

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: Krótkie wskazówki dla zbierających rośliny lecznicze z dzikiego stanu, nap. inż. M. Chmielińska. — Przemysł chałupniczy w Jugosławii, nap. K. Wyszomirski. — Jak założyć trawnik. — O soi, nap. Marzenna Saryusz-Stokowska. — O indykach, nap. M. Trybuński. — Róża — królowa kwiatów, nap. M. W. — Dział organizacyjny. — Przepisy gospodarskie. — Z kół do kół.

Krótkie wskazówki dla zbierających rośliny lecznicze z dzikiego stanu

1. *Milek wiosenny*, jest to roślina zimotrwała, która wczesną wiosną wydaje po kilka, lub kilkanaście łodyg, prosto wzniesionych, od 15 do 25 cm. wysokości, z których każda w miesiącu maju zakończona jest pojedynczym, żółtym kwiatem w kształcie gwiazdy. Liście są pierzaste, złożone z drobnych, wąskich listeczków. Milek tylko w niektórych okolicach kraju rośnie dziko w większych zbiorowiskach i tylko tam powinien być zbierany dla celów leczniczych (jak np. na Wołyniu).

W tych okolicach, gdzie milek zrzadka rośnie (jak np. w Lubelskiem, Kieleckiem, Krakowskiem), powinien być przez mieszkańców specjalnie chroniony i nie zrywany nawet na kwiat dla ozdoby. Występuje on na wzgórkach suchych i gliniastych.

Dla celów leczniczych zcina się nożem, lub sierpem, najwięcej ulistwione górne części łodyg wraz z kwiatami. Każdorazowy zbiór suszy się oddzielnie w miejscach przewiewnych, na strychach lub w szopach.

Ususzony surowiec powinien zachować jasno-żółtą barwę kwiatów, zieloną zaś barwę liści. Najlepiej jest pakować surowiec do skrzynek i przechowywać go w miejscach suchych.

W obecnej chwili firmy zielarskie płacą za 1 kg. ususzonego ziela miłka od 1 zł. 20 gr. do 1 zł. 50 gr.

2. *Konwalia lanuszką*, czyli *wonna*, jest rośliną zimotrwałą, powszechnie znaną i lubianą. Rośnie dziko w całym kraju w cienistych lasach liściastych i mieszanych. Kwitnie przez maj i czerwiec. Kwiatki są drobne, dzwonkowate, białe, miło pachnące; kwiatki te, w ilości 6 do 12, zebrane są na wierzchołku łodyżki w grono i skromnie zwisają ku dołowi. Kwiat konwalji jest symbolem, czyli godłem pokory. Dla celów leczniczych zbierane są głównie kwiaty, to jest całe łodyżki kwiatowe z gronkami. Można mieć odbiorców na kwiaty świeże i suszone.

Kwiaty świeże muszą być tego samego dnia, lub nazajutrz po zbiorze, dostarczone umówionemu odbiorcy. Opakowanie musi być przewiewne, aby kwiat się nie zagrzał. Odpowiednie do tego celu są tubianki lub pudełka, wykonane z trzciny, albo wikliny.

Do wiadomości Czytelniczek podajemy, że następujące firmy w Warszawie udzieliły informacji Polskiemu Komitetowi Zielarskiemu, że będą w bieżącym roku nabywały w większych ilościach świeży kwiat konwalji, a mianowicie:

Firma „Motor” — Marszałkowska Nr. 23.
 „Spiess — Daniłowiczowska Nr. 16.
 „Karpiński Fr. — Wolność 7/9.
 „Wenda K. — Krakowskie Przedm. Nr. 45.
 „Gessner J. — Al. Jerozolimską Nr. 11.

Pozatem wszystkie apteki w całym kraju chętnie nabywają świeże kwiaty, lecz w małych ilościach. Cena na świeży surowiec wynosi około 2 zł. za 1 kg.

Firmy zielarskie kupują kwiaty ususzone, które muszą być zbierane w dniu pogodnym, po rosie i suszone w przewiewnych miejscach na strychach, lub w szopach. Za 1 kg. ususzonego surowca można otrzymać około 6 zł.

Jasnota biała z wyglądu swego przypomina pokrzywę i dlatego otrzymała nazwy ludowe: „pokrzywa głucha”, lub „pokrzywa martwa”. Jasnota jest byliną, wyrastającą do 40 cm. wysokości. Kwitnie od maja do jasienu. Kwiatki ma białe, dwuwargowe, rurkowate, zebrane wzdłuż górnej części łodygi w okręzkach. Kwiatki mają zapach miodowy.

W kraju naszym jasnota jest rośliną pospolitą; spotkać ją można po zaroślach i porębach leśnych, po urwiskach, brzegach lasów i dróg, jak również i przy płotach, oraz budynkach gospodarskich.

Dla celów leczniczych zbiera się ręcznie w dniu pogodnym i po rosie same korony kwiatowe świeżo zakwitłe. Wyskubane kwiatki gromadzi się do pudełek lub koszyczków. Każdorazowy zbiór suszymy oddzielnie w letnich piecach chlebowych lub na słońcu. Susząc na słońcu rozrzucały kwiatki na płachtach w jak najcieńszej warstwie, przyczem od czasu do czasu podrzucały za rogi płachty, aby wszystkie kwiatki zgromadzić na jej środek, poczem delikatnie móc znowu na nowo je rozrzuć. Postępując w ten sposób otrzymamy kwiatki szybko i ładnie ususzone, o niezmienionej barwie, a takie tylko chętnych znajdą nabywców. Dokładnie wysuszone

kwiatki gromadzimy do skrzynek blaszanych, lub worczków, umieszczonych w suchych miejscach.

Kwiat jasnoty należy do jednych z najdroższych surowców roślinnych; apteki nabywają go od firm zielarskich w cenie 25 zł. za 1 kg.

4. *Fiołek trójbarwny*, znany ogólnie pod nazwą *bratek polny*, jest rośliną roczną lub dwuletnią. Rośnie prawie wszędzie, jako chwast bezużyteczny, głównie jednak na polach i zaniedbanych ugorach, o cięższych i lżejszych glebach. Bratki kwitną od maja do września. Dla celów leczniczych używane jest całe ziele, zebrane w czasie kwitnienia. Zbiór ziela wykonujemy w dnie pogodne ręcznie przez wrywanie roślin z korzeniami, które następnie odrywamy od ziela i wyrzucamy, jako bezużyteczne i zanieczyszczające surowiec.

Zaraz po skończonym zbiorze, ziele suszymy w przewiewnych szopach, na klepiskach w stodole, lub w razie słonecznej pogody na otwartym powietrzu, w miejscu cieniście. Przeciętnie ze 100 kg. świeżego ziela otrzymuje się po suszeniu 20 kg. surowca, czyli $\frac{1}{5}$ część.

