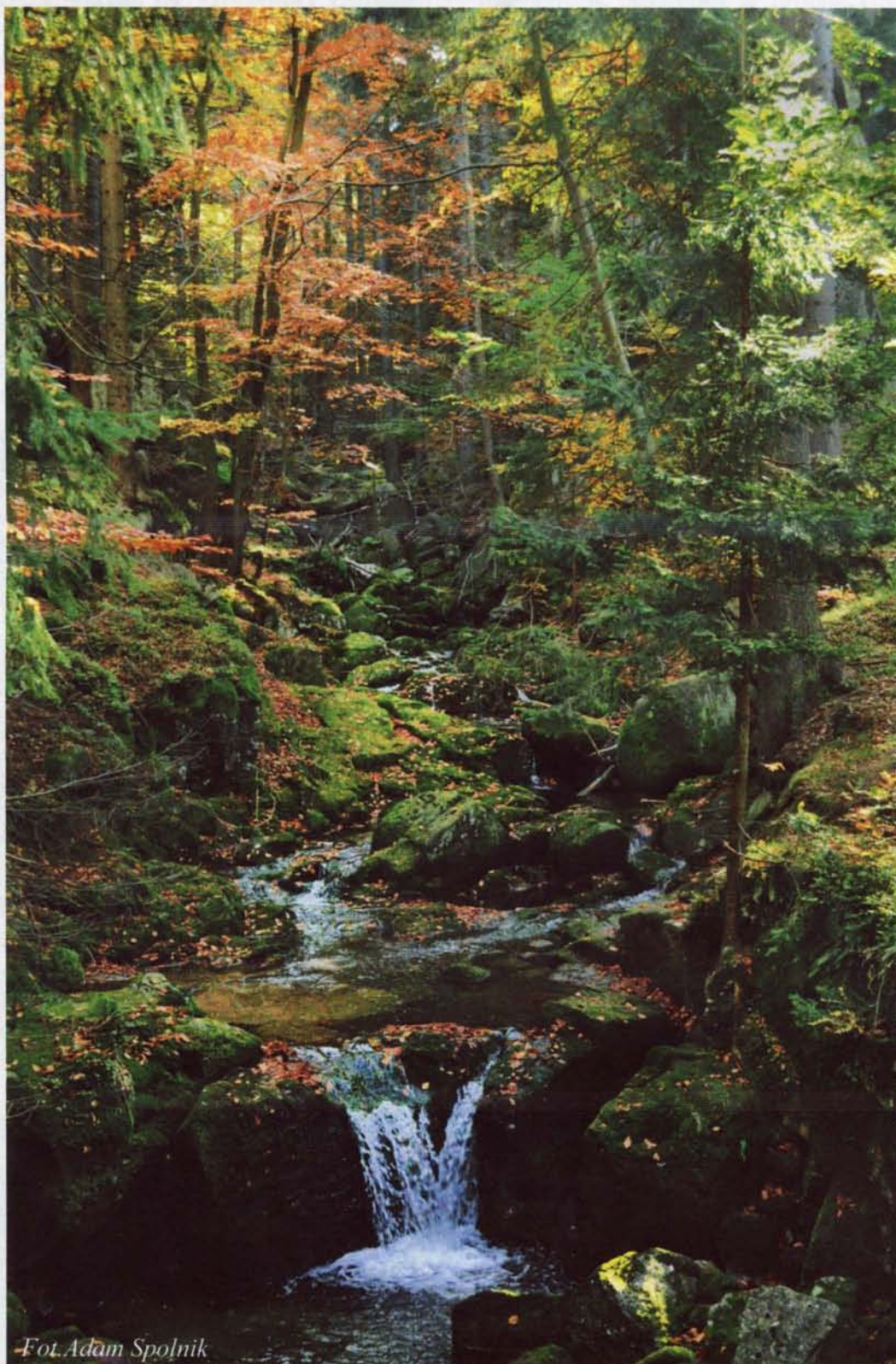


Kurier Kromnowski

Zapraszamy Państwa do współredagowania naszego Kuriera Kromnowskiego. Prosimy o przekazywanie rysunków dzieci związanych z naszą wsią. Prosimy o dostarczanie tekstów oraz ważnych ogłoszeń. (red)



