

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: Jeden dzień w rodzinie robotniczej w Łodzi, nap. Inż. Marja Nagay'ówna. — Kwoka i gniazdo, ska. — Zwiastuny wiosny, nap. M. W. — Prace szewska. — Z Kół do Kół.

H. B. — Rozsada pomidorów i ogórków bez przyspiesznika, nap. Marja Śmietanowa. — Porządki, nap. M. Saryusz-Stokow. Kół Gosp. Wiejskich w okresie wiosennym, nap. A. Przyby-

Jeden dzień w rodzinie robotniczej w Łodzi

— Co to?

W mieszkaniu przy ulicy Radwańskiej budzik dzwoni w ciemności, jak opętany. Matka zbudziła się z twardego snu, i jak wczoraj, jak pozawczoraj, jak zawsze, przez chwilę nie mogła zrozumieć, co to jest: to pewnie dlatego, że wczoraj prała i późno poszła spać, i teraz jest niewyspana. I wogóle zawsze jest niewyspana. A dzieci nie zbudziły się wcale.

Za chwilę była już na nogach. Zaświeciła elektryczność, zrobiła ogień w wygasłym, żelaznym piecyku z rurą, postawiła kawę, i zanim się zagrzeje, krzątała się po mieszkaniu; załatwia to i owo, okrywa śpiące dzieci, bo w mieszkaniu jest zimno, ten piecyk tylko dopóty grzeje, dopóki jest rozpalony, a potem nic. Wkłada do koszyczka dwa kawałki chleba ze szmalcem złożone razem, flaszkę z kawą — gasi światło i wychodzi, zamykając cicho drzwi.

Na schodach ciemno. Na ulicy jeszcze noc, ale już dudnią wozy z blaszankami mleka, z jarzynami, z mięsem. Jadą na rynek. Ludzi też sporo: idą do fabryk, a każdy niesie śniadanie ze sterczącą szyjką butelki z kawą, czy herbatą. O piątej zaczyna się pierwsza zmiana. Trwa do pierwszej.

...w wielkiej tkalni pełnej łoskotu, całej trzęsącej się, huczacej od stukania warstatów stojących rzędami, robotnice idą każda na swoje miejsce: jedna na cztery. Warsztaty stukają, nicielnica idzie do góry, płocha na dół, czółno biega, biega, nici się rwą... Trzeba patrzeć tu, patrzeć tam, tu poprawić, tam naprostować, tu związać...

Warsztaty stukają, czółno biega. Matka staje na swoje miejsce blisko drzwi. Robota idzie. Surówka spływa z warsztatów bladożółtym strumieniem. Fabryka huczy.

Tymczasem w mieszkaniu na Radwańskiej jest cicho i ciemno. Dzieci śpią. Powoli się rozwidnia. Można już odróżnić w pokoju sprzęty: szafę, łóżka, zlew i wodociąg, żelazny piecyk z rurą, znowu już zimny. Okna robią się niebieskie od świtu, jest chłodno. Dzieci się znowu porozkrywały, ale je okrył ojciec, który wrócił z fabryki po siódmej, po całonocnej pracy „na trzecią zmianę”... wrócił, ale nie położył się spać, bo któżby rozpałił ogień, zgotował śniadanie, obudził dzieci, wyprawił je do szkoły, posłał łóżka, uprzątnął mieszkanie, zgotował obiad? Przecież tu niema podziału roboty na „męskie” i „kobiece”,

poprostu babskie. Tu oboje rodzice muszą pracować jednakowo, i jednakowo wszystko robić, żeby utrzymać w porządku dom i mieć opiekę nad dziećmi. I dlatego właśnie, żeby ciągle był ktoś w domu, zamieniają się na czas zajęć w fabryce tak, żeby pracować kolejno.

Więc kiedy matka wraca po pierwszej z fabryki, zastała pokój uprzątnięty, i obiad zgotowany, i jeszcze węgiel przyniesiony z piwnicy... dzieci wracają ze szkoły i wszyscy zasiadają do stołu, z którego zdjęto kolorową serwetę i położono biały obrus. Jedzą gęstą zupę; kapusta, kartofle i kasza razem. Nazywa się to żartem „dziadowska spółka”, albo „ślepy kapuśniak”. Czasem „zalewajka”, niby taką najtańszą zupkę: kartofle zalane żurkiem i okraszone słoniną. Czasem rosół i mięso gotowane, albo kotlety. To już zależy od pracy. „Bo bez pracy niema człowiekowi życia...” — mówią.

Przy obiedzie dzieci opowiadają co było w szkole, matka opowiada, jak szła praca w fabryce. Czy nie rwały się nici? Czy nie stanęła maszyna? Czy nie wytrąca z tygodniówki? A ojciec nic nie opowiada, śpieszy się z jedzeniem, żeby czempredziej się położyć... przecież w fabryce całą noc i w domu całe przedpołudnie.

Ledwie dotknął poduszki — już śpi. Dzieci idą do świetlicy odrabiać lekcje. A matka sprząta po obiedzie, zmywa statki, szoruje podłogę, pierze, szyje...

O ósmej kolacja: znowu zalewajka, albo kawa, chleb ze szmalcem. Dzieci kładą się spać. Ojciec wychodzi do fabryki na „trzecią zmianę”. Matka ma jeszcze niejedno do zrobienia...

I tak jest codziennie. Jak w zegarku. Wszystko w swoim czasie i wszystko na swoim miejscu. Nie można od tego porządku odstąpić, bo wszystko się rozprzęgnie.

A dopóki człowiek jeszcze ma tę robotę, choćby te trzy dni w tygodniu, to jeszcze chce utrzymać w porządku dom i dzieci... Trzy dni pracy, to tyle znaczy, co zasiłek, ale każdy woli trzy dni pracować, niż zasiłek brać, każdy trzyma się tej fabryki, jak może, byle być „po tej stronie bramy”. Dopiero jak straci pracę i wszelką nadzieję, to opuszcza ręce i już mu wszystko jedno...

H. B.

Rozsada pomidorów i ogórków bez przyspiesznika

Z pośród licznych warzyw znamy takie, które wymagają dużo wcześniejszego siewu, niż normalny choćby najwcześniejszy siew w gruncie. W wypadku takim nie możemy czekać na rozmarznięcie ziemi i uzyskania przez nią takiej ciepłoty, która sprzyjałaby kiełkowaniu i dalszemu wzrostowi roślin; niektóre warzywa siane w gruncie nie udałyby się, zbyt krótki okres rozwojowy nie pozwoliłby im dojrzeć w odpowiedniej porze. Uprawia się te warzywa zazwyczaj siejąc najprzód na rozsadę w inspektach, zwanych inaczej przyspiesznikami.

