



DODATEK MIESIĘCZNY DO „DZWONU NIEDZIELNEGO” Nr. 35.

Do naszych Czytelniczek!

Miło nam jest donieść naszym drogim Czytelniczkom, że dodatek nasz zamierzamy od września wydawać dwa razy w miesiącu. t. j. w każdą pierwszą i trzecią niedzielę. Mimo znacznego wzrostu kosztów nie podnosimy prenumeraty, ażeby ułatwić pismu naszemu rozejście się w jaknajwiększej ilości egzemplarzy. Pragnęlibyśmy jednak, ażeby obecne Czytelniczki starały się zjednywać nowe prenumeratorki w kole najbliższych znajomych.

»Matka i Gospodyni« jest jedynem polskiem popularnem pisemkiem przeznaczonem wyłącznie dla kobiet.

Liczne rady, czy to z wychowania, czy też praktyczne wiadomości gospodarskie, ogrodnicze lub kuchenne, przydają się z pewnością niejednej czytelniczce. — Tylko jedno nas martwi, że dotąd nie otrzymaliśmy ani jednego listu. Nie wiemy więc, co nasze Czytelniczki najbardziej interesuje, o czym chciałyby się za pomocą pisemka dowiedzieć, w czym poradzić.

Piszcie więc do nas, drogie Matki, a otrzymacie napewno drukowaną odpowiedź napisaną przez osobę fachową.

Redakcja.

Matka Leona Jankiewicz

ze Zgromadzenia SS. Służebniczek.

Najbardziej zasłużoną, znaną i cenioną Zakonnica ze Zgrom. SS. Służebniczek była blisko pół wiekowa Matka Generalna — Leona Jankiewicz. Zmarła ona w sędziwym wieku w opinii świętości. Cicha, pracowita, a tak pełne cnót życie tej Służebnicy Bożej zasługuje na to, by więcej osób je poznało i naśladować mogło.

Leona Jankiewiczówna urodziła się dn. 13. IV. 1839 r. we wsi Staniątkach (nieдалeko Krakowa) z ojca Jana rymarza i matki Agnieszki ze Świderskich. Jako dziecko była niezmiernie żywa, ruchliwa i sprytna, ale także grzeczna i uległa; lubianą była przez wszystkich.

Od 1850 r. uczęszczała mała Leosia do polskiej szkoły PP. Benedyktynek w Staniątkach; tam przygotowaną została do Sakramentów św. i stamtąd też wyniosła w znacznej mierze pociąg do życia zakonnego, tembardziej, że po skończeniu nauk powołaną została przez ówczesną Ksienię tego zakonu do osobistych posług.

Przez ten kilkoletni pobyt wśród Zakonnicy wyrobiła w sobie Leona cenne zalety, a przedewszystkiem miłość bliźniego. Każdemu usłużyć, w pracy dopomóc i pocieszyć w nieszczęściu — było jej najmilszym zajęciem. W tym to czasie poznaje ją bliżej O. Baczyński T. J. duchowny kierownik SS. Służebniczek. Po długiej rozmowie z tym światłym kapłanem decyduje się Leona Jankiewiczówna pójść za głosem powołania i wstąpić do nowo utworzonego Zgromadzenia. Uzyskawszy bez trudności pozwolenie pobożnych swych rodziców, wstępuje w r. 1862 do Nowicjatu w Łańcutu. Ciężkie czasy zaczęły się dla młodej probantki. Dom Sióstr ubogi, źle jeszcze zorganizowany, praca ciężka, a odżywienie nader skromne. Ale to nie zraża Leony ani na chwilę, przeciwnie, trwa w pogodzie ducha, a towarzysze swej w nowicjacie dodaje sił, namawia do wytrwania, tłumacząc, że przyszły służyć Bogu, a we wszystkich trudnościach winny widzieć wolę ich Oblubieńca.