Fot. Adam Spolnik

Już 16 września XI. Dni Kromnowa

Tegoroczne święto wsi rozpoczniemy o godzinie 13. w murach Artystycznej Galerii Izerskiej. Będzie to finał X. Konkursu pn. „Ogród jak z bajki”. Przy kawie herbacie i domowego wypieku ciastkach zostaną wręczone nagrody i wyróżnienia tegorocznym laureatom konkursu. Oto wyniki konkursu:

W kategorii „**Otoczenie naszego domu**”:

I miejsce	Małgorzata Kołodziejska	posesja nr 60
	Barbara Szulc	posesja nr 16
II miejsce	Danuta Kotlarek	posesja nr 51
III miejsce	Antonina Mężyk	posesja nr 70

Wyróżnienia:

1.	Jadwiga Ruchała	posesja nr 40
2.	Anna Lisowska	posesja nr 28
3.	Anna Bielecka	posesja nr 24
4.	Katarzyna Lubera	posesja nr 65
5.	Krystyna Rojewska	posesja nr 6
6.	Beata Furmanowicz	posesja nr 61

W kategorii „**Ogród przydomowy**”:

I.	Ewa Łątka	posesja nr 69
II.	Małgorzata Roman	posesja nr 62
III.	Bogumiła Mężyk	posesja nr 31

Wyróżnienia:

1.	Walentyna Białoszewska	posesja nr 23
2.	Natalia Kania	posesja nr 18
3.	Bogusława Wojciechowska	posesja nr 34

O godzinie 14. w AGI rozpocznie się dla dzieci młodszych spotkanie z Ludmiłą i Jackiem Gajdami. Dotychczasowe spotkania z tym sympatycznym małżeństwem przekonały już nasze dzieci, że czeka je wspaniała zabawa. Ok. godziny 15,30 dla dzieci w wieku szkolnym wystąpi dolnośląski sportowiec Mariusz Ligużyński. Po pokazie karate w drugiej części tego spotkania, każdy uczestnik będzie miał okazję uczestniczyć w zajęciach pokazowych, takim wstępnym treningu karate. Liczymy na duże zainteresowanie udziałem w pokazie i treningu zarówno ze strony chłopców jak i dziewcząt. Ok. 17. zapraszamy wszystkich uczestników naszego święta na kielbasę z grilla przygotowaną przez druhow z OSP w Kromnowie. Ponieważ poczęstunek przygotowany będzie ze skromnych środków własnych sołectwa, prosimy mieszkańców o wsparcie. Można dzieciom zafundować napoje, owoce. Prosimy wcześniej zgłosić swój zamiar sołtysowi. Z góry dziękujemy.

Drugiego dnia obchodów zostanie odprawiona Msza św. w intencji mieszkańców wsi. Składka zostanie przeprowadzona tydzień wcześniej po Mszy św. Niedzielnej.



ARTYSTYCZNA GALERIA IZERSKA W KROMNOWIE



W sobotnie popołudnie 2 września br w Artystycznej Galerii Izerskiej w Kromnowie miał miejsce finał wystawy malarstwa warszawskiego artysty Zbigniewa Tomczyka. Na spotkanie przybyła grupa artystów z obszaru całego kraju (uczestnicy pleneru malarskiego w Podgórzynie). Niestety naszą wieś reprezentowała jedna osoba :(

KROMNÓW OD KUCHNI

Sezon letni jeszcze trwa, proponuję więc danie do którego wykorzystamy jak poprzednio cukinię. Proponuję sporządzić bardzo popularne danie jakim jest leczko, z tą różnicą, że makaron zostanie zastąpiony właśnie cukinią, o której walorach smakowych przekonaliśmy się gotując wspaniałą zupę z cukinii i kurek. Muszę wyjaśnić, że leczko z cukinii sporządziłem kierując się pewną modyfikacją przepisu wynikającą z własnych upodobań, także koniecznych posunięć w czasie gotowania leczko. Podam więc „mój” „zmodyfikowany i sprawdzony w praktyce przepis.

