

AGNIESZKA WITKOWSKA-KRYCH\*

(Uniwersytet Warszawski)

## **Gotowanie bez gazu i pranie bez mydła, czyli o przepisach pochodzących z rubryki „Poradnik dla gospodyń” publikowanej na łamach „Gazety Żydowskiej”<sup>1</sup>**

### STRESZCZENIE

Tekst jest próbą przyjrzenia się przepisom gospodarskim zawartym w „Gazecie Żydowskiej” wydawanej dla mieszkańców gett Generalnego Gubernatorstwa w latach 1940–1942. Analizie poddane zostają przepisy strictly kulinarne, porady dotyczące wytwarzania i przeróbek odzieży i butów oraz utrzymania domu w nowych, zazwyczaj trudniejszych pod względem ekonomicznym okolicznościach. Pytania szczegółowe dotyczą konkretnych rozwiązań na polu oszczędnego prowadzenia gospodarstwa domowego w warunkach reglamentacji lub czasem całkowitej niemożliwości zdobycia środków. Przedstawione zostają produkty, których dostępność była stosunkowo największa, a których przerób nie wymagał szczególnie dużych nakładów finansowych, oraz te, które do tej pory nie były znane i powszechnie używane w kuchni, a mogły stanowić czasem podstawę niedrogich wojennych potraw. Zaprezentowane zostają konkretne przepisy, także te oparte na resztkach innych dań lub odpadkach (na przykład obierkach z warzyw i owoców), oraz urządzenia wspomagające oszczędzanie żywności i opału. Pokazane zostają również przykłady powtórnego wykorzystania częściowo zniszczonych lub nieużywanych ubrań. W ostatniej części przedstawiona zostaje ocena dotycząca realnej użyteczności tego typu porad oraz hipoteza co do ich zasięgu i efektywności.

### SŁOWA KLUCZOWE

wojenne przepisy kulinarne, oszczędność, getto, „Gazeta Żydowska”, antropologia codzienności

---

<sup>1</sup> Tekst jest rozszerzoną wersją referatu pt. „Poradnik dla gospodyń” jako osobliwe świadectwo codzienności gett Generalnego Gubernatorstwa, przedstawionego na V Konferencji Młodych Naukowców Judaistów, Uniwersytet Warszawski, 23–25 maja 2013 roku.

\* Instytut Kultury Polskiej  
Uniwersytet Warszawski  
e-mail: agnieszka.witkowska@poczta.onet.pl

Celem tekstu jest analiza szczególnego źródła – rubryki „Poradnik dla gospodyń”, która stanowiła integralną część „Gazety Żydowskiej” wydawanej dla mieszkańców gett Generalnego Gubernatorstwa. Rubryka ta jest zbiorem porad gospodarskich przeznaczonych dla pań domu. Wpisuje się ona w przedwojenną tradycję poradnictwa umieszczanego głównie na łamach prasy kobiecej (tak polskiej, jak i żydowskiej) i jest tym samym niejako naturalną kontynuacją wcześniejszych inicjatyw tego typu. Wyjątkowość „Poradnika dla gospodyń” polega jednak na dość szczególnej zawartości treściowej porad, które dostosowane są do innej niż wcześniejsza rzeczywistości. I o ile zasadniczo różnią się zawartością treściową od tych pochodzących z czasopism przedwojennych, publikowanych chociażby w polskojęzycznym tygodniku „Ewa”, przeznaczonym dla żydowskich kobiet, czy „Bluszczu”, o tyle są dość zbliżone do zaleceń ukazujących się w okupacyjnej prasie polskiej, także, a może nawet przede wszystkim tak zwanej gadzinowej, czyli na przykład w „Nowym Kurierze Warszawskim”, „Gazecie Lwowskiej” czy „Gońcu Krakowskim”, oraz w książkach, na przykład w poradniku M. Halskiej (nieznanej z imienia) pt. *Co dzisiaj jeść i jak gotować?* wydanym w 1941 i 1942 roku i w książce *Codzienna oszczędność w gospodarstwie domowym* Elżbiety Kiewnarskiej z 1941 roku<sup>2</sup>.

Oczywiste jest, że warunki życia po tak zwanej stronie aryjskiej i za murami gett znacznie się od siebie różniły<sup>3</sup>, chociażby tym, że odcięci od świata Żydzi mieszkający w wydzielonych przestrzeniach gett nie mieli możliwości, by zdobywać środki poza miastem, w przeciwieństwie do Polaków, którzy co prawda nielegalnie, ale jednak regularnie i dość skutecznie udawali się na wieś po znaną z okupacyjnych piosenek rąbankę bądź też nawiązywali kontakty ze szmuglerami i tą drogą otrzymywali żywność<sup>4</sup>.

Mimo ograniczeń, konfiskaty majątku, ścisłej kontroli stanu posiadania oraz normowania przez okupantów życia Żydów gett Generalnego Gubernatorstwa

---

<sup>2</sup> Wojenne przepisy oszczędnościowe można znaleźć także we współczesnych książkach kucharskich, między innymi w książce Marcina Szczygielskiego pt. *Kuchnia na ciężkie czasy* (Michałów-Grabina 2004), w rozdziale *Gospodarka domowa w ciężkich czasach*, s. 246–283.

<sup>3</sup> Por. *Archiwum Ringelbluma. Konspiracyjne Archiwum Getta Warszawy*, t. 5: *Getto warszawskie. Życie codzienne*, oprac. K. Person, Warszawa 2011 oraz *Archiwum Ringelbluma. Konspiracyjne Archiwum Getta Warszawy*, t. 6: *Generalne Gubernatorstwo. Relacje i dokumenty*, oprac. A. Bańkowska, Warszawa 2012.

<sup>4</sup> O okupacyjnych trudnościach z zaopatrzeniem w żywność i sposobach radzenia sobie z nimi czytamy między innymi w książce Kazimierza Wyki pt. *Życie na niby* (Kraków 2010), a także w niedawno opublikowanej pozycji Aleksandry Zaprutko-Janickiej pt. *Okupacja od kuchni. Kobieta sztuka przetrwania* (Kraków 2015).

na jak najniższym poziomie<sup>5</sup> próbowano dostępnymi sposobami radzić sobie z tą sytuacją. I to właśnie szmugiel był najpowszechniejszym sposobem częściowego uzupełniania niedoborów żywności w gettach. Co może interesujące – jak pisał Ludwik Hering w książce *Ślady* o stołecznej dzielnicy zamkniętej: „Getto żyło Warszawą – Warszawa żyła gettem”<sup>6</sup>. Przepływ ten był dwukierunkowy – do dzielnicy zamkniętej przekazywano zwykle jedzenie, z getta na stronę aryjską drobne wyroby galanteryjne, ubrania i kosztowności. Pisali o tym dość szczegółowo autorzy książki *Getto warszawskie. Przewodnik po nieistniejącym mieście*<sup>7</sup> oraz Ruta Sakowska w swojej pionierskiej książce *Ludzie z dzielnicy zamkniętej*<sup>8</sup>.

