

PRZODOWNICA

Ilustrowany Dwutygodnik dla Kobiet Wiejskich
Organ Wydziału Kół Gospodyń C. T. O. i K. R.

Wychodzi co dwa tygodnie, jako bezpłatny dodatek do „Przewodnika Gospodarskiego”.
 Oddzielna przedpłata kosztuje kwartalnie 1 zł. 50 gr.

Redaktorka przyjmuje w Wydziale Kół Gospodyń Warszawa, ul. Kopernika 30, w poniedziałki i środy od 11-ej — 1-ej. Artykuły i listy należy adresować do Red. „Przodownicy”.

TREŚĆ: W stulecie „Pana Tadeusza”, M. W. — Opieka letnia nad dzieckiem, nap. A. Cierniewska. — Jedźmy więcej warzyw, nap. M. Soczewkówna - Danilukowa. — Sprawozdanie z konkursów soi, nap. W. Rudnicka. — Ze świata, nap. W. P. — Przypomnienia gospodarskie. — Wiosenne potrawy, nap. M. S. S. — Z Kół do Kół. — Pogawędzimy.

Zawiadamiamy, że Nr. Nr. „Przodownicy” od 1 do 8 włącznie są wyczerpane. Czytelniczkom nowo opłacającym prenumeratę będziemy wysyłać „Przodownicę”, od Nr. 9, t. j. od 15 maja r. b.

Stulecie „Pana Tadeusza”

Ciężki i tragiczny okres przeżywał nasz kraj w dobie porozbiorowej. Rozdarty pomiędzy trzech zaborców, poddany ich przemocy, szarpał się w siłach niewoli, usiłując krwawymi powstaniami zerwać krępujące go więzy. A każdy poryw ku wolności okupywało społeczeństwo tysiącami ofiar, oddających swe życie z niezachwianą wiarą w przyszłe zmartwychwstanie ojczyzny. Wiarę tę podtrzymywał w narodzie jednak nie tylko czyn orężny. W nie mniejszym stopniu rozpalalo ją natchnione słowo naszych wieszczów. Nieszczęścia, jakie spadały na kraj, upadek powstania Listopadowego, oplakany los bezbronnej ludności, wszystko to, choć przepełniało ich serca bólem, nie złamało, lecz przeciwnie zahartowało, a twórczość ich podniosło na takie wyżyny moralne, na jakie może nigdy przedtem, ani potem nie zdołała wzniesić się nasza poezja. I najdojrzalsze utwory Adama Mickiewicza, który pozostanie dla nas zawsze jedną z najpiękniejszych postaci poety-obywatela, zrodziły się właśnie w tych smutnych latach po powstaniu Listopadowym.

W lutym 1834 r. ukończył Mickiewicz wspaniały poemat opisowy w dwunastu księgach p. t. „Pan Tadeusz, czyli Ostatni Zajazd na Litwie”. Pisał go poeta na emigracji, na wielkomiejskim bruku Paryża, mając „uszy pełne... przekleństw i kłamstwa” ludzkiego, a duszę zbolalą i stęsknioną za krajem. Nic więc dziwnego, że otoczony tak smutną rzeczywistością, uważał za najszczęśliwszego tego, kto mógł o niej zapomnieć, kto

„...Wyrwał się myślą do szczęśliwszych czasów,
 I dumał, marzył o swojej krainie”.

Czynił to właśnie Mickiewicz w ciągu pisania „Pana Tadeusza”. Przenosząc się mocą swej żywej i bogatej wyobraźni w „kraj lat dziecinnych”, w swe

rodzinne nowogródzkie strony, odtworzył staropolskie życie tej dzielnicy z pierwszego okresu porozbiorowego — życie domowe i sąsiedzkie, pełne dawnych tradycji i obyczajów, zamierających stopniowo w zmienionych warunkach bytu narodowego. Otóż Mickiewicz jakby „przytrzymał” to zanikające życie i uwiecznił je w „Panu Tadeuszu”.

Treść tego poematu nie jest zawiła. Rzecz dzieje się na Litwie, w majątku poważnego sędziego Soplicy, do którego w lecie 1811 r. przyjeżdża na wakacje ze szkół bratanek Tadeusz. Miłość Tadeusza do Zosi — wychowanki Telimeny, a wnuczki stolnika Horeszki, to jeden wątek utworu. Drugim wątkiem jest spór między sędzią, a hrabią, potomkiem po kądzieli rodu Horeszków, o zamek, należący dawniej do tych ostatnich, lecz skonfiskowany przez Konfederację Targowicką i oddany Soplicom. Sędzia i hrabia chcą załatwić nieporozumienie polubownie za pośrednictwem sądów podkomorskich. Dlatego to Tadeusz zastaje w domu stryja mnóstwo gości z podkomorzym na czele. Lecz do pokojowego zakończenia sporu nie chce dopuścić stary klucznik, Gerwazy. Chowa on w sercu głęboką niechęć do Sopliców, gdyż Jacek Soplica, ojciec Tadeusza, w przystępie gniewu zabił przed laty jego ukochanego pana, stolnika Horeszkę za to, że mu ten odmówił ręki swej pięknej córki Ewy. Wiedząc teraz o projektowanym przez sędziego małżeństwie Tadeusza z Zosią, a nie mogąc pogodzić się z myślą, aby syn mordercy stolnika został mężem wnuczki stolnika, Gerwazy podburza okoliczną szlachtę, która, nie bacząc na przyjazd podkomorzego, urządza zajazd na Soplicowo, jak to wówczas było w zwyczaju, by czynnie upomnieć się o krzywdę i zmusić sędziego do oddania zamku.

„W tem «hejże na Sopliców...» Wpada szlachta hurmem,

Obstępuje dwór wkoło i bierze go szturmem”...

Na szczęście tragiczna sytuacja zmienia się za chwilę w komiczną, zgłodniała bowiem szlachta poczuła w kuchni zapach smakowitych potraw, to:

„Chwyta wszystkich za serca, myśl wszystkich odmienia,

Studzi gniew, zapala potrzebę jedzenia”.

Nie połała się krew ludzka, lecz tylko cieląt, kur i kaczek, któremi uraczyli się udobruchani najezdźcy. Lecz nazajutrz doszło do prawdziwej bitwy, już nie między pojednaną szlachtą zaściankową, ale między nią i wojskiem rosyjskim. W bitwie tej został śmiertelnie raniony, można powiedzieć najważniejszy bohater poematu — ks. Robak, bernardyn, „niegdyś dumny z rodu”, butny i bitny, a potem latami ukrywający się Jacek Soplica — zabójca stolnika, do którego bezprzytomnie strzelił z karabinu moskiewskiego podczas gdy wróg szturmował do zamku Horeszków. Drogo okupił ten odruch nienawiści. Splamiony haniebnym czynem, posądzony wskutek tego o zmowę z Moskalami, uciekł z kraju, gdyż:

„Zły przykład dla Ojczyzny, zachętę do zdrady,
Trzeba było okupić dobrymi przykłady,
krwią, poświęceniem się...”

I rzeczywiście w swym dalszym życiu, jako pokorny mnich, przyjąwszy miano Robaka, „że jako robak w prochu...” i on kajał się w serdecznym żalu za grzechy, stał się Jacek Soplica wcieleniem samozaparcia i wielkoduszności. Takim ukazała go nam spowiedź, jaką na łożu śmierci odbył przed swym bratem, sędzią i swym zawziętym wrogiem — klucznikiem. Wyznanie to, będące najsilniejszym momentem w całym utworze, kończy się pojednaniem w imię chrześcijańskiej idei miłości i przebaczenia.

