

TYGODNIK

KOBIETY

CENA
50 GR.

Nr. 10-11

15-go marca
1936 r.



Fot. W. Stępowski

1. KOSTJUM Z BIAŁEJ PRAŻKOWANEJ
WEŁNY. PHOTO DORVYNE.

2. ŻAKIET Z ANGIELSKIEJ WEŁNY NO-
SZONY DO CIEMNIEJSZEJ SPÓDNICY.
PHOTO YVA.

3. SUKNIA Z WEŁNY LUB TRYKOTU
FABRYCZNEGO. PHOTO YVA.



TYGODNIK KOBIET

ROK II. Nr. 10—11.

15 MARCA 1936 R.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA : WARSZAWA, SZPITALNA 5 m. 15 — TELEFON 5-07-03

Mówimy: Dziadek, Marszałek, Wódz
i serce w piersiach zaczyna się tłuc
i wyciągają się sznurem legjony
w marszu o wolność, w marszu niestrudzonym.

Mówimy: Dziadek, Marszałek, Wódz
i serce w piersiach zaczyna się tłuc
i słowo samo za słowem się składa:
my Pierwsza Brygada, Strzelecka gromada.

Mówimy: Dziadek, Marszałek, Wódz
i serce w piersiach zaczyna się tłuc
choć odszedłeś, lecz pod Trwą komendą
do końca walczyć i zwyciężać będą
szeregi.

Lucyna Krzemieniecka.



Oto jeszcze jeden 19 marzec w długim szeregu lat. Oto jeszcze jedno Jego święto — obchodzone, poraz pierwszy bez Niego. Ale wiemy już dobrze, że nie trzeba płakać; wiemy dobrze, że corychlej w przyszłość trzeba odrzucić oczy od wspomnienia kirów i długich, czarnych chorągwi które, jakże zdarzałyby się niedarwo, powiewały nad Polską. W przyszłość, a może... w przeszłość. Przyszłość jest Czynem, czyli tem, co było najistotniejsze w Komendancie (dziwnie ten tytuł jest nam dzisiaj najbliższy) przeszłość jest uczuciem, które wytworzyło ten Jego Czyn. Przyszłość dla nas jest wysiłkiem i pracą; pozwólmy sobie w ten uroczysty dzień Jego patrona na chwilę wytchnienia, otwórzmy drogę wspomnieniom... Jakież my Imieniny Komendanta pamiętamy, my ludzie dziś dojrzały, ale niebardzo starzy, dla których lata Jego pracy w P. P. S., Jego konspiracje są tylko czytana historją? Najdarowniejsze Imieniny, które świętowało się jeżeli nie wobec nas, to przynajmniej obok nas myślących i... rozumiejących.

Tak, to będzie marzec w 1915 i marzec w 1916 i 17. Rozproszeni po świecie zaledwie daleką, nieśmiałą myślą dążyliśmy ku Niemu w tym dniu Jego Święta. Kto był przy Nim najbliższy? Szara brać strzelecka, „leguni“, którzy pod płótnami namiotów, w trudzie marszów, składali Mu życzenia. Nikt nie przypuszczał wówczas, że to Odradzająca się Polska składa życzenia swemu Wodzowi.

A imieniny w 1918? Nie były mesole! Horyzont Polski pokrywał się chmurami, gasła wiara. I znorow tylko mierne, szare maciejórki, rozproszone, nieperone jutra składały życzenia Komendantowi. „Contra spem, spero — to było ówczesne podświadome hasło.

I zrodziło ono radosne Imieniny 1919 roku, gdy Komendant był już Naczelnikiem Państwa Polskiego; stolica przystroiliła się w barwy narodowe, wieczorem zabłysła tysiącami lamp. Pierwsze Imieniny w Niepodległej Polsce!

Odtąd rok rocznie na 19 marca powiewały białe - czerwone flagi, płonęły lampy i znicze — z okien, z wystaw sklepowych patrzyły Jego dobrotliwe oczy.

Dopiero w tym roku... Nie, nie trzeba o tem myśleć. W imię przeszłości — spojrzymy w przyszłość!

Poznań — pierwsza stolica Polski

Pierwszy raz ujrzałam Poznań skąpany w promieniach wschodzącego słońca, kiedy na tle zaróżowionego nieba ostro zarysowały się kontury zamku, oraz wieże kościołów i ratusza. Okalające miasto ze wszystkich stron dzielnice willowe, tworzyły jakgdyby wieniec zieleni, z którego wylaniało się samo miasto. I chociaż od dnia poznania upłynęło już wiele, wiele lat, Poznań na zawsze pozostał w mej pamięci jako miasto skąpane w słońcu i tonące w zieleni, a przytem drogie sercu każdego Polaka ze względu na piękne i cenne zabytki.

Ciekawe i stare są dzieje Poznania. Początek jego powstania sięga połowy 10 wieku. Dokładnie jednak nie wiadomo przez kogo i kiedy został Poznań założony. Na widownię dziejową wstępuje on już w roku 965, kiedy obrał go sobie za rezydencję pierwszy udzielnny książę ziem polskich — Mieczysław I. Tutaj przyjął on chrześcijaństwo wraz ze swoim ludem i tu założył pierwsze na ziemiach Polski biskupstwo.



Poznań — Zamek — fot. Poddebski.

W wiekach 14, 15 i 16 miasto ogromnie wzrosło, zarówno pod względem obszaru jak i zamożności, a zajęte w końcu XVIII wieku w czasie rozbiorów Polski przez Niemców, stało się ogniskiem myśli i ducha polskiego na cały zabór niemiecki. Mimo fałszywych statystyk, zwiększających sztucznie żywioł niemiecki, pozostał Poznań miastem polskim. Zadokumentowała to ludność 27 grudnia 1918 roku, kiedy skorzystała z pierwszej okazji, aby rozbroiwszy załogę niemiecką wywiesić nad miastem polskie sztandary.

Od wjazdu do miasta witają nas monumentalne, nowoczesne gmachy zbudowane na początku 20 wieku, i stanowiące do dzisiaj jego ozdobę. Są to w szczególności zamek, uniwersytet, poczta i teatr. Wszystkie one zbudowane w jednakowym stylu zmodernizowanego renesansu, stanowią ośrodek i początek nowego Poznania. Otaczają je szerokie ulice ozdobione nowoczesnymi gmachami i wielkimi magazynami. Punktem centralnym nowoczesnego Poznania jest Plac Wolności, jeden z najładniejszych placów w Polsce, którego ozdobę stanowią piękne gmachy Muzeum Wielkopolskiego i Biblioteki Raczyńskich.

Mijamy nowoczesną część Poznania, tętniącą ruchem i życiem wielkomiejskim i schodzimy do położonego nieco niżej Starego Poznania. Wąskie ulice, stare fasady domów i kilka stylowych kościołów zasklepionych w ciszy i spokoju, żyjących zda się jeszcze swoją bogatą przeszłością — oto obraz Starego Poznania, jakim pozostał do dzisiaj. Punktem



Poznań — Ratusz — fot. Poddebski.

centralnym Starego Miasta jest Rynek z Ratuszem dominującym nad całym otoczeniem. Jest to najładniejszy ratusz renesansowy na ziemiach polskich, a jeden z najładniejszych w Europie. W połowie XVI wieku został przebudowany z gotyckiego, a jego sale recepcyjne zachowały do czasów obecnych wiele cennych zabytków artystycznych i historycznych.

Mijamy most na Warcie i stajemy przed katedrą, ongiś romańska, przebudowaną w XVIII wieku, która w osobnej kaplicy kryje prochy założyciela Państwa Polskiego Miecysława I i jego syna Bolesława Chrobrego. W pobliżu zachowały się ruiny dawnego zamku książąt Wielkopolskich, stanowiące dzisiaj jedną z kart dziejowych Poznania.

Ozdobą miasta poza dzielnicami willowemi są parki i ogrody. Największym jest Park na Sołacz, a niewiele ustępują mu pod względem obszaru Ogród Zoologiczny, Ogród Botaniczny, Park Wilsona i nowozbudowany stadion sportowy na 25.000 miejsc.

Pewną zamkniętą w sobie całość stanowi teren Targów Poznańskich, mających charakter międzynarodowy i odbywających się na wiosnę i na jesieni każdego roku, oraz sąsiadujący z nim teren wystawowy, na którym mieściła się w r. 1929. Powszechna Wystawa Krajowa.

Trudno w ramach krótkiego artykułu opisać bogactwo kościołów poznańskich, których jest kilkanaście, oraz wyszczególnić nowoczesne monumentalne gmachy państwowe, komunalne i społeczne, oraz liczne pomniki zbudowane w ciągu ostatnich kilkunastu lat po wojnie, a stanowiących dzisiaj prawdziwą ozdobę Poznania.

Dzięki szerokim, zalany słońcem ulicom, zabudowanym w większości nowoczesnymi kamienicami, licznym zieleńcom i parkom, ogólny rzut oka na Poznań robi na przyjeźdźnych miłe wrażenie. Miasto nazewnątrz ma wy-

gląd dużego, czystego europejskiego miasta, posiadającego liczne zabytki, muzea i kościoły, dzięki czemu jest często i chętnie odwiedzane przez turystów swoich i obcych.

Tyle o samym mieście. O wiele bardziej nas, kobiety interesowałyby naturalnie życie kobiece społeczne i jego rozwój na terenie Poznania, ale o tem powiedzieć by nam mogły tylko jego mieszkanki. Dlatego czekamy z prawdziwą ciekawością na korespondencje i artykuły z Poznania i Wielkopolski, któreby nam oświeciły w jakich warunkach żyją i pracują tam kobiety, o których tak

mało stosunkowo wiedzą jeszcze pozostałe dzielnice Polski.

Tygodnik Kobiety dociera do wszystkich dzielnic, nie wyłączając najodleglejszych miejscowości kresowych, to też stał się dzisiaj dla wszystkich kobiet zamieszkałych w Polsce doskonałą platformą wymiany myśli, wrażeń i udzielania wiadomości o sobie, jak żyją, w jakich warunkach pracują i co zamyślają na przyszłość.

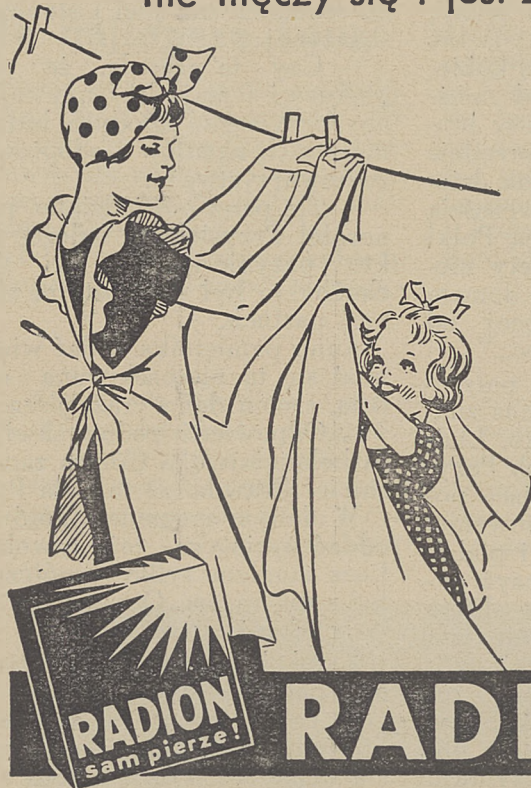
Takie są cele Tygodnika Kobieta, którego treść powinniśmy częściowo tworzyć same, my kobiety.

Marja Szachówna.

Nawet dzieci już wiedzą...

Gdy w domu używa się Radionu do prania, mija ono szybko i bez trudu, a mamusia nie męczy się i jest zadowolona. Pranie

Radionem jest przecież takie łatwe: rozpuścić Radion w zimnej wodzie, 15 minut gotować bieliznę, płukać najpierw w gorącej potem w zimnej wodzie — i bielizna będzie śnieżnobiała.



wyrób firmy
Schicht-Lever
S. A.
P136
pierze
wszystko

Polki z okresu ruchów powstańczych w opinii cudzoziemców

Odtwarzając i udowadniając rolę, jaką odegrała kobieta polska w życiu społecznym i w ruchach powstańczych naszego narodu, rzadko kiedy powołujemy się w tym względzie na zdania cudzoziemców. Zapominamy lub po prostu nie wiemy o tem, że wypowiadali się oni na ten temat niejednokrotnie, opinię ich zaś, jako osób stojących poza obrębem naszego społeczeństwa, obcych mu duchem i tradycją, choć nieraz wnieszonych w splot wypadków politycznych Pol-

ski, można uważać za ciekawe i wartościowe dokumenty historyczne. Są one tem ciekawsze, że uwagi swe o kobiecie polskiej pozostawili zarówno nasi przyjaciele, jak i jawni wrogowie.

Zacznijmy od tych ostatnich, przytaczając na początek urywek z broszury anonimowego autora niemieckiego, wydanej w 1848 r. a noszącej tytuł: „Polen — ein Beitrag zur Charakteristik dieses Volkes — aus den Erinnerungen eines alten Justitz-

Beamten“. Praca ta napisana, jak sam autor we wstępie zaznacza, bynajmniej nie ze specjalnej sympatii dla Polski, jest owocem siedmioletnich obserwacji, jakie ten niemiecki urzędnik miał czas poczynić podczas swego przymusowego pobytu w Warszawie od jesieni 1799 r., do wiosny 1807 r., a które następnie uzupełnił, śledząc rozwój wypadków na znanym mu już i interesującym go terenie. Otóż, po pełnem kurtuazji zapewnieniu, że „Płeć piękną można w

Polsce naprawdę piękną nazwać“, zaznacza, że kobiety w Polsce „wywierają na mężczyzn o wiele większy wpływ, aniżeli w sąsiednich krajach, że chętnie kierują publicznymi sprawami i, że we wszystkich rewolucjach, które Polska aż za często przeżywała, odgrywały znaczną rolę“... Dalej zaś, powołując się na opinię Fryderyka Wielkiego, mówi: „...ten królewski pisarz uważa przeto kobiety w Polsce za mądrzejsze od mężczyzn...“ Chwali również autor broszury, Polki za to, że pierwszorzędnie umieją kierować wychowaniem dzieci, z całą natomiast stanowczością twierdzi, że „Gospodyniami są Polki o wiele mniej, aniżeli kobiety niemieckie, zdają chętnie zarząd domem czeladzi i lubią jeszcze więcej od mężczyzn grę w karty i taniec...“

Do bohaterstwa posunięty patriotyzm Polek uderzył mało u nas znanego publicystę niemieckiego, Ludwika Börne. W swych „Listach Paryskich“ z 1830/31 r. dużo miejsca poświęcił on powstaniu Listopadowemu, nie kryjąc w nich sympatji i podziwu, jakie dla nas żywił. „...czyż entuzjazm Polaków — pisze w liście trzydziestym pierwszym — nie jest wzniosły, nadzwyczaj wzruszający?.. Polacy teraz wszyscy są jednego rodzaju. Zbroją się wszyscy — kobiety, dzieci, starcy... Niewiasty oddają obrączki ślubne do mennic i otrzymują wzamian drobne medaljoniki z napisem (La Patrie en échange). Czyż to nie piękne? W polskim języku — ciągnie dalej — może nieco naiwnie — brzmi to prawdopodobnie jeszcze piękniej“.

Odwaga i godność Polek znajdowała oddźwięk i budziła zachwyty nawet w duszach rosyjskich wojskowych. Oto N. J. Mamajew, adiutant generała - gubernatora Masłowa, ten sam, który z rozkazu swej władzy aresztował w Krzemieńcu Ewę Felińską, w pamiętniku swym p. t. „Rosyjanin w Polsce w latach 1838 — 1842“, opisuje wrażenie, jakie na nim uczyniła postawa i zeznania młodej, pięknej Polki, mającej na ręce nałożone kajdany. Oto jego sprawozdanie: „...Pod-

świadna ze zdumiewającym spokojem i stoicyzmem dawała odpowiedzi krótkie i zwięzłe. Przyznała się wprost do udziału w sprawie Konarskiego, lecz stanowczo odmówiła wydania współników. Po skończeniu badania Bibikow zwrócił się do niej zapytaniem okrutnym, brutalnym, bez względu na szacunek dla płci i stanowiska oskarżonej:

— Czy to prawda, że młodości, piękności i majątku używałaś pani, aby przyciągać młodych ludzi i czynić z nich agentów i adeptów waszego towarzystwa?...

— Żle panu powiedziano, panie generale! Przysięgam należeć do tego, kto przyniesie rosyjski sztandar, choćby to był mój ostatni służący — mój pastuch.

Autor pamiętnika widać wielce zdumiał się tą nieoczekiwaną odpowiedzią, czemu dał wyraz, pisząc dalej:

„...Odpowiedź godna chwili! Cóż za bohaterstwo!... Cóż za zaparcie się siebie! Prawda, że to była Polka!“

W danym momencie gotów byłem oddać życie za jej oswobodzenie. Lecz mogłem tylko współczuć i boleć z nią razem. Ocalenie jej nie było w mojej mocy...“

Karol Montalembert, sprzymierzeniec Polski, broniący jej spraw w ciągu całej swej działalności publicznej, po kilkumiesięcznym pobycie w naszym kraju w 1861 r., wydał w Paryżu broszurę p. t. „Une nation en deuil“. W tej drobnej, lecz pięknej pod względem formy i treści pracy, dowodzącej, jak głęboko i prawdziwie zrozumiał autor znaczenie i konieczność „wojny modlitewno-żałobnej“, czyli rewolucji moralnej, której stał się świadkiem, nie przemilczał masuwających mu się uwag o roli kobiet.

Opisując wrażenia, jakie na nim uczyniła powszechna żałoba narodowa, zaznacza: „...Wszystkie kobiety od stóp do głów w czerni: z przyrodozienia rozmiłowane w strojach i jakby do stroju stworzone, jednomyślnie wyrzekły się wszelkiego innego ubioru. Już od sześciu miesięcy przyjęto i zachowano ten porządek od

krańca do krańca Polski, na znak oburzenia i wstrętu, a zarazem na znak jedności i zgody...“ W innym zaś miejscu, mówiąc o demonstracji z 8 kwietnia 1861 r., podkreśla, że pomimo brutalnie stosowanych represyj ze strony rosyjskiej „nic nie zachwiało, nie zmieniło popędów stanowczych rzeczy, w której kobiety, jak zwykle w Polsce, okazują potężniejszą odwagę, wzniolejszą szlachetność od samych mężczyzn...“

W 1866 r. ukazała się w Lipsku w języku niemieckim praca podpułkownika szwajcarskiego, Franciszka Erlacha, której pełny tytuł w polskim wydaniu brzmi: „Partyzantka w Polsce w r. 1863 w świetle własnych obserwacji, zebranych na teatrze walki od marca do sierpnia 1863 roku“. Praca ta jest raportem, złożonym przez autora, umyślnie do Polski delegowanego, a więc urzędowego, naocznego i zarazem fachowego świadka krwawych starć rozgrywających się wówczas na terenie naszego kraju, dla którego, jak to sam we wstępie przyznaje, czuł gorącą sympatię. I rzecz znamienita, w raporcie wyszego wojskowego znajdujemy specjalny rozdział poświęcony kobietom polskim. Czytamy w nim, co następuje: „Kobiety... odgrywają w obecnym powstaniu tak niesłychanie ważną rolę, że zagra nicą nie można o tem wyrobić sobie pojęcia, jeżeli się tego naocznie nie widziało... Kobiety są prawdziwą duszą powstania. Każdy stan i każdy odcień przekonań wśród mężczyzn mają swych przeciwników. Przed kobietami uchyla się z szacunkiem wszystko...“ A dalej mówi: „...W naszych czasach, tak przepojonych egoizmem, naraziłbym się na niebezpieczeństwo wyśmiania mnie, gdybym chciał ten temat i jego znaczenie dla wojny przedstawić tak, jak go obserwowałem w Polsce własnymi oczyma i uszami, zwłaszcza, zwłaszcza, gdy piszę to w sprawozdaniu dla moich przełożonych władz wojskowych, a jednak te spostrzeżenia poczyni w Polsce każdy, a dla mnie są one nabytkiem trwałym“.