Jak dalece praca fizyczna, do której Leona nie była przyzwyczajoną, męczyła ją, świadczy fakt, że kiedy przychodziła na nią kolej gotowania rannego posiłku, to przywiązywała nogę do łóżka, ażeby spać czujniej, niewygodniej i prędzej się obudzić. Prócz fizycznych prób, doświadczał ją Pan Bóg jeszcze dotkliwie wewnętrznymi trudnościami. W trzy lata po złożeniu pierwszych ślubów zostaje Jankiewiczówna przełożoną w Starej Wsi, dokąd przeniesiony został nowicjat z Łańcuta. A w kilka lat później,

kiedy z rozkazu obcego rządu Austriackiego wszystkie domy SS. Służebniczek zostają oderwane na zawsze od domu macierzystego w Poznaniu — S. Leona zostaje Matką Generalną całego Zgromadzenia. Wybierana ponownie co każde pięć lat, piastuje ona swój trudny urząd do samej śmierci. Ogółem wybieraną była 9 razy na M. Generalną, co wymownie świadczy o jej zasługach dla Zakonu i uznaniu, jakim się cieszyła.

Cechą charakterystyczną M. Leony była prostota, którą nie tylko sama uprawiała, ale którą nadewszystko zalecała swym Siostronom.

Od początku do końca życia jest Leona niczem więcej, tylko prostą Służebniczką N. M. P. mimo, że tyle lat ugina się pod dostojnością generalnej Przełożonej. Często wyznawała w rozmowie z wybitnymi ludźmi, że jest prostą, nieuczoną dziewczyną. Na rekreacjach zabawiała siostry ośmieszaniem swojej osoby. Nie uchylała się od żadnej, najmniejszej pracy, mimo swojej zakonnej godności, a wszystko czyniła z taką prostotą, jak gdyby takie n. p. zmywanie w kuchni, lub noszenie jedzenia pracującym siostronom było jej stałym zajęciem. W tej cnotce pokory i cichości wzrastała M. Leona głównie przez zwyczaj ciągłej modlitwy. Mało jest chyba osób, nawet wśród zakonnic, któreby doszły do takiej wprawy w odmawianiu aktów strzelistych i różańców. M. Leona modliła się ciągle, popierając każdą swą prośbę modlitwą do dusz czyścowych. We wszystkich trudnościach modliła się o ich wstawiennictwo, ofiarując Mszę św. na ich intencję bywała też zawsze, w najtrudniejszych nawet sprawach w cudowny sposób wysłuchana. Nabożeństwo to przekazała swoim siostronom, które później w czasie wojennych trudności nieraz za przyczyną dusz czyścowych uchronione bywały od nieszczęść. —

M. Leona modliła się jednak nie tylko usty, ale i czynem umartwieniem tak miłem Bogu. Będąc z natury słabą fizycznie, cierpiała b. często na silne bóle głowy oraz większe niedomagania fizyczne.



Matka Leona Jankiewicz.

Zapytywana nieraz przez siostry czy bardzo cierpi, odpowiada z uśmiechem: »Niech sobie boli« albo »tak Bóg chce« i dalej modliła się i robiła swoje, jakoby na nic nie zwracając uwagi. Prócz umartwień zsyłanych jej przez Boga, umiała także odmawiać sobie i tak już skromnego jedzenia lub czuwać nocami na modlitwie, a kiedy sypiała w łóżku, to i wtedy umiała umartwiać swe ciało, kładąc na siebie kawałki sękatego drzewa.

Jako przełożona spełniała matka Leona obowiązki swoje jak najrozumniejsza i najlepsza Matka. Kochając serdecznie wszystkie powierzone jej opiece córki, nie folgowała im i była bardzo wymagającą szczególnie kiedy chodziło o zachowanie reguły. Często wyznaczała kary za najłżejsze uchybienia. Ale, że kary były zasłużone, więc też siostry nie chowały do swej przełożonej urazy, ale kochały ją całym sercem. Piękny wyraz tego dały urządzając wspaniałą uroczystość na cześć swej Matki w rocznicę 50-letnią jej obłóczyn.

Z drobnych składek po wszystkich domach zbierały siostry potrzebną sumę na zakupienie korony dla statuy M. Najświętszej w kaplicy klasztornej, a w dniu jubileuszu dokonano ukoronowania, ku niewymownej radości Jubilatki. Wspaniała uroczystość jubileuszowa, niezliczona ilość depeż i listów otrzymanych w tym dniu przez M. Leonę od najwybitniejszych osób w kraju i zagranicą, świadczyło wymownie o tem, jak znaną i cenioną była ta pokorna, cicha i pracowita Służebniczka Pańska.

