

RODZINA

PISMO POŚWIĘCONE WYCHOWANIU I NAUCE DOMOWEJ

Nr. 25.

BEZPŁATNY DODATEK

1931.

Zapowiedź zimy.

Biały szron dziś pokrył drzewa,
Rdzawe liście lśnią kryształem,
Coś do duszy smutek wwiewa —
Biały szron dziś pokrył drzewa.

Tak niedawno słowik śpiewał,
Bzy pachnące z drzew tych rwałem...
Biały szron dziś pokrył drzewa,
Rdzawe liście lśnią kryształem.

Święta Elżbieta.

(Na dzień 19 listopada 1931).

Okrągło 700 lat minęło dnia 19-go listopada od onej doby, kiedy to święta Elżbieta z tego padółu ziemskiego przeniosła się w zaświaty. Urodziła się ona w roku 1207 jako córka ówczesnego króla węgierskiego Andrzeja. Jeszcze dzieckiem była, gdy ją przewieziono do Turynji, a już w roku 1221, choć miała dopiero lat 14, wydano ją za ówczesnego księcia Turynji Ludwika IV. Odnaczała się ona przedewszystkiem nadzwyczajnem miłosierdziem. Biednych obdarzała chętnie i przy każdej sposobności, chociaż sama cierpiała niekiedy niedostatek. Kiedy jej małżonek wrócił z wyprawy do Italji, — tak podaje kronika, — oskarżyli ją przed nim ustawieni przez niego dozorczy, jako że rozdawała jałmużnę zbyt obficie ze szkoda dla księstwa. Na te użalania odrzekł książę, który również był miłosierny: „Pozwólcie jej rozdzielać między biednych jałmużnę i czynić dobrze wedle myśli i nakazu Chrystusa Pana, byleby nam pozostały nasze zamki warowne. Przecież wiadomo z Pisma świętego, że Panu Bogu miła są przedewszystkiem trzy rzeczy, mianowicie zgoda wśród braci, miłość i wierność wśród chrześcijan i jedność między mężem a żoną“. — W ósmym roku nader szczęśliwego pożycia małżeńskiego książę wziął udział w wyprawie krzyżowej do Ziemi świętej, którą chciano oswobodzić z pod jarzma mahometańskiego. Z tej wojny już książę Ludwik nie powrócił, wobec czego św. Elżbieta nie mogła z dziećmi swemi dłużej pozostać w głównym zamku Wartburgu. A że nikt nie miał odwagi dać jej stałego przytułku u siebie, rozpoczęło się dla niej życie prawdziwie koczownicze. Mieszkała to po miasteczkach, to we wsi, aż w końcu wstąpiła do zakonu św. Franciszka, żyjąc z pracy rąk i rozdawiając, co jeszcze

było jej własnością. Ogółem wybudowała trzy szpitale, co na owe czasy było rzeczą bardzo niezwykłą. Cobądź spotkać może kobietę tu na ziemi — wielkie szczęście i ciężkie zmartwienie, — tego doznała na sobie św. Elżbieta, znosząc wszystko z sercem przepelnionem gorącą miłością Boga.

Była córką króla, a koroną księżęcą, nosiła na pochylonem czole z pokorą, jaśniejąc w tej pokorze ponad królów świata. — Była dzieckiem, które z łaski Boga, miłością Pana nad Pany wyrastała wysoko ponad swój wiek młodociany. Była oblubienicą delikatnej budowy ciała, ale delikatniejszego jeszcze ustroju serca, która szczęście upatrywała w tem, iż mogła pielegnować chorych i trędowatych i panować ponad odrazą, jaką ci napełniali innych. — Była żoną, która, aczkolwiek jeszcze nader młoda, swą miłością małżeńską zdolna była uświęcić siebie, małżonka i dzieci. — Była księżną, która, nad wyraz dotknięta przedwczesną utratą męża, potrafiła w swej doli zdać się całkiem na wolę Bożą. Aczkolwiek pozbawiona tronu i władzy i sama biedna, nie przestawała dzielić się z biednymi tem, co posiadała, i wyświadczać im przysługi. — Była nakoniec świętą, która oczyszczona w ogniu czyśćca ziemskich udręczeń nigdy nie zachwiała się w swej ufności do Boga, zachowując swą wiarę niezłomną aż do ostatniego tchnienia.

