

ITEM No. 6377/56

KK/JU  
June 27  
III-4850/B

POLAND

YOUTH /3500/  
Children /3508/

INFANT CHILD CARE /1611/

ZABRZE KINDERGARTEN.

**SOURCE BERLIN:** An ethnic German woman who worked as a cook at a children's home in ZABRZE. This kindergarten belongs to the state Health Office. Last year, Source worked at the so-called "Damrot-Krippe." She was repatriated at the end of April 1956.

**DATE OF OBSERVATION:** Until the end of April 1956.

**ENGLISH SUMMARY:** Source talks about the conditions at the ZABRZE kindergarten, which seem to be satisfactory. Great value is put on the cleanliness of the children and the rooms. The feeding of the children is supervised by a lady doctor and is beneficial to the health of the children. When the babies are one year old, they are already given the normal food for adults and Source states that this food agrees with the babies surprisingly well.

Source is not able to tell much about the spiritual education of the children because since she was in the kitchen she had no opportunity to watch the education. There is only one thing she knows: Religion was purposely withheld from the children.

**EVALUATION COMMENT:** It is a pleasant report because it tells about decent conditions -- a rare thing nowadays in Poland -- in a children's home. Note please the anti-religious attitude of the management which however considering the infants age is unimportant.

X X X

Na ulicy Damrota w ZABRZU znajduje się jeden z paru, przez Urząd Zdrowia prowadzonych żłóbków. Jest to 1-piętrowy dom, który został wybudowany przez Niemców właściwie dla celów socjalnych, był jednak przez długie lata kamienicą czynszową. Po wojnie

(over)

Caritas założył tu żłódek, który w 1950 roku przejął Urząd Zdrowia. Dom może pomieścić najwyżej 50 dzieci; w tym stanie, pomimo, że jest już prawie przepełniony, znajduje się bez przerwy i wiele matek, które pragną oddać swe dzieci do tego z czystości i dobrego wyżywienia znanego żłóbka, muszą miesiącami czekać na wolne miejsce.

Przyjmuje się tutaj dzieci pracujących matek w wieku od 3 miesięcy do 3 lat. Wychowankowie żłóbku Damrota są przeważnie dziećmi robotników.

Personel wychowawczy, składający się z pielęgniarek i wychowawczyń, dzieli pracę w ten sposób, że pielęgniarki (białe czepki z czarnymi wypustkami) zajmują się dziećmi między 3 i 6 miesiącem życia, a wychowawczynie pozostałymi. Na dziesięcioro dzieci przypada jedna wychowawczyni.

Niemowlęta między 3 i 6 miesiącem życia są od pozostałych ściśle odizolowane. Umieszczono je na pierwszym piętrze, gdzie znajduje się również, specjalnie dla nich przez pielęgniarki prowadzona kuchnia, nie mająca z kuchnią dzieci z parteru nic wspólnego.

Dzień w żłóbku rozpoczyna się o godzinie 6. Matki oddają dzieci do godziny 8, a zabierają je między 4 i 4,30 po południu. Każde dziecko, zanim zostanie dopuszczone do innych, musi być nie tylko zupełnie przebrane, przy czym otrzymuje całkowite żłódkowe ubranie i bieliznę, ale również przez przyjmujące je pielęgniarki zbadane czy nie ma gorączki. Opuszczając żłódek, matki przebierają dzieci powtórnie.

#### Exemplary Cleanliness.

Rozmówczyni twierdzi, że w żłóbku panowała wyjątkowa czystość, której przestrzegać musiał cały personel. Lekarka opiekująca się żłóbką oraz bardzo często zjawiające się komisje sanitarne traktowały sprawę czystości tak rygorystycznie, że pielęgniarki traciły pracę za najmniejsze przewinienie. Rozmówczyni przypomina sobie fakt dyscyplinarnego zwolnienia pielęgniarki, którą komisja sanitarna zaskoczyła przy myciu naczyń dla niemowląt. Ponieważ nie przestrzegała przepisów i myła na-

(over)



czynnie nie spłókując go w oddzielnej wodzie, musiała z miejsca opuścić żłódek.