Składniki:

1 cebula, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka smalcu, 300 g dobrej kiełbasy, 2-3 papryki czerwone, 2-3 cukinie (ok. 1 kg) butelka passaty pomidorowej (kupić można w *Eco* czy w *Biedronce*), sól, pieprz, curry, 1 łyżka papryki słodkiej w proszku, szczypta papryki ostrej w proszku, zielona pietruszka, suszone oregano, zielona bazylia.

Sporządzenie dania:

Do wykonania leczka użyjemy dużego garnka. Po rozgrzaniu garnka należy roztopić łyżkę smalcu i dodać pokrojoną w kostkę cebulę. Mieszając

doprowadzamy do lekkiego zeszklenia cebuli. Kiełbasę obieramy ze skórki i kroimy w kostkę, po czym wsypujemy do garnka. Smażymy na wolnym ogniu ok. 10 min. W tym czasie dodajemy do garnka przeciśnięte przez praskę lub starte ząbki czosnku. Następnie dodajemy oczyszczoną z gniazd nasiennych, pokrojoną w drobną kostkę paprykę i smażymy mieszając składniki. Po kilku minutach dodajemy sól, pieprz, paprykę w proszku, curry, posiekaną drobno zieloną pietruszkę, starte oregano, posiekaną zieloną bazylię (najlepiej postrzępić palcami, nie traci wówczas intensywnego zapachu). Po chwili dodajemy cukinię. (obieram nożykiem ze skórki, wycinam środek z nasionami i kroję w drobną kostkę jak paprykę). Na koniec wlewamy do garnka passatę pomidorową i całość gotujemy na wolnym ogniu około 25 min., aż do miękkości papryki i cukinii. W czasie gotowania nie wolno nam zapomnieć o mieszaniu leczka. Leczo z cukinią podajemy z bułką lub innym białym pieczywem. Zapewniam, że danie jest niezwykle smaczne, podczas jedzenia trzęsą się wszystkim uszy.

/kucharz amator E.B./

Uwaga Czytelnicy!

Nie przestajemy zbierać plastikowych nakrętek od opakowań. Ta zbiórka trwać będzie do końca świata, dopóki dzieci będą potrzebować protez lub wózków inwalidzkich. Pomóżmy im. To takie proste, wystarczy o tym odruchu pamiętać.

Z przykrością informujemy, że teren placu zabaw został zamknięty dla użytkowników, przede wszystkim matek z dziećmi. Dotąd było to jedyne miejsce bardzo chętnie odwiedzane przez młode rodziny. Bywało, że zainteresowani obiektem przyjeżdżali samochodami z dziećmi i dalej położonych miejscowości. Dwa lata temu zostały zabrane spróchniałe belki nośne huśtawek uchylnej i wahadłowej. Oznakowane nalepkami urzędnicy nie powinny być używane do zabawy przez dzieci. Przepraszamy.

Jak odmienić słowo mysz? Pyta jedna z młodych mieszkanki wsi. Odmiana brzmi następująco: mysz/szach, --/sza/ mi, --/szą, --/szom, --/szy.

Wrzesień

Owinięto ciebie wrzesniu
skrwawionymi bandażami.

Zasypano ściółką leśną,
rdzą brzeziny popiołami.

Opląkały ciebie wrzesniu
oczy matek, wdów i sierot.

Mazowiecką smutną pieśnią
babie lato popłynęło.

Wbito tobie w serce wrzesniu
teutoński ostry bagnet.

Z okrwawioną w bojach pieśnią
w szary gruz Warszawy padłeś.

Stanisław Zieliński

Księga historii wsi Krommenau cz. VII

Handel, rzemiosło, przemysł

Herbert Dressler

Nasza wieś była do końca XIX w. mocno związana z uprawą ziemi. Na początku XX w. Bracia Seibt otworzyli szlifiernię szkła. W latach dwudziestych powstały jeszcze dwie szlifiernie. Jedna Schwarz, druga kołodzieja, która znajdowała się w Lufthäuser (Latoniów). Te średniej wielkości fabryczki dawały pracę i pieniądze dużej ilości ludzi we wsi. W latach trzydziestych nie było już zapotrzebowania na szlifowane szkło. Szlifierze zostali bezrobotnymi i potrzebowali wsparcia finansowego z urzędu pracy. W roku 1943 szlifiernia Seibta została przerobiona na fabrykę zębatek. Firma ta nazywała się Alfred Hoffmann i Syn z Berlina”.