Ks. Robak umiera, lecz jego cicha, ofiarna praca nie została bezowocną — on to bowiem przygotował umysły i serca całej okolicy na przyjście „boga wojny” — Napoleona, a wraz z nim wojny z Rosją z 1812 r., budzącej w naszym kraju nadzieję odzyskania niepodległości. I oto w chwili, gdy gaśło życie Jacka — ks. Robaka, nadszedł list od szefa Sztabu armii polskiej, donoszący,

„...że w Cesarskim tajnym gabinecie
Stała wojna: Cesarz już po całym świecie
Ogłasza ją...”

I teraz widzimy, że ten zapadły zakątek zaściankowej szlachty, zdawałoby się głuchej na wieści z dalekiego świata, porusza się i ożywia. Zapominając o sprawach osobistych, mężczyźni

„Chwytają broń; kobiety wznoszą w niebo ręce;
Wszyscy pewni zwycięstwa, wołają ze łzami:
Bóg jest z Napoleonem, Napoleon z nami”

A teraz, gdy już przypomnieliśmy sobie pokrótce treść poematu, zapytajmy dlaczego jest on dla nas tak niezmiernie bliski i drogi, jakby ciągle nowy i ciekawy? Otóż „Pan Tadeusz” zawdzięcza swe stanowisko w literaturze swym trwałym artystycznym i moralnym wartościom. Piękny w swej prostocie pod względem formy, a dobry, uśmiechnięty, prawdziwy, miłością ojczyzny i ziemi rodzinnej przeniknięty w swej treści.

„Pan Tadeusz” jest utworem nawskroś polskim przez odczucie tradycji narodowych i ducha naro-

du, jego sposobu myślenia i obyczajowości, jego wad i zalet, szlachetnych porywów i gubiącej go nieraz gwałtowności w czynie. Możemy jednak powiedzieć śmiało, że nie tylko ludzie są bohaterami utworu, jest nim i przyroda, ziemia ojczysta, do której tak tęsknił poeta, przenosząc się wyobraźnią

„Do tych pagórków leśnych, do tych łąk
zielonych,

Szeroko nad błękitnym Niemnem rozciągni-
nych...”

Należy też podkreślić, że opis przyrody, niezależnie od wielkiej malowniczości i barwności, jest bardzo ścisły, nawet wprost naukowy. Widać z nich, że autor znał dobrze życie roślin i zwierząt, pól i lasów, ziemi i nieba, że bliskim mu było nie tylko życie dworskie, ale i ubogiej szlachty zaściankowej, że kochał lud wiejski, badał jego zwyczaje, podania, przesady i pieśni, jednym słowem obejmował nie jakiś jeden odcinek życia, ale jego całokształt, wszystkie jego objawy, wszystkie warstwy społeczne. Dlatego to „Pan Tadeusz” po tych stu latach, jakie nas dzieli od jego powstania, nie stracił dla nas nic ze swej świeżości, nie jest ani przestarzały, ani nudny. Przeciwnie, czytamy go dzisiaj, jak i dawniej z radością i pożytkiem, nie tylko po mastach, ale i po wsiach, spełniając gorące życzenie naszego wieszcz:

„O, gdybym kiedyś dożył tej pociechy,
Żeby te książki zbłądziły pod strzechy;...
Gdyby też wzięły wieśniaczki do ręki,
Te księgi proste jako ich piosenki”.

M. W.

Opieka letnia nad dzieckiem

W działalności Kół Gospodyń Wiejskich w dziedzinie wychowania dziecka, na specjalną uwagę zasługuje organizowanie opieki nad dzieckiem w czasie lata.

Wiemy w jakich warunkach znajdują się dzieci na wsi w okresie największych robót letnich, gdy wszyscy starsi wychodzą na cały dzień w pole.

We wsi pozostają przeważnie same dzieci, pod opieką mało co starszych, bo 8 — 10 letnich, „opiekunów”, lub niedołączonych dziadków.

Zdarza się i tak, że dzieci zamykane są w mieszkaniu.

Taki stan rzeczy jest nierzadko powodem wielkich nieszczęść i tragedii jak choroby, kalectwa, pożarów.

Lecz nawet, jeśli nieszczęście się nie zdarzy, ma to ze względów wychowawczych jak najgorsze skutki. Dzieci źle są wtedy odżywiane, co powoduje częste choroby żołądkowe, a nawet wzmogoną w tym czasie na wsi śmiertelność małych dzieci.

Dzieci pozostawiane bez opieki i dozoru, spędzają całe dnie, niewiedomo jak i gdzie; bezkarnie uchodzą im najnieodpowiedniejsze zabawy i swawole, co bardzo demoralizuje i psuje dzieci.

Jakże często skarżą się matki, że przez lato jakby kto ich dzieci odmienił; dotąd grzeczne i spokojne — stały się rozruchane, krnąbrne i nieposłuszne.

Aby sobie dopomóc w tej trudnej do rozwiązania dla pojedynczych matek sprawie — Koła Gosp.

Wiej. przychodzą z pomocą przez organizowanie tak zw. letnich ochronek (dziecińców).

Dzięki ochronkom dzieci nie tylko nie są narażone na wyżej wymieniane niebezpieczeństwa, lecz jeszcze bardzo wiele korzystają. Opieka ochroniarki, osoby przygotowanej zawodowo — daje jak najlepsze rezultaty wychowawcze. Zabawy, czytanie i inne zajęcia, prowadzone w ochronkach, rozwijają i uczą dzieci.

Po powrocie dzieci z ochronki matki nie tylko na dzieci nie narzekają, lecz przeciwnie — spostrzegają i chwalą wpływ ochronki. Dobrze oddziaływanie ochronki na ogólny rozwój umysłowy i inteligencję dziecka podkreślają również szkoły.

To też gdy Koło zorganizuje jednego roku ochronkę letnią i członkinie przekonają się o jej pożyteczności i znaczeniu w wychowaniu dzieci — zwalczają wiele trudności, aby i w następnych latach ochronkę uruchomić.

Dla ułatwienia Kołom Gospodyń, które wstawiły w swych planach pracy zorganizowanie ochronki i przystępują do jej realizowania, podajemy ogólne wskazówki przy organizowaniu i prowadzeniu ochronek letnich.

Są one oparte na doświadczeniu Kół Gosp., które już ochronki letnie u siebie prowadziły.

Niestety, często, ze względu na brak funduszy Koła zmuszone będą zrobić tak jak można, a nie tak jakby było najlepiej. Z podanych sposobów wybierać należy te, które dadzą najlepsze rezultaty, choć będą kosztowniejsze. Nie wolno robić oszczędności kosztem jakości, bez koniecznej tego potrzeby.

Przystępując do organizowania ochronki letniej, musimy wziąć pod uwagę i rozpatrzyć trzy ważne sprawy: 1) opiekunki, 2) lokalu, 3) odżywiania.

Naturalnie, najlepszą jest opieka zawodowej ochroniarki lub nauczycielki z ukończonym seminarjum.

Mogą sobie na to pozwolić te Koła, które mają większe fundusze, gdyż koszt wykwalifikowanej ochroniarki wyniesie 50 zł. miesięcznie plus utrzymanie.