Do warzyw wymagających rozpoczęcie uprawy wczesnej należą między innymi pomidory i wczesne ogórki.

Posiadanie przyspiesznika czyli inspektu jest kłopotliwe i kosztowne. Przyspiesznik doglądać stale należy i nadto potrzeba do założenia — nawozu końskiego, który w każdym gospodarstwie jest tak bardzo ceniony; są też potrzebne i sprzęty inspektowe jak skrzynie i okna.

Przyspiesznik w przeciętnym gospodarstwie małym nawet może się nie opłacać; niemniej jednak każda gospodyni i bez posiadania właściwego przyspiesznika może wyprodukować wczesną, silną i zdrową rozsadę.

Kupowanie gotowej rozsady na targach, jak to się często zdarza niezawsze jest pożądane; rozsada taka często bywa zwiędnięta i źle się przyjmuje, często też o bezwartościowej, nieodpowiedniej odmianie, dającej z reguły złe rezultaty w danych warunkach glebowych.

Wyprodukowanie rozsady bez właściwych przyspieszników nie jest trudne, wymaga jednak pewnej staranności i cierpliwości.

Siew pomidorów rozpoczynamy już od połowy lutego, a siać możemy mniej więcej do połowy marca. Pomidory wysiane później nie zdążą wykształcić wszystkich owoców, a owocowanie zaczyna zbyt późno. Nasionka pomidorów wysiać możemy do napełnionej ziemią skrzyneczki drewnianej z dnem dziurkowaną w celu umożliwienia odpływu wody. Z jednej porcji zakupionego nasienia uzyskujemy 30 do 50 sztuk rozsady. Cena jednej porcji nasion waha się zależnie od odmiany w granicach od 20 do 1.50 groszy. Ziemię w skrzyneczce należy trzymać w stanie wilgotnym; młode roślinki, obficie podlewać i zraszać. Skoro roślinki wytworzą oprócz liścieni pierwsze listki, należy je przepikować zagłębiając w ziemię aż po same liścienie, woływa to bowiem dodatnio na wytworzenie licznych nowych korzeni. Pikować możemy do skrzynek większych i głębszych, zachowując dość znaczne odległości między roślinkami, przynajmniej 10 cm. $\times$ 10 cm., albo też do zwykłych małych doniczek z wypalanej gliny.

Rozsadę przepikowaną do doniczek lub skrzynek, należy troskliwie pielęgnować, dbać o wilgoć, na brak której pomidory są szczególnie wrażliwe. Doniczki lub skrzynki umieścić najlepiej na parapecie okna, lub innym miejscu widnym i słonecznym.

Przy zbyt silnym nasłonecznieniu należy rozsadę przycieniać najłatwiej przez zasłonięcie czasowe okna tkaniną półprzezroczystą.

Rozsadę pomidorów, w ten sposób wyprodukowaną, wysadzamy na miejsce stałe do gruntu w początkach maja, a w miejscach cieplejszych nawet już w końcu kwietnia. Pomidory prowadzone w doniczkach tekturowych wysadzamy razem z doniczkami, tektura bowiem zbutwieje po jakimś czasie, a roślina będzie się rozwijała nadal.

Podane zazwyczaj w katalogach ogrodniczych odmiany są tak liczne, że na wybór trudno się niekiedy zdecydować, chcę też dlatego zwrócić uwagę na niektóre odmiany wczesne, wypróbowane i płodne, dające ładne handlowe owoce, będą to: Kondin Red; Lukullus; Cud tangu.

Podobny sposób przygotowania rozsady można zastosować przy wczesnej uprawie ogórków. Wiadomo, że ogórki jako rośliny wrażliwe na zimno sieją się w gruncie dopiero w maju. W celu przyspieszenia owocowania, ogórki powinniśmy siać wcześniej, a więc od połowy marca do maja do doniczek zwykłych lub tekturowych, a później już podrośnięte rośliny, nieraz już kwitnące wysadzić do gruntu. W każdej doniczce umieszczamy po dwa nasionka ogórków. Z dwóch uzyskanych po wykiełkowaniu roślinek jedną zostawiamy, przytem słabszą usuwamy. Ogórków nie pikujemy, gdyż naogół cierpią one przy przesadzaniu. Pielęgnowujemy siewki podobnie jak pomidory. W maju skoro tylko minie obawa przymrozków wysadzamy rozsadę do gruntu ostrożnie, wraz z całą bryłą korzeniową, dla ułatwienia można łącznie z tekturową doniczką, o ile w takiej były posiane.

W przygotowaniu wczesnej rozsady ogórków można uciec się do sposobu tańszego i mniej kłopotliwego. W tym celu zedrzeć należy łopatą lub nożem warstwę zbitej darniny wraz z ziemią około 5 cm. grubości, odwrócić do góry korzeniami i pokrajać na kawałki w kształcie kostki o szerokości i długości mniej więcej 5 cm. Na powierzchni owej kostki robimy dwa nacięcia ostrzem noża i wsuwamy w każde po jednym nasionku ogórka.

Po wzejściu nasion pozostawiamy silniejsze rośliny w każdym kawałku, usuwamy zaś słabsze. Kawałki darniny wraz z rozsadą praktycznie jest trzymać w płytkiej skrzyneczce zaopatrzonej w dno o otworach zapewniających odpływ nadmiaru wody; pielęgnowujemy podobnie jak rozsadę w doniczkach. W porze odpowiedniej, a więc w maju wysadzamy rośliny wraz z bryłkami darniny do gruntu.



Kwoka i gniazdo

Kwoka dobra jest bardzo cenna w gospodarstwie drobiowym, zwłaszcza, gdy chcemy wychować dużo młodzi. Szczególnie pożądane są kwoki w lutym i marcu. W lutym jednak tylko tam, gdzie gospodyni ma odpowiednie miejsce i wiele wprawy w wychowaniu młodzi, to znaczy potrafi zastąpić brakujące warunki naturalne, jak brak świeżej zieliny, żwiru i ruchu na świeżym powietrzu.

Największym błędem jest przeprowadzenie zbyt późnych lęgów, a zwłaszcza tych ulubionych naszych gospodyń „podkopek”, z których wyrastają karłowate, źle rozwinięte kury i niosą jajka drobne i o małej wadze. Tylko od kur z marcowych i kwietniowych lęgów, możemy się spodziewać dużej nieśności i jaj o dużej wadze. Dobrze wyhodowane marcówki, zaczynają się nieść wcześniej i niosą się do lutego lub marca, potem zaczynają objawiać chęć do siedzenia, zatem mamy jajka od nich, kiedy jest ich najwyższa cena i tak pożądane wczesne kwoki.