O tym, że głód powszechnie panował w getcie warszawskim, można się przekonać nie tylko sięgając do powojennych statystyk, ale przede wszystkim dzięki dostępności świadectw autorstwa mieszkańców dzielnic przeznaczonych dla ludności żydowskiej. Za przykład niech posłużą nam dwa wspomnienia osób, które w młodości przebywały w warszawskim getcie. Marek Edelman w jednej ze swoich książek wspomina: „Racje żywnościowe były naprawdę głodowe, siedemdziesiąt gramów chleba dziennie, kilo marmolady na miesiąc, dwa razy w miesiącu po dwieście gramów cukru”<sup>9</sup>. W innym miejscu mówi zaś: „Rzeczy [które wymieniano na jedzenie] były bardzo tanie, za to żywność strasznie droga i coraz gorszej jakości. [...] Chleb kosztował masę pieniędzy. Robiono go w połowie ze zboża, a w połowie z innych składników, na ogół niejadalnych”<sup>10</sup>. Krystyna Żywulska przywołuje następujący tragiczny obraz:

Duży garnek stoi na gazowej kuchence. Matka zapala płomień. Leżę w kącie pokoju na podartej, staroświeckiej otomanie i przyglądam się matce. Wyciera kurze, zamiata. Krząta się. Usiłuje robić to, do czego przywykła od lat. Jest zdecydowana nie widzieć tego, do czego niepodobna przywyknąć. Nie mamy jarzyn, makaronu, ziemniaków. Ani jednego ziarnka kaszy. Mimo to matce się wydaje, że przystawiła obiad. Gospodarstwa domowego nie ma – pozostały nawyki<sup>11</sup>.

<sup>5</sup> A. Eisenbach, *Hitlerowska polityka Zagłady Żydów*, Warszawa 1961, s. 216.

<sup>6</sup> L. Hering, *Ślady*, Warszawa 2011, s. 37.

<sup>7</sup> B. Engelking, J. Leociak, *Getto Warszawskie. Przewodnik po nieistniejącym mieście*, Warszawa 2013, s. 481–496.

<sup>8</sup> R. Sakowska, *Ludzie z dzielnicy zamkniętej*, Warszawa 1975, s. 81–116.

<sup>9</sup> R. Assuntino, W. Goldkorn, *Strażnik. Marek Edelman opowiada*, tłum. I. Kania, Kraków 1999, s. 33.

<sup>10</sup> Ibidem, s. 33–34.

<sup>11</sup> K. Żywulska, *Pusta woda*, Warszawa 1965, s. 5.

Ze względu na swoją powszechność głód getta stał się również tematem pracy naukowej. Wcześniej temat ten nie był opracowywany ze względu na problemy z dostateczną liczbą ochotników, którzy zechcieliby poddać się badaniu, oraz w związku z niewystarczającą liczbą ciał do autopsji. Przeszkodą były także powody etyczne<sup>12</sup>. W getcie zdecydowano się jednak, by rozpocząć badania. Efektem była książka *Badania kliniczne nad głodem w getcie warszawskim wykonane w 1942 roku*<sup>13</sup>, wydana tuż po zakończeniu wojny<sup>14</sup>.

Odchodząc od kwestii związanych z głodem i aprowizacją, należy koniecznie pochylić się nad źródłem, z którego pochodzą porady gospodarskie przeznaczone dla żydowskich kobiet mieszkających w gettach Generalnego Gubernatorstwa. Brak jeszcze pełnej metodologii badań nad tego typu materiałem<sup>15</sup>, co oczywiście powoduje, że zadanie to jest szczególnie kuszące. Prasa jako źródło wszelkiego rodzaju kwerend, tak historycznych, jak i antropologicznych, jest wyjątkowo interesująca ze względu na swoją cykliczność i procesualność, które pozwalają na obserwację dynamiki zmian społeczno-kulturowych dziejących się w dłuższym horyzoncie czasowym.

„Gazeta Żydowska”<sup>16</sup> była legalnie ukazującym się czasopismem wydawanym z inicjatywy Niemców dla Żydów. Redakcje mieściły się w Krakowie i Warszawie, ale dystrybuowano ją na terenie całej Generalnej Guberni jako półoficjalny organ Rad Żydowskich. Wychodziła regularnie od 23 lipca 1940 roku do 30 sierpnia 1942 roku, dwa lub trzy razy w tygodniu, w objętości od 4 do 12 stron. Cena, którą trzeba było zapłacić za numer, wynosiła początkowo 30 groszy, a w 1942 roku spadła nawet do 20 groszy. Gazeta podlegała niemieckiej kontroli i była dość oczywistym narzędziem indoktrynacji – artykuły polityczne, wojskowe i informacyjne miały charakter wybitnie propagandowy i w założeniu miały służyć jako narzędzie formujące sposób myślenia i zachowanie mieszkańców gett. Obok obłudnego „wsadu oficjalnego” w „Gazecie Żydowskiej” ukazywały się także teksty autorstwa żydowskich redaktorów, którym pozostawiono pewną swobodę w publikowaniu artykułów o tematyce

---

<sup>12</sup> Więcej na ten temat w artykule Marty Janczewskiej pt. *Badania nad głodem w getcie warszawskim – problemy etyczne*, „Zagłada Żydów” 2009, nr 5.

<sup>13</sup> *Choroba głodowa: badania kliniczne nad głodem wykonane w Getcie Warszawskim w roku 1942*, red. E. Apfelbaum, Warszawa 1946.

<sup>14</sup> Obszerniej o całym przedsięwzięciu: S. A. Russel, *Głód. Historia nienaturalna*, tłum. K. Orszulewska, Warszawa 2005, s. 99–114 (rozdz. VII: *Badania nad chorobą głodową*).

<sup>15</sup> *Jak badać obyczaje*, red. M. Szpakowska, Warszawa 2007, s. 60.

<sup>16</sup> Zob. M. Janczewska, „Gazeta Żydowska” (1940–1942), [w:] *Studia z dziejów trójjęzycznej prasy żydowskiej na ziemiach polskich*, red. J. Nalewajko-Kulikow, Warszawa 2012, s. 167–179.

kulturalnej<sup>17</sup> i społecznej. Poza materiałami dotyczącymi stricte rzeczywistości gett zamieszczane były też różnorodne rubryki tematyczne, na przykład „Nasza Gazetka” przeznaczona dla najmłodszych, „Informator prawniczy”, wyjaśniający prawo obowiązujące na terenie Generalnego Gubernatorstwa, „Z literatury” – rubryka prezentująca dzieła żydowskich pisarzy, „Kącik dla filatelistów” przeznaczony dla kolekcjonerów, „Wiedza w życiu codziennym”, dotycząca podstawowych zasad przyrodniczych rządzących światem, „Dział szachowy” przeznaczony dla pasjonatów oraz „Medycyna dla wszystkich”, która traktowała o różnych chorobach i sposobach ich leczenia. Pismo to zawierało również dość rozbudowany dział drobnych, prywatnych ogłoszeń, dziś będących bogatym źródłem wiedzy o gettowej rzeczywistości: ogłoszenia o zmianie adresu świadczyły o kurczeniu się granic getta i postępującej pauperyzacji jego mieszkańców, a notki o napadach na sklepy spożywcze – o desperacji głodujących. Wśród ogłoszeń nadsyłanych przez czytelników znajdowały się również anonse matrymonialne oraz nekrologi osób zmarłych w poszczególnych gettach Generalnego Gubernatorstwa – z każdym kolejnym numerem ta część czasopisma była coraz obszerniejsza.