(d. n.)

Dr. Marja Wróblerska.

OKNO NA ŚWIAT

Najlepsza gospodyni Francji na rok 1936

Sala w Grand Palais w Paryżu zmieniła nie do poznania swój codzienny wygląd, podczas dorocznego konkursu na najlepszą gospodynię Francji. Prezistoczyła się ona w kuchni!

Sześć „najlepszych gospodyń“, zwy-

cięczyń konkursów eliminacyjnych, urządzanych w całej Francji, stanęło w Grand Palais do walki o palmę pierwszeństwa!

Publiczność składała się przeważnie z... mężczyzn, którzy ochoczo zabrali się do kosztowania potraw, przyrządzonych w ich obecności. Kosztowanie nie odbywało się w kolejności rodzaju potraw, a kolejności kandydatek.

Potrawy, wykonane w Grand Palais szły w następującym porządku: sznyceł z kartoflami, jajka na twardo w sosie majonezowym, suflet z sera, naleśniki, ryba smażona i kura w rosole.

Zwyciężyła Yvonne Lefort, która przyrządziła sznyceł z kartoflami, gdyż była to, zdaniem sędziów, potrawa najsmaczniejsza, przyrządzona najszybciej i najtaniej.

Prócz tytułu „najlepszej gospodyni Francji na rok 1936“ Yvonne Lefort otrzymała 2,500 fr. nagrody.

I to ma się nazywać „najtańsza“ potrawa!

W pośmiertnym hołdzie królowej Astrid

Król Leopold belgijski nie może przeboleć tragicznej śmierci swojej żony. Nie przestaje oplakiwać również naród belgijski tej, którą uważał za najlepszą z matek, najtkliwszą z żon i najpowabniejszą wśród monarchiń.

Obecnie wydano album, poświęcony pamięci królowej Astrid i składający się z 24 fotografii z życia królowej Belgów. Album ten ma ogromne powodzenie. Każdy Belgijczyk, a głównie Belgijka pragnie posiadać pamiątkę po zmarłej królowej.

A król Leopold postanowił oddać muzeum nordyckiemu w Sztokholmie suknie, które zmarła nosiła w czasie ślubu księżniczki Ingrid.

Król belgijski pragnie, aby suknie, które jego ukochana Astrid nosiła poraz ostatni w swojej ojczyźnie, pozostały nazawsze w galerji muzeum.

Specjalną delegacją oficerów belgijskich wybiera się do Szwecji, aby szaty zmarłej królowej wręczyć dyrekcji muzeum.

Odwaga Japonki

Podczas krwawych wypadków, rozgrywających się niedawno w Japonji, nazwiska dwu kobiet, które wykazały niezwykłą odwagę i przytomność umysłu, otacza nimb szacunku i poważnia.

Są to: hrabina Saito i hrabina Makino.

Japończycy są niezmiernie delikatni i uprzejmi wobec kobiet i tylko w ostatecznym wypadku okazują się brutalni. To też gdy wtargnęli do mieszkania admirała Saito, grzecznie poprosili jego żonę, aby wyszła do drugiego pokoju. Ale obawiając się o życie męża pani Saito nie usłuchała „grzecznego rozkazu“ napastników. Broniła męża, sama odniosła rany, zdołała jednak im przeszkodzić w zerwaniu szlif admirałskich. I nie przeszkodziła, gdy starzec sięgnął potem po nóż japoński aby popęlnić harakiri. Bo nie śmiała przeciwstawić się tradycji, która nakazuje w ten sposób zareagować na zniewagę honoru...

Inaczej zareagowała hr. Makino gdy do jej willi przybyli z Tokio zamachowcy samochodem ciężarowym.

— Mojego męża nie ma w domu — oświadczyła sucho.

Zamachowcy, którzy mieli pewne dane, iż hr. Makino znajduje się w

swojej willi nad morzem, zawahali się. Nastąpiła kilkuminutowa zwłoka. Skorzystał z niej hr. Makino, zbiegł tylnem wejściem i znalazł schronienie w domu zaprzyjaźnionego cieśli...

Pozornie beztrząsco uśmiechnięta Japonka potrafi w potrzebie okazać się bohaterką.

Była najlepszą żoną

Niedawno umarła znana autorka angielska, Charlotte Mansfield. W związku z jej śmiercią gazety angielskie poświęcają wiele miejsca wyjątkowo szczęśliwemu jej pożyciu małżeńskiemu, które trwało 27 lat.

— Była nie tylko sławną kobietą, ale najlepszą żoną — mówi niepo-

szony wdowiec. — Podczas 27-miu lat naszego małżeństwa nie zaszła między nami ani jedna sprzeczka, ani jedno nieporozumienie.

P. Mansfield umierała w szpitalu. Choroby, która okazała się śmiertelną, nabawiła się szereg lat temu podczas swojej podróży do środkowej Afryki. Żatruła się wówczas jakąś nieznaną substancją i nigdy już nie odzyskała zupełnego zdrowia. Na łóżku śmierci nie wezwała do siebie męża, lecz podyktowała pielęgniarce list do ukochanego człowieka, gdyż w ten sposób pragnęła zaoszczędzić mu bolesnego pożegnania.

Literacki dorobek Charlotte Mansfield sięga 17-tu książek.

Argus.

Pani Wanda Werwińska — znakomita śpiewaczka, której wielki talent rozstawił imię polskie po świecie, nosi z nieporównanym wdziękiem dekoracje złożone jej w hołdzie w czasie występów zagranicznych.

Pani Wanda Werwińska została udekorowana przez Króla Jugosłowiańskiego orderem św. Savy, z Czechosłowacji przyniosła order Białego Lwa, a z Estonji Krzyż estoński II klasy.



William Locke

Uzurpator

Przekład autoryzowany
Ludwiki Ciechanowieckiej
Powieść

Podczas gdy najszcześliwszy z poetów spał jak suseł w wązkim, niewygodnym łóżku, śniąc cudowne sny o Vittorii — lady Alicja leżała na posłaniu z najcieńszego płótna w obłoku z koronek i przerzucała kartki Naśladowania Chrystusa. Przy tej sposobności doszła do wniosku, że autor maleńkiej książeczki był pozbawiony poczucia rzeczywistości i praktycznego zmysłu.

Jasper natomiast miał owej nocy doznać nowego wstrząsu. Gdy otworzył zatrząsk i pchnął drzwi od hallu, zdziwił się wielce, widząc leżące na ziemi ciało jakiegoś mężczyzny, odzianego w pidżamę. Był to Burke. Przekreślił więc kontakt dużego świecznika.

Z ust śpiącego buchała przykra woń whisky. Dlaczegoż to Burka leży tutaj w negliżu, — dziwił się Jasper. Ogarnęło go uczucie obrzydzenia. Miał wrodzony wstręt do pijaków, trudno było jednak zostawić opoja w tym stanie.

W domu panowała głęboka cisza. Zegar wskazywał pierwszą w nocy. Jasper postanowił przenieść lokatora do sypialni. Udał się więc do apartamentu Burk'ego, zapalając po drodze wszystkie lampy.

W salonie na stole wałała się pusta butelka od whisky, obok niej stały dwa syfony. Korkociąg z połamanym korkiem od innej butelki świadczył, o ilości skonsumowanego alkoholu. Widocznie Burke już był się ułożył do snu, gdyż pościel była rozrzucona.

Jasper wrócił do hallu i dźwignął leżącego z podłogi, poczem zaniósł go do sypialnego pokoju.

Gdy wrócił do siebie i udał się na spoczynek pomyślał z goryczą, że pan Burke zgoła się nie nadaje, na kuzyna lady Alicji Harden.

R o z d z i a ł XII.

Pamiętny pocałunek stał się pierwszym ogniwem, w łańcuchu żarliwych pieśzcot. Usta Vittorii upajały jak wino, a zuchwalstwo Bunny'ego przelamywało opór kobiety i czyniło ją uległą męskiej żądzy. Zresztą cóż jest zdrożnego w pocałunku?... Vittoria szybko się poddała i zaniechała czynnego oporu.

Nieraz z własnej ochoty przytulała się do Bunny'ego i szeptała mu do ucha słodkie słowa, to znów droczyła się z nim i udawała, że jest wyrachowaną, zrównoważoną kierowniczką restauracji, której jedynym i ostatecznym celem jest pomyślny rozwój „interesu“. W takich razach

traktowała młodego wielbiciela, jak rozpieszczonego smarkacza.

Czasami wpadała w nastrój melancholijny, przepowiadała rychły kres miłosnych igraszek, skarżyła się na zawilóść ludzkich losów. Przerazony Bunny napróżno usiłował zbadać istotną przyczynę tego pesymistycznego światopoglądu, lecz Vittoria dawała odpowiedzi wykrętne i niejasne, unikając wzroku Bunny'ego. Pewnego razu wybuchła płaczem i wśród łez wyznała iż żałuje że nie pozostała w klasztorze, gdzie spędziła dzieciństwo. Klasztor jest bowiem jedynym miejscem na świecie, gdzie można zaznać łaski spokoju. Gdy minął nastrój przygnębienia rozmowa zбочzyła, na tematy oderwane — Vittoria zaczęła rozprawiać o sztuce i książkach, poruszała nawet problemy filozoficzne kierując się własnym, nieomylnym instynktem, który dyktował jej w każdej okoliczności słowa oryginalne i zastanawiające.

Bunny nie wy dobył jednak od Vittorii szczerego wyznania. Wprawdzie Vittoria nie broniła mu ust i darzyła go namiętными pieśzcotami, jednak nigdy nie wypowiedziała upragnionego słowa: kocham!

— Nie puszcę cię, dopóki nie powiesz mi, że mnie kochasz — powtarzał Bunny, miażdżąc ją w uścisku — ale Vittoria odrzuciwszy dumnie głowę, przesywała go kpiącym spojrzeniem i wrywała mu się z objęciem niemal ze złością, która zaraz ustępowała miejsca pokornej uległości. Bunny doszedł wreszcie do wniosku, że Vittoria jest stworzeniem zagadkowym i niepokojącym.

Pewnego sierpniowego popołudnia oznajmiła mu, że wyjeżdża do Włoch, na dwa lub trzy miesiące. Chce się trochę rozerwać, no i ma coś do załatwienia w ojczyźnie.

Na twarzy Bunny'ego odmalowało się przeżalenie.

Rozmowa toczyła się w barze hotelu Bomboni. Bunny siedział przy swoim stoliku i zjadał obiad. Vittoria korzystając z wolniejszej chwili przysiadła się do niego.

— Trzy miesiące? — powtórzył głucho.

Skinęła głową.

— Cały czas będę wśród krewnych. Wiesz... Neapolitańczycy są strasznie mili i zabawni. Ciekawa jestem, co byś powiedział, gdybym wróciła do Londynu z neapolitańską sfregio, na twarzy.

— Co to jest „sfregio“?

— Gdy mężczyzna należący do związku Camorra ma dziewczynę, o którą jest zazdrosny

i chce ją ustrzec przed natarczywością innych mężczyzn, to jej macina policzek brzytwą. Ta pośluzna blizna nazywa się „sfregio“.

— Chcesz, to ci zrobię sfregio zanim wrócisz do Neapolu? — rzekł siląc się na wesołość.

Zerwała się z krzesła i pocałowała go namiętnie w usta.

— O, gdybyś naprawdę chciał to zrobić! — zawołała zdenerwowanym głosem i zaraz uciekła do przyległego pokoju, zatraskując drzwi za sobą.

Dziwne to było pożegnanie. Już się więcej nie spotkali owego dnia, chociaż Bunny trwał cierpliwie na warcie w dusznym barze, zabijając nudę rozmowa z Antonellim.

Nazajutrz dowiedział się, że Vittoria wyjechała do Włoch. Perspektywa spędzenia trzech miesięcy bez niej budziła w nim lęk. Zdawało mu się, że czeka go męka wieczystej rozłąki, tylko wspomnienie ostatniego pocałunku sprawiało mu nieopisaną rozkosz. Nie spotkał dotychczas kobiety, któraby pragnęła nosić na twarzy ślad bolesnej rany, zadanej przez zazdrosnego kochanka. Przekraczało to granice jego znajomości duszy kobiecej, przestał więc zaprzętać sobie umysł dziwnym problemem natomiast zrozumiałe zagadnienie pocałunku znalazło swój wyraz w nowym wzruszającym wierszu, który nawet wycisnął łzę z oka Alicji.

Mijały tygodnie. W połowie września Bunny wyjechał na wieś, do posiadłości lady Alicji w Hertfordshire. Całymi dniami włóczył się po polach strzelając do kuropatw, zaś wieczorami prowadził literackie dysputy z Eleonorą Currey, gdyż lady Alicja zgromadziła w swym domu grono najbliższych przyjaciół i znajomych. Bunny snuł plany nowej sielankowej komedji, utrzymanej w pastelowych barwach. Jak sam wyznał — nawet kipiący krater Wezuwjusza jest opleciony subtelną koronką liści winogrodu i niezawsze wyrzuca ze swego wnętrza piekielną lawę. Zato w listach do Vittorii wyładowywał żar utajonej namiętności. Vittoria odpowiadała rzadko i powściągliwie. Listy jej były zagmatwane i tajemnicze.

— Najdroższy Bon Ami — pisała w jednym z nich.

„Proszę cię zmienić sposób pisania, bo muszę chować twoje listy do skrytek. Mam takie skrytki, których nie wydam członkom Camorry ani tobie. Gdyby Cicilio dostał w ręce jeden z twoich listów, to zarazby machnął się do Londynu i zadłgał się sztyletem. Cicilio to mój kuzyn. Bardzo gwałtowny chłopak. Handluje winem i spiskuje przeciwko rządowi. Trudno do niego dotrzeć, a gdy wreszcie człowiek stanie przed obliczem najjaśniejszego widzi dziwnego pana z krogulczym nosem, w czerwonym szaliku na głowie i z koleczykiem w uchu. Jest w dodatku sto razy bardziej śmiały niż ja. Giuseppe też jest tutaj i spiskuje, jak wszyscy djabli. W wolnych chwilach prowadzi kolekturę loteryjną. Ani chybi tylko wszyscy zostaniemy milionerami. Gdybyś był prawdziwym poetą tobyś mi powiedział, na który numer stawiać. Ubieram się po tutejszemu. Strasznie to wygodny strój. Wyglądam nie jak madonna, ale jak zwykła conta dina z obrazów Del Sarto. Pewniebyś napisał cudny wierszyk o mnie, drogi Bon Ami.

Wiesz co? przekonałam się, że siedzą we mnie dwie rozmaite osoby. Jedna, to neapolitańska dziewczyna, która myśli tylko o loterji, mszy świe-

tej i swoim kochanku, a niekiedy o najnowszej awanturze, którą wszczęli krewcy Luigi i Filipe. Filipe dostał sześć pchnięć sztyletem. Liczyliśmy rany, gdy przyszła policja. W wilgę tego dnia tańczyłam na zabawie z Luigim. Ta neapolitańska Vittoria w dalszym ciągu łągnie do niego. Zato druga Vittoria jest przemądrzałą damą z Londynu, która patrzy na tutejszych ludzi, jak na aktorów operetki, tęskni do ładnych, czystych sukien i rozmowy ze swoim najmilszym Bon Ami. Ta druga Vittoria umie napamięć wiersze Browninga, tamta włoska nieumie czytać, ani pisać i wcale się nie rwie do nauki. Poszła poprostu do Giannellego, co ma sklepik z materiałami piśmiennymi, na rogu naszej ulicy i poprosiła go, żeby pięknie napisał ten list do ciebie. Siostra jego Marietta zawsze się nim wyręcza, gdy chce napisać do narzeczonego. Tylko, że ona ma niewiele do powiedzenia. Powiada tak: „napisz mu że go kocham molto, molto no taki liścik, powtórz jeszcze raz, że go kocham“. Czy chciałbyś dostać taki liścik? Włoska Vittoria jest szczęśliwa jak zatoka neapolitańska w słoneczny ranek. Angielska Vittoria smutna jest szalenie. Tęskni do Soho, do dźwięku twego głosu, do rozmaitych nam tylko wiadomych spraw i przeżyć. O Bon Ami tak strasznie mi Ciebie brak...

Twoja Vittoria.

P.S. Zaznaczam, że autorką tego listu jest Vittoria numer drugi — przemądrzała dama z Londynu.

Zachwycony Bunny podzielił się wrażeniami z Jasperem, doszedł bowiem do wniosku, że Vittoria jest niezwykłej miary indywidualnością, przerastającą swoje otoczenie.

Jasper zaczął go jednak mitygować, przestrzegając przed skutkami zaślepienia i fatalnym wpływem zbyt gwałtownej namiętności, na jego poetycką twórczość.

Bunny wpadł w pasję.

— Przeczytaj to! — zawołał, wciskając w dłoń Jasperowi wysunięty list Vittorii.

— Doskonale napisane — zauważył Jasper przeczytawszy go uważnie do samego końca.

— A widzisz! Jeżeli miłość uczy pisać takie listy, to masz dowód, że wpływ jej na twórczość jest dodatni. Właśnie ta niesłychana wielostronność psychiki Vittorii jest dla mnie podniecią i źródłem artystycznych doznań.

— Uleganie zbyt silnym podnieciom, nieraz powoduje otępienia i depresję. Wiedzą o tem fizjologowie.

— Głupstwo! — fizjologja niema nic wspólnego z poezją. Nic, nie zmusi mnie do dyskusji. Jest za bardzo gorąco. Najchętniejbym położył się, na łące, brzuchem do góry i upajał się ciszą. Jakże rozkoszną jest samotność... Pomyśl tylko... Duszo ludzka zagubiona w nieskończoność.

Pod koniec rozmowy Jasper uwierzył, że Vittoria jest istotą przeznaczoną Bunny'emu. Zapomniał o zaduchu włoskiej garkuchni i zapatrzył się w wizje, czarnookiej madonny. Zdawało mu się, że od romantycznej miłości tych dwojga bije oslepiający blask, i rzuca jasne błyski, na szarzynę jego własnego życia.

Późną jesienią rozpoczął się powrót uciekinierów do Londynu. W owym czasie Anglja toczyła wojnę w koolnjach.

(D. c. n.).

Wiosenny wiatr

Wiatr — wiatr — wiatr!
Wiosenny ,szalony,
deszczem pijany, roztańczony --
przegania smutek, tęsknotę na drugi brzeg!
Na mokrej runi legł!
W przelocie serce mi skradł!
Wiatr — wiatr —
powietrzny dźwig, mocny prom!

...Patrz... oto biały dom,
jasny, słoneczny — nasz!
Nie będziemy błądzić po rozdrożach!
Różowo będą kwitły nasze drzewa —
obejmie je wiosenny pożar!
Wiatr śpiewa, wiosenny wiatr śpiewa:
— Ciesz się, że trwasz!!

Krzyż

Zbłądziłeś? Popatrz... oto krzyż wyniosły światem
słonecznym od cienia oddarty wskaże ci
drogę!

W ślepej błądzeniu nie bądź tak uparty!

Pokonasz ciemność, wahanie i trwogę!

Mękę rozpaczy pobłogosławi krzyż i prawdę
powie.

