

Na zmartwychwstanie biją dzwony.

Alleluja! Alleluja! Rozdzwoniły się dzwony kościołów naszych, aż echo niesie ich odgłos radosny a potężny hen, poza granice wioski naszej; podchwytują je lasy okoliczne, podają je jedne drugim i śpiewa wszystko dookoła: Alleluja, Zmartwychwstanie, wiosna idzie, życie idzie — zbudź się, który śpisz, wciągnij zdrój życia w swą zastygłą duszę — rozbudź serce i żyj... i żyj! — —”.

Tak wszędzie jasno się robi i radośnie. Pękły okowy srogiej zimy, minęły dni kajania i pokuty, z grobu piątkowego buchnęły ku nam promienie jaskrawe, gorące życia — słońce rzuciło swe jasne snopy pod nogi ludziom na ziemi — skowronek wzniósł się na pochmurne przełęcze i zaśpiewał z całej swej mocy pieśń życia, radości, zmartwychwstania — wiosny pełnej uroku, najlepszych nadziei, tryskającej młodością płomienną, radosną i mocną.

Jakżeż inaczej dzwonią te dzwony, niż w dniu żałoby czy trwogi powszechnej! Bo życie głoszą — radość, odnowienie.

Wiew nowy idzie z tem dzwoniem. Coś jakby prąd zyciodajny uderza w każdą trawkę, w każde drgające serce, w nerw każdy czujący, znękany niejednym bólem, ale oczekujący jakby instynktownie — zmartwychwstania.

I przyszło ono. Musiało przyjść, bo po nocy dzień zawsze wstaje, po słabości — moc, po śmierci nieśmiertelność...

A dziś z dumą zasłużoną dobrze możemy patrzeć na potężne, lśniące w słońcu wszystkimi barwami tęczy, zręby gmachu Najjaśniejszej Rzeczypospolitej.

Nie obcy architekci ją budowali, ani nie za cudze pieniądze, ale za własne, ciężkim znojem codziennej pracy zdobyte i własnymi rękami i pod kierunkiem własnych budowniczych.

I każdy, kto przechodzi dzisiaj obok tych murów, jakby z ziemi wyrosłych, gdzie przedtem widział zgliszczą, chwastem porośłe, żegna się, oczy przecierając, nie wierząc własnemu wzrokowi.

Ale tak jest, tak jest w istocie!

Stoi Polska wielka i jasna i my sami musimy przede wszystkim w to uwierzyć.

Stał się prawdziwy cud zmartwychwstania, który sprowadziła Boska, nigdy niespóźniona Opatrzność, niezłomna wola ludu całego i genjusz jego wodzów.

Wiele jeszcze potrzeba pracy i krzątania, wiele kapitału i pomysłów mistrzowskich, ażeby wnętrza pałacu wypełnić i ozdobić je odpowiednio.

Ale już podstawa jest dokonana. Już nie jako niewolni lub na cudzem wyrobnicy, ale jako prawi dziedzice tych wielkości prowadzić mamy dalej dzieło już tak dalece i szczęśliwie dokonane.

A więc do życia, do czynu, do dalszej radosnej ofiary — —!!

Cud zmartwychwstania niech porwie nasze dusze, — niech je okrzepi, niech je wypełni swą twórczą mocą, aż po najskrytsze zakątki. Żyjmy, żyjmy... z radością, z mocą — w słońcu zawsze i jasności —

albowiem dzwonią nam dzwony zmartwychwstania i życia — Alleluja. — Alleluja!

Zwyczaje wielkanocne w Polsce.

Groby wielkopiątkowe. Przybieranie nieraz bardzo artystyczne grobu Pana Jezusa na W. Piątek i obchodzenie grobów aż do niedzieli wielkanocnej jest zwyczajem znanym tylko w Polsce.

Rytuał Rzymski przewiduje tylko urządzenie osobnej kaplicy na przechowanie N. Sakramentu od W. Czwartku począwszy.

Zwyczaj ten znany jest w Polsce już w wiekach średnich, z czasów t. zw. „misterjów“, t. j. odgrywania po kościołach scen Męki Pana Jezusa.

Ceremonjał uroczystości „Grobów Pana Jezusa“ był dowolny, dopóki go nie ujednostajnił Rytuał Piotrkowski.

Dawniej przy nawiedzaniu „grobów“ urządzano t. zw. „procesje jerozolimskie“, t. j. pochody różnych bractw z „kapłanami“ na czele.

Nawiedzający według możliwości starali się być ubranymi na czarno.

Zwyczaj ten, głęboko religijny, jest na równi z „Gorzkimi żałami“, nieznanymi poza Polską, dowodem wielkiego nabożeństwa Polaków dla tajemnicy Męki Pana Jezusa.

Nie jeden wierzący katolik przebędzie długie godziny przy grobie Chrystusowym na rozważaniach, które mają nieraz zdecydować o wielu kwestjach życiowych.

Trzymanie straży przy grobie dniem i nocą, aż do rezurekcji jest uważane za wielki zaszczyt.

