

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: Wychowanie moralne dziecka, nap. A. Zaskurska. — Krótkie wskazówki dla zbierających rośliny lecznicze z dzikiego stanu, nap. inż. Marja Chmieleńska. — Starajmy się o zmniejszenie przywozu owoców zagranicznych, nap. inż. Irena Rejchmanówna. — Czerwiec w ogródku, nap. Marzenna Saryusz-Stokowska. — Konkursy nieśności kur i ich organizacja, nap. M. Trybulski. — Utrzymanie uliczek w ogrodzie. — Dział organizacyjny. — Z kół do kół. — Odpowiedzi redakcji.

Wychowanie moralne dziecka

Dziecko przynosi z sobą na świat pewne skłonności wrodzone, dobre lub złe. Dobra matka, która od początku obserwuje swe dziecko, zauważy te skłonności. Dobre będzie rozwijała w dziecku, a od złych musi odzwyczajać. Nawet dziecko, obarczone złymi skłonnościami, można przez dobre wychowanie zmienić i wychować na dzielnego człowieka i naodwrot, dobre z natury dziecko, zepsuć można złym wychowaniem.

Zaczynając mówić o wychowaniu duszy dziecka trzeba zwrócić uwagę na najważniejszy czynnik wychowawczy, t. j. *dobry przykład*. Gdzie małżeństwo łączy miłość i szacunek obopólny, tam dzieci mają piękne przykłady przed oczyma: zgody, uszanowania, życzliwości, grzeczności i tego się uczą. Matka powinna wpajać od małego, aby dzieci miały szacunek i miłość dla ojca. Już od najmłodszych lat można przyuczyć dziecko, aby ojcu podało krzeselko, gazetę, aby biegło powitać powracającego ojca z drogi. Ale ojciec powinien także swoim postępowaniem w stosunku do żony budzić w dzieciach miłość, wdzięczność i uszanowanie dla matki. Gdy dziecko zauważy, że matka jest strudzona, niech podsunie jej krzeselko, przyniesie pożywienie, a gdy matka chora, niech ojciec wspólnie z dziećmi zastąpi ją w pracy, niech wspólnie okaże serdeczną troskę o zdrowie matki.

Dzieci, patrząc na takie pożycie rodziców, uczą się nie tylko szanować, kochać, ale i ufać swym rodzicom. W takiej rodzinie dzieci bić nie trzeba będzie, wystarczy zmarszczenie czoła lub smutek rodziców, aby dziecko poznało, że źle uczyniło i aby zmieniło swe postępowanie.

Aby dzieci nie kłamały, rodzice muszą sami być uczciwi i zawsze mówić prawdę, inaczej na nic się zdadzą morały, a nawet kary. Dziecko jest dobrym obserwatorem — zaraz osądzi nieszczerze postępowanie rodziców. Czasem popełniamy całkiem bezmyślnie drobne kłamstwa, a tracimy potem zaufanie naszych dzieci. Np. jesteśmy w gościnie u znajomych z córeczką, która jest rozespana, krzywi się i nie chce się ubrać. Znudzona tem mamusia mówi: ubierz się Zosiu i chodź do domu, tam dostaniesz dużo cukierków”.

Oczywiście dziecko temu wierzy, a mama nie dotrzymuje obietnicy, bo cukierków w domu niema i niezastanawia się nawet, że okłamała dziecko. Uda się tej mamie nieraz w podobny sposób uspokoić, czy też oszukać dziecko, ale potem straci u dziecka i zaufanie i szacunek, a co gorsza dziecko pocznie z kolei swą mamę oszukiwać i uspakajać kłamstwem. Nauka poszła z góry. Ten przykład wskazuje, jak to trzeba bacznie uważać przy dzieciach na swe słowa i czyny, bo dziecko to surowy i sprawiedliwy sędzia.

Trzeba przy wychowaniu dziecka unikać rozkazów i zakazów. A jeśli wydajemy jakiś rozkaz, czy zakaz — trzeba to dziecku dostępnie wyjaśnić, że zakaz ten dyktuje nam troska o jego dobro.

Oprócz *dobrych skłonności*, należy w dziecku rozwijać *wolę*. Już małe dziecko w początkach objawia swą wolę, którą matki czasem bez potrzeby tłumią. Należy tak tę wolę w dziecku rozwijać, aby dążyła do rzeczy godziwych, a umiała pokonać złe zachcianki. Dziecko ciągle musztrowane, poprawiane, ganiące nigdy w sobie silnej woli nie wyrobi, bo stale kierowane jest cudzą, a nie swą wolą.

Przypatrzmy się maleństwu, jak ono objawia swą wolę. Oto zobaczyło na drodze drugie dziecko i pragnie zawrzeć z niem bliższą znajomość, lecz matka nie ma czasu, czy ochoty i ciągnie dziecko do domu. Cóż czyni wtedy dziecko — płacze, grymasi i na uspokojenie dostaje klapsa. A przecież ono nie złego nie chciało, tylko matce ani w głowie nie powstała myśl, że taki berbec może mieć wolę i obeszła się z dzieckiem ostro i niesprawiedliwie. Na eży i w dziecku uszanować wolę. Kiedy proszą o uczynienie czegoś godziwego, choćby to nam nie dogadzało — należy im na to zezwolić. Pamiętajmy o tem, że i my nie czujemy się szczęśliwi, gdy musimy ulegać przymusowi, gdy tłumimy własną wolę, a poddać się musimy cudzej.

