

KOBIETA W DOMU I SALONIE



-GAZETA PORANNA SWOIM CZYTELNICZKOM-

Nr. 14.

Dodatek tygodniowy do Nr. 7509 z dnia 14. sierpnia 1925.

POGADANKI.

Lwów, 13. sierpnia.

Nieraz już formalnie i w zastoso-

Mimo poważnych głosów i jeszcze poważniejszych argumentów, opowiadających się za taką a nie inną interpretacją nie znalazła ona dotychczas uznania oficjalnego i prawa obywatelstwa. Najjaskrawszy tego przykładem i dowodem są urzędowe statystyki z okazji konkskrypcji itp. W rubrykach takich statystyk czytamy, gdy chodzi o kobiety zamężne: Imię i nazwisko, żona kupca, urzędnika, dziennikarza itd. a rubryce, zawód: — bez zajęcia.

A teraz porównajmy to wyobrażenie z rzeczywistym stanem rzeczy...

Nie mówię już o nielicznej sferze uprzywilejowanych przez Fortunę, bo dla bogaczy praca może nie istnieć, bez względu na to, czy bierzemy pod uwagę mężczyzn, czy kobiety. Jednakowoż i tu nie możnaby generalizować, bo nawet u ludzi bogatych podział obowiązków spada zarówno na męża, jak i na żonę, choć obowiązki te są inne niż w klasie średniej i niższej. Mogą się ograniczać tylko do spraw towarzyskich, reprezentacyjnych, lecz także obejmować troskę i wpływ na wychowanie dzieci, kierowanie sprawami majątkowymi itd.

Jeśli jednak weźmiemy pod uwagę wszystkie inne warstwy, te, w których mężczyzna jakkolwiek pracą zdobywa byt, tam zobaczymy, że żona jego bynajmniej nie jest „bez zajęcia”, że przeciwnie ma tych zajęć pełne ręce i pełną głowę. W domu większym kierowanie i zarządzanie służbą domową odpowiada co najmniej posadzie i obowiązkom intendenta. W domu skromniejszym natomiast o ograniczonym budżecie — a takich jest zwłaszcza w obecnych stosunkach jest bezwątpienia najwięcej, pan domu pracować musi z wyczerpaniem wszystkich swych sił fizycznych i umysłowych, aby tryby domowego życia funkcjonowały niena-

gannie, bez tarć i zgrzytów. Dla tej kobiety „bez zajęcia” nie istnieją ośmiogodzinny dzień pracy, nie istnieją ustawowe i zwyczajowe „wymowy” naszych Kaś i Maryś...

Naturalnie, im rodzina liczniejsza a środki finansowe skromniejsze, tem praca gospodyni, pan domu, jest cięższa, tem trudniej bywa nieraz podobać wszystkim wymogom, jakie jej stawia wzgląd na dobro materialne i moralne rodziny.

Wszak trzeba dom utrzymać w porządku, trzeba dbać o kuchnię, o całość garderoby... trzeba być towarzyszką i powiernicą męża, gotową zawsze iść z nim razem w znaczeniu rzeczywiście i przenośnie, znaleźć myśl swobodną dla przyjęcia jego zwierzeń, dla podziału jego zamyśłów... trzeba być matką czującą nie tylko nad postępami swych dzieci... A zatem rozważmy, ile to zawodów łączy w sobie taka jedna „kobieta bez zajęcia”: — pokojówki, kucharki,

szwaczki, sekretarki i damy do towarzystwa, guwernantki i spowiedniczki.

Czy wobec tego niezaprzeczonego stanu rzeczy można jeszcze utrzymywać tezę, że stanowisko pani domu, matki rodziny nie jest zawodem?... że nie byłoby racjonalnym, aby je wpisać w opowieść rubrykę przy podawaniu dat statystycznych?...

— Pytacie państwo, co komu z tego przyjdzie, jeśli ta zmiana w rubrykach zostanie tryumfalnie wprowadzona... Jaką korzyść odniesie z tego kobieta?...

Bardzo wielką.

Jeśli przyjmujemy, że stanowisko pani domu jest zawodem, to musimy dalej przyznać, że jak pracownik w każdym zawodzie, tak i ona, ma nie tylko prawo do utrzymania ale również do otrzymywania według odpowiedniego klucza, z ogólnych dochodów pewnej kwoty rozporządzałnej do swej wyłącznej dyspozycji, jak niemniej do rewindykowania na swoją korzyść rozmaitych innych praw, przysługujących pracownikom we wszystkich kategoriach pracy.

J. P.

Z dziedziny mody.