Systematycznie pojawiająca się rubryka „Poradnik dla gospodyń” była odpowiedzią na zmieniające się warunki bytowe ludności żydowskiej na terenie Generalnego Gubernatorstwa oraz próbą ułatwienia życia w nowych okolicznościach. Zawierała ona porady dotyczące prowadzenia kuchni, które z powodu reglamentacji produktów, czasem także całkowitego ich braku oraz pogłębiającego się ubóstwa, było coraz trudniejsze i wymagało większej inwencji. Nauczała też o prowadzeniu domu w szerszej perspektywie, o tak zwanym praniu bez mydła, gotowaniu bez gazu itp. Mówiła o powtórnym wykorzystywaniu już posiadanych środków oraz o sposobach przedłużania ich trwałości. Dawała ponadto rady higieniczne i przedstawiała przepisy przygotowania produktów pielęgnacyjnych domowym sposobem z niewielu dostępnych wówczas powszechnie środków<sup>18</sup>. Autorki rubryki „Poradnik dla

---

<sup>17</sup> Przykładem mogą być recenzje muzyczne autorstwa M. Reicha-Ranickiego. Zob. G. Gnauck, *Marcel Reich-Ranicki. Polskie lata*, tłum. D. Cieśla-Szymańska, Warszawa 2009, s. 60.

<sup>18</sup> Dzielili to zadanie ze wspomnianą wyżej rubryką „Wiedza w życiu codziennym”, będącą wyjaśnieniem podstawowych zagadnień z zakresu chemii, elektryki i techniki. W dziale tym publikowane były czasem oszczędnościowe przepisy na produkty kosmetyczne, których otrzymanie możliwe było domowym sposobem przy użyciu dostępnych powszechnie środków. Na przykład w 30. numerze „Gazety Żydowskiej” z 1940 roku znaleźć można porady, jak przygotować płyn na odciski, balsam na odmrożenia, ocet toaletowy, wodę toaletową oraz mleko ogórkowe, zaś w 32. numerze wydrukowano porady,

gospodyń”, do których jeszcze wrócę, publikowały swoje porady dość regularnie, początkowo co tydzień. Staraly się pisać prostym, zrozumiałym językiem, argumentując często potrzebę dawania tego typu wskazówek panującą sytuacją ekonomiczną. W czerwcu 1941 roku nadały nawet swojej rubryce podtytuł „Potrawy na czasie”<sup>19</sup> lub „Przepisy na czasie”<sup>20</sup>, podkreślając tym samym dostosowanie ich do okoliczności.

Szczegółowe przyjrzenie się umieszczanym w niej poradom wydaje się ciekawym sposobem oglądu domowej rzeczywistości mieszkańców getta Generalnego Gubernatorstwa zaświadczonej w prasie oraz może stanowić przyczynek do szerszej zakrojonych badań nad antropologią wojennej codzienności. Oczywiście obraz przedstawiony w „Gazecie Żydowskiej” jest niereprezentatywny, z konieczności niepełny, zdecydowanie zakrzywiony wobec realiów i tym samym wymaga krytycznej historycznej weryfikacji i konfrontacji z zapamiętaną i zapisaną głodową rzeczywistością domów, która w szczegółach nierzadko bardzo różniła się od optymistycznych założeń autorek „Poradnika dla gospodyń”<sup>21</sup>.

Pytania ogólne, jakie będę chciała postawić podczas analizy tego źródła, dotyczą następujących treści: Do kogo „Poradnik dla gospodyń” był kierowany? Na ile realnie mógł pomóc<sup>22</sup> żyjącym w getcie kobietom w prowadzeniu domu? Jak zmieniał się wraz z biegiem czasu i warunków życia ludności zamieszkującej getta? Pytania szczegółowe to: Jakie produkty żywnościowe pojawiają się najczęściej w przepisach kulinarnych? Jakie są najczęściej proponowane metody odświeżania lub konserwowania przedmiotów codziennego użytku? Jakie oryginalne – w stosunku do przedwojnia – rozwiązania w poszczególnych dziedzinach życia pojawiają się na łamach „Poradnika dla gospodyń”?

---

jak przygotować mleko do mycia, zapachową wodę heliotropową, eliksir do zębów oraz proszek do ich czyszczenia. W numerze 36. z tego samego roku czytelnicy otrzymują porady dotyczące wytwarzania alkoholi: likieru malinowego, likieru jajecznego, wina miodowo-truskawkowego oraz likieru borówkowego.

<sup>19</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 46, 1941, s. 5.

<sup>20</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 50, 1941, s. 5. Podtytuł pojawia się także później, między innymi w nr 65, 1941, s. 4.

<sup>21</sup> Więcej o głodzie panującym wśród mieszkańców getta warszawskiego zob. m.in. w materiałach Racheli Auerbach, współpracownicy Emanuela Ringelbluma: *Archiwum Ringelbluma. Konspiracyjne Archiwum Getta Warszawy*, t. 7: *Spuścizny*, oprac. K. Person, Warszawa 2012, s. 169–240.

<sup>22</sup> Warto pamiętać, że oficjalnym celem, jaki wyznaczyła sobie „Gazeta Żydowska”, było: „Informować – Zespolic – Pomagać”. Zob. „Gazeta Żydowska”, nr 1, 1940, s. 1.

Warto jeszcze wspomnieć, że „Poradnik dla gospodyń” nie jest jedynym źródłem pochodzącym z „Gazety Żydowskiej” traktującym o kwestiach aprowizacji i odżywiania. Sporo informacji, choć pewnie bardziej ilościowych niż jakościowych, można znaleźć w publikowanych raportach lub reportażach dotyczących liczby kuchni ludowych, wydanych zup, cen oraz oficjalnej dostępności poszczególnych produktów. Zagadnienia te nie lokują się obecnie w centrum mojego zainteresowania, aczkolwiek oczywiście pozwalają bliżej przyjrzeć się warunkom, w jakich pojawił się i funkcjonował „Poradnik dla gospodyń”.

Pierwszy raz rubryka ta ukazała się 17 września 1940 roku, w 17. numerze, ostatni raz 8 października 1941 roku, w numerze 95. Osoba odpowiedzialna za nią, podpisująca się jako Ina, tak argumentuje potrzebę tego rodzaju tekstów: „Gospodarstwo domowe nasuwa coraz więcej trudnych kwestii do rozwiązania. A więc przede wszystkim należy rozwiązać problem ciężki i bardzo aktualny: jak z najskromniejszych możliwości wyciągnąć maksimum korzyści, aby ułatwić życie sobie i swym najbliższym”<sup>23</sup>. Po tej deklaracji wydrukowana zostaje pierwsza porada dotycząca przerabiania kostiumów kąpielowych na szarawary dla dzieci lub, po odpowiednich zabiegach, także „ciepłe i praktyczne reformy”<sup>24</sup>. Zaraz po niej pojawiają się przepisy kulinarne. Pierwszym, który opublikowano w „Gazecie Żydowskiej”, jest przepis na „świetne i tanie wojenne makaroniki”<sup>25</sup>, które można uzyskać przy użyciu niewielkiej ilości owsianki, cukru, margaryny, proszku do pieczenia, mąki i olejku migdałowego<sup>26</sup>. Zaraz pod recepturą na makaroniki wydrukowane są jeszcze trzy inne przepisy. Autorką tych ostatnich jest niejaka Ró-Ta, o której wnioskować możemy, że najprawdopodobniej miała na imię Róża i nosiła nazwisko zaczynające się na sylabę „Ta”. Dwa z nich dotyczą potraw z pomidorów, jeden zaś jest przepisem na „kiszonkę zimową”, będącą połączeniem kapusty, ogórków i pomidorów. Warzywa te, wraz ze szczawiem, fasolą, cebulą i ziemniakami, były wówczas dość powszechnie uprawiane przez ludność zamieszkującą „pozagettową” Warszawę. Wykorzystywano pod uprawę najmniejsze skrawki ziemi, czy to własnej, czy też publicznej<sup>27</sup>. Czasem używano do tego celu

<sup>23</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 17, 1940, s. 5.