Zarówno w czasie wrywania roślin, jak i suszenia, należy baczenie unikać wszelkich zanieczyszczeń, jak np. domieszki obcych chwastów, słomy, siana i t. p. Obce zanieczyszczenia w dużym stopniu obniżają wartość handlową surowca, choćby był w porę zebrany i dobrze ususzony. Pakujemy do worków. Cena na ziele bratków polnych wynosi obecnie około 1 zł. 50 gr. za 1 kg.

Inż. Marja Chmieleńska.

Przemysł chałupniczy w Jugosławii

Od ziarnka do ziarnka, a zbierze się miarka. Niestety jednak, w warunkach codziennego życia nie zawsze zwracamy uwagę na te małe „ziarnka”, zdaje nam się, że koniecznie należy rozpoczynać od



Pracownia trepów.

wielkich rzeczy. — „Zastaw się, a postaw się” — często tak rozumie polak.

Rezultaty takiego postępowania są często takie, że na pozór wzorowy gospodarz — co to pozwalał sobie bez ołówka w rękę, na kredyt, stawiać

wielkie obory, kurniki, domy i t. p., dziś poprostu bez butów chodzi.

Inaczej rozumują Jugosłowianie; tam większość drobnych rolników, poza pracą na roli, trudni się pracą zarobkową w domu, tworząc tak zwany przemysł chałupniczy.



Sprzedawca słodyczy na dworcu kolejowym.

Matka-gospodyni — nigdy nie kupi farbowanego ciasteczka, czy wstętnego cukierka na straganie w mieście, czy przed kościołem na odpuszcie — bo potrafi to ciastko i ten cukierek zrobić w swoim własnym domu. Zaufanie do pracy gospodyni wiejskiej jest duże i ludność miejscowa popiera wytwórczość gospodarstwa wiejskiego, nabywając np. na stacjach kolejowych, produkty i wypieki, przygotowane przez gospodynie i zaopatrzone ich specjalnym znakiem.

Gospodyni wiejska jest także główną dostawcą płótna na bieliznę i pościel dla miast. Dziewczęta wiejskie wyrabiają ozdoby choinkowe, pisanek i inne zabawki. Chłopcy znowu wyrabiają przeróżne zabawki, sita, baty, miotły, szczotki i t. p.

Organizacja zbytu tych przedmiotów, oddana spółdzielni, która racjonalnie organizuje przemysł chałupniczy, wynajdując jednocześnie odpowiednie rynki zbytu. Każdy rozsądny, prywatny kupiec ubiega się o takiego dostawcę, jakim jest spółdzielnia.

Ponieważ 70% obywateli jugosłowiańskich chodzi przeważnie w skórzanych łapciach, przeto i ten przemysł, to jest wyrób łapci jest szeroko uwzględniony.

O pracach ręcznych pisałem już w dawniejszych artykułach „Przodownicy”. Widzieliśmy, że i to „dłubanie” igłą, czy szydełkiem pracowitej gospodyni jest przez przebiegłych Jugosłowian wykorzystane jako rzecz pożyteczna — dająca bardzo często poważne dochody, co jednocześnie pozwala łatwiej ten kryzys rolniczy przetrwać.



Przemysł zabawkarski.

Wies Jugosłowiańska swoje prace domowe umie dobrze sprzedać, a inteligencja w miastach rozumie, że, popierając piękne prace wiejskiej ludności, stwarza się lepszą egzystencję wsi. Podtrzymując jednocześnie przemysł ludowy, który w ten sposób nie zanika, a raczej rozwija się i urzyna.

Myszę, czy i u nas nie należałoby o tem pomyśleć, aby tym setkom na naszej wsi, szczególnie, gdy tyle bezrobotnych rąk na wsi — stworzyć warunki dziś w chałupach rodzinnych przyjazne — zatrudnić je w rzemysle chałupniczym — pomyślmy, czy przy dobrych chęciach nie dałoby się to zorganizować?

K. Wyszomirski.

Jak założyć trawnik

Niejedna gospodyni zdziwi się, gdy przeczyta ten tytuł. Przecie trawa wszędzie rośnie, więc poco zakładać jakieś tam trawniki.

To prawda, że trawa wszędzie rośnie, ale dobrać się ładnego trawnika wcale nie jest tak łatwo.

Ogródek przed domem, gdzieby można sobie było spocząć po dniu znośnie przepracowanym — to rzecz wielkiej wagi.

Rzecz ta ważną jest nie tylko dla właściciela, choć i jemu przyjemniej jest, gdy przed oknami ma czyściutko wypielegnowany ogródek, a nie „zbyrki” chwastami zarosłe, ale i dla całego kraju.

Każdy przyzna, że inaczej się wieś prezentuje, gdy wzdłuż drogi ciągną się ogrody, mieniające się tysiące kwieciami, które rozsiewa cudowną woń wokół — niż gdy otoczenie domów jest zaniedbane.

Niestety, wiejskie ogródki mają wielkich wrogów w postaci ptactwa domowego, które być musi i od którego ustrzec ogródek jest bardzo trudno.

Kury, czy indyki, gdy się raz zwiedzą, potrafią rozdrapać w ciągu paru godzin wszystkie klomby i rabatki.

Zło to można o wiele zmniejszyć przez zaprowadzenie w ogródkach trawników, którymi się obwodzi wszystkie klomby i rabatki.

Ogródek, w którym jest sporo trawników, porządnie utrzymanych, zawsze się prezentuje ładniej, niż taki, w którym zielonego kobierca brak.

Przystępując do zakładania trawnika, co nie jest znów taką łatwą rzeczą, trzeba przede wszystkim nakreślić sobie plan ogródka, żeby ciągłymi zmianami nie marnować trudu, włożonego w założenie trawnika.

Zasadniczo przystępować do tej czynności można całą wiosną i lato, ale naogół wcześniejsze zasiewy dają lepsze rezultaty.

Należy pamiętać, że raz założony trawnik powinien trwać wiele lat, to też nie trzeba żałować trudu i pracy, aby wszystko zrobić porządnie.

Pierwszą czynnością będzie zrobienie regulówki i to takiej uczciwej na 2 sztychy. Jednocześnie grunt równa się, czy plantuje, oraz wybiera się starannie wszelkie korzenie i korzonki chwastów.

Następnie, trzeba ziemi dać zasób pokarmów i ewentualnie poprawić jej strukturę.

Trawy najlepiej lubią ziemię dobrze zasiloną, w miarę wilgotną i przepuszczalną. Na mokrych t. zw. kwaśnych ziemiach nigdy nie będzie porządnego trawnika bez poprzedniego wydrenowania.

To oczywiście zwykle nie jest możliwe, poprawić jednak ziemię także można przez nawiezenie miałem torfowym i to w takiej ilości, aby ziemia dostała warstwę przynajmniej na 5 gr. grubą. Doskonałe rezultaty daje tu nawóz torfowy, t. zn. taki, którym słano w oborze.