Gdy to niemożliwe, należy opiekunki do ochronki szukać w najbliższym seminarjum ochroniarek lub nauczycielskiem. Często słuchaczki powyższych uczelni, traktując pracę w ochronce letniej jako wymaganą od nich praktykę, zgadzają się prowadzić ochronkę za niewielką opłatą. Naturalnie Koła dają bezpłatne utrzymanie i zwrot kosztów podróży.

Pozatem, często na miejscu we wsi lub najbliższej okolicy są studjujące jeszcze, lub skończone seminarzystki, które nie mają pracy i chętnie obejmą ochronkę na skromnych nawet warunkach. Wreszcie opiekunkami w ochronce może zostać była uczennica szkoły rolniczej lub uniwersytetu ludowego, która odbywała praktykę w ochronkach, prowadzonych przy szkołach.

Na kierowniczkę ochronki letniej należy jednak umawiać tylko osoby, które mają odpowiednie przygotowanie i uzdolnienie.

Nieudolna ochroniarka przyniesie podwójną szkodę: mało skorzystają dzieci, a matki zrażą się do ochronki.

W kosztach prowadzenia ochronki należy umie-

ścić pieniądze na t. zw. pomoce szkolne jak: papier, ołówki, kredki, zabawki, piłki, gry i pisemko dla dzieci. Wyniesie to miesięcznie około 10 zł.

W kosztach należy również uwzględnić książki i podręczniki dla użytku ochroniarki.

Lokalem ochronki jest przeważnie szkoła powszechna. Gdy to niemożliwe, należy znaleźć stały lokal.

Choć dzieci spędzają cały czas na powietrzu — mieszkanie jest potrzebne ze względu na zmianę pogody.

W ochronce konieczne są odpowiednie meble: niskie stoły i ławeczki lub stołki.

Gdy nie można sobie pozwolić na zrobienie specjalnych mebli (choćby własnym przemysłem w miesiącach zimowych) można je zastąpić choćby wypożyczonymi ławami, a stołki muszą dzieci przynieść z domu.

Wieszaki są w każdej szkole. Należy je tylko przystosować do wzrostu dzieciarni. Każde dziecko powinno przynieść: kubeczek, miseczkę lub talerz, łyżkę i ręcznik, jeśli się nie da tego zakupić dla ochronki.

Ważną bardzo, lecz najtrudniejszą do zorganizowania jest sprawa odżywiania dzieci w ochronce. Dążyć do zorganizowania go należy dlatego, że jest to może jedyna sposobność, aby dzieci odżywiały się odpowiednio do potrzeb ich organizmu.

Powinny one dostawać w ochronce jedzenie 2—3 razy i takie potrawy, jak kasze na lub do mleka lub z masłem, krupniczki, kluski, jajka, jarzyny surowe i gotowane, owoce surowe i kompoty, chleb z serem, masłem lub powidłami, kakao.

Dla przyrządzania jedzenia, umycia statków, stołów i mieszkań, albo umawia się kogoś na stałe (naturalnie za wynagrodzeniem), albo — co uciążliwsze i mniej wygodne, dyżurują po kolei matki, (przy 30 dzieciach dyżur wypadnie raz na miesiąc).

Produkty w/g ustalonej normy składają matki codziennie, lub co tydzień, zależnie od produktu.

Na koszty ochronki składa się więc:

- 1) Pensja ochroniarki (od 10 — 50 zł.).
- 2) Pomoce szkolne 10 zł.
- 3) Opał i utrzymanie lokalu.
- 4) Koszt przyjazdu ochroniarki.
- 5) Urządzenie ochronki.

Na pokrycie kosztów prowadzenia ochronki łoży Koło Gosp. Wiej. z uzyskanych na ten cel pieniędzy:

- 1) z opłat za uczęszczające dzieci,
- 2) z zabaw i innych imprez,
- 3) ze składek specjalnych na ochronkę,
- 4) z zapomóg samorządu gminnego lub powiatowego.

Pozatem dochodzi utrzymanie i mieszkanie ochroniarki i odżywianie dzieci, dawane najczęściej przez rodziców w naturze (t. j. produktach).

A. Ciemnińska.

Jedzmy więcej warzyw

Jednym z ważniejszych zagadnień naszego życia codziennego, a mało docenianem i lekko potraktowanym przez gospodynie wiejskie, jest odżywianie się.

Musimy otwarcie powiedzieć sobie, że na to, co jemy i jak potrawy są przyrządzone, niewiele zwracamy uwagi.

Bo ktośby tam myślał i aż kłopotał się o jedzenie, kiedy taka bieda, tyle innych zmartwień, a do tego praca przy gospodarstwie.

Wszystko jedno co zjeść, byle tylko zjeść, byle nie być głodnym, byle żołądek był pełny, bo człowiek nie po to przecież żyje, aby tylko jeść i myśleć o żołądku, ale w życiu ma ważniejsze zadanie do spełnienia.

Tak, zgoda, wszystkie wiemy, że żyjemy nie po to, aby jeść, ale nie wszystkie wiemy, lub nie wszystkie wiedzieć chcemy, że jemy po to, aby żyć i to żyć zdrowo. A wszystkie i zawsze powinniśmy pamiętać, że zdrowie naszych dzieci, naszych najbliższych, a co za tem idzie, całego społeczeństwa, w znacznej mierze zależy od odżywiania się.

Wiem, że posypią się tutaj różne uwagi, dobrze, zrobiłybyśmy wszystko, ale nie robimy, bo nie mamy z czego, a na kupno nie mamy pieniędzy.

Słusznie, nie mamy pieniędzy, ażeby wydawać je na różne frykasy, lub rzeczy zbędne, ale we własnym gospodarstwie wytwarzamy, lub możemy wytwarzać wiele różnych produktów, tylko potem trzeba je umieć odpowiednio zużytkować.

Organizm nasz, dla swego życia i rozwoju potrzebuje różnych składników pokarmowych. Najważniejszym jest białko, bo swoim składem najbardziej jest podobne do składu naszego ciała i z białka odbudowuje się organizm.

Białko mamy w mięsie, mleku, jajach i t. d., ale białko w tej postaci jest drogie i nie zawsze dostępne do częstszego spożycia.

Białko znacznie tańsze, a zatem i dostępne, zawierają wszystkie rośliny strączkowe a więc: fasola, groch, bób.

A roślin strączkowych uprawiamy tak niewiele.

Drugim składnikiem z kolei, co do swej ważności są węglowodany, a te znajdują się: w mące, cukrze, kaszach, ziemniakach i t. d.

Ziemniaki są i były głównym pokarmem wsi. Spożywamy je dwa, lub i trzy razy dziennie. Rano ziemniaki, w południe ziemniaki, wieczorem też ziemniaki.

Czyż to nie może się znudzić? czyż organizm nie dopomina się o coś innego? Napewno tak.

Ziemniaki też są smaczne, gdy je odpowiednio przyrządzimy i, jak już wspomnieliśmy, posiadają też wartość odżywczą, ale musimy wiedzieć, że są pokarmem objętościowym. Jemy je, jemy, żołądek jest pełny, a mimo to, po upływie niedługiego czasu, czujemy głód.

Oprócz białka i węglowodanów, organizm nasz potrzebuje jeszcze tłuszczu i witamin.