<sup>24</sup> Ibidem.

<sup>25</sup> Rodzaj małych słodkich ciasteczek.

<sup>26</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 17, 1940, s. 5.

<sup>27</sup> W Warszawie w latach 1939–1945 ogromną wprost popularnością cieszyły się działki warzywne. Powszechne były również wszelkie sposoby zagospodarowywania kawałków ziemi pod uprawę. Wykorzystywano zarówno przydomowe ogródki, jak i dziedzińce kamienic oraz przestrzenie użyteczności publicznej. Jednym z miejsc, które w czasie okupacji zamieniło się w ogromny ogródek warzywny, było Pole Mokotowskie.

także balkonów, na które wystawiano skrzynki z „przydomowymi uprawami”. Piszę o tym zresztą w „Gazecie Żydowskiej”, gdzie mowa jest o „akcji ukwiecania i uutilitaryzowania balkonów oraz ogródków podwórzowych”<sup>28</sup>. W getcie warszawskim działała między innymi przedwojenna organizacja Toporol, czyli Towarzystwo Popierania Rolnictwa wśród Żydów, której aktywność polegała na wyszukiwaniu w getcie, w podwórzach domów, miejsc, gdzie można by było uprawiać różne warzywa. Szacuje się, że było ich około dwustu<sup>29</sup>. Czyli niewielka kropla w morzu potrzeb.

Obierki z warzyw, szczególnie z kartofli, stały się surowcem do produkcji specyficznego rodzaju mąki, która służyła także jako materiał do wytwarzania różnego rodzaju placków oraz baza do ciast. Przykładem takiego ziemniaczanego ciasta jest między innymi babka, którą w numerze z 14 października 1940 roku poleca Ró-Ta, pisząc jednocześnie w podsumowaniu, że „w ten sposób zrobiona babka ma dwie zalety: jest tania i bardzo smaczna”<sup>30</sup>. Obieraniu drogocennych, bo wielofunkcyjnych kartofli poświęcony jest zresztą cały artykuł. Ró-Ta pisze o konieczności zakupu specjalnego noża, który „posiada koło ostrza odpowiednie wycięcie i osłonę, uniemożliwiającą zbyt głębokie nacięcie kartofla”<sup>31</sup>. W innym miejscu proponuje też, by w ogóle ziemniaki gotować bez obierania. Tłumaczy czytelnikom:

Wiele gospodyń sądzi, że chcąc ugotować puree ziemniaczane, musimy gotować ziemniaki obrane. Niekoniecznie. Można gotować kartofle w łupinach, a po ugotowaniu obrać i ubić. Obieramy je ostrym końcem noża i uzyskane łupiny stanowią 1/10 części łupin, które pozostają przy obieraniu ziemniaków surowych. Ziemniaki gotowane w mundurkach (w łupinie) nadają się wysmienicie do różnych sałatek (z twarogiem, śledziowych itp.) oraz do przysmażania po uprzednim rozkrajaniu w plasterki<sup>32</sup>.

Ostrużyny z innych warzyw i owoców, na przykład jabłek, polecane są jako półprodukt przy wytwarzaniu octu lub, wysuszone, jako baza herbatek owocowych<sup>33</sup>.

<sup>28</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 53, 1941, s.3.

<sup>29</sup> Por. A. Berman, *Was der gojrl [gojrl] hot mir baszert. Mit jidn in Warsze 1939–1942* [Co mi przeznaczył los. Z Żydami w Warszawie 1939–1942], [za:] [http://warszawa.getto.pl/index.php?mod=view\\_record&rid=12111998232900000003&tid=zdarzenia](http://warszawa.getto.pl/index.php?mod=view_record&rid=12111998232900000003&tid=zdarzenia) [dostęp: 15.10.2015].

<sup>30</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 25, 1940, s. 5.

<sup>31</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 45, 1940, s. 5.

<sup>32</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 43, 1940, s. 5.

<sup>33</sup> W innym miejscu proponowana jest także herbata z marchwi, która „ma zupełnie wygląd i smak prawdziwej” („Gazeta Żydowska”, nr 33, 1940, s. 5), oraz z fig („Gazeta Żydowska”, nr 25, 1940, s. 5).



Wśród przepisów kulinarnych dotyczących przygotowywania potraw do natychmiastowego spożycia pojawiają się także porady związane z konserwacją żywności. W związku z brakiem ciągłości w dostawach, a czasem całkowitą niedostępnością niektórych produktów, mieszkańcom gett proponowane są sposoby przechowywania już posiadanych bądź nabytych w większej ilości dóbr. Radzi się między innymi:

[...] kapustę w głowach najlepiej przechowywać w piwnicy w następujący sposób: między dwoma ścianami przeciągnąć gruby sznur, na którym zawieszają się w dość dużych odległościach główki kapusty obwiązane sznurkiem za głąby. Należy uważać, aby jedna głowa kapusty nie dotykała drugiej, gdyż przez dotknięcie łatwo ulegają gniciu<sup>34</sup>.

Oczywiście od razu nasuwa się pytanie, ile osób w tamtym czasie mogło pozwolić sobie na zakup kilku główek kapusty i przechowywanie jej we własnej piwnicy. W innym numerze czytelnicy otrzymują zestaw przepisów mówiących o produkcji zimowych zapasów z kopru, kalafiorów, pomidorów oraz marmelady [pisownia oryginalna] z marchwi i jabłek, buraków i jabłek oraz dyni i żurawin<sup>35</sup>.

W kwietniu 1941 roku na pierwsze gettowe święto Pesach Ró-Ta przygotowała dla czytelników cały zestaw skromnych dań świątecznych. Znajdują się wśród nich między innymi pierogi z mąki macowej, tort z mąki kartoflanej, ciastka smażone, naleśniki, biszkopt oraz grzybek<sup>36</sup> z mąki macowej, barszcz oraz dwa przepisy na dania z wątróbką – kulki macowe oraz knedle<sup>37</sup>.

Jednym ze sposobów oszczędności produktów żywnościowych było na przykład wykorzystywanie resztek ze stołu w celach nie tylko gastronomicznych. Autorka Ina podaje kilka strategii fabrykowania zamienników zbyt drogich lub nieosiągalnych produktów kosmetycznych. Poleca na przykład cytrynę jako wybielacz do dłoni, zaś skórki z ogórka jako zamiennik kremu do twarzy. Sugeruje też używanie mleka do oczyszczania cery<sup>38</sup>. Oczywiście porady te nie są całkiem nowatorskie. Były one znane i reprodukowane także wcześniej, aczkolwiek być może w obliczu mniejszej dostępności produktów higienicznych produkowanych w przemysłowych laboratoriach chemicznych teraz wydały się autorce warte przypomnienia. W marcu 1941 roku pojawiają

<sup>34</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 27, 1940, s. 5.

