, ręce stroiły w drogocenne pierścienie, zimą otulały się w płaszczki podszyte drogocennymi futrami. Nic dziwnego że sprowadzano z dalekich stron kosztowne materiały, jak jedwabie i karmazyny weneckie, najcieńsze płótna niemieckie i niderlandzkie, pończoszki i łańcuszki wrocławskiej roboty.



Ubiory niewiast polskich z XVI i XVII wieku. Podług rysunku J. Kossaka.

Zbytłowne te ubiory wywołały jednak protest magistratu poznańskiego, który ogłosił, żeby białogłowy kosztownych płaszczyków sobolowych, aksamitów nie nosiły, łańcuchami złotymi się nie opasywały a także „ogoniastych” szat nie używały, bo „ogony” urząd ucinąć każe i karane będą. Radzi prześwietny magistrat zaniechania klejnotów i zbytłowności, „żeby skromnie i jaknajmniej było”.

Jak bogatym mieszczankom, tak i dziewczynom służebnym nakazał magistrat, aby sukien swoich nie przyozdabiały wyłogami z kosmatego jedwabiu, adamaszku, atlasu i cennych futer. Wolno im było na ten cel używać półatłasów, jednakże wyłogi nie mogły być szersze nad trzy palce. Nie wolno im było używać też zbyt szerokich sukien, nie miały mieć więcej nad siedem do osiem fałd. Za przekroczenie nakazu grozono karą pieniężną, utratą rzeczy a nawet wypędzeniem z miasta.

Nie wiadomo, czy surowe te nakazy poskutkowały, wiemy za to, że różne uroczystości rodzinne, jak wesela, dawały pole przeróżnym zbytłom i ucztom wystawnym. Bawiono się wówczas tak ochoczo, że magistrat występował z nakazem, by uczt weselnych nie przeciągano zbyt długo, nie obchodzono zbyt hucznie i na muzykę nie wydawano więcej jak 30 złotych.

Podczas karnawału, zwłaszcza w ostatki, rozbrzmiewało miasto od rana do nocy, od

nocy do rana. Tańczono w pałacach szlacheckich, domach mieszczkańskich, karczmach i zajazdach. Dopiero popielec kładł kres balom i zabawom.

Lecz ci mieszkańcy starego Poznania nie żałujący na życie wystawne, na zbytłki i stroje, umieli również hojną ręką wspierać ubogich i czynić pobożne fundacje. Zapisały się w pamięci potomnych szczególniejsze mieszczanki poznańskie, jak Buszkowska, przekupka z budek na Starym Rynku, która znaczne sumy zapisała klasztorom Dominikanów, Karmelitów i Katarzynek.



Agnieszka Begwina ufundowała kościółek pod wezwaniem Wszechmęcnego Boga i N. Marji Panny i przeznaczyła pewien fundusz na utrzymanie przy nim kapelana, którego obowiązkiem było miewać trzy razy w tygodniu msze święte dla ubogich umieszczonych w szpitalu św. Walentego.

Gertruda Pestłowa, wdowa po zamożnym mieszczaninie Mikołaju Pestlu, zbudowała szpital wraz z kościołem pod wezwaniem swej patronki św. Gertrudy.

Zacną matronę poznańską, Elżbietę Winklerową, po śmierci gorącymi łzami oplakiwano,

wspominając jej dobre uczynki i cnoty, że nigdy żadnego żebraka nie pominęła, ubogie a cnotliwe panny w posagi zaopatrywała i hojną ręką wspierała poznańskie kościoły i klasztory.

Również Elżbieta Mikasówna, córka lekarza poznańskiego, hojną była dla ubogich, podobnież pani Ginterowa, żona rajcy miejskiego a Hausikowa Anna, żona kuśnierza, złożyła fundusz na utrzymanie siedmiu ubogich wdów.

Na dzisiejszym Nowym Rynku stała niegdyś wspaniała świątynia pod wezwaniem Marji Magdaleny. Śladu z niej nie pozostało. Szkoda. Bo ileżby nam opowiedzieć mogła o pobożnych uczynkach dawnych poznańczyków, którzy za życia hojnie ją zdobili a po śmierci na wieczny sen się w niej kładli. Pięćdziesiąt ołtarzy liczyła i kaplic kilkanaście. I tu zapisały się mieszczańki poznańskie hojnymi darami, jak Krystyna Lesicka, Łucja Rossmanówna, Anna Będkowska i inne.