Ciężkie gliny i ziemię nieprzewiewne poprawiamy, nawożąc je piaskiem, a ziemiom piaszczystym dodajemy gliny.

Nawozów nie należy skąpić, lepiej tu „przesolić, niż nie dosolić”.

Ziemię ciężką nawozimy słomistym nawozem końskim lub owczym. Na ziemi lekkiej odpowiedniejszy będzie dobrze przegniły wilgotny krowieniec.

Tam, gdzie gleba w dobrej strukturze i chodzi tylko o danie roli zasobów pokarmowych, a trawnika zakładamy tylko niewielką ilość metrów kwadratowych, można się posłużyć nawozami sztucznymi, co jest o tyle wskazane, że nie zachwaszcza się ziemi. Nawozów sztucznych dajemy w ilości ½ kg. na każdy m.² w następującej mieszaninie: 6 części nawozów fosforowych (mąka kostna lub żużle Tomasa), 8 czę-

ści potasu (kainit, sól potasowa, lub popiół drzewny), 5 części azotu (azotniak i saletra).

Nawozy fosforowe i potasowe dajemy na 3 tyg. przed siewem, a azotowe bezpośrednio przed nimi.

Doprawioną ziemię grabimy równo i zostawiamy na 2 — 4 tyg. w spokoju, a tylko podlewamy w czasie suszy, aby ziemia była wilgotna. Chodzi tu o to, aby możliwie jaknajwięcej chwastów mogło kiełkować i aby je można było zniszczyć.

Przed siewem ugrabiamy ziemię miałko. Ziemia powinna być wilgotna i dobrze jest, gdy się uda siać tak, aby deszcz spadł niedługo. Gdy to niemożliwe, trzeba ziemię podlać, ale przez drobne sitko ostrożnie tak, aby czasem nasienia nie płókać.

Siać trzeba równo w dzień bezwietrzny, praktyczniej jest rozdzielić nasienie na połowę i wysiać na krzyż.

Przykrywa się nasiona, uklepując ziemię deską, aby nie deptać ziemi najlepiej jest, jeśli osoba, która sieje, ma do nóg poprzywiązane nieduże deski. Wtedy siejąc, od razu udeptuje deskami ziemię, przykrywając w ten sposób nasienie.

Wychodzi 12 — 15 gr. nasienia na każdy m.², najlepiej jest wymieszać nasienie z suchym piaskiem, bo wtedy łatwiej je równo rozłożyć.

Odmian traw istnieje duża ilość, to też wybór musi być dokonany z rozmysłem, aby dobrać nasienie, najlepiej do danych warunków. Nie należy nigdy siać jednej odmiany, bo to w naszych warunkach jest zawodne, jedynie odpowiednio dobrane mieszanki.

Większe składy nasienne mają sporządzone mieszanki, złożone z kilkunastu gatunków traw, dostosowanych do rozmaitych warunków. Więc lepiej im, jako fachowcom pozostawić wybór, podając tylko przy zakupie szczegółowy opis warunków miejscowych.

Barwa trawników zależy też od gęstości zasiewu. Gęściej siane trawniki mają barwę ciemniejszą. Aby otrzymać kolor jaśniejszy, wsiewa się trochę kostrzewy lub białej koniczyny.

O tem, jak pielęgnować trawniki następnym razem.

O soji

Soja to roślina, która może wywołać kompletny przewrót w naszym gospodarstwie.

Ona to może zwolnić, w znacznej mierze, od kupowania pasz treściwych.

W kuchni domowej może również oddać nieocenione usługi i zastąpić tłuszcze, na które w dzisiejszych czasach nie wszystkich rolników stać.

Skład chemiczny ziarna sojowego przedstawia następująco:

Strawnego białka od 33 — 47%,

Związków bezazotowych do 24%,

Tłuszczu od 10% — 22%.

Białko zawarte w ziarnach soji posiada 1.64% lecytyny, t. j. związków, które mają pierwszorzędne znaczenie dla nerwów i mózgu ludzkiego.

Krochmalu ziarna soji posiadają bardzo mało.

Ponadto i inne składniki ziarna sojowego nie pozostają bez znaczenia dla organizmu ludzkiego

i zwierzęcego, bowiem zawierają kwas fosforowy, potas, wapno, magnezję i inne.

Prócz tego, ziarno soji zawiera jeszcze djastazę, przetwarzającą krochmal w cukier oraz inne enzymy przetwarzające białko i tłuszcze, czyniąc je strawnymi i przyswajalnymi przez organizm.

Praktyczne zastosowanie soji w gospodarstwie jest bardzo duże. Zarówno całe ziarno, jak i makucho sojowe stanowią wyśmienitą karmę.

Świnie niemi karmione tuczą się wspaniale. Krowy dają dużo mleka o wysokiej zawartości tłuszczu.

Dla wszelkiego drobiu jest to wyśmienita karma.

W kuchni zastosowanie soji może być szerokie. Przedewszystkiem dla tłoczenia oleju, który świeży jest przedniej jakości, nadaje się do smażenia i t. p. — tak samo, jak oliwa. Soja stanowi podstawowe pożywienie milionowego narodu chińskiego, który ją nazywa „mięso bez kości”.

Jeść ją można tak, jak fasolę — gotować z niej szereg potraw, zup i t. p., wreszcie palić na kawę.

Jest to roślina plenna, bo z jednego ziarna — oczywiście przy starannej uprawie można lekko otrzymać do 100 ziarn.

Gorąco namawiam gospodynie kółkowe, aby spróbowały tej „nowinki”, zasadzając w ogródku bodaj kilkanaście ziarenek soji, aby się same naocznie mogły przekonać, co to z tego można w gospodarstwie mieć.

Odmian soji jest wiele; w danej chwili polecać u nas można przedewszystkiem soję brunatną, zwaną wileńską — ta jest już zupełnie zaaklimatyzowaną — nad innymi odmianami są dopiero czynione próby.

Na glebę nie jest soja specjalnie wrażliwa, uda się na każdej, byle nie zbyt płytkiej, kamienistej i podmokłej.

Najlepiej przeznaczyć pod nią miejsce po okopowych, pod które była ziemia doskonale doprowadzona. Soja, to roślina motylkowa, to też potrafi sobie czerpać azot, jak żadna inna.

Soja osadza na korzonkach maleńkie bulwki, dochodzące do wielkości ziarna peluszek, w bulwkach tych mieszczą się bakterje, które mają zdolność pobierania azotu z powietrza.

Bulwki te nie powstają z niczego, a musi być nimi rola zakażona.

Gdy soję uprawiamy pierwszy raz na jakimś polu, musimy jej dostarczyć owych bakterji, od których zależy wysokość plonu.

