

# KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. II

DODATEK DO „ROLNIKA“

Nr. 5

## Staropolskie Święcone.

Uroczystość Wielkanocy była w Polsce od najdawniejszych czasów uświetniana obfitą ucztą, która tradycyjnie łączy się z uczciami pogańskimi, urządzeniami przy obchodach, podczas których witano radośnie powracającą wiosnę. Oczywiście uczta ta, połączona ze świętem chrześcijańskim, przyjęła chrześcijańskie znamiona. Posiłek bowiem, jaki się podczas niej spożywa, musi być przedtem poświęcony, stąd nazwa święconego.

Z nad komina wałą dymy,  
Ze aż poczuć je z daleka,  
To obyczaj nasz rodzimy,  
To święcone się wypieka.

Po dworach i dworkach z nastaniem wielkiego tygodnia spozstrzegać się dawał ożywiony ruch przedświąteczny. Wydobywano rozmaite przyprawy, korzenie, suszone owoce, konfitury, bakalje i rozpoczynała się gorączkowa praca, aby gościom i własnej ambicji jak najwięcej dogodzić. Ogromny piec piekarski ześrodkowywał kłopoty, troski i nadzieje gospodyń. Jakże pieczołowicie zachodzono około tego pękatego pieca, pilnując odpowiedniej jego temperatury, boć od niej zawisa uroda i rumieniec bab okazałych, wdziek mazurków, uśmiechy kokieterijne jajeczników.

Po wielkopańskich dworach dopomagali pani domu uczeni kuchmistrze. Po skromniejszych dworkach szlacheckich wypadało jednak samej dołożyć i ręką i głową, by dobrej sławy donu na szwank nie narazić.

Wielka Sobota kładła kres trudom około Święconego. Wtedy to stół, biało nakryty, ustrojony zieleńią, uginał się od nadmiaru wszelakiego jadła, tak, „że i wąż się nie prześliznie między misy i talerze.“ Na środku królował baranek, tj. poprostu jagnię, na sucho upieczone. Z czasem zastąpił je baranek, wyrobiony z masła z czerwoną chorągiewką, a później jeszcze i obecnie po miastach, z cukru sfabrykowany i upiony w cukierni.

Dookoła niego widniały mięsiwa, strojne w gałązki bukszpanu, jaja gotowane na twardo, chleb, sól, ser, masło, szynki, kiełbasy, placki, po bokach rozkładało się słodczye mazurkowe, a straż nad tem wszystkim dzierżyły baby, dostojne w swych czepcach z białego cukru, posypane kolorowym maczkiem.

Wreszcie przychodziła chwila uroczysta: przybywał ksiądz proboszcz, by poświęcić te specjalty.

Święcone w chatach wiejskich bywało oczywiście skromniejsze. Nie brakło w niem jednak kawałka wędzonego mięsa białego, słodkiego kołacza, sera, chrzanu i tradycyjnego jajka.

Święcone swe, a przynajmniej jego część najważniejszą, tj. sól, jaja i pieczywo, niosły gospoście wiejskie w Wielką Sobotę do kościoła lub do dworu, gdzie je ksiądz proboszcz święcił.

Jeśli uczta wigilijna była świętem raczej rodzinnym, to w dniu Wielkanocy otwierały się gościnnie podwoje polskiego dworu na przyjęcie rozlicznych gości, a gospodarze, obchodząc przybyszów z poświęconem jajkiem, zachęcali ich radośnie do spożywania

nagromadzonych przysmaków w myśl słów Reja: „Używaj, miła duszo! — boć Wielkanoc bywa tylko raz w roku.“

Napewno nigdy już nie wrócą czasy tych wykwintnych święconych, jakie panowały w dawnej Polsce.

## Kłopoty na czasie.

Czy przygotować święcone, czy obyć się bez niego? — pytanie to zaprzęta głowę wszystkim prawie gospodyniom w tych ciężkich czasach, jakie obecnie przeżywamy.

Otóż urządzić święcone trzeba koniecznie, choćby dla zachowania tradycji, dla wypoczynku wreszcie pani domu i służby, ale trzeba urządzić je oszczędniej, niż po inne lata. Otóż posłuchajmy tylko dobrej rady:

Prawie rok rocznie każda gospodyni czy zamożna czy biedniejsza przy nadejściu przygotowań świątecznych żyła jak w gorączce, a pan domu czyli dostawca pieniędzy na zakupy gospodarce chwycił się z przerażenia za głowę, ile trzeba było wydać pieniędzy na te kilka dni świątecznych. Stanowczo wydawaliśmy za dużo pieniędzy. W tym roku musimy się ograniczyć tylko do rzeczy niezbędnych podczas świąt. Weźmy ołówek do ręki, obliczmy dokładnie ile wydać możemy i tyle, ile cyfra wykaże, wydajmy ani grosza więcej. Nie dajmy się porwać rozrzutności, ale zabierzmy się do urządzenia świąt rozumnie i oszczędnie.

