

RODZINA



**PISMO
POŚWIĘCONE WYCHOWANIU I NAUCE DOMOWEJ**

Nr. 9.

Bezpłatny dodatek

1933

Cześć i chwała Marji!

Już się zbliżył miesiąc maj, już rozkwita ziemski raj,
Dziś swej Matce i swej Pani każdy cześć i chwałę
daj.

Wszyscy czuje dobroć Twą i wszyscy Cię Matką zwa,
Wolasz na nas: „Pójdzie dzieci, niech mnie usta
wasze czczą.

My też wszyscy biegniemy, kochać Cię, szczerze
chcemy,

Przyjmij chętnie modły nasze, któreś ofiarujemy.
Boś Ty czysta Dziewica, Tyś łask boskich skarbnica
Jesteś pełna łaski Bożej, świat się Tobą zachwycą.

Uproś nam pokój złoty, pociesz biedne sieroty,
I naucz nas naśladować Twoje anielskie cnoty.

A gdy będziem umierać, racz nas o Panno wspierać,
Byśmy Boga w Trójcy świętej mogli w niebie
uwielbiać.

(Na nutę: Gwiazdo, śliczna wspaniała).

Rozważanie religijne

Matka Boska Królową radości.

Matka Boska istotnie jest Królową czystej, prawdziwej radości! Ona jedynie jako człowiek znalazła najczystsza radość, do jakiej zdolne jest serce ludzkie. Jakaż radość przenikała Ją w owej błogosławionej chwili, gdy archanioł Gabriel oznajmił Jej wieść z nieba, że wybraną jest na Matkę Bożą! Już sama odpowiedź Jej dowodzi tego: „Oto ja służebnica Pańska, niech mi się stanie wedle słowa Twego“! Radość Jej z dnia na dzień się zwiększała i pogl.! Z jakim uczuciem radości szła Najświętsza Paniątka przez góry do Elżbiety, niosąc w swym żywocie Dziecię Boże; w drodze do Betleem każdy ptaszek wyśpiewywał na Jej cześć swą najpiękniejszą pieśń, a cała przyroda radowała się tem, że służyć może Najświętszej Paniątce i Jej Dzieciństwu. Radość katolicki najpiękniejszy miesiąc

maj, poświęcił Jej czci jako Królowej radości, na znak, że ziemia w okresie swego najpiękniejszego rozwoju łączy się z Nią jako ze źródłem czystej, niebiańskiej radości.

Radość Marji na ziemi dosięgła najwyższego stopnia w tej świętej nocy, kiedy to Pana swego i Boga mogła przycisnąć do serca swego. Wówczas aniołowie wzywali całą ludzkość do radowania się, że nadeszła chwila jej zbawienia przez narodzenie Zbawiciela. Kościół święty w swem macierzyńskim zrozumieniu ustanowił owo święto radości, święto Bożego Narodzenia! Błogosławiony ten człowiek, który to święto odczuwa też w duchu Kościoła jako dzień radości w połączeniu z wdzięcznością wobec wielkiej miłości dla Boga ludzkości.

Do żłóbka przybywali pasterze i możni Królowie z dalekich krajów dla oddania czci Boskiemu Dzieciństwu. Zapewne wszystkie te zdarzenia stanowiły chwile wielkiej radości w życiu Matki Boskiej tak samo jak powrót z Egiptu do Nazaretu, potem życie wspólne z Dzieciństwem Jezus i św. Józefem oraz coroczne pielgrzymki do Jerozolimy. A gdy po daremnym szukaniu, dwunastoletniego syna Jezusa znów odnalazła, wielka radość połączenia się znów ze Słońcem swego życia spłodziła gorzkie przebytego niepokoju. Następnich 20 lat cichego codziennego współżycia z Boskim Synem stały się codziennym źródłem świętej radości. Nawet publiczne wystąpienie Pana Jezusa kryło dla Jego Matki dużo radości, każdy cud, każda nauka pełne Boskiej mądrości, każdy wzrost uświadomienia i wiary w gronie uczniów i uczennic Jego pomnażał też Jej radość, gdyż przecież była Jego Matką. Po gorzkim Wielkim Piątku nastąpiła wspaniała świetlna Wielkanoc, owe święto niezmierzonej radości dla Matki witającej Syna swego zmartwychwstałego jako zwycięzcę nad grzechem i śmiercią. Wniebowstąpienie, Zielone Świątki, wzrost i rozrost Królestwa Bożego na ziemi, to nadmiar radości dla Matki Chystusa Króla. Podczas nabożeństw pierwszych chrześcijan, gdy na pamiątkę, wedle zarzą-