Dalej, oprócz kształcenia i rozwijania w dziecku *dobrych skłonności i woli* — należy rozwijać w dziecku *uczucia*, t. j. zdolność odczuwania dobra, piękna, prawdy. Poczucie dobra i piękna nabędzie dziecko patrząc na pożycie zgodne i harmonijne swych rodziców, a także, gdy matka w dostępny sposób wskaże mu piękno przyrody, ład i harmonję wszechświa-

ta i wielką dobroć Boga. Poczucie prawdy nabędzie dziecko wówczas, kiedy i rodzice w życiu swem zawsze kierować się będą prawdą i szczerością. Gdy starsza młodzież dopytywać się nas będzie o kwestje nam nieznane — trzeba szczerze powiedzieć: „Ja sama tego nie wiem”. Nie obawiajmy się, że dziecko straci do nas szacunek, trzeba mu wyjaśnić, że nikt na świecie wszystkiego wiedzieć nie może.

Dziecko musi słuchać. Każde też dziecko słucha, jeśli we właściwy sposób rozkazujemy. Wszystko od tego zależy, aby matka zdobyła *zaufanie* dziecka. Bez tego nikt wychować nie może. Zaufaniem zaś jest niezwruszona wiara dziecka, że matka działa dla jego dobra. Zaufanie dziecka zdobywa się *czynem*, a nie słowami. Trzeba o tem ciągle pamiętać, że *nie dzieci istnieją dla rodziców — a rodzice dla dzieci*. Słowem, trzeba *kochać* dzieci, a wtedy posiadzie się ich zaufanie. Dziecko jasno i trafnie odgadnie, kto mu dobrze życzy i przed tym otwiera swe serce. Posłuszeństwo tu przychodzi z łatwością, bo kochając nas, dziecko chętnie spełnia nasze rozkazy i widząc naszą ku sobie życzliwość nie ma potrzeby nas okłamywać.

A. Zaskurska.

Krótkie wskazówki dla zbierających rośliny lecznicze z dzikiego stanu

5. **Bez czarny**, czyli **pospolity** jest to krzew o silnym wzroście, który czasem wyrasta w drzewo.

W dzikim stanie rośnie w Polsce głównie w pobliżu siedzib wiejskich, gdzie pozostawiony sam sobie tworzy zwarte gąszcze. Bez czarny poznajemy po liściach, które są naprzeciwległe i nieparzystopierzaste, następnie po kwiatach drobnych, żółtawo-białych, zebranych w gęste baldachy, o właściwej i nieprzyjemnej woni.

Poznajemy również i po owocach, to jest, kulistych jagodach, które po dojrzewaniu są czarne, lub ciemno-purpurowe, wypełnione fioletowym sokiem. W każdej jagodzie znajdują się trzy twarde nasiona. Zimą porą możemy bez czarny rozpoznać po tem, że młodsze gałązki wypełnione są wewnątrz białym, lekkim i gąbczastym rdzeniem.

Dla celów leczniczych zbiera się **kwiaty i jagody**.

Bez czarny kwitnie w czerwcu i w lipcu. Do zbioru kwiatów przystępuje się na początku kwitania, w dniu pogodny, po rannej rosie.

Z obciętych baldachów usuwa się grubsze szypułki, jako niezdadne, rozkłada się cienką warstwą na rakach, płótnach, lub dużych arkuszach papieru, w miejscach przewiewnych pod dachem. Każdorazowy zbiór suszymy oddzielnie zaraz po zebraniu, gdyż nawet po krótkim leżeniu, kwiat łatwo zarzewa się w koszykach i następnie brunatnieje.

Czy kwiaty bzu są dostatecznie ususzone możemy się przekonać, biorąc z kilku miejsc próbkę w palce, a gdy przy pocieraniu na dłoni próbka kwiatu rozdrobni się na proszek, będzie to dowód, że jest suchy. Ususzony kwiat przesiewamy przez

sito, przez które przelatują same drobne kwiatki, a na sicie pozostają szypułki kwiatowe.

Przesiane kwiatki wysypujemy do worków, które trzymamy w bardzo suchym miejscu, aż do chwili wysyłki na sprzedaż.

Obecnie właściciele firm zielarskich płacą około 2 zł. 50 gr. za 1 kg. ususzonego kwiatu bzu czarnego, sprzedają zaś aptekom po 5 zł. za 1 kg. Ze 100 kg. świeżego kwiatu otrzymuje się około 16 kg. ususzonego.

Dojrzałe jagody bzu czarnego sprzedaje się najczęściej w stanie świeżym, to znaczy nie ususzone, które przerabiane są następnie na sok i powidła.

Jagody świeże mają duże zastosowanie przy wyrobie win krajowych.

6. **Lipa** dostarcza kwiatu bardzo poszukiwanego przez apteki, składy apteczne i firmy zielarskie.