Jest źle — lecz może być jeszcze inaczej. Ktoś
dobry, wielki kroków troich strzeże. Potęga cała
zaklęta w tem słowie: wierzę.

Jadwiga Korczakowska



SCHEMATY MIŁOŚCI

Z A Ł A T W I O N A S P R A W A

Ignacy był asystentem ojca Ireny, dorastała mu na oczach. Jako dziecko była stworzonkiem grymaśnym i samowolnym: kiedy młody lekarz brał ją na kolana i gładząc, jedwabiste, kasztonowate loki — zapytywał żartobliwie:

— Prawda Irenko, że wyjdiesz za mnie za mąż, kiedy będziesz dorosła?

— Pan dla mnie za stary! — pisała gniewnie wyrывая mu się z rąk i uciekała co sił starczy, choć nie myślała jej gonić.

Mężczyzna nie przyznawał się nawet sobie jak bardzo irytuje go ta dzikość dziewczynki. Był przecie dla tej smarkatej dobry, miły i uprzedzający jak dla każdej dorosłej kobiety. Przynosił jej olbrzymie pudła cukierków, kosztowne zabawki, które mała psuła z małą zręcznością i złośliwością; chętnie uczestniczył w zabawach jej rówieśników... Nawet tego go nie raczyła ocenić.

— Czego się ten stary tu płacze? — odymała usteczka. — Czemu nie idzie do starszych? I sam się z nami nudzi i nam przeszkadza się bawić.

Z dziewczynki hałaśliwej i niesfornej, wyrosła Irena na pannę cichą i sentymentalną. Zewnętrznie zmieniła się niewiele — była i została prześliczna. Niezmienną pozostała też niechęć jaką odczuwała do ojcowskiego asystenta.

Towarzyskie formy ich stosunku uległy oczywistej zmianie. Dorosłej panny nie można było łapać za ręce, ani sadzać sobie na kolana. Nie wpadała jej też zdawać dawnych pytań; zwłaszcza żartem. Niewiele więc teraz rozmawiali.

— Czy mogła byś mnie pokochać? — zebrały z trwożną pokorą mrugające szczelinki oczu Ignacego, wstydliwie przysłonięte wypukłymi szkłami okularów.

— Bardzo mi przykro, ale... pan jest dla mnie za stary — odpowiadały bezlitośnie, choć z pewnym zażenowaniem, duże, aksamitne źrenice Ireny.

Panna była romantycznie egzaltowana: stale na śmierć i życie zakochana... w kim innym. W wieku podlotka kochliwość jej ograniczała się do nieszkodliwych afektów kierowanych ku amantom filmowym, oglądanym na ekranie i na przechowywanych w szkolnych podręcznikach — pocztówkach. W miarę dorastania konkretyzowały się objekty sentymentów. — Brat koleżanki, z którym się chodziło na ślizgawkę; przystojny metr tańca, fordanser z zawodu; poeta recytujący niezwykle dźwięcznym głosem światoburcze swe poematy;

wreszcie młody hreczkosiej, przybyły do stolicy w zamiarach matrymonijalnych.

Sprawy sercowe łagodnej i cichej Ireny miały naogół przebieg burzliwy; rzadko dawały się zlikwidować bez rodzicielskiej interwencji. Trzeba było po ojcowsku tłumaczyć zabazanemu sztabakowi, że mężczyźni mającemu dwa lata do matury nie wolno myśleć o zakładaniu rodziny; a obcałowywanie panny na zapas nie jest dla obojga zainteresowanych, ćwiczeniem higienicznym i wskazaniem.

Z wydobyciem niemądrych listów i tkliwie dedykowanych fotografii z lakierowanych pazurów fordansera było znacznie więcej kłopotu i nie mała kosztów. Po tej historii (naprawdę niemiłej) pobyt pieszczonę jędynaczki w domu przestał być pasmem bezchmurnych radości. Nie, żeby rodzice mieli córkę mniej kochać, ale, ze względów pedagogicznych, uznali za stosowne — jaknajoszczędniej jej to okazywać.

Oświadczyły sympatycznego hreczkosieja przyniosły ogólne odprężenie. Czempredzej odprawiono oficjalne, huczne żaręczyny. Zabawa udała się znakomicie; posępne oblicze okazał jedynie Ignacy. Nikt zresztą nie zwrócił na to uwagi.

Niestety, w dwa dni po owej, tak udanej uroczystości familijnej, dzienniki przyniosły wiadomość o samobójstwie światoburczego poety, a narzeczony odesłał pannie pierścienek bez żadnych tłumaczeń; słownych czy pisemnych. Związek między temi wydarzeniami nie dał się wprowadzić wyjaśnić, lecz nie ulegał wątpliwości.

W domu doktorostwa zrobiło się piekło. Doktor utracił mowę w ataku apopleksji. Matka wyklinała płaczącą i skruszoną Irenę do dziesięciu pokoleń. — Precz! Precz z moich oczu! Zaraz, natychmiast! Żeby tu już ciebie nie widziało — ty zakało rodziły!

— Czy chce pani zostać dla mnie — jęknęły załzawione oczy, ale wargi drżące od hamowanego płaczu szepnęły: — dziękuję.

Ignacy został mężem Ireny. W niedługim czasie odziedziczył po jej ojcu lecznicę i rozległą praktykę. Doktorowa przeżyła męża zaledwie o parę miesięcy. Jedynym więc opiekunem Ireny był Ignacy.

Bardzo potrzebowała opieki — pierwsze macierzyństwo zgasiło jej urodę i podkopało zdrowie. Ignacy marzył o licznych potomstwie.

— Kobiety istnieją po to, żeby mieć

dzieci; to ich naturalna funkcja i racja bytu. Nie narażają się przez to bardziej niż mężczyźni, pełniący na froncie swoją obywatelską powinność.

W pierwszych latach małżeństwa musiała Irena rodzić co półtora roku, choć po każdym dziecku chorowała ciężko i przewlekłe. Z jej dziewczęcej śliczności pozostało tylko wspomnienie.

— Powietrze śródmieścia nie służy ci — zaopiniował Ignacy. — Wybudujemy willę na peryferjach, będziesz się tam lepiej czuła; a i dzieci będą zdrowsze.

— Czy to nie będzie za kosztowne? — próbowała bronić się Irena.

— Niema zbyt wielkich ofiar tam, gdzie chodzi o zdrowie. Zresztą noszę się od dawna z zamiarem zlikwidowania lecznicy i poświęcenia się wyłącznie pracy laboratoryjnej.

— Ależ lecznica nie da się zlikwidować bez strat, a praca laboratoryjna nie przynosi zysków — protestowała Irena.

— Mówisz jak dziecko — twój horyzont myślowy kończy się na linii twego nosa. Zaufaj mi.

Tranzakcja nie dawała się przeprowadzić bez zgody Ireny; ale czy kobieta może odmówić czegokolwiek ojcu swoich dzieci, który mówi do niej: — zaufaj mi! — człowiekowi, który poratował ją swym męskim ramieniem w chwili rozpacz i beznadziei.

Tytuł własności budującej się na Marymoncie willi opiewał na imię Ignacego. Wyłącznie.

Irena musiała zamieszkać wraz z czworgiem dzieci i teściową w wilgotnych jeszcze ścianach.

— Wypadnie ci obecnie zrezygnować z trzymania bony — tłumaczył jej mąż — dochody moje są teraz znacznie uszczuplone, więc należy się ograniczać. Sądzę, że jedna służąca powinna ci wystarczyć. Będziesz miała nieco roboty z gospodarstwem i obszywaniem dzieci; ale to nawet lepiej: — nie da ci się we znaki brak miejskich rozrywek i towarzystwa.

Ignacy wynajął dla siebie w mieście kawalerski pokój — z rodziną spędza tylko weekendy. Tonia bez reszty w pracy laboratoryjnej i (jak twierdzi) jest na drodze do rewelacyjnego odkrycia z dziedziny przeszczepiania tkanek. Nigdy nie czuł się w tak doskonałej formie psychicznej jak właśnie teraz, po definitywnie pomyślnem załatwieniu dręczącej go od tyłu lat sprawy.

Jadwiga Kiernarska.

OSTATNIE DNI ZIMY

Żegiestów — Zdrój w marcu.

Zima w tym roku w Warszawie była jakoś bardzo łękliwa, nieśmiała. Pokazała się zaledwie: zimniejszy wiatr powiał, śnieg spadł niewielki i wszystko gdzieś zniknęło, przepadło.

Lecz urok i królestwo zimy: śniegu, słońca i mrozu objawia się dopiero w całej pełni w górach. Pokryte nieskalaną bielą stoją dumne, majestatyczne, pogodne. Gałęzie sosen pochylają się nisko pod wpływem ciężaru nieskończonej ilości białych płatków; każde załamanie skalne, czy barjery przydrożnej jest pełne puchu śnieżnego. Cisza tutaj i spokój. Czasem przefrunie ptak, trąci drzewną gałąź i wtedy przez krótką chwilę prędko, precyzyjnie spadają małe cząstki bieli. Potem znowu cisza.

W odległości kilkuset kroków od stacji Żegiestów - Zdrój, położonej około 500 m. p. p. m. znajduje się centrum uzdrowiska. Pensjonaty i hotele położone są na stokach lesistych gór w niewielkich od siebie odległościach. U samego podnoża tej doliny wartko płynie Poprad, gdziekolwiek tylko pokryty lodową skorupą.

Czasem spotyka się grupkę osób na nartach, podążających na zbocza, jak: Stawisko, Pusta, Kiczera, Szczyty.

Z pobliskiej góry, opadającej w stronę deptaka (centrum), z pomiędzy okiści młodych świerków, widoczny jest piękny gmach Domu Zdrojowego. Posiada on 70 pokojów dużych, jasnych, nowoczesnie urządzonych z wodą bieżącą ciepłą i zimną. Każdy pokój ma swój balkon, co jest



Żegiestów otulony śniegiem jest przybytkiem piękną i ciszy.

rzeczą bardzo wygodną i miłą. Ceny są różne: od 2.50 do 5 zł. bez utrzymania. Można również i stołować się tutaj, gdyż starannie jest prowadzona restauracja (czterokrotne posiłki, koszt 4.50 zł.). W Domu Zdrojowym jest czytelnia, pokój bridge'owy, sala dancingowa, wielka, jasna sala jadalna, oraz łazienki do kąpieli gazowych - mineralnych i borowinowych.

Lecz możemy urządzić się i taniej. Pensjonat: „Sanato”, „Światowid”, „Zamek”, „Malutka” czynny jest również przez cały rok, a koszt całkowitego utrzymania wraz z mieszkaniem wynosi od 5-ciu zł. dziennie. Ceny te są też zależne od sezonów, których Żegiestów ma cztery. Są to

I wiosenny — trwający od 1 kwietnia do 15 czerwca;

II letni, czyli główny — trwający od 16 czerwca do 20 sierpnia;

III jesienny — trwający od 21 sierpnia do końca września;

IV i zimowy — trwający od 15 grudnia do końca lutego.

Rojno tutaj było i gwaro w miesiącu grudniu, a w styczniu najrojnziej, kiedy przyjezdnych było 493 osób.



Jedni przybywają do Żegiestowa - Zdroju, aby przeprowadzić odpowiednią kurację (picie leczniczych wód ze źródeł szczawo żelazistych, naturalne kąpiele mineralne - kwasowęglowe, lub borowinowe), drudzy dla odpoczynku w łagodnym klimacie podgórskim, jeszcze inni dla sportów zimowych, a wszyscy — aby odetchnąć świeżym powietrzem i nacieszyć oczy pięknym widoków gór, dolin i fantastycznie wijącej się wstęgi Popradu.

Wspomniałam o kuracji, gdyż Żegiestów - Zdrój już w pierwszej połowie XVIII wieku był znany, jako miejscowość lecznicza. Trzy duże źródła: „Anny”, „Andrzeja”, „Silny” przyczyniły się do rozwoju uzdrowiska. Są to szczawy żelaziste, jedne z najsilniejszych w Polsce. Kilkakrotne badania tych źródeł wykazały, że skład wody od szeregu lat się nie zmienia (szczawo żelazisto - wapniowo - magnezowa). Wody żegiestowskie działają skutecznie w następujących chorobach: choroby krwi i narządów krwiotwórczych (błędnica i t. p.), wszelkie stany odwapnienia ustroju, choroba Basedowa, migrena, zagrożone płuca (lecz nie gruźlica!), choroby żołądkowe, wątrobowe i kiszec, zapalenie miedniczek, choroby kobiece, wyczerpanie fizyczne i umysłowe i t. p.

W skład kuracji wodolecniczej wchodzi jeszcze kąpiele rzeczne, latem w Popradzie.

Kąpiel mineralna kosztuje od 2—4 zł., borowinowa od 3—7 zł. w zależności od sezonu i samego zabiegu.

W nadchodzącym sezonie 1936 roku w Żegiestowie - Zdroju będzie również uruchomiony salon elektroterapeutyczny, oraz inne nowoczesne zabiegi hydropatyczne.

Ceny mieszkań w willach zakładowych i Domu Zdrojowym, oraz ką-



Nowy Dom Zdrojowy w Żegiestowie jest urządzony podług wymagań współczesnego komfortu



pieli mineralnych - kwasowęglowych, dla gości tam zamieszkałych mają być wybitnie obniżone. Prócz tego Zarząd wprowadza bardzo dobrą innowację, a mianowicie ryczałt na trzytygodniową kurację dla osób pojedynczych, a dla wszelkich zrzeszeń inteligencji pracującej, (o ile zrzeszenia te wysyłają jednorazowo pięć osób), daje 10%, zaś przy 10 osobach — 20% rabatu od ryczałtu, mieszkania, lub poszczególnych zabiegów w 1-szym i 3-cim sezonie. W ten sposób od 1 kwietnia do 15 czerwca, oraz od 21 sierpnia do końca września, moż-

na mieć całkowitą kurację łącznie z mieszkaniem, w ciągu trzech tygodni od 66 — 130 zł. (przy zbiorowych przyjazdach o 10% lub 20% taniej). Utrzymanie, czyli życie jednej osoby wynosi od 3.50 — 5 zł.

Trzeba więc powitać z radością te wielkie innowacje, które szerokim warstwom pracującej, wyczerpanej inteligencji dają możliwość poratowania zdrowia, spędzenia czasu w pięknej dolinie Popradu. Tak znaczne opusty, w myśl zasady: duży obrót — mały zysk, zaczynają przenikać do zarządów naszych uzdrowisk, które

od tego czasu, nie dając należytych wygód, były droższe od zagranicznych.

Wszystkie więc te wysiłki powinno nasze społeczeństwo należycie ocenić i na nie odpowiednio zareagować.

Ostatnie dni zimy w Żegiestowie - Zdroju. Śnieg zaczyna topnieć. Dom zdrojowy oraz inne wille i pensjonaty zostają zamknięte. Przeprowadza się odnawianie, czyszczenie i szykowanie do sezonu wiosennego.

Marja Kopytowska

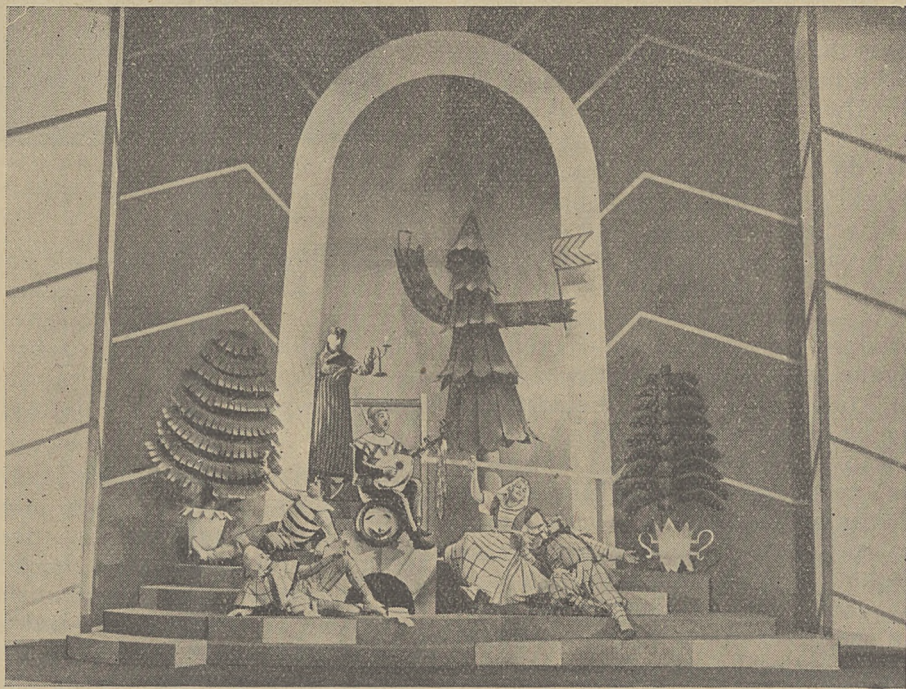
Z TEATRÓW

„Wieczór Trzech Króli“ Shakespeara“ należy do rzędu tych pradawnych sztuk, które dzisiejszy widz chłonie z zainteresowaniem i z zachwytem.

Dwie są bowiem sprawy nieśmiertelne na świecie: miłość i śmiech — i one to właśnie stanowią główną kanwę, na której mistrz ze Stradfortu haftuje swoją zagmatwaną historję. Nic tu nie brak z koniecznych, romantycznych akcesorjów dawnej epoki: i podobieństwo brata do siostry i piękna, nieubłagana hrabianka i czarujący książę i sprytna subretka (prócz tego cała masa innych rzeczy, które z niewiadomych powodów skreślił ołówek reżysera). Ale przede wszystkim jest w „Wieczorze Trzech Króli“ jedna rzecz najważniejsza: bogaty, jowialny, jaskrawy w barwach humor Shakespeara. W tekście można spojrzeć na postacie: Chudogęby, Czkawki, Malwolia, jak na bardzo udany margines przy ważnym, sentymentalnym tekście — na scenie — oni to właśnie nadają barwę sztuce, w nich można się dopatrzeć znamion wieczności w genjuszu wielkiego Anglika.

Pięknoduchy mogą się otrząsać na rubasznosc tego humoru — niechże coprędzej wezmą do ręki staropolskie fraszki i satyry, choćby Morstina, czy Kochanowskiego, niech poczytają sławetnego i niedoścignionego w dowcipie Rabelais'a — a spojrzą innem okiem na postać Chudogęby i Malwolia. Mają oni doprawdy szanowną parantelę, a dopasowanie ich dialogów do wymagań dnia dzisiejszego nie będzie znowu takie trudne: zawsze przecież na dnie każdego powiedzenia czai się mocny dowcip, zawsze na dnie sytuacji znajdujemy możliwość doskonałego śmiechu.

Ten cenny humor pradawnej Angli znalazł doskonałą parę odtwórców w osobach Węgrzyna i Kondrata. Stworzyli oni nowe, ciekawe typy Shakespearowskie i choć czasem żal było, że nie widzimy Węgrzyna, rasowego, bezkonkurencyjnego aman-



Wieczór Trzech Króli w teatrze Polskim.

ta, w roli księcia, jego Malwolio był niedościgniony. Kurnakowicz, jako Czkawka, był doskonale komiczny, ale wykazywał za mało możliwości w urządzaniu sprytnych kawałów, które kazał mu organizować stary Shakespeare. Karczewski zupełnie dobrze wziął za łeb rolę Chudogęby, choć musiał to przecież uczynić w ostatniej chwili. Ma on dużą aktorską przyszłość przed sobą.

