

WANDA



PISMO DLA KOBIET
KRAKÓW LIPIEC 1 9 3 9

TRZĘĆ NUMERU:

Prof. U. J. Willman Grabowska: Jedziemy na wakacje
Hr. de Noailles: Spotkanie z Paderewskim
Rita Rey: Temat do rozważań
M. Rostworowska-Żubieńska: List z Hagi
Józefa Kowalska: W ciszy i cieniu
Kazimiera Hamel: Paryżanka jedzie na wakacje
Irena Szczepańska: Ca c' est — — — Kazimierz!
Jola Fuchsówna: Dwie premiery
Działy: Kobieta a obrona Państwa, Pani u siebie
Krytyka literacka, Poezje: Bursowej i Krzetuskiej
Korespondencja

REDAKTOR NACZELNY I ODPOWIEDZIALNY

Dr Janina Skowrańska-Feldmanowa

KOMITET REDAKCYJNY:

Wilhelmina Brzezińska, Jadwiga Hoesick

Hendrichowa, Aniela Krzyżanowska, Antonina

Kunze, Małg. Sędzimirowa, Zofia Szydłowska.

SEKRETARKA REDAKCJI:

Mgr Władysława Sikorzanka

ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI:

ZMIANA ADRESU, OBECNIE

ul. Wybickiego 1. Tel. 172-81 – godziny przyjęć:

poniedziałki i czwartki od godz. 12–13.

OKŁADKĘ PROJEKTOWAŁA I BOJARSKA

Od Redakcji

BYLIŚMY I JESTEŚMY NARODEM KRESOWCÓW. POLSKA POTĘŻNIAŁA I BOGAĆŁA SIĘ, MIMO IŻ ZAWSZE MUSIAŁA STAĆ Z BRONIĄ U NOGI NA STRAŻY SZLAKÓW WIODĄCYCH Z ZACHODU I WSCHODU.

POLSKI NARÓD ROZWIJAŁ SIĘ DUCHOWO I GOTOWAŁ DO NIEPODLEGŁOŚCI, MIMO ZE NURTOWAŁA GO WIECZNA KONSPIRACJA, ŻE ALBO TO CZYLIŚMY WALKĘ ZBROJNĄ, ALBO LECZYLIŚMY ZADANE RANY. POKOLENIA HARTOWAŁY NASZE NERWY, I CHWILA OBECNA DLA NAS NIE JEST CZYMŚ NIEZNANYM. KTO PRZETO LICZY NA NIEWYTRZYMAŁOŚĆ NASZYCH NERWÓW. POPEŁNIA FATALNĄ DLA SIEBIE OMYŁKĘ.

KOMETA POLSKA NIE ZMIENIA NORMALNEGO TRYBU ŻYCIA SWEJ RODZINY. I STARA SIĘ O WYPOCZYNEK LETNI DLA SIEBIE I DZIECI. ŻYCZYMY WIĘC NASZYM CZYTELNICZKOM MIŁYCH WAKACJI I DOBREGO WYPOCZYNKU!

ZARAZEM ZAWIADAMIAMY, ŻE NASTĘPNY NUMER „WANDY” PODWOJ-
NEJ OBJĘTOŚCI UKAŻE SIĘ WE WRZESNIU.

H. Willman Grabowska Prof. U. J.

Jedziemy na wakacje

Niektórzy już pojechali. Inni jeszcze czekają. A rodzaje tych innych są rozmaite. Jedni „czekają”, za odróżnieniem są zaległości, nigdy niekalkulowane nie odrobialne. Drugi – z Wielkiej Magik ukazawszy właściwe oblicze spoza dymów, którym zarządza Europa. Może tu tak będzie, jak w owym przesłannym dramacie indyjskim o naszymi książniczkami. Widać tam straszny pożar pałacu; omal że w nim nie ginie zamknięta przez zemstę królowej niewinna narzeczona. Bohater dokazuje cudów odwagi. Ale naprawdę to nie nie było. Czarnoksiążnik przed oczyma zdumionych widzów rozsnuwa obraz pożaru, niebezpieczeństwa itd. Leż tu tylko żręca sugestia; cud techniki magicznej. Celem – wywołanie pokłasku króla i odpowiedniej nagrody. W pewnych wypadkach królowi może być na imię Demos.

Inni jeszcze nie jada na wakacje... ho-
ci uszy bolał od europejskiego koncertu.
W orkiestrze, która nigdyś miewała na
pulpicie utwory Bacha czy Beethovena,
rozlegają się tak dkie hakasy, że podob-
no, zdaniem właścicwych melomanów,
tylko poważny, głuchy pomruk działa
mogłby te niesforne orkiestrę sharmo-
nizować. Ale może się bez tego obejść?

Te i tym podobne, mniej więcej „drobne” przeskoki stają między nami z twarzą walizką, do której nie ma się jakos czasu wrzucić potrzebnych rzeczy; między nami a kasą koleją, gdzie przy okienku tak nęgo sprzedaje kasjer bilety w różne znane i nieznane strony. Przecież lepiej nie zwlekać, a korzystać z „klatki i słonica złotego”. — To nasz zysk.

no ukradzież, gdy hół nie na straży",
mówi poeta. I słusznie Gdylżyśmy chcieli
wspierając wszystkie troski dziennie,
a potem dopiero pójść spać, nigdyż
my się spać nie pozolyli. Czekać aż się
wszystko uspokoi? Nigdy się nie nie us-
pokoi. Jeden niepokój zastąpi drugi;
następny zajmie miejsce poprzedniego.
Będa, rzecz prosta, różnice stopniowania.
Różnice kwantytatywne, nie kwalitatyw-
ne. Najgorsza zapewne jest obawa woj-
ny; najgorszy — widok ludzkości do-
knętej szaleństwom. Ależ i zaburzenia
społeczne nie daleko pozostają w tyle.
A chronienie niedomagania społec-
zeństw? A zaburzenia moralne jednost-
ki? Wszystko i każde jest „najgorsze”
w chwili, gdy dochodzi do głosu. Bo cier-
pienie jest prawem życia, jego bodźcem.
A niepokój jest kategorią odczuwania
ludzkiego i też bodźcem dalej, naprzód;
czasem: wstępnym.

Chwyłajmyż więc dni słoneczne. Gies-
my się radością tym intensywniejszą im
od bardziej dręczącej niepewności się
wyrwało. To istotne *carpe diem*. Chwy-
tajmy dzień. Wyrwijmy go dla siebie
spośród olaczającej nocy.

Słodką rzeczą jest próżniactwo wakacyjne. I w ogóle próżniactwo, tylko że się do tego nie wypada przynawać. Co zaś do kobiet, to na ogół nie umieją one się próżniaczyć czyli całkowicie odpocząć i dlatego niegodziwi — niekierłosi — mężczyźni twierdzą, że mało kiedy kobiety umieją też intensywnie pracować. Nie mam zdania pod tym względem. A raczej jeszcze nie mam zdania. Jestem, jak ów wyższy urzędnik Anglii,

z którymi rozmawiałam o ewentualnej przyszłości Indyj i o *Hindusach*. „Nie mogę powiedzieć nie stanowczego; za krótko na to mieszkam w Indiach”. — ? — „Dwadzieścia lat”. — To może jeszcze z czasem wyrobi sobie pan opinie?” zapytałam. — „Za cztery lata wychodzę do emerytury, i nie będę potrzebował o tych kwestiach myśleć”.

Podobnie jedziemy tego roku na Łemkowszczyznę? Znali ją już nieco dawniej językoznawcy, którzy, chodząc od wschodu do wschodu i rozmawiając ze sławnymi czy umiartymi, badali tak hłiskie naszy mowie narzecze Łemków. Nizej podpisana miała zaszczyt tłumaczyć nawet na język francuski sprawozdanie o tym do Biuletynu Akademii Umiejętności, dla poinformowania tak naukowych za granicą. Chodziły też na Łemkowszczyznę harcerzyki. Obecnie odkryły ją na nowo. To i lepiej. Bawicie kilka lat temu na Huciszczynie, miałam sposobność skłonaować, że nas nigdy za wiele tam, gdzie do dziś było nas stanowczo za mało. A zdarzyło się, że mieszkaliśmy w samym ośrodku promiennym.

Zapewne został też ułożony jakiś program działania, by zbliznić się z ludnością, na którą tak odmienne wpływały czynniki, a tak silnie i, przynajmniej, częściowo inteligentnie organizowane. Szkoda, że o tym programie nie bliżej nie wiemy. Wierzymy, że ułożono go ze znajomością psychologii i potrzeb ludu temkowskiego, jak również zdając sobie sprawę z możliwości lędczych w posiadaniu strony działającej. Naturalnie, nawel kurowanie młok i łakod, tłumne pokaz-

wanie się usposabia do nawigowania sto sunków — gdy je kto nawiguje umie. Ale warunki historyczne i etniczne tak się dla nas ułożyły, że my często startować musimy do biegu, tam gdzie inni chodzą sobie spacerem. Wciąż potrzebna nam odpowiednich rumaków i jeźdźców; trenując i trenerów.

Wyjazd na wakacje jest też nieciekawy. Racerzy jest bezowocna próba, gdyż od siebie samych nie niekniemy nigdzie. Ale zawsze coś się tam uszkiełkuje: promieni słonecznych, zapachu pięt, szumu wiatru i tym podobnych ingrediencji, które tym się różnią od aptecznych lekarstw, że nigdy nie zaskakują.

Jest też daniem ujęcia odziedziczonej po bardzo już odległych przodkach zycie koczownicze. Bo nauka niby dzieli ludzi na koczownicze i osiadłe, ale w tych drugich widzi wyższy, zatem następny dopiero stopień cywilizacji. Mówi się też, że nomadomże szli za swymi stadami. Gdy te zjadły trawę, trzela były ciągnąć dalej, szukać nowych pastwisk. Ale zdawało się, że i pastwiska jeszcze były, a już hordy całe, pędzone jakimś wicherem, czy żądzą grabieży, czy właściwszą człowiekowi żądzą niszczenia, czy też jakąś ciekawością: co dalej? — przesuwały się z jednego krańca stepów na drugi, rozkopywały jak fale zamkniętą je ziemia. I dopiero, gdy się obliły o jakąś twardą zapórę, wracady rżoszczono już nie na pierwotne miejsce. My, t. zw. cywilizowani, czynimy to w mniej więcej równych odstępach czasu, a wracamy na

ścieżkę własne dawne iśklicko, bo tam na stałaś i nasze zastarzałe wady najdogodniej się instruktują.

Leżąc coś z tego dawnego przeniesienia się „płynnym dworem” tj. z hydrem, sprzętem, znanymi i dziećmi jeszcze w różnej postaci zostało. Gdy patrzę na nieskończoną ilość taboretów, kufków, paczek przeciętnie (tj. takiej jaką być powinna) pani, wyjeżdżającej na wakacje, gdy do wiaduje się, ile jeszcze rzeczy koniecznych zapomniała, staje mi przed oczyma obraz dawnego koczownictwa. Wprawdzie pod tym względem nie dorównujemy Wschodowi. Tam ze zdumieniem pał trzymał, jak do wagonu wlezano pakę za paką, kufer za kuferem, dziecko za dzieckiem, naczynie skrzynie ze starym ze lazawem i nieodłączny gliniany o wysokości szczyt dżban, uneruchomiony w drewnianym postumencie — dżban ze świeżą wodą. Przedmioty martwe zajmowały podłogę, przedmioty żywe umieszczały się na dwóch kondygnacjach sof, biegnących wzdłuż ścian wagonu. Bo „rupie” indyjskie to rodzaj pokoju, coś jakby nasza „salonka”.

Innym razem o wędrowności na Wschodzie i pielgrzymkach do świętych miejsc. To też wakacje moralne, odpoczynek dla duszy, tak samo jak u nas. Ale nie lubię pisać dorywczo o Indiach: laicy, pytając o nie, zawsze spidziewają się czegoś nadzwyczajnego. Nadzwyczajności odczuwają nas dokoła, na każdym kroku naszego szarego, europejskiego dnia. Tylko o tworzyć na nie nasze zhlazowane oczy!

Wprawdzie tam, w dalekich krajach wszystko wydaje się ciekawsze, bo wszystko pierwszy raz widzimy. A tak dobrze byłoby gdybyśmy i u nas umieli stosować tę radę, która słusznie umieszczona na nowym Trocadero w Paryżu: „Arzeka umieć patrzeć na każdą rzecz tak, jakby się ją po raz pierwszy widzieli”. — Ale ktoś jeszcze taką wrażliwość posiada? ktoś jeszcze tak bogaty w świeżość odczuwania?

Lato, król słońca, ciężkim jest panem w krajach południowych. Słuchalni Europejczycy uciekają przed nim w góry, a modne miejscowości, gdzie przebiega piękna przyroda wszystko jest tak jak w naszych Deauville'ach. Inni siedzą w domu. Gdy u nas słońce, ciepłe powiewy od rozgrzanych sosen i rzadkie zresztą, burze, a czasem gdy lato jest „szkaradne” (tygodniami siąpi deszcz, pod zwrotnikami bywa gorzej) dwa razy na dzień otwierają się umysły niebieskie: woda zdaje się, załupi ziemię, zaleje jej ogleń wewnętrzny. Powietrze jak w łazi. Gniazda wywny, rdzewieja zamki, pleśnieje rzemienie. Co żyje, pecha się do domów, skorpiony cisną się po kątach, węże chowają się pod łóżka, a mrówki, mrówki! te zawsze skrzętnie, zabiegliwie, miszeryełskie wiecznie pracujące, wieczne niespokojne, niezłazne. Ol, mrówki!