Po śmierci Przełożonej, która nastąpiła podczas ostatniego październikowego nabożeństwa, pozostała żywa pamięć o zmarłej nie tylko wśród osieroconych sióstr ale i u szerszych sfer społecznych. Wśród żyjących pozostało mniemanie, że M. Leona Jankiewicz powiększyła grono świętych w niebie. Zarówno siostry, jak i osoby świeckie udające się z ufnością w jej wstawienictwo w trudnościach życiowych do Boga zostawały często wysłuchane, co zdaje się potwierdzać, że pokorna Służebniczka Marji cieszy się szczęściem największem, oglądaniem Boga twarzą w twarz. *Dr. E. Estreicherowa.*

Dojenie krów.

Zdawałoby się na pozór, że każda gospodyni znakomicie jest obeznana z dojeniem, i że zbytecznym będzie rozpisywanie się o tym codziennym zabiegu. Jednak zastanowiwszy się trochę, przekonamy się, że możnaby znacznie zwiększyć wydajność mleka przez racjonalne dojenie, a przez umiejętne postępowanie otrzymać mleko o wiele lepsze, niż to które zwykle gospodynie wiejskie wnoszą na targ.

Musimy zaznajomić się z głównymi zasadami racjonalnego dojenia.

Pierwsze: to utrzymywanie czystości.

A więc czyste powinno być pomieszczenie dla krów, czyste krowy, czystą ma być osoba, która krowy doi, wreszcie czyste naczynia, do których dostaje się mleko.

Czystość bowiem jest główną podstawą dobroci mleka, gdyż mleko zabrudzone, choćby było najtłuszczej, nie przedstawia dla nikogo większej wartości, ponieważ w żaden sposób odczyścić się nie da. Wszystkie środki, którymi staramy się usunąć brud z mleka, będą tylko połowiczne, gdyż mleko odczyszczone zapomocą najlepszych nawet sił, jeżeli było raz brudne, posiada całe roje niewidocznych dla oka drobnoustrojów czyli bakterji, i nie nadaje się na pokarm dla niemowląt i dzieci, a i dla dorosłych bywa często szkodliwe.

Stałe utrzymywanie czystości w oborze nie przedstawia wielkiej trudności, o ile pamiętamy o tem codziennie.

A więc każdego dnia należy ściolę zmienić, oborę wywietrzyć. Raz na tydzień obmieść ściany i przetrzeć okno. Na szybie nie powinno być żadnego pyłu, który wstrzymuje dostęp promieni słonecznych do wnętrza, gdyż wiemy, że światło wpływa wybitnie na zdrowie zwierząt.

Raz na rok wybielić całą stajnię wraz z powalą i żłobami.

Słoma, którą ścielemy pod bydło, lub jakakolwiek inna ściola, powinna być sucha i czysta.

Same krowy muszą być codziennie starannie czyszczone szczotką i zgrzebłem, a w miarę potrzeby myte letnią wodą.

Bezpośrednio przed każdym dojem należy wymię krowy obmyć wodą ciepłą, następnie wytrzeć mięką ścierką.

Osoba dojąca powinna mieć wymyte ręce szczotką i mydłem.

Skopiec ma być po każdym doju wypróżniony i dokładnie wymyty. Wszystkie naczynia używane do mleka należy najpierw płukać zimną wodą, potem dopiero gorącą. Co kilka dni powinny być parzone wodą ze sodą (zwłaszcza w lecie), gdyż soda zapobiega kwaśnieniu. Suszyć na słońcu.

Naczynia powinny być blaszane, lub gliniane do przechowywania mleka, drewnianych używać się nie powinno.

Tak otrzymane mleko, od krowy czystej, dojone przez czyste ręce do czystego naczynia, żadnego brudu zawierać nie będzie.

Pamiętać jeszcze musimy o tem, że zupełnie zdrową powinna być osoba, która krowy doi.

Osoby chore na płuca, bezwzględnie doić nie powinny, choćby na pozór wyglądem swoim choroby nie zdradzały. Zarazki choro-

botwórcze dostają się przez ręce osoby chorej do mleka, a następnie przenoszą się na innych, szerząc dalej choroby.

