

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: Kobieta chorwacka w swojej organizacji, nap. K. Wyszomirski. — Choroby i szkodniki warzyw, nap. Inż. M. Chmieleńska. — Matula, nap. „Smacino”. — Książka gospodyni wiejskiej, nap. W. Smoliczowa. — Przepisy gospodarskie, nap. M. Sarjusz Stokowska. — Kwietnia niedziela, nap. M. W. — Z kół i do kół.

Kobieta chorwacka w swojej organizacji

Obserwując już przez 3 miesiące życie w Jugosławii, mogłem zauważyć, że o ile mężczyźni szerzej mogą działać, o tyle kobieta wiejska, w myśl starej, zaśnieździej, konserwatywnej zasady, utrzymywana jest tak, aby po za garnki i dzieci nic więcej nie widziała. Dzięki takim stosunkom kobieta wiejska nie zdobyła jeszcze równych praw z mężczyzną — ona niema obowiązku myślenia, ani odpowiadania za to, co się po za jej gospodarstwem dzieje. Taki stan powoduje w Jugosławii słaby postęp w pracach tak oświatowych, jak i gospodarczych. Pomimo tak niesprzyjających warunków i przeróżnych starych przesądów, kobiety zaczynają myśleć i szerzej działać.

Ostatnio jestem pod wrażeniem pobytu we wsi Wirje na Chorwacji.

Wieżę tę tutejsi działacze uznają za najlepszą pod względem organizacyjnym i gospodarczym. We wsi tej zabawiłem parę dni i zauważyłem, że główny postęp i rozwój Wirji trzeba zawdzięczać nie uprzywilejowanym mężczyznom, lecz właśnie tym upośledzonym kobietom wiejskim. We wsi tej są następujące organizacje: Kasa Spółdzielcza, Spółdzielnia Hodowli krów, Spółdzielnia Hodowli świń, Spółdzielnia Asekuracyjna krów, Związek Hodowli kur. Koło Gospodyń Wiejskich, Kółko Rolnicze, Koło Młodzieży Wiejskiej. Poza tem Straż pożarna, „Sokół”. Chór kościelny oraz cywilny i sąd chłopski. Przypuszczam, że czytelniczki nie wezmą mi za złe, iż nie będę opisywał wszystkich wyżej wymienionych organizacji, lecz zajmę się tą tylko, którą Czytelniczki „Przodownicy” najbardziej obchodzić będzie, a więc Kołem Gospodyń Wiejskich.

Koło Gospodyń we wsi Wirje na Chorwacji, a zapewne i w Jugosławii jest pierwszym Kołem Gosp. Wiejskich. Koło to istnieje 3-ci rok. Założone zostało z inicjatywy Szkoły Narodowego Zdrowia. Instytucja ta na terenie Jugosławii prowadzi nadzwyczaj ożywioną działalność na polu higieny i budownictwa wiejskiego. Jak pracuje to pierwsze Koło Gospodyń Wiejskich? Do tej pory zorganizowały w porozumieniu ze Szkołą Narodowego Zdrowia

2 kursy gotowania, 1 kurs szycia i kroju, oraz 1 kurs tkactwa (na kurs ten chodziły same mężatki). Następnie K. G. W. we Wirjach zakupiło apteczkę podręczną, w której znajdują się lekarstwa i bandarze, zakupiły też wagę do ważenia malutkich dzieci.

Przeprowadziły uchwałę, która jest już zrealizowana, że wszystkie gospodynie będą chować jedną tylko rasę kur, której hodowla jest przewidziana na ich terenie.

Gdy zaś uchwalono budowę „Spółdzielczego Domu”, Koło Gospodyń, przez swoją delegatkę, zażądało, aby tu była zbudowana wanna i prysznic dla użytku wsi, oraz, aby był pokój, gdzie lekarz będzie mógł przyjmować chorych. Głos kobiet zorganizowanych został uwzględniony i wanny i prysznic 3 razy w tygodniu służą wsi. Jest też pokój dla lekarza, który stale urzęduje w gminie, jako stały pracownik gminny. Wieś płaci za wizytę najwyżej 20 dinarów (!) (1 zł polski = 8 din.). Biedni korzystają z pomocy bezpłatnie.

Na okres lata K. G. W. sprowadziło specjalną wychowawczynię, która zajmowała się dziećmi od 3 — 6 lat (było ich w przedszkolu 12).

Ciekawą jest uchwała, która została całkowicie zrealizowana. Każda z członkiń K. G. W., pod rygorem wykluczenia z organizacji, musi na rachunek każdego z własnych dzieci w Kasie Spółdzielczej złożyć 10 dinarów. Przeciętnie więc na 60 członkiń, które mają razem dzieci do 18 roku życia 57, wpłacają matki po 32 dinary na miesiąc. Ten stosunek matek do oszczędności stał się prosto nakazem i dla młodzieży. — Każdy ma swoją puszkę oszczędnościową, i gdy matka, lub ktoś z rodziny da dziecku na cukierek — to ten najczęściej brzęknie w puszkę oszczędnościowej.

Nic też dziwnego, że Kasa Spółdzielcza w dzisiejszych ciężkich czasach ma przeszło 5 milionów dinarów, z których 2.800.000 dinarów są rozpożyczone członkom, pozostałe, jako nadwyżka, są ulokowane w Centrali Kredytowej.

Czytelniczki „Przodownicy” napewno pomyślą,

Choroby i szkodniki warzyw

Ze względu na wielką różnorodność chorób i szkodników warzyw, musimy ograniczyć się do opisu najważniejszych i najgroźniejszych, występujących na siewkach i starszych roślinach warzywnych.

Czarna nóżka, jest bardzo rozpowszechnioną chorobą, występującą na siewkach kapusty, kalafiorów, kalarepek, pomidorów, sałaty. Choroba ta, zwana inaczej **zgorzelą siewek**, objawia się zczernieniem łodyżki tuż pod liścieniami, co powoduje przeważnie zamieranie siewek. Przyczyną choroby jest grzybek, który rozwija się w ziemi z zarodników przetrwałych, skutkiem czego nie można używać pod siew powyższych roślin ziemi, na której w roku poprzednim występowała „czarna nóżka”. Ponieważ rozwój tego grzybka sprzyja wilgoć, należy dbać o przewietrzanie inspektu i, unikać zbyt gęstego siewu roślin zarówno w inspekcji, jak i na rozsądniku.