Jedźmy na wakacje. Za powrotem za staniem tylko świeżo przybyłą warstwę kurzu. Wszystko inne, co znajdziemy, będzie miejscowe, zadomowione.

Dr. de Noailles

Spotkanie z Paderewskim

Zmarła przed dwoma, czy trzema laty, najwybitniejsza poetka Francji, hrabina Anna de Noailles, opisuje w pamiętnikach, zatytułowanych „Le livre de ma vie”, swoje pierwsze spotkanie z Paderewskim, gdy liczyła zaledwie osiem lat, a wielki artysta był dopiero u progu swej świetnej kariery.

Moja matka gościła u siebie od kilku dni swoją przyjaciółkę, słynną pianistkę rosyjską p. Anetę Essipow, zamężną za wybitnym muzykiem wiedeńskim, Leszetyńskim. Pani Essipow zaprosiła przedstawić mi matce pewnego młodego pianistę, wychwalanego pod niebiosa jego młodzieńczy geniusz, inteligencję i wdzięk osobisty. W taki to sposób przyszedł do nas w piękny kwietniowy dzień, o czwartym popołudniu, cały skąpany w blaskach słońca, padającego na schody, wiodące do salonu, Ignacy Paderewski.

Uprowadzone o tej sensoryjnej wizycie, moja siostra i ja, skryłyśmy się wraz z naszą guwernantką za szeroka kotarą, która oddzielała część pałacu. Ten pierwszy, przelotny rzut oka napelił nas zdumieniem i, nie mogąc jeszcze sformułować o nim zdania, czekałyśmy na dalszy rozwój wypadków.

Paderewski przychodził często, a kiedyś stał się codziennym gościem. Niemal wam pan Dessus zdecydował się wziąć na rękę i zaprowadzić przed oblicze tego cudownego gościa.

Ujrzałam wtedy jakiegoś archanioła o rudych włosach, o oczach błękitnych, czystych i twardych, których spojrzenie

nieśmiało i wyzywające jednocześnie, zwrócone było wgląd duszy. Mocny kark wydobywał się z rozwartego kołnierza koszuli, pod którym fruwał fontał z białego fularu, tak białego, jak kwiecie drzew owocowych.

Wysoka i smukła postać oheśniła była czarnym tuzurkiem z bardzo taniego materiału, co kontrastowało z dumą tej twarzy przeciętej krótkim, złotawym wąsem. Można sądzić, ile ten młody człowiek jest głęboko melancholijny, gdyby jego czuwanie rysy nie rozpoznały się tak często pod wpływem jakiegoś anegdota, którą opowiadał z wermą i kąśliwym humorem, wychylając raz po raz perłowy śmiechem, godnym rozbawionego gimnazjalisty.

Usieci dłoni Ignacego Paderewskiego był tak gwałtowny i gorący, tyle było w nim siły lojalnej i namiętnej, która przepełniała mój duszę, że trudno było znieść bez głośniego okrzyku, ten bolesny dowód przyjaźni. Gdy moja dziecinna ręka została zgnieciona przez palec, z których płynęło tyle muzyki, które wywierały swą siłę na oszalałych okłach rapsody Liszta, nie tylko nie odczułam żadnego żalu do winowajcy, ale podniosłam na niego spojrzenie pełne ośnienia. Jakżeż mi się spodobało od pierwszego rzutu oka ten rodzaj wagaństwa szlachetnej i dumnej rasy, który przybył do nas z dalekiej, królewskiej Polski. W aureoli światła, z oczyma podobnymi do gwiazd, zarodził nam się ukazał. Pokochałmy go od razu.

Zycie w pałacyku przy avenue Hoche utraciło zupełnie swą monotonię. Nie było nikogo w domu, kłoby nie dziękować przypadkowi, któremu zawiązywałyśmy obecność tego młodzieńca, tak subtelnego i tak silnego swą indywidualnością.

Gdy skończyłyśmy nasze codzienne lekcje i usłyszaliśmy w naszym odległym pokoju niezdecydowane dźwięki fortepianu, zamieniające się nagle w huraganowy pasaż Liszta, lub spisyw Don Juana Mozarta, albo wreszcie w jakiś zdobywczy i brulajny taniec, pędziłyśmy tam co sił. Nasza guwernantka francuska, mój brat i jego nauczyciel, wreszcie stary maitre d'hôtel Bawarczyk, któremu wszystko służyło za pretekst aby wejść do salonu: czuwanie nad samowarem, zamknięcie okien, nalewanie wina łokajskiego; wszyscy czuliśmy się jakby w sferze złośliwego promienia, jaki widać nie na obrazach przedstawiających Zwiastowanie.

Mając naturę religijną, Paderewski zhliział się do fortepianu, tak jak kapłan podchodzi do ołtarza. Naprzód trwał w milczeniu. Jego ręce o utajonej mocy, spoczywały bezsilnie na kolanach. Skromny i skupiony czekał na coś. Jego twarz, jego oczy wzniesione w górę zdawały się oczekiwać tajemnego rozkazu, pomocy, wskazówki. Po tym wzruszającym wstępie, cała jego osoba w jakimś nagłym porwie atakowała klawiaturę z niepoimowaną siłą, jak gdyby na rozkaz jakiegoś rozgniewanego anioła musiał pokonać oporne chimery.

Tulej patrząc na to czło natchnione, zdawało mi się iż widzę nad nim świetlisty promień, kończący się w chmurach.

Hum. Jul.

3

Parzyanka jedzie na wakacje

Do bardzo niedawna problem wyjazdów wakacyjnych, wykorzystania lata na wyjazd poza mur miasta, — był we Francji problemem, który łatwo można by ochrzcić mianem „salonowego”. A to dlatego, że miasto opuszczała w letnim okresie przede wszystkim kieszonowa śmieltanka, — bogu żenierzy, piknie, panie — szukające wrażeń i przygód, — jednym słowem kompania nie-róbow, mająca na zbyciu nadmiar grosza. Ci wyruszyli, aby po zimowym próżniactwie odpocząć w nowym otoczeniu, załazić modne plaże i luksusowe hotele. Zauważa, — do której w swej wyjeździe należy inteligencja pracująca, w nowej inacej organizacji, — walczyły swoje wykoszki. Nadawała im ona raczej formę parolotogodniowych wycieczek krajoznawczych, — w nocy wypoczywano, w dzień zwiedzano, wytchnieniem po colorocznej pracy miała być przemiana wrażeń. Kobiety najczęściej, w eskapadach tych udziału nie brały. Jak to wytłumaczyć? Do czasu wojny panie z burzazji pracujące za ogółem, przedstawiały znikomą odsetek ogółu niewiast tej klasy. Francuzka wychowywana była na zone-matkę-gospodynię. Wydawało się więc w przedwojennym pojęciu naturalnym, że jej to właśnie przypadała rola poszaniata na brzo.

Suety proletariacki upraszał sobie tę formę letniego wypoczynku (trochę z musu, kwestia urlopów została dopiero niedawno unormowana prawnie we Francji), — i za-dawał sobie przewrotnie niedzielną wycieczka w podmiejskie okolice.

Ponadto, jak to widujemy, wyjazd gdzieś na dłuższy pobyt był zasadniczo przywilejem sfer bogatych, więc powodem do wyjeżdżających cieszyły się kapłelska, wybrzeża morskie, góry — nudy zaś poczciwa wieś, gdzie można wypocząć (jeśli jest po czym), ale gdzie nie byłoby komu pokazać zrywkowy duet czy trójkę bismarckich błot.

Moda kapłelska sięgała daleko wstecz. Pierwszym jej echem jest dwoćpny „Hep-tameron” królowej Małgorzaty z Nawary, ten, który ukazuje nam wysoko urodzone damy XVI-go wieku i ich wielbielców, wędrujących do Caulerates, aby tam „pic wódki”, — kapać się w „błękitnym” błocie kapłelskim („Les images pour y boire de l'eau, les autres pour se y baigner et les autres pour prendre de la fonte”). A że nastroje u wód był wówczas wesołe, (używam najdelikatniejszego wyrażenia), o tym właśnie „Hep-tameron” świadczy chyba najlepiej.

Przez długie wieki problem wypoczynku i letnich wyjazdów we Francji rozwijał się bardzo powoli, jeżeli idzie o klasę posiadaczy. Kiedyś się czyta pełne humoru felietony Vanderem'a, z 1912 roku, odnosi się nieco wrażenie, że obcyżając odsłok do epoki Odrodzenia nie jest zbyt wielką zmianą. Jego „bale publiczne” — ogólnie, zaplanowane „jeux”, dancin, dancin, w modnym wówczas Deauville i opisane sukcesy „nowego sportu” zwanego tangiem, to już prawie rok 1939, z jedną różnicą, że towarzyszy, które nam ukazuje Vanderem, to jeszcze renesansowa „śmieltanka”, a nie demokratyczna „salonowa” naszych czasów.

Alte przeszkucmy nowy dziesiątek lat i zerknijmy do Paris-Guide z 1925 roku. Rodział o wilegialurach zaczyna się tam pytaniem, —bynajmniej nie retorycznym: „Gdzie? Nad morze czy w góry?” Czuje się, że inne możliwości nie przychodzą autorom — zaskaki do głowy. Przypomadam sobie, że w tym czasie „szale villégiatures d'automnes”, wyjazdy jesienne, połączone z przyjemnością polowań, kiedy to stare zamki czy pałace gromadzą w swych murach najwzrostniejszą elitę towarzyską.

Dzisiaj jesteśmy bardzo daleko nie tylko od epoki „Hep-tameron” ale także od roku 1912, — oglądając oczyma Vanderem'a, czy nawet od koncepcji de Nolhaça. Dzisiaj każdy i każda pragnie — bodać na krótko, — wyrwać się z murów miasta. Pęd ten wydaje się być nie do zahamowania, skoro nawet kryzys powstrzymał go nie może. Sprzyjała ustawodawstwo, — ogólnie, zapewniając pracownikom umysłowym i fizycznym płatne urlopy. Sprzyjała mu zamilowania spor-

towe młodych. Ale one to właśnie znać swym piętrem niedokrotnie formy wypoczynku wakacyjnego we Francji, sprawiają, że często różnią się one zasadniczo od form na przytych.

Tak np. przy francuski temperament, potrzeba ruchu i zmiany miejsca, niefrasobliwość połączona z wrodzoną oszczędnością, upodobanie w zwiedzaniu i dokładnym poznaniu własnego kraju, — wydławowują się w tak bardzo dziś rozpowszechnionym wśród sfer średniozamożnych i niezamożnych, — campingu. Naturalnie iska forma wykorzystania letnich miesięcy jest nie do pomysłonia, jeżeli idzie o liczne rodziny. Jedno dziecko, — to maksimum, przy którym sobie można na tak zabawę pozwolić. Bo jakżeś odbywa się taka wakacyjna wyprawa? Rower (rzadziej) motocykl z siodelkiem lub czasami mała, a pakowna tyła bagażownia (czyli — kółkach) łatwo odciążyć się dajacy, tam umocowane lekkie składany namiot, koc, plecak, — w wycieczce będzie udział dziecko, niewielki koszyk z niezbędnymi słuskami i garderą. Jeśli pogoda dopisuje, — noclegi w polu, pod namiotem, — bez żadnego zabudowania. W ten sposób amatorzy campingu jednego roku objeżdżają Normandię, innego — cięszą urokami Lazurowego wybrzeża; przeciż pięknych widoków nie zabraknie do obejrzenia we Francji na całe bode; życie, a na pewno na całe miedziote. Toteż znam takich, którzy, — nie bierząc na spidek wakacji slych, — czule czy chcą (Tymczasem!).

W ogóle namiot okazał się rzeczą równie wygodną, jak i praktyczną. W pełni ocenić walory niektóre organizacje samopomocowe (zwłaszcza robotnicze) i rozbiły swe duże, wielosobowe namioty na nieco osobnym domku, forcie, specjalnie swoje przydzielonych. Żyje się tam wprawdzie nieco koszarowo, ale za bardzo tanie pieniądze, a cięszą słońcem i morzem narówni z mieszkańcami najdroższych hoteli. Rodziny mogą sobie wynajmować mniejsze, parosobowe namioty, naturalnie za nieco wyższą ceną.

Liczne rodziny, powiemy raczej: rodziny — z dziećmi na camping (a o takie nie trudno), najczęściej wyruszają w lecie nad morze. Jeżeli są to ludzie niezbyt zamorni, to zazwyczaj wynajmują oni sobie locum w jakimś skromnym hoteliku, wrę mieszkanie w osobnym domku, a system jedsienkowy upraszczają w miarę możliwości.

