

MATKA I GOSPODYNI

DODATEK DWUTYGODNIOWY DO „DZWONU NIEDZIELNEGO” Nr. 41.

Wołanie o dobre matki w Polsce

Jestem zawsze pod silnem wrażeniem przygnębienia, gdy przeglądam nasze dzienniki. Przeraza mnie poprostu, gdy widzę niemal na każdej stronie tyle opisów zbrodni i występków. O czym to bowiem świadczy? O upadku naszym moralnym... o zaniku wiary i cnoty... o wzroście grzechu i wszelkiego zła.

Czytałam gdzieś, że jakaś wielka dusza śmiała powiedzieć, iż: „Zawsze upadek moralny narodu — poprzedza jego upadek polityczny”. Miłując Ojczyznę nie chcę o tem myśleć nawet, ani tego przewidywać, ufam bowiem bez granic, że nasza Królowa, co „Jasnej broni Częstochowy i w Ostrej świeci Bramie”, zachowa nasz kraj bezpiecznie pod skrzydłami Swej obrony i opieki.

Zastanawiając się nad tem, co jest u nas powodem tego zła i jak należałoby je usunąć, przychodzę do przekonania, że najważniejszym powodem jest: brak dobrych, katolickich matek.

Wśród ogółu matek polskich nie rzadko jaśnieją postaci świetlane, godne czci, podziwu i naśladowania; ale większość naszych matek jaka jest?...

Wszak wszyscy ci zbrodniarze, tak teraz w Polsce liczni, ci ludzie bez czci i wiary w sercu, te tak liczne wyrzutki społeczeństwa, te pasożyty żyjące kosztem narodu na jego hańbę i zgubę — mieli przecież matkę. Z tego wniosek: Jak ich matka wychowała, takimi są. Nie przeczę, że i to się zdarza, iż dziecko najlepszej matki może z czasem z własnej, a nie z jej winy, stać się najgorszym człowiekiem. Tak! Ale to są rzadkie wyjątki. Na ogół źli ludzie są źle wychowani przez własne złe matki, na które spada cała odpowiedzialność za sprzeniewierzenie się swemu zadaniu.

Wykażę to na kilku z życia wyjętych przykładach.

Niedawno przeczytałam w gazecie, że w ostatnim czasie pewien wyrodny syn zamordował własnego ojca. Gdy

mordercę ujęto, przyznał się w toku śledztwa, że zamordował ojca z namowy rodzonej swej matki. Czyż ten przykład potrzebuje bliższych wyjaśnień? Zbrodniarka matka dała społeczeństwu syna zbrodniarza.

Pewna matka z wyższej sfery wychowała córkę po dzisiejszemu, bez żadnych religijnych zasad. Wskazała jej za jedyny cel życia użyć świata. Młoda dziewczyna, której matka pielęgnowała i stroiła ciało, a zapomniała o duszy, całą młodość spędziła na czczych zabawach. Wreszcie wyszła za mąż; uczyniła nieszczęśliwym swego zacnego towarzysza życia, zrujnowała go materialnie, wreszcie nie mając więcej pieniędzy na stroje i zabawy, własną ręką zamordowała bogatą właścicielkę realności, która jej więcej pieniędzy pożyczyć już nie chciała. Pytam przeto: Czy tylko ona temu winna? Nie. Winna temu głównie jej matka, że ją tak wychowała.