Dla celów leczniczych obrywa się kwiaty z **lipy wielkolistej**, zakwitającej w końcu czerwca, częściej jednak w początkach lipca, oraz z **lipy drobnolistej**, o dwa tygodnie później zakwitającej. Obrywa się całe kwiaty wraz z szypułkami i z zielonkawo-żółtym i silnie żyłkowanym, pojedynczym listkiem, który nazywamy przykwiatkiem.

Kwiaty lipy należy obrywać w początkach zakwitania, w dniu pogodny, suche, stojąc na drabinie dobrze wspartej i wrzucając plon do zawieszonych koszyków na kulkach. Najlepiej do tej roboty nadają się chłopcy w wieku szkolnym. Należy mieć baczenie na to, aby zbierający nie łamali gałęzi u drzew, gdyż niestety taki rabunkowy zbiór kwiatu lipowego często się u nas spotyka. W zwyczaju jest łamanie gałęzi, aby potem wygodnie usiąść w cieniu drzewa i obrywać kwiat ze złamanych gałęzi.

Kwiat lipowy, jako mało soczysty, przesycha szybko i ładnie na strychach przewiewnych lub w pustych stodołach na klepiskach. Ususzony kwiat pakuje się do worków i przechowuje w suchych miejscach.

W obecnej chwili za 1 kg. ususzonego kwiatu płacą firmy zielarskie od 1 zł. 50 gr. do 2 zł. za 1 kg. Jest to cena zbyt niska.

7. **Dziewanna**. Roślina ta rośnie dziko w całym kraju, wybierając sobie nieużytki i ugory piaszyste. „Gdzie rośnie dziewanna, tam nie ma posagu panna”, mówi stare przysłowie.

Dziewanna jest rośliną 2-letnią; w pierwszym roku tworzy rozety z liści przyziemnych, w drugim zaś roku łodygi kwiatowe, prosto wzniesione, na których kwiaty zebrane są w kłosy, o przyjemnej woni. Cała roślina jest silnie omszona.

Dla celów leczniczych zbierane są same korony kwiatowe, bez kielichów. Korony te są zrosnięte z 5-ciu delikatnych płatków, barwy żywo-żółtej. Mamy kilka gatunków dziewanny żółto kwitnących, głównie jednak zbierane są kwiaty z **dziewanny lekarskiej i dziewanny wielkokwiatowej**. Oba te gatunki kwitną przez lipiec i sierpień. — Kwiat dziewanny jest ważnym surowcem handlowym, za który można otrzymać stosunkowo dość wysoką cenę,

o ile będzie odpowiednio zebrany, ususzony i zapakowany. **Dobry surowiec musi mieć ładną, żółtą barwę i przyjemną woń miodu.** Kwiat dziewanny zaliczamy do najtrudniejszych i najkapryśniejszych surowców roślinnych dla zbieraczy ziół leczniczych.

Kto ma zamiar przystąpić do zbioru kwiatu dziewanny musi wziąć pod uwagę następujące wskazówki:

1. Zbieranie kwiatu może się odbywać tylko w dni słoneczne, po rannej rosie;

2. Obrywa się delikatnie same tylko korony, które składa się do płaskich koszyczków lub łubianek, nie uciskając plonu ręką;

3. Plon, zawarty w łubiankach, natychmiast wysypuje się pojedynczą warstwą na rafkach lub płótnie, rozpostartym na słońcu, lub na ciepłym piecu chlebowym. Najładniej wygląda kwiat, zebrany i ususzony w ciągu jednego dnia, pozostawiony zaś do następnego dnia brunatnieje.

4. Dokładnie wysuszony surowiec mocno się zbija na stole w wałeczki od 500 do 1000 gr. i te wałeczki zawija się szczelnie w pergaminowy papier. Zapakowane paczki należy przechowywać w szczelnie zamkniętych blaszankach, ustawionych w suchych miejscach.

Ususzony kwiat dziewanny ma nadzwyczajną łatwość wchłaniania w siebie wilgoci z otaczającego go powietrza. Najmniejsza ilość wilgoci powoduje brunatnienie surowca. Trzeba wiedzieć, że na brunatny kwiat dziewanny nikt nie znajdzie kupca.

Za ładny surowiec w tej chwili można otrzymać około 5 zł. za 1 kg.

Ze 100 kg. świeżego kwiatu otrzymuje się po suszeniu około 13 kg.

8. **Skrzyp polny**, często zwany na wsi „chrząstką” lub „jedlinkami” jest jednym z najwięcej uprzykrzonych chwastów dla rolnika. Rośnie głównie na polach, mających glebę ubogą w wapno. Skrzyp nie wytwarza ani kwiatów, ani nasion, wydaje natomiast pojedyncze, nie rozgałęzione pędy, zakończone kłosem czerwono- brunatnym, wypełnionym drobnym pyłkiem, zwanym zarodnikami. Zarodniki te spełniają rolę nasion. Pędy te rozrodcze wydaje roślina wczesną wiosną i traci je po dojrzeniu zarodników, poczem następuje rozwój pędów płonnych, jasno-zielonych, przypominających z wyglądu małe choinki, szorstkie w dotknięciu, skutkiem dużej zawartości krzemionki. Te właśnie pędy mają zastosowanie w lecznictwie.