Garderoba dla dzieci.

Lwów, 13. sierpnia.

Ubranie naszych Milusińskich, to dla niejednej troskliwej Mamusi, rzecz jeszcze ważniejsza, niż jej strój osobisty, a wiele z pań uważa za prawdziwą przyjemność własnymi rękoma szyć tę małą garderobę.

To zamiłowanie do szycia własnoręcznie dziecięcej garderoby, ma wiele stron dodatnich. Nie ostatnią z nich jest fakt, że taka praca zajęcia się każdym szczegółem ubrania dziecka, przy mierzeniu i zdobieniu, wkładanie w tę robotę najlepszej swej woli i umiejętności, bardzo się przyczynia do wzmożenia troskliwej, macierzyńskiej czułości, nawiązuje nowe jeszcze nici serdeczności między naszym małościem a nami.

A drugi bezwątpienia nie mniej ważny wzgląd jest podyktowany pobudkami natury praktycznej. Dawać z domu szycie dla dzieci, zwłaszcza gdzie ich jest więcej, jest rzeczą niezmiernie kosztowną. Jeżeli się szyje w domu, to wtedy pomysłowość mamusi ma szerokie zastosowanie... Coś się

tam zawsze znajdzie z własnej garderoby, co można będzie bardzo dobrze zużytkować na sukienkę czy ubranko — a jeżeli się też kupi coś nowego, iż może to być materiał tani, gdy nie trzeba się liczyć z kosztami roboty. A umiejętność? Ta sama z siebie przychodzi, zwłaszcza, jeżeli się zaczyna od małego... od tych pierwszych kaftaniczków i sukieneczek dla rocznego czy dwurocznego dziecka, które wiele sztuki krawieckiej nie wymagają — bo chodzi o to właśnie, by krój był jak najmniej skomplikowany, a tem samem ubranie jak najwygodniejsze.

Na te okoliczności należy zwrócić specjalną uwagę pań, które same są nadwornymi krawczyniami swych pociech. Nigdy wzgląd na strojność ubrania nie powinien pozwolić zapomnieć i jego wygodzie. Przykazaniem ubrania dziecku jest jak najmniej szwów, żadnego ucisku, hamującego jego rozwój.

O ile chodzi o przerabianie dla dzieci sukienek z własnej garderoby, to model trzeba zastoso-



SUKIENKA Z CERATOWEJ GABARDYNY z przodem i kołnierzem z białego sukienka. Ciemniejszy paseczek i kokardka z taśmy.



STROJNA SUKIENKA w kolorze rakowym przybrana haftem złotym i sutemi falbaneczkami.

wać do materiału, jakim rozporządzamy, w ten sposób, aby można było odrzucić części bardziej zużytkowane, niebieski przodki, do brązowej ponsowy lub morelonyte, a wykroić sukienkę z tego co najlepsze. Dobrze do tego celu nadaje się zastosowanie falbanek, które można zestawić z ciecietych



UBRANKO DLA CIELOPCZYKA

z białawokowej krepy z wypustkami w kolorze czereśniowym.



STROJNA SUKIENKA DLA PODŁOTKA.

Korsaż z białej crepe de chine z granatowym haftem i przodem. Dwa wolanty jeden na drugim, obszyte granatową frendzlą, tworzą szeroką fantastyczną spodniczkę.

Kawałków. Jeśli materiał, z którego przerabiamy jest ciemny, zbyt poważny dla wieku dziecięcego, to można sukienkę odświeżyć i ożywić wstawieniem białej kamizeleczi lub przodziku, jakoteż kołnierza i mankietów. Również wskazane jest dodać jakiś żywy, harmonizujący kolor. I tak naprzykład do granatowej suwity itp. Do ożywienia sukienki nadają się też barwne borty lub haft ręczny, wykonany jakimś łatwym ścięciem, który przy dobrym doborze barw jest bardzo odpowiednim przyozdobieniem dziecięcej sukienki.

Jeżeli od dziecięcej garderoby przejdziemy do sukienek dla podłotków, to już fantazja ma jak najszerze zastosowanie. Bo każda forma i styl wyglądają wdzięcznie na rozkwitających do życia dziewczęcych postaciach. Szczególniej uroczą stroją młodocianą figurkę sukienki z przylegającym korsażem i szeroką, wachlarzową spodniczką, jakiej wzór przynosi nasza rycina.

Nina.

Z higieny i pielęgnowania urody.

LECZENIE PLAM WĄTROBIANYCH I OSTUDÓW.

Lwów, 13. sierpnia.