Św. Elżbieta zmarła dnia 19 listopada 1231 r., przeżywszy zaledwie lat 24. Śmierć zastała ją przyodzianą w surową szatę zakonu świętego Franciszka. Pochowano ją wśród głośnego płaczu biednych, których tak serdecznie pocieszać umiała, a tam u niebios bram przywitały jej duszę przyczystą chóry aniołów, których odbiciem tak usilnie pragnęła być na ziemskim padole.

Już w cztery lata po śmierci Elżbiety Ojciec święty ogłosił ją jako świętą. Gdy wieść ta dotarła do Niemiec, biskup w Miśni rozkazał wydobyć jej ciało z grobowca i o cudo, miła woń rozchodziła się z jej ciała, całkiem dobrze zachowanego, ubrano je w płaszcz purpurowy i w uroczystej procesji wystawiono w kościele na widok publiczny do ogólnej czci. Takich mas publiczności nigdy nie widziano jeszcze w Marburgu, jakie przybyły w celu uczczenia św. Elżbiety. Przybył wierni z Francji, Czech i Węgier, nawet sam cesarz niemiecki niósł trumnę z drugim! Wszyscy dla wielkiej pokory przybrali szare siermigi, a nogi mieli bose na pamiątkę poniżenia Elżbiety przez rodzinę męża po jego śmierci.

Z życia św. Elżbiety.

(Ku uczczeniu 700-letniej rocznicy jej śmierci).

Wesele na zamku Wartburg, który miał być siedzibą świętej Elżbiety, było wydarzeniem niezwykłym. Ówczesni kronikarze tak je opisali: Radosne odgłosy trąb rozbrzmiewały w przestronnych salach zamku, kiedy pochód weselny schodził z zamku. Na czele jego kroczyli dwaj družbowie, którzy wraz z Elżbietą z Węgier przywieźli, za nimi w długim szeregu odświętnie przybrane dziewczęta z wybitnych rodów, potem chłopcy ze służby kościelnej, dalej duchowieństwo, wśród którego znajdował się sędziwy opat z pobliskiego klasztoru i książę biskup z Bambergu, wuj oblubienicy ze strony matki, a w końcu para młodożeńców. Na twarzy jej widoczny był wyraz wielkiego, czystego szczęścia, który również krasił męskie oblicze kroczącego obok niej oblubienica Ludwika. Tuż za tą parą szły owdowiała matka Ludwika i jego siostra Agnieszka, a wreszcie liczny zastęp rycerzy z żonami i giermkami. Skoro młoda para doszła do ołtarza, rozpoczęło się uroczyste nabożeństwo, podczas którego oboje młodzi przystąpili do św. Komunii. Uroczystości weselne trwały trzy dni, po upływie których w zamku zagościła wielka cisza. Teraz św. Elżbieta miała sposobność zapoznać się z obowiązkami i troskami, jakie zaciążyły na mężu jako władcy, i starała się mu ulżyć, ile mogła. Poznawszy błędy swego męża, dokładała starań, aby zapobiec ich złym skutkom, ale zarazem Bóg dał jej cieszyć się wielkimi zaletami, jakimi się mąż odznaczał. Podczas uczt pozostawała przy jego boku, chociaż to wówczas nie było wcale zwyczajem, aby obecnością swą nie dopuścić do przedłużania się zbytecznego uczt i zapobiec rozpuszczaniu się języków przy zapijaniu. Czuła wielką miłość do męża swego, ale wśród wielkiego szczęścia nigdy o tem nie zapominała, że jej serce w pierwszym rzędzie oddane było Chrystusowi Panu, i stąd bezustannie z największą skrupulatnością dbała o to, aby żadna jej czynność, choćby najdrobniejsza, żadne niebacznie niewypowiedziane słowo nie sprzeciwiało się w pierwszym rzędzie nakazom religii, a potem też nie urażało męża, którego uważała za swego pana. Nie miała przed nim żadnych tajemnic i zawczasu powiadomiła go o tem, że część nocy spędzała na modlitwie i na umartwianiu i biczowaniu ciała, z każdej też dobrej sposobności korzystała, aby męża nakłonić do jakiego dobrego czynu. W ten sposób zdołała go też spowodować do wybudowania poniżej zamku przytułku dla biednych. Niebawem szczerą, głęboką miłość przykuła młodą parę do siebie tak silnie, że nieomal ani na chwilę nie rozstawali się z sobą i książę Ludwik często zabierał z sobą Elżbietę, ilekroć mu wypadło osobiście puścić się w drogę, z czego ona chętnie korzystała. Ani złe drogi, jakie wówczas były prawie wszędzie, ani niepogoda nie mogły powstrzymać Elżbiety od dotrzymywania mężowi towarzystwa. Kiedy mąż w sprawie swego państwa wyjeżdżał, musiał poza jego granice, Elżbieta towarzyszyła mężowi aż do granicy, a potem wróciwszy do zamku, przywdziewała na siebie szaty żałobne. Kiedy się jej zapytano, dla czego to czyni, odrzekła: „Nie chcę się nikomu podobać jak tylko temu, którego przed ołtarzem poślubiłam. Gdy jego niema przy mnie, zamykam się w mym pokoju i chcę tam goręcej służyć Panu Bogu i myśleć o dobrych uczynkach.