Ziele skrzypu zbiera się przez całe lato. Wyrываяc je ręką, należy odrzucać najgrubsze części łodyg. Najpraktyczniej jest przesuszać plon w dzień suche na klepiskach w stodole, przy otwartych wierzejach, przyczem należy pamiętać o przerzucaniu roślin ze dwa razy dziennie przy pomocy widel. Skrzyp wysycha wyjątkowo szybko. Ze 100 kg. świeżego ziela otrzymuje się po wysuszeniu około 28 kg. Dokładnie wysuszone ziele pakuje się do worków w całości. Osiąga się za niego cenę niską, około 50 gr. za 1 kg., gdyż przy przygotowaniu surowca, cięciu na drobną sieczkę, odrzuca się cienkie szczyty pędów, a przytem, skrzyp rośnie u nas

w nadmiarze i nie przedstawia żadnych trudności zarówno przy zbiorze, jak i suszeniu.

9. **Tysiącznik pospolity**, czyli **centurja** rośnie dziko w całej Polsce na suchych łąkach, oraz na miedzach, ugorach, wzgórzach bezużytecznych i zrębach leśnych. Lubi słoneczne i ciepłe miejsca.

Tysiącznik jest rośliną roczną lub dwuletnią, drobną, wyrastającą do 30 cm. wysokości, o łodydze prosto wzniesionej, czterokańciastej, o liściach naprzeciwległych, podługznych i całobrzegich. Kwiatki barwy różowej, zebrane są na szczytowych rozgałęzieniach łodygi. Kwiatki otwierają się przed wschodem słońca, i w południe. Tysiącznik kwitnie od czerwca do września. Dla celów leczniczych zbieramy ziele, będące w początkach i w pełni kwitnienia.

Nie należy wyrywać całych roślin z korzeniami, co się niestety powszechnie u nas praktykuje, lecz powinno się je zrzuć ostrym nożem do 8 cm. ponad ziemię, przez co surowiec zyskuje na wartości handlowej, a roślinom umożliwiamy wypuszczenie bocznych pędów, dzięki czemu nie wytępiamy całkowicie. Garście wiążemy w pęczki i zawieszamy je na przewiewnych strychach.

Po dokładnem wysuszeniu listki powinny zachować swą barwę zieloną, a kwiatki — różową. Pęczki pakujemy do skrzynek.

Ze 100 kg. świeżego ziela otrzymuje się około 30 kg. ususzonego.

Cena na tysiącznik w obecnej chwili wynosi od 1 zł. 50 gr. do 2 zł. za 1 kg.

10. **Macierzanka pospolita** jest to podkrzew wieloletni, o łodydze krótkiej, czołgającej się po ziemi. Rośnie w całej Polsce, w zwartych kępach, przypominających puszyste dywany. Najchętniej rośnie na osypiskach, wzgórkach, piaszczystych brzegach lasów.

Kwitnie przez lipiec do połowy sierpnia. Kwiatki są drobne, dwuwargowe, barwy fioletowo-różowej, zebrane w kłosa. W czasie kwitnienia roślina wydziela bardzo miłą woń aromatyczną.

Dla celów leczniczych zcina się sierpem ziele w czasie kwitnienia i każdorazowy sprzęt suszy się oddzielnie w miejscach cienistych i przewiewnych.

Ze 100 kg. świeżego ziela otrzymuje się około 30 kg. ususzonego.

Macierzanka należy do tańszych surowców roślinnych. Firmy zielarskie płacą obecnie za surowiec zeszłoroczny po 50 gr. za 1 kg., sprzedają zaś aptekom po przeróbce po 1 zł.

Ze świeżego ziela otrzymuje się olejek macierzankowy w specjalnych przetwórnach, które nazywamy destylarniami.

Inż. Marja Chmielińska.



Starajmy się o zmniejszenie przywozu owoców zagranicznych

Klimat naszego kraju pozwala nam na produkcję takiej ilości owoców, że powinniśmy ich mieć dosyć nie tylko dla siebie, ale jeszcze nadmiar wywozić zagranicę. Tymczasem dzieje się odwrotnie. Mimo małego spożycia wewnętrznego sprowadzamy duże ilości owoców z zagranicy.

W roku 1932 przywieziono: jabłek 35.531 q. za sumę 2.809.000 złotych, gruszek 147 q. za 13 tys., śliwek 6.065 q. za 210 tys., oprócz owoców południowych, jak pomarańcze 99.869 q. za 5.477.000 i innych. Jak widzimy najwyższą cyfrę w przywozie starowią jabłka, które właśnie mają u nas największe dane, aby nie tylko zaspakajać zapotrzebowanie naszego rynku, ale stać się jednym z artykułów eksportowych naszego ogrodnictwa. Dlaczego tak jest? Czy można temu zaradzić? Spróbujmy zbadać warunki, które wpływają na taki stan rzeczy i zastanówmy się: co i jak należałoby zmienić, aby sytuację polepszyć.

Z pośród drzew owocowych najbardziej przystosowane do warunków klimatycznych jest jabłoń. Jabłonie owocują od 10 roku życia i dają zbiory co dwa lata.