Rezurekcja — jest to ceremonja otwarcia grobu Pana Jezusa, odtwarzająca moment samego Zmartwychwstania. Znana tylko w Polsce i krajach słowiańskich.

Polega na wyniesieniu Najśw. Sakramentu z grobu i triumfalnej procesji, trzy razy obchodzącej kościół, w czasie której śpiewa się radosne pieśni wielkanocne, a przede wszystkim staropolską „Chrystus Zmartwychwstan jest“ i „Wesoły nam dziś dzień nastał“.

Obchód ten powstał, podobnie jak „groby wielkopiątkowe“, z dawnych misterjów średniowiecznych.

Obrzędy nie wszędzie były jednakowe.

Gdy za panowania Stanisława Augusta, nuncjusz papieski, Antici, był na rezurekcji, odprawionej w kościele Śgo Krzyża w Warszawie, zawołał: O dobry Boże, jakież to majestat!, a do Papieża napisał, że „nic bardziej wzruszającego nie widział“.

Rezurekcja odprawia się w W. Sobotę wieczorem lub w niedzielę wielkanocną rano przed świtem.

Zwołują na nią wiernych biciem w kotły zamiast dzwonienia.

Alleluja — wyraz wzięty dosłownie z języka hebrajskiego. Był to okrzyk radości, który znaczył: „Niech żyje Bóg“ lub „chwalcie Boga!“ (hallelu jah). Gdy w czasie nabożeństwa wielkanocnego ksiądz zaintonował „Alleluja!“ wszyscy obecni zyczyli sobie w

gotuje do salcesonu. Całą zaś głowę soli się razem z szynkami, wędzi z niemi i używa gotowaną w całości lub nadziewaną, do ozdoby stołu wielkanocnego.

Można też głowę po usoleniu wraz z szynkami użyć na galantynę, nie wędząc jej wcale. Wyjąć z głowy wszystkie kości, nie uszkadzając nigdzie skóry, ryj cały zeszyć gęsto mocnymi nićmi, otwory oczu też. Przygotować farsz z 3 do 4 funtów wieprzowiny lub cielęciny, dodając bułki, jaj i korzeni, jak do kotletów siekanych, pokrajać w plastry funt wędzonego boczką lub słoniny i szperki, pokrajać w plastry funt cielęcej wątróbki, 6 jaj ugotowanych na twardo i pokrajanych na ćwiartki i kilkanaście korniszonów. Układać warstwami wszystko, aż się głowizna zapełni. Otwór od strony szyi zaszyć szczelnie płótnem, do uszu włożyć patyki i związać uszy sznurkiem, aby zachowały kształt. Ułożyć w kociołek, włożyć kości, wyjęte z głowy, włoszczyzny jak do rosółu, soli, pieprzu, listka cebuli, wlać wody z kilkoma łyżkami mocnego octu i gotować od chwili zagotowania 3 do 4 godzin. Po wyjęciu z wody zastudzić, usunąć płótno i nici. (Można też przed gotowaniem zawinąć w czystą serwetę lub płótno, co ją chroni od pęknięcia przy gotowaniu. Serwetę taką po zastudzeniu zdjąć, nici wszelkie usunąć, a głowę napowrót zawinąć w serwetę, aby skórka nie obсыchała. Smak wygotować na galaretę, zastudzić w misce i krajać głowiznę, ubierać ją tą galaretą.

Do tego podaje się sos musztardowy lub tatarski albo chrzan z octem i ze śmietaną.

Głowizna taka może stać w chłodzie przeszło 2 tygodnie i jest wyborna. Zamiast farszu mięsnego można użyć do niej farszu z wątróbki, przyrządzonego jak na pasztec. Jest to bardzo smaczne, lecz znacznie mniej trwałe.

Polędwice. Polędwice wieprzowe, są to właściwie schaby zdjęte z kości; natychmiast po zabiciu wieprza odejmuje się je i macza w krwi wieprzowej na dwie doby, potem się wyjmują, ociera z tej krwi najstaranniej, układa najszczelniej w małej faszeczce, przesypując taką samą mieszaniną soli, saletry i korzeni, jak było powiedziane przy szynkach, z tą różnicą, że kolendrę się sypie całą, a nie tłuczoną. Dalej się postępuje jak z szynkami, to jest po przetrzymaniu dwóch dni w cieple, przekłada się je w wyndy, przyciśnięte denkiem, na chłód i pilnuje, aby się jednakowo wszystkie marynowały w rosolu. Po dwóch tygodniach, otarte z rosółu, wkłada się je w grube kiszki wołowe, osusza kilka godzin na wietrze, poczem wędzi od tygodnia do dwóch, zależnie od grubości polędwic i od tego, czy mają być zaraz spożyte, czy też przechowane na konserwę dłuższą.

Kiszki wątróbiane. Świeżą wieprzową wątróbkę posiekać drobno i przetrzeć przez duszłak, wlać krwi wieprzowej, precedzonej 2 litry, trochę posolić, dodać pierzu prostego, pokrajać 1 kg. gotowanej słoniny, wymieszać wszystko razem, nakładać lekko do kiszek, pozapinać i gotować godzinę. Po wygotowaniu wyjąć z wody do miski i wynieść na zimno.