dzień Chrystusa Pana, łamali się chlebem każda ich Komunia święta dla Marji stawała się dalszem przeżywaniem błogosławionych chwil, począwszy od Zwiastowania aż do Narodzenia Pana, jak jaki nowy dzień Zmartwychwstania Jego.

Istotnie Marja jest Królową radości! Ściągnęła bowiem światło i radość na ciemną ziemię i do tej chwili jest posłanką radości i łask pomiędzy nami i Wieczną Radością, Bogiem. Otwórzmy szeroko serca nasze, aby w nie wniknąć mogła niebiańska radość, jedynie prawdziwa i wieczna radość, dana nam przez samego Boga! Radujmy się szczęściem Marji, radujmy się też i z tego, że w Marji mamy w niebie tak dobrą Matkę, która nam pomaga we wszelkich smutkach, utrapieniach i niedoli. Jest Ona dla nas pociechą i ucieczką w każdej potrzebie.

Jak na loterji

(Dokończenie).

Mimowolnie z piersi jej wydarło się głośnie westchnienie, które na przechodzącego właśnie przez kuchnię Karola takie zrobiło wrażenie, że byłby najchętniej przystanął, objął ramieniem młodą żoneczkę i zapytał się o przyczynę tak ciężkiego westchnienia. Ale wnet ochłonął i wołał pójść dalej, bo przecież chciał się naprawdę przekonać, czy Hanka jego jest też taką jak żona Smandkowa czy też inną. Mimo najlepszych zamiarów dzień następny dla Hanki rozpoczął się bardzo niepomysłnie. Oto obuwiu męża gdzieś się zapodziało i nie można go było odnaleźć, chociaż Hanka z całą pewnością twierdziła, iż sama je ustawiła w zwykłym miejscu. Bezskuteczne szukanie bardzo męża rozżaliło, bo wychodząc na pole, musiał przywdziać obuwiu niedzielne, co naturalnie nie mogło obuwiu posłużyć. To też, po raz pierwszy wyszedł z domu, nie pożegnawszy się z żoną, jak to dotąd stale czynił. Ubodło to Hankę do tego stopnia, że w oczach jej pokazały się łzy. Ale nie było czasu na płkanie, bo trzeba było zaopatrzyć i drób i świnki i psa, dopilnować porządku w gospodarstwie, a potem zabrać się do gotowania obiadu, który właśnie tego dnia miał być bez zarzutu i pojawić się punktualnie na stole, aby mąż nie miał powodu do niezadowolenia. Wydobyła więc z komory piękny kawałek wieprzowiny, którą Karol bardzo lubiał, ale co do niej podać? Ostatnim razem mężowi bardzo przypadły do smaku kluski z kartofli, ale czy teraz też mu smakować będą, kiedy taki jakiś zły? Trzeba było coś postanowić, więc poczęła gotować kartofle na kluski. Wtem przypomniała sobie, że Karol do wieprzowiny bardzo lubiał przyjadać kluski z tatarczanej maki, więc i te postanowiła przygotować do wyboru, pocieszając się tem, że czego się nie zje dzisiaj, to zje się jutro. W tej chwili zarobiła też jeszcze kluski z bułek, chcąc zaskoczyć męża niespodziankami, gdyby miał przy obiedzie wymyślać. Zadowolona z siebie, że się tak przy-