W Polsce posiadamy bardzo wiele odmian jabłoni, bo około 12 tys., ale mimo tej obfitości dobrych odmian handlowych mamy bardzo mało i to jest właśnie jedna z głównych przyczyn, wpływających na słaby rozwój handlu jabłkami krajowymi. Drugą ważną przyczyną jest nieumiejętne obchodzenie się z owocami przy zbiorze, pakowaniu, przechowywaniu i sprzedaży, co wpływa na pogorszenie ich jakości, ustępującej jabłkom importowym.

Nad wyborem odmian odpowiednich dla naszych warunków klimatycznych i gleby, a będących jednocześnie najlepszymi ze względów ekonomicznych pracują nasi ogrodnicy od dawna. Prace idą przede wszystkim w kierunku wyboru odmian jesiennych i zimowych, gdyż te mają największe znaczenie handlowe, ponieważ głównie okres zimowy wykazuje brak podaży jabłek krajowych, zastępowanych jabłkami amerykańskimi i sowieckimi.

V-ty Zjazd Owocoznawców wybrał 10 odmian jesiennych i zimowych. Antonówka, Żeleźniak, Kosztela, Piękne z Boskoop, Reneta Landsberska, Malinowe Oberlandzkie, Pepinka Litewka, Złotka Boiken, Grochówka i Reneta Bauman.

Specjalną wartość, jako deserowe mają: Piękne z Boskoop, Malinowe Oberlandzkie, Reneta Bauman i Reneta Landsberska, odznaczające się soczystym, smacznym miąższem i efektownym wyglądem.

Przy zbiorze najważniejszym jest uchwycenie odpowiedniego stopnia dojrzałości. Jabłka letnie zbierać należy na 8 — 10 dni przed ostatecznym dojrzeniem. Jabłka jesiennie i zimowe powinny zostawać na drzewie tak długo, aby dojść do stadium dojrzałości, pozwalającego na przeniesienie ich do przechowalni, gdzie proces dojrzewania odbywa się dalej. Jabłka zdjęte za wcześnie nie mają należytego

smaku i łatwo się marszczą. Umiejętne określenie tego stopnia nabiera się doświadczeniem.

Zbieramy jabłka w czasie pogodnym, po obechnięciu rosy, kładąc je (nie rzucając!) do koszyka, wyłożonego wełną drzewną. Zbierający powinni mieć krótko obcięte paznokcie, aby nie kaleczyć owoców. Należy uważać, aby nie obłamywać ogonków.

Zebrane owoce składamy na matach, najlepiej w szopie ogrodowej i przystępujemy do ich segregowania. Stwierdzono, że najgorzej przechowują się owoce, które leżały długo na gromadzie wprost na ziemi, dlatego należy tego unikać.

Segreguje na cztery grupy:

I. owoce, które osiągnęły maksymalną wielkość, są kształtne, zdrowe, jednej wagi;

II. kształtne, czyste, ale mniejsze od grupy I;

III. odpowiadające wielkością I i II, ale ze skazami, zdeformowane, z połamanymi ogonkami, lub mniejsze od gatunku II-go;

IV. drobiazg i odpadki.

Do pakowania jabłek letnich nie przywiązuje się u nas wagi. Dostarczane są na rynki w niewysłanych koszach, lub beczkach, przez co narażane są na rozbijanie, co wpływa na zepsucie jakości towaru, a co zatem idzie obniżenie wartości.

Większą nieco uwagę zwraca się na opakowanie jabłek zimowych, ale i tu są wielkie braki, wywołane nieumiejętnością, albo niedbalstwem.

Za zasadę przy pakowaniu przyjąć trzeba, iż powinno ono być jaknajbardziej staranne, ale nie zbyt kosztowne w stosunku do wartości pakowanych owoców. Inaczej pakować będziemy deserowe Oberlandzkie, inaczej kuchenną Antonówkę.

Chcąc konkurować z owocami zagranicznymi, musimy zwracać uwagę przy pakowaniu nie tylko na ochronę od wstrząsu, zabezpieczając owoc od uszkodzeń, ale także na stronę estetyczną i warunki higieniczne.

Do pakowania potrzebne nam są odpowiednie materiały, a więc: wełna drzewna, papier, skrzynki, kosze lubianki lub beczki. Najodpowiedniejsza do wyścielania skrzyń, czy koszy jest wełna drzewna. Siano nie nadaje się, jako zbyt wonne i udzielające zapachu owocom, słoma jest zbyt twarda i mało elastyczna. Wełna powinna być niezbyt cienka, bo wtedy ma mniejszą elastyczność, ale także nie za gruba, żeby owoce się nie odgniatyły. Najlepsza jest taka, jaką używa się do pakowania jaj. Nie może być z drzew iglastych, bo pachnie żywicą. Musi być sucha.

I-szy i II-gi gatunek owijać należy papierem. Najlepszy do tego celu jest cienki papier satynowany, z jednej strony matowy, z drugiej błyszczący. Ten rodzaj papieru bywa zwykle kolorowy. Wskazaniem jest dopieranie koloru papieru do koloru owoców. Wskazaniem jest zamieszczanie, na wzór zagraniczny, na papierze nazwy firmy, czy ogrodu.

Zależnie od tego, jaki rodzaj opakowania wybieramy, należy na parę miesięcy przed sezonem pomyśleć o przygotowaniu i zamówieniu opakowania.