Pewnego razu książę Ludwik wyjechał na kilka tygodni. Kiedy się wreszcie postanowił od niego zjawić z wieścią, że książę nazajutrz powróci, Elżbieta przywołała swe służebne i kazała im przygotować dla siebie najpiękniejsze szaty i klejnoty.

„Nie czynię tego z próżności i upodobania do błyskotek jak mi Bóg świadkiem, tak rzekła do swych przyjaciółek. — Czynię to jedynie z miłości chrześcijańskiej, aby u męża nie wywołać niezadowolenia ani, co gorsza, żadnego uczucia grzesznego, gdyby mu się coś u mnie nie podobało. Mąż mój winien mnie tylko miłować w Panu, aby Bóg, który uświęcił nasz związek małżeński na ziemi, zachował nam połączenie się w życiu wiecznym“.

Po tych słowach Elżbieta wsiadła na swego konia i pojechała mężowi swemu naprzeciw. W chwili zobaczenia męża witała się z nim tak serdecznie, jak to czyni każda kobieta, która żyje szczęśliwie z ukochanym małżonkiem.

Ogłoszono zawezwanie do udziału w wojnie krzyżowej przeciw niewiernym Turkom w Ziemi świętej. Z rąk biskupa swej diecezji książę Ludwik turyngski odebrał czerwony krzyż sukienny, w który przybierali się rycerze krzyżowcy. Z niepokojem przeczuwał ból ukochanej Elżbiety na wiadomość rozłąki i wprost nie miał odwagi powiedzieć jej o bliskim rozstaniu. Ukrył więc krzyż w kieszeni, przy pasku się zwieszającej.

Pewnego wieczoru, gdy Elżbieta uszczęśliwiona siedziała przy jego boku, z dziecinnej pustoty zajrzała do tej kieszeni. Znalazła oczywiście ów krzyż czerwony, a znając jego znaczenie, z przerażenia i bólu upadła zemdlna u stóp męża. Niepocieszony mąż podniósł ją i po odzyskaniu przytomności pocieszał najczulszemi słowami: „Czynię to z miłości ku Chrystusowi“. Rozpłakała się serdecznie, długo milczała, potem proszącym głosem rzekła: „Drogi mężu, jeśli to się nie sprzeciwia Bogu, pozostań w domu!“ On odpowiedział: „Pozwól mi wyruszyć, gdyż ślubowałem Bogu, że pojedę na tę wyprawę“. Na co rzekła: „Przeciw woli Boga nie chcę cię wstrzymywać. Niech Bóg ci udzieli swej łaski, a ja ciebie i siebie Jemu ofaruję!“

Ludwik wyruszył i Elżbieta odprowadziła go, dodając codziennie jeszcze drogi jakoby w przeczuciu, że męża już nie ujrzy żywego. Myślała nawet o tem, by mu towarzyszyć w wyprawie krzyżowej i tylko wzgląd na dzieci i kraj odwiódł ją od tego.