<sup>35</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 95, 1941, s. 4.

<sup>36</sup> Rodzaj omletu.

<sup>37</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 28, 1941, s. 5.

<sup>38</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 25, 1940, s. 5.

się dwa przepisy dotyczące domowej produkcji szamponów do włosów: amerykańskiego, ze spirytusu mydlanego i żółtek, oraz suchego, z wody destylowanej i między innymi mydła kokosowego<sup>39</sup>.

Poza oryginalnym w stosunku do przedwojnia użyciem powszechnie dostępnych produktów oraz intensywnym użytkowaniem resztek żywności w „Gazecie Żydowskiej”, wśród oszczędnościowych przepisów, pojawiają się także porady dotyczące wykorzystywania produktów mniej popularnych. Przykładem jest chociażby dynia, o której Ró-Ta pisze, niejako usprawiedliwiając się: „Wobec braku i drożyzny owoców, należy zwrócić baczniejszą uwagę na różne sposoby przyrządzania dyni. Można z dyni przyrządzić konfiturę, marynować ją lub też przerabiać na marmeladę”<sup>40</sup>. Zresztą takie bloki tematyczne występują w „Gazecie Żydowskiej” częściej. Innym warzywem, wcześniej niezbyt często używanym, była brukiew (zwana karpiecią). W 42. numerze, z maja 1941 roku, pojawia się kilka porad co do jej użytkowania, motywowanego następująco: „Ważnym składnikiem dzisiejszych obiadów są karpiele, które w wielkich ilościach można otrzymać na wszystkich rynkach. Służą one gospodyniom za «surowiec» do przyrządzania najróżnorodniejszych potraw”<sup>41</sup>. Ciekawe jest, że autorka umieszcza słowo „surowiec” w cudzysłowie, niejako dając wyraz swojemu podejrzliwemu stosunkowi do brukwi. Po wstępie pojawiają się cztery przepisy na karpiele. W dwóch z nich warzywo to występuje jako zamiennik innego, smacznego, bardziej odżywczego i tym samym poważanego składnika<sup>42</sup>. W innym numerze czytelniczki otrzymują przepis na tradycyjny żydowski czulent, którego podstawą jest właśnie brukiew. Brzmi on następująco: „Na każde 3 kg brukwi utartej na dużej tarce, bierze się 15 dkg fasoli, trochę tłuszczu i trochę soli, ½ dkg kwasu cytrynowego, kilka sacharynek<sup>43</sup>. To wszystko zalewa się wodą i odstawia się tak samo jak czulent z kartofli”<sup>44</sup>.

W numerze z 29 października 1940 roku pojawia się cały wachlarz potraw z ziemniaków: są tam i paluszki ziemniaczane, i placki, gulasz, a nawet ziemniaczane kotlety<sup>45</sup>. Mniej więcej rok później mamy do czynienia z bogatym menu opartym na kapuście. Mięso, jak można się domyślać, pojawia się bardzo sporadycznie, na przykład w przepisie na zrazy nelsonskie lub zupe

<sup>39</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 18, 1941, s. 6.

<sup>40</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 25, 1940, s. 5.

<sup>41</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 42, 1941, s. 4.

<sup>42</sup> Są to: karpiele jako kalarepa i karpiele jako kapusta.

<sup>43</sup> Sacharyna, wojenny zamiennik cukru.

<sup>44</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 19, 1942, s. 4.

<sup>45</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 29, 1940, s. 5.

węgierską<sup>46</sup>, jajka zaś rzadko. Dziwi jednak celowość przepisów zbiorczo nazwanych „jagody w kuchni<sup>47</sup>” na dania z poziomek, borówek i wiśni, ponieważ produkty te były praktycznie całkowicie niedostępne dla mieszkańców gett.

Porady, jak już zostało wspomniane, dotyczą także innych, nie tylko gastronomicznych, sfer życia codziennego. Autorki podają praktyczne przepisy na przerabianie nieużytecznej podczas wojny odzieży na coś bardziej przydatnego lub komponowanie nowej części garderoby z kilku zużytych oraz starają się przekazać czytelnikom porady dotyczące „wojennego recyklingu” dotychczasowych, zwykle już bardzo skromnych, dóbr. Początkowo Ina pisze w dość lekkim tonie:

Choćby wojna trwała 100 lat, choćby świat został przewrócony „do góry nogami” – nic nie zmieni lepszej połowy ludzkości – kobiety. My płochy istoty nie zważamy nigdy na wypadki odgrywane się na szerokim świecie, a jesteśmy o wiele bardziej zainteresowane, jaką suknię nosiła Hela na herbatce u pani Zosi i czy w kolorze rdzawym będzie nam do twarzy. Nawet dziś, gdy warunki zmuszają nas do odmawiania sobie nawet koniecznych rzeczy – krawcowe i krawcy damscy nie mogą sobie dać rady z powodu nawału pracy. Wojna – wojną, a kaprysy Pani Mody trwają nadal. Dzisiejszą modę nazwałabym „przeróbkową”. Bo z czegoś się dziś nie przerabia! Najprostszym pomysłem jest przerobić starą sukienkę, dodając do niej świeży biały kołnierzyk lub żabocik z żorżetty, jakieś ozdobne guziki z jaskrawych koralów, które już przestały być modne, a mogą się przydać, wreszcie szyfonową chusteczkę<sup>48</sup>.

Po tym, skądinąd dość entuzjastycznym, wstępie następuje szereg konkretnych przykładów łączenia kolorów i deseni, a nawet włóczek. Dalej autorka proponuje też przerabianie męskiej odzieży na damską. Pisze:

Nasze szafy i komody są Sezamem, w którym znajdziemy nowe kostiumy, suknie, pantofle, rękawiczki i inne konieczne do ubioru rzeczy. Wydaje się to na pozór nieprawdopodobne, a jednak jest prawdą. Tylko, jak znaleźć klucz do tego Sezamu? Otóż to jest cała sztuka, lecz wystarczy chwilę się zastanowić, a pomysły posypią się jak z rękawa. Wisi na przykład w szafie jakiś pradawny frak pana domu, który sobie sprawił na wesele 30 lat temu. Zdawałoby się, że tak nieużyteczna rzecz na nic się nie przyda, a tymczasem nie jest tak. Z fraka kamizelki i spodni można przerobić bardzo ładny i szykowny kostium damski. Można zrobić wcięty w pasie żakiet, spódniczkę wąską (z konieczności, gdyż dawniej mężczyźni nosili wąskie spodnie), lekko poszerzoną klinami z boku, aby wygodnie było chodzić, a do tego kamizelecza, przerobiona z męskiej, będzie doskonale służyć do kolorowych bluzeczek<sup>49</sup>.

<sup>46</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 41, 1940, s. 5.

<sup>47</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 57, 1941, s. 3.

<sup>48</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 55, 1940, s. 5.

<sup>49</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 43, 1940, s. 5.