Kiszki z kaszą. Ugotować podgardle, płuca i serce, pokrajać wszystko drobno, a rosółem z nich sparzyć grubą tarczaną kaszę. Jeżeli nie dość tłusta, dodać parę łyżek smalcu i wymieszać. Następnie wsypać soli, tłuczonego pieprzu i posiekane mięso do garnca kasy wlać kwartę krwi precedzonej przez durszłak, wymieszać i zanim ostygnie, napełnić luźno kiszki, spięte z jednego końca drewnianą szpilką. Po napełnieniu spiąć z drugiej strony, kłaść w kociołek z gotującą się wodą i gotować na wolnym ogniu przez 3 kwadransy, nie nakrywając naczynia, boby kiszki popękały. Te kiszki można robić także bez krwi.

Salceson. Podbrzusze, głowiznę, płuca i wątróbkę trochę ugotować na miękko, wyjmując wcześniej wątróbkę, którą się również, jak i płuca, sieka drobno, a podbrzusze i głowiznę kraje się w kostki. Wszystko to wymieszać na misce z solą i pieprzem, wlać kwartę wieprzowej krwi i tą masą napychać kiszki wołowe albo żółdek wieprzowy. Włożyć do gotującej się wody, a po półgodzinnym gotowaniu wyjąć z kociołka, obmyć zimną wodą i przycisnąć lekkim ciężarem na kilka godzin.

Babki i placki parzone dobre, a nie drogie.

5 ft. mąki, z której kwartę sparzyć kwartą gorącego mleka, rozrabiać, dopóki nie będzie kruszek i nie ostygnie — wlać pół funta dobrych drożdży, w kwartę letniego mleka rozpuszczonych, wymieszać, przykryć dobrze i postawić w ciepłym miejscu, byle nie na kominie — gdy się rozczyń ruszy wlać 15 żółtek, ubitych w 1 i pół ft. cukru i dodawać resztę mąki potrochu, wyrabiając przez godzinę — podczas tego, tj. gdy ciasto do połowy wyrobione, wlać 1 funt masła rozpuszczonego, sklarowanego, ostudzonego, a w końcu skórek pomarańczowych usmarzonych w cukrze i drobno pokrajanych lub innego zapachu, rodzynków, wanilji itp. Gdy ciasto podrośnie kłaść w formy, wysmarowane masłem i wysypane mialką bułeczką, kładąc mniej niż połowę ciasta w formę, a gdy podrośnie do pełna, wstawić w gorący piec, próbując mąką aby nie paliła się, a rumieiała. W godzinę baby powinny się upiec. Wyjmować bardzo ostrożnie, najlepiej wykladać z formy na poduszkę, gdyż łatwo opadają.

Placki. Z tego ciasta można robić i placki: po włożeniu w formę, najlepiej blaszaną, wyłożoną papierem, wysmarowanym masłem, ciasto urownać, posmarować rozbitym jajkiem i przysypać suto posiekanymi migdałami lub kruszanką.

Placki z serem i drożdżami.

Dwa funty twarogu niezwarzonego uciera się na masę w misce, poczem wbija się po jednemu 8 żółtek i 2 całe jaja, wlewa półkwaterek klarowanego masła, wysypuje funt cukru, trochę soli, wlewa kieliszek szafiranu, dobrze w mleku wymoczonego i przestudzonego, 30 gr. drożdży, rozartych dobrze w mleku, wysypuje drobnych czarnych rodzyneków ćwierć funta, migdałów siekanych także ćwierć funta. Tak przygotowaną masę nakłada się cieniutko rozpostarty na blasze placki z drożdżowego ciasta poprzednio wyrosnięty tak, żeby ciasta była jedna czwarta, a sera trzy czwarte; stawia w ciepłe miejsce, a gdy ser trochę zacznie się podnosić, zaraz wstawia się w piec dobrze gorący, tak jednak, aby się zbyt szybko nie zrumienił.

Ciasto drożdżowe

jest o wiele smaczniejsze, jeśli przeznaczoną dozę masła wrobimy w ciasto pod koniec wygniatania, poczem należy jeszcze dobrą chwilę ciasto wyrabiać, aby się masło równomiernie rozdzieliło.

Wyborny tort miodowy.

Zarobić ciasto jak na placki z 1 funta mąki, pół masła, 3 jajek z mlekiem i drożdżami i upiec w tortownicy. Przekroić dwa razy po ostudzeniu. Posmarować dwa razy miodem, a w środku przełożyć następującą masą: 5 żółtek bić na kotlinie (zaparzyć), następnie dodać do tego 1/4 funta masła w kawałku, utrzeć w zimnie i wstawić na jakiś czas w chłodne miejsce, aby masa stężała. Wierzch tortu polewa się rozgrzanym i zrumienionym na ogniu miodem z odrobiną masła i migdałkami siekanymi. Polewa się tort przed przełożeniem masłem i wstawia dla obeschnięcia na 5 minut do pieca.