Istnieje jeszcze jedna forma letniego wypoczynku nadzwyczaj we Francji rozpowszechniona. Przecież tam, — pamiętamy, —

obrzygni odsetek mieszkańców miast ma gdzieś niedaleko swej zimowej siedziby własny wiejski domek. Nie jest to skromne „willa”, określenie za luksusowe na właściwie dwa czy trzy pokójki z minimalistową kuchenką, ale jest to miły kątek, zawsze otoczony ogródkiem, wosy w swej bezpretensjonalności. W zimie poczciwa sąsiadka dogląda domku, za niewielką opłatą podewia wiosną ogródek, ewentualnie nie zapomnia o kilku kurach czy królikach, które w letnim okresie się przydadzą się tak bardzo dla urozmaicenia wiosennej menu.

Poussajmy już w ogólnych zarysach najczęstsze możliwości indywidualnych wyjazdów wakacyjnych, teraz poświęćmy muszę zdać parę wyjazdów grupowych. Oto ustawodawcy socjalni francuscy z chwilą, kiedy zdecydowali o konieczności płatnych urlopów, postawili sobie całkiem logiczne pytanie: kiedy urlop ma rację bytu? Odpowiedź jest prosta: wtedy, kiedy można go rzeczywiście wykorzystać, to znaczy wtedy, kiedy da się osobie ulopowanej materialną możność wyjazdu z miasta i wypoczynku w jak najlepszym warunkach. Akcja zastawienia akcji za wyjazdów dla pracowników umysłowych i fizycznych zaloczyła szeroki krąg. Problem nie dał się nalezyście rozwiązać na platformie jednolitej, — za podstawę przyjęto bank. Każda instytucja państwowa czy prywatna, Bank francuski czy sklepik kolonialny pana X, — odzwierciedla akcją za obte. Właściciel, względnie wynajędo odpowiedniego hotelu w miejscowościach nadmorskich, w górach, w uzdrowiskach. Koleje dawać muszą specjalne znaczki grupom ulopowanych (znizki te dla rodzin licznieszych, to znaczy mających ponad dwoje dzieci, są rzeczywiście kadesalne), a dla firm przemysłowych czy handlowych obowiązkowo postawione być muszą do dyspozycji i transporty pracowników danych firm. Opłaty za pobyt w wybranej miejscowości są liczone ryczałtowo zarówno dla ulopowanych jak i ich rodzin, a ponieważ dla każdej z pozycji ulopowanych przyjmuję się za podstawę we obliczeniach nie jednostkę, ale grupę, więc są faktycznie minimalne. Instytucje pracodawców dbają o wygodę, komfort nawet w tych wypoczynkowych hotelach. Tak więc każdy wykorzystat może przyjemnie i z pożytkiem dla zdrowia własnego i bliskich swój okres ulopowy. Kadesy bez wyjątku ma do tego równe prawa. Organizacja taka wydaje im się być jedną z najcenniejszych zdobyczy francuskiej demokracji, naprawdę godną nasładowania.

Polska forma letniego wyjazdu „na wieś” z lokalami, postelnią, garnurkami itd., jest absolutnie nieznana we Francji. Dlaczego ten prymityw nie znajduje tam zwolenników? Primo: jest on mało wygodny, często nawet mało higieniczny, a rekompensaty sportowej nie daje żadnej; secundo: stanowczo przysparza on więcej kłopotu, niż daje wypoczynku; tertio: francuski „fermier” lubi się czuć panem u siebie, a że na uboczu zarobek przeważnie nie leci, bo go nie potrzebuje, — unika płatnych gości. Jednym słowem ekonomiczne prawo podażi i popytu zadecydowało tu samo, — w sensie wyrażenia nie negatywnym.

Maria Bursowa

Moda.

*Ja lekkoimyslna cirkna miednego postępu,
Zakochalam się całym sercem w dniu dzisiejszym,
Bezbrzytwe dni wznowiają nie mają dostępu
Do serca, które marzy wciąż o czemś piękniejszym.*

*Dziś — ja Moda wreszciechłoda jestem panią świata,
Rozkazy me rozkazy drużyna skrypiłata,
W lot spełniają je kornych niewolników roje,
I choć mnie świat niewdzięczny a płochasie oskarża,
Czyż nie reidzi, że czar mój radością obdaru,
Ze wesele i żucie wosku sługi moje?*

*Wice nie ganiecie mnie, moimci, żem żądną nowości,
Bo ja wciąż tylko szukam prawdziwiej piękności,
Nieuchwytny jak szczęście, on ci z ręk wyciąka,
Jak marzenie, jak młodość, czar wosny muzyka.*

Radosna praca

„Iżniemy codziennie do szkoły,
Nad książką schylamy głowę,
Bo wiemy, że za lat kilka
Musimy stanąć gotowe
Do pracy dla Cielbie, Polsko!”
„Mówił chór dziewcząt Gimnazjum
Kupieckiego na prześlicznym wieczorze
pod hasłem: „Przy naszych warsztatach
pracy” w sali ks. Kuznowicza w dniu 5-go
maja.

Radosna jest nasza praca,
I miły jest trud nasz codzienny
Bo tworzyć jest kazył wysiłek
I w kazył jest zapuść płomienny.
„Dopowiadają żółte peruki zespołu
Szkoły Zawodowej Żeńskiej.

W tych dwu fragmentach tekstu po-
myslowych inscenizacji, pierwszej p. t.
„My młodzi kupcy i bogactwa ziem
polskich”, i drugiej, która w „Krakowski
wózek” zabudowała przedstawicielki
wszystkich dzimów pracy Szkoły Zawa-
dowej, mieści się idea i duch uczelni.
Widowisko było niezwykle barwne. Prze-
stawiały się personifikacje naszych ziem
i ich bogactw, szło krawiectwo, koranki,
haft, bielizniarstwo, trykotarstwo, gospo-
darstwo.

„Przecież to najważniejsze”, wołał obrazek
wykany przez uczennice Miejskiej
Szkoły Przystosowania do Gospodarstwa

Rodinnym, pokazując racjonalną i nie-
racjonalną pracę gospodyni domu.

Bogactwem kosmowym obśniewały u-
czennice Żeńskiego Gimnazjum Krawiec-
kiego Tow. „Ognisko Pracy” w insceni-
zacji p. t. „Muda zwierciadłem wieków”.

Młodzię szkół kodukacyjnych i mę-
skich zobowiązuje „Pieśń o Śląsku”,
„Techniczny młody las”, i szereg otwo-
rów politycznych. Wcześniej ten był
najlepszą propagandą szkolnictwa zawodo-
wego naszego miasta, świadczył o wyso-
kim poziomie artystycznym naszych sfer
pedagogicznych.

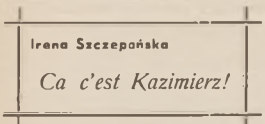
Widowisko to mogłoby śmiało ukazać
się na scenie teatru miejskiego, gdzie
możliwość dekoracyjnej byłaby dużo wię-
ksze i jeszcze podniosły barwność całej
imprezy.

Szkoda, że premiera przeznaczona dla
sfer pedagogicznych nie doczekała się
powołowania w całości dla szerokiej pu-
bliczności.

Efektowne wyniki pracy podziwiał-
iśmy na wyżej wymienionej impre-
zie; niemniej ciekawe a napewno cen-
niejsze są efektywne osiągnięcia tych hu-
daj ze w życiu naszym najważniejszych
szkół.

Zaczniemy od najstarszej, Średniej
Szkoły Zawodowej im. św. Andrzeja.
Nie znaleźliśmy jej w zespole artystycz-
nym „Przy naszych warsztatach pracy”,
ponieważ w tym mniejszej czasie za-
jechała była młodzież i ciała pedagogiczne
z dyr. Michalską na czele przygotowa-
niem do uroczystości poświęcenia szta-
baru, która odbyła się 14-go maja. Uro-
czystość ta była dobrą okazją do przy-
pomnienia, że szkoła św. Andrzeja opie-
ra się na przebieg wiekowej tradycji Za-
kładu S.S. Kłarysek, który od 1803-go
roku wychowuje pokolenia Krakowianek.
Od 1930-go roku przekształca się w Szko-
łę Krawiecką, w tym roku w Gimnazjum.
Oblecnie co rok opuszcza mury Zakładu
od 30-40 absolwentek.

Obok absolwentek tej szkoły, główny
narybek czeładniczy w krawiecznie re-
krutuje się spośród uczennic Żeńskiej
Szkoły Zawodowej. Szereg doskonałych
dyrektorek, do których miała i ma szcze-
ście ta uczelnia, którą w tej chwili kie-
ruje p. dr. Pelterowa, personel nauczyciel-
ski wśród którego jaśniała też miary po-
stać o. sp. Helena Witkowska, postawiły
szkołę na wysokim stopniu. Z podziwem
obserwowałam co rok wyniki prac ucze-
nic na urządzonych tu wystawach, na
których dział krawieczyzny nie ustępo-
wał wystawom dobrych majstrów, zaś
hafty, zdobnictwo nadzwyczaj pomysłowe,
bieleńia do najwykwintniejszej były na
takiej wyzynie, że najwybredniejszy
smak nie był nigdy urażony. PP. Szpa-



Irena Szczepańska

Ca c'est Kazimierz!

Kochany...

Piszę do ciebie na tarasie kamiennego
zameczku ukrytego w zieniennej formie,
a dziedzińca prostego w swych wewnętrznych
kontrastach i urokach. Pan i słońca tego
zameczka przyleciały rano sycim solarnym
samolotem, którym odcielił obraz na tę-
stanie nowojarski, obiera teraz miejsce z de-
kalogich płatków żółt kuszynowych na zbo-
rach opadu.

Na horyzoncie polskuje migotliwość Wi-
sła. W kolumnie przysiadła czarniejąca mi-
stecko pani, księżycowa, dziesięć i ma-
larzy, jak je charakteryzuje Maria Kunce-
wiczowa. W kwaterze rynku zebrały się
olśniewające piękne renesansowe domy,
obok nędznych łepiunków, rozdzielonych się
za lada wstępnictwem. Kilka domków
śmiesznych i garbatych wiekła na rzęzią
i przysiadła burzą budnych sadów i ziela-
nych szępców otaczających układo miastecz-
ka. Kłasztar, ruinę zamku Esterki i trzy
czereśniaki kryjące na samotej górze, dopeł-
niają patetyczności krajobrazu.

Rzeczpospolita malarszy zafatyla se Ku-
zimierz uję stulecie, odbijając od wszystkich
na świecie. Jedynie brzołka i czerwikł-
stosunek do czerwikla, jaki stwarza prze-
dziercie artystyczne siadociusko, reszpań-
se Kazimierczyki z Paryżu.

Na rynku, obok stylowej studni, najda-
niejsze kobiety se Polsee, spotykają się przy

garuszkach z poziomkami, lub przy kug-
larkach. Turynją się zacięgie, lub dumając
ptakom se piórka, chcą poznać wartość ka-
purnego towaru.

Od eheili, i który przed laty zachęcony
przez Żemowski, przybył tu Tadeusz
Prawoszkowski i rozmawiany w Kazimierzu
ukłonił se nim na zaroze, można tu spotkać
nie tylko najwybitniejszych artystów i li-
teratów, ale i wielkich ludzi z całego kraju.
Jeszcze tak niedawno zajeżdżał tu z szumem
marzalczy Daszyński, budując zdumienie
i podziw wspaniałą linizacją. Małzonka je-
go, pani Cecelia zapraszała gościnnie na
herbatę do domku z wspaniałej gozinnie na
Kazimierzu ogrodem. Wspaniałe gospodarz,
uśmiechnięty i rozradnowany, zrywał różę
i ofiarowywał je młodszukim malarkom,
bludnym se zęszczęcia i ewocji.

Nigdy nie zapomnę opowiadania pani
Marii Kuncewiczowej o tym, jak jej pier-
szą paltą marzałka Daszyńskiego. To
była naprawdę straszna. Ale to rżina Pra-
zka, który tak zajął całą towarzyszy, że
nikt nie zwrócił uwagi na psa. A Pnusz
spierzał straszliwą balladę o „Wsiobio ry-
cerzu i pięknej dziewczynie” Jana Sokoliz-
Wrocławskiego:

„Raz gdy za dziemem pędził se ślad
Najpotknił cud dziewczęcie krasną,
Pier, z konia zwał i wnet zaraz
Osiadłszy się jej, choć to był las...
O dziewczę, o dziewczę,
Nie słuchaj, bo to ładnie!
Lecz dziewczę, lecz dziewczę
Wnet pokochała ładną...”

A pier se karcie grywał i grywał naciłknie
paltu marzałkowiskie, se którym Daszyński
śmiał na drugi dzień miał uitać parlamenta-
ryzmył francuskich.

— Cate zęszczęcie, że to nie była perłerynka
Zuzi Prawoszkowskiej — śmiała się pani Ma-
ria — Daszyński wybecezył, ale Zuzia nigdy

dy nie zapominała, gdyby jej pier-
szą eudną perłerynę ze srebrnych lisów.

