

Walenty Kotula*

Przedmioty codziennego użytku w gospodarstwie domowym małego miasta. (Wspomnienia mieszkańca Głogowa Małopolskiego z połowy XX w.)

Głogów Małopolski to miasteczko położone kilkanaście kilometrów na północ od Rzeszowa. W roku 2020 minęło 450 lat od jego założenia „na surowym korzeniu” przez Krzysztofa Głowę herbu Jelita. Planowane huczne uroczystości przerwała pandemia i jubileusz został odłożony w czasie. Zostawmy teraźniejszość i przenieśmy się do lat wyidealizowanego i beztroskiego dzieciństwa. Jak wyglądało życie w takim małym miasteczku kilkadziesiąt lat temu? Czym pochłonięci byli mieszkańcy? Jakimi sprzętami, przedmiotami, urządzeniami dysponowali w codziennych pracach i obowiązkach wtedy, kiedy jeszcze nie było tych wszystkich zawrotnych wynalazków współczesności?

W tamtych czasach mieszkańcy nie dokonywali zakupów tak jak obecnie. Nie było marketów, dyskontów handlowych czy tak wszechobecnych galerii. W sklepie (w naszym przypadku) najczęściej geesowskim zaopatrywały się rodziny w najpotrzebniejsze artykuły. Wiele rzeczy ludzie wytwarzali sami bądź zamawiali u miejscowych rzemieślników.

* Walenty Kotula, Stowarzyszenie „Lasowiacy” z Głogowa Małopolskiego.

ników. Zupełnie inną rolę pełnił cotygodniowy targ, który ściągał rzesze mieszkańców, przybyszy z bliższej i dalszej okolicy i wytwórców – rzemieślników, u których można było nabyć przedmioty codziennego użytku, a również wszystko, co było potrzebne w gospodarstwie domowym. W czasach mojego dzieciństwa i wczesnej młodości – a były to, bagatela, lata pięćdziesiąte i sześćdziesiąte XX w. – plac targowy w Głogowie usytuowany był w południowej części miasteczka, tuż za Rynkiem: do 1942 r. mieszkali tam, mieli swój dom modlitwy i miejsce wiecznego spoczynku głogowscy Żydzi. Do dziś najstarsi mieszkańcy tę część miasta nazywają „Pod bożnicą” (ulica Sienkiewicza). Plac targowy był dość rozległy. Od południa graniczył z zabudowaniami mojego dziadka, od wschodu zamykała go sadzawka (rodzaj małego stawu) i resztki wałów obronnych z dawnych czasów – Zawały. Od północy przylegały do niego domy pożydowskie, a od zachodu domy głogowskich katolików. Tu też stały dwie budki, które nazywano tanimi jatkami. Od czasu do czasu sprzedawano w nich mięso, przeważnie wołowe. Na to miejsce i obecnie prowadzą dwie uliczki, jedna od Rynku, druga od ul. Mickiewicza. W przeszłości plac został zabudowany biurami Gminnej Spółdzielni i pawilonem handlowym. Przez cały tydzień było to dla nas miejsce spotkań i zabaw, a w każdy poniedziałek – targowisko. W czasie okupacji hitlerowcy zniszczyli kirkut, cheder i bożnicę, w której stacjonowało wojsko hitlerowskie; po wojnie ją rozebrano.

Czego tam w owe poniedziałki nie było? Całe życie miasteczka na kilka rannych i przedpołudniowych godzin przenosiło się właśnie tam. Od rana panował duży ruch, gwar i harmider. Wydawać by się mogło, że panował ogólny chaos. Dochodziło do utarczek słownych o jak najlepsze miejsce. Na chwilę sprzedający i kupujący skupiali się na wadzących, by po chwili zająć się swoimi sprawami. Już wczesnym rankiem budził mnie tego dnia turkot wozów kon-