Kwokę dobrą poznajemy po tem, że siedzi pilnie na gnieździe, jaj broni, a gdy je zabierzemy siedzi dalej. Najlepiej jednak jest wypróbować parę dni na porcelanowych jajkach i jeżeli się okaże, że kwoka siedzi dobrze, dopiero wtenczas można ją nasadzić. Nigdy nie trzeba kwoki zmuszać do siedzenia. Kwoki zbyt płochliwe lub złośliwe, mogą być dobrymi nasiadkami jednak przy wychowie piskląt są bardzo niewygodne. Przez częste płoszenie i alarmowanie rozpędzają kurczęta i te stale nie dojadają, skutkiem czego nędznieją i giną. Łagodna kwoka troskliwie opiekuje się kurczętami, dlatego najlepiej jest na nasiadki wybierać kury dwuletnie lub starsze, które już mogliśmy poznać, że będą dobrymi matkami. Dobrymi nasiadkami są indyczki, tylko młode i lekkie. Kwoka musi być czysta, wolna od robactwa, bo to ją męczy i niepokoi.

Gniazda najlepiej usłać w takim miejscu, gdzie kury nie mają dostępu, bo to powoduje częste schodzenie kwoki z gniazda i bójkę z kurami. Najlepsze na gniazda są niskie paczki drewniane, które jeżeli nasadzamy kilka kwok razem jedna obok drugiej, muszą mieć z boku przegrody, żeby kwoki się nie widziały, to bowiem powoduje częste schodzenie kwoki do gniazda swej sąsiadki. Na dno paczki kładzie się kawał darniny, a w braku tejże dobrze ugniatą suchą słomę, żeby kwoka nie przegrzebała do dna, a na wierzchu trochę miękkiej słomy lub siana, robiąc lekkie wgłębienie, poczem układa się jajka i nasadza kwokę. Ilość jaj zależy od wielkości kwoki 15 — 20, lepiej dać mniej niż za dużo, należy

Najlepsze wyniki w uprawach wczesnych dają w gruncie odmiany: Holenderskie długie zielone, Exelsior, Przybyszewskie, jak również i niektóre odmiany inspektowe.

Powyżej podany sposób przygotowania rozsady przyspieszyć może plon o kilka tygodni. Takie przyspieszenie plonu daje nie tylko duże zadowolenie dla siebie, ale też może być traktowane dochodowo, daje bowiem towar pokupny i w tym okresie bardzo cenny.

Inż. Marja Nagay'ówna.

jednak zwracać baczną uwagę, żeby jajka z pod kury nie wyglądały, wtedy bowiem jest ich za wiele i należy ująć i zostawiając tylko tyle, ile kwoka obsiadzie.

Kwoka powinna codziennie z gniazda zejść, a jeżeli tego nie robi, to trzeba ją o jednej porze zdejmować i nakarmić ziarnem jęczmienia lub pszenicą, gdyż karmia mokra dla kwoki nie jest dobra, dać także wody do picia.

Jeżeli jest odpowiedni wybieg niezbyt duży, żeby można kwokę łatwo na gniazdo wpędzić w razie gdyby za długo bawiła, to dobrze jest ją codziennie o jednej porze na dwór wypuścić tam się może oczyścić z pomiotu, wytrześć, czyli wziąć „kurzą kapiel” w piasku i tam też można ją nakarmić.

Wrazie zanieczyszczenia gniazda przez kwokę, należy słomę zmienić, jajka delikatnie zmyć z brudu w letniej wodzie szczoteczką, lecz nie obcierać i położyć pod kwokę. Po sześciu dniach, należy jajka przejrzeć i niezależone usunąć.

Duże hodowle mają sztuczne wylęgarnie, lecz dla małych gospodarstw drobiowych, one się nie nadają.

Marja Śmietanowa.

Porządki

Minęła już długa zima i jesteśmy na progu wiosny, należy się więc przygotować, aby móc godnie przyjąć tę czarodziejkę, która sprawia, że cała natura się odradza, a i człowiekowi robi się, mimo ciężkich warunków lżej na duszy.

Zresztą Wielkanoc też za pasem i trzeba zawczasu pomyśleć o porobieniu tego, co to w myśl przysłowia robi się „Raz koło Wielkiej nocy”.

Wprowadzić u dobrej gospodyni jest zawsze czysto i porządknie, ale nawet w takim wzorowym gospodarstwie znajduje się sporo roboty przy porządkach wiosennych.

Na takie porządki obieramy sobie z góry jakieś 2 — 3 dni i tak się szylkujemy, aby się można było prawie wyłącznie poświęcić porządkom domowym. Trzeba sobie zawczasu obmyśleć, co i jak będziemy robić, aby potem nie było zbędnej mitręgi. Najlepiej tak kierować, aby porządki wypadły na pogodne dni, a to dlatego, aby było można wiele robót wykonać na dworze.

Jeśli to nie możliwe, to sprzątamy po jednej izbie, przenosząc rzeczy do drugiej. Należy to czynić w ten sposób, aby było możliwie jaknajmniej zamieszania, no i trzeba o tem pamiętać, żeby mąż i dzieci, wracające ze szkoły miały posiłek możliwie na czas, — bo inaczej żona zamiast uznania usłyszy od męża co przykrego.

Przystępując do samego sprzątania, przede wszystkim otwieramy narozcież okna i wszystkie wietrzniki, żeby udostępnić dojście świeżemu powietrzu i słońcu. Następnie usuwa się wszystko ze ścian, a — więc obrazy, zegary, lustra i t. p. — wszystko to się odrazu okurza lub myje i składa się ostrożnie do kosza i wynosi gdzieindziej. Meble

wyscietane, kilimki, dywany i chodniki, jeśli pogoda na to pozwala, wynosimy na dwór, trzepiemy, aby oczyścić z kurzu i zostawiamy na kilka godzin. To samo dotyczy pościeli, z której należy zdjąć wierzchnie obicie, wyczyścić ją przy pomocy preta lub szczotki i rozwiesić w cieniu na jaknajdłużej. Na słońcu nigdy nie należy rozwieszać pościeli, bo od promieni słonecznych pierze traci elastyczność, zbija się i kurczy. Słomę z sienników należy wyrzucić, a poszwy sprać w wodzie z szarem mydłem i od razu wysuszyć. W szafach również należy zrobić jeneralny porządek. Doskonale robi wytarcie szaf wewnątrz szmatką zmaczaną w terpentynie. Półki powinno się powykładać świeżym, czystym papierem i od razu usunąć z szaf rzeczy zimowe, aby niepotrzebnie nie zabierały miejsca.