Było to w piękny dzień jesienny! Zgrzytnęła brama zamkowa i ciężkie łańcuchy mostu zwozzonego zabrzękły. Przez bramę, obrosłą bluszczem wychodzi księżna Elżbieta, odziana w skromne, ciemne szaty. Prowadzi za rękę swego synka, a w drugiej ręce trzyma koszyk. Starsza służebna dźwiga kosz pełen chleba, mięsiva i wina. W zamku pozostała druga wierna sługa przy kołysce najmłodszego dziecka. Elżbieta zdążyła do domu ubogich, u stóp zamku się wznoszącego. Zaledwie dzieci, zbierające jagody w lesie zamkowym, dojrzały księżnę, przybiegają do niej z radosnym okrzykiem: „Mateczka, o, nasza mateczka!“ Z miłym uśmiechem głaszcze ona dzieci po jasnych włoskach i rozjaśnionych twarzach i każdemu z nich daje po bułce. Ze wszystkich stron przybiegają dzieci i przyłączają się, dając wraz z Elżbietą do domu ubogich. Radość rozbrzmiewa po całym domu: „Księżna pani przy-

szła! Nasza dobra pani i miłośnierna matka!" Wszyscy ją otaczają, starzy, chorzy, kalecy, boć ona jest słońcem ich biednego życia. Każdy zwierza się jej ze swym smutkiem! Dla każdego ma ona słowo pociechy, zrozumienie, serce dobrej matki i pomoc. Temu rane obwiąże, owej staruszce wy-ciśnie ropę z jęczącego wrzodu, przyłoży gojącej maści a w innej znów izbie prowadzi niewidomego i chromego starca do jego łóżka. Gdziekolwiek się zjawia, niesie radość i ukojenie! Wier-na służebna tymczasem zaprowadza małego synka Elżbiety do dzieci, z którymi się bawi jak z równymi sobie.

(Dokończenie nastąpi).

Smaczne potrawy ze śledzi.

Śledzie w majonezowym sosie. Dobrze wymoczone śledzie obrać starannie z ości i pokrajać w podłużne kawałki. Na 4 śledzie liczy się 4 łyżki musztardy, 1 surowe jajko, 4 łyżki świeżej oliwy lub 2 łyżki rozpuszczonego masła, 1 cebulę, 1 filiżankę surowej śmietany, a surowego mleka wedle potrzeby. Musztardę, oliwę i surowe jajko ubić trzepaczką od ubijania białek aż się całkiem złączy, śmietanę i mleka tyle dolać, aby majonez był gęstawy. Śledzie ułożyć warstwami do majonezu i postawić w chłodnym miejscu na 24 godzin.

Śledzie przekładane. Trzy śledzie moczyć przez 12 godzin, przepołować i wyjąć ości, opłukać i ułożyć w misce głębokiej, kładąc warstwami śledzie, kiszzone pokrajane w plastry ogórki, pietruszkę i inne zielone zioła i postawić w chłodnym miejscu na 5 godzin. Ogórki i reszta przypraw nadają śledziom bardzo dobrego smaku i razem z gotowanymi lub przysmażonymi kartoflami stanowią smaczny posiłek.