W razie pokazania się pierwszych chorych roślin, trzeba je wraz z otaczającą ziemią usunąć i zalać mlekiem wapiennym lub wrzątkiem wody.

Kiła kapuściana, czyli przepuklina, lub skrofuły kapusty, coraz silniej występuje w ogrodach warzywnych. Choroba ta poraża rośliny kapustne i rzepowate,

że to jakaś wyjątkowo bogata wieś, otóż nie, raczej odwrotnie. Gospodarze tej wsi mają przeciętnie $2\frac{1}{2}$ ha ziemi, i to ziemi nie nadzwyczajnej — średniej.

Koń — na tej wsi — to rzadkość, wszystkie roboty są wykonywane krowami, których mleczność wynosi 2900 litrów przy 3,7% tłuszczu.

Nie bogactwo, lecz bieda właśnie, Wirje pobudziła do organizowania się. Chłopi z Wirji — są dziś bardzo zadowoleni, że ich żony dopomagają im w pracy spółdzielczej i gospodarczej.

Prezes Spółdzielczej Kasy mówi mi: „Bracie Polaku, gdyby nie nasze Domaczynske Liwitwo, to zapewne dziś cały majątek zjadłby nam lekarz, a kury stałyby się naszymi, jak to bywało dawniej, szkodnikami. — Nasze kobiety dziś utrzymują nas i dzieci przy zdrowiu. Nasze żony i dzieci, których w Wirjach wypada po 2 na każdą rodzinę, są bardzo oszczędne. Każde jajko skrupnie jest zbierane, każdy grosz najdrobniejszy jest złożony do puszek, a ile, panie, mają mężowie awantur z żonami, które nie pozwalają chodzić do „gościńca”. Mówią nam: „jeżeli chcesz pić — to ci przyprawię, poproszę sąsiadów, a wypijecie w domu”. W domu to nas nic wino nie kosztuje, a w „gościńcu”, trzeba płacić. Co zrobić prezes mówi dalej — mają nad nami dyktaturę, ale życzyć trzeba, aby takich dyktatur było jaknajwięcej na Jugosłowiańskiej wsi!”

A ja dopowiem, aby ich było jaknajwięcej na Polskiej Wsi!

Tyle wrażeń z jednego Koła Gospodyń Wiejskich na Chorwacji.

Innym razem opiszę o szerszym życiu Jugosłowiańskiej Kobiety Wiejskiej w Serbji, Chorwacji i Bułgarji.

K. Wyszomirski.

te, oraz wielką ilość chwastów, jak ognicę, łopuchę, tasznik i t. d. Kiła powoduje zniekształcenie korzeni w postaci narośli lub zgrubień, które często dochodzą wielkości pięści, czernieją i szybko gniją. Z powodu tej choroby użytkowe części roślin, to jest, głowy (u kapusty) i korzenie (u rzepowatych), albo nie wykształcają się wcale, albo są w zaniku. Kiła kapuściana jest chorobą rośliny i zarazem gleby. Chore rośliny zarażają ziemię, ziemia zaś zarażona — zaraża rośliny. Chorych roślin wyleczyć nie można, dlatego też w razie stwierdzenia na polu kiły, należy czempredziej porażone rośliny wykopać, aby w ziemi nie pozostały części chore, zarażone grzybkami, który w dalszym ciągu mógłby rozszerzać chorobę.

Chorą glebę należy leczyć, niszcząc w niej grzybek przez wapniowanie ziemi. Stosujemy wapno palone w ilości 100 — 150 kg na 100 m² na jesieni lub wczesną wiosną.

Zapobiegać rozwojowi choroby można przez:

1. sadzenie zupełnie zdrowej rozsady i usuwanie wszystkich podejrzanych roślin, o zgrubiałych korzeniach;
2. unikanie gleb kwaśnych;
3. wykonywanie prawidłowej uprawy roli, stosowanie płodozmianu i niszczenie chwastów;
4. staranne usuwanie chorych roślin z warzywnika i natychmiastowe spalanie;
5. chorych roślin nie rzucać na kompost, lub do obornika, ani w stanie świeżym nie używać na pokarm dla inwentarza.

Sine, wklęsłe plamy na owocach pomidorów są spowodowane chorobą, którą uczeni nazwali **bakteriozą**. Owoce z temi plamami przy dłuższym leżeniu gniją. Choroba ta szczególnie występuje w mokre lata na roślinach nie opalikowanych, w których owoce leżą na ziemi.

Pchełki ziemne, inaczej **susówki**, są to maleńkie owady lśniące, które przenoszą się z rośliny na roślinę nie tylko za pomocą skrzydeł, lecz także przy pomocy nóg, skacząc na duże odległości. Najczęściej wyrządzają znaczne szkody, na gruncie wśród młodych siewek kapustnych i rzepowatych, poza tem na burakach i lnach, wyżerując miękisz liści, skutkiem czego często giną całe rośliny.

Pchełki lubią pogodę suchą, ciepłą i wtedy są bardzo ruchliwe, a tem samem szkodliwe, nie znoszą natomiast zimna, wilgoci i cienia. Walka z pchełką jest uciążliwa i często zawodna. Najskuteczniejszym i najprostszym środkiem walki jest jaknajczęstsze zraszanie roślin wodą.

„Liszki”, lub „robaki” na kapuście są to gąsienice trzech gatunków motyli. Gąsienice te niekiedy bywają groźnymi szkodnikami kapusty i kalafiorów, ogalając rośliny z liści i pozostawiając jedynie szkielety twardszych części.

Ponieważ skutecznym środkiem na zwalczanie gąsienic jest spryskiwanie latem roślin porażonych cieczą silnie trującą, jaką jest zieleń paryska (szwejn-furtska), przeto nie radzę gospodyniom stosować tego środka, natomiast radzę wpuszczać drób, dla którego gąsienice są wielkim przysmakiem.

Inż. Marja Chmielińska.

Matula

Od czasu do czasu wpadnie tu jaka gazecina do ręki, z której człowiek dowiaduje się o świecie i o życiu ludzi na nim. Nieraz też, bierze ochota, aby i swojemi myślami się podzielić, chociażby z czytelnikami „Przodownicy”. Ale powiedzcie same, którażby to śmiała, albo ma czas zasiąść do pisania, kiej tu człowiek zagnębiony, od świtu do nocy, trza się krzątać koło życia powszedniego i harować, aby na dzisiejsze czasy jako tako żyć.