Teraz usuwamy z mieszkania wszystko to, co da się wynieść. Po opróżnieniu izby sprzątanie zaczynamy od porządnego wymięcenia pieca z sadzy i wylepienia go gliną. Następnie przed bieleniem trzeba ściany i sufit omieść porządnie szczotką o długim kiju owiniętą miękką, suchą ścierką, którą co pewien czas trzeba wytrzepać. Tam, gdzie ściany są niewyprawione, tam często zachodzi potrzeba wylepienia ich przed bieleniem. Szpary w ścianach zalepia się najczęściej gliną — szpary w podłodze praktycznej jest uszczelniać kitem, zrobionym z przesianych, małych trocin drzewnych, zmieszanych z papką z rozpuszczonym i rozrobionym klejem sto-

larskim. Gdy szpary w podłodze są bardzo duże, to lepiej zabić je waziutkami listewkami drewnianymi.

Bielić najlepiej niegaszonym wapnem z dodatkiem, małej ilości ultramaryny, aby ściany nie wychodziły żółto i dobrze jest dodać na każde 10 kg. wapna 1 kg. soli, aby się farba lepiej ściany trzymała.

Tam, gdzie są obicia papierowe, można je doskonale odświeżyć ośrodkiem czerstwego chleba. Wyciera się nim tapety miejsce koło miejsca. Tam, gdzie na papierze wystąpiły plamy z pleśni, trzeba papier zwilżyć 3% roztworem salicylu.

Gdy bielenie ukończone, myje się drzwi i okna. Dla nadania szybom połysku, do wody, którą się spłókuje, dodaje się na litr wody 4 łyżki salsmialku i ½ litra spirytusu denaturowego. Następnie wyciera się do sucha miękką szmatką. Myjąc białe lakierowane drzwi i okna, trzeba to czynić szybko i tak, aby brudna woda, spływając z górnych części, nie miała czasu zasychać i tworzyć smug, które się potem trudno zmywają.

Gdzie okna i drzwi pomalowane są ciemną farbą, najlepiej zmaczać je szmatką zwilżoną w nafcie, a drugą flanelową wycierać do sucha.

Należy pamiętać, że do rzeczy malowanych farbą olejną, nigdy nie należy używać szczotki, sody i szarego mydła, bo od tego farba schodzi i matowieje.

Zwiastuny wiosny

Wiosna — odwiecznie piękna, promienna i strojna, ta najmłodsza pora roku, ukochana przez wszystkich; jest też zawsze witana niby królowa — czarodziejka, siejąca dokoła życie, radość i nadzieję. To też nic dziwnego, że marząc o kwietniowym słońcu, ciepłe i kwiaty, wyczekuje człowiek z niecierpliwością jej zwiastunów, a zwłaszcza tych powietrznych wysłanników, którzy wędrując z za mór i lądów śpieszą do nas z upragnioną nowiną: wiosna idzie!

— Ufajmy ich ptasiemu instynktowi umiającemu tak trafnie wyczuć chwilę zwycięstwa dnia nad nocą, i ukrytego w naturze pędu do twórczej pracy nad odrętwieniem nieustępliwej zimy.

— Więc cieszyć się:

„...Bo już bocian przyleciał do rodzinnej sosny, I rozpiął skrzydła białe, wczesny sztandar wiosny; A za nim krzykliwymi nadciągawszy pulki, Gromadziły się ponad wodami jaskółki, I z ziemi zmarzłej brały błoto na swe domki...”

— Jednym z najwcześniejszych, może też najserdeczniej witanych gości zamorskich jest nasz biały, długonogi bociek.

— „Bociek jest! Wiosny wiest!”

— Z jakąś też szczerą radością wybiega wczesną wiosną młodzież wiewska na pola i łąki, aby wypatrzyć pierwszego bociana i to koniecznie w locie — taki bowiem ptak wróży na cały rok zdrowie, a dziewczętom rychłe zamążpójście. Pierwszy bociek dostrzeżony zaś w postawie siedzącej lub

stojącej, ma być przeciwnie zapowiedzią choroby i długiego jeszcze panieństwa.

— Bociek przybywa do nas nieraz już w połowie marca. Jest on naogół bardzo przezorny, i nie naraża się lekkomyślnie na głód i zimno, więc też ludzie po wsiach, widząc nadciągające bociany twierdzą, że „gdy na św. Józefa bociek przybędzie, to już śniegu nie będzie”. A choć czasem i boćkowe przewidywania zawiodą, nie osłabia to zaufania i sympatii ludzkiej do tego ładnego, pożytecznego i szlachetnego ptaka.

— W dowód przyjaźni nazywają go w Polsce „Jóźkiem” lub „Wojtkiem”, czasem „klekotką”, a nieraz „czyści światem”. Źródła tej ostatniej nazwy należy szukać w starodawnej legendzie — według niej bociek nie jest sobie zwykłym ptakiem, ale wieśniakiem zamienionym za karę w długonogiego brodzącego ptaka.

— A było to tak: kiedy przed tysiącami lat zobaczył Stwórca, że naszą biedną ziemię oblażyły węże i jaszczurki, żaby, szczury i różne robactwo, postanowił w swej wielkiej dobroci uwolnić świat od tych plugawych stworzeń, zebrał je więc wszystkie do olbrzymiego wora i nic nie mówiąc człowiekowi o jego zawartości, kazał wrzucić do morza. Ale człowiek, wiedziony ciekawością, która go naturalnie skusiła do nieposłuszeństwa, będąc już z ciężarem nad brzegiem morza, otworzył worek, chcąc się przekonać co w nim jest ukryte. Wówczas to, wszystkie gady wymknęły się na swobodę i znów rozeszły się po ziemi. — Od tej pory nie próbował już Pan Bóg uwolnić całkowicie ziemi od wszelkiego plugastwa, ale zato nieposłusznego człowieka zamienił za karę w brodzącego ptaka i kazał jemu

Przy myciu podłogi nie należy, jak się to nieraz dzieje, zalewać wodą całej, a lać wodę po trochu i szorować po jednej desce. Szorować należy szczotką ryżową na kij. Lepiej do tego celu używać nie mydła, które nadaje drzewu brzydki kolor, a ługu zrobionego z popiołu. Przystępując do tej roboty, należy sobie przygotować dwie ścierki. Wyszorowany kawałek podłogi spłókuje się czystą wodą, zamaczawszy w niej ścierkę, a drugą wykręconą wyciera się możliwie do sucha.

Gdy się już z temi robotami uporamy, wnosi się rzeczy i całą izbę doprowadza się do normalnego stanu.

Nie potrzebuję chyba dodawać, że podobne porządki trzeba zrobić również i na strychu, w piwnicy, sieni, komorze, spiżarni oraz we wszystkich zakamarkach. Trzeba dobrze przejrzeć wszelkie rupiecie, które w czasie zimy się nagromadziły, porzucić to, co niepotrzebne — omieść pajęczyny, kurz i wybielić porządnie.

