

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: O prawdziwej przyjaźni, nap. H. B. — O ziołach leczniczych, nap. Inż. Marja Chmieleńska. — Pielęgnowanie kurcząt, nap. M. Trybulski — O nowej książce. — Kalendarzyk obrzędowy na marzec, nap. M. W. — Przepisy gospodarskie. — Letni kurs żeński w wiejskim uniwersytecie Im. Wł. Orkana w Szczytach. — Z kół do kół.

O prawdziwej przyjaźni

Życie wsi jest twarde i monotonne, zwłaszcza dla kobiet — wiemy o tym wszystkie dobrze i tylko ludzie z miasta miało się w tym orientują. Ale kto zna wieś, ten wie, jak bardzo poniedziałek podobny do środy, a czwartek do piątku..., jak bardzo brakuje jakiegś rozrywki jakiegś urozmaicenia... Jeszcze dla młodszych jest cokolwiek lepiej, ale dla gospodyń przeważnie świątek i piątek jednakowy: zawsze te same niedospane noce i dni zawałone po brzegi ciągle tą samą robotą, ciągle ten sam brak pieniędzy, troska o podatek, długie zimowe wieczory nieraz bez światła, troska o wszystko, kłopoty i znikąd pociechy. A kiedy przychodzi niedziela, święto, czy wogóle trochę wolnego czasu, to pytanie, jak to wyżył? Czy poprostu położyć się i przespać, wypocząć? Czy porozmawiać z sąsiadkami? Człowiek nie może być sam: ciągnie go do ludzi...

Zdawałoby się, że powinny być przyjemnie: sobotnie popołudnie, chwila wolnego czasu, kiedy żadna robota nie pogania, można spokojnie posiedzieć, pogadać o różnych sprawach. Jednak — wiemy o tem z doświadczenia — nie zawsze jest przyjemnie. Bywa tak, że po takiej sąsiedzkiej rozmowie człowiek myśli, że lepiej mu było samemu siedzieć, że szkoda czasu, bo się tylko zirytował... Dlaczego? Jak zrobić, żeby spotkanie i rozmowa z ludźmi była naprawdę rozrywką i korzyścią, tak potrzebną wiejskiemu życiu, gdzie niema ani teatru, ani kina, ani odczytów, jak w mieście, gdzie człowiek zdany jest na samego siebie i tych trochę ludzi, najbliższych mieszkających...

Więc przedewszystkiem: dobierać tych ludzi, nie koniecznie podług tego, że najbliżej mieszkają, ale podług tego, czy są rozumni, życzliwi, czy mamy do nich sympatię i zaufanie. Lepiej spędzić godzinę z mądrym i dobrym człowiekiem i nie żałować czasu na drogę, niż cały wieczór gadać z byle kim i o byle czem, tylko dlatego, że jest pod ręką... i cały czas wiedzieć, że wszystko, co tamten gada, to tylko tak sobie, i samemu też gadać tylko tak sobie, bo się mu nie ufa, bo się wie, że on zaraz wszystko powtórzy również byle komu, kto będzie pod ręką.

Więc pierwsza rzecz: dobrać sobie do towarzysztwa porządných ludzi, z którymi można mówić na-

prawdę szczerze, o swoim życiu. Mogą nawet nieraz coś przyganić, skrytykować: nic nie szkodzi. Jeżeli krytykują w tym celu, żeby nam pomódz, żeby nam zwrócić uwagę, jak możemy coś poprawić, zmienić w życiu, a nie przez złośliwą gadatliwość, to trzeba tęgę wysłuchać. Jednem słowem: rady są dobre, jeśli pochodzą od człowieka rozumnego i życzliwego, od prawdziwego przyjaciela.

Od przyjaciela? W tem sęk, w tem leży całe sedno sprawy. Chodzi o to, żeby umieć sobie znaleźć prawdziwych przyjaciół, a jak się ich znajdzie, żeby umieć ich ocenić i szanować. Rozmowa z nimi nie będzie się już kręciła dokoła obgadywania sąsiadów, nie będzie gadaniną, pod którą się ukrywa to, co się myśli naprawdę. Z przyjaciółmi można mówić szczerze o swoim życiu, i to nie tylko o życiu gospodarskim, o interesach, o kłopotach, ale także o życiu wewnętrznym, duchowym, a to jest bardzo ważne, żeby móc pomówić szczerze o swoich troskach, wątpliwościach, niepokojach... Przecież bywa nieraz tak, że jesteśmy otoczeni ludźmi, a czujemy się tak samotnie, jakbyśmy byli sami na świecie, prawda? Prawdziwy przyjaciel jest wtedy skarbem: przecież człowiek musi mieć kogoś takiego, komu ufa, kto go rozumie i dobrze życzy, kogoś, czyje słowo ma rzetelną wagę, nie tak, jak te sąsiedzkie, nieraz złośliwe pogadywania. W rozmowie z przyjaciółmi człowiek sam nieraz wyjaśnia sobie rzeczy, których przedtem nie rozumiał i dochodzi do wniosku, że trzeba postąpić tak, a nie inaczej, sam zaczyna patrzeć jasno i spokojnie na rzeczy, które go przedtem denerwowały i złościły, i znajduje radę na to, co mu się przedtem wydawało bez wyjścia.

Wynosi więc z takich rozmów prawdziwy pożytek i pocucie, że ma się na kim oprzeć, że nie jest sam na świecie. A cóż dopiero, gdy się znajdzie w biedzie....

Oczywiście, że przyjaźń musi obowiązywać obie strony, że nie może żądać przyjaźni ten, kto jej nie daje. Lecz kto ją ma, ten ma naprawdę wielką podporę w życiu. A życie jest nie lekkie — i coraz mniej lekkie — czujemy to wszyscy aż nadto dobrze.

H. B.

O ziołach leczniczych

Od najdawniejszych czasów, na uśmierzanie cierpień ludzkich stosowano środki naturalne, to jest roślinne i zwierzęce. Człowiek pierwotny, żyjący wciąż z bogatą naturą, obserwował czyli podpatrywał, najrozmaitsze zjawiska w otaczającym go świecie zwierzęcym i roślinnym i te obserwacje dawały człowiekowi pierwotnemu podstawę wiadomości, które służyły mu do zaspakajania potrzeb życia codziennego.