nych ciągnących na jarmark od strony Wysokiej i Borsuka. Podobnie było z kierunku Bud Głogowskich, Stykowa, Przewrotnego, Rogoźnicy, Zaczernia i Rudnej. Można by rzec, że w miasteczku raz w tygodniu spotykała się cała okoliczna społeczność. Na targu można było zaopatrzyć się we wszystko, czego potrzebował na co dzień każdy dom. Towary były wykładane na wozach konnych lub rozkładane na płachtach czy prowizorycznych straganach: na ten czas pełniły rolę wystawy, lada, słowem ekspozycji. Koniom zadawano obrok. Postronki i orczyki były popuszczone, by nie przeszkadzały w handlu; wędzidła wyjęte z pysków, by koniki mogły swobodnie wyjadać ziarna z worków zawieszonych na końskich szyjach. Wozy miały ciekawą konstrukcję, o czym wspomnę w innym miejscu. Na targ przeważnie pieszo podążały gospodynie, dźwigając na plecach toboły z masłem, serem, jajkami, w rękach dźwigały kojce z różnorodnym drobiem. Tam też można było zaopatrzyć się w sprzęty niezbędne w domu. Miejscowi lub przyjezdni bednarze oferowali różnego rodzaju beczki, stągwie, cebry większe i mniejsze, niecki, dzieże oraz maślnice do wyrobu masła. U sitarzy gospodynie głogowskie zaopatrywały się w różnego rodzaju sita, przetaki, cedzaki do mleka, rzeszota. Dużym zainteresowaniem cieszyły się ceramiczne naczynia oraz gliniane wypalane doniczki oferowane przez okolicznych garncarzy. Mieszczki głogowskie lubiły ozdabiać okna kwiatami doniczkowymi. Nas, dzieciarnię, najbardziej interesowały wypalane z gliny piszczałki w formie różnych zwierzątek, przeważnie ptaszków. Uzdolnieni gospodarze (głównie w zimie, kiedy było mniej obowiązków gospodarskich) oferowali wyroby z drewna: grabie, grabiska, kosiska, różnego rodzaju trzonki, łyżki i łyżeczki oraz szufelki do kasz, mąk, otrąb i cukru.

Od czasu do czasu prosiłem mamusię o drewnianą zabawkę. Okoliczni gospodarze oferowali cudeńka. Były to ptaszki-trzepaki, fujarki, na których próbowaliśmy wygry-



Il. 1. Drewniana chałupa z okolic Głogowa Małopolskiego z przełomu XIX/XX w. z wyposażeniem codziennego użytku

wać proste melodie, miniaturowe wózki, takie same jak „dorosłe”, pukawki, które zatkane korkiem i uruchomione tłoczkiem imitowały huk wystrzału, a nawet prymitywne hydro-pulty, których używaliśmy w okresie śmigusa.

Głównym towarem obrotu handlowego były płody rolne. Tu można było zaopatrzyć się w materiał siewny. Odmierzano go garncami, zmyślnie wykonanymi naczyniami drewnianymi o pojemności kilku litrów. Kupić można było ziemniaki-sadzeniaki, kapustę, grochy i fasolę, rozsady roślin oraz inne warzywa i owoce. Pisklęta i dorosły drób też miały wzięcie. Nabiałem handlowały miejscowe i przybyłe z okolicznych wiosek kobiety. Nasze mamy i znajome kupowały te towary u stałych dostawców. Zwyczaj ten dochował się do naszych czasów. Sery uzupełniały śniadania, drugie dania, wypieki. Z sera robiono pyszne głogowskie gomółki. Ich produkcja była prosta. Ser ucierano ręcznie. Dodawano do niego szczyptę soli, pieprzu, kminku. Wbijano kilka jajek. Wszystko wyrabiało się na jednolitą masę i formowało kopczyki – gomółki, które suszono początkowo w temperaturze pokojowej, a później wkładano do piecyka czyli tzw. „brandrury” (dzisiejszy piekarnik) i dosuszano. Po takiej obróbce termicznej przybierały złotawy kolor. Były dość twarde, ale chrupkie. Smakowały wybornie. Tak przygotowane zachowywały świeżość nawet kilkanaście dni. Był to ulubiony przysmak mojego Ojca, a i ja dzisiaj lubię od czasu do czasu przygotować sobie kilkanaście zgodnie z tradycyjną recepturą. Traktuję to jako wspinały podwieczorek. Spożywane do „chmielowego nektaru” podnoszą jego smak. Trzeba stwierdzić, że zaopatrywano się w produkty, które w domach były przetwarzane na soki, dżemy, konfitury, naturalne kiszonki i sałatki konserwowane octem albo solą.