Postacie sentymentalne były blade i drewniane. Więcej wdzięku i więcej życia powinni mieć ci kochankowie! Może to była zresztą wina reżyserji, która nie pilnowała tempa, oprócz jednego momentu — pojedynku, który wypadł świetnie!

Dekoracje piękne i ciekawe, ale... niedopasowane do Shakespeara.

Zofja Miszewska

PIEKŁO DZIECI

Minęły te czasy, kiedy filmy były tylko bajkami dla starszych dzieci, bajkami, w których nikt nie szukał prawdy psychologicznej ani życiowej, bo widział, że jej tam nie znajdzie. Dzisiaj, film coraz częściej jest odbiciem istniejącej rzeczywistości i porusza problemy natury społecznej, nurtujące ludzkość i domagające się rozwiązania; dlatego też jest czemś

więcej niż miłą, beztroską rozrywką, gdyż zmusza widza do myślenia i zwraca jego uwagę na takie dziedziny życia, od których dawniej właśnie ekran odgradzał go zasłoną fałszywych iluzyj.

Jedną z takich iluzyj rozwiewa film p.t. „Oskarżam cię, matko!“ (La maternelle, rez. Jean Benoit, ukazujący bez obsłonek dramaty proletarjackich

dzieci, uczęszczających do ochronki w ubogiej dzielnicy Paryża. Wie się, oczywiście, że życie takich dzieci nie jest rajem, ale przecież w ochronce znajdują opiekę, zabawę i dożywianie — czego więc trzeba im więcej? Tak zdaje się tym, którzy głębiej w te sprawy nie wnikają, albo — wnikać nie chcą. Tymczasem prawie każde z tych kilkoletnich dzieci nosi w sobie dramat i to nie wywołany jakimś specjalnym konfliktem, jak to się zdarza w rodzinach inteligentnych (złe życie lub rozejście się rodziców i t. p.), lecz wypływający ze zwykłych, codziennych warunków bytowania, warunków, które w tej sferze uważane są za „normalne”. Bebert nie umie się uśmiechać; nikt go tego nie nauczył, a może to, na co patrzy w domu, uśmiech ten raz na zawsze starło z jego przedwcześnie dojrzałej, jakgdyby starszej twarzy. Inny chłopczyk przychodzi do ochronki z podbitym okiem — zwykły podarek ojca pijaka. Nic tym dzieciom nie jest oszczędzone: prawie od niemowlęstwa uczą się poznawać życie, takim jakim jest naprawdę — bez piękna, bez uśmiechu, bez radości — od najmłodszych lat wciągane są w plugawe sprawy dorosłych, którzy, zajęci sobą, nie zastanawiają się nawet nad tem, co ich dziecko odczuwa i czy wogóle coś odczuwa. Jakże rozpaczliwie bezsilna jest ta ośmioletnia piastunka kilkorga młodszego rodzeństwa, która przeczytawszy reklamę akuszerki, wsuniętą pod drzwi, zamyka je na klucz, w przekonaniu że przez niewpuszczenie akuszerki do mieszkania uchroni się od przybycia... nowego braciszka. A przecież to nie brak uczucia wywołuje u niej taką reakcję. Przeciwnie, wszystkie te dzieci cierpią na chroniczny głód miłości. Nie znają jej widomych przejawów — pieszczot, uśmiechów, drobnych słówek — ale przecież przeżywają ich istnienie i choć są nieufne, skryte i nie mają przytulności i wdzięku dzieci szczęśliwych, przecież umieją darzyć głębokiem przywiązaniem i być wdzięczne za każdy objaw uczucia. To też wierzymy w dramat opuszczonej przez matkę małej Marji, która oddawszy całe swe gorące serduszko opiekunce, na wieść, że i ją ma utracić — popełnia samobójstwo.

Z jaką subtelnością i znajomością psychiki dziecka, pokazano tu stosunek dziewczynki do mężczyzny: jeden zabrał jej matkę, drugi chce zabrać opiekunkę, czy nie jest więc naturalne, że mężczyzna jest dla niej symbolem wrogości i krzywdy? Jak delikatnie ujął to reżyser, pokazując się asocjacji — twarz mężczyzny widziana w szybie okna wystawowego biura po dróżce, model statku za szybą (matka przejechała, podobno, jakąś wielką



Z filmu „Oskarżam Cię Matko!”

wodę), obca para, całująca się nad rzeką, para, której odbicie dziecko widzi w wodzie. Z jaką pasją dziewczynka ciska kamienie w wodę, ażeby odbicie to zmaćcić, unicestwić i zabić w ten sposób wroga, który zburzył jej szczęście!

Najbardziej wrzuszające fakty opowiedziane są w tym filmie nietylko bez patosu, ale tak jakoś w toku bieżącego, marnotrawnego życia, jakgdyby odślaniano je tylko mimochodem i niechęć — i to właśnie jest w nim takie wstrząsające. Że jakieś dziecko umrze, nie poznawszy co to uśmiech, inne zostanie opuszczone, a jeszcze inne przeklina swój los — to i cóż. To są codzienne fakty w tamtej dzielnicy i nikt się nimi na długo nie przejmując, prócz osieroconej matki i sentymentalnej służącej. Ale na widowni znajdują się kobiety, i bez względu na kraj w którym film jest wyświetlany, bez względu na swą narodowość, pochodzenie i stanowisko społeczne — wszędzie odczuwała to samo: najżywsze współczucie dla krzywd dziecka, któremu odebrano największy skarb — beztroskie dzieciństwo.

„Dziecko nie jest ani dobre ani złe“ — mówi ktoś w filmie — „dziecko jest tem, czem go zrobimy“. I właśnie temu dokuczliwemu pytaniu „czem go robimy?“ — nie możemy opędzić się, po wyjściu z kina. Na tem polega społeczna wartość tego filmu.

A artystyczna? Wspominałam już o subtelnej reżyserji, nie bojącej się przytem realizmu i nie ubarwiającej (gwoli uspokojeniu naszych sumień) tego, co jest brzydkie i smutne, a mimo to umiejącej opromienić film poezją uczuciem i wiarą w ludzkie serce. Jak Benoit zdołał nauczyć tę gromadę

dzieci, ażeby nie grały lecz były sobą — to już jego tajemnica. Natomiast rola małej Marji to już nietylko zasługa reżysera, ta brzydka, nędzna dziewczyna to wielki talent, aktorka już świadoma swych środków ekspresji. Tak jak Shirley Temple jest uosobieniem szczęśliwego dzieciństwa, tak Paulette Goddard jest wcieleniem krzywdy dziecka, wzywającym pomocy.

es—ha

WALNE ZGROMADZENIE DELEGATÓW W. R. O. UNJI ZWIĄZKÓW ZAWODOWYCH

W dniu 21 lutego r. b. odbyło się doroczne Walne Zgromadzenie Delegatów Warszawskiej Rady Okręgowej Unji Związków Zawodowych Pracowników Umysłowych. W charakterze gości obecni byli: delegat Komitetu Wykonawczego Unji Zw. Prac. Umysłowych — kol. Wiktor Kościński, oraz naczelny redaktor Ruchu Pracowniczego — kol. T. Choromański. Po ożywionej dyskusji nad sprawozdaniami, w której poruszone zostały najbardziej palące zagadnienia ruchu pracowniczego, przystąpiono do wyboru władz na rok 1936-ty. Wybrano:

Prezes — kol. Małynicz Tomasz;
Wiceprezesi kol.: Pacuski Adam,
Sierakowska Marja, Malec Tadeusz;
Skarbnik kol. Stankiewicz Mirosław;
Sekretarz gen. kol. Arentowicz Wacl.;
Członkowie Prezydjum — kol.:
Kulesza Erazm, Brochocki Kazimierz,
Krygier Zygmunt, Hoffmann Robert,
Arcyz Bolesław, Sperber Jacques.

Na zakończenie Walne Zgromadzenie Delegatów uchwaliło rezolucję, w której między innymi nowo wybrane Prezydjum ma za zadanie podjąć akcję na wszystkich terenach:

1) zniesienie podatków nałożonych od dnia 1 grudnia 1935 r. i podwyżkę płac conajmniej o 10 proc.;

2) przeciwstawienie się pogorszeniu uprawnień emerytalnych odszkodowań;

3) utrzymanie zdobyczy zagwarantowanych w obowiązujących pragmatykach służbowych;

4) zawarcie umów zbiorowych;

5) obronę ustawowego czasu pracy w handlu i biurowości.

nia egzemplarzy autorskich, czynienia potrzebnych zmian w nowym wydaniu dzieła, sprawdzaniem pracy w drukarni, czynienia korekty i t. d.

Trudno wyliczyć szczegółowo obowiązki i uprawnienia nakładcy, jest ich bowiem wiele; wspomnę tylko o ważniejszych, jak o obowiązku wydania dzieła w odpowiedniej formie i w określonym terminie; dbałość o materialne i duchowe interesy twórcy; nieprzenoszenia bez zezwolenia autora swych praw na inne osoby itd. Do zasadniczych jego uprawnień należy, wyłączne prawo do wydania dzieła i oznaczenia ceny sprzedażnej; jednak w razie podwyższenia ceny musi powiadomić o tem twórcę.

Jeśli autor, wbrew umowie, nie dostarczy dzieła, nakładca ma prawo wystąpić z roszczeniem o odszkodowanie, nie może jednak domagać się wypełnienia umowy, czyli dokończenia dzieła przez autora, któremu w dziedzinie twórczości pozostawiona jest zupełna wolność. Natomiast wydawca może uwolnić się od obowiązku wydania za zwrotem umówionego wynagrodzenia jednak przed upływem sześciu miesięcy od chwili dostarczenia dzieła przez autora.

Twórca może zawrzeć umowę z agentem, który w swoim imieniu ale na rachunek swego mocodawcy może udzielać pozwoleń na wystawianie utworów w miejscach publicznych. Na podstawie takiej umowy agent zyskuje równocześnie prawo do sądowego występowania w imieniu twórcy.

Poprzez wszystkie przepisy ustawy przebijają troska prawodawcy o zabezpieczenie osobistych, duchowych praw twórcy. Ochrona prawna dotyczy naruszenia nie tylko praw autorskich, ściśle pojętych, ale również praw osobistych, przyczem te ostatnie istnieją, chociażby nawet prawo autorskie twórcy już zgasło. Zachodzi to wówczas, gdy osoba trzecia przywłaszcza sobie autorstwo, nazwisko twórcy lub pseudonim, gdy nie podaje w swym utworze źródła i t. d. W razie naruszenia uprawnień, wynikających z osobistego stosunku twórcy do dzieła, ma on prawo domagać się zaniechania czynów krzywdzących, usunięcia ich skutków i odwołania krzywdzących pogłosek.

Interpretacja ochrony prawa autorskiego przejawia tendencję rozszerzającą. Jest to naturalną konsekwencją powstawania coraz to nowych dziedzin sztuki, jak niedawno sztuki kinematograficznej, obecnie radiowej, w niedalekiej przyszłości telewizyjnej. Jest to jeszcze jeden dowód, jak głęboko sztuka weszła w nasze życie i stała się nieodzowną częścią każdego naszego dnia.

K. Tuwanówna.

Kilka słów o prawie autorskiem

Minał dawno czas, gdy sztuka i wszelka z nią złączona twórczość przeznaczone były jedynie dla koła wybranych. Obecnie sztuka się popularyzuje, co wywiera zarówno dodatni jak i ujemny wpływ. Dodatni — bo przenikając do wszystkich warstw społecznych i do wszystkich zakątków kraju wywiera swój estetyzujący, uszlachetniający wpływ; ujemny — bo siłą rzeczy często musi zniżyć się do poziomu dostępnego dla ogółu. Ale nie moją rzeczą jest rozważać warunki, w jakich znajduje się współczesna twórczość, chodzi mi o stwierdzenie, że wobec ogromnego zasięgu sztuki zarówno po stronie twórców jak i tych warstw społecznych, które sztukę w gotowej formie przyjmują i wchłaniają, obrona praw twórcy nie powinna być sprawą obojętną i nieinteresującą.

Miarą doceniania ważności odpowiedniego uregulowania stosunków prawnych panujących w omawianej dziedzinie, jest szereg umów międzynarodowych poświęconych specjalnie temu zagadnieniu.

W chwili obecnej obowiązuje u nas ustawa z dnia 29 marca 1926, (uzupełniona Obwieszczeniem Min. Sprawiedliwości z dnia 25 kwietnia 1935), która głosi, że: przedmiot prawa autorskiego stanowi każdy przejaw działalności duchowej, noszący cechę osobistej twórczości od chwili ustalenia w jakiegokolwiek postaci. A więc dzieła utrwalone słowem lub pismem, produkcja naukowa, literacka, a ostatnio także praktyczna (istnieje projekt, aby przepisy z zakresu sztuki kulinarnej podlegały również ochronie prawnej), o ile posiada znamiona indywidualnego ujęcia treści, kompozycje muzyczne, dzieła z zakresu sztuki graficznej, plastycznej, mimicznej itp. itp.

Prawo do ochrony dzieł już wydanych posiadają ci twórcy, którzy są obywatelami Państwa Polskiego lub cudzoziemcami zamieszkałymi w Polsce; natomiast ochrona dzieł jeszcze niewydanych przysługuje wszystkim twórcom, tak obywatelom polskim, jak i cudzoziemcom.

Zasadniczo prawo autorskie chroni twórcę dzieła, za którego przyjmuje się tę osobę, której nazwisko zostało na dziele ujawnione; czasem

służy i twórcy i wydawcy, jeżeli dzieło jest zbiorowe.

Wszelkie przeróbki i transpozycje cudzych dzieł — dokonane za zezwoleniem twórcy oryginału, — są również przedmiotem prawa autorskiego i noszą nazwę „zależnego“.

Ustawa dopuszcza ograniczenie prawa autorskiego w pewnych ściśle przewidzianych wypadkach. Tak np. wolno przedrukować w piśmie artykuł, przy którym nie umieszczono odpowiedniego zastrzeżenia; podawać streszczenie utworów już ogłoszonych lub wystawionych; kopjować dzieła sztuki w muzeach i wystawach, jeśli stanowią one ich własność; rzeźbić postacie z obrazów; posługiwać się wydaniami drobnymi utworami poetyckimi, jako tekstem nowego utworu sztuki muzycznej.

Ograniczenie prawa może nastąpić również wówczas, gdy Minister Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego — ze względów wyższej użyteczności — upoważni do rozpowszechnienia pewnego dzieła zapomocą radja lub telewizji, nawet bez udzielenia na to zgody twórcy. W tym wypadku twórcy przysługuje słuszne odszkodowanie, ustalone przez Ministra W. R. i O. P.

Kierując się względami czysto życiowymi, ustawa zezwala również na rozpowszechnianie wizerunków osób powszechnie znanych.

Czas trwania prawa autorskiego nie jest dla wszystkich dziedzin sztuki jednolity i wynosi np.: dla utworów kinematograficznych — lat 20, a dla fotografii — lat 10. Zasadniczo czas trwania prawa autorskiego obowiązuje podczas życia twórcy i 50 lat po jego śmierci. Autor może swe prawa dowolnie przenieść na inne osoby; jeśli jednak w razie śmierci woli swej testamentowo nie objawił, prawo to przechodzi na jego spadkobierców.

Bardzo żywotne znaczenie mają przepisy regulujące stosunki pomiędzy wydawcą a nakładcą, z których każdy ma określone prawa i obowiązki, przyczem obowiązki twórcy sprowadzają się do dostarczenia dzieła w określonym terminie i odpowiedniej formie. Uprawnienia jego obejmują, poza zasadniczym prawem do wynagrodzenia, prawo do otrzymania

PKO
PEWNOŚĆ
ZAUFANIE

OSZCZĘDNOŚĆ PREMIJOWANA...

Niewielka wkładka miesięczna 8 złotych na książeczkę premjowaną P. K. O. zapewnia po upływie 9½ lat kapitał 1000.— złotych. Prócz tego co kwartał przyznawane są premje za systematyczne oszczędzanie w wysokości złotych 1000.—, 500.—, 250.—, 100.—

W premjowaniu biorą udział wszystkie książeczki z regularnie opłacanymi składkami.

Książeczki, na które padły premje, biorą udział w dalszych losowaniach.

Książeczki premjowane wydają kasy P. K. O. i wszystkie urzędy pocztowe.

Wiadomości radjowe

Od lat cała Polska dzień Imienin Józefa Piłsudskiego obchodziła z uroczystością serdeczną, wynikającą z coraz głębszego zrozumienia wielkości historycznej Marszałka. Zwolna najoporniejszych nawet i najciaśniej-
szych pokonywała siła bohater-
ska, piękno moralne i potęgę dziejo-
wa Samotnika z Belwederu. Tego
dnia zwracały się oczy narodu do
Niego z wyrazem hołdu, czci i mi-
łości. Dzisiaj niema Go, ani w białym
pałacyku Belwederu, ani u stóp Gó-
ry Trzykrzyskiej w Wilnie, dokąd
w ostatnich latach Marszałek wyjeź-
dzał na swe imieniny. Wspominamy
dziś te chwile minionych hołdów, wi-
dzimy wielkich i małych, dorosłych i
dzieci biegnących z powinszowania-
mi. Tym wspomnieniom poświęcona
jest tegoroczna audycja Imieninowa.
Na tle wielkich momentów dziejo-
wych, których motorem, centrem i
twórcą był Marszałek usłyszymy
echa tego dnia, jak wyglądał on przed
wojną, w czasie wojny i potem już w
wolnym państwie. Audycja ta nada-
na będzie o godz. 21.00. Prócz tego o

godz. 16.00 nada Polskie Radjo audy-
cję dziecięcą, której autorami i wy-
konawcami będą dzieci, które znały
Pana Marszałka i spędziły z Nim nie-
jedną miłą chwilę na wspólnej zaba-

NIE DAJMY SIĘ

W związku z niedość poważnym
stosunkiem od higieny starzejemy się
niesłychanie szybko. Ledwie pół ży-
cia upłynie, stajemy się już znie-
kształceni, osłabli, zwiędli, zostawia-
jąc na każdym zakręcie życiowej
drogi strzępy naszego fizycznego
piękna.

Ciało traci swoją gibkość, smuk-
łość, sprawność, skóra wędnie i mar-
szczy się, rozszerzone naczynia
krwionośne, żyłki sadowią się coraz
gęściej na skórze. Stajemy się ociężali,
stopniowo tracimy włosy, zęby i mi-
jając czterdziestkę, jesteśmy już nie-
słychanie dalecy od typu zdrowej,
silnej, urodziwej jednostki.

A jednak zarówno zachowanie mło-
dości i piękna, jak nawet ich odnale-

wie, lub rozmowie. Wspomnieniami
temi, które w młodych, wrażliwych
sercach utkwily na całe życie, dzieci
podziela się z koleżankami i kolega-
mi z całej Polski. Słuchajcie więc
młodzi radjosłuchacze, jak to Wielki
Pan Marszałek, Żołnierz - Wódz po-
trafił z dziećmi bawić się i żartować.

ZBIOROWE SŁUCHANIE

Zgodnie z decyzją Naczelnego Ko-
mitetu Uczenia Imienin Marszałka
Piłsudskiego, w całym kraju odby-
wają się przygotowania do zbiorowe-
go słuchania radjowych audycji
imieninowych, a przede wszystkim
do powszechnego wysłuchania mowy
Pana Prezydenta Rzeczypospolitej.
Każdy radjosłuchacz w miarę moż-
ności może się przyczynić do tego, aby
wszyscy wzięli udział w tym zbioro-
wym akcie.