Z biegiem czasu, w miarę rozwoju ludzkiego, zakres wiadomości, zdobywanych drogą obserwacji i prób, rozszerzał się. Człowiek, szukając środków łagodzących jego cierpienia, zwracał się o pomoc do otaczającego go świata roślinnego. Trafne wychwytywanie skutecznych leków roślinnych, było przeważnie wniknięciem przypadkowego spostrzeżenia, lub też instynktów samoobrony chorego.

Najstarszymi środkami leczniczymi są rośliny, a pierwszymi aptekami były lasy i łąki. Wśród bogactwa nierzmiętych roślin najwcześniej poznano rośliny trujące. Należy zaznaczyć, że od czasów niepamiętanych do dziś, wszystkie ludy na kuli ziemskiej, posilając się ziołami, nigdy do leczenia nie używały i do dziś nie używają roślin trujących, jak:

1) Bieleń, czyli Deder lub Tundera, inaczej Jabłko cierniste, dalej 2) Lulek czyli Szalej, 3) Tojad mordownik. 4) Pokrzyk, czyli Wilcza jagoda, lub Leśna tabaka i t. d.

Wiadomości o leczniczych właściwościach roślin, przekazywano z pokolenia na pokolenie. W ten sposób rósł skarb wiedzy lekarskiej. Do 19-go wieku lekarze stosowali chorym tylko środki naturalne, czyli leki, wytwarzane z organizmów zwierzęcych i roślinnych. Szybki rozwój chemii w 19-tym wieku zaczyna wypierać naturalne środki lecznicze, wprowadzając na ich miejsce „chemikalia”, to jest środki lecznicze, otrzymane przez chemików w pracowniach, czyli laboratoriach chemicznych. W ostatnich czasach (około roku 1915-go) daje się zauważyć w Polsce, Anglii, we Francji, na Węgrzech i w Stanach Zjednoczonych Ameryki, zwrot wśród lekarzy do lecznictwa roślinnego.

Szczególne znaczenia nabrały leki roślinne od chwili wyczucia przez Polaka, Kazimierza Funka „witamin”, t. j. uzupełniających składników pokarmowych.

W ostatnich kilku latach uczeni polscy gorliwie pracują nad otrzymaniem nowych środków leczniczych z krajowych surowców roślinnych, jak ze sporyszu, chmielu, bzu czarnego, brzozy, naparstnicy i t. d.

Okazuje się, że medycyna nie mogła dotychczas znaleźć w dziedzinie chemikaliów wszystkich środków zastępujących w zupełności działania znanych i używanych od tysięcy lat ziół, stosowanych jednak do dnia dzisiejszego w medycynie ludowej.

Lud wiejski tradycyjnie przechowuje w swej pamięci wiadomości i wierzenia o skutecznym zioł działaniu na różne choroby, jak: żołądka, kiszek, wątroby, nerek, krwi obiegu, systemu nerwowego, następnie na rany, stłuczenia, bóle głowy i t. p. Lud

nie posiada leków swoistych przeciw chorobom zakaźnym, jak szkarlatyna, tyfus, ospa i t. p.

Dziś na zioła lecznicze musimy spojrzeć nie tylko z punktu lecznictwa, lecz i gospodarstwa rolnego.

Zioła lecznicze i ich surowce, w postaci ziela, liści, kwiatów, kory i korzeni, stanowią artykuł, czyli towar przemysłowo-handlowy, który jest dostarczany przez pośredników do firm zielarskich, składów aptecznych, zakładów i fabryk chemiczno-farmaceutycznych, perfumeryjnych, mydlarskich i spożywczych.

Zbiór roślin leczniczych, dziko rosnących po lasach, łąkach, polach i ugorach nie wystarcza, aby zaspokoić potrzeby wszystkich naszych odbiorców. Z następujących przyczyn powstaje konieczność zakładania specjalnych plantacji.

1) Są gatunki roślin zrzadka u nas rosnące w dzikim stanie, więc zbiór ich jest z tego powodu utrudniony i kosztowny, a przytem, zważywszy na to, że stanowią one przyrodzony zabytek naszej szaty roślinnej, chronimy te gatunki roślin, otaczając opieką, aby całkowicie nie zaginęły na naszej ziemi ojczystej.

2) Są gatunki roślin, które nigdy nie rosły i nie rosną u nas w dzikim stanie, bo lubią klimat cieplejszy, jednak mimo to są na tyle przystosowane do naszego klimatu, że nadają się bez ryzyka do uprawy czy to ogrodowej, czy polnej.

3) Są gatunki roślin, które mają tak wielkie zapotrzebowanie, że mimo, iż występują u nas masowo w stanie dzikim, zbiór ich nie wystarcza i dlatego należy je uprawiać.

Zbiór roślin przemysłowo-leczniczych z dzikiego stanu oraz uprawę tych roślin określamy mianem „zielarstwo”.

Aby zielarstwo nasze mogło mieć w najbliższej przyszłości widoki pomyślnego rozwoju, Rząd nasz nałożył wysokie stawki celne na zioła przemysłowo-lecznicze, sprowadzane do nas z zagranicy. Stawki te wynosić będą z dniem 11-go października 1933 roku od 2 zł. do 2 zł. 50 gr. od 1-go kgr. zagranicznych ziół, takich, które w kraju możemy produkować. Z tego wynika, że kraj nasz będzie zabezpieczony przed zalewem ziół, sprowadzanych do nas dotychczas po tak niskich cenach, że nie opłacało się nam nie tylko uprawiać, ale nawet zbierać ziół dziko rosnących. Ceny na jesieni bieżącego roku będą się regulowały na nasze zioła według wysokich stawek celnych. Zielarstwo musi się stać obecnie popłatne!

Jaką rolę może odegrać gospodyni wiejska, aby drogą produkcji ziół móc podnieść dochodowość swego gospodarstwa — podamy w następnym numerze „Przodownicy”.

Inż. Marja Chmielińska.

Chciej pracować nad sobą:

czytaj i ucz się,

a będziesz umiał skutecznie

pracować dla siebie.