Gdy dom ochędżony, trzeba się wziać za podobne porządki w budynkach inwentarskich. Tam również należy omieść wszystkie pajęczyny, szpary wylepić i wybielić wapnem niegaszonym. Bieli się dwa razy. Pierwszy raz wapnem rzadkiem tak, aby móc we wszystkie szpary i załamki zakropić. Do drugiego powtórnego bielenia dodajemy dużo farbki, bo wiadomo, że muchy nie znoszą tego koloru.

Najlepiej do bielenia budynków dla inwentarza używać następującej mieszaniny: 12 kg. niegaszonego wapna, 1 kg. ultramaryny, 150 gr. lisolu, jako środka dezynfekcyjnego, oraz 1 kg. alunu. Alun rozpuszcza lep na nogach much, skutkiem czego one nie mogą się utrzymać na ścianach i suficie.

M. Saryusz-Stokowska.

Prace Kół Gosp. Wiejskich w okresie wiosennym

Zbliża się wiosna, a z nią praca Kół Gospodyń Wiejskich wchodzi w nowy okres.

Po nauce, po zdobyciu wielu nowych wiadomości z książek i z „Przodownicy”, przeczytanych podczas zimowych wieczorów, z pogadanek i dyskusji prowadzonych na zebraniach miesięcznych — przystępujemy do zastosowania tych wiadomości w praktyce w swoich gospodarstwach.

Dobrze więc będzie zastanowić się i przypomnieć, co w tym okresie zrobić należy i ułożyć plan pracy koła na okres wiosenny i letni, gdyż dla osiągnięcia dobrego stanu całości gospodarki — wszystkie jej działy muszą się harmonijnie rozwijać i wzajemnie dopasowywać.

i jego potomstwu już na wieki brodzić po ziemi i zbierać to, co samowolnie rozproszył po świecie. Chodzi więc od tej pory po łąkach i moczarach, nad brzegami rzek i stawów, wyciągając twardym, czerwonym dziobem pożywienie swe z błota. Chodzi smutny i zamysłony, a pamiętając zapewne o swym niezwykle pochodzeniu, trzyma się najchętniej w pobliżu siedzib ludzkich, budując swe gniazda na szczytach drzew lub budynków.

— A mieszkańcy wsi tak są radzi swym biatym gościom, tak pragnęliby zawsze ułatwić im słanie gniazda i przyciągnąć do siebie, że wybierają nieraz sami najodpowiedniejsze dla nich miejsca i umieszczają tam koła, przykrywając je gałęziami, mchem i liśćmi. Koła te stanowią porządny i mocny, a więc i ponętny fundament mieszkanka dla pary klekotek, które nieraz korzystają z ludzkiej życzliwości i pomocy. A człowiek cieszy się szczerze tym dowodem zaufania ze strony bocianego rodu, że „gdzie bocian, tam pokój”, a „kiedy bociek w gnieździe siedzi, to pociecha wam sąsiedzi, a nad czyją, nad chałupą, z tym nie będzie latoś krucho”.

— Bo obecność boćka chroni pono chatę przed klęskami: w taką chatę, piorun nie uderzy, grad nie uczyni szkody, a przeciwnie, mieszkańcom jej przez cały rok jakoś dziwnie szczęście sprzyja.

— Nietylko jednak bociek jest w naszym kraju mile widziany. Do ptaków serdecznie witanych i rokrocznie z upragnieniem oczekiwanych należy również jaskółka. I ona gnieździ się chętnie w obrębie gospodarstw ludzkich, lepiąc z gliny swe zgrabne mieszkanka, na strychach, pod okapami, w kominach, gdzie w ciszy i spokoju może wychować swe potomstwo.

— Lubią ludzie te ćwierkające zwiastunki wiosny — podoba się im ich lekka budowa ciała, długie skrzydła, zwinne ruchy, niezwykle szybki lot. To też w związku z jaskółkami krążą również po wsiach różne przepowiednie. Oto niektóre z nich podane przez M. Konopnicką w wierszu p. t. Jaskółka:

„...Ach, śpiesz się dziewczyno, nie splataj warkoczy,
Do strugi za wioskę bież strzałą;
Nim ptaszka w niej skrzydła czernawe umoczy,
Ty w wodzie twarzyczkę myj białą.
Jeżeli się uda ten wyścig z jaskółką
I staniesz ty pierwsza u wody,
To słońce przez lato, całując twe czołko,
Smagłością nie przyćmi urody.
Hej, chłopcze tęskniący! Śledź, bystrem spojrzeniem
Gdzie ptaszka gniazdeczko uściele,
Tam w późne dosiewki szlij swata z pierścieniem,
A w zapust wyprawiaj wesele!
Ty, młoda gosposiu, wybiegnij z wrzecionem,
Nim w locie się zwinie jaskółka,
Cieniuchną niteczkę pasemkiem srebrzonym
Nawijaj, nawijaj u kółka;
A kiedy jesienią zaświecisz łuczywo
I siądziesz praść lniane włókieńka,
To nitka, jak ptaszek, okręci się żywo,
I równa, i mocna, i cienka...”

A choć o tych przepowiedniach rzadko kto dzisiaj pamięta, to jednak sama ptaszyna cieszy się nadal przyjaźnią ludzką i witana jest zawsze serdecznie jako jeden z odwiecznych zwiastunów wiosny.

M. W.

Przystępując więc do nakreślenia planu pracy — przejdziemy pokolei wszystkie działy, jakie obejmują swą pracą Koła Gospodyń.

W dziale wychowania zawczasu należy pomyśleć nad zorganizowaniem ochronki letniej. O potrzebie i korzyściach takiej ochronki przekonywać nikogo nie trzeba. Wystarczy przeczytać sprawozdanie i głosy gospodyń w tej sprawie, zamieszczane nieraz w „Przodownicy”. Ochronka staje się niezbędną zwłaszcza tam, gdzie grunta gospodyń oddalone są od domu o kilka kilometrów i gdzie praktykowany jest niebezpieczny zwyczaj zamykania dzieci na cały dzień w mieszkaniu samych. Jeśli Koło nie posiada dostatecznych funduszy na zorganizowanie ochronki — można na ten cel urządzić przedstawienie lub zabawę.

Jeśli chodzi o dział oświatowy — dobrze jest urządzić wycieczkę do szkoły rolniczej, wzorowego gospodarstwa. Wykorzystać na nią trzeba przerwę między robotami wiosennymi i letnimi — najlepiej zrobić wspólną wycieczkę z innymi Kołami Gospodyń swego powiatu.

O porządkach w gospodarstwie domowym przypominać nie trzeba. Robiąc je, powinno się zająć do „Książki Gospodyni Wiejskiej”, działu porządków — aby wykonać je dokładnie, nie marnując sił i czasu i nie jedną nowość wraz z porządkami do domu wprowadzić.