Po południu plac wyglądał jak pobojuwisko. Wszędzie wałały się resztki. Były one starannie usuwane przez okolicznych mieszkańców. Najbardziej cenne były odchody końskie,

które „zasilały” pobliskie składy obornika. W każdy poniedziałek pomagałem cici Zosi posprzątać ów plac. Do jej domu, a raczej do składu obornika trafiało kilkanaście taczek tego „dobra”. Pojazd ten był w całości wykonany z drewna. Nawet koło i ośkę miał drewnianą.

Jakże odmienny był tamten świat domu rodzinnego od dzisiejszej pogoni za wszystkim. Charakteryzował się codzienną krzątaniem, mozolną pracą, dbaniem o zapewnienie bytu i o jak najlepsze przetrwanie zimy i przednówka. Istotną rzeczą było zgromadzenie i przetworzenie zapasów na zimę. Najczęściej miejscem przechowywania różnych produktów były komory i spiżarnie. W nich znajdowały się paki – skrzynie na towary sypkie. Na półkach i regałach stały rzędy słoików i flaszek napełnionych sokami, konfiturami, kompotami i dżemami. Obowiązkowo tego „dobytku” pilnowała ustawiona w kątku beka kapusty i mniejsza z kiszonymi ogórkami. Nieco później zaczęto konserwować ogórki w słoikach. Gospodynie głogowskie przygotowywały sporo suszu na ten okres. Już późnym latem suszono na świeżym powietrzu w przewiewnym miejscu przede wszystkim grzyby. W dni deszczowe i pochmurne dosuszano je na specjalnych konstrukcjach – rusztach nad paleniskiem lub nabijano na kijki (obfitość ich jest do dziś w głogowskich lasach). W podobny sposób suszono owoce: jabłka, rzadziej gruszki i śliwki, także jagody czarne (borówki), które leczyły dolegliwości żołądkowe. Śliwki (kto miał wędzarnię) wędzono. Po wysuszeniu owoce przechowywano w płóciennych workach własnoręcznie uszytych przez głogowskie gospodynie. Rzadko dziś można spotkać „dojrzewające” w kilkulitrowych słojach, zasypane cukrem miękkie owoce (jagody, poziomki, wiśnie, maliny, jeżyny). Tak powstały sok był lekko sfermentowany, ale nie psuł się, a w zimie dodawany był do herbat. Owoce wykorzystywano jako nadzienie do popularnych wypieków (placki kruche, pączki, bułeczki drożdżowe, rogaliki). O tak przygotowaną spiżarnię dbały

kobiety i doglądały, aby przetwory zachowały się w dobrym stanie.

Ważną rolę w domu pełniła maszyna do szycia. Naoczesnym miejscu do dziś w domu rodzinnym, w którym mieszka najstarszy brat, stoi pocziwy „Singer”. Jak mówi rodzinny przekaz, to część wiana naszej babci Julii (maszynę datuje się na połowę XIX w.). Od czasu do czasu bratowa używa jej i teraz. Tradycja posługiwania się maszyną do szycia była zakorzeniona, bo znajdowała się ona prawie w każdym domu. To nie oznacza, że Głogów słynął z krawiectwa, ale umiejętności szycia, przerabiania ubrań, nicowania były powszechne i przekazywane z pokolenia na pokolenie kobietom i dziewczętom. Tymi drobnostkami nie zaprzątano głowy zawodowym mistrzom igły i nożyczek. Myślę, że podobnie było i w innych miejscowościach Podkarpacia, bo mojej żonie (która ma leżajskie korzenie) te umiejętności przekazała babcia i leżajskie ciocie. Chętnie jeszcze dzisiaj zamiast do komputera siada przy maszynie albo bierze do ręki druty lub szydełko i tworzy cudeńka, zwłaszcza dla wnuków.