Pielęgnowanie kurcząt

W Nr. 2 „Przodownicy” zamieściłem kilka uwag na temat „piskląt jednodniowych” ze względu na ważność tej sprawy obecnie w sezonie wylęgowym. W międzyczasie redakcja otrzymała kilka zapytań w sprawie nabywania piskląt i obchodzenia się z nimi. Jak wspominałem w moich poprzednich uwagach, pisklęta jednodniowe produkują wielkie zakłady wylęgowe, których w Polsce jest dzisiaj dość dużo, jak na nasze stosunki hodowlane. A więc Raszewy i Przybysław koło Żerkowa, Pudłiszki, Miłosław, Raba Wyżna, Korczew n/B., Boglewice, Maszyce i t. d. W zakładach tych produkuje się rocznie kilkaset tysięcy piskląt jednodniowych, które są rozsyłane sprawnie na zamówienia. W tem miejscu uważam za celowe nadmienić, że pisklęta ras lepszych, jak Leghorny i Zielononóżki można sprowadzać z późniejszych wylęgów, a więc w kwietniu i maju, aż do czerwca, natomiast pisklęta ras ciężkich, jak Rodajlendów trzeba sprowadzać wcześniej — w marcu i kwietniu.



Nowoczesne wychowalnie piętrowe dla piskląt w Zakładzie hodowlanym w Raszewach.

W przededniu nadejścia piskląt jednodniowych trzeba mieć przygotowaną kwokę żywą lub sztuczną. O ile przygotowujemy kwokę żywą należy uprzednio upewnić się, aby nie miała pasorzytów, które z łatwością przechodzą na pisklęta i im nadzwyczaj dokuczają, wstrzymując należyty rozwój tychże. To też wybiera się kwokę wolną od pasorzytów, a gdyby takiej nie było należy zniszczyć pasorzyty, smarując pod skrzydłami wazeliną z fluorkiem sodu lub wdychując fluorek sodu w połączeniu z talkiem. Jest to radykalny sposób zwalczania robactwa.

Kto ma wychowywać pisklęta pod sztuczną kwoką, należy również zawczasu kwokę przygotować i doprowadzić do odpowiedniej temperatury.

Gdy pisklęta nadejdą — należy je wypuścić niezwłocznie z pudełek umieszczając pod kwoką. Po

upływie 2 — 3 godzin trzeba zadać pierwszą karmę. Zagadnienia żywienia tu nie poruszam, gdyż było omówione w artykule Niny Trybulskiej, która pracuje w jednej z największych hodowli kur w Polsce i żywi dziesiątki tysięcy piskląt (Raszewy) według nowoczesnych metod.

Aby przeciwdziałać rozpowszechnianiu się białej biegunki u piskląt w wielkich zakładach wylęgowych używają w pierwsze dwa tygodnie wychowalnie piętrowe, gdzie pisklęta przebywają na siatkach, przez które spada pomiot i pisklęta nie mogą go zdziobiwać, a który jest głównym źródłem zakażenia sztuk zdrowych od chorych.

M. Trybulski.

O nowej książce

Broszurka p. t. „Nowoczesna gospodyni wiejska, jej praca w domu, rodzinie, gospodarstwie i społeczeństwie” opracowana przez p. Marię Karczewską, niedawno wyszła z druku, sądzę wzbudzi duże zainteresowanie nie tylko na wsi, ale również wśród tych, dla których wieś nie jest obca i którzy się nią interesują.

Jest to bowiem pierwsza tego rodzaju praca w piśmiennictwie społecznym. Pierwsza biografia kobiet z ludu, pracujących na swym zagonie, nie posiadających wykształcenia, które jednak dzięki zaletom duszy i charakteru zrównane zostały z najpierwszymi kobietami Polski.

To uchylenie czoła przed temi, które spełniają liczne, choć drobne w treści, powszednie obowiązki swego zawodu i powołania, a które ponadto nie mają sprzyjających warunków, umieją wybiegać myślą, pragnieniami i czynami poza swój drobny światek, jest nie tylko zapłatą za ich dzielność i hart, lecz i poszanowanie zawodu, jaki reprezentują. Jest wreszcie przykładem dla tych zastępów kobiet wiejskich, które do niedawna jeszcze pozostawały w uspieniu, a teraz z całym impetusem, długo hamowanej energii, budzą się do wiedzy i szerszego życia.

Z pośród wielu dzielnych i wartościowych gospodyń, jakimi wieś nasza może się poszczycić, zostały wyróżnione trzy. Czy zasłużyły na to, czy w zupełności odpowiadają wymaganiom, jakie stawiamy wybranym i zaliczonym w poczet zasłużonych kobiet Polski?

Czy dobrze spełniały swe obowiązki w rodzinie i zawodzie i umiały je łączyć z obowiązkami społecznymi?

Czy dały wsi z siebie coś więcej poza umiejętną gospodarką na swoim?

Czy wiedzy i światła pragnęły i zdobywały tylko dla siebie i swoich najbliższych, czy też dla szerszych mas wiejskich, które starały się pociągnąć, zachęcić i podnieść?

Wiele pytań ciśnie się na usta, czy temu wszystkiemu sprostały!

Magdalena Urbanikowa we wszystkich momentach życia, w których dano nam ją poznać, wykazuje nadzwyczajną wytrwałość, spokój i pogodę ducha,

zaradność i energię, umiłowanie prawdy i wiedzy, głębokie uczucie dla Polski i głęboką religijność.

Ileż trzeba było wykazać siły, woli i jak gorąco pragnąć wiedzy jeszcze jako dziecko, kiedy odebrana przez rodziców ze szkoły sama uczyła się dalej.

I ta kobieta samouk prawie, jakżeż pięknie i trafnie wypowiada swe wrażenia o starożytnym Rzymie i jego przedwiecznej kulturze, którą miała możność poznać, będąc z wycieczką we Włoszech.

Dużej wytrwałości, energii i zaradności dowodzi jej samodzielna gospodarka w czasie wojny i wzięcie się do rzemiosła szewskiego, kiedy zaszła konieczna potrzeba szukania innego środka utrzymania dla swej rodziny.

Uczuć społecznych, działalności i oddania sprawom ogólnie obywatelskim, dowodzi zarówno jej cicha mrówcza praca na wsi, w której zamieszkuje, jak również jej wystąpienia na zewnątrz, przemówienia na zebraniach gromadzkich, na zjazdach gospodyń, a nawet, jako delegatka przed ówczesnym marszałkiem sejmiku.