Niedawno postanowiono znormalizować skrzynki do pakowania. Przyjęto następujące rozmiary: $92 \times 54 \times 23$ cm. Pojemność takiej skrzyni waha się w granicach 40 — 50 kg. Ściany grubości 1 cm. Dno z czterech desek. Ściany podłużne z dwóch desek. W środku poprzeczna ścianka grubości 2 cm. Wszystkie trzy ścianki poprzeczne wystają 1 cm., aby owoc nie został przygnieciony przy zbijaniu. Drzewo musi być suche bez zapachu (nie sosnowe).

Kosze używane do pakowania są różnych rozmiarów. Najczęściej spotykane 12 kg., dług. 32 cm., szer. 25 cm. i głęb. 20 cm. i 18 kg. dług. 42 cm. szer. 28 cm. i głęb. 22 cm.

Łubianki używane są tylko do pakowania owoców najlepszej jakości. Łubianka 10 kg. z wieczkiem o wymiarach $41 \times 25 \times 20$ cm. Do jabłek luksusowych stosowane są łubianki kwadratowe, płaskie, gdzie kładziemy tylko jedną warstwę o wymiarach $34 \times 34 \times 10$ cm.

Beczki najczęściej używane to — cementówki. Tanie i praktyczne.

Zasadą pakowania jest, aby owoce były upakowane tak ciasno, aby nie poruszały się. Przy pakowaniu w skrzynię, na dno kładziemy wełnę drzewną, którą wypełniamy także boki, na nią dajemy papier pakowy, tak aby wystawał mniej więcej 30 cm. i układamy owoce, owijane w papier satynowany. Wolne przestrzenie między jabłkami wypełniamy tym samym papierem. Po ułożeniu pierwszej warstwy kładziemy papier, warstwę wełny i papier, potem układamy drugą warstwę jabłek i t. d. Na wierzchnią warstwę kładziemy papier, wełnę i zawiązujemy do wewnątrz wystający papier pakowy, poczem skrzynię zabijamy. Przy pakowaniu w kosze obszywamy je płótnem.

W beczki dajemy zwykle III-ci gatunek.

Dostarczanie jabłek latem, czy jesienią wiele trosk nie przedstawia, natomiast przechowanie ich w stanie świeżym do zimy jest rzeczą trudną. Dlatego, przy doborze odmian należy brać także pod uwagę zdolność danej odmiany do przechowywania się w ciągu zimy. Przechowywanie owoców zimowych jest rzeczą wielkiej wagi. Nie można mówić o handlu owocami bez odpowiednich przechowalni. Dlatego przy każdym dużym sadzie musi być przechowalnia, a właściciele małych sadów powinni pomyśleć o tworzeniu wspólnych przechowalni. U nas owoce przechowuje się najczęściej w piwnicach wilgotnych, albo zbędnych izbach, zbyt suchych. W obu wypadkach owoce przechowują się źle. Jabłka przechowują się najlepiej w temp. $+3^{\circ}\text{C}$ do $+6^{\circ}\text{C}$.

Na zachodzie przechowalnie budowane są z pustaków. Ścianki podwójne grub. 30 cm., między nimi przestrzeń 50 cm., w której zawarte powietrze jest doskonałym izolatorem. W ścianach wentylatory. Owoce umieszczone na półkach lub szufladkach z drewnianych łat: $50 \text{ cm.} \times 100 \text{ cm.}$, lub $60 \text{ cm.} \times 80 \text{ cm.}$, umieszczonych na rusztowaniu.

Przechowywane owoce należy przebierać co tydzień, odrzucając zepsute. Po usunięciu owoców z przechowalni należy ją wybielić i wysiarkować (spalić siarkę i zamknąć na 48 godz.).

Chcąc zbadać, czy przechowalnia nie jest zbyt sucha albo za wilgotna kładziemy w niej na parę dni świeżo wydrukowaną gazetę, jeżeli druk zacznie się mazać, mamy dowód, że wilgoć jest za duża. Jeśli zaś położone dwie kartki papieru zlepione gumą arabską nie dadzą się rozkleić, przechowalnia jest zbyt sucha.

Szczytem przechowalni są chłodnie. U nas jest ich jeszcze bardzo mało. Najlepiej postawiona jest chłodnia w Gdyni, przez którą przechodzą prawie wszystkie jabłka zagraniczne. Naszych jabłek niema w niej ani jednego kilograma. Jest to wynikiem małego uświadomienia i złej organizacji.

Miejmy jednak nadzieję, że wszystko to się zmieni. Nie napróżno uczymy się tyle. Przy dalszych chęciach, których nie brak i wyteżonej pracy, dojdziemy szybko do tego, że nasze jabłka nie tylko zastąpią jabłka sowieckie i amerykańskie, ale zacząną z nimi konkurować na obcych rynkach, dokąd będziemy je wysyłać. Wierzmy więc i pracujmy!

Inż. Irena Rajchmanówna.

Czerwiec w ogródku

Zdawałoby się, że gdy gospodni wszystko zasieje i zasadzi, to już mało się musi o ogródek troszczyć. — Tak jednak nie jest i właśnie od opieki, jaką się warzywa w lecie otoczy, zależy będzie ich przyszły plon.