Nasze sąsiadki w długie zimowe wieczory zasiadały przy dobrze nagrzanym piecu i wówczas z ciekawością przyglądałem się, jak ze szpulek nici czy kłębków wełny spod ich zręcznych palców powstawały haftowane serwetki, obrusy, makatki. W podziw wprawiały mnie umiejętności wykonania rękawiczek wełnianych na pięć palców. Nigdy nie pojąłem, jak to się działo, że nie myliły się, że druty i włóczka się nie plątały, nie zawadzały o siebie. W jeden wieczór mogłem cieszyć się z nowych rękawiczek czy sweterka. Kto by dziś pomyślał, że w podobny sposób wykonywano ciepłe skarpety, pończochy, spódnice i całe garsonki. Umiejętności te powoli zanikają; niewiele kobiet młodego pokolenia zajmuje się ręcznymi robótkami i dzierganiem. Wraca we wspomnieniach miniony czas, kiedy moja żona zasiada przy maszynie i przerabia, poprawia, przeważnie pościel i przetarte na ko-

lanach ulubione „portki” wnuków Antosia i Jasia, by jeszcze im służyły.

Trochę żał, że po wyroby cukiernicze idzie się po prostu do sklepu. W czasach mojej młodości było zupełnie inaczej. Wypiekami w domu zajmowały się kobiety i dziewczęta. Nie posiadałem umiejętności cukierniczych (to była domena Mamusi i cioć), ale jako najmłodsze pacholę wykonywałem czynności pomocnicze. Raz w tygodniu (najczęściej w sobotę) „uruchamiany” był moździerz. Do mosiężnego pojemnika Mamusia wsypywała twarde przyprawy i bakalie, a ja tłuczkiem ubijałem to wszystko lub młem na miał w ręcznym młynku. Owe ingrediencje trafiały potem do ciast. Innym moim zajęciem było ucieranie ciasta w makutrze. Była to kamionkowa misa z porowatymi wypustkami. Do ucierania służyła drewniana pałka. Prawdziwą zmurą było dla mnie utarcie cukru i szczególnie maku. Mamusia lub ciocia sprawdzały, czy należycie cukier, mak, orzechy zostały przetarte. Do przyjemności za to należało ubijanie piany z białek – czynność lekka i przyjemna. Efektem tych prac było smakowanie wybornych kruchych placków, biszkoptów, makowców czy serników.

Często do moich obowiązków należało ubijanie masła. Do dziś w piwnicy stoi poczciwa maślnica, która służyła do tej czynności. Sposoby wykonania maślnicy były różne. Albo powstawała z jednego klocka, albo bednarz robił ją z klepek. Tę, którą do dziś mam, wydrążono z lipowego klocka. Ma ona pojemnik na śmietanę (dwu- trzylitrowy), drewniany tłoczek z otworami i „kołnierzyk”, który zakłada się na niego w czasie „ubijania”, by śmietana nie przyskała naokoło. Do maślnicy wlewało się śmietanę, dopasowywano wierzchnią część i można było zacząć. Każdą czynność poprzedzał znak krzyża, by praca zakończyła się spodziewanym efektem. No i zaczynał się wyrób. Najprzyjemniejszą była chwila, kiedy Mamusia stwierdzała, że „przegodało”, czyli masło było gotowe. Trzeba je było wyjąć, kilkakrotnie

przemyc w zimnej wodzie i uformować osełkę. Do smaku i w miarę potrzeb lekko je solono. Pozostałości, czyli maślanki, nie wylewano, a służyła jako dodatek do drugiego dania. Najsmaczniejsze były krupy masła pływające w niej. Nigdy później nie smakowały mi tak młode ziemniaki z domową maślanką, jak te z lat dzieciennych.