To samo osoby, które pielęgnują chorych na jakąkolwiek zaraźliwą chorobę, n. p. na tyfus, czerwonkę, odrę, doić nie powinny.

Oprócz przestrzegania czystości trzeba pamiętać o tem, że krowy powinny być dojone zawsze o jednym i tym samym czasie i przez tę samą osobę.

Wszelkie zmiany godzin i osób dojących wpłyną ujemnie na wydatek mleka.

Samo dojenie najczęściej u nas jest starodawne, nie jest racjonalne. Nie powinno się doić samemi palcami lecz całą ręką ująwszy strzyki, wygniatać mleko, nie odrywając wcale ręki od wymienia.

Ten sposób dojenia jest najwięcej zbliżony do ssania cielęcia, nie sprawia nigdy krowie bólu i wpływa najlepiej na rozwój gruczołów mlecznych.

Im lepiej gruczoły wyrobione, tem większa wydajność mleka.

Pamiętajcie gospodynie wiejskie, że nabiał przez was uzyskany przechodzi do ludności miast, bywa podstawą odżywiania dzieci. Zdrowe mleko — zdrowe dzieci. Więc dla ogólnego dobra i dla zdrowia waszej własnej rodziny, nie szczydźcie starań nad przestrzeganiem czystości tego ważnego pokarmu.

Co piszą w Ameryce o dzieciach.

Wszyscy dziś ogólnie narzekają na dzieci, na ich brak wychowania. Nie jest to oczywiście winą dzieci — ale matek i ojców, którzy zamiast dziecko nauczyć słuchać i szanować rodziców, dogadzają swym jedynakom lub jedynaczkom, robią sobie z nich bawidełka. Dzieje się to nietylko u nas, ale i na całym świecie, a nawet w Ameryce. Dlatego przedrukujemy dziś naszym matkom dosłownie artykuł pisany w Ameryce w »Sodalisie Marjańskim« w Orchard Lake Mich.

»Ameryka bierze wybitny udział w tym powszechnym dziś kulcie dziecka. A jednak nigdzie nie nasłuchałem się tylu skarg na dzieci, co w Ameryce, i nigdzie może nie spotyka się tak licznych i tak okropnych przestępstw nieletnich jak w Ameryce.

Dziwny jest ten nowopogański kult dziecka. Rodzice bez wiary ograniczają swoje potomstwo, zachęceni do tego przez profesorów z katedr uniwersyteckich, przez książki i artykuły w licznych pismach, przez propagandę domową i pokątną, a jeżeli sobie

pozwołą na jedno lub dwoje, to jakby dla zabawki i uprzyjemnienia sobie życia. Obchodzą się też ze swojemi małemi bałwanami, jak z zabawkami, pozwalają na wszystko, dogadzają wszelkim zachciankom. Nic dziwnego, że te ucieszne zrazu bałwanki wyrastają później na małych tyranów domowych i skończonych samolubów.

Jednemu z nich, dwunastoletniemu, ojciec ukazał nędzę ludzką, chcąc go pobudzić do współczucia i ofiary z drobnej przyjemności. Niestety, już było zapóźno. »I don't care. Mnie to nic nie obchodzi. Ja temu nie winien«, odpowiedział synalek, wzruszając niechętnie ramionami.

Inny dziewięcioletni urwisz, wylatawszy się cały wieczór z kolegami po ulicy, przyszedł do domu i rzucił się na dywan na podłodze. »Rozbieraj się i idź do łóżka« odzywa się matka. »Żeby mi kto buty ściągnął, tobym się położył«, odpowiada mały wygodniś. »Ty hultaju! krzyknie matka, a jak urośniesz, to kto ci będzie buty ściągał?« »Moje dzieci« wycedził z flegmą nic nie strapiiony gagatek.

To są jeszcze niewinne obrazki, ale spotyka się rzeczy, od których włosy stają na głowie. Szkoły publiczne, państwowe, bez Boga i religji, wychowują wprost bandytów. Już w szkołach początkowych uprawia się zbiorową rozpustę. W szkołach średnich »Liga Ateistyczna« propaguje jawną niewiarę, a władze państwowe oświadczają publicznie, że nie do nich należy temu przeciwdziałać i poprzestają tylko na zawiadomieniu rodziców: »Wy siebie patrzcie«.