Śledzie z ostrą przyprawą. 4 dobrze wymoczone (w mleku i wodzie) śledzie oczyścić, przekrajać usuwając ości. Polać je ¼ litrem octu i ¼ litrem wodą i postawić na dzień cały w chłodnym miejscu. Ocet następnie odlać, śledzie ułożyć do garnka razem z kaparami i plasterkami kiszzonego ogórka. Osobno zagotować w małej ilości wody pół selera, 1 mrchew, 1 pietruszkę i 1 cebulę i wszystko pokrajać w plasterki. Przestudzić i wlać na śledzie na 4 do 5 dni, aby śledzie dobrze smakiem przypraw przeszły.

Śledzie delikatosowe. Na 25 małych śledzi liczy się ½ litra octu, ¼ funta cukru, 50 gr. soli, 5 gr. zmętych goździków. Obrane śledzie polać octem na przeciąg 24 godzin, aby naciągly smakiem. Zlać potem ocet, wyjąć ość grzbietową ze śledzi, ułożyć je ciasno do naczynia, przekładając je solą, cukrem i goździkami na 24 godzin. Sok puszczać same. Jeśli będą szczelnie pozakrywane, można je przechować czas dłuższy.

Tania, a pożywna potrawa ze śledzi. Śledzie obrać ze skóry, wyjąć z nich ości i zamoczyć na kilka godzin do wody lub mleka. Moczone w mleku są delikatniejsze w smaku. Ugotować kilka jaj, zależnie od ilości śledzi, pokrajać w plastry, kilka gotowanych kartofli również pokrajać cienko. Godzinę przed obiadem wysmarować dobrze tłuszczu (masłem lub margaryną) porcelanową miskę, kłaść w nią warstwami kartofle, jaja i śledzie. W końcu poleć na wierzch dobrze rozkwirolanej śmietany kwaśnej lub mleka zsiadłego i piec w rurze pieca przez pół godziny. Podać z kiszoną kapustą.

Ikra śledzia posługuje jako smaczny dodatek do chleba. Zdjąć błonę z wymoczonego ikra, rozetrzeć je, zmieszać z siekaną cebulą, domieszać trochę oliwy, soku cytrynowego i smarować tem chleb lub bułki.

NIEBROJ RUDOLF (Orłowski).

Pomóżcie bezrobotnym.

Maleństwo drżące, sukienki liche,
Oczka nieśmiałe, bledziutkie, ciche
Stańto we drzwiach mego mieszkania
I zawstydzone skromnie się kłania.

Ja, moją duszą wszystko rozumiem
I nieraz rozpacz sam w sobie tłumię,
Bo już przecierpieć nie mogę tego,
Że świat nasz, tyle oplata złego,
A ja zaradzić, ni pomódz mogę,
Ni polepszenia odnaleźć drogę
— Kiedy się głodny wlecze powoli,
Bardzo mnie dusza i serce boli.

To też na widok drżącej dzieciны,
Cierpiącej, — nie wiem za czyje winy, —
Łza mi do oka ciśnie się słona,
Serce me z bólu, zda się, że kona.
Pytam stroskany: „Skądżeś ty mała?”
Chwytam za rączkę. Jakby skostniała.
Cienka, podobna do kwiatu listka,
Krew z niej odeszła, chyba już wszystka.
Podniosła oczka błękitne do mnie
I głosem drżącym szepnęła skromnie:
„Panie... jam... głodna... stać... już... nie... mogę!”
I mdlejąc padła wraz na podłogę.

Kiedym biedactwo małe ocucił,
Bolesną skargę głosik jej rzucił:
„Boże! zlituj się z wielkiego nieba,
Przyślij do domu choć kromkę chleba,
Bo tam już wszyscy z głodu się wliją.
Może już teraz nawet nie żyją!
Może już teraz nawet nie żyją,
A ja im niczem pomóc nie mogę,
Chociaż bolesną przeszłam dziś drogę,
Bo tyle biednych chodzi już z prośbą,
Że ich precz pędzą złośliwą groźbą.
Mama i tata chorzy z zgryzoty,
Nigdzie dla taty nie było roboty,
Cóż mamy począć, jak nędzę minąć,
Chyba nam przyjdzie z głodu poginać!”