A zacznijmy od ciasta, a więc placków, bab lukrowanych, mazurków, dziadów itd. W tym roku tylko tyle przygotujmy, ile potrzeba na dwa dni świąt. Upiec więc ciasto mniej kosztowne, choć równie dobre.

Jeżeli po inne lata na stole między święconem rumienił się indyk faszerowany, prosiątko lub głowa świniąska z zalotnie zatkniętą cytryną w wykrzywionych zębach, w tym roku poprzestaśmy na pieczeni cielecej lub wieprzowej, na mniejszej szynce lub kilku krążkach kiełbasy i galarety.

Nie zapominajmy jednak o ślicznych jajeczkach kolorowych, które taką wielką uciechę sprawiają naszym najmłodszym, a także bardzo się przyczyniają do upiększenia stołu ze święconem. Postawmy baranka z masła, kilka krążków kiełbasy, małą szynkę lub pieczeń rumiana, wielką babę lukrowaną i placek z rodzynkami na stole, a nie będziemy czuli się pokrzywdzeni, że mamy mniej sute święcone, jak po inne lata. Przecież nie o ilość powinno nam chodzić, ale o to, jak smakuje to święcone przez nas pieczołowicie przygotowane, z gustem i smakiem ułożone.

## O wędzeniu i przyrządzaniu wędlin.

(Dokończenie).

**Głowizna** Głowę wieprzową można uwędzić w całości, po usunięciu zeń mózgu, w tym celu robi się otwór z tyłu głowy w kości i przezeń łyżką mózg się wyjmuje. Ozór też się usuwa i używa na świeżo lub

cichości skinieniem głowy, uściskiem rąk „Wesołego Alleluja”.

Baranek wielkanocny jest to symbol Pana Jezusa, który jako baranek był nawiedzony i umęczony na krzyżu, jako ofiara za ludzi.

Musi on być koniecznie na stole ze święconem. Robi go się z masła najczęściej. Z boku pod przednie nóżki zatyka się chorągiewkę, koloru czerwonego — jako znak zwycięstwa.

Jajko wielkanocne to symbol zmartwychwstania — Jak z martwego skorupy powstaje żywe pisklę, tak z grobu powstał Chrystus.

„Dzielenie się jajkiem”, znane tylko w Polsce, jest tylko uzmysłowieniem naszych bratnich życzeń wielkanocnych.

**Pisanki.** Malowanie jaj znane było jeszcze w starożytności. U nas ten zwyczaj datuje się od pierwszych lat przyjęcia chrześcijaństwa. Kronikarz Wincenty Kadłubek, biskup w XIII w. pisze o tym zwyczaju, jako dawnym.

Złączona z tem była gra „na wybitki”, albo „odbitki”, t. j. uderzenie o siebie dwoma pisankami. Ten — którego pisanka pękła — przegrywał i oddawał ją przeciwnikowi.

Maluje się w różny sposób w roztworze z łupin cebuli, z kory dzikiej jabłoni, z listów kwiatu malwy i t. p.

Pisankami się nazywają, bo „pisze się po nich rozpuszczonym woskiem, by je farba nie zalała w tych miejscach, gdzie chcemy otrzymać jakiś rysunek.

**Dyngus albo śmigus** jest to zwyczaj chodzenia w poniedziałek wielkanocny po domach z kołatką i zbieranie darów wielkanocnych przez ludność uboższą, a również zwyczaj oblewania wodą w tym dniu i następnym.

Nazwa sama wzięta z języka niemieckiego: dyngus — od słowa „dingen” — co znaczy wykupywać się — okupywano się żakom i młodzieży przed oblewaniem wodą, składając im do kobiałek jaja i małdrzyki wielkanocne. — Smigus — od „Schackostern”, gdy chłostano, t. j. śmigano palmą i różgami i oblewano wodą tych, których rano ząstano jeszcze w łóżku.

Same oblewanie wodą nie jest czysto słowiańskiego pochodzenia, bo znane było jeszcze w Azji u ludów aryjskich w czasie święta wiosny, jako symbol obmycia z grzechów.

Znane są nieraz tragi-komiczne sceny śmigusowe, gdy śpiocha lub śpioszkę wynoszono z łóżkiem do stawu lub do rzeki albo pod studnię, zlewano wiadrem — co nieraz bywało powodem ciężkich chorób.

W dystyngowanych towarzystwach zlewano się perfumami zapomocą małych szprycek.