Jeszcze jeden przykład: Pewna zacna matka wydała córkę za mąż. Po roku wspólnego życia, lekkomyślny i bez żadnych zasad mąż, opuszcza młodą i cnotliwą żonę, zostawiając ją z małym dzieckiem w rozpacz. Kiedy zaś jej rodzice w swym bólu i żalu zwrócili się do matki karygodnego męża z prośbą o zwrócenie uwagi swemu synowi, ta z zimną krwią taką im dała odpowiedź: „Nie rozumiem, dlaczego państwo patrzą na to, co się stało, tak tragicznie i tak się temu dziwią? Nic się złego nie stało. Zresztą córka państwa jest tak młoda i piękna, prędko pójdzie znowu za mąż i będzie szczęśliwa“... Fakt ten z życia wzięty smutny, ale prawdziwy... Jakiż z tego wnioszek? Jaka matka — taki syn. Słowa tej matki świadczą, że niema żadnych zasad religijnych, że jest kobietą płytką i lekkomyślną, skoro uważa, że męża zmieniać można po ślubie, to jest po przysiędze, złożonej u stóp ołtarza, tak jak rękawiczki lub suknię, która już się nie podoba.

Takich faktów mogłabym powtórzyć całe setki. O czem one świadczą? O tem, że brak nam matek pobożnych, katolickich.

Przeciętna matka dzisiejsza poprzestając na pielęgnowaniu ciała swych dzieci, dba tylko o potrzeby ciała, stroi je i obnaża na wzór poganek, a duszę dziecka zaniedbuje, często sama ją gubi, na grzeszne drogi prowadząc. Dość nam takich matek! My chcemy matek prawdziwie katolickich, poważnie na życie patrzących, matek cnotliwych.

O tę łaskę dla kraju naszego błagajmy Boga i w tym kierunku akcję rozwińmy! O tym temacie należy często na

zebraniach mówić, omawiać tę sprawę praktycznie a gorąco w referatach i na nią kłaść silny nacisk. W stosunkach naszych prywatnych można też wpływać na znajome matki, zachęcając je z miłością i dobrocią do rzetelnej pracy około starannego wychowania dzieci w kierunku religijnym, moralnym, w duchu prawdziwej pobożności i cnoty. Otwierajmy matkom oczy na zło grożące ich działwie, uczmy je, że nie wystarczy dbać jedynie o zaspokojenie potrzeb ciała, lecz że i o duszę dziecka troszczyć się trzeba, stroniąc od złego, a do cnoty i sumiennego wypełniania obowiązków przyuczając od zarania życia.

Temat ten rozległy i szeroki, trudno go dziś należycie obmówić i wyczerpać. Życzeniem naszym jest, by kraj nasz miał dobre, katolickie matki; to jest pierwszy i najważniejszy warunek uzdrowienia naszego chorego społeczeństwa.

Z artykułu: „Co należy czynić” „Wiadomości o Straży Honorowej Najśw. Serca P. Jezusa“ Kraków.

Kat. Węry przeciwko konkursom piękności

(KAP). Władze węgierskich kongregacji marjańskich wystosowały do ministra spraw wewnętrznych petycję, by wzorem Italji wydał zakaz urządzania konkursów piękności. Do tej petycji, w krótkim czasie przyłączyło się przeszło 500 miast i gmin. Memorjał kongregacji marjańskich wskazuje na okoliczność, że konkursy piękności, urządzane dla interesu materialnego, sprzeciwiają się dobrem obyczajom, zagrażają moralności chrześcijańskiej, czci kobiecej i są objawem braku kultury duchowej w naszych czasach. Udział w nich biorą najczęściej biedne i napół oświecone dziewczęta, które chcą zwrócić na siebie uwagę lub na tej drodze dojść do małżeństwa. Narażają się one na wielkie wydatki, przyczem grozi im pokusa nieuczciwego zdobycia pieniędzy. Zawiedzione w nadziejach, nie rzadko stają się ofiarami handlarzy kobiet albo odbierają sobie życie. Organizatorzy konkursów piękności nie troszczą się wcale o te niebezpieczeństwa i o wielkie szkody społeczne. To też konkursy takie winny być nie tylko zakazane, ale napiętnowane jako publiczny bezwstyd.

(Bardzo byłoby pożądanem, ażeby i w Polsce Kat. Stowarz. Kobiecte zajęły się tą sprawą i poczyniły u władz odpowiednie kroki. Przep. Red.)