W wyniku jej cichej społecznej pracy, widzimy pokonanie analfabetyzmu w Przemysławie, wsi, w której przed 20-tu laty, t. j. przed przyjściem do niej Urbankowej panował on wszechwładnie, uzyskanie zezwolenia na otwarcie szkoły i wybudowanie jej, wspólnym wysiłkiem całej wsi i inne poczynania, świadczące o dążeniu Przemysłowa do wiedzy i postępu.

Śmiało rzec można, Urbankowa to wzór gospodyni i matki-obywatelki.

Józefa Bramowska mimo, iż nie znamy szczegółów z jej życia, jako gospodyni, matki i żony, jednak jej działalność społeczna i polityczna, gorący patriotyzm i odwaga w walce o polskość na Górnym Śląsku, zaufanie, jakim ją darzy ludność śląska, wybierając nawet posłanką do sejmiku, a kobiety przewodniczącą Towarzystwa Polek na Śląsku, organizacji skupiającej w swych szeregach 20 tysięcy kobiet, świadczy, że to niepowszednia kobieta.

Tu obraz działaczki społeczno-politycznej wybija się na plan pierwszy. Mogą być dumne gospodynie wiejskie, że Ona do ich społeczności należy.

Zofia Koterowa, młoda, energiczna i pracowita, ukazuje się jako dobra i zamilowana gospodyni, hodowczyni, ogrodniczka, troskliwa, rozsądna i kochająca matka, żądna i ciekawa wiedzy, niepozabawiona również zainteresowań społecznych, lecz tu niestety nie wykazuje się jeszcze prawie żadną działalnością, co jej obraz zmniejsza. Założenie bowiem Koła Gospodyń w Dąbrowicy dobieło w ubiegłym roku, kiedy pęd w tym kierunku jest już tak znaczny — to za mało.

Dobrych, postępowych gospodyń, rozsądnych matek, wszak na wsi jest już bardzo, bardzo dużo, aby jednak zostać zapisaną w szeregi zasłużonych kobiet wsi — to jeszcze nie wszystkie wartości — trzeba wykazać się pracą dla ogółu, choćby na tak małym terenie, jak jedna wieś.

Kalendarz obrzędowy na marzec

„W marcu, jak w garncu” — wszyscy o tem dobrze wiemy. — „W marcu śnieżek sieje, czasem słonko grzeje”, ale najwięcej to z pewnością mamy wówczas topniejącego śniegu i lodu, deszczu i błota, rankami trochę mgły, potem dopiero nieco słońca, a od czasu do czasu podmuchy wiosennego wiatru, niosące ze sobą wieści o zbliżającym się końcu zimy.

To też, choć znamy niestałość tego miesiąca (wszak dlatego o człowieku zmiennym mówimy: „stały, jak marcowa pogoda”), choć wiemy, że bywa bardzo brzydki, a zawsze ubogi, lubimy go wszyscy, gdyż jest zwiastunem czarodziejskiej wiosny.

I tak, jak rok-rocznie zwodzi marzec ludzi zmiennością swego usposobienia, tak wedle bajki, opowiedanej w Bronowicach pod Krakowem, zwodził znów dawniej inne miesiące, mieniać się być bardzo bogatym, a nie chcąc ich nigdy do siebie zaprosić. Bracia - miesiące, naśladując bowiem zwyczaj ludzi, odwieczali się wzajemnie w okresie zapust i ugaszczali ze szeregów serca, czem tylko mogli. Ale wyczerpała się w końcu cierpliwość innych miesięcy i postanowiły wybrać się nieoczekiwanie do swego tajemniczego brata. Chcąc jednak dotrzeć do celu wyprawy, musiały miesiące zaopatrzyć się w sanie, w wóz i w łódkę, a gdy przyjechały strudzone, okazało się, że marzec był bardzo biedny. I teraz jednak nie tracąc fantazji, rzekł im: „Jednak ja z was najbogatszy, bo do was saniami, albo wozem dojedzie, a do mnie trzeba wszystkim jechać.”

Marzec jest też, w przeciwieństwie do swego po-

przednika, miesiącem poważnym, okresem, na który przypada zwykle duża część Wielkiego Postu, a w którym gospodarze po wsiach zabierają się po trochu do pracy na wypoczętej przez zimę roli. Dlatego utarło się przysłowie: „Święty Józwa — przez pole bródza.”

W marcu sadzą również niektóre gatunki ziemniaków, radząc jedni drugim: Sadź ziemniaki w wilgę św. Marka (t. j. 24 marca), a będzie pod krzakami miarka.” Po zasadzeniu ich gdzieśgdzie zamawiają: „rośnijcie nam pośpiech, niech doczekamy pościechy.”

Nazajutrz, czyli 25 marca, przypada święto Zwiastowania N. M. P., zwanej po wsiach Matką Boską **Zagrzewną, Roztwną, Ożywiającą**, gdyż przy końcu tego miesiąca budzi się już życie w całej przyrodzie, a zmiekczone wiosennym deszczem i ogrzana ciepłem słonecznym ziemia, powstaje naprawdę z wielomiesięcznego letargu, aby zacząć spełniać swe odwieczne zadanie matki-żywicielki wszelakiego stworzenia.

Dziś, jak i dawniej, pamiętamy więc w marcu o św. Józefie i o Matce Boskiej Zagrzewnej, ale zato z pewnością zapomnieliśmy o św. Grzegorz, na cześć którego nasi praojcowie ułożyli nawet wierszyk: „Św. Grzegorz wielki spławnik, nad wszystkimi rzekami ławnik. Grzeje więcej, lody płaczą, rzeki warczą, brzegi znaczą.” A jednak ten dzień dwunastego marca był ongi powszechnie obchodzony jako upragnione święto żaków szkolnych.

Pochodzenie tego zwyczaju nie jest właściwie dotąd wyjaśnione. Faktem jest, że św. Grzegorz, pa-

Wybór zatem przez autorkę tej trzeciej jest przedwczesny. Energia, doświadczenie, wiedza fachowa i ogólna, jaką zdobyła sobie, a przytem młodość i duży impuls do życia, każą przypuszczać, że w przyszłości obraz tej nowoczesnej gospodyni zostanie uzupełniony.

Tyle myśli i uwag nasunęło mi się po przeczytaniu tej książeczki.

Przepisy gospodarskie

MLEKO W GOSPODARSTWIE DOMOWEM.