A żyjemy my co prawda kobiety w rozmaitych warunkach i w większych wioskach kościelnych, gdzie trochę weselej i w mniejszych i w szczyrych polach w kolonji, zdaleka od sąsiadów, kościoła, miasta, a co zatem idzie i szkoły dla dzieci.

Dusza jednak rwie się do życia gromadnego, bo sam sobie, choć to niby z rodziną, człowiek nie wystarczy.

Ale cóż poradzić kiej trudno inaczej. Nie sposób odlecieć dzieci i domu, wuli pogwarki i jakiego życia gromadnego. I zdaje się chwilami, że ludzie po miastach dopiero sobie żyją! Nie tak, jak by wioska kobita, za którą praca i same udręki idą, co człowieka chwilami chcą zadusić, przytłamsić, że żyć mu się nie chce.

Ale kajtam... Weźmy ino taką chwilkę. Latem wstaniesz równo ze słońkiem, krzątając się pocichutku, aby twoja dzieciarnia pospała jeszcze i w pracy ci nie zawadzała, lecz nawet się nie spostrzeżesz, kiedy twoja „piątka” już na nogach. I te co do szkoły chodzą i ten, co ledwie na nóżkach może się utrzymać. Wybiegają bose w koszulinach na świat, na rosę, powitać słońko złociste, co je ze snu zbudziło, i kwiaty...

Wczoraj było opielisz, podlejesz, mając w myśli, że te maki już niedługo będą kwitły, bo pączki są już doskonałe. Ale i dzieciarnia też coś o tem wie... I kiedy ty z najmłodszym siedzisz na progu pod słońce, słyszysz wesołe okrzyki, tentent bosych nóżek, biegnących w twą stronę, poznajesz, że to biegnie ta troszkę starsza od tego, co masz na kolanach. Wychyla się z za ściany, obarczona kwieciem maków polnych z twojego ogródka, ten cudny, świeżo rozchylony kwiat, z precudnemi jeszcze perlami rosy. I ty nie gniewasz się, podejmujesz ten najpiękniejszy dar, dar kwiecia, przyciskasz do serca miłośnie, razem z kwiatami swego łona i szepczesz: to nam dała Bozia i ta najukochańsza najsprawiedliwsza nasza Polska Ziemia Matula..

I powiedz matko, czy po takiej chwili ciężka ci będzie praca? Czy zmieniła być swą dolę na gwar miasta i wysokie kamienice?

„Smacino“.

Książka gospodyni wiejskie

Pierwsze wydanie zostało całkowicie wyczerpane, co najwymowniej świadczy o samej książce. Przez dwa lata odczuwało się na rynku księgarskim duży jej brak, wreszcie uzupełniona i rozszerzona, ukazuje się niedawno w drugim wydaniu.

Wśród fachowej literatury rolniczej mniej, lub więcej popularnej i dostępnej dla szerokich mas wiejskich, zarówno pod względem treści jak i ceny, „Książka Gospodyń Wiejskich” jest dotychczas jedyną, która porusza nieomal wszystkie zagadnienia związane z życiem pracą i zainteresowaniami kobiety wiejskiej. Opracowana zaś przez fachowców i ludzi, znających wieś, przemawia ze swoich stron prostą, jasno i szczerze, z dużą wiedzą, zrozumieniem i chęcią ułatwienia tego życia, wypełnionego po brzegi ciężkimi obowiązkami powołania i zawodu gospodyni wiejskiej.

Książka ta obejmuje następujące działy: 1. Wychowanie dziecka. 2. Zdrowie. 3. Porządki domowe i pranie. 4. Życie towarzyskie. 5. Szycie i krój. 6. Gotowanie — pieczenie — przetwory mięsne i owoce. 7. Warzywnik. — Drób. — Trzoda. 8. Informacje.

Cztery pierwsze działy, jak wskazują zresztą tytuły ich, poświęcone są życiu osobistemu i rodzinnemu — obowiązkowi kobiety, jako matki - wychowawczyni i opiekunki domowego ogniska. Pozostałe zaś traktują zagadnienia czysto fachowe, czy to z gospodarstwa domowego, czy podwórzowego.

Dział pierwszy podkreśla ważność kształcenia charakteru dziecka, sprawa na którą niestety na wsi małą zwraca się uwagę. Wykazuje błędy postępowania rodziców z dziećmi, czy to popełnione przez nieświadomość tych pierwszych, czy lekceważenie tego ważnego zadania ich życia. Wreszcie daje wskazówki, jak należy postępować z dziećmi, aby wyrabiać w nich dodatnie cechy charakteru, a nie dopuszczać do rozwijania się złych i brzydkich.

Dział drugi omawia higienę wsi, sposoby podniesienia jej i konieczność przestrzegania nawet w najbiedniejszych izbach, najbiedniejszym gospodarstwie. Poza tem wskazówki karmienia i wychowania niemowląt, oraz podstawowe wiadomości z pielęgniarstwa, składają się na treść tego działu.

Dział trzeci — to szereg praktycznych wskazówek i omówienie pożytecznych przedmiotów, sprzętów i pomocy, ułatwiających gospodyni utrzymanie porządku i ładu w domu, co stwarza przyjemne i estetyczne jego wnętrze.

Szczęśliwie się stało, iż został uwzględniony dział czwarty, t. j. „Życie towarzyskie”. Wieś bowiem, pozbawiona tych różnorodnych rozrywek i przyjemności, jakkie ludziom daje miasto, pędzi życie cicho i monotennie — tembardziej więc potrzebne jest tu współżycie z ludźmi i umiejętność spędzania przyjemnie i pożytecznie wolnych chwil odpoczynku. Dalej wskazówki kulturalnego zachowania się wśród obcych i w najbliższym kółku rodzinnym, zawarte są w tym ciekawym i pożytecznym rozdziale.

Dział kroju i szycia ma na celu przyjsie z pomocą kobiecie, która własnoręcznie obszywa swoją ro-

dzinę, a więc zawiera on podstawowe wiadomości odnośnie tych jej prac i zajęć.

