



## SKARBY Z NASZEGO RZYMSKIEGO ARCHIWUM (2)

Istnieje pewna interesująca teoria nazwana "teorią czarnej skrzynki". Mówi o przedmiocie, którego wewnętrzna budowa jest albo w ogóle nieznaną, albo znana bardzo słabo. Przedmiot taki można analizować jedynie pod kątem jego reakcji na określone wymuszone bodźce. Teoria czarnej skrzynki może być wyjaśniona w bardzo prosty i praktyczny sposób:

"dziecko, które próbuje otworzyć drzwi, musi manipulować klamką, aby spowodować pożądaną ruch mechanizmu, który otworzy zamek; uczy się jak kontrolować klamkę, aby zadziałał mechanizm, nie widząc wewnętrznego mechanizmu, który reguluje zamkiem. W codziennym życiu na każdym kroku napotykamy systemy, których wewnętrzne mechanizmy nie są w pełni przez nas znane i które muszą być traktowane metodami właściwymi dla Czarnej Skrzyni" (Ashby W., *An Introduction to Cybernetics*, 86).

Prawdopodobnie wielu z nas nie zdaje sobie sprawy, że w naszym Archiwum w Rzymie mamy ponad 200 czarnych skrzynek. Skrzynek, w których przechowujemy skarby naszego Zgromadzenia: listy, dokumenty, pisma i raporty z czasów, kiedy nasza Wspólnota powstawała i te z najnowszej historii jak na przykład raporty z ostatniej XXXIII Kapituły Generalnej. Niektóre z tych skarbów ujrzały światło dzienne w różnych publikacjach, ale są tu też inne, które czekają na swój czas...

(2)

Pozdrowienia ze statku Vulcania!

Dziś zapraszam was na wyjątkowym wyprawę włoskim statkiem pasażerskim Vulcania wybudowanym w 1926 roku. Płyniemy w kierunku Neapolu we Włoszech. Wraz z innymi gośćmi zostaliśmy zaproszeni na wyjątkowe przyjęcie przygotowane u na cześć specjalnego pasażera, Biskupa Roberta S. Dehlera CR. Ten pierwszy biskup Bermud udaje się do Rzymu, aby wziąć udział w pierwszej sesji Soboru Watykańskiego II. Kajuta biskupa ma numer 126 (o tym wspomni on w jednym z jego listów), nasza natomiast znajduję się tuż obok jego. Oczywiście obie kajuty są w pierwszej klasie.

Na dzisiejszy wieczór szef kuchni Master Aurelio Assereto przygotował pożegnaną kolację (Farewell Dinner) na cześć biskupa. Dziś mamy dopiero czwartek, 27 września 1962, mimo że w Neapolu mamy być w najbliższy wtorek, 2 października, każdy już wyczuwa zbliżający się koniec rejsu.

W dzisiejszym newsletterze z naszego Archiwum zaglądamy do czarnej skrzynki numer 150, w której znajdują się dokumenty z Prowincji Ontario-Kentucky.

Korespondencja i dokumenty biskupa Roberta Dehlera CR (1939-1967) znajdują się w kopercie numer 8. Tam też znalazłem tę wyjątkową kartę dań przygotowaną na pożegnalną kolację (ACRR 63977). Dziś zatem przenosimy się z czasów Założycieli, z Francji, do roku 1962. Znajdujemy się gdzieś na gdzieś na Oceanie Atlantyckim.

Głodni? Czy mogę przyjąć wasze zamówienie? Smacznej kolacji! Bon Appétit!



(\*tłumaczenie częściowe)

Wśród przystawek i dań przygotowanych przez szefa kuchni Aurelio Assereto znajdują się: ananasy polane likierem Maraschino, koklajl z krewetek, kawior (rzeka Wołga), bliny (drożdżowe naleśniki z ciasta z mąki gryczano-pszennej lub gryczano-żytniej), pasztet sztrasburski, szynka Św. Daniela, seler nadziewany serem Roquefort (ostrzy ser owczy wyrabiany we francuskim miasteczku Roquefort-sur-Soulzon), galaretka z kurczaka z sherry. Dania główne: homar en Bellevue wraz z wiosenną sałatą z majonezem, filety z karpia, kurczak z zielonym groszkiem i brukselkami, szparagi z parmezanem, stek z polędwicy wołowej z ziemniakami i sałatą, pieczony indyk. Dodatkowo: galaretka z kurczakiem, nadziewane jajka Herlequin, ozorki wołowe w galarecie. A na deser: tort Marsala, lody waniliowe oraz wybór świeżych i suszonych owoców.

Dehler, Bishop. R.  
Clippings

ARCHIVUM C. R.  
No. 63977

42



Pesci

A. Raimondi

M.V. "VULCANIA"

AURELIO ASSERETO  
MASTER

FIRST CLASS

III

Thursday, September 27, 1962

# Farewell Dinner

GIVEN IN HONOR  
OF

Most Rev. Robert S. Dehler C. R.  
Catholic Bishop of Bermuda

Hamilton, Bermuda

Pineapple cup with Maraschino liqueur  
Grapefruit or tomato juice                      Shrimp cocktail

Volga caviar                      Blinis                      Sour cream  
Tureen of foie gras Strasbourg  
Salted almonds                      Patron olives  
St. Daniel raw ham                      Stuffed celery with Roquefort cheese

Double consommé, hot or cold                      Bologna tortellini in broth  
Petite marmite Henry IV                      Cold Vichissoise  
Jelly chicken consommé with Sherry                      Velouté à la Royale

Lobster en Bellevue  
Spring salad with mayonnaise

Fillets of turbot Vatel

Pheasant of St. Rossore Count of Brabant

Champagne Iced Punch

Chicken suprême Favorite  
Green peas à la Française                      Buttered Brussell sprout

Asparagus of Albenga à la Parmesane

Broiled prime sirloin steak  
Pont neuf potato                      Heart of lettuce and tomato salad

Prime ribs of beef Horticulturist                      Venison pie  
Smoked Denmark salmon                      Roast turkey, cranberry sauce  
Truffled chicken galantine                      Ox-tongue in jelly  
Stuffed eggs Harlequin                      Tureen of duckling à la Rouennaise

Marsala cake                      Frivolities Vulcania  
Plombier Nelusko                      Vanilla ice cream

Assorted fresh and dried fruits

SPUMANTE ANTINORI NATURE CUVÉE ROYALE



**"ITALIA"**  
SOCIETÀ DI NAVIGAZIONE  
GENOVA