Dostarczyć ziemi bakterji możemy przez rozsianie na polu ziemi, pochodzącej z miejsca, na którym soja była już uprawiana i wytworzyła bulwki.

Obecnie sprzedaje cegiełki ziemi z takimi bakterjami Państwowy Instytut Naukowy w Puławach.

Kto ziemi takiej dostać nie może, a kupować mu za trudno, może siać soję kilkakrotnie na tem samym miejscu — oczywiście, w pierwszych latach plony będą mizerne — to też lepiej wydać tę złotówkę na zakup bakterji.

Wybrawszy sobie kawałek ziemi pod soję, приступujemy do przygotowania go pod zasiew. Zasadniczo ziemia powinna być zorana, czy skopana na jesieni. Gdy to nie było zrobione, to czynimy to teraz, ugrabiając, czy bronując ziemię natychmiast. Ziemia powinna być wzruszana przynajmniej na 20 cm. głęboko.

Sadzenie uskuteczniamy rzędowo, dając odległości co 40 ctm. rząd od rzędu, a w rzędach roślinka jedna od drugiej powinna być co 35 ctm.

Sadzi się ręcznie po 2 ziarenka nie głębiej, jak na 4 ctm. i obcisła ziemię doskonale.

Gdy rola wilgotna i słońko przygrzewa, to roślinki wschodzą już po 8 dniach.

Najlepszą porą do sadzenia jest, zależnie od pogody, od końca kwietnia do jakiegoś 20 maja — późniejsze siewy nie są wskazane.

O pielęgnacji zasiewu i sprzęcie — następnym razem.

Kukurydza, żywakost włochaty i soja, oto trzy rośliny, które mogą rolnika podtrzymać w dzisiejszych czasach.

Marzenna Saryusz-Stokowska.

O indykach

Sfery kupieckie i eksporterzy drobiu uzyskują na brak odpowiedniej ilości i jakości indyków w kraju, na które istnieje znaczne zapotrzebowanie na rynkach odbiorczych. Zagranicą indyka jest bardzo poszukiwanym towarem i uzyskuje większe ceny w zakupie, niż inne ptactwo domowe. Ten brak indyków

jest spowodowany brakiem odpowiednich terenów do hodowli tego ptactwa, które wymaga wypasu w warunkach napół dzikiej hodowli. Indyki najlepiej chowają się wśród zarośli i na suchych terenach. Na małym zaś podwórzu czują się nieswojo i drogo kosztuje ich wychów. Puszczane samopas przynoszą szkody w zasiewach. To też zakładając hodowlę indyków, należy mieć powyższe na względzie i organizować w ten sposób wychów, aby były zeń istotne korzyści, a nie utrapienie.

Mówi się dużo o tem, że indyki są bardzo delikatne i trudne do chowu. Jest w tem dużo przesady, istnieją bowiem hodowle, produkujące dużo tego materiału od szeregu lat i które zupełnie nie narzekają na trudności z wychowem indyków. Praktyka wykazała, że najlepsze wyniki daje chów indyków amerykańskich, zwanych „Mamutami”. Są to duże, ciężkie ptaki, najbardziej nadające się do celów eksportowych (wywozu zagranicę). Przytem są one odporne na zmiany atmosferyczne; (pogody) nie boją się zimna i posiadają doskonałe mięso. Indyki słyną, jako dobre i pieczołowite matki, stąd więc mamy ułatwienie przy wychowie młodzieży.

Wychów indycząt nie jest zbyt skomplikowany.

Róża-królowa kwiatów

Do najpiękniejszych i najsubtelniejszych dzieł przyrody na naszej ziemi, należą bezwątpienia kwiaty. Kwiaty mówiąc słowami poety, są „córą poranku, czarem wiosny, źródłem zapachów, wdziękiem dziewczyc, miłością poetów”. Nietylko bowiem bogactwem swych plonów służy świat roślinny człowiekowi, służy on mu również swem pięknem, jakie roztańcza dokoła, a którego najwymowniejszym wyrazem jest odwiecznie kwiat.

— Kwiat mija jak i każdy z nas, tylko o wiele, wiele szybciej. I on ma swoje chwile dzieciństwa, młodości, wieku dojrzałego, a wreszcie wędnięcia. Te podobieństwa pomiędzy głównymi okresami życia ludzi i kwiatów, może dlatego, że przebiegają u tych ostatnich w naszych oczach, a nawet częstokroć pod naszą troskliwą opieką, stały się przedmiotem szeregu obrazowych porównań, niewyczerpanym tematem dla artystów, zwłaszcza dla artystów słowa wszystkich miejsc i czasów.

— Posłannictwo kwiatów nie ogranicza się jednak do budzenia natchnienia w duszach poetów. To prawda, że artysta, silnie od innych, odczuwa piękno natury, że jest wrażliwszy na harmonję kształtów i barw, na wdzięk i subtelność woń kwiatów, ale nie jest to jego wyłącznym przywilejem. Wielbicielami kwiatów jesteśmy zapewne wszyscy. Zastanawiając się nad stosunkiem ludzi do kwiatów możnaby powiedzieć, że istnieje między nimi jakieś tajemnicze porozumienie, jakieś nieuchwytnie poczucie łączności, jakieś szczególne, nierozzerwalne nici sympatji, które sprawiają, że człowiek uczynił kwiat nietylko przedmiotem swego szczerzego zachwytu, ale również pośrednikiem, a przez to jakgdyby powiernikiem we wszelkich niemal sprawach natury uczuciowej. Posługujemy się kwiatami, jako wyrazicielami naszej miłości, czci, wdzięczności. Dlatego to zawsze uwa-

żano kwiaty, za najpiękniejszą i najgodniejszą ozdobę świątyni. Stroili kwiatami miejsca święte pogańskie, czynimy i my to dzisiaj, ubierając kwiatami kościoły i kaplice, krzyże przydrożne i obrazy święte.

Co w serca mego zostanie skrytości,

Posyłamy też kwiaty osobom ukochanym, lub miłym, jako dowód naszej miłości, przyjaźni, życzliwości, sympatji, w nadziei, że bez słów wypowiedzą ukryte w naszym sercu uczucia i pragnienia.

„...Posyłam kwiaty — niech powiedzą one!

To czego usta nie mówią stęsknione,

Co w serca mego zostanie skrytości,

Wiecznym oddźwiękiem żalu i miłości...

Szczęśliwe kwiaty! im wolno wyrazić

Wszystkie pragnienia i smutki i trwogi;

Ich wonne słowa, nie mogą obrazić...

Szczęśliwe kwiaty! mogą patrzeć śmieje.

I składać życzeń utajonych wiele —

I śnić o szczęściu jeden dzień słoneczny...

Zanim z tęsknoty zwiędną serdecznej”.