Kto ma mleko, ten się głodu nie boi, bo zawsze może być syty. Z mleka da się przyrządzić wiele wysmienitych potraw i to tak różnorodnych, że nie potrzeba się obawiać, że się domownikom sprzykrzą.

W mleku znajdujemy wszystkie składniki potrzebne organizmowi ludzkiemu:

1 litr mleka pełnego zawiera:

- 5 gr. albuminy,
- 30 „ kazeiny,
- 35 „ tłuszczu,
- 47 „ cukru mlecznego,
- 9 „ składników mineralnych, w tem zaś $\frac{1}{4}$ wapna i $\frac{1}{4}$ fosforu.

Prócz tego w mleku znajdują się wszystkie t. zw. „Witaminy“.

Jest to zatem pokarm pełnowartościowy, dostarczający organizmowi wszystkich niezbędnych składników w łatwo przyswajalnej formie.

Poza tem, jeśli to przeliczymy na kalorie, t. j. na ilość paliwa dostarczanego naszemu organizmowi, to 1 litr mleka w porównaniu z mięsem daje tyle pożytku, co 420 gr. średnio tłustego mięsa, lub $8\frac{1}{2}$ średnich jaj. Jeśli się weźmie pod uwagę ową pożyłość mleka, to wyjdzie na to, że mleko jest najtańszym środkiem odżywczym.

Mleko odciągane, oczywiście, zawiera wiele mniej cennych składników, ale mimo to, zawiera jeszcze i tak sporo substancji wartościowych i tego produktu nie należy traktować w kuchni pogardliwie.

Przy umiejętnym obchodzeniu się z mlekiem można je jednak czasem uczynić nie tylko niesmacznym, ale i szkodliwym dla zdrowia.

Przy każdej styczności z mlekiem obowiązuje jaknajdalej idąca czystość.

Garnka, w którym się gotuje mleko, nie wolno używać do niczego innego, tylko wyłącznie do mleka.

Najlepiej posługiwać się tu naczyniami aluminiowymi.

Mleko należy zagotować raz jeden, możliwie szybko. Istnieją garneczki ze specjalnymi pokrywami dziurkowanymi, które zapobiegają kipieniu mleka.

Niestety, są one dość drogie. Ale istnieją praktyczne ostatnio wynalezione krążki porcelanowe, które zapobiegają kipieniu i przypalaniu się mleka.

pień żyjący w VI wieku, znany w historii pod przydomkiem Wielkiego, uchodzi zdawien dawna za patrona młodzieży, gdyż za życia miał być ich wielkim przyjacielem. Specjalną opieką otaczał on podobno dzieci, które chciano sprzedawać w niewolę — wykupywał je z rąk bezlitosnych właścicieli lub zubożałych i bezradnych rodziców i w szkołach umieszczał. Na pamiątkę więc tego świętego patrona uczącej się młodzieży, zwalniano ją 12 marca, czyli w dzień św. Grzegorza, od zwykłych zajęć szkolnych i pozwalano na tradycyjne, dobrze ongi i w naszej Polsce znane zabawy.

Możemy sobie wyobrazić radość chłopców, gdy nadchodził ten upragniony przez nich dzień. Już też z pewnością zawczasu obmyślali najróżniejsze figle, uczyli się na pamięć komicznych oracyj, przygotowywali dla siebie i dla kolegów najdziwaczniejsze przebrania, aby w nich potem paradować po ulicach miast i miasteczek. Wędrowali więc „wojacy grzegorzowi“ (tak ich bowiem powszechnie zwano) od domu do domu, od mieszkania do mieszkania, i śpiewali okolicznościowe piosenki, lub wypowiadali wyuczone oracje, mające na celu przypominanie i zachęcanie rodziców, by spełniali swój obywatelski obowiązek, prowadząc dzieci do szkół.

Gre, gre, gre-gory

Pójdźcie dziatki do szkoły!...

wołali rozbawione żaki, pozdrawiając śmiechem, a często i żartobliwymi uwagami nieśmiały kandydatów na „nowicjuszków“ szkolnych, których spotykali podczas swych wędrowek, maszerujących do szkoły pod troskliwą opieką matek lub ojców. Gdyż

12 marzec był nie tylko dniem zabaw, ale jednocześnie zwyczajowo początkiem roku szkolnego dla młodszych, zwanych też dlatego Gregorjanekami.

Wędrowki tych powszechnie lubianych „wojaków grzegorzowych“ miały jeszcze i inny cel — oto zbierała sobie wówczas każda taka gromadka żaków przysmaki, a wieczorem wyprawiała ucztę, w której brał naturalnie udział i bakałarz, czyli nauczyciel, bawiąc się wesoło wraz ze swymi uczniami i zapominając przez tych kilka godzin o powadze profesorskiej.

Ale darmo nie otrzymywali chłopcy przysmaków, musieli i w tym wypadku zachęcić gospośkę do hojnego daru, pobudzając ją do śmiechu piosenką, jak np.:

Ja mały żaczek
wylałem na krzaczek,
z krzaczka wlałem w wodę,
zbiłem sobie o kamień brodę,
zobaczył Pan Jezus z nieba,
dał mi kawałeczek chleba
i obwarzanków kupę
i białego sera łupę...

Dopiero po prześpiewaniu takich lub podobnych „utworów wierszowanych“, otrzymywały żaki szkolne zapasy i datki pieniężne, za które wyprawiało się tradycyjną ucztę, zapraszając na nią wszystkich nowicjuszków, czyli „nowych żaczków“.

Zanikło już dzisiaj to uczniowskie święto, znane ongi powszechnie pod mianem Gregorjanek, czyli żakowskiego karnawału.

M. W.

Krażek taki kosztuje około 1 zł. i powinien się znaleźć w każdym gospodarstwie.

Zagotowane mleko powinno być natychmiast przelane z metalowego naczynia do glinianego lub kamiennego.

Mleko odciągane szybciej kwaśnieje, niż pełne, o tem należy zawsze pamiętać.

Zużytkować mleko możemy na różne sposoby, które są zresztą doskonale naszym gospodyniom znane. Dziś chcę podać tylko kilka przepisów postnych potraw mlecznych.

Przedewszystkiem więc mleczne zupy.

Na mleku można gotować ryż i wszelkie kasze, kluski, zacierki i t. p.