A oto inny znów obrazek z życia starego Poznania!

Przed ratuszem płonie stos a na nim ginie w mękach Dorota Gnieszkowa posądzona o czary. Nieszczęsna na torturach zeznała, iż na życzenie pewnej kobiety czarowała Filipa Krawczyka, iżby nie mógł ni pić, ni jeść bez niej, iżby nie miał woli ni do dziewczyny, ni do wdowy ni do żadnego stworzenia, jeno do samej Łucji. W kilkanaście lat później pod pręgierzem osmagano i wypędzono z miasta Annę Maciejową Sieczkynę, również oskarżoną o czary. Bo i ta nieszczęsna na torturach zeznała, że Kaśce Glazerównie poradziła, iżby żywemu gołębięciu oczy wylupiła a potem starszy, dała wypić wybranemu młodzieńcowi, który odtąd będzie jej wierny na wieki.



Przy ratuszu stoi pręgierz wystawiony w r. 1525. Na pręgiarzu postać kate.

Szczęściem Poznań rzadko bywał świadkiem takich krwawych wyroków i niewiele liczy ofiar ówczesnego zabobonu i ciemnoty.

Różnie to w Poznaniu dawnymi czasy bywało. I gwaro i huczno i smutno. Jak to w życiu.

Mieli Poznańczycy swe zalety i błędy — od wad nie wolni i do wielkich poświęceń zdolni. Do swego grodu nad Wartą przywiązani całym sercem, miłowali gród ten wielce. K.

HODUJMY KRÓLIKI!

Wart wysiłek rezultatu

Nieraz zastanawiałam się nad tem, dlaczego tak mało osób hoduje w Polsce króliki, i nie umiałam na to znaleźć odpowiedzi.

Królik to takie poczciwe zwierzątko, miejsca wiele nie potrzebuje, mnoży się szybko, wyżywienie jego tanio kosztuje, — a daje nam **mięso dwa razy pożywniejsze** od wołowego (wołowe mięso zawiera 20 % białka — królicze 40 % a prócz tego, futerko, ładne i ciepłe.

P. Mossey, córka konsula angielskiego, z królikiem swojej hodowli.

Ale żeby mieć z królików prawdziwą korzyść, trzeba dołożyć trochę starania, trzeba dbać o czystość i porządek, bo królik, to bardzo kulturalne stworzenie, które zdrowiem, a nieraz życiem nawet przyplaca niechlujstwu, w którym mu się żyć każe. Trzeba też uważać na to, co im się jeść daje, a wreszcie chcąc mieć silne i zdrowe króliki, należy w odpowiedni sposób je rozmnażać.

Najlepiej króliki trzymać w stajence, porobić im klatki pod ścianą; klatki otoczyć drucianą siatką. Dla samicy wystarczy klatka na 80 cm². — Większe klatki dla młodzieży. Ściany i słupki, o które opiera się siatka, powinny być co pewien czas bielone, zwłaszcza po wypadku choroby lub zdechnięcia królika; jest to bowiem doskonała dezynfekcja. Trzeba dbać o wielką czystość klatek; dużym ułatwieniem w tym kierunku, jest pochyłość podłogi i rowek wzdłuż klatek, z którego gromadzące się nieczystości, należy codziennie starannie usuwać.

Robi się też klatki o podwójnym dnie, — górna podłoga co 2 cm. ma szparę ½ centymetrową, — pod spodem rodują szuflady. Takie urządzenie jest jednak droższe i niewszędzie można je zaprowadzić. — Bywają też klatki specjalne (p. rysunek 2), dające się trzymać na dworze — mają po kilka pięter. Na zimę jednak, należy wnieść je do stajni, bo króliki, zwłaszcza delikatniejszych ras, bardzo łatwo się przeziębiają i giną.