sposobiła na możliwe zachcianki i zarzuty męża, zabrała się pilnie do roboty, tak że, gdy mąż wchodził do izby, obiad gotowy był na stole. Do pieczenia wieprzowej podała nasamprzód kluski z bułek. Wyglodzonemu Karolowi aż słabo się robiło w żołądku na widok dymiącej się pieczeni i klusek, ale przecież coś zganić musiał. — „Jak możesz do tej pieczeni dać takie kluski! — zawołał niby oburzony, — chociaż ta przygana nie brzmiała jakoś wcale szczerze. Zaledwie jednak ją wypowiedział, alście Hanka pobiegła do kuchni i za chwilę wniosła drugą miskę z dymiącymi kluskami z kartofli. Zaskoczony tem Karol zamilkł, bo w pierwszej chwili nie wiedział, coby jeszcze zganić i życzyć, i raczej żonę pochwalić za to, że tak o nim pamięta, a tu przecież niepodobna było tak prędko zmięknąć. Po krótkim namyśle tedy rzekł, ale już głosem daleko łagodniejszym: „Do takiej pieczeni należą się właściwie jedynie kluski z tatarczanej maki. Szkoda, że o tem nie pomyślałaś“. — Jeszcze nie dokończył zdania, a tu Hanka wylatuje znowu do kuchni i zjawia się z miską klusek i rzecze: „Masz teraz, coś sobie życzył, ale teraz nie gadaj już więcej, jeno jedz!“ — I Karol począł zajadać, jak gdyby mu kto za to płacił, chwalił jedzenie i w duszy Boku dziękował, że mu się dostała taka żona.

W tej chwili przechodził właśnie Józef Smandek, a miał twarz tak kwaśną, jak gdyby się był napił octu zamiast ulubionego piwka. Spostrzegłszy kamrata, Karol rzucił okiem na stół zastawiony obficie a potem na Hankę, i ta zrozumiała odrazu jego spojrzenie i domyśliła się, czego sobie życzy. Za chwilę Smandek przysiadł do stołu i zaczął się równie zachwycać doskonałym jedzeniem. „Dokąd chciałeś teraz pójść? — zapytał go Karol nie tak z ciekawości, jak z przyzwyczajenia —“. Rano wyszedłem na pole bez śniadania odrzekł Smandek ciszej niż zwykle, — bo moja jeszcze go nie przygotowała, a teraz, gdy wróciłem, znowu jej nie było w domu. Bo jak dokąd zajdzie na pogawędkę, to niema końca gadania, zapomina wtedy całkiem o domu. Chciałem więc pójść do gościńca...“ Ani Karol ani Hanka nic na to nie zauważyli, ale oboje zrozumieli teraz zupełnie, jakim to było życie Smandka; Hanka litowała się nad nim w duszy i miała wyrozumienie, dla czego to Smandek tak częstym gościem bywał w karczmie i się upijał. Po obiedzie obaj mężczyźni zapalili sobie fajeczki i jeszcze pewien czas ze sobą gaworzyli, podczas gdy Hanka zajęła się pomywaniem statków w kuchni. — „Gdybym to ja miał tak miłe mieszkanie jak to twoje i gdyby moja żona choć w części była tak uprzejmą i gospodarną jak twoja żona, to doprawdy nie wiem, pocobym wogóle wychodził do karczmy, — tak wywodził Smandek. — Przyznasz mi więc, Karolu, że małżeństwo to istna loterja, w której ty wygrałeś wielki los. Ja lichy na niej wyszedłem.“ — Karol wysłuchiwał w milczeniu i ani myślał mu zaprzeczyć, gdy Smandek zaraz potem wracał do domu —

Stulecie Konferencji

św. Wincentego a Paulo

W bieżącym roku przypada setna rocznica istnienia Konferencji św. Wincentego a Paulo i przy sposobności tej rocznicy wystosował Ojciec św. listem na ręce prezesa generalnego Konferencji pana Henryka de Verge (Wierzy) w Paryżu, w którym daje wyraz swej radości i zadowolenia z rozwoju i postępu działalności Konferencji. Ojciec św. wyraża swą ufność, że Konferencje w dalszym ciągu, postępując w myśl znakomitego założyciela Fryderyka Ozanana z żarliwością będą nadal służyły ubogim na większą chwałę Jezusa Chrystusa i Jego świętego Kościoła. W końcu pisma swego Ojciec św. udziela wszystkim Konferencjom i Stowarzyszeniom pokrewnym, ich prezesom, kierownikom, współpracownikom i ubogim, którym się opiekują swego Apostolskiego błogosławieństwa.