Aby gospodyni miała co włożyć do garnka, dbał o to pan domu i dorastający synowie. Kobiety nie pracowały zawodowo; w większości zajmowały się domem, wychowaniem dzieci, ładem i porządkiem w mieszkaniu i obejściu. Zmiany nastąpiły na przełomie lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych ubiegłego wieku. W rozwijającym się przemyśle, handlu, usługach, szkole, przedszkolu, przychodni zdrowia kobiety znajdowały zatrudnienie, a dzieci trafiały do przedszkola, żłobka, świetlicy szkolnej.

Jeszcze parę lat po drugiej wojnie światowej mężczyźni próbowali kontynuować zawody rzemieślnicze przekazywane w rodzinnej tradycji. Głogów od lat słynął z szewców, masarzy, murarzy. Całe rody od pokoleń wykonywały tylko jeden zawód. Umiejętności przekazywane były z ojca na syna. W połowie XX w. zaczęło to ulegać diametralnej zmianie. Na pewno miał na to wpływ rozwój gospodarczy, zmiany technologiczne, lecz także i specjalne traktowanie rzemieślników przez władze peerelowskie, bo przecież to „burżuazja” i mogła zagrozić „bytowi państwa”. Z pocziwych rzemieślników i gospodarzy najczęściej kilkumorgowego gospodarstwa rolnego mężczyźni zmieniali się w pracowników-robotników w zakładach pracy miasteczka lub w prężnie rozwijającym się WSK Rzeszów, Zelmerze, Kolbecie czy Polamie. Jedynie murarze po pracy lub w czasie urlopów wykonywali bieżące remonty. Szewcy coraz rzadziej zasiadali na zydelku i pochylali nad wyrobem obuwia. Zajęli się drobnymi naprawami (uzupełnianiem fleczków, przytwierdzaniem nowych blaszek do obcasów czy zelówek, klejeniem i zszywaniem spodów).

Role kobiety i mężczyzny w gospodarstwie były wyraźnie zaznaczone. Trafnie to ktoś określił: „chłop jest głową rodziny, a kobieta szyją, która tą głową kręci”. Ona najczęściej dbała o wszystko i nad wszystkim czuwała. „Królestwem” mężczyzny było podwórze i jego zabudowania, czyli popularnie nazywane „pole”. W tradycji głogowskiej nie wychodzi się z domu na „podwórze” czy „dwór”, tylko na pole. W budynkach gospodarczych, różnego rodzaju szopach, stodoły stały sprzęty, których doglądał gospodarz. Było tego sporo. Najważniejszym był wóz konny, czyli fura. Miał on wielorakie przeznaczenie i w miarę potrzeb jego wygląd zmieniał się. Stałą częścią było jedynie podwozie. Składało się ono z przodka i zatyłka. Te dwie części łączyła rozwora, która spełniała dość istotną rolę. Skracala lub wydłużala go w zależności od tego, jak gospodarz w danej chwili chciał go wykorzystać. Ciekawa była konstrukcja i przodka, i części tylnej. Do przodka był przytwierdzony w metalowych uchwytach dyszel (grabowy drąg, do którego zapinano konia) i haki do wpinania orczyków i wagi, jeśli w zaprzęgu były dwa konie. Z przodu dyszla był metalowy uchwyt, do którego wpinano powrozem lub łańcuszkiem wędzidło. Z tyłu przodka przytwierdzona była rozwora z wywierconymi kilkoma otworami (rodzaj drąga), którą w miarę potrzeb łączono klamrami z tylną częścią wozu. Obie części były wykonane z twardego drewna. W miarę potrzeb w ten sposób wóz wydłużano lub skracano. Koła takiego wozu były drewniane, ze szprychami osadzonymi w drewnianych obręczach. Na nie nabijano metalowe opaski. Połączone były ze sobą osią i piastami, na których je osadzano. Przednie były nieco mniejsze, tylne większe. Wóz wyposażony był jeszcze w dwie pary gwarowo nazywanych „kłoniec” (drewniane drążki), które wkładano w specjalne uchwyty. Miały różne przeznaczenie, przede wszystkim podtrzymywały deski gnojówek, „literek” czy półkoszków. Na pewno służyły do lepszego sprzężenia całości. Wozem konnym przewożono