Kobieta Polska

(wiek XV.)

Wiek ten jest ciekawy z tego względu, że w ciągu niego zasiadają na tronie polskim dwie królowe, matki królów, dla których dzieci były tem, czem są dla każdej kobiety, czy ona w chacie wieśniaczej, czy w królewskim zamku mieszka, a mianowicie największym celem życia, najświętszym i najpierwszym jego obowiązkiem. Pierwsza z nich to królowa Zofja, Sonką zwana, czwarta żona Władysława Jagiełły. Dopiero jej danem było obdarzyć swego męża, już w późnym wieku będącego, dwoma synami, przez to stała się matką przestawnego rodu Jagiellonów. Musiała synom swoim zastąpić ojca, który umarł, gdy starszy liczył lat 10, a młodszy 7. Energją swoją i wielkim taktem mimo jeszcze młodego wieku potrafiła zapewnić koronę starszemu z nich, Władysławowi, w czem pomocą jej był słynny przyjaciel i doradca zmarłego męża, biskup krakowski, kardynał Zbigniew Oleśnicki. W synów swoich wpoila gorącą miłość Boga, wiary i ojczyzny. Starszy, którym z natury rzeczy, jako dziedziecem tronu więcej zając się musiała, był zwierciadłem chrześcijańskich i rycerskich cnót. Serce matki radowało się, i dumą wzbierało, gdy niebawem sąsiednie Węgry ofiarowały mu tron i berło. A gdy w kilka lat później, 20-letni Władysław w obronie wiary i Krzyża św. położył swe młode życie na polach Warny w walce z Turkami, nie załamała się pod tym okropnym dla niej ciosem, tylko zwróciła swoją duszę i myśli do Tego, pod którego sztandarem walczył jej syn ukochany i poległ. W swym strasznym bólu macierzyńskim, w niemożności pomodlenia się na grobie dziecka, w niepewności kilkuletniej, czy zmarł, czy może w niewoli tureckiej, szukała pociechy w modlitwie, w dobrych uczynkach, a wreszcie w Piśmie świętem, które kazała przetłumaczyć dla siebie na język polski. To tłumaczenie, zwane od niej Biblią królowej Zofji przechowało się, choć nie całe, po dziś dzień w jednej z zagranicznych bibliotek i stanowi niesłychanie cenny zabytek literatury polskiej. Wystawiła również na Wawelu kaplicę, na lewo zaraz od wejścia, w której kazała się pochować. Kaplica ta dziś jeszcze nosi miano kaplicy królowej Zofji i pokryta jest malowidłami, podobnymi jakie bywają w ruskich cerkwiach na pamiątkę, że królowa Zofja była z domu ruską księżniczką.

Drugą królową-matką w tym wieku była jej własna synowa, Elżbieta, żona młodszego jej syna Kazimierza, z do-

mu cesarsko-austriackiego Habsburgów. Zajaśniała ona po wszystkie wieki jako wzór matki — wychowawczyni. Bóg dał jej liczną gromadkę dzieci, sześciu synów, siedm córek, których wychowaniu cała się oddała. Choć niezwykle jej wykształcenie i zalety umysłu sprawiały, że w czasie nieobecności króla ona za niego sprawowała rządy w kraju, to jednak nie rwała się do udziału we władaniu, tylko całą swoją troskę i staranie poświęcała swym dzieciom.

C. d. n.

Straszne, najokropniejsze zło.

Walka z handlem kobietami i dziećmi.

(Ciąg dalszy).

Ujawniły one cały szereg domów schadzek, oddały w ręce sprawiedliwości szereg handlarzy, przetrzymały za wałęsanie się około 200 osób, poza tem wykryły szereg wypadków uwiedzenia, kazirodztwa, uprawiania nierządu w hotelach i t. d.**

Z tych kilku danych widzimy, jak bardzo potrzebną jest policja kobieca, tembardziej, że jako nie umundurowana, może łatwiej przenikać do różnych miejsc, w których sam widok munduru policyjnego wywarłby zrozumiałą popłoch i przedwczesną ucieczkę osób podejrzanych.