Czy to przez wypożyczenie swego
aparatu radjowego do świetlicy któ-
regos z związków społecznych — czy
wreszcie przez umieszczenie aparatu
radjowego w oknie domu! Ambicją
każdego radjosłuchacza winno być
umożliwienie najszerszym warstwom
społeczeństwa wysłuchania mowy
Pana Prezydenta w dniach 18 i 19
marca r. b.

KAPELMISTRZ POLSKIEGO RADJA MIECZYŚLAW MIERZE- JEWSKI ZAPROSZONY DO RADJA BERLIŃSKIEGO

Wzamian za występ niemieckiego
dyrygenta Ottona Wartischa w Pol-
skim Radjo, dyrekcja broadcastingu
niemieckiego, zaprosiła obecnie, zna-
nego kapelmistrza polskiego — Mie-
czysława Mierzejewskiego przed swój
mikrofon.

Koncert, który odbędzie się w Ber-
linie poświęcony będzie w całości mu-
zyce polskiej. Termin koncertu został
wyznaczony na kwiecień.

zienie, gdy się je utraci, nie należy
do rzeczy nieosiągalnych. Utrzymanie,
względnie wskrzeszenie urody
nie jest znów tak trudne, jeżeli zgo-
dnie z podstawami naukowymi oprzeć
je na wytrwałej codziennej higjenie
i właściwie ujętej walce z defekta-
mi.

Na dążenie do piękna fizycznego
nie można patrzeć jedynie jako na
płochą zachciankę starzejącej się ko-
kietki. Jest uprawniony poryw ustro-
ju do harmonji, równowagi i dobre-
go samopoczucia; jeśli mu się nie
przeciwwstawić, machnąwszy na wszy-
stko ręką, jesień życia ludzkiego po-
grąża się w pesymizm jak w szarą
i zimną słońce. Wraz z dobrym naszym
wyglądem i odrodzeniem fizycznym

Dr. LUSTRA PUDER EGZOTYCZNY ROŚLINNY

NADAJE SIĘ IDEALNIE
DO PIELĘGNOWANIA
CERY NORMALNEJ
i SUCHEJ

PREPARATY LEKARSKO-KOSMETYCZNE

MIRACULUM



odradza się dobroczynny optymizm, radość życia, powraca należyta skala samopoczucia. Zasługuje więc na szacunek lek tych, którzy zaczynają czuć swój upadek i fragmentaryczne zamieranie swego organizmu, a zbudzenie się w nich instynktu samoobrony jest całkiem zrozumiałe.

Mamy możliwość i środki, a nawet obowiązek w stosunku do samych siebie, aby drogą właściwych metod ogólnych i kosmetycznych doprowadzić nasze zdrowie i warunki zewnętrzne do należytego, a upragnionego poziomu, uwzględniając zarówno wskazania higieny ogólnej jak i zasady racjonalnej kosmetyki.

Na solidne podwaliny jednej i drugiej zwrócić musimy baczną uwagę. Naogół biorąc, żyjemy jak się uda, nie umiemy ani jeść, ani oddychać, ani kierować naszym rozwojem fizycznym czy intelektualnym, podobnie jak nie umiemy myć się, pielęgnować skórę, włosy, zęby, paznokcie, celem zapewnienia im właściwego zdrowia i wyglądu. Niestety w szkołach niewiele uczą tych rzeczy zasadniczych a nieodzownych i bardziej ważnych niżby się zdawało dla zachowania i ulepszenia rasy.

Nawet na wydziałach lekarskich są one pomijane w tym stopniu, że lekarz staje się nieraz bezbronny wobec natarczywych pytań klientek, domagających się poważnej w tym względzie dyrektywy. To też częstokroć z konieczności zbywa je on bylejakim pogardliwym lub ironicznym zwrotem.

W jakiej wodzie się myć gorzej czy zimniej? Czy można twarz myć mydłem? Czy delikatną skórę twarzy wycierać, czy osuszać lekkim dotknięciem? Jak myć włosy? Jak je pielęgnować? Jak suszyć? Czy gorąco nie jest dla nich szkodliwe? Jak pielęgnować zęby, dziąsła, oczy? Pełno w tym zakresie chaosu i sprzeczności. Wyrocznią w tych sprawach stają się nieraz masażystki, fryzjerzy, sprzedawcy w perfumerjach. Zależnie od istniejącej rutyny i własnego widzimisię narzucają oni zainteresowanym klientkom swoje dyletanckie rady, oszalamiając je niejednokrotnie jekiemis uniwersalnymi sekretami odradzającymi jakoby każdą skórę czy włosy w najkrótszym terminie.

Natomiast racjonalna kosmetyka stawiając te sprawy na całkiem innym terenie, ma na celu przede wszystkim wskazania indywidualne, dostosowując do nich możliwie najściślej zarówno zabiegi fizykalne, jak i zalecane przez siebie specyfiki kosmetyczne, zmuszona niejednokrotnie do przeciwstawiania się artykułom masowym, mającym na widoku częstokroć względy przeważnie handlowe.

Zarówno przed medycyną, na której teren wkraczać tu nie zamierzam, jak i sąsiadującą z nią kosmetyką, zadaniem której jest estetyczna doskonałość warunków zewnętrznych, dziś zwłaszcza otwiera się szerokie pole w zakresie uświadamiania i wychowywania społeczeństwa w zasadach higieny, i dbałości o swoją stro-

nę fizyczną, które w wyniku swoim pragną doprowadzić do osiągnięcia rasy zdrowej, sprawnej i pięknej. Dzień, w którym każda jednostka będzie dostatecznie uświadomiona, że obowiązkiem jej w stosunku zarówno do samej siebie jak i przyszłych pokoleń jest największy stopień rozwoju zarówno duchowego jak i fizycznego będzie, doniosłym krokiem naprzód w postępie ludzkości. Człowiek zdrowy i scharmonizowany, możliwie piękny pewniej i mocniej stąpa przez życie, pogodniej patrzy w przyszłość, łatwiej zwalcza przeszkody i przeciwstawia się troskom—człowiek taki staje się przez to samo w stosunku do bliższego i dalszego otoczenia czynnikiem dodatnim i aktywnym. Nie dajmy się przeto uwieść niedość uzasadnionym pozorom przedwczesnej starości, nie rezygnujmy z walki o piękno i zdrowie. Czuwajmy nad środkami utrzymania walorów rasy, a ich realizacja zapłaci nam sówicie urodą życia, jego bogactwem fizycznym i intelektualnym i istotnym odrodzeniem przyszłych pokoleń.

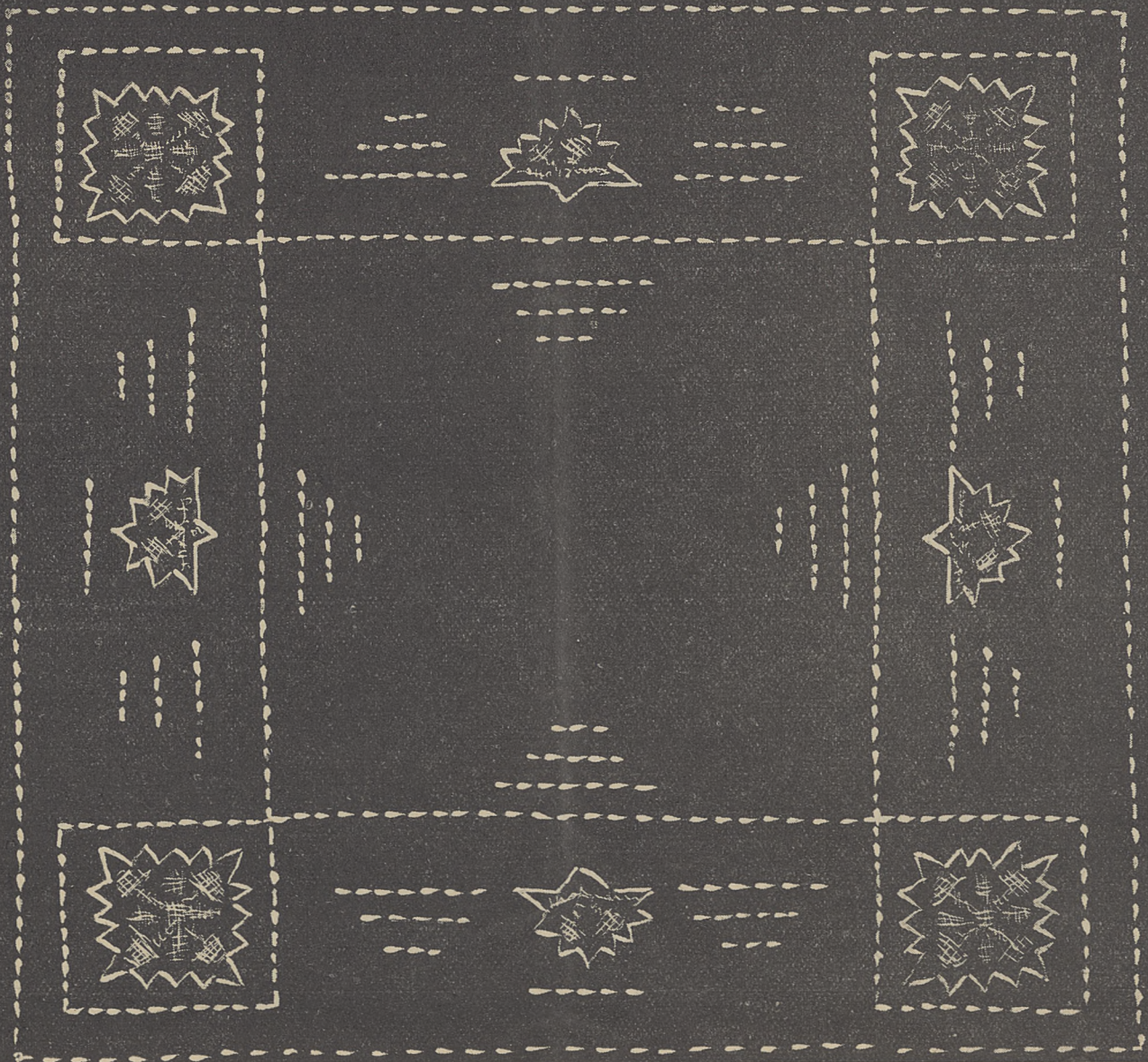
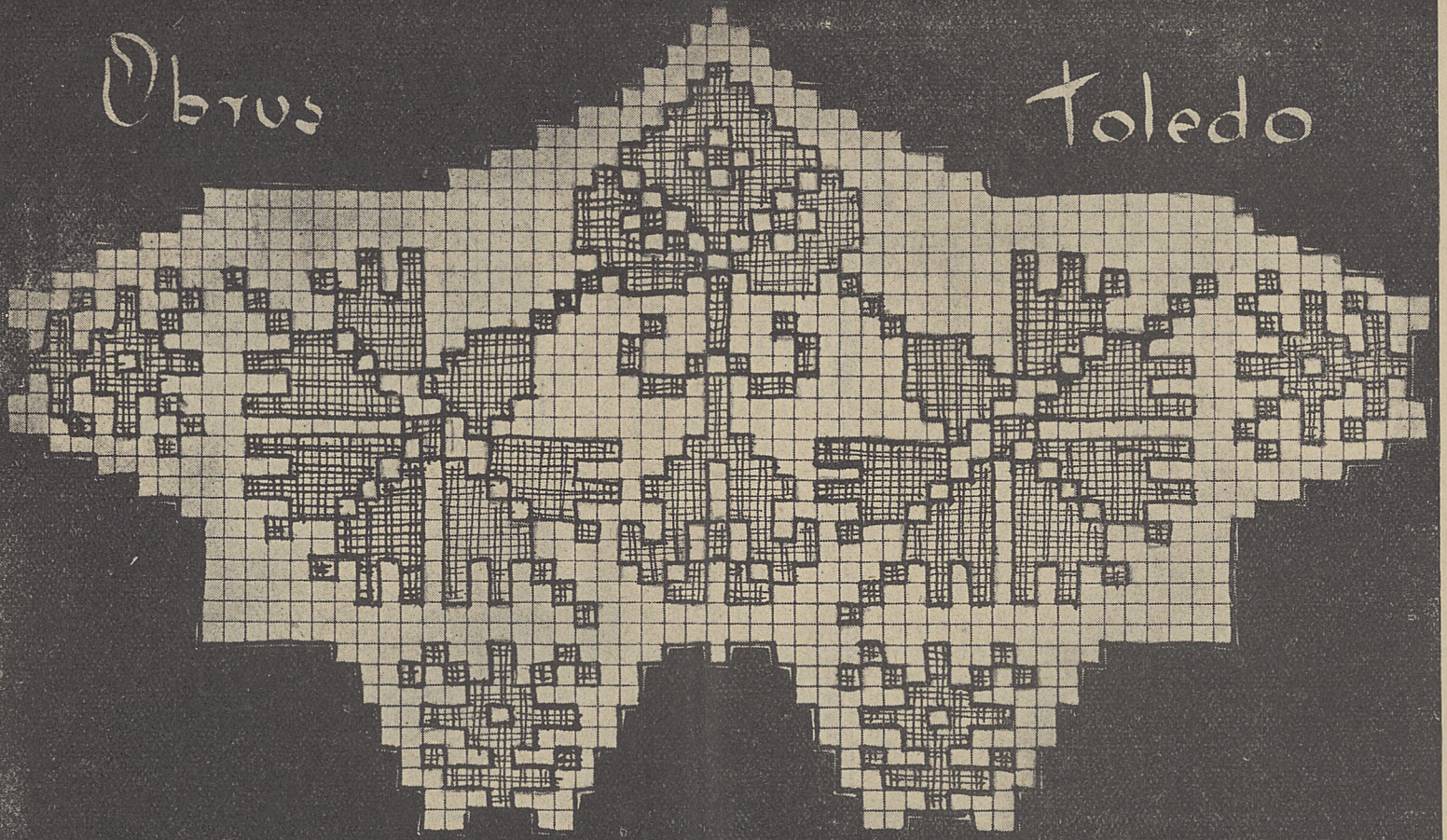
Magdalena Poznańska

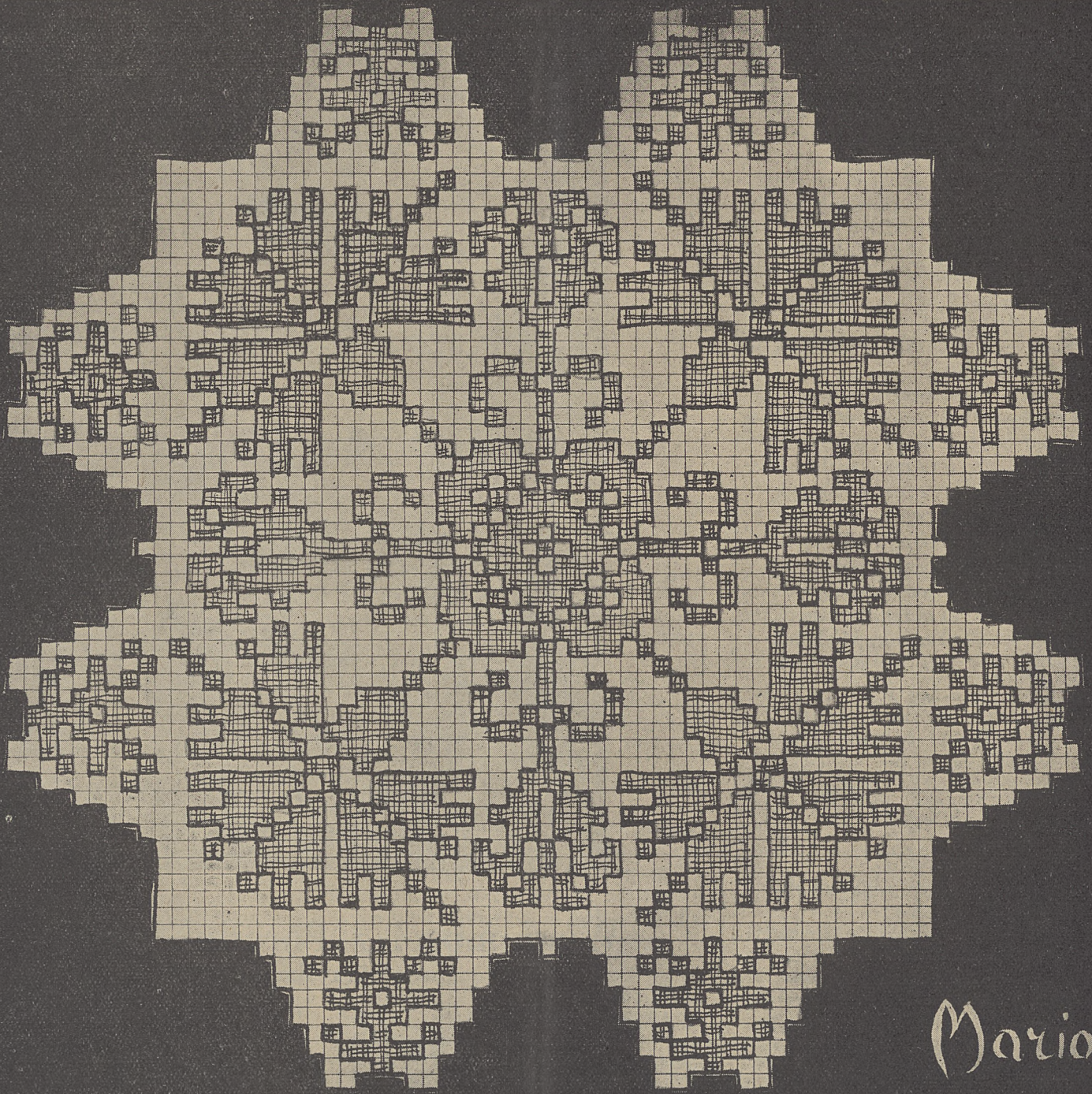
Odpowiedzi na zapytanie z dziedziny kosmetyki udziela P. Magdalena Poznańska za przesłaniem znaczka pocztowego.

Wszelką korespondencję „Kosmetyczną“ prosimy kierować pod adresem: M. Poznańska — Warszawa, Mokotowska 52. Instytut Kosm. „Madeleine“.

Obros

Toledo





Marioq

Merezka
toledo



Kołnierz i mankiety szydełkowe

włóczka Iniana Goplana Firmy
„TRÓJKĄT W KOLE“.
Szydełko Nr. 11.

Rząd 1 — zrobić łańcuszek o 20 cm. dłuższy niż obwód szyji

2 rząd — \times 3 oczka, półsłupek w drugie oczko łańcuszka \times

3 rząd — \times 3 oczka, półsłupek w następną dziurkę \times

4 rząd — \times 4 oczka, półsłupek w następną dziurkę \times

5 rząd — \times 5 oczek, półsłupek \times

6 rząd — \times 6 oczek, półsłupek \times

7 rząd — \times 7 oczek, półsłupek \times

8 rząd — \times 8 oczek, półsłupek \times

9 rząd — \times 8 oczek, półsłupek \times

10 rząd — \times 9 oczek, półsłupek \times

11 rząd — \times 9 oczek, półsłupek \times

12 rząd — \times 9 oczek, półsłupek \times

13 rząd — \times 10 oczek, półsłupek \times

14 rząd — \times 10 oczek, półsłupek \times

15 rząd — \times 10 oczek, półsłupek \times

16 rząd — \times 10 oczek, półsłupek \times

Po skończeniu tej roboty, zamoczyć kołnierz w lekkim roztworze żelatyny i szpilkami rozpiąć by nabrał okrągłej trochę sztywnej formy, następnie złożyć we dwoje i wszyć w rypsową wstążkę obwodu szyji i zapiętą na 2 guziczki.

MANKIET.