Pisze Asnyk w jednym ze swych wierszy lirycznych, wypowiadając napewno nasze własne myśli o kwiatach.

— Ale kwiaty są nietylko wyrazicielami naszych uczuć — są one również ich budzicielami, gdyż delikatność ich i wdzięk udzielają się jakgdyby duszy ludzkiej, podnoszą ją i uszlachetniają. Dlatego tak nas cieszy obecność kwiatów, dlatego rozkoszujemy się ich widokiem i zapachem, smucimy się, gdy zwiędną.

— Jeden z przyrodników XVI wieku powiedział, że „kwiat wśród trawy zielonej jest gwiazdą ziemską, a gwiazda w przestrzeniach niebieskich, kwiatem niebieskim”. Mówiąc o tym Bożym ogrodzie na niebie, poeci wschodni, zaszczytne miejsce słońca wyznaczają w nim róży, tej królowej kwiatów, uznanej powszechnie za godło miłości, piękna i młodości. Poeci nazywają ten kwiat kochanką słowika,

Gdy się indyczęta wyklują z jaj, co ma miejsce po czterech z górą tygodniach wysiadki, a mianowicie na 29 lub nawet 30 dzień, należy pozostawić je w spokoju póki nie wygrzeją się i nie obeschną dobrze pod nasiadką. Po 36 godzinach od wyklucia daje się indyczętom pierwszą karmę. Karma ta składa się z ugotowanego i rostartego na miazgę jaja zmieszanego dokładnie z drobno posiekaną zieleniną w postaci młodej pokrzywy, szczypiorku, krwawnika i t. p. Można też rozbić jajko w mleku i po zagrzaniu, gdy się zsiądzie odcisnąć tego rodzaju twarożek, poczem mieszać z siekaną zieleniną, oraz okruszynami tartej bułki suchej. Dobrze jest dawać kwaśne mleko do picia, natomiast niema najmniejszej potrzeby dawać ziarno pieprzu lub smarować nóżki spirytusem, czy też wódką, gdyż mało to pomoże przy braku należytej pielęgnacji. Początkowo karmę podawać trzeba często, lecz nie pozostawiać na stałe. Po czterech dniach można przejść na inny rodzaj paszy, a mianowicie — w dużym użyciu jest zagranicą śrutowana kukurydza, a u nas kasza jęczmienna i gryczana wymoczona w zsiadłym mleku zmieszana z drobno śrutowaną pszenicą, twarogiem i siekaną zieleniną. Do picia radzę dawać mleko zsia-

dłe, bo chroni ten napój od biegunki i sprzyja rozwojowi indyczat. Paszę urozmaicać należy dodatkiem otrąb pszennych, chleba, mączki mięsnej i t. d. O ile jest możliwość zdobycia mrówczych jaj — bardzo korzystnym jest dowanie potrochu tego smakołyku.

Podczas słońca i zimna indyczęta powinny mieć miejsca suche i zaciszne. Najlepiej w tym celu zbudować budkę, do której indyczęta mogą się chronić. Budka może być najprościej zbudowana byle indyczęta miały dach nad głową i sucho pod nogami.

Do okresu koralenia indyczęta karmi się obficie, poczem korzystają coraz więcej z pastwiska.

Niektórzy hodowcy indyków są tego zdania, że od czasu do czasu indyczętom trzeba dodawać do karmy nieco mielonego pieprzu, co wpływa pobudzająco na apetyt. Korzystniej jednak dawać siemię koprowe, które dobrze wpływa na rozwój indyczat w ogóle.

Ponieważ obecnie jesteśmy w okresie rozrodu u indyków, należy wykorzystać ten okres i o ile warunki gospodarstwa na to pozwolą, zająć się chowem tych pożytecznych ptaków, pomnąc, że najlepsze wyniki da chów amerykańskich „Mamutów”.

M. Trybulski.

któremu, wedle legendy perskiej, ma róża zawdzięczać swą gorącą, budzącą zachwyt, czerwień.

— Otóż przez długie wieki, królem kwiatów był okazały, biały lotos, ale ponieważ stał się gnuśnym i niesumiennym, niezadowolone kwiaty zwróciły się do Allaha z prośbą, aby im dał innego króla.

Nie znalazł jednak Allah odpowiedniego władcy pośród wszystkich istniejących kwiatów, więc stworzył im królowę — białą różę, a na znak władzy uzbroił ją w kolce. Słowik, zachwycony cudowną urodą tej nowej władczyni, zapragnął ją uściskać, ale uczynił to tak nieostrożnie, że ostry cień przebił mu serduszko i biedny ptak padł w jednej chwili martwy. Wówczas, gorąca krew umierającego z miłości słowika, spłynęła na białe płatki róży i zabarwiła je na swój żywy, czerwony kolor.

— I Mahometanie twierdzą, że pierwotnie rosła na świecie tylko biała róża — czerwona zaś powstała z kropel potu proroka, które spadały na ziemię, gdy ten, strudzony, odbywał pielgrzymkę do nieba; żółte znów odmiany róż mają zawdzięczać swój początek kroplom potu osła, na którym prorok odbywał swą drogę.

— Grecy nazywali różę „radością bogów i ludzi”, poświęcili ją też swej bogini piękności — Afrodycie i jej synowi, bogowi miłości — Erosowi. Legendy greckie prawiły, że róża wykwitła z piany morskiej, która spłynęła z ciała Afrodyty na piasek nadbrzeżny, gdy ta, po raz pierwszy, wynurzyła się z fal wodnych i dotknęła swą stopą ziemi.

— Nie brak i chrześcijańskich legend o róży. Może słyszeliśmy już o tem, że polne różyczki powstały z pieluszek Dzieciątka Jezus — uciekającego przed Herodem do Egiptu. Matka Boska suszyła pieluszkę swego Synka na spotykanych krzakach, pozostałe na nich strzępki tych świętych szmatek, zostały cudownie zamienione w delikatne, małe różyczki. Opowiadają też, że w Alzacji rośnie krzak polnej róży, daleki potomek jednego z krzaków, na któ-

rym wisały pieluszki Pana Jezusa. Krzak ten ma cały rok stać w pączkach, a zakwita rok-rocznie dopiero w samą wigilię Bożego Narodzenia — wówczas promieniuje zeń dziwna jasność i rozlewa się dokoła niezwykle miła woń.

— Istnieje i słowiańskie podanie o stulistnej róży, która, choć niewidzialna dla oka ludzkiego, sięga swemi korzeniami w głąb ziemi i przytrzymuje niemi straszego potwora, żywy ogień. Gdyby nie pomoc tej róży, ogień wypiłby w jednej chwili wody wszystkich mórz na ziemi.