W naszym przeglądzie wad i niedomagań skóry, względnie naskórka, które wpływają ujemnie na cerę, pozostaje jeszcze do omówienia tworzenie się plam żółtych t. zw. ostudów, plam wątrobianych, ogników itp., jakoteż brzydkiej czerwoności nosa i policzków.

Żółte plamy czyli ostudy bywają wywołane przez rozmaite przyczyny. Często są one następstwem jakiejś choroby wewnętrznej, są mianowicie połączone z chorobą wątroby, nerek, organów trawienia, woreczka żółciowego itp. W takim wypadku należy naturalnie w pierwszym rzędzie starać się o usunięcie organicznego niedomagania przez zasięgnięcie porady lekarskiej i odpowiednie leczenie, lecz równocześnie z tą kuracją można środkami zewnętrznymi dążyć do usunięcia ich objawów wtórnych, to znaczy właśnie zmian barwicznych naskórka.

Szpecące ostudy występują również często u kobiet podczas ciąży. Ukazują się one przeważnie na skroniach i obejmują często półkolem oczy aż do połowy policzków, na fałdzie nosowo ustnym, sięgając aż do brody.

Nierzadko również tworzą się one na rękach, ramionach i biuście.

Jakakolwiek zresztą jest przyczyna powstania plam barwicznych, obok usunięcia źródła zła, które już musi być przystosowane do każdego poszczególnego wypadku, kuracja zewnętrzna kosmetyczna zawsze winna się odbywać drogą zluszczenia powierzchniowych warstw skóry. Ponieważ bowiem zmiany barwiczne znajdują się w najgłębszych warstwach skóry, pod zrogowaciałą częścią naskórka, za-

tem dotrzeć do nich potrzeba przez zluszczenie warstwy, znajdującej się nad nimi.

Postępować tu należy zatem podobnie jak przy usuwaniu piegów. Radykalną kuracją jest stosowanie soli rtęciowych, kwasu karbolowego, sublimatu i tym podobnych środków żrących. Środków tych jednak, rozumie się samo przez się, nie można używać na własną rękę, tylko za przepisem i receptą lekarza.

Natomiast jako bardzo zazwyczaj skuteczny, a w każdym razie bezwarunkowo nieszkodliwy polecam następujący zabieg:

Twarz i wogóle części, na których wystąpiły plamy ostudowe zmyć dobrze ciepłą wodą i namydlić obficie Mydłem boraksowym Ihnatowicza, pozostawiając pianę mydlaną do obeschnięcia. Po dwu lub trzech godzinach ponownie obmyć się w ciepłej (prawie gorącej) wodzie i namydlić pokryte plamami części skóry Mydłem boraksowym i pozwolić mu obeschnąć. Ten zabieg powtarzać pięć do sześciu razy na dobę.

Gdy już naskórek się dostatecznie zluszczy, mniej więcej po tygodniu można raz tylko wieczorem, na dwie godziny przed spaniem uczynić wyżej podany zabieg, następnie, po 2 godzinach obmyć się w ciepłej wodzie, a po osuszeniu skóry miękkim ręcznikiem natrzeć ją „Woda Wenus“ Ihnatowicza, najlepiej w ten sposób, że się zwilża silnie „Woda Wenus“ miękki płatek flanelowy i tym płatkami naciera twarz. Woda „Wenus“ Ihnatowicza sporządzana z stosownie dobranych roślinnych substancji, ma wielką zdolność regeneracji skóry i naskórka tak, że cera pod jej działaniem nabiera nadzwyczajnej delikatności i młodzieńczej świeżości.

Alfa.

Rady i wskazówki gospodarcze.

SMARZENIE KONFITUR.

Renklody.

Wybrać owoc przed zupełnym jego dojrzaniem, nakłóć igłą i wrzucić do zimnej wody. do której sypie się nieco soli i na kwartę wody 2 łyżeczki ałunu. W wodzie tej pozostawić renklody dni 2, następnie przełożyć je do czystej wody, zmieniając kilka razy przez dni 2. Potem owoc układa się na przetaku, dopóki woda zeń nie ścieknie. Zrobić syrop z funta cukru, wyszumować, wystudzić i tym syropem zalać 4 funty owoców. Po upływie jednego dnia syrop się zlewa, dodaje się funt cukru i po zagotowaniu i przestudzeniu powtórnie nalewa się śliwki. Powtarza się to przez dni 8, dodając za każdą razą po funcie cukru, aby ogólna liczba wynosiła 2 funty cukru na funt owocu. Ostatniego dnia wrzucają się do syropu renklody, zagotowują kilka razy i po ostygnięciu układają się ostrożnie do słoików.