Tłuszcze mamy pochodzenia zwierzęcego jak: słonina, smalec, masło i roślinnego: — różne oleje. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego są pożywniejsze, ale mogą być zastąpione przez tańsze tłuszcze roślinne.

Chcemy zwrócić też uwagę na „witaminy“, czyli „życiany“, wiele teraz o nich czytamy i słyszymy, wiemy też, że są one niezbędne dla utrzymania organizmu przy życiu.

Najwięcej jest ich w jarzynach i owocach. Nato-

miast wieś nasza, która ma możność spożywania warzyw i owoców, bo to wszystko może tworzyć we własnym gospodarstwie, bardzo mało spożywa zarówno jednych jak i drugich.

Czyż na zimę w naszych piwnicach, jak latem w ogrodach, nie powinny znajdować się różnorodne jarzyny, których kupować nie trzeba, bo można je wyhodować samemu, tylko trzeba o tem pomyśleć wczas i postarać.

Nierzadko spotykamy się i z tem, że w piwnicy mamy zapasy jarzyn, tylko leżą tam sobie, aż do wiosny, aż część zgnije, a resztę zje inwentarz, bo domownicy „nie lubią“, a właściwie nie są przyzwyczajeni do ich spożywania, bo gospodyni, ich tego nie nauczyła, nie zdając sobie sprawy z ważności warzyw w odżywianiu codziennym.

Warzywa prócz witamin zawierają i białko, i węglowodany, a niektóre i tłuszcze.

Pamiętajmy o tem, żeby w kuchni naszej, chociaż w $\frac{1}{4}$ części zastąpić ziemniaki roślinami strączkowymi i warzywami.

W tej dziedzinie mamy nieograniczone możliwości, w Kołach Gospodyń nauczymy się, jak warzywa wyhodować, jak je przechowywać podczas zimy i jak je przyrządzać, żeby były i smaczne, i zdrowe, tylko musimy chcieć.

M. Soczewkówna-Danilukowa.

Sprawozdanie z konkursów soi

W ubiegłym roku Koła Gospodyń woj. Warszawskiego po raz pierwszy przystąpiły do konkursu uprawy soi. Ta pożyteczna roślina była prawie nieznana, nie wiadano, jak ją pielęgnować, nie wiadano nawet jak wygląda. Niemniej zainteresowanie było duże. Przystąpiło do konkursu 40 zespołów — 228 uczestników; wytrzymało do końca 33 zespoły — 239 uczestników. W czasie trwania konkursu gospodynie porobiły wiele spostrzeżeń, które chciałabym się podzielić z innemi Kółkami.

Do konkursu wzięto odmianę Brunatną Wileńską. — Na poletku 25 m² wysiewałyśmy od 75 do 100 gramów ziarna. Linje siewu były odległe o 40 cm. — w linii o 30 cm. Soja była siana w drugim roku po nawozie z dodatkiem bezpośrednio przed siewem 500 gramów 40% soli potasowej.

Jak pamiętamy, w zeszłym roku wiosna była bardzo zimna, soja długo nie wschodziła. Z niepokojem grzebałyśmy w ziemi, brunatne ziarenka leżały bez zmian.

W dniu, gdy nasze poletka zazieleniły się, co to była za radość!

Podziwiałyśmy śliczne listeczki, podobne do młodziutkich kasztanów. Teraz soja rosła dość szybko.

Przyszło nowe utrapienie, czy aby dojrzeje.

Minął sierpień, wrzesień, nasze poletka były wciąż zielone, a strąki miękkie. W początkach października liście zaczęły nagle żółknąć, opadać, strączki zasychały — nasza soja dojrzała. A teraz rezultaty konkursu.

Przedewszystkiem wysokość plonu, była rozmaita.

Dla przykładu przytoczę trochę cyfr:

Rzepin: najwyższy plon z 25 m ² —	9 kg.
Pułtusk " " "	9,5 kg.
Mława " " "	5,6 kg.
Płock " " "	5,5 kg.
Ciechanów " " "	3 kg.
Włocławek " " "	2,9 kg.

W strączkach było po dwa i trzy ziarna. Najlepiej dojrzała soja siana wcześniej, już w końcu kwietnia; najwięcej strąków wydały krzaczkę, zostawione pojedynczo tam, gdzie rosło dwa i trzy krzaki razem, strąków było mniej i w strąkach było tylko po dwa ziarna. Młodziutki krzaczki dają się doskonale przesadzać, tak że wysuwane ostrożnie przy przerwce rośliny trzeba posadzić w innym miejscu.

Po zbiorze plonu pytały konkursistki: Co teraz będziemy robiły z soją? — Odpowiedzią były kursy przyrządzania potraw z soi. — Poprzednio przeszkolone instruktorki w każdym zespole konkursowym przeprowadziłyby kurs. Dopiero wtedy soja zyskała należyte uznanie. Czego się z niej nie robi: kluski, kotlety, rybę faszerowaną, torty, ciastka i pierniki — i najlepszą ze wszystkiego kawę. Pamiętamy, wszystkie stoiska sojowe na powiatowych pokazach.

Stół ugiął się pod ciężarem potraw — wszyscy próbowali, zajadali i nachwalić się nie mogli. Nasza soja uzyskała prawo obywatelstwa.

Już teraz bez konkursów gospodyni ją sieje i siał będzie. Roślina łatwa do uprawy i w gospodarstwie domowym bardzo, bardzo pożyteczna.

W Rudnicka.

Ze świata

Ponieważ pismo nasze jest częstokroć jedynym drukowanym słowem, jakie stale do kół dociera, chciałybyśmy jaknajbardziej rozszerzyć jego zakres. Muszą to przecież przodownice pracy społecznej na wsi wiedzieć, co się dzieje w Polsce i na szerokim świecie! Bez tych wiadomości, bez zrozumienia spraw i zdarzeń, które tylko pozornie dalekie są od cichego życia na wsi — nie potrafimy temu życiu naprawdę przodować ani dobrze spełniać zadania, któregośmy się podjęli.

Naprzykład — cóż wiemy o Towarzystwie Popierania Budowy Szkół Powszechnych? Przyznajemy, że bardzo niewiele...

Może więc niejedną czytelniczkę naszej „Przodownicy” zainteresuje, że Towarzystwo to powstało przed dziesięcioma miesiącami i, jak pokazuje jego nazwa, ma na celu budowanie nowych izb szkolnych.

Że lepiej, kiedy dzieci uczą się w jasnej, cieplej i obszernej szkole, niż w ciemnym, zatęchłym budynku — czyż trzeba tłumaczyć rodzicom?! Ale wybudowanie nowo gmachu szkolnego, to rzecz kosztowna, na którą nie każdy może sobie pozwolić!

O wiele łatwiej da się taka rzecz zrobić, jeżeli szkołę w każdej wsi budować będzie cała Polska. Z drobnych, dziesięciogroszowych znaczków, z nalepek na książkach i składek członków Towarzystwa (jest ich już około 300.000!), zebrano blisko

miljon złotych, które Towarzystwo rozdziela między poszczególne dzielnice Polski, tyle, ile każda dzielnica potrzebuje. Więc Śląsk, który ma piękne gmachy szkolne, dostanie tylko 10.000 złotych, a Wileńskie, w którym szkół jest mało — całe 160.000. I 160.000 dostanie również województwo wołyńskie, a poznańskie musi się zadowolić tymczasem tylko czterdziestoma tysiącami.