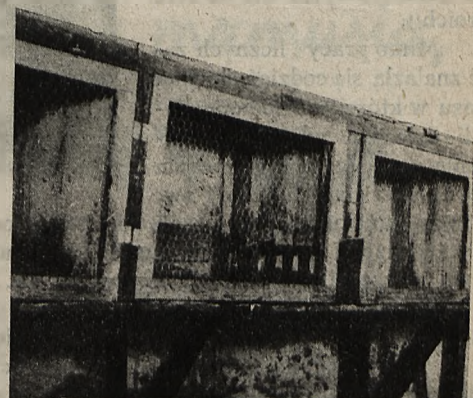
Klatkę wyścielamy słomą, którą zmieniamy codziennie. W kącie klatki należy ustawić korytko lub miseczkę, oraz drabinkę w kształcie żłobu, na trawę, liście, siano itp.

Gdy samica ma się okocić (poznajemy to po charakterystycznym wyrwaniu sobie przez nią włosów do wyścielenia gniazodka) należy włożyć do klatki zwyczajną skrzynkę około 60 × 30 cm, z otworem z boku, gdzie już ona sama gniazdko sobie ściele.

Żywienie królika zależne jest od jego wieku i pory roku. W zimie pasza jest treściwsza i suchsza. Podaje się ją 3 razy dziennie — pozatem trochę wody lub mleka, (zwłaszcza samicom).

Głównym pożywieniem w zimie stają się buraki krajane w kostkę, siano i gotowane łupiny z ziemniaków, (ale ziemniaki muszą być umyte przed obieraniem, aby w łupinach nie było piasku i błota.

Latem gdy więcej zieleni daje się królikom, dobrze jest podawać paszę



Klatki królików.



Królik — angora.

liście z kapusty, w południe trochę owsa, popołudniu koni-
czyne, wieczorem łupiny z ziemniaków gotowane, marchew
surowa. Nazajutrz liście z kalarepy, sałaty lub z mniszka
dmuchawca, macierzanki, itd. raz poraz wprowadzając pew-
ną zmianę. Czego nie zjedzą — usunąć, i nie pozwolić aby
w klatce gromadziły się resztki jedzenia, gnijących liści itp.
Młodym królikom podaje się surowiznę w małych ilościach,
raz na dzień, (do 3-ch miesięcy), bo inaczej chorują.

Musimy pamiętać o tem, że króliki są gryzoniami, i że
z tego powodu muszą mieć **ściernia** sobie zębów
o coś twardego; inaczej wyrastają im długie zęby, od czego
króliki giną. Dobrze więc, by miały w klatce stałe gałę-
zie, lipowe, wierzbowe itp. Gdy tego im braknie,
niszczą urządzenie klatki, idą bowiem za instynktem i ście-
rają sobie zęby o co się da.

Króliki szybko bardzo się mnożą; trzeba jednak uwa-
żać na to, aby samice zbyt się nie wyczerpały. W racjo-
nalnej hodowli, nie powinna samica mieć więcej niż 4 razy
na rok małe. Samice przeznaczone do rozplodu powinny
mieć 8 miesięcy (duże rasy) 6—7 miesięcy (małe rasy), —
samiec powinien mieć rok. W 4 tygodnie po sparowaniu,
samica wydaje potomstwo. Powinna karmić swe młode 5—6
tygodni. Po kilkodniowym wypoczynku można znów sam-
icę sparować. Raz na rok, odpoczynek powinien być
dłuższym (3—4 tygodni).

Młode, po odłączeniu, umieszcza się w dużych klat-
kach, z kilku gniazd razem. Należy bardzo uważać na je-

w mniejszych ilościach,
a zato częściej, 5 razy
dziennie. Wtedy zupeł-
nie można zaprzestać
podawania płynów.

Króliki lubią zmianę
w jedzeniu, o ile więc to
możliwem, należy mieć
to na uwadze. Np. rano
można dać trawę (ale
skoszoną wieczorem, aby
była bez rosy, potem np.

dzenie, które im się daje; aby nie miały za dużo suro-
wizny.

W 4-m miesiącu należy odosobnić samce od samiczek.
Sztuki, ładne, silnie zbudowane, przeznaczają się na rozpló-
dowe. Inne tuczy się — gdy chcemy zabijać je na mięso,
należy w ostatnich tygodniach dawać im garstkę owsa co-
dziennie. Gdy chodzi o ładne skórki, należy króliki zabijać
w zimie.