Pani Kuncewiczowa przysiadła nas se
błektyną domku otoczonego bujnym
ogrodem. Wtedy jeszcze nie posiadała tej
wspaniałej willi, którą dziś zamieszkuje.
Domek był popusztą urazę. Peln świąt-
kór, kugłatków z gliny, wieniec se zbóż
i złotych kón z amanturami przedmiem.
Do tego domku uciekła wielka piosenka
z gwarnej stolicy, by se czterech błękitnych
ścinanych tworzyć wiele znakomitych księ-
zek, se których wiele powstało pochodziło
z Kazimierza (Dni codziennie panistwa Ku-
walskich). Książka „Dwa księgi” oparta
jest wyjątkowo na motywach kaźmierskich.
Maria Kuncewiczowa wygląda jak młoda
dziewczyna, szczupła i zgrabna, zawsze do
akualne ubrana. Jest prosta, naturalna,
niezwykle skłonna językowu, pełna study-
ję dożyralości. Tu odnależła ją drugą
znakomitą piosenka Maria Dąbrowska.

Gdybyś wraz se mną przewził się wie-
czorem noszącymymi ubrankami, usłyszal-
byś niejako, co zadziwiłaby się jeszcze
se tym świecie odartym z wszelkich niepo-
dzianek. Zobaczyłbyś śliczne malunki, po-
siadające dwadzieścia cztery pary spudni do
płynięcia, ale nie mające porządnej kuszni.
Widziabyś sługę chodzące se cudnych
ogardmynowych sukienkach, z kłutami se
włosach, czytające książki francuskie do
góry nogami. Spotrzyłabyś ogromne zame-
szanie, gdy nadbrzdki listonosze przynio-
są do podpisania recepty, bo choć domek za-
mieszkuje pięć malarek, nie ma ani jednego
obłaka i podpisuje się wreszcie kradką do
warg. Niez to rżyna śliczne sługę jeszcze
piękniejszą i elegantszą od innych palt jeden-
na plażę, wsiadając dopiero na obiad do do-
mu i robiąc symoniki sycim paniom, że
pierzę tak twarzą, iż żadnym sposobem
takiego ścinania zjęć nie można.

kowiec, Szarlowska, Birtus Walczowska, Ligasówna i p. Fedkowiec, artyści, kierownicy najważniejszych działów z dumą mogą patrzeć na wyniki swoich słów).

Nie sposób nie wspomnieć o chórze tej szkoły, który pod dyktando p. Popielowiny ma zasłużony sławę.

Wysoko również postawiony jest dział gospodarczy, który posiada doskonałą specjalistykę od zasad żywienia, znaną czeleźnikom „Wandy” p. K. Bohdanowską. Tutaj ma Szkoła Zawodowa konkurentkę w miejskiej Szkole Przystosowania w Gospodarstwie Rodzinnym. Wychowała ona już cały szereg doskonałych „Pań domu” i kształci już drugie albo i trzecie pokolenie. Szkoła jest roczna i dostosowana swoim programem do potrzeb gospodarstw domowych. Urządzo- wana w tym roku wystawa pod hasłem „Towarzystwo na usługach Pań Domu” dowodzi ciągłej aktualizacji programu szkoły. Liczne przejrzyste wykresy, próbki towarów, ciekawe zestawienia dowodzą starannego prowadzenia tego działu w szkole. Panie z zaciekawieniem oglą-
dają baterie słoików konserwów, konfiturami, chlebne uczenie p. Białkowskiej. Dodatek należy, że szkoła ochodziła w tym roku wzrastającą uroczystości jubileuszową p. B. Bielińskiej, prekursorki idei racjonalnego kształcenia gospodarczego dziewcząt, założycielki i długoletniej kierowniczki szkoły.

Znakomicie graficznie prezentuje się „Sprawozdanie żeńskiego gimnazjum kupieckiego”. Wykresy, statystyki, liczne fotografie pozwalają na szybkie zorientowanie się w programie i rozumieniu szkoły. Młode, energiczne kierownictwo w osobie p. Kozakówny, w ciągłym dążeniu naprzód, tworzy z tej uczelni prawdziwą kuznię pionierów nowoczesnych metod w handlu. Zespół profesorów poziomem dostosowany do wysokich ambicji szkoły: widzący między innymi na zwisko łak wybitnego towaroznawcy, jakim jest profesor Mysion z Akademii Handlowej Bogato uposażone pracownice: kupiecka, towaroznawcza, reklamy, przygotowują praktycznie przyszłe pracownice handlowe do ich zawodu.

Do doskonałe wyniki daje Studium zasad reklamy, pod kierunkiem p. Świerżkowej (na konkursach urządzania wystaw, uczenie bierą stałe nagrody). Gimnazjum krakowskie zorganizowało stoisko zespołu młodych w Zakopanem na PIS. Młodzież ma możność wysłuchiwania licznych odczytów gospodarczych na terenie szkoły, utrzymuje kontakt z kupiectwem krakowskim.

Do doskonałe wyniki daje Studium zasad reklamy, pod kierunkiem p. Świerżkowej (na konkursach urządzania wystaw, uczenie bierą stałe nagrody). Gimnazjum krakowskie zorganizowało stoisko zespołu młodych w Zakopanem na PIS. Młodzież ma możność wysłuchiwania licznych odczytów gospodarczych na terenie szkoły, utrzymuje kontakt z kupiectwem krakowskim.

Do doskonałe wyniki daje Studium zasad reklamy, pod kierunkiem p. Świerżkowej (na konkursach urządzania wystaw, uczenie bierą stałe nagrody). Gimnazjum krakowskie zorganizowało stoisko zespołu młodych w Zakopanem na PIS. Młodzież ma możność wysłuchiwania licznych odczytów gospodarczych na terenie szkoły, utrzymuje kontakt z kupiectwem krakowskim.

Do doskonałe wyniki daje Studium zasad reklamy, pod kierunkiem p. Świerżkowej (na konkursach urządzania wystaw, uczenie bierą stałe nagrody). Gimnazjum krakowskie zorganizowało stoisko zespołu młodych w Zakopanem na PIS. Młodzież ma możność wysłuchiwania licznych odczytów gospodarczych na terenie szkoły, utrzymuje kontakt z kupiectwem krakowskim.

Ciekawe są pewne zestawienia statystyczne, które podaje sprawozdanie np.: Z jakich sfer rekrutują się uczniowie? Osiągającej przychodzi córki niezrzeszonych funkcjonariuszy państwowych i komunalnych (85 na 413 wszystkich uczniów), potem idą córki rzemieślników (73), dopiero na trzecim miejscu dzieci kupców. Właściele ziemscy i realności zaledwie 3ch uczniów dostarczają. Wielka masa chłopstwa — tylko 27. Ale tutaj objawem pocieszającym jest fakt, że o ile w naj- wyższej i drugiej klasie nie było ani jednej córki włościańskiej, o tyle w najniższej jest ich 17. Z tych kilku cyfr łatwo wy- wnioskować, jakie warstwy utworzą trzon naszego stanu kupieckiego w przyszłości.

Zakłady naukowe utrzymują kontakt ze swoimi absolwentkami. Szkoła zaw. żeńska założyła dla nich pracownię kra- wiecką i hafidów (Aleja Krasińskiego), gdzie odbywają one potrzebne do egza- minu mistrzowskiego praktykę. Gimna- zjum Kupieckie przez Koło Absolwentek pośredniczy w wyszukiwaniu posad, pro- wadzi kursa itp.

Oto w krótkim zarysie działalność na- szych Szkół Zawodowych, o których tak mówił prolog do „Krakowskiego wózka”:

„A wiecie Wy dlaczego tak śmiało
Tak radośnie spogląda kocha z nas
Przed siebie?
Bo tu z nami jest młodość, to zdo-
bawa świata największa,
Którą w herbie ma słońce na niebie,

Na hamaku widzi się często rozczulonego
stróża, który nie ma czasu zmiatać domu,
bo pali właśnie papierosa. Inny odziewany
nie nie ubi, bo pozostaje szewcu panu w rękach
lunaryjnych.

Na schodkach klasztoru widzi ślepy Koz-
drak. Biedaczko czuje się zadowolonym
kniem zerkając, bo już nikt nie chce
go malować, jak dawniej.

Do Kazimierza przyjeżdżali również inne
piewaki, jak Ewa Szewburg Zachława, Wan-
da Mlecz, Hanna Motkiewicz i wiele bar-
dzo wiele innych. Trudno wymienić ci wój
kuchany wszystkie znakomite nazwiska.
Barłdzo często zjawia się tutaj jedyna
w Polsce kabinista burmistrz pani Kelle-
s Kravus z Radomia.

Staruszka już dziś dekoratorka paryska
Irena Lorentowicz stale na lato jeździła do
Marii Kuncewiczowej. Jeśli chodzi o sferę
malarstwa, byli tu niemal wszyscy ci,
którzy obecnie są chlubą i dumą naszej
sztuki. Wszyscy oni czepiali się antebwie-
nia w tym romantycznym zakątku.

Pamiętam hal w ruinach zwuku, przy
świecile książęcy. Zbiegły się najpiękniejsze
malarzyki jako dziewczynki, rusalki, księż-
ki lub infantki. Janina Kanańska-Stoni-
ska, Bogna Krasińska-Gardowska, Zu-
zina, Rena Lorentowicz i mnóstwo innych
czarujących kobiet. Nagrodę za najlepszą
nielozu Kostium dostała dziewczyna naziwa-
nka Małka, której ojciec wyposzczał kocy do
malowania. Małke przebrał po mistrzowsku
Antoni Michalak, sławny obecnie witraży-
sta. Nikogo to wyróżnienia nie zniechęciło. Bo
to jest Kazimierz, jeden jedyny w swoim
rodzaju Kazimierz.

Ale miało to przebiegać porządek rzeczy
i wprowadzać zamek ze słabe głowy. Małka
w kilka lat po tym popielistym samobójstwie,
oczywiście z zapożyczonej miłości do Kanto-
rowicza.

Kazimierzowi nadaje ton Pius. Porzą-
dko jeździł do cichego domku z „Rat-
torem” i „Wokusa” obecnie do kamiernego
zawku z cenzą to nowym pokoleniem ma-
larzy. Śmieciachy, jowialny, łysy starzy-
pan z brzośkami. Do koleżanów zachęca-
ją w Kazimierzu, a Kazimierz w nim. Ma-
żonka Piusa, Zuzina, biega w ozdobionych
kapeluszach sprawozdanych z Hyspa-
nii, spudnicach zwyciężonych z kolonnych
wstępek, znowe piękna i czarująca. Wyglą-
da jakby wyjechała się z jednym ze stru-
żów w krakowskie urzędził Piusa jej nie
zwykła uroda. W „Cichym domku” kró-
lował Cesarz pies i kotka Kłopotnik. W „Zu-
zka” rządzi sprawał spawiał Nac z dwoma
znanymi Wiedzią i Fuchsig, ulubione Ja-
dwię Pruszkowskiej, również malarki.

Gdy to było za tragedii, gdy Cesarza
kapuła krowa i hircowiska na miejscu
nagłował ducha, Zakopano go na zielonym
terefun, a Antoni Staniński napisał epi-
gramu:

Różdzy was lasów dzieje,
Lecz krew jednokąty.
On zgnął z rok Bortusa,
Ty z kopyta krowy.
Własnie do Kazimierza mam głęboki
śm. Tu przebrał pierze rozczarowanie,
zakosztował goręcy, która we wspom-
nieniu przebiega się w najdoskonalszej sto-
dycy.

Tu w przedmym domu się, Krzysztofa,
odbił się wój pierwszy hal. Miałam cienie
narkotycznej z wielkimi białymi kokardami,
rozogną suknie i skarpinki. Mimo całego
uruku lat czterdziestu, nikt ze mój nie tan-
czę. A na krakowskie sali smutny dzienne
parę, z których każda poszerzająca postać
stała się wzięta pojęcie w dziejach kul-
tury i sztuki polskiej.

W przeszłości między tancerkami, grala prze-
kliczna, młoda dziewczyna w białej tiulowej

sukni. Złotać wlosy splecione w ma-
le w rączkę. Tęcza jej opłynął obłoków ru-
mienia. Młodzieńca skrzygnęła, to sława
dla na całą Polskę Eugenia Pinińska!
W buforze Władysława Skoczylasa opar-
dał ze łzami w oczach Stanisław Czap-
kowski, jakto była naprędą na wesoły
Rydło...

Córka sławnej poetki Bronisławy Ostro-
wskiej Halina, obecnie Grobku z czerwonej
sukni z beżowym sznurkiem w włosach czarowała
atencję.

A wnie miki nie prosił do tańca...
Od tej chwili Kazimierz przestawał się
z roku na rok. Dostaje nowe chodniki, br-
kują rynek i adunowają domy. Wszystkie
te inwestycje oplakują artyści, a cięsa się
z nich konserwatorzy. Wiele budowlarzy
było również. Willa prof. Michałuka nie-
zwykle malowniczo położona, domek Szuka-
łkiego, który przejeżdżał tu ze sobą pięćdziesiąt
R. oryginalną malowniczo i wielkim psem,
willa pp. Kuncewiczów i wreszcie dom
Pruszkowskiego.

Niewielkie pokolenie malarzy przepięknie
jaceze przez romantyczny Kazimierz. Dzi-
wny ustrój tego niezwykłego miasteczka
stracił tu, że urzucił zakutą tu latwiej
i rządzi się wielkie, wzniesione młodości.
Niewielki piewak powstał w ruinach zwuku,
piękne sława królowa z czołach miastecz-
ka. Trzeba by tylko zrywać.