W naszej społeczności było bardzo dużo rzemieślników. Było dwóch kowali: Richard Seliger (dom nr 27) i Richard Anders (d. nr 54). Dwóch kołodziejów: Paul Schmidt (d. nr 37 w starej szkole) Specjalizował się w produkcji butów śnieżnych i sań. Drugi Hermann Friedrich (d. nr. 83) na początku

miał swój zakład w Jungseiferschau (Kromnów Wola) (Nr 11) i po I wojnie światowej „wzenił się”, w dom nr 83. Mieliśmy też dwie stolarnie: Gebauer (d. nr 67) i Martin Tietze (d. nr 85) Ich specjalnością było fornirowanie mebli. Mieliśmy trzech szewców. W dolnej części wsi Schindler (d. nr 22) jak też Stephan oraz w górnej części Ernst Kotler (d. nr 84). Mieliśmy też rymarza i tapicera. Był nim Erich Ansorge (d. nr 6). Produkował on przepiękne pluszowe sofy. Naprzeciwko kościoła ewangelickiego była też ślusarnia. Należała do Ansorge (być może krewnego). Dom nr 46, Ansorge był specjalistą od budowy wag w skali dziesiątnej do ważenia worków ze zbożem, cementu itp. Ślusarnia została zamknięta podczas

I wojny światowej ponieważ Ansorge został powołany do wojska i zginął wkrótce na froncie. Mieliśmy również dwóch mistrzów kra- wieckich. Albert Biemelt (d. nr 15) i Paul Messner (d. nr 87) Następnie dwóch wikliniarzy: Herman Friedrich (d. nr 56), który także dyrygował wiejską kapelą oraz Friedrich Meissner (d. nr 49). Dobrą pracę bednarską wykonywał Karl Frohlich (d. nr 52). On również zajmował się reparacją nielicznych dachów słomianych. Tę pracę wykonywał nawet w wieku 85 lat.

Mistrz rzeźnicki Richard Günter (d. nr 29) zaopatrywał całą wieś w mięso i kielbasy. Chleb i inne wyroby

pomóc Seibt w Altkemnitz (Starej Kamienicy) oraz Kügler w Keiserwaldau. Na strzyżenie włosów trzeba było jechać do Altkemnitz lub do Seifer. Krommenau była za małą wsią, żeby mógł działać zakład fryzjerski.

Mieliśmy również handlarza węglem. Był to Paul Biemelt wraz z synem Albertem. Paul handlował również masłem. Woził swój towar na taczce nawet do Bad Warmbrunn (Cieplice). Miał tam swoich klientów. Handlem masłem zajmował się do późnej starości. Handlem obwoźnym zajmowała się Martha Scheuermann (d. nr 28) oraz Walter Scheuermann (d. nr

31) Transportowali oni przede wszystkim zboże i paszę dla zwierząt. Wypożyczalnię samochodów miał Paul König (d. nr 20). Jednoręki Jochen Fortser z Jungseiferhau (d. nr 6) zaopatrywał restauracje i pensjonaty w każdą środę i sobotę w masło i jaja. Swoją lewą rękę stracił w młodości przy pracach głębokościowych. Forster w pewnym okresie czasu

wraz ze starym Füngerem (d. nr 64) handlował szczotkami. Mieliśmy również handlarza maszyn. Był to Paul Beier (d. nr 67). Jego specjalność to centryfugi Alfa-Laval.