1 rząd — łańcuszek długości obwodu mankieta

2 rząd — \times 5 oczek, półsłupek w drugie oczko łańcuszka \times

3 rząd — \times 6 oczek, półsłupek w następną dziurkę \times

4 rząd — \times 6 oczek, półsłupek \times

5 rząd — \times 7 oczek, półsłupek \times

6 rząd — \times 8 oczek, półsłupek \times

7 rząd — \times 9 oczek, półsłupek \times

8 rząd — \times 10 oczek, półsłupek \times

9 rząd — \times 10 oczek, półsłupek \times

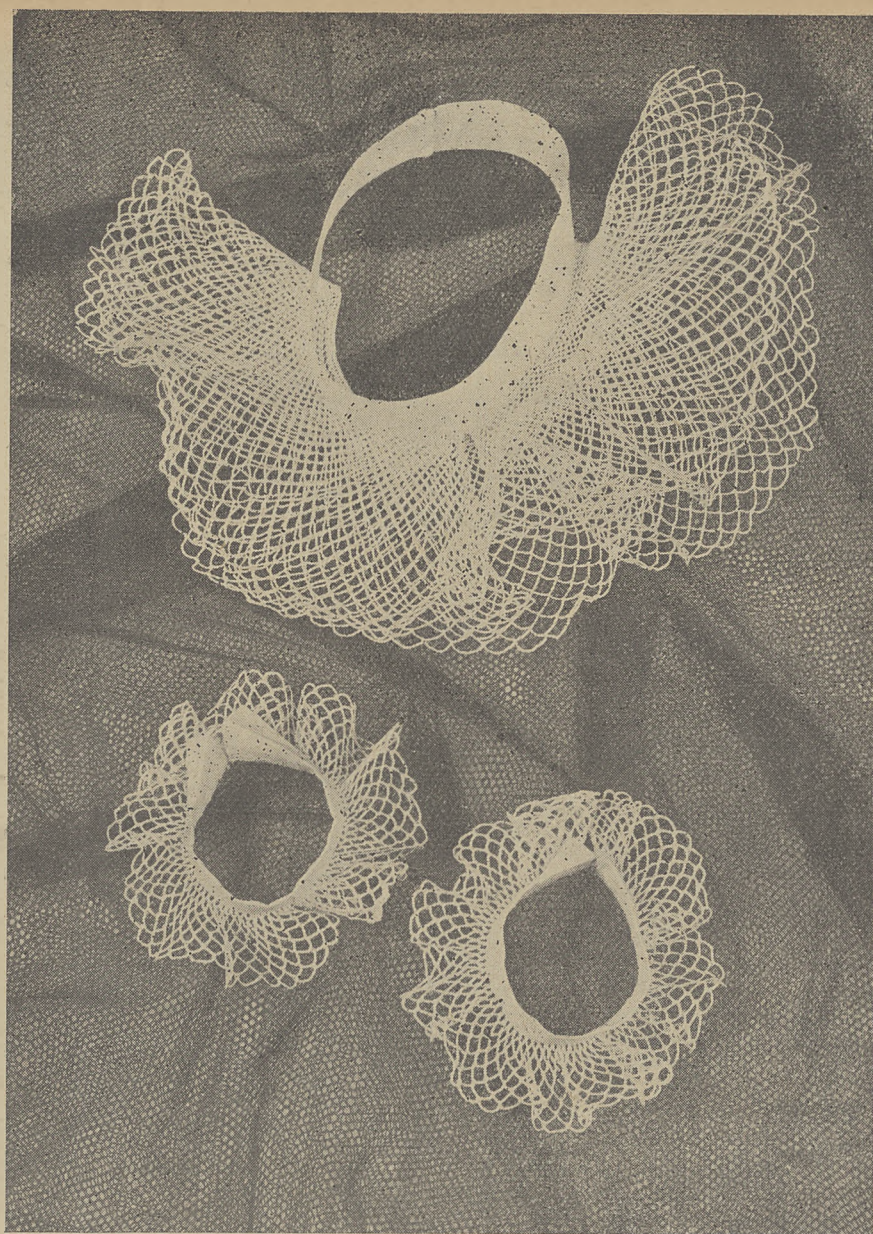
Po skończeniu tak samo żelatynować i rozpiąć jak kołnierz i przyszyć do wstążki rypsowej obwodu mankieta, zapiętej również na 2 guziczki.

Mariog.

Obrus Toledo

opis ze str. 16 —17-ej.

150 cm \times 150 cm. z płótna białego lub kolorowego. Wyciągnąć mereżki podług rysunku, następnie zrobić motywy toledo, kwadratowe w rogach, a podłużne na bakach obrusa.



Wiadomości z Poradni Mody Świętokrzyska 17

Przeglądając ostatnie wiadomości z Paryża i „Wiedeńskiego Domu Modelowego“ z dokładnymi opisami ostatnich modeli, pokazanych na rewjach wielkich domów (haute cout) zapewne nieraz niejedna z nas zastanawia się nad tem, dlaczego pierwsze wiosenne modele w New-Yorku są demonstrowane na pokazach w grudniu, w Paryżu zaś najpóźniej w drugiej połowie stycznia?

Ma to swój sens, gdyż elegancka amerykańka spędza święta B. N. na Florydzie, gdzie wiosna o tej porze już jest w pełni, zabiera więc w tę podróż pierwsze wiosenne modele, to też wielkie domy paryskie posyłają specjalnych swoich przedstawicieli z kolekcjami do New Yorku, żeby tylko nie opóźnić terminu.

Zamożna Paryżanka wybiera się na Rivierę w lutym, a więc pierwsze kolekcje ogląda w połowie stycznia.

Wszystkie te pierwsze modele stworzone są dla tych wybranych, którzy mogą sobie pozwolić na beztrudny odpoczynek w kraju słońca i kwiatów.

Bardzo modne są komplety z dwóch lub 3 części, składające się z wąskiej spódniczki rozszerzonej na dole rozporkiem, lub fałdą (nawet plisowane fałdy są modne). Do tego angielski klasyczny żakiet męski, peleryna, lub bolero. Każdy z tych wymienionych rodzajów, w niezliczonych odmianach: krótkie, długie, wąskie. Jednak najoryginalniejszym pomysłem w tych kompletach jest ich zestawienie w materiałach i kompozycjach kolorów.

Naprzykład: do spódniczki ciemnej jednolitej w kolorze, noszone są żakiety w kratę z tweed'u. Ślicznie wygląda żakiet koloru słoniowej kości do czarnej spódniczki (często z aksamitnym kołnierzem) bluzka przeważnie w jaskrawych kolorach. Niebieska suknia i żakiet w kolorze wiśniowym w modzie wiosennej nie będzie wyzywająca, bowiem znikły zupełnie kolory jednolite i tu dopiero prawdziwy dobry gust w zestawieniu i doborze kolorów ma szerokie pole działania.

Oto kilka ładnych pomysłów: granatowa spódniczka, żakiet w kratę niebiesko - gra-

matową, do tego bluzka jasno - niebieska. Czarna spódniczka — bluzka żółta pastelowa. Zakiet zielony to już trochę ryzykowniejsza kombinacja, na którą mogą tylko pozwolić sobie młode sztywne panie.

W każdym razie wszystkie te zestawienia ułatwią nam wiosenne sprawy. Do spódniczki dorobić zakiet, lub do zakietu spódniczkę stosownie do mody i już tylko połowa kłopotów przy sprawianiu modnego kompletu.

Modne kolory to: bleu lavande, różowe, zielone, granatowe, rdzawe i żółte koloryty.

A teraz notujemy kilka nowych pomysłów, pokazanych w Paryżu w dniu 26 stycznia 1930 r. Maimboucher — pokazał małe bolerka i hafty z paciorków nietylko przy sukniach wieczorowych, ale jako przybranie (bukieci) przy sukniach wełnianych nawet przy jumprach.

Maggy Rouf — stworzyła modele plisowane, cały rękaw, przód, często i plecy, tworzące pelerynę. Wszędzie i zawsze kolnierze, kolnierzyki z białej piki, nadające wdzięk i świeżość starej sukni.

Rochas. Tworzy śliczny model, przy którym góra jest w rodzaju szelek. Przez te szelki przeciągnąć można coraz to inny szalik. Spódniczka z kieszeniami całość młoda i wdzięczna.

Płótno w kolorze naturelle i farbowane daje precudne efekty. Kostjum w kolorze rdzawym, zakiet w szerokie kontrafałdy ułożony, ma karczek i pasek z białego płótna: jest to kreacja domu Rochas.

M-me E. Schiaparelli — lansuje paltociki trois - quart bardzo luźne w plecach — do wąskich sukienek wełnianych lub garsonek. Ogólny rys nowej linii i nowych pomysłów

można krótko określić: kostjumy, kostjumiki w odważnym zestawieniu kolorów, dużo białych garniturów z piki, plisy, luźne palta i garsonki.

Ciekawy może będzie wpływ Chin na modę. W Londynie bowiem otwarta została wielka wystawa chińska, na którą zjechali się wszyscy przedstawiciele domów modelowych z Paryża. Możemy być pewne, że nowe kreacje przyniosą nam niejedną piękną kwiat z czarów dalekiego wschodu. Kolory np. już mają w opisach nazwy chińskie: Nanking - grun, Peking - bleu. Kolor koralowy przypomina „pączek kwiatu lotosu“.

Jeszcze dwa trzy tygodnie, a będzie już czas na przejrzenie garderoby wiosennej. — Trzeba będzie coś przemienić, — dodać, — odświeżyć, aby móc wyjść radośnie naprzeciw wiosennego słońca.

SUSZONE JARZYNY

Ani w podręcznikach kulinarnych zachodnio-europejskich, ani w naszych polskich książkach o gospodarstwie domowym, poza groszkiem i włoszczyzną przeznaczoną do rosółu na wczesną wiosnę kiedy zapasy piwniczne są wyczerpane, a nowalijki się ledwie pojawiają, nie spotyka się wzmianek o suszonych jarzynach.

Dobre gospodynie przedwojenne suszyły jeszcze koperek, zieloną pietruszkę, majeranek i estragon, — lecz nawet te przyprawy nie we wszystkich kuchniach zimą bywały stosowane, a raczej owszem używano majeranek, lecz kupowano go — w składzie aptekarskim. Nie wiem jak dawno zaczęto suszyć jarzyny w przedwojennej Rosji, lecz jak pamięć moja sięga, w świetnie odżywiającej się Moskwie, był wspaniały skład jarzyn suszonych. Można tam było nabyć najrozmaitsze kombinacje do zwykłego rosółu, do leniwego kapuśniaku, do barszczu zwykłego i ukraińskiego, do julienne'y. Pozatem wszelkiego rodzaju i rozmiaru groszek, kapusta włoska, brukselka, pomidory krajane i całe, cebula suszona, koperek, pietruszka, grzyby krajane, — no i oczywiście wszelkie owoce suszone jakich dostarczyć mógł Krym, surowy klimat naszej wschodniej sąsiadki i z nim połączone trudności przechowywania i przewozu świeżych jarzyn, złożyły się na rozkwit tego nowego przemysłu. Ja osobiście zawsze korzystałam z suszonej cebuli, która była wyśmienita.

W czasie wojny japońskiej przybył nowy susz jarzynowy — kiszona kapusta suszona. Wynalazek został zrobiony w celu ułatwienia aprowizacji wojsk rosyjskich walczących na Dalekim Wschodzie. Smak tego kapuścianego susza był wyborny. Amatorowie kapuśniaku uważali, że przyrzą-

dzony z suszonej, kiszanej kapusty jest lepszy od ugotowanego z kiszanej surowej. Mniej więcej w tym czasie poznałam pierwsze próby polskiego przemysłu suszenia jarzyn. Dwaj energiczni, przedsiębiorcy, pracownicy Kresowcy W. Kwinto i K. Sienkiewicz, otworzyli w madnewskiej stolicy sklep spożywczy, postawiony na europejską skalę i mający jak większość polskich poczyni przedwojennych pewien podkład ideowy.

Chodziło o ułatwienie zbytu, drobiu, zwierzyny, a nawet prosiąt i cielęciny, masła, miodu, konserwów domowych, wędlin, różnych cieplarnianych i inspektowych nowalijek gospodarstwach kresowych.

Pomysłowi przedsiębiorcy poczuli suszyć jarzyny, próby okazały się dobre. Towar cieszył się dużym powodzeniem. Wydzierżawiono ładny majątek, (Helenów) położony tuż koło stacji Kuszony na Inflantach polskich i produkcja wciąż się rozrastała, zbyt powiększał się, coraz nowe susze wprowadzano na rynek stołeczny, — konkurowano pomyślnie z firmami rosyjskimi. Nie jestem nawet pewna czy ów przemysł suszenia kiszanej kapusty dla wojska nie był pomysłem naszych rodaków.

Wybuchła wojna światowa a za nią wszystko niszcząca rewolucja rosyjska.

Wszystko, co nosiło charakter kulturalny, co mówiło o dobrobycie, o wygodzie, o ułatwieniu życiowem zostało zniszczone, jako przeżytek burżuazyjny.

Przez lat wiele nic nie słyszałam o losach polskiej suszarni jarzynowej i wobec „czarnej“ reformy rolnej przez prowadzonej przez nowych panów „Inflant polskich“ — łotyszy, którzy wywłaszczyli wszystkich ziemian Po-

laków z ich przez długie lata rosyjskiej niewoli wiernie utrzymywanych gniazd rodzinnych, sądziłam że ten przemysł zupełnie podupadł. Mamy wprawdzie w kraju jarzyny suszone, głównie groszek i włoszczyznę mieszaną, lecz są to przeważnie produkty poboczne przy fabrykacji konserw jarzynowych, stojącej na bardzo wysokim poziomie, lub też amatorskie wyroby na niedużą skalę, czasem udane — czasem zupełnie nieudane.

Suszenie owoców, ogromnie się rozwinęło, mamy wspaniałe krajowe jabłka suszone, w wyglądzie i smaku nie ustępujące kalifornijskim, mamy dobre suszone gruszki. Nawet nasze drobne śliwki już nie pachną dymem jak dawniej i tylko wielka taniać śliwek amerykańskich i bośniackich, (udających francuskie) przeszkadza większemu rozpowszechnieniu ich spożycia.

Przed paru laty usłyszałam, że suszarnia jarzyn już tylko połowy firmy, bo K. Sienkiewicza na niedużą skalę pracuje w kochanem lecz dalekim Wilnie. Że oprócz jarzyn suszonych produkuje wyborne, kiszone ogórki, trockie, hodowli tamtejszych karaimów.

O tych wybornych ogórkach trockich, pisałam kilkakrotnie w codziennej prasie stołecznej, — jednak nikogo z plantatorów podstołecznych, o ich zaletach nie zdołałam przekonać. W dalszym ciągu rynek warszawski jest zaopatrywany w ogórki duże, do konserwy się nie nadające, po paru miesiącach kiszania miękkie i puste w środku. I ku wielkiej mojej radości zaczęłam coraz częściej spotykać w handlu stołecznym ładnie opakowane, apetycznie wyglądające, małe paczki zaopatrzone starą, z przed wielu lat znaną mi firmą.

Do dawnych gatunków jarzyn przy było dużo nowych. Między innymi drobna fasolka, szparagowa, zielona i żółta, która już w ubiegłym sezonie wyrobiła sobie tak poważny zbyt, że chcąc jej wiosną poprobować, w żadnym handlu spożywczym nie znalazłam ani jednej paczki.

Niestety nie ma dotąd tej dawniej przezemnie lubianej cebuli. A przydałyby się właśnie na naszym gruncie. Cebula na rynku warszawskim nagle w dwójnasób podrożała i przewidują, że jak co roku na wiosnę będziemy otrzymywali wielkie transporty cebuli — egipskiej. Wobec coraz bardziej obowiązującej nas zasady nie wydawania ani grosza na produkty rolnicze, mogące być uprawiane w kraju, — krajowa cebula spełniłaby obywatelskie zadanie utrzymania pewnej ilości gotówki w granicach kraju.

Największą niespodziankę sprawiły mi suszone kalafiory. Dawniej twierdzono, że kalafiorów konserwować nie umiano. Sterylizowane bądź w puszkach bądź w weckach zajmują zbyt

dużo miejsca, suszone się nie udają. Przyznam się że z wielkim brakiem zaufania spoglądałam na brunatne, po kurczone różyczki, pod pokryciem z celofanu. Namoczyłam je wbrew przepisowi na kopercie, (zalecającemu parę godzin moczenia) na całą noc i rano w obfitej, bardzo zimnej wodzie. Kalafiory jakby odżyły, napęczniały, zjedźniały i zbiały jak świeże. Wodę, lekko zażółconą, wylałam. Ugotowałam kalafiora jak to robią francuzi, to jest dając na litr wody osolonej łyżeczkę pszennej mąki i łyżkę cukru. Otrzymałam cały, nieduży półmisek (odpowiadający ilości dwum średnim główkom świeżych) wybornych kalafiorów. Próba podstawowa pod beszamelem, w postaci budyniu i zupy dały również pożyteczne rezultaty.

Co do ogórków, to są one niestety nieco droższe od miejscowych warszawskiego solenia, ale o tyle smaczniejsze, że je prawie codziennie zajadamy.

Pani Elżbieta.

PIERWSZE KROKI

Coraz silniej grzeje słońce, coraz szybciej obciąża ziemia. Tylko patrzeć jak trzeba się będzie zabrać do wiosennych robót w ogrodzie.

Na pierwszy plan pójdzie stopniowe odkrywanie róż, winorośli, delikatnych drzewek i krzewów ozdobnych, cebul i kłaczy. Zrzucimy z nich zimowe nakrycie, pozostawiając jednak na miejscu trochę suchych liści, czy słomy, aby przyrzucić wydelikacowane rośliny po zachodzie słońca, w razie gdyby ostre powietrze groziło nocnym mrozem, czy przymrozkiem.

Pora też będzie przekopać wszystkie zagonki i kwietniki natychmiast gdy tylko ziemia dostatecznie obsiąknie.

Okna inspektowe uchylać coraz odważniej w godzinach operacji słonecznej, natomiast przy niskiej temperaturze osłaniać na noc matami.

Trawniki zgrabiać ostre grabiami zanim się trawa zazieleni.

Cebule kwiatowe i kłacza wysadzać w grunt w pierwszej połowie kwietnia.

Uprawić tereny pod trawniki, z siewem poczekać jednak do połowy kwietnia, licząc się z tem, że młodzieńskie, delikatne piórka trawy kobiercowej łatwo wymarzają.

Kto się zapóźnił ze stryżeniem żywopłotów powinien to zrobić natychmiast, wczesną wiosną również trze-



ba przystąpić do sadzenia młodych żywopłotów, szykowania rozsadników, obsiewania zimnych inspektów i wysiewania wczesnych warzyw, które nie boją się wiosennych przymrozków.

Czynnościami wskazanymi w zdecydowanym już okresie wiosennym będzie remont mebli ogrodowych, skrzyń kwiatowych, ogrodzeń, altanek oraz dokompletowania narzędzi ogrodniczych, o ile to nie zostało dokonane u schyłku sezonu zimowego.

Z robót nieco późniejszych na pierwszy plan wysunie się siew delikatniejszych warzyw i kwiatów zarówno tych, które mają wegetować na miejscu, jak i kwiatów wysiewanych na rozsadnikach, a przenoszonych po wykształceniu silnych sadzonek na grządy, lub kwietniki.

Truskawczarnie i krzewy owocowe należy z chwilą obudzenia się wegetacji zasilać nawozami płynnymi, albo pomocniczymi (sztucznymi).

Bulwy begonij bulwiastej pędzić w skrzyneczkach napełnionych piaskiem. Dalje i mieczyki wysadzać w grunt dopiero w początkach maja.