Każda nowa izba szkolna zbudowana przez Towarzystwo, będzie więc dziełem mieszkańców całej Polski; bo zbudowano ją za grosz i mazurów, i ślązaków, i górąli, i hucutów, i krakowiaków i wogóle wszystkich, którzy wierzą, że tylko wspólnym wysiłkiem budujemy silną i wielką Polskę.

Zbudujemy i obronimy. O tej obronie trzeba pomyśleć zawczasu, kiedy groza wojny nie wisi nad krajem. Każdy grosz, zebrany teraz na cele obrony lotniczej i przeciwgazowej (obronę tę organizuje Liga Obrony Przeciwlotniczej i Przeciwgazowej nazywana w skróceniu LOPP) będzie miał w czasie wojny wartość tysięcy!

Dobrze, powiecie, a jeżeli wojny nie będzie?!

Jeżeli wojny nie będzie, to będzie to wielkie szczęście dla nas i dla kraju! I kto wie — może to nasz grosz właśnie zabezpieczy nam pokój? Bo nie dość jest żyć z sąsiadami w zgodzie — trzeba w nich umieć zbudzić szacunek dla naszej wartości bojowej. I dlatego każdy nowy członek, zwerbowany dla LOPP'u, każda nowa kupiona maska gazowa lub zbudowany samolot — to utrwalenie naszych sojuszków pokojowych!

Nie wątpimy, że sojusz, zawarty z Niemcami na dziesięć lat, przeciągnie się i poza ten okres czasu. Niemcy coraz lepiej rozumieją, że jesteśmy wielkim narodem, z którym lepiej żyć w pokoju. Że cudzej ziemi nie chcemy, ale i swojej nie oddamy. Zbyt dobrze pamiętamy co to znaczy żyć w niewoli i nie móc dzieci w rodzinnej mowie uczyć.

Nauczył się nas też szanować i nasz drugi sąsiad, Rosja Sowiecka. Odnowiliśmy z Sowietami dnia 5 maja nasz pakt o nieagresji, który zapewnia obu państwom przyjazne stosunki na najbliższe lata.

Te dwa sojusze nie tylko nie osłabiły, ale jeszcze wzmocniły nasz sojusz z najdawniejszą naszą przyjaciółką, Francją. Minister francuski Barthou (czytaj Bartu) przyjechał do Warszawy i konferował z naszym rządem w sprawach ważnych dla nas i dla francuzów. Tu przypomnieć muszę, że Minister Barthou należy do tych mężów stanu, którzy dawno rozumieli, że Polska jest wielkim i potężnym państwem!

Piszę tak dużo o tych sojuszach, bo przecież od nich zależy, jak się życie naszego kraju ułoży w przyszłości. A chcemy żyć ze wszystkimi w zgodzie i pokoju. Nie możemy jednak słuchać niesłusznych pretensyj, ani znosić niesprawiedliwości.

I dlatego polski delegat przy Lidze Narodów wystąpił z tem, żeby Polacy zamieszkali w Niemczech, Czechosłowacji i na Litwie mieli takie prawa, jak inni obywatele tych państw. Bo dotychczas było tak, że niemiecka mniejszość miała w Polsce szkoły niemieckie, a polska mniejszość w Niemczech musiała uczęszczać do szkół niemieckich. I jeszcze Niemcy skarżyli się Lidze, że są przez Polaków gnębieni. I Liga brała ich w obronę, choć im się żadna krzywda nie działa. A przecież, jeżeli ma-

my obowiązki w stosunku do mniejszości, zamieszkających w Polsce, to chcemy też, żeby inni mieli względem nas te same obowiązki.

Wszystko, o czym tu pisaliśmy, to rzeczy tylko pozornie nie mające nic wspólnego z pracą i sojuszem na wsi.

Bo, jak człowiek nie może się oderwać od rodziny, czy rodzinnej wsi, gdyż jest wtedy jak zagubiony, tak nie może i nie powinien chcieć się oderwać od spraw swego kraju i całego świata. I o tych sprawach chcemy z wami, miłe Czytelniczki, jak najwięcej mówić.

W. P.

Przypomnienia gospodarskie

Druga połowa maja należy już do spokojniejszych okresów w gospodarstwie, całą uwagę należy teraz zwrócić na dom, ogród i podwórze.

W domu trzeba zabezpieczyć zimową odzież przed mólami — t. zn. wszystko wytrzeć, wyczyścić i poukładać w szczelnych skrzyniach lub kufrach — przekładając bagnetem, machorką, terpentyną i t. p.

Jedzenie starać się urozmaicić przez wprowadzenie wiosennych jarzyn jak: boćwina, szczaw, szpinak, lebioda, sałata i t. p. Jeśli gdzie jest dużo nabiału to pamiętać należy, że majowe masło jest do przechowania najlepsze. Należy je wtedy solić i topić.

W podwórku — pamiętać, aby świnię miały czysto w chlewach i koryta aby były porządnie myte — nie wpuszczać obcych na podwórze, bo o tej porze najłatwiej zawlec jakąś zarazę do chlewa. Dawać żywienie pod dostatkiem zieliska i gdzie tylko można wypędzać świnię na pastwisko. Pamiętać, iż świnię powinny koniecznie przebywać kilka godzin na powietrzu — jeśli brak paśnika, porządkować ogrodzone okólniki.

Kurniki bielić, gniazda utrzymywać czysto, grzędy i podłogi oczyszczać, zapobiegając tem rozpanoszeniu się robactwa u drobiu.

W końcu maja zwykle jest duże zapotrzebowanie na kurczęta, to też najlepiej wyprzedzić w tym czasie podrośnięte kogutki.

Młodzież karmić forsownie, aby szybko rosła. Kury, które się miosą, powinny dostawać co dzień garść zboża. Indykczeta chronić przed wilgocią, bo są na nią w okresie koraleńia specjalnie wrażliwe.

W ogrodzie. W drugiej połowie maja należy ukończyć wszystkie siewy t. zn. zasieć: ogórki, fasole, dynie, kukurydzę, soję i t. d. Siew szpinaku i rzodkiewki powtarzać co trzy tygodnie, aby stale można było młodą na stół podawać. Sadzić fance pomidorów.

Szykować paliki do grochu, fasoli i pomidorów oraz szmatki do przywiązywania.

Przerywać zagęsto rosnące warzywa jak: marchew, pietruszkę, buraki i t. d. — buraki użytkować jako boćwinę na zupę, lub rozsądę, dosadzając, gdzie nie weszła.

W sadzie strząsać na płachty chrabąszcza majowego i skarmiać go drobiem lub suszyć na zimę.

Na pniach drzew zakładać opaski lepne t. j. paski papieru lub szmat, posmarowane lepem, aby szkodniki, wędrujące w koronę drzewa lub do ziemi w celu złożenia jajeczek, zostały zniszczone.

Tam gdzie można, zasilać drzewka owocowe płynną gnojówką, zmieszaną po połowie z wodą.

M. S. S.

Wiosenne potrawy

Gdy na świecie robi się ciepło, racjonalne odżywianie ma jeszcze większe znaczenie niż zimą, bo gdy gorąco, to człowiekowi zimowe potrawy jakoś nie smakują, a przecież wiadomo, że lepiej na zdrowie idzie jedzenie ze smakiem spo-

żyte. Wiosną koniecznie potrzebuje człowiek odmiany. W zagrodzie wiejskiej zwykle są jaja, z których można przyrządzić setki wysmienitych potraw. Jest mleko i śmietana, które są tak bardzo pożywne i którymi można zupy i jarzyny doprawiać.