Są dwa sposoby zabijania królików: aby otrzymać
mięso czarne, podobne do dziczyzny, zabija się królika
uderzając go mocno za uszami. Dla otrzyma-
nia z nich mięsa białego, podcina się szyję i spu-
szcza krew. Oczyścić z wnętrzości należy prędko,
1—2 godzin po zabiciu.

Z królika możemy robić różne potrawy: pieczeń, po-
trawkę, kotlety, klopsy, itd.

Najczęściej hoduje się u nas małe króliki, białe, lub
pstokate. Z większych ras doskonale chowają się króliki
belgijskie (podobne do zajęcy) są bardzo wytrzymałe i dużo
z nich jest mięsa. Dalej Chinchille (czytać: szynczele) da-
jące i dobre mięso i ładne skórki; wrzescie białe angory,
które się starannie czesze 2 razy na tydzień a parę razy de-
likatnie skubie. W ten sposób otrzymuje się
rocznie 300 — 400 g
ślizkiej wełny z któ-
rej robi się włóczki
na czapki i swea-
try a także tka się bie-
liznę dla chorych na
gruźlicę, ze względu na
to, że dużo w tej weł-
nie znajduje się elek-
tryczności.

No i co? — zac-
niemy hodować króliki?

J. St.

Królik — chinchille.



RAZEM Z DZIEĆMI „Mamo list od księ-
dza! Mała parka
jak burza wpadła do pokoju, podając matce list, w którym
ksiądz proboszcz zapraszał rodziców, by przybyli na mszę
św., w intencji dzieci, które rozpoczynają naukę przygotowawczą
do Komunii św.

Na mszy św. zebrali się rodzice i nauczyciele i ten mo-
dlitewny i poważny początek przejął rodziców i dzieci zro-
zumieniem, że rozpoczął się dla
nich ważny i święty czas. U d-
tąd codzien przy wieczornym
wspólnym pacierzu modlono
się w domu: „Dobry Zbawicielu,
prosimy Cię by Janek i Ha-
nia godnie przyjęli Cię do serc
swoich”.

Mimo pracy i licznych za-
jęć znalazła się codzien chwilka
czasu w której rodzice opowia-
dali dzieciom własne wspom-
nienia z czasów przygotowania
się do pierwszej Komunii św.

A gdy już naprawdę czasu nie stało na pogawędkę, czy-
czytały dzieci o św. Tarsycjuszu, który uwięzionym, pierw-
szym chrześcijanom nosił Komunię św. i śmierć poniósł
w obronie świętej przesyłki. Hania szczególnie lubiła
książkę o św. Teresce: Ukochane dziecię świata. Dostała
ją w tym roku na gwiazdkę, bo tegoroczne podarki gwia-
zdkowe przygotowywane były już z myślą o Wielkim Dniu.
Janek dostał już ubranko, a Hania sukienkę. Naumyślnie



rozpoczęto przygotowywanie ubrań tak wcześnie, by dzieci
w ostatnich miesiącach nauki katechizmowej jaknajmniej
zajęte były zewnętrznymi rzeczami.

Cały dom ściół i spoważniał w przeświadczeniu, że
dzieci przechodzą najpoważniejszą, najważniejszą, najpięk-
niejszą naukę z całego życia. Opieka rodziców i błogosła-
wienie Boże było nad dziećmi, które przez bramę mi-
łości Bożej miały wejść w nowe święte życie.

Czy ten święty początek,
czy usposobienie dzieci, które
z taką prostotą i powagą
oczekiwały przyjęcia Zbawicie-
la to sprawiły, że cały dom
współpracował z naukami księ-
dza...

W rozmowach było coraz
mniej obmów i złościwości,
starsze rodzeństwo w obecności
małej parki wystrzegało się
żartów niestosownych, pokpi-
wań ze starszych, a nawet
poczciwa, zapracowana Ma-
ryanna o ile w niecierpliwości rozgniewała się zbyt mocno, wy-
rzuciła sobie podwójnie, że to się stało przy „naszych
dzieciach”. W obawie zgorszenia — cały dom się uświęcał.

Współpracowali wszyscy w przygotowaniu Wielkiego
Dnia, by stał się podstawą wiary, gotowości wiary, odwagi
wiary, której potrzebujemy w życiu tak jak codziennego
chleba, by gwiazdy boskich cnót wiary, nadziei i miłości
nigdy w życiu nie zagaśły.