Niemowlęta kąpie się codziennie natychmiast po oddaniu ich w żłódek, a większe dzieci - jeżeli tego wymaga ich stan - wychowawczynie myją w łazience. Do mycia dzieci żłódek posiada dwie umywalnie; każde dziecko ma oddzielny ręcznik, a w zeszłym roku zarządzono, że dla każdego dziecka ma być oddzielny grzebień, oddzielna szczotka do zębów i oddzielna szklanka. Każde dziecko posiada swój własny nocniczek oznaczony numerem, ażeby uniknąć zamiany. Dzieci do drugiego roku życia śpią po obiedzie w biało powleczonech żółteczkach, dzieci między drugim i trzecim rokiem na tzw. leżaczkach w kolorowej pościeli. Bieliznę pościelową, praną we własnej pralni, zmienia się w całym żłódku dwa razy w tygodniu.

Rozmówczyni twierdzi, że pomimo wszelkich starań utrzymania bezwzględnej czystości, od czasu do czasu pojawia się robactwo, któremu się jednak natychmiast zapobiega.

#### Medical Care.

Jeżeli w czasie badań lekarskich wykaże się, że któreś z dzieci potrzebuje jakiś specjalny środek leczniczy, zarząd żłódka stara się natychmiast o zakupienie go, co nie jest zawsze łatwym zadaniem, gdyż apteki tylko w bardzo rzadkich wypadkach posiadają żądane lekarstwa. Leczenie w żłódku odbywa się na koszt Urzędu Zdrowia i nie ma nic wspólnego z miesięczną opłatą, do której zobowiązane są matki (15-20 zł. miesięcznie, zależnie od zarobku.) Co najmniej raz w miesiącu dzieci się waży; krzywa wykresu pokazuje podobno bardzo zadawalniające wyniki.

Rozmówczyni opowiada, że stan żłódka wykazywał jeszcze przed rokiem wielkie braki. Wyżywienie było gorsze, niż obecnie, a brak odzieży i zabawek dawał się również we znaki. Dopiero przed paroma miesiącami żłódek zaopatrzono w odpowiednią ilość ubranek dziecięcych i zabawek. Nadeszły nowe piłki, lalki, małe telefony, zwierzęta z gumy i nawet konie na biegunach.

#### Personnel.

Rozmówczyni, która zanim zaczęła pracować w żłódku

(over)

Damrota, poznała dwa inne żłóbki w ZABRZU, twierdzi, że ten jest bezwzględnie najlepiej prowadzony, a ma to prawdopodobnie do zawdzięczenia bardzo sumiennie pracującej kierowniczce PROFUS (fnu) (około 30 lat) oraz niezwykle energicznej lekarsce NU (około 60 lat), która się żłóbką opiekuje i trzy razy w tygodniu, odwiedzając żłóbkę, dosłownie "wszystkich i wszystko stawia na głowie". Pielęgniarki, wychowawczynie i personel kuchenny drżą przed nią ze strachu. Zdarzały się podobno nawet nieporozumienia między matkami i lekarką. Pomimo wielu zażaleń składanych na nią w Urzędzie Zdrowia jest ona zdaniem rozmówczyń niezastąpiona i kwitnący wygląd dzieci można tylko jej zawdzięczać. Lekarka, której nazwiska rozmówczyń sobie nie przypominają, nazywana jest powszechnie wśród personelu "rosyjską doktorką". Ma być właściwie podobno Żydówką rosyjskiego pochodzenia, ale nikt w żłóbkę nie wie na ten temat nic dokładnego. Rozmówczyni, która ani słowa nie mówi po polsku, porozumiewała się z nią po niemiecku, albo jeżeli znajomość niemieckiego lekarkę zawiodła, przez tłumaczy. Petraktacje te lekarka uważała za niezwykle ważne i nie opuściła żadnej okazji, ażeby jak najdokładniej sprawdzić, w jaki sposób kucharka pracuje i czy aby na pewno stosuje się do jej zarządzeń.