Siedzę na tarasie, ogarniając spojrzeniem
cały krajobraz. Pius do cichego ten list, by
choć w części uzasadnić mój entuzjazm dla
tego dziwnego miasteczka. Ale trudno wy-
razić to wszystko, co jest barwa, zapachem,
melodii i blaskiem. Słownik nasz jest prze-
cież tak ubogi, że chyba wzdnieżywać od roz-
czulonego domku w ciemnej uliczce Kazimie-
rza. Przecież i zobacz, a dyskusję zostawi-
my na potem.

Tycio.

[illegible]

Kazimiera Albertin *Serce związane*. War-
szawa, 8 kl. od. P. Hołsieck, 1939, Str. 107,
zł. 1.

Złotek przedstawił kilku wierszy, wydany nakładem Towarzystwa Ochrony Zwierząt w Bielsku i Zawąsku epiki na Zwierzętach w Bielsku doskonale nadaje się na lekturę propagandową. Będzie jednak dziełem znanej autorki kilku powieści i zbiorów krótkich wierszy ponad literaturę tego typu i ambicjami i rzeczywiście talentem, któremu do wykonczenia brak opowiadania. Odbiorcy gorzko doświadczyli, że im lepiej, który zwierzęta bardziej kochał, aniżeli ludzi, tymkto ten nie będzie wolał, ani i treściwo i formalnie, posiada niewątpliwie zalety. Nie miejsce tu

[illegible]

Nie na korzyść poekii wypadłoby też porównanie jej latwo, zżył czasem latwo plynących asonansów, jej efektywność, nie za wsze dostatecznizanie przemyslanego zolodnic-twa z oszczedniz ekonomiz słowa Kononki.

W niezliczonych tylko utworach — z regu-ły krótszych — zdolnawia się na potrzebnie zwartosci, i dłuższych pomoci in rozlewny-patos skąd niekiedy rzeczy tak stabe jak:

"Konj bohaterów" lub "Konj na wysiegarach

Są jednak i u niej utwory pełne świeżości i wdzięku do których zaliczylibym „Zrobak” i „Skalną tancerkę” (z wyj. zakomponował), a słyszymy nawet akcenty głębsze jak u w. „Garbie wielbłądzi” lub „Gadające pokoju”. Wiersz „u z” tymi ze względu na bliską może aktualność:

cidy wroczasz i wozu zastawiasz pod dyktando
 zrywając
 i tylko zaburzasz wroble zyliszczu i z
 sielki
 i walczysz huk armat zgłoszony, daleki
 gdy ci się zdaje, że prawi cięto i paku
 i lud...
 au już tam czeka, był pierwszy od rabin
 po hojny
 wryłmił się z paluchami, wzięliście gwałtka
 zajął
 sielki, znalazł jedyny nienity złam,
 mrużącemu cie zaprasza, bity w tym sa
 wam... wsiarjane
 stawał wam dno

Równie udatny, także z wrażeń i doświadczeń, jest poprzedzający utwór pt.:

BERNARD

Gdy karmiona zasypie każdy ślad i trop
wiedzy zaszyta ziemia, a ślepią z mro-
tu sklepieniem,
gdą wzrok nie doręczy pod zobu niedz-
nych w dolinie szap
a nad głowa ni garbu, ni szczytu, ni
przełęcz -
toż ty honoru swoim przed ciałem

Z. Glechowska

J. A. Hobart: „Nafta do lamp chińskich”.
Przełożył Stanisław Warski. Wydawnictwo
Główny-Atlas, Lwów 1939.

Ironin „Trzy miłości” przełożyła M. Krowczyńska.

TEATR

Jolga Fuchsówna

Dwie Premiery

*Szekspir: „Jak nam się podoba“
w przekładzie Adama Poliwki. Inscenizacja i reżyseria W. Radulskiego.
Debiutacja T. Ostojczyka.*

"Shakespeare und kein Ende" powiedział Goethe, jakby czegoś tym określić, że Szekspir jest aż do omęgi teatru, że nikt po nim nie potrafi już tak wzbudzić sceny a widzowie dramaturdzy czerpią i czerpuć będą z niego, jak z wiecznie młodego i szumnego źródła.

*Istotnie nikt i nic nie przyćmiła szekspi-
rowskiej sławy. Nikt drugi nie potrafił tak
jak on postawić widza twarzą w twarz
z poczuć, przybliżyć do niego twarzą wyczuć
w fantazji poetyckiej, raz panować i tragicz-
nie, raz słodczynie i rozczulając.*

Dlatego Szekspir pozostanie zawsze młody i atrakcyjny. Dlatego wręcz komedie Szekspira po tutej szturczy, jak „W perfumii” Laszla to jak po megalawej płókanec do ust, wypić houst starego doskonałego

"Jak wiesz, się podobają" nie jest nawet naj-
lepszą zachęcającą komedią, ale niegdyś
placisz bardzo wesoło. Trzęś zaczęło się
z powrotem Tomazesa Lodge "Mozala". Kto
znowu zapoczął ją ze sobą, i wreszcie
piknieć Mozala, co to wreszcie przebr-
nino hłaka się na ławie, pociągają również
Teofila Gantier, który skomponował na tym
tę się niepokojąco "Mademoiselle de Mau-
pin" To przekładzie nawiąza historia
(to myśl, które) nikt nie może poznać mło-
dzieństwa, ale, dlatego, że nie ma
wreszcie, nikt nie może zachęcać, ale
zastrzeżenie dwóch świątyni: demotyw-
nelnego intruz i zaciętych knożni, oraz

świata przyrody, w którym panuje nieczym
nieczarna radość i braterstwo.

Ten idylizyjny klimat przogrady, ten królestwo łazni ardeńskiego (szumigiego) zwiastuje nie we Francji, tylko w hrabstwie Warwick) pogrążyła Szekspira i nie powiódł się ten jantylizm polityczny. Podoba mi, jak i w tej lat później w Mickiewicza kreacji równocześnie w domniemanych austrii i, fiołki u Szekspira wspaniały w tym angielskim lesie palmy i przeobrażając się tu i tam z tygrysy. Ale to wszystko jest bez znaczenia, ważniejsze jest, że dialogi miłosnych, jakie wiodą ze sobą Szekspira i Orlando.

"Jak was się podoba" wystąpił teatr im.
 "Starokuj" w Krakowie w nowym prze-
 kładzie Adama Polacki. Nie mogłam się do-
 łować rozczepu, czy był to całkowicie nowy
 tekst, czy przełożenie. W każdym razie
 nieśmiały zaskakło Elżbieta, lub Antoniego
 Langera. Z polskich tłumaczył Szekspira.
 Lange był budny czy nie najpełniej. Na ogół
 nieprzekład tłumaczył dla tłumacza. Wła-
 dowa ciępla go słów, wie czasem dość gubie-
 rał, nie miał, faktycznie nie miał, nie miał
 nieśmiały, którego słów nie poprosiła
 ułóż Szekspira. Chęć oddać wiecznie te-
 go słów – czekaliście, faktycznie ułóż –
 tłumacza wspaniale straszliwie, korespo-
 ndencji, którego młot nie mógł zrozumieć. Po Polacki
 na wysejść – być znowu obawiam się, że
 nieśmiały, który byłby nawet bardziej zło-
 żył, nieśmiały.

Reżyseria i inscenizacja p. Radulskiego była niezwykle utrzymana w zasadach groteskalnym tonie. „Jak nam się podoba” jest piękną bajką – ale nie jest jakimś kabaretem z typu „Sztajna Płaca”. Krol z bajki nie musi być królem żółtydm, lub żółtydmkiem, a jego gardła to nie małe, obłotane żołnierzyki... Dekoracje p. Orłowieza pięknie oddają hańsowny i poręczny charakter komedii – szkoda więc, że reżyser nie pozwolił na tej samej linii.

Jest to zresztą częsty grzech reżyserów
w poszukiwaniu nowych dróg. W sieci re

cyzji z przed lat czterdziestu, pisze: Ray Ze-
lenicki z propozycją wystawienia tejże komedii
w teatrze im. Bogusławskiego w Warsza-
wie: „PP. Schiller i Zebrowicz, ci dradzi
najprzeróżniej fantabny teatru, obrałi inno-
dymę. Z komedii Szekspira wzięlii arleki-
nów, chwiliami tragiczną, chwiliami błędną
ską, jaskrawą, pstrzeka się cudownym ku-
stiumów, doksem, jachundem, etc.” Szkoła
ze słowy kłutymi idła tak czersta ze las!

[illegible]

Chwała im przy tym zawracając, że za nam dają nam tego Szekspira. Odklik! nie jest białym, nie „Romeo i Julia” nie parom, to na wyścigach chut wielkich trudności; p. Matuszyna ma na wszystko wam na Julia. A natychy dramat o Makbecie porażeni huc chwiejąc z tem porażeni u sławności, ze teatru krakowskiego posiada u marzono zprywat tragiczną parę: Lady Makbet - Jaroszewsko i Makbeta - Warława Soszka-Korciakowski. Wybieżam znowu Makbeta z restauracyjnego na dziedzińcu pałacowski i Lady Makbet smagając się na krzyżkach, tige, dlonie, z kłując nie chce zniknąć.

Kobieta a obrona Państwa

Z. Szydłowski

Wakacje na obozach P. W. K.

Zrozumiano to wreszcie, że wakacje nie są synonimem przetrwania, a odpowiedź nie oznacza zupełnego bezczynności. Żyłajemy sobie z tego sprawę, że prawdziwym wytchnieniem dla człowieka pracującego umysłowo czy fizycznie, to nie jest wcale „dolec far niente”, owiane najczystszej nudą nie do zniesienia, lecz przede wszystkim zmienia trybu życia, zmiatając, wrażeń, obożen.

Latu najtrudniej do zniesienia w murach miasta, przeznaczono dla ogółu społeczeństwa na czas urlopu i wakacji, a kto sam nie umie nadać sensu i treści tym parom tygodniom odpoczynku, temu dopomagają w ubożeniu programu najróżniejsze stowarzyszenia, czy to turystyczne, czy społeczne. Ślad nasze „wczasu robotniczego” i t. p., włoskie „Dopo la lavoro”, niemieckie „Kraft durch freude” i t. p.

Młodzieży nudzącej się dawniej podczas wakacji u hoku starszych, prozodowanej należytym „wycieczką się”, wrota do nowych, pełnych uroku przeżyć otworzyły obozy stałe, czy wędrowne, wycieczki górskie i rzeczne, podróże krajowe. Wakacje spełniają dziś swe zadanie, gdyż dają młodym zdrowie, silne wrażenia, rozszerzają zakres ich wiadomości, budzą nowe zainteresowania, a ciężka nieraz obozowa praca dla młodzieży nieprzypuszczalnej do wysiłku fizycznego, uczy ją cennie pracę ręk.

I dla starszego pokolenia nie jest rzeczą obojętą jaką treść nada tygodniom wypoczynku, oderwaniam od stałego zajęcia. Te wolne dni muszą nie tylko dać zapas zdrowia, lecz pewną sumę zadowolenia, optymizmu, radości, które pozwolą później przez długie miesiące bez szem-

rania oddawać się — często bardzo — monotonnej pracy zarobkowej.

Tęgorocznie wakacje powinny być bardzo poważnie i mądrze obmyślane, gdyż czekają nas najprawdopodobniej ciężkie czasy. Żyjemy ciągle pod groźbą wojny i le miesiące, tygodnie czy dni, które nas od niej dzielą, muszą nam nie tylko dać zapas zdrowia, wzmocnienie sił fizycznych i siły duchowej, lecz istotnie przygotowanie na okres ewentualnej wojny. Nie wolno pozwolić dziś sobie na lenistwo zupełne, a przede wszystkim kobiety muszą zdać sobie dokładnie sprawę, że czekają je trudne do spełnienia zadania, że muszą nauczyć się wiele, by uzupełnić braki i luki w przygotowaniu do obrony kraju.

Organizacja P. W. K. przygotowała szereg obozów-kursów, które pozwolą na wykształcenie wakacji celem odpowiedniego przeszkolenia kobiet z wyższym i średnim wykształceniem, kobiet stowarzyszonych i nieslawarzystycznych.

Kursy na obozach odbywają się w różnych, pięknych okolicach, w kilku turynach, tak, że dostępne są dla wszystkich kobiet, którym nie jest obojętą sprawa obrony Państwa.

Kursy instruktorskie odbywają się na Pomorzu w Gąsinie, kursy przysposobienia dla służby pomocniczych w Koszalinie koło Gdyni i w Redowie na Pomorzu. Obozy społeczne wyjeżdżają na Łemkowszczyznę.

Zadaniem obozów społecznych jest praca kulturalno-oświatowa wśród ludności wiejskiej, pomoc higieniczno-sanitarna, pomoc w gospodarstwie domowym i w polu, zaznajamianie łamięjszej ludności z innymi dzielnicami Polski poprzez tu-

ce, pieśni, inscenizacje i t. p. W obozach społecznych mogą brać udział członkinie starsze Kół lokalnych, P. W. K., akademiczki bez żadnego wyszkolenia celem uzyskania specjalności, uczennice liceów, uczestniczki hufców szkolnych. Kursy dla kierowniczek Pogotowia Społecznego przy powiatach odbywają się w Spale.