różne towary. Od wiosny do późnej jesieni był wykorzystywany codziennie, dlatego gospodarz musiał dbać o niego, dokonywać drobnych remontów, części ruchome smarować, a zużyte i uszkodzone wymieniać. Metalowe części dorabiał u miejscowych kowali. Części drewniane wykonywał najczęściej sam. Dlatego w podręcznym warsztacie miał różnego rodzaju piły, dłuta, przecinaki, bory i świdry, ośniki, siekiery, toporki, których używał w miarę potrzeb. Inaczej był przygotowany wóz do wywożenia z gospodarstwa obornika, inaczej do przewozu siana i snopów ze zbożem, inaczej do transportu ziemniaków, buraków pastewnych, rzepy i innej drobnicy. Nim również udawano się w niedzielne popołudnia w odwiedziny do krewnych i znajomych. Wtedy przybierał odświętny wygląd. Na tę okoliczność gospodarz dbał o wygląd konia i wozu. Często przystrajał uzdę, chomąto we wstążki, pompony, blaszane ćwieki i blaszki. Na wóz zakładał wtedy małe „literki” – rodzaj dość szerokiej drabiny, wkładanej za kłonicę. W nie umieszczano dwa półkoszki (coś w rodzaju wiklinowych koszy, które wypełniały wnętrze wozu). Były one misternie wykonane. Miały kształt otwartej trapezowej skrzyni ze spodem i trzema plecionymi ściankami. Wnętrze moszczono sianem i słomą, na których sadowiły się dzieci i babcie. Gospodarze zajmowali miejsce na wcześniej przygotowanych siedziskach przytwierdzanych do literki i można było ruszać, by odwiedzić rodzinę w niedzielne popołudnie.

W obejściu gospodarskim nie próżnowano. Codziennie było coś do zrobienia. Dorastający chłopcy z ojcem musieli zadbać o paszę dla bydła, konia, drobiu czy tuczników. Do ich obowiązków należało nacięcie słomianej ściółki. Była to czynność dość łatwa. Z sąsiedka (miejsce składowania w stodole wymłóconej słomy) lub strychu zrzucano kilka słomianych snopów. Rozcinano powrósto i niewielką kiść słomy kładziono na klocek – rębacz i rąbano siekierką na kilkudziesięciocentymetrowe odcinki. Tak przygotowana służyła



Il. 2. Na pierwszym planie zawieszony na ścianie przód sań, obok cep do młócenia zboża, poniżej brony rolnicze

jako podściółka dla krów, cieląt, koni i tuczników. Zabrudzoną łąnem wyrzucano do składu obornika. Tam zamieniała się w naturalny nawóz, wywożony w miarę potrzeby na pola. W tamtych czasach bardzo mało używano nawozów sztucznych, które uważano za szkodliwe dla płodów rolnych. Inną czynnością było nacięcie siewki, dodawanej do karmy (ziaren, otrąb, śruty) – wsypywano ją do żłobów. Siewkarnia była dość prymitywnym urządzeniem i wymagała sporo wysiłku, by był widoczny efekt pracy tego urządzenia. Miała dwa koła zamachowe. Pod przykrywą były noże na bębnie do cięcia słomy, przed nimi był zamontowany mały karbowany walec-praska do prasowania słomy i wpuszczania jej pod noże. Urządzenie obsługiwało co najmniej dwóch dorastających wyrostków. Słomę wkładało się w specjalne korytko, lekko ją popychano, a walec, ręcznie napędzane koła i noże robiły swoje. Opisowywanych czynności nie wykonywano codziennie, a co jakiś czas. Codziennie natomiast w użyciu była siekaczka: rodzaj noża, umocowany na trzonku. Ostrze miało kształt litery „s”. Do koryta wrzucało się ziemniaki, buraki, rzepę i siłą chłopięcych mięśni szatkowano to na drobnutkie części. Do tak przygotowanej karmy dodawano ziarno, otręby i wsypywano do żłobu. Z prawdziwą satysfakcją przysłuchiwałem się nieraz miłemu chrupaniu „żywicielki” krowy, pełnego zadowolenia prychnięciu; przyglądałem się rytmicznemu schylaniu się jej do żłobu po przysmaki. To nie wszystko. Trzeba było zadbać jeszcze o nakarmienie drobiu, dogładnięcia piskląt, napełnienie koryt tuczników ugotowanymi wcześniej lub uparowanymi w parnikach ziemniakami.