Dalej pojawia się przepis na mufkę, do produkcji której potrzebny jest „kawałek futra<sup>50</sup> z jakiegoś starego kołnierza lub mankietów, które już wyszły z mody lub częściowo uległy zniszczeniu”<sup>51</sup>. Ina i Ró-Ta są również propagatorkami produkcji domowego obuwia:

Latem były bardzo modne drewniane chodaki, które panie nosiły, podtrzymywane cienkimi lub szerszymi paskami skóry. Dziś, gdy te treпки muszą być zastąpione cieplejszym i mocniejszym obuwem, niejedna pani rzuci je w kąt z myślą: może na przyszły rok je włożę. Lecz po cóż czekać dopiero do przyszłego roku, kiedy i teraz przydadzą się nam one bardzo i dzięki nim uchronimy od zniszczenia lepsze buty. Otóż możemy z łatwością przerobić je na ciepłe domowe obuwie<sup>52</sup>.

Potem podają dokładny opis wykonania butów, a na koniec jeszcze radę, jak ozdobić wytworzone obuwie: „Jeśli któraś z pań będzie miała czas, no i ochotę, to może filcowe kapki przed przybiciem do podeszwy wyhaftować jakimś barwnym kwiatkiem. Bardzo ładnie prezentuje się wzór tyrolski: szarotka lub grupa muchomorków”<sup>53</sup>. Tego rodzaju komentarze z punktu widzenia użyteczności wytwarzanego obuwia wydają się zbędne, aczkolwiek świadczą jednoznacznie o zachowanej przez autorki (i proponowanej czytelniczkom) wrażliwości estetycznej.

Poza butami przeznaczonymi do chodzenia w domu autorki sugerują też wykonanie tak zwanych pantofli do spania, które mają przede wszystkim służyć ogrzaniu stóp podczas snu. Wstęp do przepisu na nie (wzbogaconego rysunkiem), mówiący zresztą także wprost o trudnych warunkach domowych i trudnościach w ogrzewaniu pomieszczeń, brzmi następująco:

Znaną jest rzeczą, że kładąc się do łóżka w nieogrzanym pokoju z zimnymi nogami, nie możemy się zagrzać. Radzimy sobie w różny sposób. Za pomocą termoforu lub zwykłej flaszki napełnionej gorącą wodą rozgrzewamy łóżko, urządzamy przed spaniem ciepłą kąpiel nóg lub też ubieramy „pantofle do spania”. Pantofle takie robimy z włóczki, przeważnie całymi słupkami. Przez otworki w ściegu mamy dostęp powietrza, a pantofel pomimo tego jest bardzo ciepły. Robota takich pantofli jest nadzwyczaj łatwa<sup>54</sup>.

<sup>50</sup> Rekwizycję futer w getcie zarządzono na koniec następnego roku, jak podaje Adam Czerniakow w zapisku z 24 grudnia 1941 roku. Zob. *Adama Czerniakowa dziennik getta warszawskiego*, oprac. M. Fuks, Warszawa 1983, s. 234.

<sup>51</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 43, 1940, s. 5.

<sup>52</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 29, 1940, s. 5.

<sup>53</sup> Ibidem.

<sup>54</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 33, 1940, s. 5.

Z powodu braku funduszy i surowców Ina proponuje także wytwarzanie własnych nakryć głowy. W numerze z 12 listopada 1940 roku podaje się przepis na uszycie lub wykonanie na drutach tak zwanego kapiszonu, czyli nakrycia głowy przypominającego kaptur. Autorka proponuje wykorzystać do tego resztki włóczek, które „wygrzebujemy dotąd, aż zbierze się potrzebna ilość”<sup>55</sup>. W duchu „gospodarki resztkowej” sugeruje także, że ze ścinków materiałów „można skomponować piękną poduszkę na tapczan, serwetkę pod wazonik lub poduszkę na oparcie krzesła dla starszej osoby, ewentualnie torbę na zakupy”<sup>56</sup>. Niezłym pomysłem na wykorzystanie różnego rodzaju resztek jest także fartuszek gospodarczy chroniący ubranie codzienne, na który przepis wraz z prostym rysunkiem poglądowym podsuwa jedna z autorek. Pisze ona w podsumowaniu: „O ile szyjemy fartuszek z materiału bez desenia, możemy go przyozdobić skromnym haftem na górze. Która z pań nie zna haftu pełnego, może wyszyć wzorek ściegiem wodnym lub krzyżykowym”<sup>57</sup>.

W 1941 roku pisze się wprost o powodach, dla których konieczne są tego rodzaju przeróbki oraz zmiany koloru, niejako próbując usprawiedliwić mało efektowne i w porównaniu z przedwojennymi czasami dość przykre decyzje dotyczące modyfikacji dawnej garderoby:

Czasem mamy kawałek jakiejś materii, stary sweter lub pończochy tak brzydkiego koloru, że w żaden sposób nie nadają się do noszenia. Przed wojną na miejsce takich kupilibyśmy sobie nowe i nie byłoby wielkiego zmartwienia, lecz dziś każda szmatka może oddać nam nieocenione usługi. Musimy więc tak robić, aby z brzydkiej i bezużytecznej rzeczy otrzymać coś ładnego i zdatnego do noszenia<sup>58</sup>.

W jakimś sensie zastanawiające jest to, że autorki przepisów zarówno kulinarnych, jak i gospodarskich naiwnie wierzą, iż wszystkie wymienione w poradach produkty, nawet te całkiem resztkowe, są łatwo osiągalne na drodze kupna albo stanowią część domowych zapasów. W jednym z artykułów Ina pisze z pewnością: „W każdym gospodarstwie znajdują się odpowiednie kawałki jedwabiu”<sup>59</sup>.

Ina wśród porad dotyczących wytwórczości nowych rzeczy lub przerabiania starych podaje też wskazówki co do utrzymania w czystości już posiadanych części garderoby. Krok po kroku tłumaczy, jak czyścić kapelusz

---

<sup>55</sup> Ibidem.

<sup>56</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 8, 1941, s. 5.

<sup>57</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 4, 1941, s. 9.

<sup>58</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 2, 1941, s. 6.

<sup>59</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 35, 1940, s. 5.

piłśniowy<sup>60</sup>, jak usuwać z ubrań plamy różnego pochodzenia<sup>61</sup>, jak cerować męskie kalessy<sup>62</sup>, impregnować sukna, tkaniny<sup>63</sup> oraz buty, by zachowały swoją nieprzemakalność<sup>64</sup>. Ró-Ta podpowiada też, jak zagospodarować przetarte skarpety lub pończochy po to, by z dwóch nieużytecznych par można było jeszcze zrobić jedną zdatną do noszenia. Pisze: „Wszystkie pończochy, czy też skarpetki, których już więcej pocerować nie można, sortujemy na dwie grupy. Do jednej odkładamy lepsze, do drugiej gorsze, zupełnie już podarte, których wierzch posłuży nam do naprawy pierwszych”<sup>65</sup>. Dalej następuje detaliczny opis działań naprawczych. Wszystko to ma służyć wydłużeniu okresu eksploatacji posiadanych dóbr<sup>66</sup>.