Doskonała i posilna, oraz prędka do zrobienia jest mleczna zupa z lanemi kluskami. Ciasto przygotowując następująco: 2 całe jajka rozbić z 4 łyżeczkami mąki pszennej. Ubić doskonale, aby się utworzyła jednolita masa nie bardzo gęsta. Następnie wlewać ciasto grubym sznurkiem do garneczka z gotującym mlekiem. Gotuje się 2 — 3 minuty.

Bardzo smaczną, ale już trochę kosztowniejszą będzie zupa „nic“, jest ona specjalnie lubiana przez dzieci. Zwykle podaje się ją na zimno. Robi się następująco: 2 litry mleka zagotować z wanilią, cynamonem lub gorzkimi migdałami (można zamiast migdałów użyć posiekanych pestek od śliwek). Ubić tęgą pianę z 4 białek, zmieszać ją z 1 łyżką tłuczonego cukru i kłaść łyżką z tej piany duże kluski na gotującą się mleko. Przewracać je ostrożnie, aby się z obu stron ugotowały. Gdy dobrze stężeją, wyjmuję się je do wazy. Żółtka uciera się do białości z cukrem, biorąc łyżkę na każde żółtko. Następnie wlewa się to do mleka, dobrze podgrzewa, jednak nie zagotowuje i wlewa się wszystko na pianę.

Zupa taka smakuje wybornie.

Jako postne dania można podawać ryż i wszystkie kasze, ugotowane na sypko i zalane następnie osobno przegotowanym makiem.

Specjalnie dobrze smakuje kasza jaglana z mlekiem. Z jagieł można również robić kotlety.

Dwie szklanki kaszy jaglanej wymyć parę razy w zimnej wodzie, ugotować na mleku, włożyć do miski i ucierać dobrze 20 min. wałkiem, wbić 2 jaja, tyle mąki, ile trzeba będzie do wyrobienia. Następnie rękami, maczanymi w mące, robić okrągłe kluski wielkości orzecha włoskiego. Rzucić na osolony wrzątek. Gotować jakieś 5 minut, podaje się kraszone masłem z bułeczką.

Ryż lub pszenka kaszka z formy. Ugotować ryż lub mannę na mleku z cukrem i kawałkiem cynamonu lub skórki cytrynowej. Gdy miękki, wylać do donicy i trzeć, dopóki się nie zrobi jednolita masa. Wlewa ją się następnie do formy potokniętej wodą i wynosi na chłód. Na półmisku polewa się sokiem owocowym lub ubiera konfiturami.

Ryż z jabłkami. 1/2 kg. ryżu lub jaglanej kaszy sparzyć gorącą wodą, a następnie zalać 4 szklankami mleka i wstawić na ogień. Gdy się dobrze wypraży, wymieszać go z cukrem i pianą z 3 białek. Osobno obrać 6 dużych jabłek, pokrajać je w grube talarki, osypać cukrem z cynamonem. W grubo wysmarowany rondel kłaść warstwami ryż lub kaszę

i jabłka, tak, aby na górze była kasza, wstawić na 1/2 godz. do gorącego pieca.

Przy zabieleniu wszelkich zup mleko może doskonale zastąpić śmietanę, tylko go trzeba nie żałować i na 2 1/2 litra zupy, brać przynajmniej pół kwarty.

Z twarogu, na który można użytkować doskonale również i odciągane mleko, skrzętna gospodyni potrafi przyrządzić takie potrawy, że domownicy będą się niemi zjadać. Oto kilka wypróbowanych przepisów:

Pierogi. Kwartę twarogu rozetrzeć dobrze w donicy, dodać do tego łyżkę masła, 3 żółtka, dodać do tego 3 czubate łyżki mąki pszennej i odrobinę soli, lub jeśli kto lubi — cukru. W końcu dodać białka ubite na sztywną pianę i wymieszać. Wyłożyć na stolnicę, posypaną grubo mąką. Robić z tej masy okrągłe, długie wałeczki, pokarbować je nożem, krajać na kawałki i spuszczać do gotującej osolonej wody. Gdy spłyną, gotować jeszcze ze 2 minuty, wybrać i podawać kraszone masłem i bułeczką.

Pierogi z serem. Do 1 litra utartego twarogu wbić 2 jaja, wsypać cukru do smaku, dodać skórkę z cytryny i wszystko to razem wymieszać. Tym farszem nakładać albo naleśniki, albo zwykłe ciasto, z którego wykrawać pierożki, zaciskając im silnie brzegi. Gotować 3 min. od dobrego zagotowania się. Podaje się je z masłem lub też z bitą śmietaną.

Pierogi drożdżowe z serem. 4 żółtka, 1/2 szklanki sklarowanego masła, łyżkę cukru ubić doskonale i wlać do 1 1/2 l. wygrzanej, pszennej mąki, dodaje się 4 dk. drożdży, rozpuszczonych w paru łyżkach mleka. Wymieszać i zostawić w cieple na 2 godziny, aby podrosło. Po tym czasie wyłożyć na stolnicę, wyrobić i podzielić na 10 równych części.

Osobno mieć twaróg, przyprawiony żółtkami z cukrem. Masą tą nakładać każdy kawałek ciasta i formować pierożki. Każdy owija się w papier, wysmarowany masłem i wstawia na blasze do dobrze gorącego pieca. Gdy papier żółknie wyjmuję się, papier się odrzuca, pierożki osypuje się cukrem z cynamonem i podaje dobrze gorące.

S.

LETNI KURS ŻEŃSKI W WIEJSKIM UNIWERSYTECIE IM. WŁADYSŁAWA ORKANA W SZYKACH

Dnia 20 marca 1933 r. rozpocznie się letni kurs żeński w Uniwersytecie Wiejskim w Szykach, który trwać będzie do 15 lipca b. r., t. j. 4 miesiące. Kurs ten przeznaczony jest dla żeńskiej młodzieży wiejskiej w wieku lat 16 i starszej, posiadającej wykształcenie przynajmniej w zakresie 4 oddziałów szkoły powszechnej. Uniwersytet Wiejski w Szykach ma na celu wychowanie przewodników wsi. Pobyt w uniwersytecie wypełniony będzie radosnym życiem, pracą i ochotą do wszystkiego co dobre i pożyteczne.

W czasie kursu odbędą się wycieczki dalsze do Ojcowa, Krakowa, Brodów i Kalwarji, w Pieniny, do Częstochowy i Warszawy.