SUKIENKA HANI Już na gwiazdkę otrzymała Hania sukienkę do pierwszej Komunii św. I to nie taką zwyczajną, strojną z falbankami, wstążkami, jedwabną, lecz jak to mówiła matka — szatę godową.



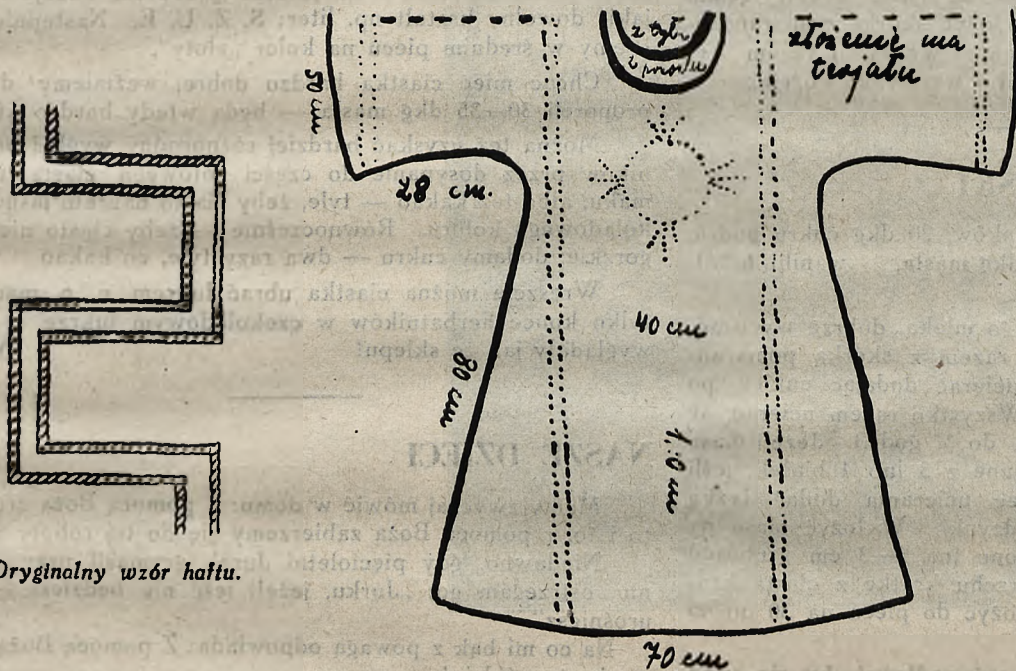
A skąd powstała ta myśl? Oto kilka matek z parafji zmówiło się, by dziewczynki ubrać równo, jednolicie, by córeczki w tym dniu złączenia się z Bogiem nie myślały o sukienkach, nie oglądały towarzyszek, nie wnosiły się jedna nad drugą. A jeżeli miała to być sukienka specjalna, jednolita, musiała być niepodlegająca modzie i stosowna na ten dzień. Sięgnięto więc myślą do czasów pierwszych chrześcijan i uszyto sukienki na wzór tunik rzymskich o jednakowych wyszyciach.

Jako materiał wybrano płótno (praktyczne i liturgiczne) prześcieradłowe, szerokie 140 — 160 cm, z którego najłatwiej wykroić kimono. Wykonanie sukienki było bardzo łatwe: 2 szwy po bokach, obrębek u dołu, wycięcie przy szyi ściągnięte na tasiemkę. Jako ozdoba szlak po bokach, z przodu i przez plecy, wyszyty bardzo prostym ściegiem na niebiesko, a na

piersiach, żółtem, hostja w promieniach i imię Jezus. Pasek również wyszyty szlakiem lub sznur niebieski do przepasania.