Stosunkowo dużo miejsca poświęcono działowi szóstemu t. j. gotowaniu, pieczeniu, przetworom mięsnym i owocowym. Słuszne to jest zresztą, bo kuchnia, powiadają — to królestwo kobiety, aby zatem praca w niej wykonywana nie była ciężarem, a przynosiła pożytek, trzeba się na niej dobrze znać. Musi więc gospodyni przystępować do niej, nie tylko ze znajomością rzeczy, lecz i świadomością, że pożywienie przez nas przygotowane stanowi o zdrowiu i siłach jej najbliższych. Dlatego też dział szósty, poza praktycznymi i smacznymi przepisami, zawiera jeszcze podstawowe wiadomości z racjonalnego odżywiania, doboru środków odżywczych, ich przyrządzania, przechowywania i t. p.

Ciekawem ujęciem wyróżnia się tu nowy, w tem wydaniu książki, rozdział „Przetwory owocowe”, na które ostatnimi czasy w gospodarstwie domowym duży kładzie się nacisk. Na treść tego rozdziału składa się przystępnie ujęta część teoretyczna, bez której znajomości przetwory nie mogą się udawać oraz wiele praktycznych przepisów i wskazówek przyrządzania przetworów, ich przechowywania, zabezpieczania i pomocy, ułatwiających pracę.

Dział siódmy obejmuje zagadnienie ogrodniczo-hodowlane, daje niezbędne wiadomości, potrzebne do podniesienia tych działów gospodarstwa podwórzowego, które niestety, dotychczas nieomal wyłącznie spoczywają na głowie gospodyni.

Dział ósmy zawiera informacje z dziedziny praca, korzystania z poczty, oraz dobór książek, które powinny stanowić lekturę na wsi. Szkoda, że nie

zostały podane krótkie wiadomości o najpospolitszych krzewach owocowych. Dążymy przecież do tego, aby ogródki wiejskie na własne potrzeby posiadały choć kilka krzewów owocowych, choć trochę truskawek, które dostarczyłyby owocu na surowo i na przetwory.

Jeśli zaś pragniemy podnieść wygląd zewnętrzny zagród wiejskich i stworzyć estetyczne otoczenie i wnętrza domów, nie powinny być pominięte choć w krótkim zarysie wiadomości z kwaciarstwa gruntowego i pielęgnacji kwiatów pokojowych.

Mimo tej uwagi, którą ostatnio wypowiedziałam, „Książka Gospodyni Wiejskiej” jest cenną zdobyczą dla kobiet wiejskich i należy pragnąć, aby ją jak najwięcej z niej korzystało. Jeśli o książkach mówi się, że są najlepszymi przyjaciółmi człowieka, to ta z pewnością stanie się nią dla niejednej Czytelniczki.

W. Smoliczowa.

Przepisy gospodarskie

ŚWIĘCONE.

Jak niema Bożego Narodzenia bez Wigilji, tak trudno pomyśleć o Wielkanocy bez Święconego.

Dziś w czasie kryzysu, gdy grosz grosza goni, trzeba tak sobie wszystko urządzać, aby kosztowało możliwie jaknajmniej. Trzeba umieć zrobić z grosza trzy i każdą monetę dobrze kilka razy obejrzeć, nim ją się wyda. Ale jednocześnie trzeba tak kombinować, aby dom był ochodożony, aby tradycji dziadów stało się zadość — no i aby domownicy wiedzieli, że to święta.

Kwietnia niedziela

Takiem to imieniem, tchnącym jakgdyby ciepłem słonecznym i zapachem świeżej zieleni, ochrzciła nasza polska wieś niedzielę rozpoczynającą Wielki tydzień, jako-że przypada ona zazwyczaj w miesiącu kwietniu. Liturgia rzymska zowie ją „palmową”, nawiązując do pozostawionego nam w Ewangelji opisu tryumfalnego wjazdu Chrystusa do Jerozolimy. „Gdy lud usłyszał, że Jezus idzie do Jeruzalem, nabrali gałęzi palmowych i wyszli naprzeciw Niemu, a wołali Hosanna...”

— Na pamiątkę tej uroczystości w IV wieku czytano w Jerozolimie, na miejscu wskazanym przez tradycję chrześcijańską, ten lub inny ustęp Ewangelji, opowiadający o powyższym zdarzeniu, poczem jeden z biskupów, otoczony tłumem wiernych, zjeżdżał na osiołku z Góry Oliwnej do kościoła Zmartwychwstania.

— Zwyczaj publicznego obchodzenia tej pamiątki przeszedł w kilka wieków później ze Wschodu na Zachód, a kościół rzymski wzbogacił go do dnia dzisiejszego praktykowanym obrzędem poświęcania palm. Te palmy są oczywiście w większości krajów gałązkami nie żadnych podzwrotnikowych roślin, lecz pospolitych, najwcześniej w danej okolicy budzących się do życia drzew.

— Wiemy, że w naszej Polsce, do przygotowania tradycyjnych palm, służy przeważnie poczcziwa wierzbina — dlatego to i niedzielę palmową nazywamy często „wierzbną lub wierzbową”. Gdyż, jak mówi nieznany autor okolicznościowego wierszyka:

„...U nas palma nie rośnie drzewiną,
Naszemu niebu dumnie nie urąga;
Tylko nad strugą zwiesza się wierzbina
I srebrne listki ku niebu wyciąga,
Więc go wierzbowym powitajmy prątkiem,
Równie serdecznie, równie uroczyście;
Ten co wszystkiego dobrego początkiem
Na serca nasze patrzy, nie na liście.”

— Tak też czynimy od wieków z tem zastrzeżeniem, że gałązki wierzbowe, z których wiążemy palemki i zanosimy tłumnie do poświęcenia lub wymieniamy między sobą, nie są zazwyczaj zielone, ale szare, pokryte delikatnymi baziami, czyli t. zw. pospolicie kotkami. Te miękkie, puszyste kotki, zaczynają pokrywać gałązki drzew i krzewów wierzbowych już pod tchnieniem najpierwszych podmuchów ciepła. Lecz czasem, jeśli zima przedłuża swe panowanie, a Palmowa Niedziela wypada bardzo wcześnie, trzeba zawczasu pomyśleć o palmach — wówczas to, wierni starodawnym zwyczajom, wycinamy różgi wierzbowe (czasem krzewów malin, porzeczek lub drzew wiśniowych) i ustawiamy w zacisznych

Zadanie to wcale nie łatwe. Aby przyjść z pomocą gospodyniom, podaję w dzisiejszej pogadance trochę rad. Przedewszystkiem trzeba sobie z góry cały plan doskonale obmyśleć. Wiadomo bowiem, że wtedy można wszystko mniejszym kosztem opędzić — oczywiście należy sięgnąć głównie po wytwory własnego gospodarstwa.