Policja kobieca cieszy się dziś, nie tylko w Polsce, ale we wszystkich krajach, ogromną popularnością i uznaniem.

Na październikowym posiedzeniu 1928 r. Ligi Narodów powziętą była następująca rezolucja:

„Zgromadzenie Ligi Narodów zwraca uwagę na wielką doniosłość używania kobiet w służbie policyjnej, zwłaszcza w opiece nad dziećmi i młodzieżą, jako akcji zapobiegawczej“.

Trzecim i może najważniejszym sposobem walki z nierządem, jest *racjonalne wychowanie młodzieży*.

Tem, czem policja kobieca jest na ulicach miasta, tem powinna być każda matka i wychowawczyni w obrębie własnej rodziny.

Gdyby tak było, tobyśmy niedługo nie potrzebowali pomocy policji. Ale liczymy się z tem, że u nas jest bardzo jeszcze mało kobiet uświadomionych o doniosłości wycho-

** Wiadomości zaczerpnięte z wyżej cytow. ref. p. Holder-Eggerowej.

wania, a z pośród tych, które zdają sobie sprawę z obowiązku wychowywania, mało jest takich, któreby wychować umiały dzieci swe na uczciwych ludzi i prawych obywateli kraju.

Nie będę tu mówiła o wychowywaniu dzieci wogóle, tylko chciałabym zwrócić uwagę na to, jak moim zdaniem należy wychować córki nasze, ażeby ustrzec je przed smutnym losem białych niewolnic.

Przedewszystkiem niech rosną w skromności. Jeżeli chodzi o chrześcijanki, to uzasadnienie znajdziemy w etyce chrześcijańskiej, w dekalogu (10-u przykazaniach) przedewszystkiem.

Do tego, ażeby dziecko wyrosło w poczuciu wstydlivości, trzeba bezwarunkowo od najmłodszych lat uczyć je być skromnem, czyli wstydliwem przy ubieraniu i rozbieraniu się, a potem przyzwyczaić dziewczynkę do nieobnażania dla mody zbytnio ramion, szyi i nóg. Bo to, choć napozór niema z grzeszną bezwstydnością nic do czynienia, jednak oddziałuje ujemnie na charakter. Zrazu dziecko, potem podrastająca dziewczynka tak się przyzwyczai do pokazywania częściowo obnażonego ciała mężczyznom i wogóle całemu światu, że w dorosłym wieku nic już sobie z tego robić nie będzie.

Najważniejszym w wychowaniu jest t. zw. wiek przejściowy, wiek rozwoju. Każda rozsądnie myśląca matka lub wychowawczyni obowiązana jest wtedy objaśnić i pouczyć powierzona jej opiece dziewczynkę. Z ust matki zgorszenie napewno nie przyjdzie, przeciwnie, dziecko zrozumie całą rzecz należycie, przyjmie jako coś całkiem naturalnego, ustanowionego od Boga. Chłopców też należy pouczyć spokojnie i naukowo, kiedy tego zachodzi potrzeba; o ile nie ojciec, to matka może synowi powiedzieć tyle, ile potrzeba.

Takie, częściowe na razie, uświadamianie dzieci o prawie natury, jest jedynym sposobem uchronienia ich przed uświadamianiem przez koleżanki, kolegów lub nieraz nawet nieodpowiednie dorosłe osoby (n. p. służące, które to lubią robić).

W miarę wzrastania dzieci, należy uświadomić ich całkowicie. Milczenie w tym wypadku, jest ze strony rodziców nie tylko złem ale wprost karygodnem.

Biskup Müller-Simonis, który w r. 1926. przemawiał na kongresie Międzynarodowym Kat. Stow. Ochrony kobiet, mówi całkiem słusznie, że *czystość* i *nieświadomość*, to są dwie rzeczy całkiem różne.