#### A Russian Women Physician.

"Rosyjska doktorka" miała swoje własne przekonania o racjonalnym odżywianiu małych dzieci i biada temu, kto ślepo nie przestrzegał jej wskazówek, dotyczących zachowania jak największej ilości witamin w potrawach.

Metoda żywienia dzieci polegała w oczach lekarki nie tylko na racjonalnym przyrządzaniu, ale i na doborze potraw. W przeciwieństwie do innych żłóbków, gdzie dzieci karmiono raczej potrawami mlecznymi, często w formie papek, lekarka zarządziła już dla dzieci od roku wzwyż potrawy o wiele cięższe i takie, które zmuszałyby je do gryzienia. Cebula była podstawą wszelkich, w witaminy obfitujących potraw. Lekarka rzadko akceptowała potrawę w tygodniowym jadłospisie, która by nie zawierała cebuli. Sledzie należały również do popieranych przez nią potraw. Tu i ówdzie polecała nawet używanie niewielkich ilości czosnku.

(over)



Rozmówczyni twierdzi, że wbrew jej początkowym obawom, dzieci znosiły tę ciężką kuchnię nadspodziewanie dobrze. Jedyne zaburzenia żołądkowe zdarzały się w poniedziałki po dniu spędzonym w domu; w żłóbku nie było nigdy żadnych trudności.

Jadłospis powinien być sporządzany przez kierowniczkę, w żłóbku Damrota wykonywała go jednak kucharka, mająca jakoby więcej doświadczenia pod tym względem. Zestawiała ona potrawy na cały tydzień i przedstawiała jadłospis w biurze do aprobaty. Kierowniczka i lekarka podpisywały go, robiąc korekty według własnych zapatrywań. Jeden egzemplarz tygodniowego jadłospisu wisiał w pokoju, w którym matki oddawały dzieci, drugi w kuchni. Po upływie tygodnia jadłospis załączano do aktów.

Dzienna stawka na utrzymanie każdego dziecka między 3 miesiącem i 3 rokiem życia wynosi 7.20 zł. Ponieważ dla niemowląt nie zużywa się przeznaczonej dla nich sumy, resztę dołącza się do funduszu starszych dzieci. Żłóbek Damrota był zdanem rozmówczyni jedynym w ZABRZU, w którym nie używano margaryny. Na podstawie zarządzenia kucharki smaży się wyłącznie na smalcu, a chleb smaruje się dzieciom tylko masłem. Dziennie zużywa się dla dziesięciorga dzieci 1/4 kg masła; 3C litrów mleka dla całego żłóbka. Kupno żywności załatwia kierowniczka i magazynierka, które za pomocą przelewów opłacają towar. Mięso kupuje się na cały tydzień i przechowuje się w nowo zreperowanej lodówce, która przez szereg lat stała zepsuta i którą dopiero przed pół rokiem doprowadzono do porządku.

### Food.

O ósmej godzinie rano dzieci dostawały śniadanie. Dla tych, które nie skończyły jeszcze 1 roku życia, gotowano kaszkę manną na mleku z cukrem; mleka nie rozcieńczano wodą. Zamiast takiej papki dawano dzieciom dla odmiany kaszę manną gotowaną na wodzie, przyrządzoną z cukrem, masłem i twarogiem. Na 10 dzieci zużywano 3 litry wody, 200 g kaszki, 90 - 100 g masła oraz dwie stołowe łyżki twarogu.

Pozostałe dzieci między 1 i 3 rokiem życia piły kawę, którą gotowano tak, że na pięć litrów płynu brano 4 1/2 litra mleka, mieszając je z 1/2 litrem kawy. Słodzono 200 gramami cukru. Do kawy dawano dzieciom jedną kromkę chleba z masłem, kieł-

(over)

basą, serem itp. Następnie lekarka polecała kucharce przyrządzenie sałatki, którą dzieci oprócz chleba i kawy dostawały na śniadanie. Składała się ona z drobno pokrojonego śledzia, ogórka, na twardo gotowanych jaj oraz jabłek. Wszystko to zmieszane było obficie z cebulą i zalane śmietaną. Zamiast sałatki dawano na śniadanie jajka faszerowane, które po ugotowaniu na twardo, zmieszane ze stosunkowo wielką ilością cebuli i szczypiorku oraz z masłem, zapiekano w skorupkach na smalcu. Była kucharka opowiada, że ażeby móc przyrządzić te skomplikowane i dużo czasu wymagające potrawy, musiała rozpoczynać pracę conajmniej o godzinie wcześniej.