W Warszawie niebezpiecznie było dawniej przechodzić ulicą w tym dniu. I dzisiaj jeszcze w miasteczkach niewiadomo, z którego okna na głowę człowiekowi poleci.

W niektórych miejscowościach odróżniają „dyngus”, t. j. chodzenie po dary wielkanocne, „chodzić po dyngusie” — od „śmigusu”, t. j. od oblewania wodą.

Dawniej na Kujawach parobek wchodził na dach chałupy albo karczmy wioskowej, bębnił w miednicę i zapowiedział głośno, na które dziewczęta zapadł wyrok „śmigusa” i ile na każdą potrzeba będzie fur piasku, perzu na wiechcie do szorowania i kubłów wody.

Mogło to mieć początek w obmywaniach po okresie wielkiego postu, w czasie którego w wiekach średnich niewiele dbano o higienę cielesną.

**Gaik.** Obchód ten nazywają jeszcze: gaj, maj, maik, nowe lato, nowe latko, turzyce, na Pińszczyźnie: kust, na Ukrainie: haiwki, na Białorusi: zielone wino, na Podlasiu: chodzenie z królowną. U Czechów znany jest ten sam dawny zwyczaj pod nazwą: „Kralova nedele”, a w Rzymie obchodzono te same uroczyste „floralia”.

Odbywa się we wtorek po Wielkiej Nocy albo na Zielone Święta albo wogóle w początkach maja i ma znaczenie powitania wiosny.

Polega zaś na tem, że obnosi się po domach uroczyście „gaik”, t. j. choinkę zieloną, przybraną wstążkami, często z lalką ustrojoną na wierzchołku, jako królowną, śpiewa się odpowiednie pieśni i życzy wszystkim doczekania „nowego latka”.

Na Śląsku, zanim zaczną obnosić gaik, topią śmierć czyli marzec, jako zimę, w postaci bałwanu i dopiero potem prowadzą „królownę”, śpiewając „Marzenia ze wsi, a lateczko do wsi”. „Wynieśliśmy mór ze wsi, latorość niesiem do wsi”.

Dzisiaj międzynarodowa moda i zwyczaje, a po części i ciężkie przeżyte dni, zniosły lub podały w zapomnienie wiele z tych i innych zwyczajów naszych, w których przebija tyle radości i pragnienia życia.

Brońmy tych starodawnych tradycji, bo choć to tylko zewnętrzne czysto obchody, ale przemawiające bardzo do duszy i budzące ją z bezwładu i smutnego odrętwienia.

A. B.

### Kanarki wrogami radja.

Amerykański hodowca kanarków, niejaki Jerzy Cooper, wystąpił na łamach dzienników z wielkim oskarżeniem przeciw radjofonji.

Podaje on mianowicie na podstawie rzekomo długich i dokładnych obserwacji, że obecność aparatu radjowego z głośnikiem w domu, gdzie chowa się kanarki, oznacza artystyczną śmierć tych śpiewaków. Początkowo starają się one bowiem przekrzyknąć głośnik, a przyszedłszy do przekonania, że to jest trud daremny, milkną stopniowo i tracą głos raz na zawsze.

### Kura, z której wnętrza przemawia fonograf.

W Nowym Jorku otwarto ostatnio największą światową wystawę hodowli drobiu. Sensacją tej wystawy jest olbrzymia kura zrobiona z żelaza, drzewa i piór; jeden bok owej kury skonstruowany jest ze szkła, dzięki czemu można dokładnie widzieć, co się dzieje we wnętrzu tego olbrzyma. Wnętrze to jest tak kunsztownie spreparowane, iż widz może przyglądać się dokładnie, jak ziarno, przechodzące przez dziób kurzy, przeistacza się następnie w pożywną papkę i jak kolejno wyglądają wszystkie fazy ewolucji jaja, które żelazna kura „znosi” wkońcu w oczach publiczności. Zależnie od różnych rodzajów pożywienia, jakie otrzymuje kura, jaje to formuje się prędzej lub też w wolniejszym tempie. Fonograf, ukryty we wnętrzu kury, ogłasza w trzech różnych językach cały proces tej transformacji.

### Wrzody zaskórne u królików.

Wrzody te powstają z zapalenia komórek podskórnych z powodu braku ruchu. Po wycięciu sierści z owrzodziałych miejsc, otworzyć wrzód bardzo ostrym nożem, wycisnąć materję i wycisnąć ranę letnią wodą z dodatkiem kilku kropli 5 proc. kwasu karbolowego. Rana powinna być przez 2—3 dni otwartą i dopiero, gdy już nie ma nic materji, posmarować ją jodoform collodium. Potem goi się wszystko prędko. W celu zapobieżenia tej chorobie dawać królikom codziennie trochę proszku siarczanego, pomieszanego z żywnością.