Utrzymanie całkowite w internacie za cały czas kursu łącznie z przejazdami koleją w czasie wycieczek i udziałem do Kasy koleżeńskiej (10 zł.) kosztować będzie 200 zł. płatnych w ratach miesięcznych. Zgłoszenia na powyższy kurs nadsyłać należy do Kierownictwa Wiejskiego Uniwersytetu Z. N. P. im. Wł. Orkana w Szykach p. Modlnica k/Krakowa — do dnia 10 marca b. r. Kandydatki, przyjęte na kurs, otrzymają zawiadomienia wraz ze szczegółowymi informacjami co do podróży.

Z kół i do kół

Z KOŁA GOSPODYŃ W NOWOGRODZIE POW. ŁOMŻYŃSKI.

Staraniem instruktorki p. Dardzianki w październiku ub. r. był urządzony kurs pieczenia, który odbył się przy udziale 26 członkiń oraz 3 nauczycielek miejscowej Szkoły Powszechnej. Dzięki umiejętnemu kierownictwu członkini na tym kursie nauczyły się przyrządzać różne przysmaki jak: strucle z makiem, serniki, pierniki, torty, kruche ciastka i t. p.

4-go dnia uczestniczki urządziły zakończenie kursu w Sali Strażackiej przy udziale 100—120 osób. Sala była pięknie i bardzo gustownie przystrojona, co wymagało niemało pomysłów i pracy.

Na zakończenie kursu przybyli miejscowy Ks. Proboszcz, Doktor, Burmistrz oraz Nauczycielstwo z Kierownikiem na czele. Wśród obecnych również należy wymienić delegatów wszystkich organizacji, istniejących na danym terenie.

Przewodnicząca Koła p. Sadowska bardzo serdecznie przywitała obecnych gości. Miłe przemówienie było Ks. Proboszcza, w którym podkreślił znaczenie pracy Koła G. W. Również Ks. Proboszcz pochwalił organizatorki za zaproszenie wszystkich organizacji na zakończenie kursu, zaznaczając, że podobne współzycie łączy w pracy, która powinna być prowadzona w zgodzie.

Następnie przemawiali Burmistrz, p. inż. Rzędzian i Kierownik Szkoły Powszechnej p. Łoś. Na zakończenie instruktorka p. Dardzianka podziękowała wszystkim obecnym za czynny udział.

Smaczne wyroby i wesoły nastrój, jaki panował podczas zakończenia kursu świadczył, że praca dała dobre rezultaty.

Koło jest niedawno zorganizowane, pozostaje więc żyć, aby nadal jak najpomyślniej się rozwijało.

M. M.

Z POWIATU ŁUKOWSKIEGO

Jak pracuje K. G. W. w Szaniawach.

Rok minęło od założenia naszego Koła. Dużo trudu miała p. instruktorka przy założeniu Koła, dziś jednak widzimy jak wiele skorzystałyśmy, ucząc się wspólnie. Do tej pory napewno żadna z członkiń nie interesowała się gazetą, a dzisiaj dzięki pracy w Kole prenumerujemy 5 numerów „Przodownicy”. Członkiń nasze Koło liczy 20. Zebrania robimy systematycznie co miesiąc, na których mamy wiele do pomówienia. Dawniej przyjeżdżała na zebrania p. instruktorka częściej, a dziś rzadziej, bo chce nas nauczyć samodzielności. Musimy przecież próbować własnych sił, bo jesteśmy w naszym powiecie jednym ze starszych Kół.

Bardzo dużo nauczyłyśmy się przez prowadzenie ogródków konkursowych. Warzywa wyhodowałyśmy ładne, tak że nam starczyły nietylko na lato, ale na całą zimę. W tym roku 18 członkiń z naszego Koła należy do konkursu uprawy warzyw. W zeszłym roku zachęcała nas p. instruktorka do sadzenia truskawek. Kilka członkiń skorzystało z rady i posadziło trochę truskawek. Bardzo nam się ta pożyteczna roślina podoba i napewno w tym roku nie będzie członkini w naszym Kole, która nie posadzi truskawek. Początki są trudne, jednak nie wahałyśmy się i przystąpiłyśmy do dość trudnego konkursu „Zdrowie w chacie Wiejskiej”. Konkurs nieźle wypadł i w tym roku też będzie prowadzony w naszym Kole, ale już u nowych członkiń.

Przeprowadziłyśmy w naszym Kole wiele kursów:

jak kurs wypieku ciast, chleba, zdrowia, przetworów. Skorzystałyśmy na kursach tych b. wiele. Przetwory wystawiliśmy na pow. wystawie w Łukowie i dostaliśmy 2 miski mosiężne jako nagrodę. W tym roku będziemy miały w czym smażyć marmeladę i inne smakołyki, ale coś niedostępna jest dla nas cena cukru, łudzimy się nadzieją, że stanieje. Dobrze byłoby żeby nasze nadzieje zamieniły się w rzeczywistość.

Niedawno zakończyłyśmy kurs kroju i szycia, który był u nas prowadzony przez 6 tygodni. Kurs kroju i szycia jest nadzwyczajnie potrzebny, zwłaszcza w dzisiejszych ciężkich czasach kiedy każdy grosz trzeba oszczędzać. Te Koła gospodyń, które nie przeprowadzały u siebie kursu szycia muszą być b. zamożne, że mają pieniądze na krawcową.

Czy nie lepiej pieniądze, które mamy zapłacić krawcowej za uszycie kilku sztuk bielizny, obrócić na opłacenie nauki na kurs szycia. Napewno nam się lepiej opłaci, bo człowiek się uczy na całe życie. Na kursie tym szyłyśmy przede wszystkim bieliznę z płótna swojej roboty, bo jest b. ładna i zdrowa.

Niedawno urządziliśmy przedstawienie amatorskie, z którego mamy trochę dochodu. Nie wiemy dokładnie co za te pieniądze zrobimy, ale prawdopodobnie będziemy składać, żeby w przyszłości kupić sobie magiel.

Mamy również wspólną apteczkę, która jest b. niewielka ale pomocna.

To zrobiliśmy w ciągu roku. Mamy jeszcze wiele projektów, a gdy projekty te zamienimy w czyn, to napiszemy znów do „Przodownicy”.