Konkursy ogródków warzywnych prowadzić trzeba jak w latach ubiegłych.

Do konkursowych i wzorowych ogródków wprowadza się w tym roku soję. Jest to roślina strączkowa, podobna do fasoli, mało dotąd u nas znana, lecz dla swych wartości odżywczych nadzwyczaj pożyteczna. Nadaje się doskonale do przyrządzania smacznych i pożywnych potraw. Przepisy przyrządzania potraw z soi zamieszczane są w „Przodownicy”, a na jesieni, po wyprodukowaniu jej w ogródkach — będą urządzane kursy gotowania soi.

W niektórych miejscowościach (Kresy Wschodnie, Lubelskie) gospodynie zainteresowały się uprawą lnu, organizując zespoły konkursowe. Woląc podjęcia przez T-wo „Len Kresowy” akcji lnarskiej, polegającej na nauczaniu uprawy, przeróbki, a następnie organizacji zbytu — uprawa lnu może być korzystniejsza niż dotychczas.

Żywą i bardzo na czasie, ze względu na zamknięcie granicy dla wwozu, jest sprawa ziół leczniczych. Wskazówki jak i co uprawiać będą udzielane w „Przodownicy”, a także przez dostarczanie zainteresowanym Kołom Gospodyń broszurek, mówiących o uprawie i zbieraniu ziół lekarskich.

Wszystkie te sprawy należy poruszyć na zebraniach miesięcznych. Zarząd winien zorganizować zespół konkursowy, zebrać pieniądze i spis nasion potrzebnych członkiniom i wraz z listą konkursistek przesłać p. instruktorce.

Dla ułatwienia pracy zostały opracowane komplety nasion do ogródków warzywnych z uwzględnieniem koniecznych dla domu warzyw oraz obszarów ogródka.

Cennik nasion i powyższego kompletu W-łu

Ogrodniczego C.T.O. i K.R., który bardzo polecamy — znajdą członkinie w C.T.O. i K.R. u p. instruktorki.

Kurniki również trzeba przygotować dla nowych gości — kurcząt. Oczyszczyć, wybielić, zaopatrzyć w karmidełka i poidelka. Wspólnie wystarać się o sprowadzenie jaj z dobrej i pewnej hodowli, lub piskląt jednodniówek.

W ostatnich numerach „Przodownicy” zamieszczone były artykuły o pielęgnowaniu i żywieniu piskląt. Artykuły te powinny być przeczytane i przedyskutowane na zebraniach Koła, a pogadanka hodowlana też nie byłaby zbyteczna.

Przy tych wyżej wymienionych sprawach nie można również zapomnieć o jednej może najważniejszej, bo podstawowej — o sprawie zdrowia. Bez niego nie będzie pracy, nie będzie zadowolenia, ni radości. Dlatego zespół konkursu „Zdrowie w chacie wiejskiej”, powinno zorganizować każde Koło Gospodyń. Trud, poniesiony podczas konkursu opłaci sowingie ład, czystość i piękno, jakie ten konkurs pozostawia po sobie w mieszkaniach tych konkursistek, które zrozumiały jego znaczenie i potrzebę.

A. Przybyszewska.

WYSZŁA Z DRUKU

Książka gospodyni wiejskiej

WYDANIE DRUGIE

Książka obejmuje działy: wychowanie, zdrowie, życie towarzyskie, porządki domowe, pranie, gotowanie, pieczenie, przetwory mięsne i owocowe, warzywnictwo, chów drobiu, chów trzody i informacje.

Książka omawia całokształt prac związanych z obowiązkami gospodyni — staje się więc jej doradcą i przyjaciółką — winna znaleźć się w rękach każdej gospodyni wiejskiej, we wszystkich bibliotekach i czytelnich.

Do nabycia w „Książnicy dla rolników”, Warszawa, ul. Kopernika 30.

Cena książki bez przesyłki 4 zł. 50 gr.

Z kół i do kół

Z KOŁA GOSPODYN W MYSZKOWIE.

Pisałyśmy już w „Przodownicy” o istnieniu naszego Koła, a teraz podamy trochę wiadomości o pracy w naszym Kole i jego rozwoju. Otóż Koło nasze jest bardzo młodą organizacją, bo dopiero licząc rok istnienia. W obecnym, tak ciężkim roku, nie próżnowałyśmy. Na początku roku zorganizowałyśmy konkurs „Zdrowie w chacie wiejskiej”, należało 7 członkin. We wrześniu odbył się kurs przetworów owocowych, który prowadziła p. instruktorka Kazimiera Dymiszewiczówna. Na kursie tym było 13 uczestniczek, nauczyłyśmy się na nim przygotowywać różne zapasy zimowe.

W dniu 7 listopada pojechaliśmy do Częstochowy, do naszej, jak cała Polska zwie Królowej Polski na ogólne zebranie. Przybyły tutaj z całej rozległej Ojczyzny Koła G. W.

W dniu 6 stycznia urządziłyśmy tradycyjny opłatek dla członkin Koła Gospodyń i członków męskiego Koła Rolniczego. W dniach od 22 — 27 stycznia odbył się w Myszkowie kurs gospodarzo-oświatowy dla członkin Koła Gospodyń Wiejskich. Do kursu stanęło 19 uczestniczek, kurs trwał 4 dni, w czasie których spędzałyśmy wspólnie w jednym mieszkaniu pod kierunkiem p. instruktorki Kazimierzy Dymiszewiczówny. Program kursu obejmował zajęcia praktyczne z gotowania potraw jarskich i mięsnych, pieczenia różnych ciast, ciastek, tortów, mazurków i t. d. Natomiast wieczorami korzystałyśmy z pogadanek.

Na zakończenie kursu urządziłyśmy wspólną herbatkę i tańce. Wieczór w ten sposób spędzony minął nam bardzo szybko, wesoło i miło.

Pozatem, w okresie zimowych miesięcy, zbieramy się raz w tygodniu na roboty, gdzie wspólnie uczymy się haftu, szycia i kroju. Oto roczny dorobek naszej młodej organizacji.

H. Franciszówna (sekretarka K.G.W. w Myszkowie).

OPLATEK KOŁA GOSP. WIEJSKICH W SĄDLÓWICACH, pow. Sandomierski.

W dniu 8 stycznia, w sali szkolnej, został urządzony przez Koło Gosp. Wiejskich w Sądłowicach wspólny „opłatek”.

Uroczystość zaszczęciła swoją obecnością p. Helena Jakowska, która wiele pracuje na terenie Koła, przez organizowanie zebrań z gospodyniami i wygłaszanie odpowiednich odczytów i pogadanek.