Tegoroczna wczesna wiosna obdarzyła nas już szpinakiem, sałatą i boćwiną; jest już szczypiorek, koperek, młode listki pietruszki, szczaw i t. d.

Produkty te należałoby wykorzystać w wieloraki sposób w domowej kuchni — jeśli gospodyni to potrafi zrobić to domownicy napewno na jej kuchnię narzekać nie będą.

W gorące dni należy podawać zupy zimne, a więc przede wszystkim zsiadłe mleko, lub maślanek z kartoflami; barszcz z młodego szczawiu lub boćwinę — ta ostatnia wybornie smakuje na zimno. Tylko patrzeć, gdy pokażą się poziomki. Te są nadzwyczaj pożywne i zdrowe, zwłaszcza dla dzieci; można z nich robić zupy i kompoty, doskonale smakują w pierogach „okraszone” śmietaną lub też poprostu surowe, posypane odrobiną cukru.

Zupy owocowe robi się w ten sposób, że na każde 6 osób bierze się kwartę jagód, rozgotowuje w 2 l. wody, przeciera przez sito i doprawia kwaterką śmietany z odrobiną maki i cukru do smaku.

Zupę z młodych listków szczawiu i boćwiny robi się w ten sposób, że kroci się drobno młode buraczki i gotuje z dodatkiem marchewki i pietruszki — gdy są już miękie, odrzuca się włoszczyznę, a barszcz zaprawia solą i octem do smaku i kwaterką śmietany, rozbitej z łyżeczką maki; zagotowuje i wsypuje garść pokrojonego koperku, szczypiorku i listków pietruszki. Niech temi zapachami naciągnie. Podaje się taki barszcz zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Barszcz ze szczawiu: na gotującą się wodę wrzuca się kilka garści obranego i opłókanego szczawiu, oraz kilka w talarki pokrojonych kartofli. Gdy te się ugotują zaprawia się śmietaną z mąką. Zupa ta jest jeszcze smaczniejsza, gdy ją się gotuje na kawałku wędzonego mięsa.

Młode listki lebiody, pokrzywy i szpinaku mogą nam dostarczyć bardzo wielu, niesłychanie zdrowych i pożywnych dań. Komu sam szpinak wydawałby się zbyt mdły, niech do niego domiesza 1/4 część liści szczawiu, a otrzyma wówczas kwasową potrawę.

Szpinak taki podaje się do mięsa, do jaj sadzonych, do omletu, wymieszany z drobno siekanymi jajami, ugotowanymi na twardo. Można go równie podawać jako samodzielne danie z kartoflami. Oczywiście trzeba go wtedy odpowiednio więcej zrobić — liczy się na każde 4 osoby 1 1/2 kg. szpinaku, jeśli go dajemy jako główne danie — np. na obiad. Szpinak posiada własność oczyszczania krwi oraz zawiera wielkie ilości żelaza, dlatego też powinno go się dawać jaknajwięcej dzieciom, ludziom małokrwistym, wyczerpanym, ozdrowieńcom i t. p.

Ważną jest rzeczą, aby szpinaku nigdy nieobgotowywać, gdyż wtedy lwią część składników odżywczych idzie na marnie. Należy go jedynie przelać na sicie wrzącą wodą, a zaraz potem zimną, aby odzyskał kolor. Potem go trzeba przepuścić przez maszynkę lub doskonale przesiekać łyżką na stolnicy. Włożyć do rondla i dusić na wolnym ogniu pod przykryciem w ciągu 20 m., następnie zaprawić masłem z mąką lub nawet słoniną, rozproszając szklanką słodkiego mleka i dusić jeszcze 10 m. Jeśli robimy szpinak ze szczawiem, wtedy zamiast mleka używamy kwaśnej śmietany.

Równie doskonałe są w wodzie ugotowane pierogi, wypełnione duszonym szpinakiem zmieszonym po połowie na gęsto ugotowaną z mleku pszenną kaszką manną. Pierogi takie podaje się z masłem zasmażanym z bułeczką.

Salata głowiasta powinna w wiejskich jadłospisach zająć poczesne miejsce. Podawać ją można nietylko do mięsa, ale i jako samodzielne danie do kartofli. Przyrządzać ją można na wiele sposobów.

Salata głowiasta ze śmietaną: obrać sałatę, t. zn. oblać po kolei wszystkie liście, wyciąć głąby, opłókać w kilku wodach, osączyć dobrze na sicie i polać octem — niech tak postoi przez 15 minut. Potem ocet odlać i wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, rozbitych z odrobiną cukru i soli.

Ktoby nie lubił specyficznego smaku surowizny, niech zagotuje 1/2 szklanki lekkiego octu, wbije do tego 5 dk. zasmażonej słoniny ze skwarkami i tą przyprawą, póki bardzo gorąca, oparzy sałatę przed samem podaniem.

Oprócz tego można sałatę zaprawić różnymi sosami, jak: musztardowym, żółtkowym z octem i t. d.

Salatka wiosenna z kartoflami: Ugotować 1 kg. średnich

kartofli w łupinach, gdy ostygną obrać je, pokroić w kosteczkę i dodać do tego: garść drobno siekanego szczypiorku i koperku, dwa jaja ugotowane na twardo i posiekane, kilkanaście drobno pokrajanych rzodkiewek. — Wszystko to wymieszać, osolić, opieprzyć, zaprawić paroma łykami octu i szklanką śmietany, przed podaniem wkroić dwie spore główki zielonej sałaty. Jest to wyborne danie, które doskonale głód syci.

Z kół do kół

ZADANIE PRZYSZŁYCH GOSPODYŃ.

CO NAM DAŁ KONKURS P. R. W HODOWLI KUR. O POŻYTECZNOŚCI PRACY I NAUKI DROGĄ KONKURSÓW.

Nauka i praca, są to dwa warunki najważniejsze, które powinny kierować poczynaniami każdego człowieka. Więc opiszę naszą naukę i pracę konkursową. Zapisaliśmy się nas dużo do konkursu na zebraniu, lecz gdy przyszło do pracy, zniechęciło się wielu, że kury hodować umiemy, tak, że w naszym zespole zostało tylko 7 osób. Zespół był maleńki, lecz był bardzo chciwy do pracy. Odbierały się często zebrania, czytanie broszur i gazet „Przysposobienia Rolniczego”, a przytem każdy przechwalał się swoimi kurczętami. Według rysunku z broszurki zrobiliśmy sobie skromne, lecz bardzo pożyteczne naczynia n. p. korytka, poidelka, które dotychczas nigdy nie były znane w naszych gospodarstwach. Rosły nam kurczęta nasze na tej karmie przepisanej przez instruktorów bardzo dobrze. Odbierały się Inspekcje, robione przez p. Instruktor, prostowałyśmy błędy robione i zakończyliśmy swój „wyścig” dość dobrze. Jesteśmy z niego bardzo zadowoleni, gdyż zdobyliśmy dużo wiadomości i umiejętności przez ten rok pracy w P. R. Na rok przyszły już dużo więcej jest nas zapisanych do pracy w konkursach rolniczych. Teraz niech mi będzie wolno od całego zespołu i odemnie, jako od przodowniczki, podziękować naszemu panu Instruktorowi, Tadeuszowi Misiewiczowi, który nie pożałował zdrowia i pracy, również nauki, aby nas odpowiednio uświadomić. Wierzmy, że powoli nietylko poidelka i korytka wprowadzimy w naszej wiosce, ale i wiele innych dobrych i pożytecznych rzeczy, również dla wsi i Polski.