M. S-ka.

Redakcja i Administracja Tygodnika Kobiety prosi Panie Prenumeratorki o regularne roplacanie prenumerat. Zaległości naruszają równowagę budżetu, utrudniają pracę, rostrzymują rozwój pisma, które pragniemy postawić zarówno pod względem treści, jak i wyglądu zewnętrznego na najwyższym poziomie.

Prenumeratę roplacać można:

- w każdym urzędzie pocztowym, wypełniając przekaz rozrachunkowy (koszt przekazu 1 grosz);*
- na poczcie lub w P. K. O. na konto Tygodnika Kobiety Nr. 13191 wypełniając blankiet P. K. O.; bezpośrednio w Administracji Warszawa, ul. Szpitalna 5 m. 15.*

W imię najżytniejszego hasła chwały, konieczności oszczędzania, zwracamy uwagę wszystkich Pań Czytelniczek na korzyści wynikające z prenumerowania, a nie nabywania poszczególnych numerów Tygodnika Kobiety!

Numer w sprzedaży kosztuje 50 gr.
Numer w prenumeracie wynosi niecałe 40 gr.

CENA PRENUMERATY:

Miesięcznie	Zł. 1.75
Kwartalnie	Zł. 5.00
Rocznie	Zł. 20.00

Ulgi dla prenumeratorek Tygodnika Kobiety

Podajemy do wiadomości wszystkich Pań Prenumeratorek Tygodnika Kobiety, że Redakcja uzyskała następujące ulgi, do korzystania z których uprawniona kroć opłaconej prenumeraty za miesiąc bieżący:

CZYTELNIA PRZY KSIĘGARNI SZYLLINGA — Warszawa, ul. Szpitalna 10:

- zwalnia z opłaty zastawu za książkę,
- daje 20% zniżki od normalnej ceny abonamentu,
- upoważnia do bezpłatnego korzystania z pokoju czytelniowego mieszczącego się przy księgarni, a zaopatrzonego w bogaty asortyment pism i perjodyków.

„MADELEINE” — INSTYTUT RACJONALNEJ KOSMETYKI Dr-owej MAGDALENY POZNAŃSKIEJ, Warszawa — ul. Mokotowska 52 — tel. 8-08-37:

10% zniżki od ceny zabiegów i kosmetyków.

PRACOWNIA SUKIEN I OKRYĆ DAMSKICH MARJI PŁACZKOWSKIEJ — Warszawa ul. T. Żulińskiego 5 m. 11 (dawniej Żórawia 43) tel. 7-06-01

znaczne zniżki dla Prenumeratorek Tygodnika Kobiety.

ZAKŁAD KUŚNIERSKI — KAZIMIERZ WOLFF — Warszawa ul. Przemysłowa 34.

znaczne zniżki dla Prenumeratorek Tygodnika Kobiety.

Redakcja Tygodnika Kobiety zawiadamia Panie Prenumeratorki, Członkinie i Sympatyczki roydawnictwa o godzinach klubowych, które są zaczątkiem przyszłego „KLUBU TYGODNIKA KOBIETY”.

Lokal Redakcji Szpitalna 5 m. 15 jest otwarty dla gości w każdy wtorek od godziny 18 do 22-giej.

Godziny klubowe to platforma porozumienia i zbliżenia pomiędzy Redakcją, Czytelniczkami i roszysłtkami Paniami interesującymi się rozwojem pierwszego udziałowego pisma kobiet polskich.

Dekoracja stołu

Dekoracja stołu jadalnego nie powinna być pojęciem „od święta”.

Jeżeli posiłkom uroczystym, spożywanym w gronie gości należą się ramy estetyczne i staranne, dłaczegóżby stół, dokofa którego gromadzimy się kilka razy dziennie przy posiłkach

spożywanych w najbliższym kółku, miał być traktowany „po macoszemu”.

Dekoracja stołu jadalnego—to niekoniecznie kosztowne kwiaty, egzotyczne owoce, stylowe srebra i kryształy. Nietylko na lśniącym blacie inkrustowanego drzewa, narzuconym kompletem



mozolnie haftowanych serwetek można podać posiłek kulturalnie i estetycznie.

Stół jadalny, jak każdy szczegół naszego wnętrza, powinien być szarmonizowany z charakterem wnętrza, ze skalą naszego życia.

Poczawszy od tych kosztownych i pięknych, a skończywszy na skromnych stołach, przy któ-

rych zasiadają skromnie uposażone rodziny, należą im się względy i starania.

Moda barwnych obrusów sama przez się nadaje strojną cechę stolom jadalnym. Mamy krajowe szkła kolorowe wysoce estetyczne, dalekie od brzydoty, jaką jest zawsze nacechowana tandeta. Mamy tak bardzo modne jednobarwne garnitury fajansowe.

Dobierzmy estetycznie kolory, zastawmy stół starannie, nie zapomnijmy o wygodnym rozmieszczeniu wszystkiego, co uzupełnia posiłek, dbajmy o świeżość białizny stołowej, o przybranie stołu jadalnego, zależnie od sezonu, świeżymi kwiatami, lub gałązkami igliwia, a najskromniejszy posiłek ztraci cechy „zła koniecznego“.

Współczesny stół jadalny rządzi się specjalnymi prawidłami. Wymaga pamięci o wygodzie biesiadników, wymaga zachowania estetyki od początku do końca.

Dlatego też skreślono z listy modnych nakazów przeładowywanie stołu daniami dodatkowe-

mi, które, znikając stopniowo w czasie posiłku, pozostawiają po sobie pustkę. Na stole, zasłanym ładną serwetą lub poszczególne serwetami, stawia się jedynie zastawę i konieczne dodatki, jak: sól, pieczywo, dzbanek szklany z wodą. Pośrodku świeże kwiaty, kwiaty doniczkowe, albo owoce, ale zawsze umieszczone w czemś niskim, tak aby nie zasłaniały pola widzenia osobom siedzącym naprzeciw siebie.

Sztuciec rozkładamy po dwóch stronach talerza: noże po prawej — widelce po lewej stronie. Łyżkę do zupy i łyżeczki deserowe można położyć ponad talerzem, serwetkę zręcznie złożoną,

umieszczamy na talerzu, wsuwając w nią kawałek cienko ukrąjanego chleba.

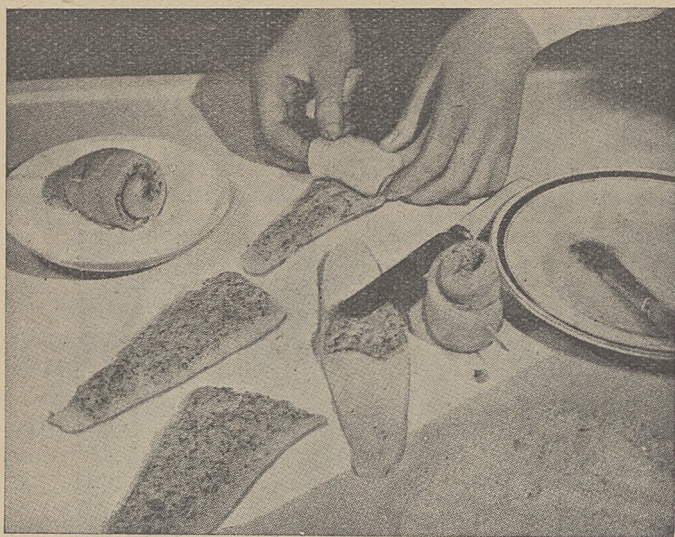
Najwygodniejsze solniczki to te, które mają wierzchy dziurkowane. Solenie potraw zapomocą maleńkich łyżeczek umieszczonych w odkrytych solniczkach, utrudnia równomierne posolenie potrawy. Również i miarki cukier najstosowniej jest podawać w cukiernicach o dziurkowanych wierzachach.

Bielizna stołowa z płótna kolorowego o barwach pastelowych, lub żywych, przybrana mereżkami, przyczynia się do strojnego wyglądu stołu. W domach doceniających higienę nakrycia,

trudno nie pomyśleć o tem, aby każda osoba miała swoją serwetkę. Moda metalowych, albo kościanych kółek, moda kopert do serwetek nie jest estetyczna, natomiast przesłicznie przybierają stół jadalny kółka-kwiaty, których wzór podamy w jednym z najbliższych zeszytów Tygodnika. Na tle jednobarwnej serwetki taki wieniec kwiatów stonowanych wystarczy za śliczną i niecodzienną dekorację.

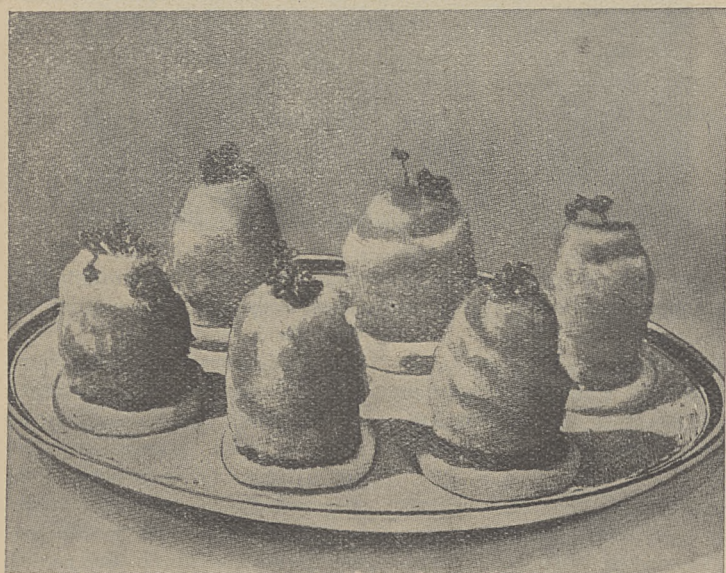
Trzeba tylko gustu i starania, aby nasz stół jadalny stanął na poziomie kulturalnym nie tylko w dni przyjęć, ale przedewszystkiem na codzień!

Joanna.



Zaziki cielece faszerowane pasztetem robimy z cienkich płatków cieleciny, które po zwinieniu trzeba spiąć szpilką drewnianą, albo wykałaczką, aby się w duszeniu nie rozleciały.

Ryż z jarzynkami można podać w formie babeczek zapiekanych na grzankach. Niezbyt sytko ugotowany ryż wymieszać z jarzynkami duszonymi w maśle i buljonie. Dodać masło utarte na śmietanie, jajko surowe, siekanej zieleninki, soli i pieprzu do smaku. Uformować babeczki na podłożu okrągłych grzanek z bułki, oprószyć suto tartym serem szwajcarskim, zapiec na rumiano. Wydając przybrać smażoną natkę pietruszki.



Uczymy się gotować

Sosy słodkie do deserów.

Sosy słodkie do deserów podajemy, zależnie od tego jaki deser mają uzupełniać zimny, lub gorący.

Do gorących sosów słodkich zaliczamy w pierwszym rzędzie wszystkie typy, tak zwanych „szodonów“. A więc:

Szodon („chaudeau“) z białego, lub czerwonego wina.

Szodon ponczowy.

Szodon waniljowy.

Szodon czekoladowy.

Szodon migdałowy.

Na gorąco podaje się też do grzanek, budyniów, mącznych legumin sos owocowy, przyrządzony na podstawie dżemu owocowego rozrzedzonego paroma łyżkami białego wina. Sos taki zagotowuje się, podaje wrzący w sosjerce, lub oblewa nim leguminę natychmiast po wyjęciu z pieca i wyłożeniu na półmisek.

Zasadą przyrządzania szodonów jest ucieranie żółtek z cukrem do białości, a następnie ubijanie ich trzepaczką na ogniu z dodawaniem (stopniowym) płynu, który używamy za podstawę sosu, a więc: wina, śmietanki, mleka.

Szodonu nie należy doprowadzać do stanu wrzenia, bo wówczas żółtka zetną się. Podgrzewamy go do chwili zgęstnienia i spienienia i wydajemy natychmiast na stół. Inaczej piana opadnie. Jeżeli sos o typie szodonu chcemy podać na zimno studzimy go na lodzie, ubijając dalej trzepaczką, aż do całkowitego wystudzenia. W ten sposób zapobiegamy opadnięciu charakterystycznej pianki.

Wybornem uzupełnieniem wielu zimnych legumin jest sos tak zwany (przez dzieci) „lodowy“. Przyrządza go się tak jak zaprawę na lody śmietankowe, a więc na podstawie: żółtek, cukru, wanilji i mleka, albo śmietanki.

Zasadnicza proporcja to: 6 żółtek, 6 łyżek cukru pudru, łyżeczka mąki pszennej, 1/2 laski wanilji i 2 szklanki mleka, albo śmietanki.

Mleko należy zagotować z wanilią, przykryć, pozostawić tak pół godziny, aby przeszło aromatem. Wanilję wyjąć, obsuszyć. Można ją będzie jeszcze użyć do utłuczenia z cukrem.

Żółtka ubite z cukrem i mąką rozprowadza się gorącym mlekiem lejąc je powoli i mieszając bezustannie, poczem podgrzewa na ogniu, aż do zagotowania. W pierwszym stadium studzenia trzeba mieszać sos, aby się nie ściał powierzchu, poczem wstawia go się w lód, albo wynosi do zimnej piwnicy żeby nabrał niskiej temperatury. Gdyby się żółtka ścięły w czasie podgrzewania trzeba przecedzić gorący sos przez gęste sitko.

Doskonale będzie też sos czekoladowy przygotowany na podstawie sosu waniljowego. Przyrządza go się tak samo z tą jedynie różnicą, że do mleka dodajemy czekolady, albo kakao w proszku, a wanilji nie pół laski, a tylko trochę dla podniesienia smaku. Używając na sos czekolady waniljowej nie dodajemy już wanilji. Wykwintnym sosem deserowym jest tak zwany sos „Scherry“, rzadko dzisiaj (spowodu koniecznej oszczędności) używany. Nie wszystkie jednak mamy tak bardzo ograniczone budżety, więc podaje go tu dla osób „wybranych“, które mogą hołdować rozkoszom podniebienia nie tylko w wyobraźni, ale i w życiu.

Sos Scherry to mieszanina żółtek, cukru, marmelady morelowej, wina Scherry i bitej kremowej śmietanki.

4 żółtka utarte z dwoma łyżkami cukru pudru trzeba wymieszać z dwoma łyżkami powidełek morelowych, rozprowadzić szklanek wina Scherry i podgrzać (nie gotując) aż do zgęstnienia. Do wystudzonego sosu dodaje się pół szklanki śmietanki kremowej ubitej na pianę, miesza się i zamraża na lodzie ubijając trzepaczką aż do wystudzenia. Zamrozić, podawać do wykwintnych deserów zimnych.

Melba.

Jadłospis tygodniowy

DOSTATNI.

NIEDZIELA

Zupa pomidorowa w filiżankach — grzaneczki z serem.
Rozbief z przysmażanymi kartofkami — chrzan skrobany, sałata.
Salsefia — sos holenderski.
Galaretką pomarańczowa — biszkopciki, albo makaroniki.

PONIEDZIAŁEK

Zupa czysta ogórkowa z nerką cielęcą.
Kotleciki cielęce bite, przekładane pasztetem — kaszka krakowska na sypko.
Brukselka z masłem.
Pierozki smażone z jabłkami.

WTOREK

Rosół cielęcy z makaronem domowym.
Potrawa z cielęciny w sosie białym pieczarkowym — ryż na sypko.
Marchewka z groszkiem garnirowana kruchemi półksiężycami.
Kompot z żórawin, albo jabłek.

ŚRODA

Zupa rybna z łazankami.
Karp z wody z masłem — całe kartofle z zieleńką.
Bulwy au gratin.
Budyń z bułek z rodzynkami, sos czekoladowy.

CZWARTEK

Zupa cebulowa rumiana z grzankami.
Schab pieczony z suszonymi śliwkami — purée z kartofli — sałata z kiszzonej kapusty.
Pianka owocowa.

PIĄTEK

Kartoflanka ze śmietaną na smaku jarzynowym.
Budyń z włoskiej kapusty — masło klarowane.

Kotlety z ryby — groszek zielony.

Legumina z maku.

SOBOTA

Barszcz czysty z uszkami.
Wątróbka po nelsonsku — ogórki z konserwy.
Grzanki z polewą migdałową.

SKROMNY

NIEDZIELA

Zupa pomidorowa czysta z ryżem.
Befszytki siekane z cebulką — chrzan skrobany — purée z kartofli — sałata z czerwonej kapusty.
Biszkopt z mąki kartoflanej z sosem czekoladowym.

PONIEDZIAŁEK

Rosół z makaronem domowym.
Sztukamięsa z ćwikłą i całami kartoflami.
Grzanki z sokiem.

WTOREK

Zacierka na wodzie ze słoniną.
Biała kielbasa w rumianym sosie — kasza perlowa na sypko.
Kompot, albo borówki.

ŚRODA

Barszcz burakowy zabieleny.
Krokiety z kartofli — sos pomidorowy.
Pyza drożdżowa z sokiem.

CZWARTEK

Krupnik na kościach cielęcych.
Kotleciki cielęce siekane — marchewka.
Ryż wypiekany z jabłkami.

PIĄTEK

Kapuśniak z żółtym grochem.
Makaron włoski wypiekany z pomidorami.
Kompot z suszonych owoców.

SOBOTA

Lane kluseczki na buljonie.
Kaszka krakowska na sypko z sosem grzybowym.
Kisielek żórawinowy.

śla, ułożyć na maśle selery, podlać rosółem, albo buljonem, dusić pod przykryciem na wolnym ogniu dopóki nie zmiękną. Dodać konserwy pomidorowej, ostrożnie wymieszać, przelożyć do płaskiej rynki ogniotrwałej, albo na metalowy półmisek wysmarowany masłem, wyrównać powierzchnię, posypać suto tartym serem szwajcarskim, skropić masłem, zapiec na rumiano. Wydając na stół ugarniować małymi grzaneczkami z serem.

Kruche półksiężyce do garnirowania jarzyn. 20 dk. mąki, 10 dk. masła, łyżka kwaśnej śmietany, 2 żółtka, trochę soli. Osiać mąkę. Dodać masło, przesiekać nożem masło z mąką. Wlewać stopniowo żółtka rozkloczone ze śmietaną kwaśną. Zagnieść na gładkie ciasto, postawić w zimnie żeby stężało. Wałkować na pół palca grubo, wycinać dosyć duże półksiężyce. Ułożyć na blasze wysmarowanej masłem, posmarować powierzchniu jajkiem rozkloczonym z odrobiną zimnej wody. Piec w bardzo gorącym piecu.

Wykwintne półksiężyce z sera. 10 dk. mąki, 10 dk. masła, 10 dk. sera szwajcarskiego suchego tartego, trochę soli. Ser utrzeć na bardzo cieniutkiej tarce. Zagnieść mąkę z serem, masłem i solą. Wyrabiać ciasto dosyć długo, żeby się ser dobrze zmacerował. Położyć w zimnie, a gdy stężeje wałkować na stolnicy oprószonej mąką, wycinać nieduże półksiężyce. Piec na jasno-żółty kolor, nie smarując jajkiem. Półksiężyce z sera zbyt zrumienione będą miały gorycz i niemiły zapach palonej kości, dlatego też trzeba uważać, aby nie stały za długo w piecu. Nie smarować jajkiem. Półksiężyce z sera, zrobione podług powyższego przepisu są nadzwyczaj kruche, wykwintne, nadają się do garnirowania jarzyn, do vol au vent z ryby, drobiu, lub jarzynek, wreszcie można je podawać do Vermouthu i cocktailu.