Między śniadaniem i obiadem dzieci dostawały surówki z tartych buraków lub marchwi, oczywiście i tym razem z masą surowej cebuli. Dla młodszych, między pół- i rokiem, wyciskano sok z jarzyn.

O 11.30 podawano obiad, który składał się zazwyczaj z zupy, mięsa i kompotu. Piątek był jedynym dniem w tygodniu, w którym mięsa nie dawano. Zupy gotowane były na kościach i zaprawione śmietaną. Do najczęściej gotowanych zup należała ogórkowa, jarzynowa, rosół i barszcz. Zup mlecznych na obiad prawie nigdy nie gotowano. Najczęściej przyrządzano mięso mielone, cielece albo wołowe (wieprzowe tylko wtedy, kiedy nie było innego) w postaci smażonych lub gotowanych klopsików z sosem. Lekarka przykładającą szczególną wagę do tego, ażeby dzieci dostawały możliwie dużo wątroby. Poniedziałek i wtorek były dniami, w których z zasady była wątroba na obiad. Dzieci musiały ją jeść na pół surową. Kartofle przyrządzano jako pure z mlekiem i masłem. Codziennie do obiadu podawano surówkę, podobnie jak i na drugie śniadanie, złożoną z tartych jabłek, marchwi albo buraków. Chętnie widziano także kwaszoną lub zwykłą siekaną kapustę z cukrem. W piątek dzieci jadły jajka gotowane na parze z jarzynami odpowiadającymi porze roku, najczęściej marchewką albo spinakiem. Innym razem dostawały w piątek maślanek z kartoflami albo klopsiki ze śledzi.

Po obiedzie dzieci kładziono spać. Około godziny 15 podawano podwieczorek złożony z kaszki mannej na mleku z sokiem. Bardzo ulubioną potrawą był rodzaj leguminy złożonej z trzech warstw: budyniu, kruchych ciastek i gotowanego owocu, oblanego sokiem. W niektóre dni dzieci dostawały na podwieczorek tylko

(over)



chleb z masłem i miodem lub marmeladą i herbatę (4 1/2 litry mleka i 1/2 litra herbaty).

Rozmówczyni twierdzi, że wszystkie dzieci w żłóbkach cieszyły się nie tylko doskonałym zdrowiem ale i wyjątkowo dobrym apetytem. Jedzenie nigdy nie zostawało na talerzach.

Codziennie przed obiadem każde dziecko dostawało łyżkę tranu. W miesiącach letnich tran zastępowano drożdżami rozrobionymi w mleku (100 g drożdży na 1/2 litra mleka), które podobnie jak i tran, rozdzielano po łyżce dziennie.

Z wyjątkiem jabłek nie przydzielano żłóbkowi prawie wcale świeżych owoców. Tylko jeden raz w ciągu zeszłego roku przysłano bardzo małą ilość jeszcze zielonych bananów, których dzieci zupełnie nie chciały jeść. Na czworo dzieci przypadał jeden banan. W tym samym czasie przydzielono żłóbkowi cztery razy parę kilo pomarańczy.

#### Non-Religious Education.

Rozmówczyni jako kucharka nie miała wiele okazji do zaobserwowania metod wychowawczych w żłóbkach, podaje jednak pewien szczegół, który ją szczególnie uderzył. Podczas kiedy w innych żłóbkach odmawiano z dziećmi codziennie krótką modlitwę, w żłóbkach Damrota przykładano szczególną wagę do wykluczenia jakiegokolwiek zetknięcia dzieci z religią.

End.