Przodowniczka zespołu P. R.
Marja Stalówna
Drochomiczany.

ZE SKOTNIK POW, STOPNICKI

Marzeniem mego życia było doczekać powstania Koła Gospodyń Wiejskich w Skotnikach. I nareszcie doczekałam się go. Członkini narazie zapisało się 23, a obecnie jest już 26. Koło nasze istnieje zaledwie 1 miesiąc, więc jeszcze żadnej większej pracy nie wykonałyśmy, tylko najpierw zaprenumerowałyśmy naszą kochaną „Przodownicę”, za której pośrednictwem będziemy się mogły wzajemnie porozumiewać. A że to nasze Koło zostało zorganizowane w okresie Świąt Wielkiej Nocy, to postanowiłyśmy urządzić w drugi dzień Świąt wspólne święcone jajko, na które zaprosiłyśmy Księdza Proboszcza ze Szczaworyżu, Pana Kierownika tut. Szkoły. Zaprosiłyśmy też delegację K. G. W. ze Szczaworyża i Pęczelic i delegację dwóch organizacji młodzieży naszej wsi:

ze Związku Zjednoczonej Młodzieży Wiejskiej i Strzelca. Najpierw Ks. pr. przy poświęceniu jajka powiedział kilka słów w których jednak nietylko że nas nie zachęcał, ale przeciwnie starał się zrazić do pracy w Kole. My się jednak tym nie zniechęciliśmy tylko z radością myślimy o pracy w organizacji. Następnie prezeska Sztukowa, po przywitaniu wszystkich obecnych podzieliła się z nimi jajkiem, poczem Ks. pr. zaintonował pieśń „Wesoły nam dziś dzień nastał”, którą prześpiewałyśmy jak również kilka piosenek p. Wnukowej. Poczem rozeszłyśmy się do domów, wynosząc miłe wrażenia i żegnając się życzeniem: „Szczęść nam Boże w dalszej pracy”. Załączam serdeczne pozdrowienia dla wszystkich czytelniczek naszej kochanej „Przodownicy” i moich znajomych.

St. Sztukowa.

Z KOŁA GOSPODYŃ LELICE.

W kole Lelickim w roku przeszłym miałyśmy konkurs uprawy soi, liczący 9 uczestniczek: Morawską, Sulkowską, Mańkowską, Kowalską, Kikowską, Białokórką, Rutkowską, Linowską i Kamińską. Plony miałyśmy dobre z 25 m. kwadratowych było 5 kg. soi. Kurs prowadziła p. M. Jankowska instruktorka powiatu. Dnia 18 XII. 33 r. odbył się jednodniowy kurs przetworów sojowych; robiłyśmy z soi: kotlety, kluski, ciastka, tort i kawę, wszystko nam bardzo smakowało.

Zofja Białokórska.

Przewodnicząca koła

„Z PRACY KOBIET W OSÓWCE”.

Niema chyba bardziej ruchliwej organizacji w okolicy, od naszego Koła Gospodyń Wiejskich: Dożywianie dzieci — gosposie pomagał — impreza na LOPP — one jakoś tam zaradzą; w organizowaniu kolonji zuchowej dla biednych dzieci w lasach osowieckich i obozu harcerskiego. Napewno nie odmówią.

Zorganizowało Koło sześciodniowy kurs gotowania, prowadzony przez p. Stefanję Zrobkównę z Warszawy.

Gosposie rozpromienione i zarumienione, w białych fartuszkach i kokieterijnych czepeczkach uwijały się przy kuchni, z ich rączek, jak z rogu obfitości, sypały się różne smakołyki w postaci pasztecików, pierożków, torcików, ciastek, legumin i t. p.

Po prozaicznej części kursu, a więc gotowaniu i spożywaniu obiadów, kierowniczka kursu, pełna uzdolnień artystycznych przygotowała kilka inscenizacji, dialogów, a zawsze o pierwiastkach swoich, ludowych.

Uroczyste zakończenie kursu odbyło się w dniu 3 marca b. r. Na wieczornicę przybyli poza miejscowymi p. Instruktor, Danilukowa, p. porucznik Bogucki i goście z Czernikowa. Owoce pracy uczestniczek kursu teraz dopiero ukazały się w całej swej dojrzałej krasie. W czasie herbatki gosposie wystąpiły z produkcjami artystyczno-literackimi, w tem śpiewki układane na poczekaniu.

Nadzwyczaj świetnie zainscenizowano piosenkę „Wojtus” i „Przybyli ułani pod okienko” — w śpiewie solowym występowały p. Rudewiczówna i p. M. Wojtewiczówna.

Kaskady śmiechu wywołały śpiewki odzwierciadlające barwnie życie na kursie.

Miłość jest odwiecznym lekiem,
Czy z rumiankiem, czy też z mlekiem.
Zakochał się więc, dziewczyno,
Wszystkie Twoje troski minął!”

Muza kursistek była hojna. Prawie wszystkim na wety dostało się po jednej lub dwie zwrotki, wywołujące burzę oklasków i rumieńce na twarzach opiewanych osób.

Z Lipna do nas dziś przybyła,
Choć pogoda wstrętna była,
Instruktorka Powiatowa,
Niech nam sto lat będzie zdrowa!

Z guziczkami błyszczącemi
Przybył do nas młodzian miły,
Dwie gwiazdeczki mu świeciły.
Daj Mu więcej, Boże miły!”

W ostatnią kolację nas wynagrodziła:

Smacznymi ciastkami wszystkich uraczyła.

Za to my jej wszystkie ślicznie dziękujemy

I w dowód wdzięczności kwiaty дарujemy.

Doniczkę prawdziwych alpejskich fiołków. Miła nagroda za serce i pracę! Do późnej nocy sale rozbrzmiewały śpiewami i śmiechem, a przy pożegnaniu... troszkę łez i gorące życzenia, aby podobnych kursów było jaknajwięcej.

„Vit“

KOŁO GOSPODYN WIEJSKICH W KAMYCACH.

Poczta Bobrowniki koło Będzina.

Koło nasze zostało zorganizowane w styczniu r. b. przy udziale p. Starościny Boxowej i przewodniczącej Sekcji Kół Gospodyń wiejskich, a projektowane było przez Koło Oświatowe „Światlica” w Kamycach.

Zapisało się 24 członkiń, a obecnie ma już 33. Urządzono kursy z przezroczami o L. O. P. P., przeszło dla stu osób. Ludność była tym kursem wielce zainteresowana.

Drugi był kurs gotowania i pieczenia prowadzony przez instr. p. Malarską z 27 członkiniami. Z tego kursu również odniosłyśmy wielki pożytek. Mamy także konkursowe ogródki warzywne, a w jesieni ich plon chcemy zużytkować na kursie przetworów owocowych i warzyw.

Członkini Koła.

SPRAWOZDANIE Z TRZECHLETNIEJ PRACY KONKURSÓW W P. R. LUBENI.