Ina w swoich notkach radzi także, jak obchodzić się ze sprzętami domowymi, by te posłużyły jak najdłużej: „Szczotkę do zmiatania, której włos na skutek zmiatania skleił się, należy trzymać przez kilka chwil nad miską z gotującą się wodą, a następnie powiesić na gwoździu włosem do góry”<sup>67</sup>. Mowa jest także o przysłowiowym „praniu bez mydła”, które ma polegać na wykorzystywaniu wody powstałej przy przecieraniu kartofli, miazgi z rozrartych kasztanów lub, w przypadku wełny, mąki pszennej<sup>68</sup>. W numerze z 4 lutego 1941 roku zaprezentowana jest także skrzynka do gotowania – urządzenie, które ma pomóc w przygotowywaniu posiłków, skracając czas ich przyrządzania zarówno ze względu na koszty, jak też warunki przestrzenne. Autorka tej rady pisze:

W obecnym czasie, gdy w większych miastach, a zwłaszcza w Warszawie dużo rodzin mieszka w jednym lokalu i korzysta z jednej kuchni, sprawa gotowania jest dosyć skomplikowana. Na domiar złego płomień gazowy (gdyż dzisiaj prawie nikt nie ma węgla, a gotowanie elektryczne jest bardzo drogie) jest w porze obiadowej bardzo

---

<sup>60</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 27, 1940, s. 5.

<sup>61</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 31, 1940, s. 5.

<sup>62</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 23, 1940, s. 5.

<sup>63</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 18, 1941, s. 6.

<sup>64</sup> Ibidem.

<sup>65</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 37, 1940, s. 5.

<sup>66</sup> W „Gazecie Żydowskiej” poza poradami do domowego zastosowania pojawia się także sporo ogłoszeń drobnych, dotyczących czy to konserwacji i przerabiania odzieży, czy też odświeżania zniszczonych części garderoby. Przewodzi tu firma niejakiego Kellera, który swoje ogłoszenia dotyczące zmiany koloru tkanin, repasacji pończoch oraz cerowania ubrań zamieszcza wielokrotnie, czasem nawet po kilka razy na tej samej stronie, na przykład w numerze 26. z 1940 roku.

<sup>67</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 31, 1940, s. 5.

<sup>68</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 39, 1940, s. 5.

słaby, tak, że niektóre rodziny mogą dopiero o godzinie 5 albo 6 gotować obiad. Gaz jest również drogi i stanowi dość poważną pozycję w naszych budżetach. Ażeby więc oszczędzać z jednej strony na gazie, a z drugiej spożywać obiad w żądanej porze, posługujemy się tak zwaną skrzynią do gotowania<sup>69</sup>.

Po tym wprowadzeniu pojawia się schematyczny rysunek „dogotowywacza” oraz opis jego prostej skądinąd konstrukcji. Trzeba jednak pamiętać, że przepis na „dogotowywacz” nie jest czymś całkiem nowym. Jego opis można znaleźć już w publikacjach przedwojennych<sup>70</sup> oraz okupacyjnych wydawanych poza gettami<sup>71</sup>. Obok przepisu na wykonanie tego urządzenia można

<sup>69</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 10, 1941, s. 5.

<sup>70</sup> Zob. *Kultura i życie domowe. Dzieło encyklopedyczne do użytku codziennego*, t. 1, Katowice 1935, s. 75–76. Zob. również *Książka kucharska dla oszczędnych gospodyń*, „Życie Praktyczne”, nr 95, Warszawa 1932, s. 3, gdzie o dogotowywaczu pisze się: „Wielką oszczędność opału można osiągnąć przez zastosowanie dogotowywacza. Przyrząd ten, bardzo rozpowszechniony na Zachodzie, u nas dotąd nie znalazł szerszego zastosowania, choć, jako bardzo praktyczny, zasługuje na najszersze rozpowszechnienie. Dogotowywacz – to drewniana skrzynia z pokrywą, podzielona na dwie lub trzy części, zależnie od jej wielkości. W każdej części zostawione jest miejsce ściśle dostosowane do wielkości garnka, który ma być tam wstawiony. Ściany tej skrzyni wyłożone są grubą warstwą papieru i obite wołokiem [filc gorszego gatunku]. Miejsce pomiędzy ścianą skrzyni a garnkiem oraz wieko skrzyni wypełnione są w ten sam sposób bardzo dokładnie, żeby garnek szczelnie przystawał do tej izolującej go warstwy. Zupę, jarzynę lub mięso, które chcemy ugotować, czy udusić, zagotowujemy na ogniu w grubym garnku żelaznym lub, lepiej jeszcze, w kamiennym, przykrywamy dobrze dopasowaną pokrywą, gotujące, wstawiamy do dogotowywacza i skrzynię zamykamy. Potrawa nasza zatrzymuje ciepło i gotuje się w dalszym ciągu powoli, równo; nie ma obawy, że się przypali lub wyparuje. Takie dogotowywanie w skrzyni, szczególnie przy przyrządzaniu potraw, które trzeba długo gotować lub dusić, jest nadzwyczaj praktyczne, bo nie wymaga ani opału, ani dozoru. Szczególniej tam, gdzie zagotować możemy na gazie i zaraz płomień zgasić, dogotowywacz oddaje wprost nieocenione usługi”.

<sup>71</sup> M. Halska, *Co dzisiaj jeść i jak gotować*, Warszawa 1941, s. 38–39. Książkę wydano także jako reprint w 1990 roku w Łodzi przez Agencję Wydawniczą Punkt. Dogotowywacz opisuje się tu następująco: „Jest to skrzynka lub pudełko z grubej tektury wyłożone bardzo silnie skręconym papierem gazetowym, sianem, słomą lub drobnymi wiórkami, które przykryte kawałkiem flaneli bardzo szczelnie otaczają garnek. Na pokrywie kładzie się podobnie zrobiony sienniczek. Daje to warstwę dość grubą złych przewodników ciepła, które wskutek tego nie uchodzi, trzymając potrawę w wysokiej temperaturze przez czas dłuższy. Można dogotowywacz zrobić bez pudełka, okręcając garnek grubą warstwą papieru i owijając sznurkiem. Powtarzając tę czynność parę razy otrzymamy formę papierową garnka, możemy garnek wyjąć i wstawiać go z powrotem. [...] Używając dogotowywacza, należy potrawę pogotować na ogniu 10–15 minut pod pokrywą, a następnie nie odkrywając włożyć do

znaleźć także kilka rad z zakresu „prędkiej kuchni”, na przykład dotyczących gotowania twardego mięsa lub fasoli<sup>72</sup>. Proponowane jest również, by „na garnkach podczas gotowania stawiać zamiast pokrywek saganek lub inne naczynie z wodą”,<sup>73</sup> by w ten sposób zaoszczędzić na czasie i opale<sup>74</sup>.

Podsumowując, przepisy kulinarne z „Poradnika dla gospodyń” oparte były w większości na produktach dostępnych, sezonowych i przede wszystkim tanich. Potrawy z nich przygotowane miały być szybkie, oszczędne i w miarę możliwości pożywne. Widać jednak, że pojawiające się wraz z upływem czasu przepisy mówią o daniach coraz skromniejszych. Jeśli zaś chodzi o porady z zakresu szerzej pojmowanego gospodarstwa domowego, także i tutaj kluczowym kryterium była dostępność. Proponowano, by w kwestii garderoby używać już posiadanych rzeczy, przerabiać je (czasem nieomal w nieskończoność), znajdując dla nich nowe zastosowania, w przypadku środków kosmetycznych wykorzystywać produkty żywnościowe i samemu tworzyć z nich potrzebne rzeczy, co zresztą często było po prostu nawiązaniem do dawnych praktyk, takich jak chociażby wykorzystywanie ogórka do zabiegów pielęgnacyjnych skóry twarzy. Kluczowa była także oszczędność już posiadanych dóbr – „Poradnik dla gospodyń” często wraca do tej kwestii, przypominając o konieczności szczególnego dbania o tekstylia, obuwie i wszelkie sprzęty domowe.