Marja Szaniawska

sekretarka K. G. W. w Szaniawach.

Z KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH JURYSZEWIE, POW. PŁOCKIEGO.

Nasze Koło jest jednym z najmłodszych w powiecie, założone bowiem zostało 24 lutego 1932 r. Początkowo miałyśmy 15 członkiń. Młoda nasza organizacja w samym początku istnienia napotykała na niechęć i brak zrozumienia wśród gospodyń. Dopiero, dzięki energicznej propagandzie i zachęcie ze strony instruktorki p. Jadwigi Stilterówny, stan ten zmienia się na lepsze, szeregi nowych członkiń powiększają się.

Skupił je początkowo konkurs ogródków warzywnych, który udał nam się doskonale i który chcemy prowadzić nadal. Marzyłyśmy również mieć własną biblioteczkę i wkrótce marzenia nasze się spełniły. Z urządzonych dwóch amatorskich przedstawień, oraz loterii fantowej otrzymane pieniądze przeznaczyłyśmy na zakup książek dla naszej biblioteczki. Korzystamy z nich wszystkie, chętnie je czytając.

Gościem naszym pragnieniem jest również zakupienie apteczki.

W dniach 24 — 29 stycznia r. b. odbył się u nas Kurs gotowania i pieczenia, który prowadziła instruktorka p. Marja Jankowska. W kursie brało udział 12 członkiń, w tem 2 nowo przybyłe. Gotowałyśmy b. tanie i smaczne obiady. Nauczyłyśmy się wypiekać rozmaite, smaczne i ładne ciastka w zwyczajnym chlebowym piecu, nie wiedząc uprzednio o tem, ile pożytecznych rzeczy można zrobić domowym sposobem.

Zakończenie Kursu wypadło b. uroczyste i wesołe. Zaproszeni goście w liczbie 50 osób przybyli na tę uroczystą dla nas chwilę. Podczas podwieczorku nastąpiły przemówienia pp. Instruktorów O. T. O. i K. R. w Płocku, wyrażających uznanie dla pracy uczestniczek i Instruktorki.

Goście próbowali wszystkich smakołyków, chwając i zarazem wyrażając zdziwienie, że ręce wiejskiej kobiety mogą zrobić takie tanie, piękne i smaczne rzeczy. Śpiewy i deklamacje kursistek wypełniły resztę wieczoru. Zadowolone i wesołe twarze podchwyciły wspólną pieśń, ułożoną przez jedną z członkiń, kol. L. S., którą zamieszczamy.

W naszym Juryszewie
Oświata nam płynie,
Choć nam bardzo ciężko
Ale bieda zginie.
Oj, musi nam zginać,
I wnet się poprawi,
Kiedy nasze Koło
Do pracy się stawi.
Nasza praca w Kole
Tak nas zachęciła,
Bo coraz nas z nową
Wiedzą obznajmiła.
Bo komu praca
Życie oślaca,
Kto dobrej myśli, kto jest zuch,
Ręk nie założy,
Bo nigdy w nim nie upadł duch.
Bo my, kółkowe,
Zawsze gotowe
Pracować z wiedzą, naprzód iść,
Bo instruktorka,
Nasza mentorka,
Tak uczy i tak musi być.
Więc się tu gromadzicie
Nasze miłe panie,
Choć się tak boicie,
Nic wam się nie stanie.

Przewodnicząca

Lucyna Sułkowska.

Z PRAC NASZEGO KOŁA GOSPODYŃ W ŁAKOCI POW. PUŁAWSKI.

Koło nasze zostało założone w r. ub. w styczniu. Na organizacyjnym zebraniu zapisało się 14 kobiet, a obecnie Koło

liczy 19-cie. Zaznaczyć muszę, że nasza wieś liczy zaledwie 30 gospodarstw, a więc liczba zorganizowanych gospodyń nie jest mała, choć moim zdaniem nie powinno być ani jednej gospodyni nie należącej do naszej organizacji i mam nadzieję, że tak będzie już w niedalekiej przyszłości, kiedy przekonamy nasze sąsiadki, że Koło Gospodyń nie istnieje tylko poto, aby pobierać składki i przychodzić na zebrania.

W Kole Gospodyń uczymy się wspólnie, radzimy i pracujemy nad tem, aby się podnieść duchowo i społecznie. My gospodynie, mamy wielki ogrom pracy fachowej, jak podnieść swoje gospodarstwo, jak je udoskonalić, ułatwić w niem pracę, tak urządzić, żeby było wszędzie miło, ładnie i czysto, a kto wejdzie do naszego gospodarstwa, żeby na pierwszy rzut oka zobaczył tę staranność gospodyni należącej do organizacji.

A sprawa wychowania dzieci, która jest naszym wielkim obowiązkiem, czy nie wymaga wielkiej umiejętności. I tu także przychodzi nam z pomocą Koło Gospodyń, gdzie przyjeżdża Pani Instruktorka i często wygłasza pogadanki na te tematy.

Poza tem urządzane są kursy praktyczne z różnych dziedzin gospodarstwa kobiecego jak: gotowanie, pieczenie, przetwory mięsne i owocowe, kursy szycia i kroju.

W naszym Kole Gospodyń, w Łakoci były zorganizowane już 2 kursy. Na kurs przetworów zapisało się 12 osób. Każda z nas przyniosła wszystko, co było potrzebne i wzięłyśmy się radośnie do roboty i tak przez całe trzy dni było gwarno w naszym mieszkaniu, które nam odstąpił państwo Banaszkowie, za które składamy im serdeczne Bóg zapłać.

Na zakończenie kursu złożyłyśmy się po parę groszy, dokupiłyśmy trochę mięsa i sporządziłyśmy kolację, na którą zaprosiłyśmy mężów naszych i gości z innych organizacji.

Na kursie nauczyłyśmy się przetwarzać owoce nasze na trwałe zapasy zimowe. Pani Instruktorka obiecała nam jeszcze w najbliższym czasie urządzić kurs gotowania, na co czekamy z niecierpliwością.

Serdecznie dziękujemy pani Grzywiance naszej instruktorce i apelujemy do wszystkich czytelniczek, aby wszystkie dążyły do założenia Koła Gospodyń u siebie, gdzie tyle się korzysta i uczy.

W. Filipiakowa.



Kurs przetworów owocowych w Łakoci,
pow. Puławski.