Dla mieszańek województwa krakowskiego ważną jest wiadomość, że Okręgowa Rada Społeczna w Krakowie urządza w lipcu obóz dla członkin Kół P. W. K. w Niedzwiedziu koło Mszany Dolnej w Dolnym Wlk. Orkana. W ramach obozu odbywają się kursa przysposobienia do obrony kraju, administracji wojskowej w dziale żywnościowym i kurs dla prelegentek. Wszelkich wyjaśnień w sprawie kosztów, ekipunku, terminów kursów, udziela Komenda Okręgu P. W. K. w Krakowie, ul. Zwierzyniecka 26 i Komenda Naczelna w Warszawie, ul. Bol. Prusa 2.

Widzimy, że Organizacja P. W. K. obmyślała dokładnie rodzaj obozów i kursów, tak, by poza nauką, każda z uczestniczek mogła skorzystać z pohyłu w pięknej okolicy, i znaleźć się w nowym otoczeniu.

Kilka godzin przeszkolenia fachowego nie zmęczy nikogo, a do pełne zadowolenie każdej kobiecie, że nie straciła czasu, nabrała siły, zahartowała się fizycznie i duchowo, da jej tak wiele warte uczenia pewności, że jakiegokolwiek przyjdą czasy, zastaną ją przygotowaną i odporną, że wiera jej we własne siły oparta jest na istotnych potrzebnych wiadomościach, zdobytych w organizacji, która jest organem wykonawczym ustawy o powszechnej, dobrowolnej służbie pomocniczej wojskowej kobiet.

Obozy letnie Organizacji P. W. K. powinny być wypełnione do ostatniego miejsca.

K. Bohdanowska

Wytłyczne ekonomicznej gospodarki żywnościowej

Niedostateczne i niewłaściwe odżywianie szeroki mas społeczeństwa w szczególności dzieci i młodych matek w czasie ostatniej wojny, wylęgło bardzo ujemnie na rozwój fizyczny i stan zdrowia pokolenia powojennego. Niewłaściwe odżywianie spowodowane zostało nie tyle brakiem w podaży zasadniczych produktów ile nieznajomością podstawowych zasad odżywiania i potrzeb organizmu ludzkiego. Aby uniknąć podobnych błędów na przyszłość, błędów, które obniżyły mogły znacznie sprawność fizyczną, co zatem idzie i wartość moralną przyszłych pokoleń, właściwie organizacje kobiece starają się obecnie spopularyzować sprawę racjonalnego odżywiania — i to w szczególności trudnych gospodarstwach warunkach — wśród najszerszych warstw kobiecych.

Organizm człowieka potrzebuje do swego rozwoju budulec, który w jakości najlepszej znajduje się w mięsie, mleku, serze, jajach, soi, a w galunku nieco gorszym i niewystarczającym w produktach pochodzenia roślinnego jak groch,

fasola, soczewica, mąka razowa, grzyby, orzechy. Budulec niepozbawiony może być uzupełniony przez dodanie nawet małej ilości produktu zawierającego cenny budulec np. chleb razowy uzyskuje na jakości budulecowej przez podanie go z mlekiem.

Do wytworzenia w ustroju ludzkim ciepła potrzebne są tłuszcz, z których najbardziej wartościowym jest masło podawane w stanie surowym.

Potrzebnej energii i siły dostarczają człowiekowi produkty takie jak mąka, kasze, groch, fasola, ziemniaki, kukurydza.

Organizm ludzki potrzebuje jeszcze do swej budowy soli mineralnych, które wchodzi w skład wszelkich tkanek, są podstawą kości i krwi. Najważniejsze z nich to sole wapnia znajdujące się głównie w mleku, serze, migdałach, orzechach łaskowych, ogórkach, pomarańczach, zółtko — sole fosforu w jarzynach strączkowych, mące — sole żelaza w chlebie razowym, jarzynach zielonych i produktach mięsnych.

Do utrzymania życia, zabezpieczenia

przed chorobami zakaźnymi, krzywizną i chętlactwem, niezbędne są witaminy, składniki surowych jarzyn i owoców oraz nabiału.

Na podstawie znajomości potrzeb organizmu można racjonalnie zestawić codzienną jadłospis pamiętając, aby w ciągu dnia dostarczyć żywnością w potrawach wszystkich potrzebnych grup pokarmowych.

Poza znajomością wartości odżywczych produktów potrzebna jest jeszcze umiejętność takiego obchodzenia się z nimi podczas przyrządzania, aby nie z tych wartości nie zniszczyć a nawet zwiększyć ich strawność i przyswajalność. Podczas przyrządzania potraw najwięcej niszczy się białka, wartości witaminowa i wartości mineralna produktów. Niektóre białka rozpuszczają się w wodzie, inne w stałych kwasach lub roztworze soli. Witaminy jedne rozpuszczają się w wodzie, inne w tłuszczu, inne są wrażliwe na działanie wysokiej temperatury, inne znów są wrażliwe na ogrzewanie powolne przy dostępie powietrza. Składniki mineralne przedstawiają się do wody podczas moczenia produktów.

Chęć zatem możliwie najmniej szkodzić w przyrządzaniu produktach składników odżywczych należy: c d. Nr 11.

PANIE SIEBIE...

Maria Belkova

Konserwy wiosenne i letnie

Skrętna gospodyni zapoatrjuje swoją spizarnię w konserwy wiosenne, letnie i jesiennie, by podczas długiej zimy pozyskanie nie było monotonne z powodu braku świeżych owoców i jarzyn.

Konserwowanie polega na zabezpieczeniu produktów spożywczych przed bakteriami znajdującymi się w powietrzu, które powodują niepożądane ich zmiany, a często zupełnie zepsucie.

Gospodarcze korzyści konserwowania polegają: 1) na oszczędności i wygody, bo przez umiejętne zachowanie produktów sezonowych możemy mieć cały rok owoc i jarzyn z własnej spizarni.

2) Higiena zdrowia też z tego korzysta, bo w ciągu całego roku możemy stosować każdą dietę.

3) Na wypadek wojny mamy w szczytnie zamkniętych naczyniach konserwy zawsze zdane do użycia i niebezpieczne.

Wszystkie zamknięcie słoju może być: 1) przy pomocy wieszka, gumy i przysuski w słojach „Konserwa” i „Wecka”; 2) pakietem; 3) papierem pergaminowym lub szklanym (celofan) poprzednio zmoconym by lepiej przylegał i przymocowywano przez kilkadziesiąt okręcenie cięgiem zurawiny (np.) korkiem i łańcem; 5) zalutowaniem puszek blaszanej.

Ze względu na porę roku rozróżniamy konserwy wiosenne, letnie i jesiennie. Obecnie winny być zakonserwowane jarzyny sezonowe (zspargak, groszek cukrowy), oraz jagody i owoce, których zbiór szybko miją (truskawki, porzeczki, agrest, wiśnie, czereśnie, morele).

Konserwy wiosenne nasterczają gospodiniom dużo trudności i często się nie udają, gdyż pod wpływem do góry, fermentują lub pleśnieją.

Niedoświadczone gospodynie nie zdają sobie sprawy z różnicy jaka zachodzi między zimowymi a wiosennymi konserwami. Woda woda do małego cukru (warunki sprzyjające fermentacji) a jesiennymi wyprazonymi w ciągu długiego okresu czasu ciepłymi prumieniami słońca o dużej zawartości cukru a znacznie wyparowanym zapasie wody.

Z maly mi jajkami możemy ze wszystkich owoców i jarzyn przyrządzić następujące konserwy: konfitury, galarety, kompoty, marmolady, dzemy, powidelki i soki. Zasadniczą różnicą między tymi odmianami jest ilość cukru w stosunku do owoców i sposób jego dodawania.

a) w postaci syropu (konfitury, kompoty), b) wprost do konserwy (marmolady, dzemy, powidelki).

Największe ilości cukru wymagają konfitury, bo syrop musi być gęsty do nitki w stosunku 1 cukru na 1 kg oczyszczonego owocu. Owoc obmyty w alkoholu (truskawki, poziomki), maliny, lub w wodzie bieżącej (agrest, porzeczki, agrest, wiśnie, czereśnie, morele, dzikie jabłko, dzikie jabłko) należy gotować na ostrym ogniu przez 3 min, potrajszając róznią, bez użycia łyżki, która owoc rozgniatą. Jagody i owoce należy postawić w syropie do drugiego dnia az cukier wchłonie, a potem odcodzić, syrop wykorzystać do nitki, delikatnie złożyć jagody i znowu smażać 3 min. Wtedy słoje należy włożyć do wody, gdy słoje otwary umożliwił dostęp bakteriom, które niszczą konserwę, a nie każda gospodyni ma czas i dobrą wolę sterylizować resztę prostałą w słoiku. Przy sterylizowaniu na-

leży pamiętać, że konfitury sterylizuje się 3–5 minut licząc od zagotowania, kompoty 20 minut,

marmolady, dzemy i soki 30 minut, a konserwy jarzynowe 30–45 minut.

Sterylizowanie odbyć się może w aparacie Wecka lub w zwykłym garnku o podwójnym dnie, byle tylko konserwy izolowane były od siebie szianem, słomą, albo zwyczajnym papierem. Słoje należy dobrać równe co do wysokości, gdyż woda w garnku sypie się do 3/4 wysokości naczynia słoja oraz jeżeli woda co do zawartości ze względu na czas sterylizowania, aby krótko gotujących się nie rozgotować. Sterylizowanie konserw odkrył Szwed Francisczek Appert w 1804 r. W Paryżu założył pierwszą fabrykę konserw a od Rządu Francuskiego otrzymał wysokie odznaczenie i roczną pensję. Sterylizowanie znalazło szerokie zastosowanie nie tylko w fabrykach konserw, lecz także w medycynie do wyjalawiania przyrządów i opatrunków chirurgicznych.

Gotowe konserwy należy przechowywać w spizarniach suchych, chłodnych i przewiewnych i kontrolować przez 1–2 tygodnie. Truskawki (przepis) 5 kg truskawek obrać z listków obmyć w spirytusie, włożyć do syropu wygotowanego do nitki, zrobionego z 4 kg cukru i 1 litra wody, gotować 3 min, potem powtórzyć to gotowanie przez 3 dni a 4-go włożyć truskawki bez syropu w słoje, zamknąć szczelnie i sterylizować 3 minuty.

W ten sam sposób robi się wszelkie konfitury.

Konfitura z róży. Różę cukrową oczyścić z dna kwiatostaw i przekroić przez odwrócenie lub obcięcie, następnie zważyć same listki, włożyć tak samą ilość cukru na 1 kg sok z 2 kg cukru i 4 litry wody, gotować 10 min, dodać cukier i sok z cytryny, ucierać pół łyżką, ucierać w słoje, zamknąć szczelnie i sterylizować 30 minut. Tak przyrządzona konfitura zachowuje kilka lat świeży wygląd i silny aromat (Uważać aby maszynka nie była zniszczona, bo róża szczytnie! Paryż, Redakcja).

Truskawki i soki owocowe co to właściwie soki owocowe przeceżdzone przez gęstą serwetkę z dużą ilością cukru przygotowane do gości. Galarety robi się z jabłek, malin, porzeczki, borówek, agrestu, berberysu, żółtawo i często mieszane z dwóch owoców lub jagód. Galarety są wówczas zielone i sypkie, jeżeli kropła wrzącego płynu stanie bez rozlewania się. Galaretki tak gęste, należy nakładać ciepłe do małych słoików, zamknąć szczelnie i sterylizować 15 minut.

III Kompoty różnią się od konfitur małą ilością cukru i prostym sposobem przyrządzenia. Cukru liczy się 1,5 części ciężaru oczyszczonych owoców np. 5 kg br obranych ze skórki i lupinki po wydrżeniu środków gotować do miękkości na syropie zrobionym z 1 kg cukru plus 1 litr wody. Gruszkę miękko ułożyć ciasno w słoju, zalać tym syropem, zamknąć szczelnie i sterylizować 20 minut.

W ten sam sposób robi się wszystkie kompoty.

IV Marmolady i powidelki. Są to masy owocowe, które otrzymuje się przez rozgotowanie owoców obranych ze skórki i pestek (marmolady) lub ze skórkami i pestkami (powidelki) potem przetarli do kłębka i dodaje się cukru 1/8 części ciężaru (np. 8 kg oczyszczonych owoców 1 kg cukru brzytoby). Należy pamiętać, że cukru dodaje się po zagęszczeniu masy owocowej, gdyż z dodatkami zawczasem cukru, łatwo się przypala, oraz że do słoików i garnków należy lać ciepłą marmoladę, potem przetrząść do kłębka, podcać ją w zimnej wodzie i zamknąć w powietrzu i bakteriami, skutkiem czego konserwa w tych miejscach łatwo pleśnieje. Marmolady mogą być jednolite lub z kilkoma owocami pomieszanymi, np. 2 kg jabłek, 2 kg śliwek węgierskich, 4 kg pomidorów plus 1 kg cukru pudru przesianego.