Nie odrazu zdecydowały się matki na tę zmianę. Nowość nie zawsze łatwo się przyjmuje (szczególnie dobra nowość!) Najpierw obawiały się kosztów. Ale sukienka kosztuje tylko 4.98 zł. Potem uważały, że nie stać je nato, by sprawiały specjalną sukienkę na ten dzień, której później w codziennym życiu zużyć córeczka nie może. Ale mama Hani przekonała je, że i welon kupują specjalnie na dzień pierwszej Komunii św. i zachowują go na pamiątkę. Że sukienkę może używać jedna siostrzyczka po drugiej, że nosić ją mogą przy sypaniu kwiatków w procesjach na Boże Ciało i zapewne przyjmie się jako mundurek Krucjaty Eucharystycznej. Zamożniejsze dziewczynki i jedynaczki ofiarować mogą sukienki dla biedniejszych dziewczynek parafji. I tak powoli dużo matek — zabrało się już do szycia — szaty godowej! Może już wszystkie dziewczynki parafji pójdą w tym roku równo ubrane. Biedne i bogate — zrównane ubiorem — równe gorącym sercem — bez myśli o stroju, przyjmą poraż pierwszy do swych serduszek Jezusa.

Na głowie będą miały wianeczek z róż — na nogach sandałki.



Oryginalny wzór haftu.

Krój sukienki i wymiary.

Wzór wyszycia hostji 4-krotnie pomniejszony.



Każda troskliwa mamusia,
dbająca o zdrowie i czysty wygląd swoich milusińskich, używa do kąpienia i mycia swoich pieśczonek tylko przetłuszczonego

mydła dla dzieci marki

NIVEA

Mydło to jest specjalnie dostosowane w myśl przepisów lekarskich do delikatnej i wrażliwej skóry dziecięcej. Łagodna piana Nivea mydła dla dzieci wnika w głąb por skórnych, oczyszcza

je i umożliwia swobodne oddychanie skóry. Dlatego używajmy do kąpienia i mycia naszych milusińskich w pierwszych 10-ciu latach tylko **NIVEA mydła dla dzieci!**

Cena. zł. 1.20 za 1 kawałek • 3 kawałki w kartoniku zł. 3.30

PEBECO Spółka Akcyjna w Poznaniu

PAMIĘTAJMY, ŻE

1. na smak tortu mają wpływ: cienkość warstw ciasta i jego ilość,
2. dobry tort składa się z conajmniej 3 warstw ciasta,
3. każdą warstwę skropić trzeba rumem i posmarować masą,
4. masy owocowe (malinowa, rabarbarowa, czereśniowa, pomarańczowa) doskonale się nadają do przekładania tortów,
5. po złożeniu boki tortu trzeba obrówać ostrym nożem, posmarować masą i obsypać okruszynkami z pozostałego ciasta lub drobno usiekanymi orzechami,
6. tort lukruje się 2 razy. Pierwszy raz cienko, a po wyschnięciu daje się grubszą warstwę lukru,
7. dekorujemy tort — zanim lukier wyschnie.

MAZUREK OWOCOWY

1 kg jabłek obranych, 15 dkg skórki pomarańczowej smażonej, ½ kg cukru, 5 dkg rodzynek, 1 cytryna.

Ugotować z cukru gęsty syrop, dodać jabłka pokrajane w paski, gotować tak długo, aż masa będzie gęsta. Wtedy wcisnąć sok z cytryny, włożyć skórkę pomarańczową, pokrajaną w paski i rodzynek. Wszystko razem wymieszać, wyłożyć na kruchy spód i wyrównać nożem.

SERNIK CHYLICZKOWSKI

½ kg sera białego, 5 dkg rodzynek, 20 dkg cukru pudru, 5 dkg skórki pomarańczowej, 5 dkg masła, ½ wanilii, 6 żółtek, 1 łyżka mąki.

Ser biały nie słony (z pełnego mleka, dobrze wyciśnięty) przepuścić przez maszynkę razem z skórką pomarańczową, przetrzeć przez sito i ucierać dodając cukier, po jednym żółtku i masło utarte. Wszystko razem ucierać, aż masa będzie zupełnie pulchna (½ do ¾ godz.). Jeżeli masa jest zbyt sucha można dodać pianę z 3 lub 4 białek, jeśli za rzadka — mąkę. Pod koniec ucierania dodać łyżkę rumu dla zapachu, wanilię i rodzynek. Wyłożyć masę na cieńkie, kruche ciasto podpieczone (na 2—3 cm grubości) wyrównać nożem, zrobić z wierzchu kratkę z ciasta kruchego i posmarować jajkiem, włożyć do pieca na 30 do 45 minut.