Po krótko podamy dzieje Konferencji św. Wincentego a Paulo, które dziś po całym świecie są rozpowszechnione i których działalność dobroczynna około dobra ubogich w przeciągu tych stu lat istnienia wielce przyczyniała się do ulżenia niedoli tak duchowej jak i cielesnej.

Fryderyk Ozanan, założyciel męskich Konferencji św. Wincentego a Paulo był synem znanego lekarza miasta Ljonu we Francji. Mając lat 18, w roku 1831, przybył do Paryża na studia prawnicze. Młodzieniec, wychowany przez rodziców bardzo pobożnych, przepełniony był na wskroś duchem prawdziwie katolickim. Wkrótce po przybyciu do stolicy otoczył się gronem młodzieży, jak on głęboko wierzącej i niebawem stał się duszą ruchu katolickiego wśród akademików paryskich. Na zebraniach, Konferencjach zwanych, ostro nieraz ścierały się zdania obrońców chrześcijaństwa i jego wrogów. Przeciwnicy ruchu katolickiego głosili, że duch chrześcijański w Kościele katolickim zamiera i żądali od chrześcijan dowodów czynu, stąd Ozanan wpadł na myśl, założenia osobnej Konferencji dla wierzących przyjaciół, w którejby się wszyscy udali na usługi bliźniego, zaświadczać tem żywotność wiary katolickiej. Nie rozprawiajmy tu o miłości bliźniego, raczej **ćwiczmy** się w niej pomagając ubogim, zwykły był mawiać zany młodzieniec. Zrazu prócz Ozanana tylko trzech studentów podjęło myśl jego. Udali się oni do znanego z dobroczynności wydawcy gazet, pana Bailly (Baji), który z ochotą mieszkanie swe dał im na odbywanie zebrań, a sam jako doświadczony w takiej pracy, przyjął urząd przewodniczącego. I tak w maju 1833, a więc przed stulaty odbyło się pierwsze posiedzenie, na którym po za przewodniczącym Mailly było obecnych jeszcze 6 akademików. Jaką nazwę miano nadać dziełu miłości bliźniego nikt z obecnych nie wiedział, gdyż nikt z nich dotychczas nie był członkiem bractwa kościelnego. Dla odróżnienia od innych stowarzyszeń nazwano je zrazu Konferencją Caritasu, a w dniu 4. lutego 1834 r. zmieniono ostatecznie nazwę na Konferencję św. Wincentego

a Paulo, wobec tego, że świętego Wincentego, tego wielkiego apostoła Caritasu 17-go stulecia ogłoszono obok Matki Boskiej właściwym patronem dzieł miłosierdzia. Jako dni świąteczne obchodzili Konferencje dzień 19. lipca (św. Wincentego) i 8. grudnia. Po odczytaniu krótkiego rozdziału z Ksiąg Naśladowania św. Tomasza z Akwinu, postanowiono zaraz na pierwszym zebraniu, że członkowie sami będą odwiedzali ubogich w domach i osobiście wręczali skromną pomoc. Na tych zebraniach w przeciwieństwie do zebrań naukowo-religijnych nie było żadnych rozpraw religijnych, żadnych swarów, jedynie po wspólnej modlitwie i czytaniu o nabożnej treści, poruszano sprawy, dotyczące się ściśle stosunków rodzin ubogich, powierzonych opiece członków. Do wyszukania ubogich tym młodym naśladowcom św. Wincentego a Paulo dopomagała przełożona klasztoru św. Wincentego, ogólnie czczona „paryska matka ubogich“. Wskazywała ona każdemu studentowi jedną rodzinę, której dostarczać miał pieniędzy lub wykazów na żywność. W taki sposób Konferencja rozpoczęła swą cichą pracę dobroczynną.

Na początku półrocza zimowego roku 1833 konferencja liczyła już 25 członków. Równocześnie dziełem Ozanana zajęła się miejska opieka nad ubogimi, poruczając członkom wywiad o ubogich i rozdział jałmużny w jednym z licznych okręgów miasta. Współpraca miejskich urzędów nad ubogimi z Towarzystwami św. Wincentego a Paulo tak żeńskimi jak i męskimi istnieje po dziś dzień, co każdej strony jest niewątpliwie z pożytkiem, gdyż zapobiega nieraz nadużyciom ubogich.