Mieszkańcy naszej wsi byli pod opieką lekarską przede wszystkim dr Petersena Borstena z Seiferschau (Kopańca). W Altkemnitz był też lekarz, tam znajdowała się najbliższa apteka mieszkańcy Jungseiferschau (Kromnowa Woli) i Lufthausen (Latoniowa) chodzili raczej do lekarza w Petersdorf (Piechowicach). W tamtejszej aptece kupowali dla siebie lekarstwa. W Krommenau mieliśmy jedną wyszkoloną pielęgniarkę. Zajmowała się ona przede wszystkim ciężko chorymi pacjentami. Mieliśmy w Altkemnitz weterynarza. Był to dr Vokel.



piekarskie dostarczał mistrz piekarski Martin Bühn (d. nr 32). W starych czasach znajdowała się również piekarnia u Richarda Günthera. Wcześniejszy właściciel tej piekarni Hermann Hein zginął podczas I wojny światowej. Wówczas piekarnia została zamknięta. W towary kolonialne zaopatrywały wieś cztery małe sklepiki. W dolnej części wsi był sklepik Marthy Gottwald (d. nr 5), w części środkowej wsi był sklepik Marii Ansorge (d. nr 38) oraz Paul Germoth (trzeba było jechać do Altkemnitz (Nr 49). W części górnej był to sklepik Idy Seewald (d. nr 78). Na większe zakupy trzeba było jechać do miasta powiatowego Hirschberg (Jelenia Góra). Jeśli popsuły się zegary, w naprawie mogli

JEDNA JASKÓŁKA NIE CZYNI WIOSNY

Znane nam przysłowie, było używane już w starożytności. Spotkać je możemy w komediach Arystofanesa *Rycerze i Ptaki* albo w twórczości Arystotelesa, powstałej ponad sto lat później. Przysłowie to pochodzi z bajki Ezopa noszącej tytuł *Rozrzutnik i jaskółka*. Jaskółkę wywabiły z gniazda ciepłe dni zimowe. Na jej widok młody utracjusz sprzedaje swój płaszcz, a pieniądze ze sprzedaży trwoni na hulanki. Mrozy jednak wracają, a on przekonuje się, że jedna jaskółka nie czyni wiosny. Przysłowie po łacinie brzmi : *una hi runda non facit ver*

To niezwykle rozpowszechnione przysłowie musiało oczywiście obrosnąć różnymi wariantami. Na przykład: „Jedna randka nie czyni małżeństwa”, „Jeden kwiat nie czyni wieńca”, „Jedna gęś nie czyni stada”. Portugalczycy mówią : „Jedno ziarno nie

zapełni worka”. Włosi : „Jeden diabeł nie czyni piekła”. Chińczycy: „Jeden bambus nie starczy na żywopłot”. Warto wiedzieć przy okazji, że bajka Ezopa jest nie tylko źródłem przysłowia o jaskółce, ale także stanowi genezę innego przysłowia często dzisiaj używanego. Jest to przysłowie : „Będą z tego nici” czyli : „Nic z tego nie będzie”. Przełożył ją znany nam Biernat z Lublina. Kiedyś uważano, że gniazdo jaskółcze przynosi szczęście domowi, ubezpiecza w pewnej mierze i ułatwia córce gospodarzy znalezienie męża. Na zakończenie wracając do wariantów tego przysłowia o jaskółce proponuję twórczą zabawę. Spróbujmy stworzyć wariant tego przysłowia i przekazać do redakcji. Na odważnych czeka nagroda. Na zachętę podaję przykład: „Jeden żołnierz nie czyni armii”. Proste, a zabawa przy tym znakomita. /E. B./

CIEKAWOSTKI HISTORYCZNE



Artystyczna Galeria Izerska wzbogaciła się o kolejne ciekawe eksponaty.

Otrzymaliśmy od pp.Wójcików z Piastowa, zdjęcie pamiątkowe budowniczych drogi ze Starej Kamienicy do Sobieszowa z 1909 roku. Prace wykonywała Firma Ziehl & Knäbich z Dzierżoniowa pod kierownictwem Harmana Kündela i majstra W.Altermana. Otrzymaliśmy również obrazek upamiętniający odejście do Boga Marii Messner z 1931r.

Ostatnim eksponatem jest fragment ceramiki Jaworzyńskiej z okolic Leopoldsbaude (baraki) nieopodal Rozdroża Izerskiego.