Dołożyć pracy warto, bo z ogródka można zebrać stosunkowo bardzo dużo i racjonalnie uprawiony, nawet niewielki kawałek ziemi, może dostarczyć dużo warzyw.

Każda gospodni powinna tak ogródek uprawiać, aby nie tylko całe lato wszyscy domownicy mieli wśród warzyw, ale aby również można było porobić zapasy na zimę.

Zapasy takie to rzecz w spiżarni bardzo cenna, bo tylko dzięki nim można w zimie dosłownie jadło urozmaicać.

Ogródek przez całe lato wymaga pieczołowitej ochrony.

Przedewszystkiem trzeba go ochronić przed ptactwem domowym, kurami i indykami, gęśmi i t. p., bo te, dostawszy się do ogrodu, w ciągu kilku godzin potrafią zniszczyć kilkumiesięczną pracę.

Stale trzeba walczyć z wszelkimi chwastami, pamiętając, że t. zw. „zielsko” to rabuś, który kradnie słońce, wilgoć, pokarm i powietrze rosnącym roślinom. W ogródku jest miejsce jedynie na te rośliny, które chcemy, aby rosły.

Każde zło należy niszczyć w zarodku, to też i chwasty tępić należy w momencie, gdy ledwo skiełkują. Oszczędza się wtedy wiele czasu i trudu, bo nie trzeba ręcznie zielska wyrwać, a wystarczy lekka motyczka lub strzemiączko, osadzone na długim kijku, aby się nie trzeba było zbyt schylać.

Warzywa potrzebują bardzo dużo wody. W czasie suszy należy je obficie podlewać, pamiętając, że czynność tę należy wykonywać albo do dnia, jeszcze

przed wschodem słońca, albo też nad wieczorem, a nigdy w ciągu dnia.

Zresztą podlewanie da się w znacznej mierze zastąpić wzruszeniem wierzchniej warstwy ziemi.

Ilekoć ziemia po silnych deszczach, czy w czasie suszy zaskorupieje, należy ją spulchnić.

W tym roku jest wszystko opóźnione i rośliny w pierwszym okresie swego rozwoju miały bardzo niekorzystne warunki atmosferyczne, to też wszystko rośnie wolno. Bardzo wskazane jest zasilenie ogródka gnojówką, rozcieńczoną w połowie z wodą. Podlewanie należy stosować w dzień pochmurny, lub przed wieczorem.

Trzeba pamiętać, że zwykle rozporządza się małą przestrzenią ogrodu i że w nim ziemia jest (powinna być) doskonale doprawiona — to też nie powinno jej się pozwolić próżnować, a gdy tylko jedna roślina schodzi, ziemia powinna być natychmiast oczyszczona, dobrze skopana i od razu obsiana czem innym.

Zbiera się rzodkiewkę, sałatę, groszek wczesny i t. p. Opróżnione grządki obsiewa się fasolką niską, groszkiem (na zielono), wszelkimi rzepkami, rzodkiewkami i rzodkiewkami, szpinakiem i t. p. Sadzi się zaś sałaty, kalarepy, jarmuż, późną kapustę włoską, brukselkę i kalarepy zimowe.

Należy pamiętać, że tak samo, jak z miski przeznaczonej na dwie osoby, cztery się nigdy nie najedzą do syta, tak samo ziemia może dostarczyć wyżywić tylko pewną, ściśle określoną ilość roślin. Trzeba więc trzymać się zasady, aby nie siać ani sadzić zbyt gęsto.

W czerwcu również przerywa się buraki, marchew, pietruszkę i t. d.

Na Św. Jana kończy się zbiór rabarbaru i szparagów.

Krzaki rabarbarowe okopujemy i każdy krzak zasilamy.

Pod truskawki trzeba podłożyć słomę, mech, wióry i t. p., aby się owoce nie walały ziemią.

Trzeba tyczyć groch i okopywać warzywa.

Pomidory wiązać do palików i pozwolić rosnąć najwyżej trzem łodygom z jednego krzaka, a inne wycinać.

Wychodzące boczne pędy należy starannie usuwać, bo zabierają one wiele cennych soków, a nie dają owoców.

Wierzchołek trzeba przycinać nad czwartym kwiatostanem. Gdybyśmy tego zabiegu zaniechali, roślina trwoniłaby wiele soków na tworzenie kwiatów i owoców, które dojrzeć by nie miały czasu.

Trzeba również pamiętać i o ogródku kwiatowym.

Przekwitłe kwiatostany bzów, jaśminów i t. p. wycinamy ostrym nożem.

W tym miesiącu zaczyna kwitnąć róża, o koniec miesiąca piwonja i georginja. O ile chcemy mieć specjalnie piękne okazy kwiatów, należy na każdym krzaku zostawić najwyżej 3—4 sztuki, a resztę pąków niemiłosiernie usunąć.

Przekwitające główki wszystkich kwiatów,

szczególnie róż, należy stale zrywać. Zabieg ten ma na celu niedopuszczanie, aby się roślina wysilała na tworzenie nasienia. Obcinając przekwitłe główki, przedłużamy okres kwitnienia i ogródek ma wtedy wygląd wesoły i porządkowy.