(Dokończenie nastąpi.)

GOSPODARSTWO DOMOWE

Tępienie mrówek w gospodarstwie domowym i ogrodzie.

Mrówki, gdy nawiedzą dom lub ogród stać się mogą prawdziwą plagą i stąd zawczasu, skoro tylko się choć w niewielkiej ilości się pojawiają, należy się energicznie zabrać do tępienia. Różne zalecają sposoby niszczenia tych małych a tak uporczywych niszczyli. Jako najpewniejszy polecają zwykły **sproszkowany popiół drzewny**, ale tylko **świeży i niezwiędziały**. Zda się bowiem, że mrówki nie znoszą woni dymu. Zauważono niejednokrotnie, że mrówki omijają piec do pieczenia chleba, których glina przesiąknięta jest dymem. Popiołem tym nie tylko wypędza się mrówki, ale zabezpiecza przed ich dalszym pojawianiem się w domostwie. Na półki, gdzie ustawione są słoje z zaprawami owocowymi, placki i inne pieczywo, i t. p. należy grubo posypać popiołem drzewnego, świeżo rozrtałego i niezwiędziałego, który często trzeba zmieniać na świeży, a powtarzać to przez czas dłuższy, choćby się mrówki już nie pojawiały przez kilka dni. Mrówki bowiem są bardzo uporczywe i chętnie wracają do domu, w którym już kiedyś czas jakiś przebywały.

Inne jeszcze są sposoby tenienia mrówek n. p. wytrzeć całą podłogę w kuchni, spiżarni i t. d. szmatką zwilżoną naftą. Wysypać też można podłogę proszkiem perskim na owady. Wywietrzeje on jednak zbyt szybko i jest droższym od popiołu. Można też porozkładać w miejscach, gdzie się gromadzą mrówki **suche gąbki**, o wielkich dziurach, do których wsypuje się drobnego cukru. Skoro mrówki obsadzą gąbkę, wzięcie takowe do kociołka z wrzącą wodą i po wysuszeniu gąbki porozkładać od nowa. — Nasypać **sproszkowanej kamfory** (z drogerji) do kryjówek i ganków mrówek. Kamforę łatwo można rozetrzeć po nalaniu na nią jednej kropli spirytusu; bez tej kropli alkoholu trudno ją rozcierać.

W ogrodzie zwalczać należy tylko tam mrówki, gdzie istotnie sprawiają szkodę. Wyniszczyć mrówki w ogrodzie można bardzo łatwo i skutecznie przez polanie mrowiska lub otoczenia jego **rozczyznem lizolu** lub **mocnym roztworem alunu**. Naftę też można stosować, ale nie jest tak skuteczną jak alun lub lizol. Jeżeli w ogrodzie mrówki rzadziej się pokazują, a mrowisko samo jest poza ogrodem i jeżeli się nie chce używać środków chemicznych, natenczas zaleca się poustawiać w pobliżu mrowiska **kilka pustych doniczek**, do których mrówki chętnie znoszą jajka. Po pewnym czasie podnosi się łopatą doniczki wraz ze znajdującą się pod nią ziemią i polewa wrzącą wodą, którą trzeba mieć pod ręką. W ogrodach, w których w różnych miejscach nasadzone cebule i czosnek, rzadko natrafia się na mrówki, nie znoszą one bowiem ich zapachu i z daleka omijają takie ogrody.

W spiżarniach można jeszcze poustawiać talerzyki z drobnym cukrem, zmieszanym z **drożdżami świeżymi**. Mieszanina ta w żołądku mrówek powoduje ferment, który je zabija.

Mrówki jednak należy tylko wtenczas tępić, gdy powodują straty i szkody. Przyczyniają one się bowiem skutecznie do niszczenia innych owadów, które obgryzają korzonki roślin. Stwierdzono przy badaniu mrowiska, że mrówki tam dotąd przynoszą przeciętnie w jednej minucie dziesięć owadów różnego rodzaju na pożywienie dla reszty mrówek.

PRZEPISY KUCHARSKIE

Salaty z rozmaitych jarzyn.