— I nasi przodkowie kochali się w kwiatach róży. W różanych wiankach na głowie chętnie chodzili królowie, zdobiono nimi również skronie miłych, dostojnych gości, nie mówiąc już naturalnie o młodych dziewczętach, których krasę tak często porównywamy do urody tych kwiatów, jak to np. czyni pieśń miłosna z XVI wieku:

„A jako się pięknie róża w sadzie rumieni,

Tak się białość z rumianością w licu twem mieni”.

— Ale, choć róża, jako królowa kwiatów, odbiera najwięcej hołdów i doznaje najwięcej zaszczytów, to jednak i inne kwiaty cieszą się nie mniejszą miłością ludzką. Dokoła wielu kwiatów powstały również legendy, te bezimienne utwory poetyckie, tak prześliczne w swej prostocie i szczerości. Niektóre z pośród kwiatów wybrał człowiek za symbole pewnych cnót, a więc fiołek uważany jest za symbol pokory, biała lilja — niewinności, słonecznik — posłuszeństwa.

— Do niektórych kwiatów przywiązujemy specjalne znaczenie i w życiu codziennym — wszak wszyscy uznajemy niezapominajkę za godło wierności, bratek za symbol przyjaźni, a białe, wysmukłe narcyzy za kwiaty smutku i żałoby.

— Tak więc, wplecione w nasze radości i smutki, tęsknoty, pragnienia i nadzieje, współżyją z nami kwiaty od prawników, oddając nam swe usługi cicho i ofiarnie.

M. W.

Dział organizacyjny

KURSY ZDROWIA.

Gospodyni wiejska, w długie zimowe wieczory bez uszczerbku dla gospodarstwa, może iść na kurs zdrowia i słuchać o tych sprawach, które ją tak niezmiernie interesują — sprawy zdrowia jej i wszystkich domowników.

Na kursie dowiaduje się o higienie kobiety i swojego maleństwa. Słucha, chce dobrze zapamiętać, aby otrzymane wskazówki zastosować w życiu. Interesuje się bardzo, bo przecież chodzi tu o jej najbliższych i o nią samą. O higienie tak mało do tej pory wiedziała. Co może być szkodliwe dla zdrowia, a co nie, to tak różnie ludzie mówią, każda babka co innego powie. Teraz wie i nie będzie się nikogo słuchać. Chce być zdrowa.

Dyskutuje, bo nie wszystko trafia do jej przekonania i tem lepiej, gdyż wtedy prelegentka naprawdę może przekonać i dobrze wytłumaczyć prawdę swoich słów.

Kursy zdrowia przeprowadziłam w następujących powiatach: Łaskim, we wsiach Bychlew, Chęcho, Mogilno i Sędziejowice. Przeciętna liczba uczestniczek na zebraniach wynosiła 30; Kaliskim, we wsiach Wola Droszewska i Godziesze — osób 25; Piotrkowskim: Szkoła żeńska rolnicza w Witowie, wieś Raków, Słostowice i Moszczenica — osób 25; Radomskim — we wsiach: Dmenin, Szanowice, Górki Zamojskie i Jedlno, w tych wsiach należy podkreślić, uczestniczek było najwięcej. Zbierało się gośpodyn powyżej 80.

Odwiedzin domowych przeprowadzono w każdej wsi do 20-tu.

Pozatem, prawie po każdym kursie, zapoczątkowano konkurs „Zdrowie w chacie wiejskiej”. To nie było łatwe, gdyż gospodynie, skarżąc się na obecne trudne warunki materialne, nie miały ochoty przystąpić do tego konkursu. Dopiero po dowiedzeniu się, że przecież nie chodzi tu o wkłady pieniężne, lecz o starania, które przecież tak nie wiele kosztują, dając ład i porządek, i tak wiele przyjemności, kiedy to dom konkursistki stanie się domem wzorowym, z którego inne gospodynie, nie należące do konkursu, będą mogły brać przykład wiele gośpodyn do konkursu przystąpiło. K. Z.

Przepisy gospodarskie

WIOSENNE JARZYNKI.

Wiosną przykrzy się i nie smakuje człowiekowi to, co jadł w zimie, i chciałoby się coś innego. Przychodzi apetyt raczej na jarzynę, niż na potrawy mączne i mięsne.

Niestety, tych wczesnych jarzyn w gospodarskich ogródkach zwykle jest mało.

Jest jednak szczaw, szpinak i rabarbarum. Poza tym wszędzie pokazuje się lebioda i pokrzywa. Z tych roślin można przyrządzić wiele potraw.

Ze szczawiu robimy powszechnie znaną zupę, można go również przyrządzić na jarzynę. Smakuje, on najlepiej, zmieszany po połowie ze szpinakiem, jednak dopóki jest bardzo młody, można go użyć na jarzynę samego.

Kilo starannie przebranego szczawiu wrzucić na osolony wrzątek, zagotować tylko raz, odcedzić, przelać zimną wodą. Przepuścić przez maszynkę do mięsa lub usiekać tasakiem. Łyżkę masła rozpuścić w rondlu, włożyć w nie szczaw i dusić na wolnym ogniu 10—15 minut pod pokrywą. Potem wysypać łyżkę maki, zasmażyć razem, dodać półkwaterek młodej

śmietany — osolić i ocukrzyć do smaku i zagotować, podaje się obłożony grzankami, czy jajami sadzonymi, lub do mięsa.

Szpinak, to jarzyna niesłychanie zdrowa, która powinna się na wsiach naszych bardziej rozpowszechnić. W sezonie powinna się często zjawiać na stole rolnika.

Szpinak zawiera dużo życianów, witamin czyli tych składników, które są błogosławione dla zdrowia ludzkiego. Szczególniej dużo powinno się go dawać dzieciom. Przyczynia on się do silniejszego rozrostu — wzbogaca krew w czerwone ciała, co z kolei daje siłę i energię. Zawiera dużo fosforu i żelaza, oraz wywiera dobroczynny wpływ na nerki.

Szpinak podajemy, jako samoistną potrawę lub do mięsa. Można go jeść z kartoflami przysmażanymi, z jajami sadzonymi, nadziewać nim omlety i naleśniki, lub też usiekać do niego na samym wydaniu jajek ugotowanych na twardo.

Nigdy nie należy przyrządzać go w ten sposób, aby go obgotowywać i odlewać, bo wtedy wylewa się z wodą większą część składników pokarmowych.

Obrany i czysto wypłukany szpinak przelawamy na sicie sporą ilością wrzątku, a natychmiast potem zimną wodą.

Następnie przepuszczamy go przez maszynkę lub siekamy na desce, wkładamy do rondelka z odrobiną masła i dusimy na wolnym ogniu przez 15 minut.

Osobno zasmaża się łyżkę masła z łyżką maki, rozprawdza szklanką mleka. Wkłada się w to szpinak i dusi jeszcze 10 minut.

Zamiast szpinaku można tu użyć lebiody, listków pokrzywy lub rzodkiewki.