KULTURA

Z osobistą satysfakcją prezentuję czytelnikowi artystę malarza szczególnie wybitnego Paula Gauguina (Gogę). Obraz „Otahi” zamieszczony w tekście jest przykładem wielkiego talentu malarza. Przyszło mi w życiu wykonywać wiele kopii obrazów mistrza, w tym kilkakrotnie prezentowaną „Otahi” czyli „Samotną”. Gauguin urodził się w Paryżu i jego pierwsze lata życia nie zapowiadały tłącego się wielkiego talentu. Można uznać, że kontakt ze sztuką był przypadkowy. To Gustav Arosa, mecenas sztuki, kolekcjoner, fotograf malarskich dzieł, człowiek, który znał środowisko malarzy impresjonistów, sprawił, że Gauguin zbliżył się do sztuki na zawsze. Zaczął od kontaktu z wielkimi dziełami, następnie podjął pierwsze próby w malarstwie. Znalazł się pod

fachową opieką Camille'a Pissarro, wielkiego impresjonisty i wspaniałego nauczyciela. To on sprawił, że pierwszy okres w twórczości Gauguina zalicza się do impresjonizmu. Początkujący malarz porzucił mieszczański żywot pracownika banku (sprzyjająca okazja pomogła Gauguinowi, bowiem bank upadł i on sam stracił tym samym pracę.) Wkrótce rozstaje się z żoną Dunką i kilkorgiem dzieci. O jednym trzeba wiedzieć, Gauguin nie cierpiał Paryża, w którym dusił się, czuł się

obco, nie mógł znieść mieszczańskich manier, denerwowała go też mieszczańska hipokryzja. Uciekł do Bretanii, gdzie malował z dala od miejskiego zgiełku. Przez pewien czas przebywał w Arles (Arl), gdzie malował w towarzystwie wielkiego Vincentego van Gogha. Niestety, jak było do przewidzenia dwie indywidualności, nie były w stanie wzajemnie siebie tolerować w dłuższym okresie czasu. Gauguin ucieka z Arles zostawiając van Gogha w bardzo złym stanie psychicznym. Urządzone na Polu Marsowym w Paryżu z okazji światowej wystawy wsie tubylców z Tahiti i Nowej Kaledonii i wiele innych eksponatów z egzotycznych miejsc na ziemskim globie zrobiły na Gauguinie ogromne wrażenie. Tym bardziej, że te ekspozycje stanowiły kontrast z duchem coraz bardziej nowoczesnego Paryża. Wyjechał na Tahiti, miejsca nie skażonego cywilizacją europejską W

czasie pobytu na wyspie stworzył aż siedemdziesiąt obrazów i rzeźb, w tym kilka naprawdę bardzo ważnych, doskonałych. Wtedy namalował między innymi *Kobiety z mango*, *Melancholia*. Gauguin wraca do Francji z zamiarem narzucenia swojej artystycznej osobowości, w przekonaniu, że odkrył czyste źródło sztuki. Spotyka go wielki zawód, rozczarowanie spowodowane brakiem zainteresowania jego dziełami, niepowodzenie wystawy u Durand - Ruela zadecydowały o ponownym opuszczeniu Francji. W 1895 roku udaje się po raz drugi na Tahiti, najpierw przebywa w jej stolicy Papeete, następnie udaje się na drugi kraniec wyspy do Punaauia. Zamieszkał tam w tubylczej chacie z czternastoletnią Pahurą jako vahine. Później



urodzi mu syna. Zawiedziony warunkami życia udaje się na Markizy na wyspę Hivaoa. Maluje pozbawiony środków do życia i materiałów malarskich. Mieszka z Marie Rose Vasho, która urodzi mu córkę. Skonfliktowany z władzami - staje w obronie tubylców, został skazany na więzienie. Umiera na serce w nędzy, opuszczony przez przyjaciół, 8 maja 1903 roku. Zapisał się w dziejach sztuki jako wielki indywidualista, twórca symbolizmu w sztuce, wybitny artysta. W jednym z listów napisał: „Przemilczałem wszystko i będę czynił tak nadal, w przekonaniu, że prawdy nie objawia się w dyskusji, lecz poprzez dzieła.” Obraz „Otahi” to jeden z najpiękniejszych dzieł Gauguina. Poza kobiety wskazuje na jej oczekiwanie na kogoś lub na coś, na tęsknotę za kimś lub za czymś. Postać przedstawiona jest w sposób bardzo zmysłowy, niespokojny. /E.B./