Powitała gości i zebranych w imieniu Koła G. W. p. Kaczmarczykówna, wygłaszając wierszyk, ułożony przez p. H. Jakowską.

„Witamy Was, goście mili,
Staropolskim „Pochwalony”,
Niechaj Jezus Malusiński
Błogosławi nasze strony;
Niech swą małą, drobną dłonią
Błogosławi nasze pola,
Niech Was łaską, zdrowiem darzy,
Niech wam błysnie lepsza dola.
Te życzenia przy „opłatku”
Składa Wam „Gospodyń Koło”,
Niechajże w tym Nowym Roku
Będzie zdrowo i wesoło.
A że bieda dziś dokucza,
Tyle nieszczęść — tyle nędzy.
Życzymy jeszcze w Nowym Roku
Więcej szczęścia i pieniędzy.
Niechaj świnki podrożeją,
Dym z kominów fabryk wali,
Byśmy kraj nasz miły drogi,
Silny, dzielny — budowali.

Po powitaniu gości, nastąpiło łamanie się opłatkiem i składanie życzeń.

Następnie wszyscy zebrani, w liczbie około 40 osób, zaszczęśli do stołów, racząc się herbatką i zagryzając smaczne ciastka, wykonane przez gospodynie pod okiem pani Billowej (instruktorki), która w sztuce tej jest niezrównaną. Nastrój podczas wieczoru panował bardzo miły i wesoły, dzięki gospo-

si Marji Trojanowskiej i Jej świetnych deklamacji. Do późnego wieczoru w sali rozlegały się echa kolęd, śpiewanych przez wszystkich zebranych.

H. Zejdlén.

KOCHANA PRZODOWNICO!

Zaprenumerowałyśmy sobie „Przodownicę” i z przyjemnością czytamy naszą gazetkę, która nam podaje różne ciekawe i aktualne wiadomości.

Jako przewodnicząca Koła Gospodyń W. w Dąbku piszę kilka słów o naszym Kole. Koło nasze zostało założone w lutym 1932 r. Nasza miła instruktorka p. Szczukówna, urządziła nam na wiosnę kurs gotowania i pieczenia ciast, a w jesieni kurs przetworów owocowych, które doskonale się udały, a członkinie naszego Koła zdobyły sobie sporo wiedzy w sztuce gotowania, z czego one, jak i ich mężowie są bardzo zadowoleni. Oprócz tego, miałyśmy kurs higieniczny i należymy do konkursu zdrowia i ogródków warzywnych.

Idąc za radą i wskazówkami p. higienistki, kupowałyśmy sobie najniezbędniejsze rzeczy potrzebne do higienicznego życia naszej rodziny i urządziłyśmy sobie mieszkania według jej wskazówek. Aż miło spojrzeć, jak w naszych mieszkaniach poprzeczniło się. Wszędzie czysto i schludnie, a półeczki i szafki przystrojone są naszymi własnymi robótkami.

W roku bieżącym urządziłyśmy dwa przedstawienia. Jedno odegrała młodzież. Dochód przeznaczyłyśmy na założenie apteczki. Drugie przedstawienie odegrały kobiety mężatki, a dochód przeznaczyłyśmy na budowę Domu Ludowego.

Nasza wioska kilkakrotnie była nawiedzona ogniem. W odbudowanej wiosce daje się dotkliwie odczuć brak większego mieszkania. Nie mamy odpowiedniego lokalu na urządzenie zabaw, przedstawień, które, oprócz dochodu, przyczyniałyby się do podniesienia poziomu wiedzy i kultury naszej wioski. Członkinie naszego Koła rozumieją to doskonale i dlatego postanowiłyśmy wszelkimi siłami dążyć do tego, ażeby w naszej wiosce stanął Dom Ludowy. Może to za śmiała i za trudna rzecz w dzisiejszych czasach, ale każde śmielsze przedsięwzięcie wymaga pewnego wysiłku i trudu. Rozumiemy to, że nic nie przychodzi lekko, jesteśmy przygotowani na wszystko, ale idziemy śmiało do celu. Wiemy, że budowa ta pociągnie za sobą znaczne koszty, że nie wystarczy pieniędzy, zdobyte z przedstawień, że trzeba będzie, aby gospodarze opodatkowali się z morga, więc będziemy wpływać na swoich mężów, żeby nie wzdrażali się wiele, ale z nami się wzięli do tak potrzebnej i użytecznej pracy.

Chcemy pokazać niechętnym, którzy jest bardzo wiele w naszej wiosce, że Koło Gospodyń jest to czynna organizacja, która ma na celu nie tylko dobro własnego gospodarstwa i rodziny, ale ma na uwadze i dobro społeczne.

Mamy nadzieję, że wkrótce, mężowie nasi i synowie nie będą długie, zimowe wieczory spędzać w sklepiu na czczych rozmowach, a zobaczymy ich w Domu Ludowym, pogrążonych w czytaniu gazet i pożytecznych pism i książek.

Stefania Wojtowiczówna
Przewodnicząca Koła G. W. w Dąbku.

Przypisek Redakcji:

Tak rozumianą i prowadzoną pracę można postawić innym Kołom, jako wzór. Kołu Gospodyń w Dąbku „Szczęść Boże” w dalszej pracy.

Jaja wylęgowe kur zielononózek po dobrych nioskach i dużej wadze po 20 gr. za sztukę wysłała Marja Śmietanowa w Pożogu p. Końskowola, woj. lubelskiej



Przepisy gospodarskie

POSTNE POTRAWY.

1. **Zupa grochowa postna.** 2 litry smaku z włoszczyzny, $\frac{1}{2}$ kg. grochu, 5 dk. mąki pszennej lub kartoflanej, kwaterek śmietany lub $\frac{1}{2}$ l. mleka do zaprawienia, 200 gr. chleba na grzanki i łyżkę tłuszczu.

Wieczorem, poprzedniego dnia, namoczyć groch, aby dobrze wymiękł, nazajutrz przystawić go w wygotowanym smaku z włoszczyzny, niech się gotuje na wolnym ogniu do 2 godzin, gdy miękki przetrzeć go przez sito, dodać soli i pieprzu do smaku i zaprawić zupę mąką ze śmietaną lub mlekiem. Dodać (jeśli kto lubi) rostarty z solą ząbek czosnku lub trochę majeranku. Osobno 200 gr. czerstwego chleba krajanego w drobną kostkę i podsuszonego w piecyku z odrobiną masła. Tak zrobiona zupa jest posilna i równie smaczna jak na mięsie.

2. **Fasola w szarym sosie.** Ugotować na miękko fasolę w dosyć dużej ilości wody, której nie odlewać. Posolić do smaku; zaprawić łyżką masła z mąką, dodać odrobinę octu, parę kropli karmelu i trosznię cukru, aby sos miał smak winkowaty.