Rabarbarum dostarcza organizmowi naszemu również wiele życiodajnych składników.

W każdym ogródku powinno go być bodaj kilka krzaków — bo daje on zbiór wtedy, gdy niema żadnych owoców.

Wyżytkować go możemy w bardzo wieloraki sposób. „Przodownica” podawała już szereg razy rozmaite przepisy potraw z niego.

Aby się nie powtarzać, wspomnę tylko o kilku najłatwiejszych, które się na prędce przyrządzić dadzą.

Zupa — ½ kg. pokrajanych łądóg bez liści obciągnąć z wierzchniej skórki, zalać wodą i rozgotować, dodać cukru do smaku (około ¼ szklanki) i skórkę z jednej cytryny. Zaprawić kwaterką śmietany i odrobiną kartoflanej maki. Podaje się zarówno na zimno, jak i na ciepło.

Naleśniki z rabarbarum. Pół kilo oczyszczonych łądóg pokrajać w cienkie płatki, zmieszać z 10 deka cukru i zagotować, uważając, aby się cukier nie przypalił, dopóki rabarbarum nie puści soku. Ciągłe mieszając, dodać skórkę z cytryny i łyżkę świeżego masła. Następnie utrzeć masę w donicy i nakładać nią naleśniki.

Masą tą można również nałożyć kruche ciasto na szarlotkę — postępując zupełnie, jak przy pieczeniu szarlotki z jabłkami.

Ulubioną potrawę dzieci stanowi **kisielek**. Aby go przyrządzić, trzeba ugotować 20 deka rabarbarum w litrze wody i przetrzeć przez sito. Dodać 10 deka cukru i zagotować ponownie. Pół szklanki maki kartoflanej rozbić z wodą i wlać do gotującego się syropu. Wybić łyżką, aż stanie się przezroczysty. Wylać na salaterkę i ostudzić.

Bardzo przydatną w gospodarstwie jest **marmolada** z rabarbarum. 2 kg. łądóg obranych kraje się drobno, zalewa kwaterką wody i dusi się pół godziny. Po tym czasie przeciera się ją przez sito, dodaje ½ kg. cukru, skórkę utartą z jednej cytryny, lub kawałek wanilii, i wszystko razem dusi się około 2 godzin, często mieszając, aż się wygotuje na gęstą masę.

Marmolada ta wybornie smakuje do chleba. Dzieci lubią ją bardzo, bo ma miły kwaskowy smak.

Dżem z rabarbarum i truskawek lub poziomek. Kilo rabarbarum oczyszcza się i kraje na drobne kawałki. Kilo małych truskawek oczyszcza się, jak na konfitury.

Kilo i 30 deka cukru zalać 3 kwaterkami wody, gdy syrop zawrze, wrzucić rabarbarum. Po 15 minutach wrzucić truskawki i smażyć jeszcze pół godziny, starannie szumując i mieszając ode dna. Gorącą jeszcze konserwę układać w garnki lub słoiki — owiązywać dopiero na drugi dzień.

Zbliżają się upały, — nie zawadzi pomyśleć o czymś do wody, coby orzeźwiło i gasiło pragnienie.

Z rabarbarum można przyrządzić świetny **sok do wody**. 1 kg. rabarbarum obciągnąć ze skórki, krajemy na kawałki i gotujemy w dwóch litrach wody z dodatkiem ¼ kg. cukru. Następnie płyn cedzimy, włókna zużywamy do naleśników i t. p., a sok zlewamy do czysto wymytych suchych butelek,

korkujemy i wynosimy do piwnicy. Sok taki daje się przetrzymać do dwóch miesięcy.

Kieliszek tego soku, dodany do szklanki wody, czyni z niej kwaskowaty, orzeźwiający i bardzo smaczny napój.

M. S.

Z kół i do kół

„WESELE W POWIECIE BRZEZIŃSKIM”.

Dnia 29.1.1933 roku w naszej szkole rolniczej, urządziliśmy przedstawienie p. t. „Wesele w powiecie brzezińskim”. Może to kogoś zdziwi, dlaczego nie kupiliśmy jakiej broszury i z niej nie wybrałyśmy sztuczki? Nietrudno nauczyć się na pamięć roli przepisanej, ale trudniej jest ująć te wszystkie zwyczaje z okolicznych wiosek i ułożyć z nich całość.

I jak miło jest grać taką sztuczkę, nad którą pracowaliśmy wszystkie. Wiele miałyśmy trudności z kostiumami i z rolami męskimi, które musiały odegrać dziewczęta. O kostiumy postarała nam się kol. Zrobkówna. Mężczyźni byli ubrani w sukmany z czerwonymi pasami, a kobiety w pasiaki i gorsety. Konkursiści wypożyczyli nam butów, nie troszcząc się o to, że będą wykrzywione lub podarte.

W ostatnią sobotę przed komedijką, urządziliśmy generalną próbę, w niedzielę, t. j. następnego dnia o godz. pół do siódmej rozpoczęliśmy przedstawienie.

Orszak ślubny składał się z dziesięciu par, razem z młodemi. Panna młoda była ubrana w gorsecik ze wstążkami i koralami, w pasiaczku, czółko ze wstążek na głowie, a pan młody był w sukmanie, opasany czerwonym pasem. W rolach głównych występowali starosta, starościna, ojciec i matka, młodzi, druchny, cyganka i żydek. Widowisko to było złożone, jakby z trzech części: z zaręczyn, ślubu i ożen, do każdej tej części były odpowiednie piosenki n. p. do zaręczyn:

W zielonem ogrodzie jeleń wodę pije
pamiętaj Janeczku ja dla Ciebie żyję.

Do ślubu było bardzo dużo, n. p.:

Zieleni się rutka w cieniu na cmentarzu,
Oddasz swój wianeczek przy wielkim ołtarzu.
Oddasz ty go oddasz proboszczowi w ręce

A ksiądz proboszcz odda Najświętszej Pani.

Całe to wesele było mówione i śpiewane gwara. Odgrywając je, staraliśmy się, ażeby zachować wszystkie zwyczaje naszych wiosek, jakie są w powiecie Brzezińskim. Dlatego postarałyśmy się ułożyć wesele wiejskie, ażeby publiczność przypomniała sobie dawne zwyczaje, które są tak piękne. Publiczność była zachwycona tą komedijką, a nam to przyniosło wielki zaszczyt i nagrodę za naszą pracę.

M. Wodzyńska, uczennica szkoły rolniczej w Jeżewie.

Z DZIAŁALNOŚCI KOŁA GOSPODYN WIEJSKICH W JELENIOWIE, POW. OPATOWSKI.

Koło nasze, w cichym zakątku gór Świętokrzyskich, mimo ciężkiego położenia, działalność swą rozwija w szerokim zakresie, a to dzięki p. Konarskiej, która z zapałem oddaje się tej pracy.