Podstawowym produktem domowym była mąka i różnego rodzaju kasze, które przetwarzano w młynach. Zboże do młyna trzeba było odpowiednio przygotować. Żaden młynarz nie przyjął ziarna zanieczyszczonego. Do tego służyły wialnie, młynki oraz rzeszota. Żmudną i ciężką pracą była umiejętność przesiewania ziarna na rzeszocie. Wykonywała



Il. 3. Ręczna siczekarnia – niezbędne narzędzie w tradycyjnym gospodarstwie domowym

ją w naszym domu najstarsza siostra Mamusi. Była to kobieta w dość zaawansowanym wieku. Potrafiła tak obracać sitem, potrząsać nim, ustawiać je pod odpowiednim kątem do wiatru, by wszystkie zanieczyszczenia usunąć. Dopiero tak przygotowane zboże trafiało do młyna. Innym sposobem usuwania zanieczyszczeń ze zboża było jego młynkowanie w młynku. Nigdy do jego środka nie zaglądałem, ale było to urządzenie, które we wnętrzu miało szereg sit o różnej gęstości i w ten sposób działało. Czynność tą wykonywano na powietrzu, by wiatr porywał zanieczyszczenia. Moim zadaniem było kręcenie korbą, która uruchamiała sita tej prymitywnej wialni. Zdarzało się, że po pierwszym młynkowaniu czynność należało jeszcze powtórzyć.

Do pilnych prac w gospodarstwie domowym należało przygotowanie opału na zimę. To były czasy, gdy domy opalano węglem i drewnem. W węgiel zaopatrywano się w składzie węglowym. Do domu ze składu dostarczał go wozak, który niejako trudnił się tym zawodowo. Inaczej wyglądała sprawa dostarczenia drewna. Rodzice płacili za nie w leśniczówce, a z lasu trzeba było je do domu przetransportować. Sprawą prostą było, kiedy zostało składowane przez leśników przy dukcie leśnym i tak przygotowane wkładało się na wóz. Ale zdarzało się, że dopiero w lesie gajowy określał, gdzie będzie wycinka. Kloce z wyrębu na własnych plecach trzeba było zanieść do wozu, załadować, wrócić po następne. To była prawdziwa mordęga. O wiele przyjemniejsze było piłowanie drewna, rąbanie, układanie w drewnutni lub na specjalnym stosie.

* * *

Bardzo często spaceruję po rodzinnym miasteczku. Niby jest to samo, ale jakże inne od tego pamiętanego sprzed wielu lat. Układ urbanistyczny najstarszej jego części nie uległ zbyt dużym zmianom. Domy niby są te same, zmieniły tylko swój kolor. Wypiękniały. Jakby odmłodziły. Otrzy-

mały nowe elewacje, nowoczesne okna i drzwi. Miasteczko rozrosło się, jak ciasto w dzieży. Pod Borem, gdzie kilkadziesiąt lat temu były pola uprawne i łąki, powstało piękne nowoczesne osiedle Niwa. Po drugiej stronie miasteczka rosną jak na drożdżach dwa nowe osiedla. Swój rolniczy charakter zatraciły Zabajka, Styków, które stały się osiedlami głogowskimi z nowoczesną zabudową domków jednorodzinnych. Nie słyhać odgłosu cepów, hurgotu młynków, nie ma zapachu piezonego chleba. Od ogródków nie dochodzą porykiwania krów, rżenie koni, kwik świń, gdakanie kur oznajmiających, że zniosły świeże jajko. Tamten Głogów z dzieciństwa pozostał tylko głęboko w pamięci i sercu.