C. d. n.

Dobra Gospodyni.

Powidelka, czyli marmelady z jesiennych owoców, oraz ich suszenie

Wszystkie gospodynie wiedzą, że powidelka, przyrządzone z czerwonych borówek, (brusznic) które dojrzewają późną jesienią, są najtrwalsze i nigdy się nie psują. Nie wiedziałyśmy do niedawna, dlaczego tak jest, i nazywałyśmy je „pocziwemi” jagódkami. Bo jakże to trzeba było namęczyć się przy innych owocach! Trzeba je było wysmażać do największej gęstości. I ciężkie były te ostatnie godziny. Nie można było ani na chwilę odstąpić od ognia i przestać je mięszać, bo się przypaliły. A gdy się nie dosmażyły, pleśniały, a potem psuły się w zimie.

Dopiero w ostatnich czasach dowiedziano się, że w tych czerwonych borówkach t. j. w ich soku, znajduje się tak zwany benzoos, który je chroni od psucia.

Teraz wyrabiają benzoos sztucznie i dostać go można w każdym składzie aptecznym.

Sprzedają go albo w pastylkach, z których każda waży jeden gram albo w proszku. Kosztuje kilka groszy jeden gram.

Wypróbowano też, że na 1 kg. powidełek, wystarczy taka pastylka jeden gram waga. Trzeba ją najpierw rozgnieść i dorze rozrobić w odrobinie ciepłej wody, a gdy się zupełnie rozpuści, wymięszać bardzo dokładnie z ciepłą jeszcze marmeladą.

Aby nie mieć kłopotu z ważeniem gorącej marmelady i wykładaniem jej do innego naczynia, należy przed przystąpieniem do pracy zważyć próżny jeszcze garnek i zapisać jego wagę.

Gdy marmelada gotowa, zważyć ją razem z garnkiem i odliczyć wagę próżnego garnka.

Teraz możemy benzoos nazwać „pocziwym“, bo jakże on ułatwia nam przyrządzanie wszelkich marmelad, powideł, a nawet konfitur! Gdy tylko marmelada ma gęstość, nadającą się do smarowania na chleb, placiki, naleśniki i t. p. można ją odstawić i zmięszać z benzoosem w sposób wyżej podany, a nie zepsuje się do wiosny. Dawniej zaś, nietylko dużo czasu i trudu zabierało smażenie, ale i potem do smarowania, trzeba je było mozolnie rozrabiać mlekiem lub wodą. B. B.

Marmelada śliwkowa.

Umyte lub tylko wytarte śliwki, zgotować bez dodania wody. Można przedtem wyjąć pestki, lub nie wyjmować. Przetrzeć przez sito, dodać cukru; (ilość dowolna) mniej więcej bierze się na dobrą marmeladę na 1 kilo masy śliwkowej, pół kila cukru. Smażyć mięszając, aż masa pociemnieje i zgęstnieje mniej jednak niż powidła.

Dodać benzoosu w sposób przedtem opisany, a marmelada będzie trwała.

Smażąc powidła i marmelady, trzeba je często mięszać. Rękę trzeba owinać ścierką, gdyż masa mocno pryska; uważać też należy, by nie przysła na twarz.

Powidła śliwkowe.

Dojrzałe śliwki umyć, poprzekrawać przez pół, wyjąć pestki. Przepuścić przez maszynkę od mięsa, włożyć do rondla miedzianego, a lepiej jeszcze do kociołka z dnem okrągłym (bez polewy). Gotować, często mięszając, aż masa zgęstnieje i pociemnieje. Włożyć cukru, lub miodu wedle upodobania i jeszcze smażyć do gęsta.