I na razie nie widać żadnego ratunku. Ameryka jest rozbita religijnie na trzysta sekt najdziwaczniejszych, wobec czego państwo żadnej sekty nie popiera i utrzymuje szkoły bezwyznaniowe. Owoce takiego wychowania będą w przyszłości bardzo gorzkie i przykre.

Katolicy, chcąc uniknąć smutnych następstw szkoły bezwyznaniowej, zakładają wszędzie własne szkoły parafjalne, które utrzymują sami z niemałym wysiłkiem, bez żadnej pomocy ze strony państwa, zmuszeni nadto płacić jeszcze podatek zwykły na szkoły państwowe, z których nie korzystają. Dźwigają jednak ten podwójny ciężar.

W podobny sposób urządzili się również Polacy. Nie zdążyli jeszcze pobudować szkół dla wszystkich dzieci polskich, niektórzy zaś rodzice, z bólem serca powiedzieć to trzeba, nie posyłają swych dzieci do szkół parafjalnych, chociaż je mają pod bokiem, wysiłki jednak nie ustają, aby wszystkim naszym dzieciom zapewnić katolickie i polskie wychowanie.

Dobra Gospodyni.

Trwała konserwa z rydzów. Średniej wielkości rydze opłukać, osączyć na sicie przez dłuższy, czas ułożyć w rondlu kamiennym przesypując obficie pokrajaną cebulą, soląc w miarę układania; wody zupełnie nie dawać, przykryć, wstawić do szabaśnika, aby się rydze we własnym sosie udusiły. Gdy stracą surowość, tj. uduszą się należycie, wystawić z szabaśnika, wystudzić, a potem układać rydze w słoiki wraz z sosem i cebulą. Mieć przygotowany dobry ocet wygotowany z korzeniami i wystudzony. Zimne już rydze zalać tym octem i zawiązać. Bardzo trwała konserwa. *Ź. K.*

Jak w Ameryce zmywają naczynia. Wiemy wszyscy, że w Ameryce ludzie wymyślają coraz to coś nowego, ażeby ułatwić sobie i innym codzienne nudne, a tak konieczne zajęcia domowe. Każda gospodyni wie, że najprzykreszszym zajęciem jest zmywanie naczyń wogóle, a tłustego najbardziej. Otóż, ażeby tę przykrość zmniejszyć, a całą pracę sobie uprościć, zmywają Amerykanki naczynie mydłem. Jest to nie tylko bardzo miły, ale i rozumny sposób. Wszak tłustych rąk nie obmyjemy samą, chociażby i gorącą wodą, zawsze warstwa tłuszczu będzie na ręku — a woda, będzie po niej spływać. Dłaczegóż więc upieramy się przy myciu bardzo tłustego nieraz naczyń samą wodą? Jednorazowa próba przekona nas. Najlepiej wsypać do szaflika pustego jeszcze garść proszku mydlanego lub jakich płatków mydlanych, zalać je odrobiną b. gorącej wody, a gdy się rozpuści — dolać letniej i w tej mydlanej wodzie zmywać naczynie. Wszelki brud i tłuszcz zejdzie bez trudu, a ręce nie będą miały tego niemiłego zapachu pomyj. Tak wymydlone naczynie i rondle można popłukać nawet w zimnej wodzie, a będą świeżo czyste. Spróbujcie — a przekonacie się.

Musztarda pomidorowa. 35 zdrowych dojrzałych obtartych czysto pomidorów rozerwać w kawałki, dodać pokrajaną drobno cebulę i dusić bez wody aż się pomidory dobrze rozgotują. Przetrzeć je przez sito (najlepiej włosiane) dodać 35 deka cukru, trochę soli, pieprzu i papryki, parę suszonych gwoździków oraz pół l. octu kuchennego. Wszystko to przesmażyć razem pół godziny, poczem składać do słoików i gdy wystygnie zawiązać,

Wychodzi pod Redakcją Dr. E. Estreicherowej.

Drukarnia „Powściągliwość i Praca” w Krakowie, Kaz. Wielkiego 95.