Wątróbka ze śmietaną i kładzionymi kluseczkami. Wątróbkę cielęcą wymoczyć w mleku, albo w zimnej wodzie. Zdjąć błonę, wyżyłować, osączyć. Pokrajać w plastry, a później w dosyć wąskie paski. Rzucić na rozgrzane masło, smażyć na ostrym ogniu, dodając trochę cieniutko i drobno pokrajanej cebuli. Gdy wątróbka dobrze zrumieniona, zalać ją kilkoma łyżkami młodej kwaśnej śmietany, do której trzeba dodać trochę mąki. Raz zagotować, posolić do smaku,

wyłożyć na dosyć głęboki, okrągły półmisek, otoczyć wieńcem z delikatnych, małych kluseczek kładzionych, które trzeba okraść masłem z cebulką.

Forszmak z resztek. 10 dk. cielęciny pieczonej, albo gotowanej, pozostałej od obiadu, 1 śledź, 8 średniej wielkości kartofli, 10 dk. masła, łyżka mąki pszennej, kilka łyżek rosółu, 2 łyżki śmietany, 2 całe jaja, 1 żółtko. Sól, pieprz, 1 cebula pieczona.

Na ciasto do wylepiania rondla: 10 dk. mąki, 10 dk. masła, 10 dk. gotowanych kartofli, trochę soli.

Mięso zemleć na maszynce. Śledzia moczonego 24 godziny osączyć z wody, wytrzeć dosucha ściereczką, obrać ze skóry i ości, posiekać drobnutko. Kartofle ugotować, odparować, przefasować przez sito. Masło przesmażyć z mąką, rozprowadzić rosółem, dając go tyle, aby sos był bardzo gęsty, wlać sos na miskę, przestudzić. Dodać mięso, śledzia, kartofle, śmietaną kwaśną, upieczoną i bardzo drobno posiekaną cebulę, soli i pieprzu białego do smaku. Wbić po jednym jajku, wyrobić masę doskonale łyżką drewnianą.

10 dk. sypkich, ugotowanych kartofli przefasować przez sito, dodać mąkę, masło, sól. Zagnieść na gładkie ciasto. Wylepić niem rondel, włożyć masę, przykryć w kratkę wałeczkami ciasta, wypiec na dolnej kondygnacji w gorącym piecu. Wydawać na stół w rondlu otoczonym serwetą, albo wyjęty na okrągły półmisek. Oddzielnie w sosierce podać ostry sos korniszonowy, albo kaparowy, zakolorowany karmelem.

Budyń z kapusty z ryżem. Kształtną, ściśłą głowę kapusty oczyścić z wierzchnich uszkodzonych liści, ugotować na pół miękko w obfitej, osolonej wodzie. Wyjąć, osączyć.

Położyć kapustę na stolnicy, rozchylić ostrożnie liście, nakładać je warstwami następującego farszu:

20 dk. ryżu wyplókać, osączyć, gotować 5 minut na obfitej osolonej wodzie, wylać na durszlak, przelać zimną wodą, znów osączyć. Wyłożyć ryż na miskę, dodać: 1 posiekana, przesmażona na maśle cebula, 4 jaja siekane gotowane na twardo, 5 dk. grzybków suszonych ugotowanych i posiekanych niezbyt drobno. Doprawić farsz do smaku solą, pieprzem, dodać trochę siekanej natki od pietruszki, 1 surowe jajko i 2 łyżki kwaśnej śmietany. Wymieszać.

Gdy już cała kapusta przelozona farszem, owinąć ją w ser-

Przepisy kulinarne

Zupa ogórkowa czysta z nerką cielęcą. Ugotować rosół na kościach cielęcych, dodając dwie nerki cielęce, obrane z nadmiaru łożu. Gotowy rosół przeceścić przez sitko, zdjąć z ognia, przestudzić, zebrać z wierzchu tłuszcz, który się zetnie. Pokrajać w drobną kostkę jednego dużego, lub dwa małe ogórki kiszzone, obierając je przedtem ze skórki. Zalać kilkoma łyżkami rosółu, gotować 15 minut na wolnym ogniu. Kilka kartofli obrać,

pokrajać w drobną kosteczkę, zalać trochę rosółu, ugotować tak żeby się nie rozleciały. Nerki przeciąć wzdłuż, pokrajać w cienkie talarki, włożyć do wazy, zalać gorącym rosółem, do którego dodaje się gotowanie ogórki i kartofelki. Wrzucić trochę natki od pietruszki drobno posiekanej.

Selery au gratin z pomidorami. Duże, dorodne selery oczyścić, obmyć w zimnej wodzie, pokrajać w talarki. Roztopić łyżkę ma-

wetę, związać sznurkiem, gotować w słonej wodzie godzinę.

Podać na okrągłym półmisku, oddzielnie w sosjerce sos pomidorowy, albo masło klarowane.

Pierozki z jabłkami. 40 dk. mąki, 2 żółtka, 1 całe jajko, 2 łyżki słodkiej, albo młodej kwaśnej śmietany, 6 dk. cukru-pudru i kieliszek araku zagnieść na gładkie ciasto.

Przygotować gęstą marmoladę z winkowatych jabłek, wystudzić. Rozwałkować ciasto możliwie najcieniej, układać na niem kupki marmelady, zawijać, jak na pierogi i wykrawać kieliszkiem małe pierozki, których brzeg trzeba zlepić silnie palcami.

Rozgrzać silnie szmalec w głębokim rondlu, rzucać pierozki, smażyć na złoty kolor. Podawać gorące, osączone z tłuszczu na bibule i posypane cukrem z wanilią.

Pianka owocowa. 4 białka, 10 dk. cukru-pudru, sok jednej cytryny, 2 łyżki konfitur z porzeczek, malin, poziomek, truskawek (zależnie od tego, jakie są w domu), albo powidełek z aromatycznych) owoców i włożyć na głęboką salaterkę porcelanową i ubijać w zimnie pół godziny podług zegarka. Wyłożyć pianę na ogniotrwały półmisek, uformować w kształcie zręcznego stosu, przybrać krajanami migdałami bez skórki, wsunąć na 15 minut do niezbyt gorącego pieca, tak aby tylko obsechł powierzchniu. Wydawać wprost z pieca; do pianki podać sok, albo konfitury. Taką samą piankę owocową

można podawać na zimno. Po uubicu wstawić w lód, a na półmisku przybrać biskopcikami, albo makaronikami.

Legumina z maku. Szklanka siwego maku, 20 dk. cukru-pudru, kilka gorzkich migdałów, trochę skórki pomarańczowej drobniutko krajanej, 6 jajek, pół szklanki bułki tartej.

Gotować mak w obfitej wodzie 15 minut pod przykryciem. Studzić również przykryty. Odcedzić na sicie, zemleć trzykrotnie na maszynie, wyjąć na donicę, dosypać cukier-puder, dodawać żółtka po jednym, 3 dk. gorzkich migdałów, utartych na tarce, ucierać walcem drewnianym na gładką, pulchną masę. Na końcu dodać trochę drobniutko pokrajanej skórki pomarańczowej osmażanej w cukrze i wreszcie sztywno ubitą pianę z pozostałych białek i bułkę tartą. Dawać naprzemian łyżkę piany, łyżkę bułki, mieszać lekko żeby piana nie opadła. Włożyć masę w rondel wysmarowany masłem i wyprószony tartą bułeczką, wstawić do gorącego pieca na pół godziny. Gotową leguminę wyjąć na okrągły półmisek, przybrać osączonymi z syropu konfiturami z truskawek — oddzielnie podać słodką śmietankę, albo sok owocowy.

Legumina ta będzie doskonała z sosem makowym, który przyrządza się, biorąc kilka łyżek maku utartego z cukrem, trochę wanilii i rozprowadzając to odpowiednią ilością słodkiej śmietanki. Sos powinien być gęstawy. Doje się go oddzielnie w sosjerce.

ALINA KWIECIŃSKA.

Rozrywki umysłowe

Zagadki literackie

„FOTOGRAFJE ZE STAREGO ALBUMU“

1.

W papilotach schowane pukle jasnych włosów, —
i w naiwnej prostocie siła uczuć skryta.
Kiedy serce dziewczęce dochodzi do głosu —
pełnią cnót staropolskich i piękna rozkwita.

2.

Pamiętki i wspomnienia w biurku trzyma.
Pragnie żyć dniem dzisiejszym i szukać przygody,
chwycić uśmiech jesieni, nim nadejdzie zima,
błyszcząc, olśnić, zwyciężać resztkami urody!

3.

Wierny sługa, tradycji rodowych fanatyk.
Odważny do zuchwalstwa, kłótnik, zabijaka.
„Szczyrykiem“ praw szuka, za krzywdę zapłaty —
— lecz potrafi się przemóc u łóża Robaka...

4.

Zawsze jakąś historję, radę ma w zapasie.
Bije muchy, wyprawę robi na niedźwiedzia.
Umie bigos przyprawić i na gwiazdach zna się.
W grze na rogu myśliwską radość wypowiedział.

5.

Żar gorącej miłości przetopił na zawiść.
Odważą i szaleństwem od tęsknoty uciekł... —
— aby potem, gdy skruchy ból serce przetrawi,
okazać siłę ducha w serdecznej pokucie...

6.

Ma duszę „romansową“, do miłości skory.
Wygłasza wzniosłe zdania, szkicuje pejzaże.
Naśladuje najchętniej zagraniczne wzory,
ale często tak czyni, jak Gerwazy każe...

Za dobre rozwiązanie zagadek Redakcja przeznacza dwie książki. Rozwiązanie rebusa podamy w następnym numerze.

TREŚĆ NUMERU: W smutną rocznicę. Poznań — pierwsza Stolica Polski — *M. Szachórnna*. Polki z okresu ruchów powstańczych. — Okno na świat. — Argus. Uzurpator — powieść — *Wiliam Locke*. Wiatr — Krzyż — poezje. *Jadwiga Korczakowska*, Schematy miłości — *Jadwiga Kierwarska*. Ostatnie dni zimy — *Marja Kopytowska*. Z teatrów — *Zofja Miszewska*. Piekło dzieci — *es-ha*. Kilka słów o prawie autorskiem *K. Turanórnna*. — Wiadomości radjowe. Nie dajmy się — *Magdalena Poznańska*. Wiadomości z Poradni Mody. Suszone jarzyny. — *Pani Elżbieta*. Pierwsze kroki. — *M. J. R.* Dekoracja stołu — *Joanta*. Uczymy się gotować. Jadłospisy tygodniowe. Przepisy kulinarne — *Melba*. Rozrywki umysłowe. Roboty ręczne. Mody.

Prenumerata: miesięcznie 1 zł. 75 gr., kwartalnie 5 zł.

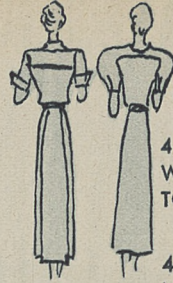
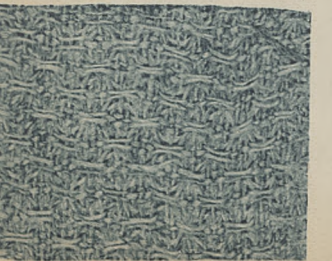
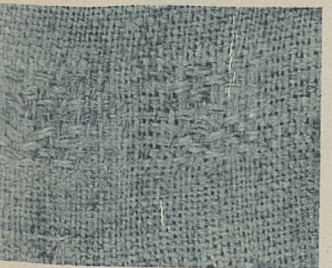
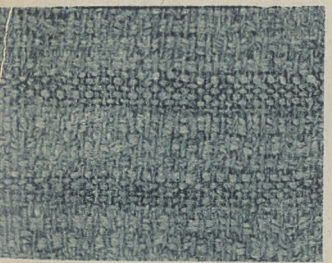
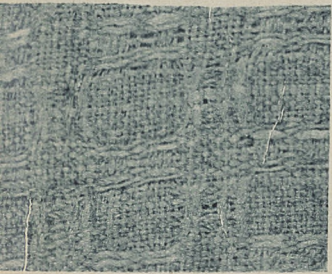
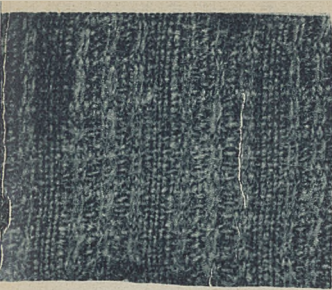
REDAKTORKA NACZELNA: *Wanda Dobrzańska*.

WYDAWCA: *Kobiece Spółdzielnia Wydawnicza*.

ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI: Warszawa, Szpitalna 5, m. 15, tel. 5-07-03. Konto P. K. O. 13-191.

CENY OGŁOSZEŃ: 1 mm. 1 szpaltowy w dziale 3 łamowym 75 gr., cała strona 550 zł.; w dziale 4 łamowym 50 gr., cała strona 495 zł.

Druk. „Polska Zjednoczona“, Warszawa, Nowolipie 2, tel. 11-40-45.



46. SUKNIA Z LNIANEGO MATERJAŁU W DROBNE PRAŻKI PRZYBRANA GRANATOWĄ KOKARDĄ I PASKIEM Z GRANATOWEGO ZAMSZU.



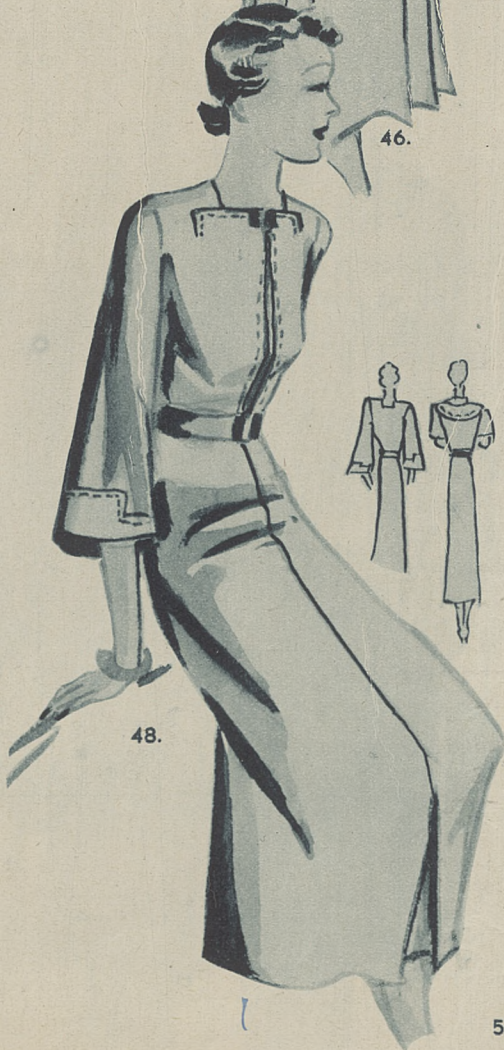
46.

47. SUKNIA Z PŁÓTNA LNIANEGO W KOLORZE NATURALNYM, ZAPIĘTA NA DREWNIANE GUZIKI OPASANA SZNUREM W DWÓCH CIENIACH.



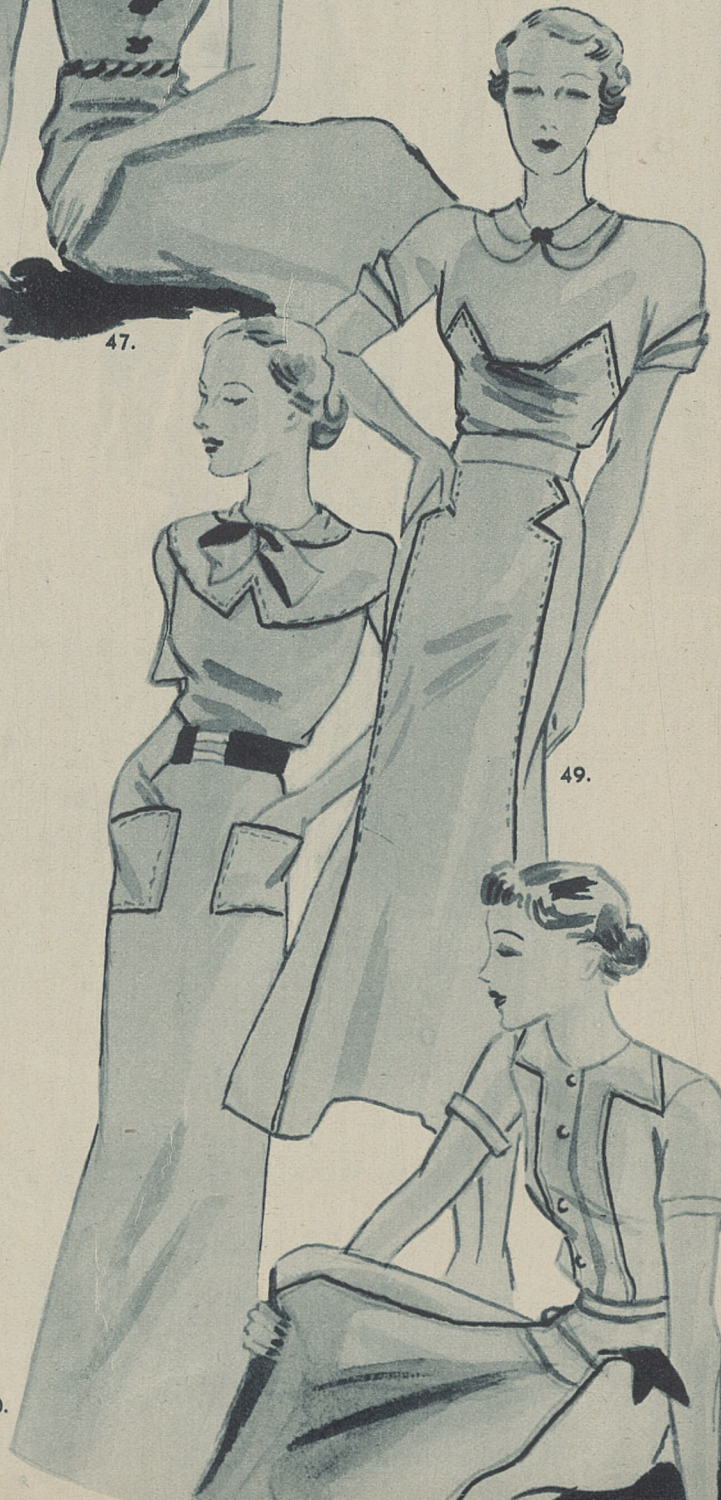
47.

48. SUKNIA LNIANA PRZYBRANA CZERWONĄ KAMIZELKĄ I STĘBNOWANIEM.



48.

49. SUKNIA LNIANA Z PŁÓTNA DWÓCH GRUBOŚCI. GÓRA PRZEZROCZYSTA, DÓŁ STANICZKA I SPÓDNICZKA Z GRUBEGO STĘBNOWANEGO PŁÓTNA.



49.

50. SUKNIA Z GRUBEGO PŁÓTNA PRZYBRANA KOŁNIERZEM I KIESZENIAMI. KOKARDA, PASEK I STĘBNOWANIE CZERWONE.

50.

51. SUKNIA ZACINANA Z PŁÓTNA LNIANEGO PRZYBRANA BRONZOWEMI WYPUSTKAMI I GUZIKAMI.

51.





1. BLUZKA Z TAFY W PASY DLA MŁODEJ PANIENKI.
PHOTO YVA.
2. PALTOCIK Z TRYKOTU FABRYCZNEGO DLA MAŁEJ
DZIEWCZYNKI. PHOTO DORVYNE.
3. UBRANKO Z ANGIELSKIEJ WEŁNY DLA CHŁOPCA
SIEDMIOLETNIEGO.