Przedewszystkiem trzeba wiedzieć, co się będzie przygotowywać.

Oto 3 przykłady święconego. Potraw tu wymieniono tyle, że każda gospodyni będzie mogła wybrać coś dla siebie.

- I. Galareta z nóżek wieprzowych,
2 kg. schabu pieczonego,
2 kg. kielbasy,
Sałata jarzynowa,
Kiszka kaszana,
Chrzan z octem.
Jaja na twardo,
Barszcz kwaszony lub żur (na kościach od schabu),
Placek z rodzynkami,
Placek z serem,
Mazurek orzechowy.
- II. Prosię,
2 kg. baleronu lub golonki,
2 kg. kielbasy,
Ćwikła,
Sos chrzanowy na zimno,
Sałatka kartoflana,

Jaja na twardo,
Placek z kruszonką lub babka,
Mazurek makowy,
Tort fasolowy.
III. 3 kg. szynki,
2 kg. pieczonej cielęciny,
2 kg. kielbasy,
Sałatka z jajami,
Sos musztardowy,
Ćwikła,
Jaja na twardo,
Babka oszczędna,
Mazurek z owocami.

Po wybraniu wyżej podanych potraw, należy dokładnie obliczyć, co ma się w domu, a co wypadnie dokupić. Zakupy należy uskutecznić również możliwie wcześniej.

Gdy już wszystko jest w domu, trzeba sobie zawczasu wszystko powymierzać i powyważać, no i sprawdzić blachy, brytwanki i inne sprzęty gospodarcze, — aby potem w ostatniej chwili nie okazało się, że tego, czy owego w domu nie ma, bo się akurat popsuło.

Należy również zawczasu pomyśleć o zieleni na stół wielkanocny. Wprawdzie w tym roku Wielkanoc bardzo późna, ale i tak jeszcze chyba zielono nie będzie.

Ślicznie wygląda piramida z rzeżuchy. Piramida taka zjawiała się dawniej na każdym Wielkanocnym stole — stanowiła dumę tych, co ją wyhodowali. Po-

mieszkaniach do dzbanów z wodą, aby, mówiąc po staropolsku, „rozkościwały” na tę uroczystość. Jeśli jednak Wielkanoc wypada późno, a kwiecień przyniesie naprawdę nieco zieleni i kwiatów, to przystrajamy nimi palemki, nie szczędząc trudu, ani pomyślowości, a pragnąc zaprezentować je jaknajgodniej na niedzielnej procesji. — Wszak tak czyniły nasze matki, babki, prababki i wszystkie dawniejsze pokolenia od niepamiętnych czasów.

— Uroczystości Palmowej Niedzieli nie miały ongi charakteru wyłącznie kościelnego, przeciwnie, łączył się z nimi cały szereg zaniechanych już od dawna zwyczajów, o których dowiadujemy się dzisiaj już jedynie na podstawie pozostawionych opisów.

— A więc do połowy XVII wieku panował w naszym kraju obyczaj ofiarowywania królowi, kilku palemek. Panie, z najprzedniejszych rodzin, ubiegały się o zaszczyt własnoręcznego strojenia i związywania tego tradycyjnego daru, dumne, jeśli któryś z synów został wybrany do delegacji zanoszącej królowi te „żywe”, pachnące gałęzie. Dopiero za panowania Jana Kazimierza, który rzadko kiedy pozostawał na święta w stolicy, powyższy miły zwyczaj zaczął wychodzić z użycia.

— Ozdobne, wzorzystemi, jedwabnemi wstążkami związywane palemki dawano również do ręki

chłopcom, biorącym udział w procesji niedzielnej, nieśli je oni w skupieniu, z wielkim szacunkiem i ostrożnością, aby nie złamać czasem gałązki lub nie pognieść pięknej wstęgi.

— Po skończonem nabożeństwie nie opuszczano jeszcze kościoła, wówczas to bowiem miało zazwyczaj miejsce wypowiadanie szeregu wierszowych oracyj. Ustawieni w dwa rzędy żacy szkolni wygłaszali je nawpół poważnie, nawpół żartobliwie, wspominając w nich o biedzie szkolnej, o dokuczliwym poście, o śledziu, a wreszcie, wyrażając nadzieję na sute święcone.

— Po żakach zabierała głos starsza młodzież miejska lub wiejska, dziwacznie poprzebierana. A więc: „jedni strój mieli ozdobny pętlicami, z złotego papieru wysokie kołpaki, za oręż młotek na długim osadzony kij, drudzy wasy przyprawne i brody z konopi, infuły z papieru, obuchy i szable drewniane!

— Zbyttno jednak musiały swawolić chłopaki w kościołach, zapominając o powadze miejsca, a myśląc jedynie o zabawie. To też, władze duchowne zabroniły zczasem wygłaszania wesołych oracyj po kościołach, tak, że już w początkach XVIII wieku powyższy zwyczaj został przeniesiony do prywatnych domów, a po wsiach nawet do szynków i zajaz-

nieważ to fatyga niewielka, a ładnie wygląda, namawiam do spróbowania tego filgla ogrodniczego.

Bierze się sporą deseczkę okrągłą — najlepiej denko od baryłki lub deszczułki średnicy około 50 ctm. szerokości i kilka prostych, giętkich prętów leszczynowych lub z łożyny metrowej długości. Powinno ich być 6 — 8 sztuk. Od brzegu deseczki na palec należy zrobić w różnych odstępach nieduże otwory w ilości podwójnej w stosunku do ilości prętów. Zgięte pręty wstawiamy w otwory, przymocowujemy każdy cienkim ćwieczkiem. Następnie owijamy je równo pakułami lnianymi. Takiemi pakułami wykładamy równo deseczkę dobrze maskując jej brzegi.

Dwie szklanki nasion rzeżuchy zalewamy podwójną ilością wody, o temperaturze pokojowej. Po upływie dnia lub dwóch, gdy nasienie dobrze napęcznieje i uformuje się jakby lepka kasza, smarujemy nią cienko i równo pręty i dno naszej piramidy. Dalej pozostaje już tylko cztery razy dziennie obficie a ostrożnie skrapiać piramidę wodą o pokojowej temperaturze. W dziesięć dni zazieleni się ślicznie i może stanowić ozdobę stołu wielkanocnego — no i będzie się czem pochwalić. Na szczycie takiej piramidy ustawia się baranka z chorągiewką, a naokoło obkłada się kolorowymi jankami.