Gdy nawpół przestygną, nakładać w słoje kamienne, uciskać dobrze, wstawić do pieca, lub rury gorącej, by z wierzchu zaschły. Po wyjęciu i zupełnem ostudzeniu, przykryć krążkiem pergaminu umoczonem w spirytusie i obwiązać z wierzchu pergaminem, albo pęcherzem. Trzymać w miejscu suchem i chłodnem. Radzi się nakładać w słoiki nieduże, by po zaczęciu prędzej użyć. Cukru można wcale nie dodawać, gdy śliwki są dojrzałe, nie trzeba też mocno wysmażać.

Marmelada jableczna.

Winne jabłka włożyć do glinianego garnka, wstawić do gorącego pieca (najlepiej po chlebie). Można pokrajać w kawałki jabłka, nie obierając ze skórki i rozgotować, ale z jabłek pieczonych marmelada jest smaczniejsza.

Przefasować przez sito, smażyć bez cukru z początku, potem dodać cukru, lub miodu, dodać dla zapachu skórki pomarańczowej, lub cytrynowej pokrajanej w cienkie paseczki. Smażyć, aż masa będzie gęsta i ciemniejsza.

Do jablecznej marmelady dodawać cukru mniej więcej na 1 kilo masy $\frac{1}{4}$ kila cukru, a chcąc ją mieć lepszą to i pół kila. Benzoesu radzi się zawsze dodawać, a będzie trwała, tylko jeśli dodaje się więcej cukru, można dać mniej benzoesu.

Borówki czerwone (brusznice).

Najodpowiedniejszy czas na smażenie takowych jest koniec września, lub początek października. Wtedy są dojrzałe i mniej kwaśne.

Przebrane borówki sparzyć wrzącą wodą, po jakimś czasie odcedzić.

Na 1 kilo borówek bierze się 1 kilo cukru, kto chce mieć kwaśniejszą może dać $\frac{1}{2}$ kila.

Cukier zalać wodą w proporcji 2 szklanki na kilo cukru, pogotować, aż syrop będzie klarowny, wsypać borówki, smażyć, aż zaczną się robić przezroczyste. Obrac kilkanaście gruszek, lub jabłek, poprzekrawać na kilka części, wyjmując środki, wrzucić do borówek, smażyć czas jakiś, (z gruszkami smażyć dłużej), ale nie czekać, aż gruszki będą miękkie, one dojdą później same do miękkości.

Benzoesu nie dodawać, gdyż one same zawierają benzoes i są trwałe

Można smażyć bez owoców

Serki owocowe.

Smażą się zupełnie w tenże sam sposób co i marmelady, tylko się wysmażają mocniej, aż masa będzie gęsta i ciemna.

Wtedy należy przełożyć masę do jakiejś salaterki, miski i t. p. umoczonej w wodzie i wysypanej cukrem. Po kompletnem zastudzeniu wyjąć, owinać pergaminem i przechowywać w suchem miejscu.

Gdy się podaje, to się kraje w cienkie plasterki jak ser.

Suszenie owoców.

Śliwki dojrzałe wytrzeć, następnie poukładać na brytwanki wyłożone słomą. Wstawić do niezbyt gorącego pieca, gdyż popękałyby i sok puściły; od jednego razu nie wyschną, trzeba kilka razy wstawiać do pieca. Gdy już dostatecznie wyschną, po wystygnięciu zypać do woreczka przewiewnego, zawiesić w szpiżarni na ścianie, lub przechowywać w miejscu bardzo suchem.

Jabłka. Winne, obrane jabłka pokrajać w grube plastry, (wprzód wyjąwszy środki) ułożyć na brytwanki na słomie i suszyć jak śliwki.

Można je pokrajać i naciągnąć na sznurek, jak się suszy grzyby i w ten sposób suszyć.

E. Czeczott.

Wychodzi pod redakcją E. Estreicherowej.

Redaktorka przyjmuje we wtorki i piątki od 11-12. (Straszewskiego 17-18)

Drukaruta „Powszechność i Praca” w Krakowie, ul. Kazimierza Wielkiego 95.