Niech światem leci echem stokrotnym:
„Pomóżcie, ludzie, żyć bezrobotnym!”

—oxo—

Rady domowe.

Naprawianie pończoch najlepiej uskutecznia się, dopóki są małe dziury. Skoro pończocha wykazuje cienkie, przetarte miejsca poprzeciągać je kilku nitkami odpowiedniej barwy. Należy bardzo starannie dobierać barwę i jakość bawełniczki do naprawiania, gdyż pończocha naprawiana inną barwą bardzo traci na wyglądzie. Nowe pończochy ochronić można przed podarciem jeśli się miejsca najwięcej narażone na dziury zawczasu poprzeciąga jedwabiem drobnymi ściągami. Uszkodzenie pończoch przez sprzączkę można zapobiec przez podszycie brzegów szeroką tasiemką płócienną, która wystaje i służy do przypinania podwiązki. Tkanych pończoch nie można nadrabiać, należy raczej kupne

stopki poprzyszywać maszyną. Szewek luźny i naciągnięty cokolwiek podczas szycia trzeba rozłożyć i rozszyc obie strony. Kto zaś sam tkane pończochy chce nadrobić, powinien dobrać do tego grubszej bawełny. Nasamprzód należy rozpruty brzeg pończochy obszydełkować, aby wytworzyć potrzebną ilość oczek wobec grubszej nitki bawełnianej czy też wełnianej.

Pranie wełnianych szali, czapek i swetrów. W dużym naczyniu lub we wannie sparzyć płatką mydlaną gotującą wodą, ubić trzepaczką mydliny na pianę, ostudzić, w letnich po jednej sztuce powypierać zbrudzone wełniane przedmioty. Włożyć n. p. wyprany sweter zaraz do innego naczynia z czystą letnią wodą, wypłukać go dokładnie, aby nie pozostał nawet ślad mydlin. Dla pewności jeszcze raz wziąć czystej, letniej wody i w niej ostatecznie wypłukać sweter i lekko wygnieść w rękach, nie wykręcając go pod żadnym warunkiem. Rozłożyć czyste prześcieradło, na niem położyć sweter i wysuszać go ostrożnie prześcieradłem. Nie wolno go jednak wyciągać, aby nie utracić właściwego kształtu; rozłożyć do ususzenia sweter następnie na stole, na który położono grubą, wełnianą derę (od prasowania) i nakryć białym płatem. Zważać przytem należy, aby sweter leżał dokładnie do swego kształtu t. j. nie był wyciągnięty ani w dłuży, ani w szerz. Suszenie wymaga nieraz kilka dni czasu, stąd też tylko po jednej sztuce prac trzeba, boć trudno nieraz o miejsce do suszenia. W ten sam sposób należy prac szale, ubrańka wełniane, czapeczki sportowe i pończochy.

Limonjada miodowa. Rozpuścić 1 funt miodu w 100 gramach czystego soku cytrynowego (bez dodatku cukru). Na 30 do 40 gramów tego rozczynu nalać flaszkę wody selterowskiej lub czystej wody, a po krótkim mieszanii utworzy się orzeźwiający, mocno musujący i bardzo zdrowy napój chłodzący.

Musująca limonjada. 25 liści kwiecia brzoźowego nalać w dużej flasce 7 litrami wody, dosypać 2 funty cukru, dodać 2 cytryny pokrajane w plasterki, dolać pół litra octu winnego i postawić na 24 godziny w miejscu słonecznym. Ocedzić i przez tydzień nie ruszać. Plasterki cytryny pozostawić w płynie przez cały tydzień. Przebrać potem przez białą bibułę, zlać na flaszki, przechowywać w chłodnym miejscu, aby limonjada dobrze musowała.

Odpowiedzi redakcji „Rodziny”.