Gotowanie szynki. Obmyć szynkę w ciepłej wodzie, obciąć kolanko i włożyć do dużego garnka, nalać gotującą wodą, tak aby szynka była dobrze pokryta. Gotować na mocnym ogniu przez 2 godziny, licząc od zagotowania. Co $\frac{1}{2}$ godziny należy szynkę przewracać. Gdy dość dobrze oddziela się od mięsa, to znak, że już ugotowana. Odstawić z ognia i zostawić w rosole na 2 — 3 godziny. Po tym czasie wynieść na półmisku na chłód.

Gotowanie kielbasy. Kielbasę zalewa się wrzątkiem i trzyma na wolnym ogniu pod pokrawą, uważając, aby nie popękała. Przewracając kielbasę, nie należy kłuć widelcem bo niepotrzebnie sok wycieka.

Użycie większego prosięcia. Jeżeli mamy duże tłuste prosię (wagi 7 — 8 kg.) możemy je zużytkować w sposób następujący: oczyszczone prosię rozciąć w poprzek na połowę. Tylnią część nadziać farszem, obwód utworzony przy nacięciu zaszyć kawałkiem płótna i upiec to smarując słoninką.

Na nadzienie użyć: wątróbkę, płuca, nerki i serce prosięcia, podduszone ze sporym kawałkiem słoniny, dodać 3 — 4 rozmoczone bułki. Przepuścić wszystko kilka razy przez maszynkę — osolić i opieprzyć.

Główkę, wszystkie nóżki i kości wyjęte z przedniej części użyć na galaretę.

A przednie łopatki i kark podać z kwasnym sosem i z kaszą.

Sos musztardowy: 3 żółtka ugotowane na twardo przetrzeć przez sito, dodać 3 łyżki musztardy, kawałek masła i śmietany. Rozetrzeć wszystko, aby sos był gładki.

Zimny sos chrzanowy. Duży korzeń chrzanu utrzeć, lekko osolić, posypać łyżeczką cukru i zalać octem w takiej ilości, aby ocet chrzan dobrze objął. Zostawić tak 3 godziny, aby zbytnia ostrość wywietrzała.

Osobno zrobić zasmażkę z łyżki mąki i łyżki masła. Rozprowadzić rosołem lub wodą do gęstości bardzo zawiesistego i ostudzić. Gdy zasmażka już chłodna, dodać chrzan i kwaterkę gęstej kwaśnej śmietany. Wymieszać razem i osolić do smaku.

dów, gdzie niczem nie krępowana młodzież popisowała się oratorskimi talentami.

— Dzisiaj zwyczaj ten poszedł zupełnie w zapomnienie, a jako jego jedyną pozostałość możemy uważać t. zw. „koniarza”, znanego w niektórych okolicach naszego kraju jak np. w krakowskim. Zabawa polega na tem, że jeden z weselszych, znanych z dowcipu chłopaków, usmolony, przepasany powrosem, z przyczepionym długim, słomianym ogonem, chodzi od domu do domu i wystukuje drewnianym młotkiem, prawi komiczne oracje, budząc śmiech i zbierając wzamian datki.

— Panował też dawniej zwyczaj grywania podczas Wielkiego Tygodnia djałów o Męce Pańskiej. Rozpoczynały się one zwykle w Palmową Niedzielę, a kończyły w Wielką Środę. Stolicą tych pobożnych aktorów była Częstochowa, skąd też wędrowały przenośne teatryki po wsiach i miasteczkach, gdzie je oczekiwano z upragnieniem.

— Wszystkie powyższe zwyczaje należą już dzisiaj do wspomnień, gdyż Niedziela Palmowa przekształciła się powoli w uroczystość czysto kościelną. Tylko szara, wierzbowa „palemka” oparła się wszystkim przemianom i dotarła do naszych czasów. Lubimy ją wszyscy, witamy serdecznie, zwłaszcza tę poświęconą palemkę, którą przynosimy do mieszkań jako miłego gościa i przechowujemy przez cały rok.

Wierzmy, że nam przyniesie zdrowie, pomyślność w pracy, a ochroni nas przed złem i nieszczęściem. A może nawet przechowało się w niektórych zakątkach naszego kraju, dawne, naiwne wierzenie ludowe, które zanotował w jednym ze swych utworów Mikołaj Rej, że: „W kwietnią niedzielę kto (baziątka) czyli kotki, t. j. pączka z palmy wielkanocnej nie połknął, ten już zbawienia nie otrzyma”, lub może inne, ale również nierozsądne mniemanie, że kto baze z poświęconej palmy połknie, tego gardło przez cały rok nie zaboli.

A jeśli te przesady zanikły, to z pewnością znamy, szczególnie we wschodnich częściach Polski, zwyczaj budzenia się w kwietnią niedzielę przygotowanymi do poświęcenia palemkami. Czini to zwykle ten, kto najwcześniej wstanie, uderzając śpiących zlekka gałązkami, mówi:

„Wierzba biję — nie ja biję,
Za tydzień wielki dzień,
Za sześć dni wielka noc.”

— Ale choć zwyczaje Palmowej Niedzieli różnią się tu i owdzie między sobą, to do tej pory przetrwała w naszym kraju dawna cześć dla poświęconej palemki, dla tej „żywej gałęzi”, bez której wydałaby się nam z pewnością smutną Kwiećnią Niedziela.

M. W.

Ćwikła z surowych buraków. Buraki ćwikłowe obrać z łupin i na surowo zetrząść na tarce od jarzyn. Na 1 kg. takich buraków utrzyć spory korzeń chrzanu zetrzeć, posolić, zalać octem i niech tak położy godzinę. Następnie zmieszać z burakami — zalać przegotowanym octem i dodać garść kminku. Trzymać w przykrytym słoju.

Mazurek z owocami. Zrobić ciasto kruche z $\frac{1}{4}$ kg. mąki 1 jajka, łyżki masła, łyżki szmalcu i łyżki śmietany, 2 łyżek cukru, 10 tartych orzechów i 5 migdałów gorzkich i na koniec noża sody oczyszczonej.

Ciasto wyrobić doskonale na stolnicy, rozwałkować i wykrawać placki dowolnej wielkości. Każdy placuszek otoczyć wałeczkiem ciasta. Ułożyć na blachę i upiec. Po ostudzeniu nałożyć doskonale osączone owoce z marynatów lub konfitur, połączyć przez sito następującą glazurą: $\frac{1}{2}$ szklanki wody zagotowuje się z jakimkolwiek sokiem i 5 listkami rozpuszczonej żelatyny.