Zebrań nasze odbywają się zawsze w 3-cią niedzielę każdego miesiąca. Na zebraniach p. Konarskiej wygłasza pogawędkę, stosowaną do potrzeb wsi. Urządziliśmy choinkę podczas Świąt Bożego Narodzenia. Nic tak może uczuciowo nie wiązało nas, jak ten wieczór, mile spędzony przy drzewku. Tu nie tylko my, ale i cała prawie wieś skupiła się przy tej promienistej choince. Dzieci otrzymały podarki, przygotowane przez Koło. Starsi zaś, po odśpiewaniu kolend, dzieci odprowadzili do domu, a sami sprowadzili muzykanta, aby w radości i pogodzie ducha spędzić resztę wieczoru.

A teraz o pracy fachowej; Koło nasze sprowadziło 2 świnki rasy białej angielskiej, które oddano do chowania dwóm członkiniom. Z wiosną, przystąpiłyśmy do konkursów ogródków, i „zdrowia w chacie wiejskiej”. Przez całe lato członkinie sumiennie pracowały w ogródkach i przekonały się, że praca na marne nie poszła, bo każda miała zapas jarzyn na zimę. W maju Dr. Burska, delegowana przez Wydział K.G.W. w Warszawie, przeprowadziła 3-dniowy kurs zdrowia. Odwiedzała domy członkiń kół gospodyń, a następnie wygłosiła pogadanki o pielęgnowaniu dzieci i walce z gruźlicą.

Jesienią, urządziliśmy kurs gotowania, pod przewodnictwem instruktorki p. Kowalczewskiej. I tu członkinie przekonały się, że nawet w ciężkim czasie, można przy umiejętności i dobrych chęciach, wiele pożywnych i dobrych potraw się nauczyć. Następnie Koło nasze zaprosiło instruktora woje-

wódzkiego, p. Kopczyńskiego i p. Cichockiego. P. Kopczyński wygłosił pogadankę o sadzeniu drzewek i o korzyści, jaką mogą przynieść ogrody owocowe, zaś p. Cichocki o hodowli i uprawie roli. Praca nasza nie poszła na marne, bo w niedługim czasie gospodarze wzięli się do dzieła i drzewka sprowadzono. I dzisiaj przyjemnie spojrzeć, bo prawie przy każdym domu znajduje się już, chociaż skromny, ale prawidłowo posadzony, ogródek owocowy.

Późną już jesienią nie ustałyśmy w naszej pracy, ale postanowiłyśmy, po ciężkiej korzystnej pracy, urządzić coś przyjemnego i wesolego dla wsi. Więc zwróciłyśmy się do nauczyciela p. Nieradki, a ten nam pomógł i urządził z nami przedstawienie amatorskie i zabawę taneczną. Początkowo wszyscy we wsi nie wierzyli, by starsze kobiety mogły odegrać rolę. Ale przy dobrych chęciach, pokonałyśmy wszystkie trudności i przedstawienie udało się nadspodziewanie, a po przedstawieniu i zabawa taneczna.

Dochód przeznaczono do kasy Koła.

Sekretarka Koła: *Maria Nieradkowa.*

Z KRESÓW WSCHODNICH

W odległości kilku kilometrów od granicy Z.S.R.R. położona jest wieś nasza Kaczanowice i Nieświeskiego powiatu. U nas, oprócz kilku istniejących organizacji, w miesiącu grudniu, dzięki niestrudzonej pracy naszej przewodniczącej p. Helenie Zdralewiczowej, miejscowej nauczycielce zostało zorganizowane i założone Koło Gosp. Wiejsk. liczące 20 członkiń. Zarząd Koła składa się z przewodniczącej Heleny Zdralewiczowej, wice-przewodniczącej Bronisławy Nicyporowiczówny skarbniczki, Heleny Szumowskiej i z sekretarki Marii Sołowjowej.

Początkowa praca organizacyjna napotykała na bardzo wiele przeszkód ze strony osób, którzy nie rozumiejąc znaczenia pracy Koła i zamiast iść z hasłem „Niech żywi nie tracą nadziei i przed narodem niosą kaganiec oświaty”, starali się usilnie naszą początkową pracę zahamować, czyniąc jej różne utrudnienia. Kilka z nas jednak zrozumiało obłudę, fałsz i złą wolę niektórych członkiń i przekonaliśmy się, że są to osoby nieprzygotowane jeszcze do życia organizacyjnego, postanowiłyśmy więc je z Koła wykluczyć, aby zapanował w Kole ład i porządek.

W dniu 10 stycznia b. r. został zorganizowany kurs kroju i szycia, na który zapisało się 12 członkiń. Pracę kierowniczą objęła pani Siemionowa, instruktorka kroju i szycia, która całe 6 tygodni nie szczędziła wysiłku i pracy, a uczęszczające wykazały się wielką chęcią do pracy i wytrwałości. Na zakończenie kursu została zorganizowana wystawa, na której było bardzo wiele osób, z podziwem oglądających pracę wykonane w tym krótkim czasie.

Po wystawie urządzona została wspólna herbatka, która przetrwała się do późnej godziny, w bardzo serdecznym i miłym nastroju.

Po ukończeniu kursu kroju i szycia w pow. mieście Nieświeżu Koło Nasze odegrało komedijkę „Chrapanie z Rozkazu”. Cała sala świetlicy Ludowej była przepełniona publicznością.

W miesiącu marcu został zorganizowany kurs gotowania, na który uczęszczało 15 osób. Kurs trwał 10 dni, pracę kierowniczą objęła pani instruktorka Kruszewska, wysiłek i cała praca, włożona dla naszego Koła jest godna podziwu i nastroj jaki panował podczas kursu zostawił miłe, niezatarte wrażenie w naszej pamięci.

Na zakończenie odbyła się wspólna herbatka przy udziale zaproszonych gości, urozmaicona śpiewem i deklamacjami.

Koło nasze postanowiło wziąć udział w konkursie ogródków kwiatowych i warzywnych. Koło nasze prenumeruje „Przodownicę” gdzie bardzo wiele rad i wskazówek praktycznych otrzymujemy, dlatego czytamy ją bardzo chętnie głośno na zebraniach. Wierzymy, że praca w Kółach Gospodyń to nie drobnostka, jak niektórzy myślą, to jest nie tylko praca dla podniesienia dobrobytu poszczególnych gospodarstw, lecz jednocześnie praca dla podniesienia ogólnego poziomu wsi polskiej, a więc i całego państwa.

Maria Sołowjowa.

Sekretarka Koła Gosp. Wiejsk. w Kaczanowicach.

OD REDAKCJI.

Zawiadamiamy, że z powodów od nas niezależnych następny numer „Przodownicy”, ukaże się z datą 18 czerwca.