Drugą marmoladę można zrobić, mieszając do dwie marmolady połączone razem, z których jedna jest gładka, a druga w cząsteczkach np. marmolada z jabłek plus smażone

bruszniki, albo marmolada z moreli plus pigwa smażona.

VI Soki.

Mamy ich trzy rodzaje: 1) gotowane czyli syropy, (po usunięciu konfitur); 2) soki sfermentowane (owoc przespływany cukrem pudrem, umieszczany na słońcu, celem odcięcia soku z owocu); 3) soki sterylizowane, nieprzegrzane wyrabiane. Przy wyrobie tych soków nie wolno dopuścić do fermentacji tj. rozkładu cukru na alkohol i kwas węglowy, lecz należy jak najszybciej odciąć sok owocowy przy pomocy prasy, dodać 1/5 część objętości cukru np. 1 litr soku 20 kg cukru, zamknąć, zlać do butelek i sterylizować 30 minut.

Truskawki aromatyczne.

Do butelek lub słoików należy obmyć w spirytusie (alkoholu) truskawki, przemyć je cukrem w stosunku 1: 70–75 (np. 1 kg truskawek a 75 kg cukru pudru przesianego). Flaszki zamknąć i sterylizować 10 minut.

Truskawki jak świeże tylko nieco bladesze.

W ten sam sposób robi się konserwy malinową, poziomkową lub borówkową.

Nalewka wiśniowa (doskonała).

5 kg wiśni (bez ogonków) opłukać w wodzie bieżącej i odsączyć. Potem wiśnie wysypać do butli naprężanej z 2 i pół kg cukru pudru, przetrząść, zalać w spirytusie czystego i zostawić zakorkowaną butlę 6–8 tygodni.

Nalewka gotowa gdy alkohol i cukier tak przetrwają wiśnie, ze zostaną pestki powleczone skórą, bez miąższu.

Nalewkę dać do butelek i podawać bez domieszki wody lub syropu.

A. Myszona

Płynne owoce

W ostatnich czasach pojawiły się w handlu w większych ilościach beزالkoholowe napoje owocowe pod nazwą „owoce płynne”. Dziwna nazwa i niewiadomo przez kogo utworzona – na klienta przekonane, że sprzedawany przetwór owocowy zawiera wszystkie składniki odczytwe, które znajdują się w owocach.

Cóż to jest owoc płynny? – Jest to sok wyciśnięty z owoców czyli moszcz, specjalnie przygotowany przez rozcieńczenie wodą, dołożenie wgl. dokwaszenie i pasteryzowanie.

Owoców płynnych nie należy mieszać z moszczami owocowymi. Czysty moszcz owocowy zawiera albo mało cukru albo za dużo kwasu i dlatego nie odpowiada wymaganiom smakowym i zdrowotnym. Należy Wykazać stawić moszcz z jabłek, który przy odpowiednim doborze odmian, dają bez wszelkich dodatków wspaniały napój. W większości jednak wypadków, aby z naturalnego moszczu otrzymać napój zachodzi potrzeba dodania wody, cukru, kwasu i ewentualnie nasycenie dwutlenkiem węgla, tak jak w wody sodowej.

Do wyrobów owocowych płynnych nadają się prawie wszystkie owoce, a więc: jabłka, wiśnie, jeżyny, maliny, poziomki, truskawki, porzeczki, zurawiny, borówki. Odnosnie zurawin, to należałoby na nie zwrócić szczególną uwagę, gdyż w razie braku cytryny (np. wypadku wojny) sok zurawinowy doskonale jest może zastąpić w słoju, a także na owocach i na zawartości podobnych składników cytryny a w szczególności witamin C.

Niektóre owoce, które nie posiadają kwasu owocowego względnie mają go bardzo mało, nie nadają się do wyrobu owoców płynnych, mogą być jednak przerabiane innymi sposobami, np. tak zwane „owoce gruszkowe, czereśnie, jabłka słodkie. Nie nadają się zupełnie śliwki.

Każdy owoc ze względu na swoiste cechy wymaga indywidualnego traktowania przy wyrobie owocu płynnego, da się jednak ustalić pewną wspólną technikę otrzymywania. Wyjdzie z tego, że należałoby do wyrobu płynnego owocu jest czytać czyli sok wyciśnięty ze świeżych owoców.

W celu wydzielenia moszczu, owoce najpierw się miarzą, a potem wyciska. Rozgniatając owoce ma na celu ułatwienie wyciskania soku z 2 owoców pestkowych (np. wiśni) najpierw trzeba usunąć pestki i rozgnieść owoce. W przypadku ziarnkowych (np. jabłka) można użyć tarki, przy pomocy której owoce zamieniają się na rozrątaną masę. Najlepszymi przyrządami do

mielena owoców są specjalne młynki. Najprostsza maszyna, do wygniata soku z owoców, w użyciu domowym jest maszyna „Tutti-Frutti”, znana dobrze Paniom Domu. W przedsiębiorstwach przemysłowych mają zastosowanie prasy dźwigniowe, śrubowe i hydrauliczne. Z różnicanych owoców uzyskuje się mrożone owoce przez prasowanie.

W wydobyciu mioszu z owocu należy dążyć, aby z jak największą substancją odżywczych przeszło z owocu do mioszu. W tym celu po wycisnięciu soku pozostałość czyli t. zw. miotło zalewa się wodą i wyciska powtórnie. W razie potrzeby zabieg ten należy powtórzyć nawet kilka razy. Ilość otrzymanego mioszu waha się od 55–95%, zależnie od gatunku wyciskanego owocu. Najwięcej: mioszu daje czarna jagoda, porzeczka biała i jeżyna, najmniej: jabłka (55–75%).

W mioszu znajduje się dużo składników stałych czyli t. zw. osad, dlatego należy go oddzielić od płynu. W tym celu dobrze jest miosz podgrzać do temperatury około 50°C, następnie porostawić w spokoju przez kilka godzin najpóźniej w zimnej piwnicy. Po ustaniu się, zlewa się płyn ostrożnie z nad osadu. Do tego celu najlepiej użyć lewaru, zrobionego z węża gumowego.

Użytkownicy czysty miosz „doprawia się”. Doprawienie polega na dodaniu wody, cukru lub miodu, co ma utężyć soki po przeprowadzeniu prób smakowych z małymi ilościami mioszu. Rozcieńczeniu wody podlega miosz, który zbyt słodki, gęste oraz zbyt kwaśne. Dosładzanie odbywa się przez dodanie do soku cukru w formie syropu (2,5 kg cukru na 1 l wody). Do dosładzania używa się kwasu cytrynowego lub winowego.

Acekolwiek istnieje kilka szeregu przepisów, dotyczących otrzymywania owoców płynnych, to jednak zawsze należy pamiętać, że nie należy nigdy trzymać się niewłaściwego przepisu, gdyż mamy tu do czynienia z owocami, których wartość zależy od całego szeregu czynników, jak: stopnia dojrzałości, pochodzenia, odmiany itp. Specjalnie przy doprowadzaniu mioszu kierować się należy przede wszystkim problemami smakowymi.

Doprawiony miosz stanowi już gotowy do spożycia napój. Napój ten rozlewa się do czemnych butelek, które chronią przed ujemnym działaniem światła. Butelki zamyka się nowymi korkami.

Celem utrwalenia owocu płynnego nie wolno dodawać żadnych chemicznych środków konserwujących, lecz należy owoc płynny poddać pasteryzacji. Pasteryzacja jest to wyjalanie produktów (zniszczenie bakterii) w temperaturach niższych od 100°C. Poniżej w czasie ogrzewania sioz powiększa swoją objętość, dlatego butelki nie mogą być całkowicie wypełnione, lecz należy pozostawić wolny przestrzeń najmniej 8 cm, licząc od powierzchni płynu do korka. W przeciwnym razie korki będą „strzelać”.

Butelki z owocem płynnym, który mamy pasteryzować ustawia się w dużym garnku, kotle lub aparacie Wecka, a ponieważ nie mogą bezpośrednio dotykać dna, przeto ustawia się je na podstawie z deski lub w sianie w ten sposób, żeby wzajemnie się nie stykały. Butelki pograża się w wodę, nagrzaną uprzednio do 30°C. Gdy temperatura wody dośnie 65°C notuje się czas i trzyma kocioł na blazie przez pół godziny, utrzymując stałą ciepłotę nie wyższą, niż 70°C. Po skończonej pasteryzacji, butelki wyjmuję się niezwłocznie do ostudzenia, a korki obwiera się parafiną lub woskiem, albo lakuje.

Owoce płynne przechowuje się w miejscach chłodnych, najlepiej w pozbawionych stających, aby powstające ewentualnie mety zbierały się na dnie.

Owoce płynne nie powinny być sztucznie barwione. Zwrócić na to trzeba baczną uwagę przy zakupie w sklepie wyrobów fabrycznych. W razie sztucznego barwienia będzie to zaznaczone na etykiecie słowem „barwione” lub literą „B”. Oznaczenie powyższe jest nakazane ustawowo.

Płynne owoce posiadają właściwości orzeźwiająca, wzmacniająca i lecznicza. Można je użyć w zimie, w okresie zimnych chorób, a także, z miodkiem. W kuchni mają zastosowanie przy wyrobie salatek, galaretek, sosów, zup, przypraw, lemoniad, kwasów itp.

Koszt wyrobu 1 l płynnego owocu wynosi około 1 zł.

Wartościowym produktem, a prawie że nieznanym jest przetwór zwany „płynnym warzywem”, otrzymuje się go w podobny sposób jak owoc płynny, tylko oczywiście warzywem używanym do przerobki będą warzywa i jarzyny. Płynne warzywa są to: odświeżony, salaty, selerow, marchwi, buraków, bruksli itp. Z poszczególnych gatunków warzyw i soków uzyskuje się sok w taki sam sposób jak z owoców, „doprawia się” go i poddaje pasteryzacji.

Płynne warzywa mają również i tę zaletę, że jako wyzka można je spożywać w mniejszych ilościach, 1/8–1/4 l takiego płynu może zastąpić około 1/2 kg świeżych warzyw i jarzyn (marchewi).

Zioła lecznicze można również konserwować w formie „płynnych zioł”, sposobem takim samym jak płynne owoce.

Maria Kreutzowa

Bezcukrowe konserwowanie owoców

Konieczność dużego, jednorazowego wydatku na cukier w czerwcu czy lipcu ostudzała nieraz wydatnie zapal przetwórczy gospodę i nie pozwalał im wykorzystać w pełni możliwości surowcowych. Natomiast metodami przetworstwa bezcukrowego można za konserwować na zimę znaczne ilości owoców, — zachowując przytem całą ich wartość witaminową — cukier zaś dodajemy wedle smaku i potrzeby, stopniowo w miarę zużywania przetworów. Tym nowym sposobem przygotowane przetwory owocowe mogą być używane przez dłuższy czas, gdyż nie zawierają żadnych zjadliwych witamin, które są niezastąpionym źródłem zdrowia i sił dla naszych pensjonariuszy domowych, dla dzieci, rekonwalescentów, wylężych czy starców.

Przetworstwo bezcukrowe polega na: 1) Wyjaleniu surowca owocowego do 100°C, 2) wywaleniu, płukaniu, zgniataniu, przez ogrzewanie go do temper. 80–85°C, w której te zarodki giną; 3) zachowaniu żywności witamin — przez utrzymanie surowca przez cały ciąg procesu tylko w temper. 80–85°C — gdyż w wyższej temper. witaminy giną a konserwy owocowe stają się wtedy bez wartości. Dobry rezultat pracy osiąga się starannością i precyzją wykonania i jeśli się tak wyrazić można, inteligentnym podejściem do całego zagadnienia. Trzeba zrozumieć, że opracowane metody są rezultatem poważnych badań (prof. Mehning — Warszawa) i najnowszymi odkryciami z dziedziny chemii i biologii i że nie ma już tu miejsca dla domowo-gospodarskich dodatków i korekt, które tylko zepsuły mogą całą robotę.

Przetwory bezcukrowe czyli tak zw. półfabrykaty, utrwalamy dwoma sposobami:

- 1) W zakorkowanych butelkach.
 - 2) W słoikach pod pechem.
- W butelkach utrwalanie można tylko owoce drobne — jak wszystkie jagody, porzeczki, agrest lub wiśnie i czereśnie wpiery wydelować. Owocę większe utrwalamy w butelkach w postaci rzadkiej miazgi zwanej przecierem, którą roztażamy miazdżką, względnie przepuszczając przez maszynę od młosa. Owocę, który mamy użyć należy dokładnie umyć, odcisnąć z wody i dorzucić. Po umyciu i dokładnym ich oczyszczeniu, ogrzewamy je, dodając 1/5 ich objętości wody lub lepiej soku z gorszych owoców, do temper. 80–85°C przez 15 minut. Przeciery ogrzewamy we własnym soku bez dodatku wody do tej samej temperatury. Ogrzewanie surowca owocowego odbywa się w naczyniach aluminiowych lub emalowanych (nieopieczonych) — nigdy w żelaznych lub miedzianych. W ten sposób przygotowany produkt wlewamy na gorąco przez lejek do butelek, które muszą być wprawie starannie wyszczone sodą i szczechką i splukane gorącą wodą przegotowaną i ogrzaną na sucho w piecyku. W handlu są obecnie doskonałe lejki o szerokim otworze i specjalnym rowku, przez który uchodzi powietrze. Owocę całe wycupamy przez lejek paleczką szklaną lub drewnianą wyparzoną we wrzącej wodzie.