Mazurki makowe. Sparzyć litr maku, odcedzić i utrzyć z cukrem w donicy, dodać 30 deka sklarowanego masła, $\frac{1}{2}$ kg. cukru, 2 całe jaja i jedno żółtko. Dla zapachu trzeba wanilii. Wyrobić doskonale i włożyć na blachę wysmarowaną masłem i piec w miernie gorącym piecu. Następnie polukrować.

Sernik oszczędny. Spód robi się z ciasta drożdżowego (od babek) i na to się nakłada następująca masa serowa: Przefasować przez sito 1 kg. dobrego sera, utrzyć go w donicy z 1 jajkiem i 3 żółtkami i 2 łyżkami sklarowanego masła. Dodać $\frac{1}{2}$ laski wanilii i 25 gr. osmażonej skórki pomarańczowej. Masę ucierać prawie godzinę, aby była zupełnie gładka. Na końcu dodać 5 deka drożdży rozpuszczonych w paru łyżkach mleka. Na wierzchu ułożyć kratkę z ciasta, posmarować żółtkiem i piec w średnim piecu przynajmniej godzinę.

Tort fasolowy. 40 deka białej fasoli ugotować, odlać, obsuszyć i przetrzeć przez sito, 4 żółta utrzyć do białości, z 30 deka cukru, zmieszać z fasolą i dodać 20 kropli olejku migdałowego i białka ubite na pianę. — Upiec na blasze wysmarowanej masłem. Nazajutrz przełożyć marmoladą i polukrować.

Babki lub placki. $1\frac{1}{2}$ kwarty mąki rozrobić litrem letniego mleka 8 deka drożdży, rozmieszać i postawić w cieple, aby podrosło. Następnie wbić 7 żółtek ubitych z $\frac{1}{2}$ kg. cukru, dodać wanilii lub skórki dla zapachu, wlać kwaterkę sklarowanego masła, dosypać 2 kwarty mąki i wyrabiać, dopóki od rąk nie odstanie (około $1\frac{1}{2}$ godz.) Postawić w cieple, aby się ruszyło. Wkładać w formy masłem wysmarowane. Gdy dobrze podrosną, wstawić na 5 kwadransów do pieca. Z tej proporcji wyjdą 3 spore babki.

Lukier pomadkowy — 35 dk. cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki wody zagotować na gęsty syrop. Wlać do miski i ucierać do białości, na zakończenie wycisnąć sok z cytryny. Lukrować ciasto natychmiast.

Polewa czekoladowa. 15 dk kryształ, $\frac{1}{2}$ szklanki mleka, łyżka masła i 40 dk czekolady (lub kakao — ale wtedy więcej mleka) zagotować razem i jeszcze ciepłym smarować tort czy mazurek.

M. Saryusz - Stokowska.

Z kół i do kół

Z KOŁA GOSPODYN WIEJSKICH W SKRZYŃKU, POW. OPOCZYŃSKIEGO.

Dnia 9-go kwietnia 1932 r. zostało założone u nas Koło Gospodyń Wiejskich. Zapisano się 11 kobiet gospodyń. Wybrano Zarząd: prezeską — Marja Głowacka, skarbniczką — Marja Mirecka i sekretarką — Bolesława Szczepańska.

Początkowo praca szła bardzo opornie. Doświadczaliśmy wielu przeszkód ze strony „kumoszek”, — ba, nawet mężowie członkiń stawiali trudności swym żonom, idącym na zebranie. — „Włóczy się tam ino na „racjowanie”, a tu w chałupie opuszczenie. Myślisz, że cię tam darmo czego nauczą, głupia, dziesiątą skórę z ciebie zedra, niżli cię nauczą darmo, to ino taka pułapka!!

Niezrażone jednak tem, pracowałyśmy dalej.

Pod kierownictwem naszej dzielnej instruktorki, pani Janiny Dulębianki, praca naszego Koła idzie stale naprzód. Zorganizowałyśmy ogródki warzywne; przykładowy był założony u prezeski, p. Głowackiej, podług wskazówek p. instruktorki. Nasiona dla Koła były dostarczone przez instruktorkę, z których byłyśmy bardzo zadowolone.

Został także zorganizowany konkurs „Zdrowie w chacie wiejskiej”. Do konkursu zapisało się 9 członkiń. Konkurs wypadł bardzo dobrze, a wyróżnione otrzymały nagrody. Konkurs ten, to była chwila przełomowa w naszym Kole. Od tej chwili praca posuwa się prędzej i łatwiej, członkinie złożyły składkę na gazetkę „Przodownica”.

Mężowie, widząc, że w domach panuje lepszy ład i porządek, że oprócz małej składki miesięcznej żadnych innych kosztów niema, zaczęli przychylniej patrzeć na pracę Koła.

— Wiecie, mówił gospodarz do kuma, „moja” dostała nagrodę za porządek. — A kum poradził swej żonie, żeby zamiast plotkować z sąsiadką, zapisała się do Koła, to może się nauczy czego pożytecznego. To też obecnie mamy 22 członkinie, pracujące z zapałem i z zrozumieniem sprawy.

W dniach 30, 31 stycznia i 1 lutego, został przeprowadzony kurs gotowania i pieczenia. Kurs rozpoczął się co dzień o godzinie 9-ej rano, a kończono pracę o godzinie 7 wieczorem. Na obiad byli zaproszeni mężowie kursistek.

Na zakończenie kursu 2-go lutego została odegrana sztuczka pod tytułem „Dobra Nowina”.

Na wspólnym podwieczorku mieliśmy zaszczyt przyjąć P. Starostę, p. Instruktorkę z województwa, miejscowe Ks. Proboszcza, p. Wójta, oraz mężów kursistek.

Wieczór ten był uroczysty i naprawdę bardzo miły. Sala w Urzędzie gminy przybrana kwiatami, ze stołami, nakrytymi śnieżnymi obrusami, wyglądała świątecznie. Serdeczne przemówienie p. Starosty, Ks. Proboszcza, p. Wójta i pań instruktorek sprawiły, że każda z nas czuła się dobrze, członkinie zaśpiewały parę piosenek. Przy podwieczorku i przedstawieniu przygrywała nam miejscowa orkiestra.