3. **Pierogi z kapustą.** Obgotowaną, kwaszoną kapustę odcedzić na sicie, posiekać drobno, usiekać parę ugotowanych, poprzednio suszonych grzybków, lub jaj ugotowanych na twardo. Przesmażyć na maśle dużą cebulę, włożyć wszystko w kapustę, wymieszać, popieprzyć i nakładać ciasto zrobione jak na zwykłe pierogi. Ugotować na osolonym wrzątku, krasi się masłem z bułeczką lub cebulką.

4. **Placki z kartofli na drożdżach.** 2 klgr. kartofli obrać i utrzeć na tarce. Odcisnąć przez płócienny gałganek i sparzyć dwiema szklankami wrzącego mleka, ciągle mieszając. Gdy ciasto wystygnie dodać 2 dk. drożdży, rozpuszczonych w mleku, 3 żółtka, tyle mąki, aby ciasto było takie gęste, jak na kluski kładzione, 3 łyżki masła sklarowanego, a na końcu (bepośrednio przed smażeniem), pianę z pozostałych białek. Osolić do smaku, postawić w cieple, aby ciasto trochę wyrósł. Smażyć na smalcu lub oleju. Kładzie się na patelnię łyżką drewnianą i rozprowadza na kształt niewielkich placuszków.

5. **Kartofle ze śmietaną z grzybami.** Ugotowane kartofle w łupinach, obrać prędko, aby nie ostygły, pokroić w talarki, posolić i układać w rondlu, przekładając krajankami w paski duszonymi grzybami. Wlać parę łyżek kwaśnej śmietany, podłożyć kawałek masła, wstawić na $\frac{1}{2}$ godziny do piecyka lub poddusić na blasze, często rondlem potrząsając, aby się nie przypaliło.

6. **Jaja sadzone w kwaskowatym sosie.** Zagotować szklankę wody z dwoma łyżkami octu w płaskim rondelku, dodać soli i spuszczać ostrożnie jaja ze skorupki, żeby się nie rozbiły, skoro białko się zetnie, wyjmować durszlakową łyżką na półmisek. Osobno zasmażyć na białej łyżce masła z mąką, rozprowadzić dwoma łyżkami kwaśnej śmietany i wlać to do wody, w której gotowaliśmy jaja, zagotować i połączyć jaja na półmisku. Do tej potrawy podaje się tłuczone kartofle.

7. **Postne flaczki.** Każdego musi zdziwić nazwa tej potrawy, ale gdy ją dobrze zrobić, to rzeczywiście bardzo w smaku przypomina ulubione przez wszystkich flaki.

Na 6 osób bierze się 3 marchwie, 3 pietruszki, 2 cebule, 1 por, 1 seler. Włoszczyznę tą obieramy, płuczemy i krajemy w paseczki, podkłada się trochę masła i podlewa odrobiną wody i dusi się. Gdy już jest miękkie dodaje się tyle wody, aby sosu było około 1 litra i zaprawia się kwaterką kwaśnej śmietany z mąką, aby sos był zawiesisty. Dodaje się soli, pieprzu, majeranku i imbiru. Sosem z jarzynami zalewa się pszenne kluseczki ugotowane normalnie i pokrajane w paski. — Klusek powinno być drugie tyle co sosu.

8. **Kasza tatarska na grzybowym smaku.** Do wygotowanego na grzybach suszonych smaku, wsypać pół kwarty kaszy tatarskiej, włożyć trochę masła, wsypać usiekane grzybki, posolić, przykryć i gotować na wolnym ogniu przez $\frac{1}{2}$ godziny, często potrząsając rondlem. — Krasi się masłem po wierzchu.

3-MIESIĘCZNY KURS GOSPODARCZY PRZY ŻEŃSKIEJ SZKOLE MLECZARSKO-SEROWARSKIEJ W SZAFARNI.

Dnia 20 kwietnia rozpoczyna się kurs gospodarczy przy Żeńskiej Szkole Mleczarsko-Serowskiej w Szafarni, p. Golub, pow. Rypiński i będzie trwał do dnia 30 lipca 1933 roku.

Kurs ma na celu ogólne wyrobienie społeczne i obywatelskie wiejskich dziewcząt, oraz przygotowanie do umiejętnego zorganizowania i wykonywania pracy w gospodarstwie własnym.

Chętne, dzielne, pragnące pracować wytrwale dla tej sprawy dziewczęta i kobiety wiejskie niech się zapisują na kurs, który się rozpocznie od 20-go kwietnia i trwać będzie do 30 lipca 1933 r.

Warunki przyjęcia są następujące: 1) ukończenie 16 lat życia; 2) szkoła powszechna, albo równoznaczne przygotowanie.

Opłata: wpisowe 5 zł. jednorazowo; nauka — 10 zł., utrzymanie 30 zł.

Program kursu obejmuje: 1) Pogłębienie wiadomości ogólnych, 2) Higiena, 3) Gospodarstwo domowe, 4) Hodowla, 5) Ogrodnictwo, 6) Organizacje gospodarcze, społeczne i kulturalno-oświatowe.

W dziale praktycznym: nauczanie prawidłowego wykonywania różnych czynności: 1) w gospodarstwie domowym, jak: sprzątanie, pranie, szycie i naprawa, gotowanie, pieczywo, wyrób sezonowych przetworów i zapasów, rachunkowość w gospodarstwie, 2) w gospodarstwie podwórzowym: obchodzenie się z mlekiem, przerób mleka, żywienie i oprzątanie drobiu, świń, krów, pielęgnowanie warzyw i kwiatów oraz inne czynności ogrodnicze; przygotowanie różnych produktów na sprzedaż, jak: masła i serów, drobiu — tuczenie, zabijanie, sprzątanie, wysyłka, gatunkowanie i pakowanie owoców i t. p.

Szkoła znajduje się w ładnej i zdrowej miejscowości. Dom mieszkalny, gruntownie odnowiony, mieści internat i szkołę, posiada wszelkie niezbędne urządzenia kulturalne, zarówno jak i wzorowa urządzona mleczarnia szkolna. Gospodarstwo podwórzowe i ogrodnicze dostosowane jest do potrzeb kursu.

Bliższych szczegółów udziela bezpośrednio

Dyrekcja Szkoły.

Jest źle — chcemy, żeby było lepiej. Żeby było dobrze. Trzeba umieć zło w dobro przetrwać. Trzeba, chcąc je zwalczać — wiedzieć, jak je zwalczać, jak zapewnić sobie sprzymierzeńców w walce ze złem, żeby tworzyć lepsze jutro dla wsi polskiej, dla Polski.

Kto mocno chce, a nie wie dobrze, jak się brać do tego — niech się zapisuje na kurs. —