Równocześnie przygotowujemy na kuchni główne naczynie do pasteryzacji — to jest kocioł z wodą, w której będziemy gotować. W szynki mający podwójne dno lub wkładkę drucianą, pałyczkową lub z plecionki, jaką tylko rozporządza. Ogrzewamy w nim wodę do temper. 80–85°C, która to granica musi być kontrolowana termometrem. Jedynym

wym wydatkiem jest to jednorazowo i na długie lata — jest kupno termometru o podziale do 100°C. Przesuwamy go przez korek butelki napełnionej zwykłą wodą i taką butelkę kontrolujemy, wstawiając ją do wody, w której pasteryzujemy przetwory. Napełnione gorącym surowcem butelki wkładamy do baniaka i podgrzewamy do 80–85°C — poczem zamykamy je dobrymi, nowymi korkami (przez 12 godzin wymoczyć i sparzyć w wrzącej wodzie). Przywiążemy je do sztyku butelek tak zw. węzeł akerski — dolewamy wody do kociołka aby butelki były w niej całe z korkiem zanurzone i pasteryzujemy je przez 80–85°C przez 15–20 minut. Po zakończeniu pasteryzacji obcinamy na butelkach wystające części korka i natychmiast zanurzamy korki i brzeg sztyku (dlaśkę do rozpuszczone) smółki lub pechu, dla uszczelnienia wywołanego korka. Gdy butelki trochę ostygają, zanurzamy je do letniej wody, aby się ostygnięcie przyspieszyć, co wpływa dodatnio na jakość produktu.

2) W słoikach pod pechem — utrwalamy duże owoce — gęste przecier, które byłoby trudno wydostać z butelek. Przygotujemy sobie słoiki tak samo dobrze wymyte i odkażone przez zanurzenie do wody letniej i ogrzanie ich przez 15 minut w temper. 85°C. Po wyjęciu słoików i wylaniu z nich wody — napełniamy je natychmiast produktami owocowymi przygotowanymi, wedle przepisu obowiązującego w sposobie butelkowym. Po lekkim ostygnięciu (około pół godz.) zalewamy powierzchnię napełnionych słoików roztopionym pechem, oczyszczając przedtem brzegi słoika, ażeby pech dobrze przylegał. W ten sposób konserwujemy jabłka, gruszki, morele pokrajane na kawałki mniej więcej 3 cm, lub gęsty przecier z tych owoców.

Widzimy więc że metody wyrobu przetworów bezcukrowych nie przedstawiają specjalnych trudności — a ułatwiają nam bardzo sfinsanowanie letniej kampanii owocowej.

MODA



Na wieś.

Spędzamy czas wolny wzorem Anglików i Francuzów za miastem. Kontakt z przyrodą jest nam i naszym rodzinom dzisiaj bardziej, aniżeli kiedyś indziej potrzebny. Aby wycieczka się udała trzeba pomyśleć o odpowiednim ubraniu i pożywieniu. Do szosy, do wysoka i smukła pani ubiera lekkie, fanelowe spodnie, kurtkę zamszową i sportowy pójbucik. Inne panie zastąpią spodnie szeroka krotką spodniczką, uzupełnioną trykotową kosczałką lub swetrem. Na rower spodniczka-

spodnie i welniana bluzka Jazda jakimś wymaga sortów i bluzki kretonowej, na dzień chłodny spodniczka, sweter i wiatrówka. Na tie zieleni na wsi pięknie wyglądają płócienne, kretonowe sukienki, barwne chusteczki lub szerokie słomiane kapelusze. W pocługu pani najlepiej będzie wyglądać w angielskim kostiumie ze sportową bluzką. Jedzenie pakujemy do płóciennego koszyka, zapakowanego w przegródki i wieczko. Kanapki, zimne mięso w plastrach, ser itp. owijamy w papier pergaminowy, sałatkę i masło układamy do puszek aluminiowych, na kawę, herbatę i lemoniadę przygotowujemy termosy, Talerzyki i kubki z masy papierowej lub bakelitowej będą w tym wypadku niezbędne. Pani powinna pamiętać i o estetyce stołu na majówkę i dlatego zabieramy barwne papierowy obrus i serwetki, który z tłem soczystej zieleni tworzy miłą i przyjemną dla oka całość.

Julie.



Na kajak.

ARTYKUŁY BİOKOSMETYCZNE

z laboratorium

Dr C J RZYMOWSKIEJ

z Warszawy

do nabycia w sklepie

„LUSINA“

Kraków — Jagiellońska 1.4

Tel. 186-44.

K O R E S P O N D E N C J A

„Zakłopotana Studentka“ Z. F. prosi o pomoc w rozstrzygnięciu następującego faktu: na uniwersytecie poznała się bliżej z sympatycznym kolegą, dla którego ma głębsze uczucie. Młody człowiek okazuje jej serdeczne przywiązanie, jednak na kilkakrotną jej propozycję, żeby wprowadził ją do domu swych rodziców, znajduje zawsze jakąś odpowiedź odmowną, mimo, że p. Z. F. pochodzi z rodziny równej pozycji towarzyskiej i intelektualnej jego rodzinie. Jak sobie tłumaczyć takie postępowanie?
Nie chęliabymy rzucić cienia na Pani młode serduszek, jednak wnosiśmy z tego zapytania, że Pani traktuje o wiele poważniej ten

słuszek uczuciowy, aniżeli jej partner. Panna Julia powinna być bliżej nad sobą i odczuwać trwałość przez zbliżenie się do rodziny ukochanego. On zaś, być może wskutek swego młodego wieku i założeń materialnej, ograniczającej jego możliwości życiowej, poprzestaje na tym, co daje mu dzień dzisiejszy, nie pragnąc wcale chwilowo pogłębiać swego stosunku do Pani i zdradzać się z nim przed swoimi bliskimi. Jest rzeczą niezmiernie delikatną dawać jakieś rady w tej sprawie, nie znając bliższych jej szczegółów. Szczęśliwy jednak, że nie powinna Pani powtarzać więcej swojej propozycji, trzeba natomiast ubezpieczyć się przeciwko możliwości „zawodu”, jeśli nie Pani, to przynajmniej przed sobą i przed swoją rodziną będzie miała. Będzie to bowiem wyraźnym dowodem, że partner Pani nie ma tak zwanych „poważnych zamiarów”.

Proszę pamiętać, że strażniczką serca kobiety powinna być zawsze duma. Ona nie powinna Pani marnować czasu na niepotrzebne cierpienie, jeśli okaże się, że ciężar gatunkowy uczucia Pani był większy, aniżeli była do niego zdolna druga strona.

H. Z.

Panna Irka M. zapytuje, czy po maturze ma się poświęcić malarstwu, do którego czuje pociąg, czy też wobec trudności materialnych nauczyć się raczej czegoś, co dałoby jej możność zarobkowania w bliskiej przyszłości.

Samo wahanie się Pani dowodzi, że nie jest Pani berwzględnie pewna swego talentu, że nie narzuca się on Pani z przemożną, decydującą siłą. Człowiek, mający powołanie artystyczne, wynikające z prawdziwego talentu, idzie bez namysłu drogą ciężkich, nie raz wyrzeczeń i twardej pracy, bo po prostu inaczej postąpić nie może. Powołanie artystyczne toruje sobie drogę poprzez wszystkie koleje życiowe. Znałem we Lwowie urodnicę polową, która wieczorami tworzyła przepiękne ilustracje do bajek dla dzieci. Znam też wiele malarzek z długimi studiami, które może raczej byłoby na miejscu przy owym okienku pocztowym.

Radziłabymy Pani zasięgnąć opinii o swych pracach u jednego z poważnych naszych malarzy i obliczyć się dobrze ze swymi siłami. Jeśli wynik będzie zadawalniający, droga artystyczna, choć męcząca i wymagająca dużych ofiar, może Panią doprowadzić do wymarzonego celu. Jeśli nie, lepiej pomyśleć o przygotowaniu się do pracy zarobkowej, a swoje zamiłowania artystyczne pielegnować w sobie dla rozjaśnienia i wzbogacenia swego życia i życia swoich bliskich i wówczas jeszcze będzie Pani istotą uprzywilejowaną wobec tych, co skazani są na szarym, pracowitego życia bez możności odskoku w dziedzinę sztuki i piękna.

II. Z.

(Dok. ze str. 10 ej)

- 1) Owoce i jarzyny — nie zawierające skrobiu — spożywać na surowo, te ostatnie dobrze rozdrobnione i przyprawione.
- 2) Odrzucać z jarzyn tylko części nadpusłe i zdrewniałe, wysuszyć młode listki kalarepy, kalafiorów, głębie kapusty i kalafiorów, zielone pędy cebuli itp.
- 3) Jarzyny obrać cienko, płukać krótko, nie mrozić.
- 4) Jarzyny gotować szybko, pod przykryciem, bez odlewania wody.
- 5) Jarzyny z wywaru zużywać na sałatki, albo też szatkować przed gotowaniem i zużywać w zupie.
- 6) Jarzyny strączkowe wymyć namoczyć na kilka godzin w przygotowanej wodzie i gotować bez sody w tej samej wodzie. Mrozić należy wszystkie suche jarzyny, grzyby, owoce a nawet grzyby kasze, wodę z mrożenia zużywać.
- 7) Mleko gotować krótko i przechowywać w chłodzie, koczach przetrwać i zużyć do potraw.

8) Jaja podawać na młękko, a do podprawiania zup i sosów używać surowych żółtek.

9) Mięsa nie przechowywać w papierze luh na deskach drewnianych, świętego nie mrozić, nie zbierać szumowin.

10) Kwas z ogórków, kapusty, pomidorów oraz różnych owoców i jarzyn dodawać do potraw w stanie surowym bez dalszego gotowania.

11) Masło i śmietanę podawać na surowo.

12) Przetwory z jarzyn i owoców zabieścić przed utratą witamin.

W okresie ciężkich warunków gospodarczych i braku produktów zasadniczych potrzebny jest koniecznie znajomość zastosowania produktów zastępczych.

I tak: herbatę trzeba będzie z łączyć surowymi młodymi liśćmi z poziomkiem, ostrężyn i malin, które można mieszać z suszonymi jagodami — suszonymi do lekkiego żmurnienia obierzanymi z jablek, wreszcie naparem z mięty, rumianku itp. Kawa ziarnistą zastąpią rumianione ziarna muszeli złóż, miazane z palonymi żółtkami, soją, marchwią. Jarzyny świeże można zastąpić przez konserwowane a przede wszystkim kiszone, sterylizowane, solone i suszone, poza tym wyzyskać można dziko rosnące rośliny jak lechiada, pokrzywy, mniszek, zającza kapusta, rzęźucha itp. Kwas cytrynowy mogą zastąpić żółtawy dając się łatwo przechować nawet na surowo dzięki zawartości kwasu benzoesowego, a także kwas z ogórków, kapusty, buraków, żur, sok z pomidorów, ocet z ochryzn z jablek. Świeże owoce ogrodu zastąpić można jagodami leśnymi. Mleko jest produktem trudnym do zastąpienia, nie niezbędny w odżywianiu zwłaszcza dzieci, w okresie wojennym pojawi się pewnie mleko w proszku i skondensowane. Mięso szkieletowe hydra rzeźnego zastąpią organy wewnętrzne, drożdż, ryby, mięso wędzone, suszone, suche wędliny, krew wieńca, ser, jaja, jarzyny strączkowe. Świeże ziemniaki zastąpić mogą suszone płatki ziemniaczane, sago ziemniaczane, jarzyny strączkowe, chleba, kasze, potrawy mączne.

Tusze drogocenne muszą być zastąpione łatwizną jak oleje roślinne: linań, kopny, oliwa sojowa, margaryna, frytura z mieszanymi tuszczami, linań itp. Do wypieku chleba trzeba będzie dodawać maki jęczmieńnej, kukurydzianej, hreczanej, ziemniaków, dyni, marchwi, buraków. Jaja w potrawach mogą zastąpić suszona zacierka na jajkach przyrządzona przez przewidującą gospodynię w „dobrych” jeszcze czasach.

„TERESA“

Wydawnia Szal Liturgicznych

Przyjmuje również stare aporala do odnawiania.

K. T. Ludwiczówna

Kraków, ul. Mikołajska 17



„Przy naszych warstatach pracy” — zespół uczennic Gimnazjum Kupieckiego.

PRENUMERATA: roczna zł 6 —, półroczna zł 3 —, kwartalna zł 1 50; cena numeru 50 gr.

Redakcja i Administracja: Kraków, ul. Wybickiego L. 1. — WYDAWCA Dr Janina Skowrońska-Feldmanowa i Wilhelmina Brzezińska

Drukarnia „Powściągliwość i Praca” Kraków, ul. Kazimierza Wielkiego 95