Warto zastanowić się, na ile porady z „Gazety Żydowskiej” trafiały do gospodyń i na ile mogły być przez nie wykorzystane. Z pewnością dla części żydowskich pań domu zmiana związana z przeprowadzką do getta i życiem w innych, zwykle gorszych warunkach musiała stanowić dramatyczny przełom. W związku z postępującym ubożeniem ludności część z nich musiała zapewne rozstać się z przedwojenną służbą domową i być może zająć się osobiście prowadzeniem rodzinnego gospodarstwa. Najbiedniejsze rodziny mieszkające w gettach najpewniej po „Gazetę Żydowską” nie sięgały, ponieważ w obliczu innych potrzeb kupowanie i czytanie prasy było niepotrzebnym i nieosiągalnym zbytkiem, choć można domniemywać, że przepisy, zarówno kulinarne, jak i krawieckie czy gospodarskie, mogły być dla części z nich choćby teoretyczną wskazówką ułatwiającą odnalezienie się w nowej rzeczywistości.

---

skrzynki i zaraz szybko nakryć. W dobrze zbudowanym pudełku temperatura wystarczająca, aby potrawę jeść bez odgrzewania, powinna trzymać 5–6 godzin. Można więc ugotować obiad przy rannym śniadaniu lub przy ogniu obiadowym mieć gorącą kolację”.

<sup>72</sup> „Gazeta Żydowska”, nr 95, 1941, s. 4.

<sup>73</sup> Ibidem.

<sup>74</sup> Dziś ten sposób znany jest jako gotowanie wieżowe.



„HANDBOOK FOR HOUSEWIVES” AS A PECULIAR TESTIMONY  
OF THE EVERYDAY LIFE IN THE GHETTOS OF GENERAL GOVERNMENT

The text is an attempt of the analysis of the recipes that were published regularly in the “Gazeta Żydowska” (*Jewish Gazette*) for the inhabitants of the ghettos in the General Government in the years 1940–1942. The editor’s bureaus were located both in Cracow and in Warsaw, but the journal was distributed throughout the General Government. This newspaper was then considered to be semi-official organ of Judenrat and at the same time a tool of German propaganda. Apart from its ideological component it also consisted of some other columns full of information (less important from the point of view of the occupants) concerning real, everyday life in the ghettos. Those were chronicles, private announcements, advertisements and regular columns such as for example “Medicine for all” and “Law directory”. Among those specific columns there was also one, called “Handbook for housewives”, directed precisely to the Jewish women and devoted mostly to home management in the time of economic crisis that was obviously present in the ghettos during the war. In this article I try to examine content of this column and analyze the recipes connected both with food preparation and general savings of owned resources. I attempt to enumerate the food products that were perceived to be the cheapest, the most available and therefore the most popular. I quote some of the recipes coming from “Handbook for housewives” consisting of leftovers or even of things that before the war were considered not to be edible. I also present some of the utensils that were proposed to be used in order to save both food, while peeling, and energy, while cooking. I also introduce the ideas of fabric or wool recycling and new ways of manufacturing clothes and shoes – mostly from worn out garments or just cuttings. In the last part of the article I present my personal evaluation of the real utility and effectiveness of those recipes.

KEY WORDS

wartime recipes, home management, savings, ghetto, “Gazeta Żydowska” (*Jewish Gazette*), anthropology of everyday life

BIBLIOGRAFIA

LITERATURA PODMIOTU

„Gazeta Żydowska”, roczniki 1940–1942.

LITERATURA PRZEDMIOTU

1. *Adama Czerniakowa dziennik getta warszawskiego*, oprac. M. Fuks, Warszawa 1983.
2. *Archiwum Ringelbluma. Konspiracyjne Archiwum Getta Warszawy*, t. 5: *Getto warszawskie*, oprac. K. Person, Warszawa 2011.
3. *Archiwum Ringelbluma. Konspiracyjne Archiwum Getta Warszawy*, t. 6: *Generalne Gubernatorstwo. Relacje i dokumenty*, oprac. A. Bańkowska, Warszawa 2012.

4. *Archiwum Ringelbluma. Konspiracyjne Archiwum Getta Warszawy*, t. 7: *Spuścizny*, oprac. K. Person, Warszawa 2012.
5. Assuntino R., Goldkorn W., *Strażnik. Marek Edelman opowiada*, tłum. Ireneusz Kania, Kraków 1999.
6. Berman A., *Wos der gojrl [gojrl] hot mir baszert. Mit jidn in Warsze 1939–1942* [Co mi przeznaczył los. Z Żydami w Warszawie 1939–1942], [za:] [http://warszawa.getto.pl/index.php?mod=view\\_record&rid=12111998232900000003&tid=zdarzenia](http://warszawa.getto.pl/index.php?mod=view_record&rid=12111998232900000003&tid=zdarzenia) [dostęp: 15.10.2015].
7. *Choroba głodowa: badania kliniczne nad głodem wykonane w Getcie Warszawskim w roku 1942*, red. E. Apfelbaum, Warszawa 1946.
8. Eisenbach A., *Hitlerowska polityka Zagłady Żydów*, Warszawa 1961.
9. Engelking B., Leociak J., *Getto Warszawskie. Przewodnik po nieistniejącym mieście*, Warszawa 2013.
10. Gnauck G., *Marcel Reich-Ranicki. Polskie lata*, tłum. D. Cieśla-Szymańska, Warszawa 2009.
11. Halska M., *Co dzisiaj jeść i jak gotować*, Warszawa 1942.
12. Hering L., *Ślady*, Warszawa 2011.
13. *Jak badać obyczaje*, red. M. Szpakowska, Warszawa 2007.
14. Janczewska M., *Badania nad głodem w getcie warszawskim – problemy etyczne*, „Zagłada Żydów” 2009, nr 5.
15. Janczewska M., „*Gazeta Żydowska*” (1940–1942), [w:] *Studia z dziejów trójjęzycznej prasy żydowskiej na ziemiach polskich*, red. J. Nalewajko-Kulikov, Warszawa 2012.
16. *Kultura i życie domowe. Dzieło encyklopedyczne do użytku codziennego*, Katowice 1935.
17. *Książka kucharska dla oszczędnych gospodyń*, „Życie Praktyczne”, nr 95, Warszawa 1932.
18. Russel S. A., *Głód. Historia nienaturalna*, tłum. K. Orszulewska, Warszawa 2005 (rozdz. VII: *Badania nad chorobą głodową*).
19. Sakowska R., *Ludzie z dzielnic zamkniętej*, Warszawa 1975.
20. Szczygielski M., *Kuchnia na ciężkie czasy*, Michałów-Grabina 2004 (rozdz. *Gospodarka domowa w ciężkich czasach*).
21. Wyka K., *Życie na niby*, Kraków 2010.
22. Zaprutko-Janicka A., *Okupacja od kuchni. Kobieta sztuka przetrwania*, Kraków 2015.
23. Żywulska K., *Pusta woda*, Warszawa 1965.