P. W. W. Doln. Śląsku. Wyprawianie skórki z królików i kóz. Skórki, sierścią na dół, należy przybić na suchą deskę, na której pozostać musi aż do ukończenia wyprawienia. Nasamprzód trzeba tępy nożem zeskrobać wszystkie resztki mięsa i tłuszczu, poczem skórka winna na desce cokolwiek przeschnąć, ale nie całkiem, gdyż musi być jeszcze miękka. Przyrządzić bardzo mocnego rozczyynu z alunu (Alaun) i wody i smarować nim skórę po górnej stronie do której przylega mięso. Smarowanie to kilkakrotnie powtórzyć, a za każdym razem skóra na dworze winna dobrze przeschnąć i to w cieniu, nigdy w słońcu lub przy gorącym piecu. Płyn ten powinien całkiem przeschnąć i dopóki to nie nastąpi, trzeba od nowa smarować. Ostatnie nacieranie nie powinno wyschnąć, bo teraz naciera się skórę jeszcze wodą z gliceryną, pół na pół, poczem wysuszyć skórę. — Tym sposobem wyprawiane skórki bywają miękkie i giętkie, lecz nie możemy zareczyć, czy sierść po pewnym czasie nie będzie wycho-

dziła. Pewnie będzie oddać skórki garbarzowi do wyprawienia. Każdego rzemiosła trzeba się uczyć i każde rzemiosło ma swe odrębne właściwości, których niefachowiec znać nie może.

DLA ROZRYWKI

Łatwe i trudne łamigłówki.

1. Wypełnianka.

1	A		R		.	.
2	.	.	.	A	R	
3	A		R		.	.
4	.	.	.	A	R	
5	A		R		.	.
6	.	.	.	A	R	
7	A		R		.	.
8	.	.	.	A	R	
9	A		R		.	.
10	.	.	.	A	R	
11	A		R		.	.
12	.	.	.	A	R	

Objaśnienia wyrazów: 1) napój wyskokowy, 2) wielki sklep z różnymi towarami, 3) pieśń, śpiew, — 4) choroba nosa, wynika z przeziębienia, 5) dywan wzorzysty ręcznej roboty, gobelin, 6) rak morski, 7) korab Noego, 8) wielka gałąź wyrastająca z pnia drzewa, 9) instrument muzyczny strunowy, 10) słup podpierający, kolumna, 11) narodowość, 12) wyciąg jakiegoś lekarstwa, otrzymany przez wygotowanie go w jakimś płynie.

2. Kto odpowie na następujące pytania:

1. Co znajduje się między górą a doliną?
2. Które zwierzęta wstydzą się po śmierci?
3. Komu można śmiało powierzyć tajemnicę?
4. Gdy kominiarz i młynarz się pobiją, który z nich ma w sądzie lepsze szanse?
5. W jaki sposób można ustawić 6 żołnierzy w jednym bucie?
6. Ile litrów piwa może wejść do hektolitra?
7. Dlaczego w Rybniku pieką większe chleby niż w Katowicach?
8. Czem się kończy wieczność?
9. W której rzece płynie ryba stale przeciw prądowi.

3. Szarada.

Pierwsze — trzecie okalają święty wizerunek,
Drugie — to imię, znana z Trylogii osoba,
Co z Zagłobą niejeden przeżyła frasunek,
Całość — górskie letnisko, Polakom się podoba.

Rozwiązania — na pocztówce — nadesłane być winne do 1 grudnia.

Rozwiązanie zagadek z nr. 24 Rodziny.

Kwadracik: car, Ala, rad.

Rozsypanka: cyrkiel, zapalka, Arizona, ropucha, nawias, y, derkacz, urna, nawa, aeroplan, Jontek, Ewerest, cebula — Czarny Dunajec.

Pytanie rachunkowe: Poszkodowanym był jedynie kupiec z kapeluszami, bo drudzy zwrócili tylko to, co otrzymali. Strata jego wynosiła: 1) za kapelusz sprzedany 18 złotych i 2) w go-tówce wydanych obcemu 32 złote.

Dobre rozwiązanie dwóch zadań nadesłał pan Józef Herok z Wodzisławia i p. Gustaw Kon-dzielnik z Jankowic pod Pszczyną.