Zimne salaty nie tylko przyczyniają się do urozmaicenia codziennego pożywienia, ale są zarazem istotnie zdrowe. Pierwszą salata, którą nam dostarcza wczesna wiosna, to rzeżucha ogrodowa, po niej wkrótce z cieplarni dostajemy głowiastą salata oraz zielony groszek, fasolę, kalafiory, szparagi, rzodkiewki i młode rzodkiewie. W lecie i jesieni mamy salata z ogórków, czarnych korzonków, marchwi, buraków czerwonych, selery, kapusty modrej i białej, pomidorów, kartofli i kiszzonej kapusty.

Dobrze doprawiona salata orzeźwia przez swój dobry smak, gdy natomiast wodnita, zbyt kwaśna

i stara oliwa przyprawiona salata jest wstrętna i niezdrowa. Dobra salata winna być łagodna w smaku i lekko kwaskowata, dlatego należy ją doprawiać w miarę solą, octem lub sokiem cytrynowym i **świeżą oliwą**. Nie należy salaty zielonej po obraniu z zwiedłych liści długo moczyć, wystarczy ją kilkakrotnie starannie wymyć, poczem zaraz trzeba ją wyjąć z wody. Do wydostania robaków i glist, ukrywających się w zagłębieniach liści i różyczkach kalafiorów i t. d. należy do wody dosypać cokolwiek soli, co powoduje, że robactwo zaraz opuszcza swe kryjówki. Ile dawać octu i oliwy? Zazwyczaj liczy się 4 łyżki oliwy na 3 łyżki octu, przegotowanego i ostudzonego, ćwierć łyżeczki soli i zależnie od rodzaju salaty, łyżeczkę cukru. Zresztą trzeba się stosować do upodobań domowników. Kto nie znosi oliwy, niech ją zastępuje rozpuszczonym **masłem** lub surowym rozbitym **żółtkiem**. Chorzy na reumatyzm i goście niech unikają octu i zamiast tego używają soku cytrynowego.

Salata można robić z najrozmaitszych jarzyn. Weźmy n. p. salata z rzodkiewek (radyszek), na ogół mniej znaną, a bardzo smaczną. Obmyć starannie surowe radyski, obciąć z nich zielone listki i ogonki, pokrajać razem z łupką cienko lub na heblu od kapusty i doprawić solą, octem lub sokiem cytrynowym i oliwą. Również smaczną jest salata z młodych rzodkiew, które tak samo doprawia się jak radyski. Starsze rzodkiewie uciera się na tarce i potem dopiero przyprawia się jak zwykle. — Do salaty z zielonego groszku wyluskuje się groszek i gotuje go się krótko tylko w słonej wodzie, odcedza i doprawia jak zwykle salata, dodawszy jeszcze nieco siekanej zielonej pietruszki. — Salata z zielonej fasoli, kalafioru, szparagów lub kartofli doprawia się po ugotowaniu zwykłym sposobem lub też sosem majonezowym i musztardą. — Salata z ogórków częstokroć przyrządza się nieprawidłowo, wyciskając ogórki po pokrajanii; ogórki przeto stają się ciężkostrawnymi. Ogórki dopiero krótko przed podaniem na stół należy ostrugać, krajać i doprawiać jak kto lubi, octem, śmietaną i t. p. — Młode selery można też podawać surowe na salata i to cienko pokrajane na heblu od kapusty. — Kapustę białą i modrą na salata należy cokolwiek posmażyć w maśle lub smalcu, a potem doprawić octem i solą. Można też użyć na salata surowej kapusty, sparzonej tylko wrzącą wodą, a doprawiać ją jak zwykle. Doskonałą jest salata ze surowej kiszzonej kapusty. Nieplukaną kapustę z beczki zmieszać z utartym surowym jabłkiem, doprawić oliwą, octem lub sokiem cytrynowym i cukrem. Wystarczy też już doprawa samym cukrem i siekaną cebulą. — Buraki trzeba ugotować, ostrugać, pokrajać w cienkie plastry i zmieszać z octem, cukrem, kminikiem i drobno posiekaną pietruszką zieloną. Z surowej lub gotowanej marchwi doprawia się salata jak zwykle oliwą i t. d. — Pomidory surowe na salata pokrajać cienko ostrym nożem i zmieszać z oliwą lub masłem, octem lub sokiem cytrynowym i dodać nieco siekanej cebuli.