Śliwki nieobierane.

Wybrać piękne śliwki węgierki, obetrzeć barwę, przekroić na pół, pestkę wyjąć, następnie smażyć. Na funt śliwek zrobić syrop z funta cukru, wyszumować i polać ciepłym owocem. Na drugi dzień syrop odlać, dodać pół funta cukru, wyszumować, wrzucić śliwki i niech się raz zagotują. Na trzeci dzień syrop wysmażyć do zwykłej gęstości, wrzucić śliwki i smażyć, uważając żeby z nich skórka nie poschodziła, w końcu wystudzić i zupełnie zimne wlać w słoiki.

Śliwki obierane.

Funt jakichkolwiek nie zupełnie dojrzałych śliwek wrzucić do rondla z wrzącą wodą, nakryć, wyjmować po jednej śliwce, zdejmować nożykiem skóreczkę i wrzucać do zimnej, studziennej wody. Skoro wszystkie będą obrane, złożyć je na salaterkę, zalać zimną wodą i postawić na noc

na lodzie. Nazajutrz wyłożyć śliwki na sicie, żeby ociekły z wody, zagotować gęsty syrop z półtora funta cukru i szklanki wody wrzucić śliwki i smażyć, zdejmując często rondel z ognia dla zdjęcia szumowin. Gdy już zupełnie się wyszumuje, odstawić z ognia, wystudzić i wlać w słoje.

Śliwki zielone.

Niedojrzałe śliwki węgierki lub jakiegokolwiek inne zielone, nakłóć igłą gęsto aż do pestki i wrzucić do zimnej wody, następnie przełożyć do wrzącej i trzymać na ogniu mieszając i uważać, żeby się nie zagotowały tylko zmiękły. Skoro wypłyną na wierzch, odcedzić i włożyć do zimnej, trochę osolonej wody. Następnie, drugiego dnia, odcedzić wodę słoną, a śliwki przełożyć do świeżej. Zrobić gęsty syrop z półtora funta cukru i szklanki wody, ostudzić i zalać nim ułożone w słoju śliwki i zostawić na 24 godzin. Potem zcedzić, przegotować syrop, dodawszy pół funta cukru i znowu ostudzonym zalać, powtórzyć to kilka razy, za każdym razem zostawiając śliwki 24 godzin w syropie, w końcu ugotować świeżego syropu, na pół funta śliwek z 2 funtów cukru, tamten syrop użyć do powideł, a świeżym, przestudzonym zalać i obwiązać słoiki pęcherzem.

Śliwki białe.

Białe albo żółte śliwki nakłóć igłą i sparzyć gorącą wodą. Na funt śliwek wziąć 2 funty cukru, zrobić syrop, zalać śliwki, zostawić na noc. Nazajutrz syrop scedzić, zagotować i zalać znów śliwki, powtarzając to kilka razy, naostatek, jeśli syrop za rzadki, dodać cukru, przegotować, wrzucić śliwki, a jak się osmażą, ostudzić i złożyć do słoików.

Konfitura ostra z bani.

Banię, oczyszczoną ze skórki i z pestek, pokrajać w podłużne kawałki, wrzucić do gotującej się wody i obgotować do połowy. Następnie, po osaczeniu na sicie z wody, ułożyć na półmisku i każdy kawałek posypać obficie imbirzem i białym pieprzem i zostawić tak na 24 godzin. Zrobić syrop z 2 funtów cukru na funt bani i przestudzonym polać banię. Powtarza się to przez kilka dni, cedząc zawsze syrop przez gęste sito lub płótno. Gdy syrop będzie dostatecznie gęsty, wtedy wrzucić w gotującą się banię, zagotować raz, wyjąć, ułożyć w słoiki i zalać sklarowanym i ostudzonym syropem.

Śliwki węgierki.

Wybrać śliwki piękne już dojrzałe, ale nie przestałe, obetrzeć płótnem czystym barwę, przekroić ostrożnie nożykiem, wyjąć pestkę, potem zważyć. Na funt śliwek wziąć funt cukru, zrobić syrop zwyczajny i śliwki polać ciepłym; na drugi dzień odlać syrop, dodać pół funta cukru, przegotować, wyszumować i na gorąco wrzucić śliwki, niech się raz zagotują, trzeciego dnia odlać, syrop wysadzić aż gęsty będzie, wrzucić śliwki i na wolnym ogniu dosmażyć, często z ognia zdejmując. Wystudzić, a na drugi dzień w słoje włożyć.