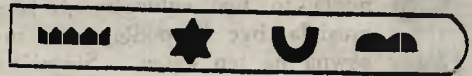
Przy pieczeniu pod blachę coś podłożyć, by się spód mocno nie przyrumienił.

Po wyjęciu z pieca ciepły polukrować, lub posypać cukrem pudrem z wanilią.

DOMOWE HERBATNIKI

Podaję przepis bardzo praktycznych i smacznych ciasteczek — zwanych herbatnikami. Mają one tę zaletę, że nie tylko są dobre, tanie i ładnie wyglądają, ale można je dłużej przechowywać, naturalnie zamknięte w puszcze. Możemy, dzięki temu mieć, w razie czyjejsz wizyty, zawsze gotowe pod ręką dobre ciasteczka, które podamy do kawy lub herbaty. — Żeby nadać im odmienny wygląd od innych ciastek, np. kruchych, można zrobić je przy pomocy

nowego, niewielkiego przyrządu. Jest on niezwykle prosty i kosztuje tylko 50 gr! — kupić go można we wszystkich sklepach z kuchennymi sprzętami. Ten mały aparacik składa się z 1) metalowej wkładki do maszynki od mięsa (zakłada się ją tak, jak lejek do wyrobu kiełbas, tylko bez sitek w maszynce) i 2) jednej albo dwóch blaszek z wyciętymi wzorkami. Przygotowawszy maszynkę od mięsa z opisaną wkładką, wsuwamy w nią blaszkę i, kręcąc jak zwykle kolbą maszynki, wyciskamy ciasto przez dowolny wzorek.



Blaszka z wzorkami, przez które wyciskamy ciasto na herbatniki.

Ciasto robimy w następujący sposób: 25 dkg masła utrzeć w donicy na śmietaną, wbijając po jednym 4 żółtka i 2 łyżki kwaśnej śmietany. Potem dosypać 25 dkg cukru pudru, ½ laski utłuczonej wanilii, 75 dkg mąki pszennej i ½ proszku do pieczenia. Ciasto dobrze ugniecionie przepuszczać przez maszynkę od mięsa z wzorkami. — Wałeczek ciasta, wychodzący przez którykolwiek wzorek obcinamy na długość palca i albo tak kładziemy na blasze, wysmarowanej masłem, albo jeszcze przedtem nadajemy mu jakiś dowolny kształt np. liter: S, Z, U, E. Następnie pieczemy w średnim piecu na kolor „złoty”.

Chcąc mieć ciastka bardzo dobre, weźmiemy do tej proporcji 30—35 dkg masła — będą wtedy bardzo kruche.

Można też uzyskać bardziej różnorodny wygląd herbatników przez dosypanie do części gotowego ciasta trochę maku, albo też kakao — tyle, żeby ciasto nabrało jasno-czekoladowego koloru. Równocześnie — żeby ciasto nie było gorzkie, dodamy cukru — dwa razy tyle, co kakao.

Wreszcie można ciastka ubrać lukrem, n. p. maczając tylko końce herbatników w czekoladowym lukrze — będą wyglądały jak ze sklepu!

Mrs.

NASZE DZIECI

Mamy zwyczaj mówić w domu: Z pomocą Bożą zrobimy to i to, z pomocą Bożą zabierzemy się do tej roboty i t. d.

Niedawno, gdy pięcioletni Jurek grymasił przy jedzeniu, ostrzegam go: „Jurku, jeżeli jeść nie będziesz — nie urośniesz”.

Na co mi bąk z powagą odpowiada: Z pomocą Bożą, mamusiu, to pójdzie!

TATUSIU, PRZECZYTAJ!

(Z darzenia prawdziwe).

Mały Janek nie lubi mówić pacierza. Na uwagi matki odpowiada, „Mężczyźni się nie modlą. Tatus nigdy pacierza nie mówi”.

Mama broni ojcowskiej powagi i twierdzi, że tatus pacierz mówi, gdy Janek już śpi.

Mija kilka dni od tej rozmowy. Pewnego wieczoru, gdy Janek oddawna leży w ciemnej sypialni, kładą się rodzice, poczem w krótkim czasie rozlega się chrapanie ojca.

„Mamusiu” — odzywa się triumfujący szept z małego łóżeczka, — „słyszysz jak chrapi, a pacierza nie mówi!”.

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.