Dochód z przedstawienia przeznaczaliśmy na założenie apteczki.

Obecnie przystępujemy do ogrodników i racjonalnego chowu drobiu.

Praca więc wciąż idzie dalej i lepiej, umiejętnością i należytym zorganizowaniem gospodarstwa swe podnosimy, udoskonalamy, czynimy je bardziej dochodowymi i w ten sposób mężnie stajemy do walki z kryzysem.

Bolesława Szczepańska,

Sekretarka Koła G. W.

ZAKOŃCZENIE KURSU SZYCIA I KROJU W SEREDZICACH, POW. ILŻECKI.

Dzień 26 lutego b. r. był dla K. G. W. w Sieredzicach i dla tutejszego społeczeństwa tym momentem, który, przemijając, pozostawia niewątpliwie trwałe wartości natury gospodarczej, jak i społeczno - wychowawczej w tutejszym środowisku.

W Sieredzicach bowiem, staraniem tutejszego K. G. W., przy wydatnej pomocy Okręgów. T. O. i K. R. w Wierzbniku, został zorganizowany dwumiesięczny kurs kroju i szycia dla gospodyń. Udział w kursie wzięło 16 dziewcząt od lat 15—18, córek gospodyń wiejskich. Praca na kursie była bardzo intensywna, prowadzona przez osobę fachowo przygotowaną według zgóry nakreślonego programu, a dostosowanego do potrzeb gospodarczych i kulturalnych środowiska.

Czas mijał szybko, radośnie i pracowicie. Zarząd kursu nie zapominał i o stronie społeczno - wychowawczej i kulturalno - rozrywkowej uczestniczek kursu. W wolnych godzinach odbywały się zebrania świetlicowe, na których wspólnie czytano książki, śpiewano i deklamowano. Zbliżył się wreszcie dzień uroczystego zakończenia kursu.

W celu zainteresowania społeczeństwa, w jednej z sal miejscowej szkoły powszechnej urządzono wystawę prac uczestniczek kursu. W ciągu jednego dnia wystawę zwiedziło 321 osób. Wreszcie odbyła się wieczornica, na którą, oprócz członkiń K. G. i rodziców uczestniczek kursu, przybyło około stu osób z zaproszonych gości. W uroczystości przybranej sali wykonano parę obrazków scenicznych, wygłoszono parę przemówień, oraz zespół uczestniczek kursu wykonał kilka okolicznościowych pieśni.

Przemówienia i pieśni wytworzyły podniosły i patryjotyczny nastrój.

Doprawdy, rzetelna praca społeczno - gospodarcza Kół Gospodyń Wiejskich jedna sobie zrozumienie i szacunek wśród szerszego społeczeństwa.

C. Kupczykowa,

Przewodnicząca K. G. W.

Z ŻYCIA KOŁA GOSPODYŃ WIEJSKICH W PODOLU, POW. LUBELSKI.

Nasze Koło zostało założone w grudniu 1932 r. Myśl założenia Koła wyszła od samych Gospodyń, — którą uchwyciła i roznieciła P. Instruktor Jadwiga Szyllerówna. Musimy podkreślić, że P. Instruktor z wielkim zapałem zaopiekowała się naszym Kołem i nie szczędzi czasu i trudu, by nam jak najwięcej dopomóc w pracy. Za co też Ją bardzo pokochałyśmy wszystkie i jesteśmy Jej wdzięczne.

Jeszcze przed założeniem Koła p. Instruktor zaproponowała naszym Gospośiom zorganizowanie 3-dniowego kursu gotowania. Propozycja P. Instruktor została przyjęta z wielkim entuzjazmem i zabrano się ochoczo do pracy na kursie. Kurs został zorganizowany w dniach 9, 10 i 11 grudnia. Duch na kursie panował ożywiony, atmosfera pogodna — wesoła, a praca wrzała od samego rana. Gospodynie nasze dużo skorzystały na kursie, dzięki swej chęci i nieustraszonej pracy i wytrwałości p. Instruktor, która mu przewodniczyła. Kurs został zakończony w dniu 11 grudnia uroczystym przyjęciem, w którym wzięli udział p. Instruktor, p. Prezes O. Z. K. R. Andrzej Maj, p. Prezes miejscowego Koła R., Józef Zieliński, uczestniczki kursu, ich mężowie i zaproszeni goście. Wśród ogólnej radości spędzono parę godzin przy wspólnej herbatce i smakołykach, sporządzonych przez skrzętne gospośie na kursie.

W dniu tym zostało zorganizowane K. G. W. Zapiisało się 18 członkiń. Do zarządu Koła wybrano na przewodniczącą p. Helenę Kosińską, — na wiceprzewodniczącą — p. Jadwigę Majównę, na sekretarkę — miejscową nauczycielkę p. Janinę Jabłońską, na skarbniczkę — p. Janinę Soczyńską. Zebrania odbywają się co miesiąc, na których omawiane są sprawy bieżące Koła, oraz czytany jest dwutygodnik „Przodownica”, który Koło prenumeruje.

W dniu 6 lutego rozpoczęto 10-dniowy kurs szycia i kroju. W kursie wzięło udział 15 uczestniczek — w liczbie których żywy udział brała na kursie p. Przewodnicząca Koła, Helena Kosińska. Podczas kursu, kursistki wykazały się wielką chęcią, szczerą pracą i wytrwałością.

Kurs zakończono wystawą prac kursistek — deklamacjami, śpiewem i wspólnym podwieczorkiem.

Jabłońska Janina,

Sekr. K. G. W. w Podolu.

Z KOŁA GOSPODYŃ W SOŃSKU, POW. CIECHANOWSKI.

Koło Gospodyń w Sońsku urządziło w dniach 7 i 8 lutego, przy Szkole Rolniczej Żeńskiej w Gołotczyźnie kurs gotowania potraw z soi. Uczestniczek było 12, kurs trwał dwa popołudnia i obejmował wypróbowanie przepisów, podanych w „Przodownicy” Nr. 19 1932 r. Gotowano kluski z soi, upieczono tort i ciastka z soi, upalono nasiona soi na kawę i z cukrem na orzeszki. — Kurs zakończono wspólnym podwieczorkiem, z poprzednio przygotowanych potraw, wykazując, że soja zupełnie nadaje się do urozmaicenia naszego jedzenia, a równocześnie posiada wysoką wartość odżywczą.

J. Jaroszeńska,

Uczestniczka Kursu.

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.