Przez 2 lata prowadziłyśmy konkurs kukurydzy wczesnej bydgoskiej. Wynioskowaliśmy, że uprawa kukurydzy bardzo się opłaca. Cała wieś zawdzięcza jedynie konkursom z P. R., że nie tylko na polatkach, ale i w polu sadzą kukurydzę. Kukurydza jest ziarnem bardzo plennym i doskonałym pokarmem, zwłaszcza dla drobiu. Więc warto około niej pracować, gdyż wynik tejże pracy jest jak najlepszy. I ludzie też używają jej na pokarm, bo jest smaczna i bardzo pożywna.

Stanisława Witkówna
z Lubeni.

OGRÓDKI WARZYWNE.

Każdy z tematów konkursowych uważam za kształcący, gdyż praca tak gospodarza, jak i gospodyni wiejskiej musi być wszechstronna. Lecz dla nas dziewcząt uważam za najpożyteczniejszy ogródek warzywny. Hodowla różnorodnych warzyw na wsi jest jeszcze mało znana. Oprócz kapusty, sałaty, ogórków, innych warzyw się nie hoduje i to jeszcze w bardzo małych ilościach. Wartość ich przeważnie jest niedoceniana. Warzywa stanowią jedną z podstawowych części naszego pokarmu, potrzebnego do istnienia życia ludzkiego. Obowiązkiem każdej gospodyni domu jest dbać o dobrą i zdrową potrawę, którą bez warzyw przyrządzić nie można. Szczególnie ważne jest rozpowszechnienie spożywania ich przez cały okrągły rok. Konkurs ogródków warzywnych zapoznaje nas z racjonalną uprawą, przez co otrzymujemy piękne i smaczne warzywa. Zabrawszy się szczerem sercem do ich pielęgnowania, możemy mieć ze swego małego ogródka wiele pożytku i zadowolenia dla siebie i dla drugih. Przy końcu przytoczę słowa Franciszka Karpińskiego:

Szczęśliwy kto na małym udziale przebywa
Spokojnie siadł przy stole wiejskiego warzywa”.

Helena Dobruszówna
przodowniczka P. R.

POGAWĘDZIMY.

Często jest człowiekowi potrzebna dobra rada. Ani to wstyd, ani poniżenie pytać, gdy się czegoś nie wie. Człowiek rozsądny zawsze pyta, bo to droga do dalszego rozwoju. Rady, udzielić może dobra książka i gazeta. Rada służy nam rodzice, starsi i doświadczeni ludzie, rady dają nauczyciele, instruktorzy, sąsiedzi.

Rad nie tylko w formie artykułów, lecz i bezpośrednio odpowiedzi na pytania, chce Czytelnikom swoim udzielać Redakcja.

Pytajcie nas o rzeczy drobne i o rzeczy ważne. Jeśli nie będziemy wiedzieli same, spytamy tych, którzy właśnie znają się będą na tej rzeczy, o którą zapytacie i odpowiedź ich zakomunikujemy Wam w „Przodownicy”. Wam, Czytelniczki, trudniej byłoby dotrzeć z zapytaniem tam, gdzie rady udzielić mogą — to też zwracacie się do nas.

Odpowiedzi drukowane będą w specjalnym kąciку naszego pisma, zatytułowanym „Pogawędzimy”. Będzie się on mieścił na ostatniej stronie każdego numeru.

Jeżeli ktoś z pytających nie chce, żeby odpowiedź drukowana była pod pełnym nazwiskiem pytającego, niech pod zapytaniem podpisze tylko litery lub jakieś imię, a tylko dla wiadomości Redakcji poda w nawiasie swe nazwisko i miejscowość. Redakcja nigdy nie zawiedzie okazanego jej zaufania. Piszcie więc szczerze i bez skrepowania, adresując Warszawę, ul. Kopernika 30. Redakcja „Przodownicy”.

J. K.

ZNIZKI DLA WYCIECZEK, UDAJACYCH SIĘ NA WYSTAWĘ-TARG „LEN POLSKI”.

Zawiadamiamy, iż Ministerstwo Komunikacji dla zwiedzających Wystawę-Targ „Len Polski” mającą się odbyć od dnia 19 maja do 10 czerwca b. r. w Warszawie, w Dolinie Szwajcarskiej, ul. Szopena 3, przyznało zniżki kolejowe:

Grupowe od 10 osób i wyżej w wysokości 70%. Ze zniżek tych korzystać można po otrzymaniu zaświadczenia Izby Rolniczej lub Wydziału Samorządu Powiatowego, że zgłoszona grupa wyjeżdża istotnie na Wystawę-Targ „Len Polski” w Warszawie.

Kierownicy organizowanych wycieczek, celem otrzymania zniżki kolejowej, winni zawczasu zebrać po 3 zł. od każdego uczestnika i wykupić w najbliższym biurze „Orbis”, których wykaz zamieszczamy, kartę uczestnictwa w Wystawie-Targu „Len Polski” w cenie złotych 3. Karta uczestnictwa uprawnia do zwiedzania Wystawy, korzystania z przewodnika po Warszawie i Wystawie, wolnego wstępu do muzeów, do zniżek w kinach i teatrach. Karty uczestnictwa nabywać również można listownie, przesyłając pieniądze do biura „Orbis”.

Jeśli w danym mieście powiatowem nie ma biura Orbisu, należy zwracać się do Woj. Organ. K. S. W. z prośbą o wykupienie kart uczestnictwa, przesyłając jednocześnie na ten cel pieniądze.

Zniżki grupowe ważne będą w ciągu trwania Wystawy t. j. od 19 maja do 10 czerwca b. r.

Wycieczki, pragnące korzystać z rozkwaterowania w koczarach, winny się zgłosić do biura Wystawy, ul. Szopena 3 po wykupienie dla każdego z uczestników wycieczki kuponu w cenie zł. 1 za dobę z utrzymaniem od osoby.

Koła Gospodyń dla zapewnienia noclegów w W-wie mogą zgłosić się do Centr. Organ. Kół Gosp. Wiejskich, Kopernika 30 — termin przybycia i ilość uczestników wycieczki Kół Gospodyń Wiejskich przynajmniej na tydzień przedtem.

Koszt noclegu wraz z wyżywieniem wynosi za dobę 1 zł. od osoby.

Na Dworcu Głównym w Warszawie (poziom górny) wszelkich bliższych informacji udzielać będzie „Orbis”, a także biura „Orbis” Marszałkowska 98 i 153, Nalewki 8 i Wierzbowa 11, oraz w biurze Wystawy przy ul. Szopena 3.

ADRESY BIURA „ORBIS”.

Białystok Piłsudskiego 14, Brześć 3 Maja 16, Bydgoszcz Gdańska 15, Cieszyń Rynek 9, Ciechocinek Nieszawska 1, Częstochowa, N. Marji Panny 16, Gdynia Starowiejska 16, Jarosław Grunwaldzka 3, Kalisz Piłsudskiego 18, Katowice Pocztowa 1, Kielce Sienkiewicza 36, Kraków Rynek 41, Lublin Krak. Przedm. 29, Łódź Piotrkowska 65, Poznań Pl. Wolności 9, Przemyśl Pl. Legionów 1, Radom Żeromskiego 27/25, Równe 3 Maja 130, Rzeszów Kolejowa 7, Stanisławów Sapieżyńska 19, Tarnów Krakowska 11, Tarnopol Mickiewicza 29, Warszawa Marszałkowska 98, Wilno Mickiewicza 20, Toruń Szeroka 1/3.

przodowniczka P. R.