W czerwcu sieje się bratki, gwoździki, stokrotki, fiołki, dzwonki i t. p., aby mieć flance na rok przyszły.

W razie nadmiernego zawiązywania się owoców na drzewach, należy stosować przerywanie.

Najodpowiedniejszym momentem dla przerywki jest chwila, gdy jabłka lub gruszki osiągną wielkość orzecha włoskiego, t. j. wtedy, gdy zwykle wiatr stracił już pierwszą serję zawiązków. Oczywiście, przerywając, pozostawia się owoce najdorodniejsze, które, rosnąc w lepszych warunkach, będą duże i dorodne. Również drzewo nie wysili się nadmiernie i będzie mogło dobrze wykształcić pączki kwiatowe, które dadzą owoce w roku następnym.

Wszystko to, co opada, powinno być codziennie zbierane i starannie z ogrodu usuwane, są to bowiem przeważnie robaczywe sztuki.

Wszelkie odrostki korzeniowe, t. zw. wilki wycina się ostrym nożem tuż u nasady. Podobnie jak „pijawki”, t. j. pędy, wyrastające z grubszych gałęzi.

Liszki, mszyce i t. p. należy zbierać i niszczyć wszelkimi sposobami.

Pamiętać należy i o największych sprzymierzeniach ogrodnika i rolnika, t. j. o ptakach. Pokarmu mają one w lecie wbród, ale trzeba uważać, aby się nie włoczyły bezpańskie koty, które wybierają młode z gniazda, no i trzeba, aby wszystkie dzieci wiejskie kochały ptaszki, aby zniszczenie gniazda, czy łapanie ptaków było traktowane jako czyn karygodny.

Marzenna Saryusz-Stokowska.

Konkursy nieśności kur i ich organizacja

Wśród szeregu metod, zmierzających do podniesienia użyteczności drobiu, poważną rolę odgrywają konkursy nieśności, czyli publiczne zawody wydajności drobiu. To też, w dzisiejszych czasach wzmożonego zainteresowania stroną użytkową drobiu, konkursy tego rodzaju mają coraz większe rozpowszechnienie, zarówno w kraju jak i zagranicą.

Do niedawna konkursy nieśności, organizowane u nas, miały charakter dość przygodny, ze względu na brak odpowiedniego zakładu do tego rodzaju zawodów. W roku ubiegłym jednak Centralny Komitet do Spraw Hodowli Drobiu w porozumieniu z Centralnym Tow. Org. i Kółek Rolniczych i przy poparciu Ministerstwa Rolnictwa i R. R. zorganizował stały zakład konkursów nieśności w Rębkowie koło Garwolina i opracował plan konkursów ogólnokrajowych, w porozumieniu ze wszystkimi organizacjami rolniczymi w Polsce.

Plan ten przewiduje wciągnięcie do akcji konkursowej wszystkich hodowli, produkujących mater-

jał rozplodowy, w celu publicznego skontrolowania wydajności tegoż i nastawienia tych hodowli na tory wybitnie użytkowe. W związku z tem, hodowle drobiu, pragnące uzyskać kwalifikację hodowli zarodowej, biorą na siebie zobowiązanie wysyłania na doroczne konkursy nieśności kilku kur ze swej elity zarodowej.

Dotychczasowe wyniki tej akcji dały już pewne pozytywne rezultaty, bowiem na ogólnokrajowy całoroczny konkurs nieśności, który odbywa się obecnie w Rębkowie zostało zgłoszone 50 stadek, po 6 kur w każdym stadku, których nieśność jest sprawdzana w warunkach jednolitego, racjonalnego żywienia i utrzymania. Należy zaznaczyć przytem, że dotychczasowe wyniki kontroli nieśności tych stadek wskazują wyraźnie, iż w wielu hodowlach materiał hodowlany odznacza się większą wydajnością, niż to miało miejsce w poprzednich konkursach, co świadczy o celowym doborze i rzetelnych wysiłkach, zmierzających do wzmożenia użytkowości kur.

Wyniki szczegółowe nieśności poszczególnych stadek i niosek są publikowane stale w czasopiśmie „Drob Polski” — organie Centr. Komitetu Hodowli Drobiu, całoroczne zaś wyniki będą opublikowane w specjalnej broszurze.

Należy zaznaczyć, że konkursy rozpoczynają się w dn. 1 listopada i trwają do października następnego roku, przyczem, na konkurs są przyjmowane wyłącznie młode kurki, o których nieśności hodowca jeszcze nic nie wie, a więc przy wysyłaniu kur na konkurs kieruje się tylko ich pochodzeniem, co zmusza go do prowadzenia świadomego doboru i należytego wychowu młodzieży. Hodowcy uzyskują nie tylko miarodajny sprawdzian istotnej wartości swego materiału, ale nadto, za ewentualnie pomyślny wynik nieśności — otrzymują nagrody honorowe w postaci pucharów zwycięstwa oraz medali złotych, srebrnych i brązowych w naturze oraz innych odznaczeń.

Widzimy więc, że konkursy nieśności nie mają charakteru oderwanych doświadczeń nad drobiem, lecz stanowią jedno z ogniw planowej akcji, zmierzającej do rozwoju hodowli drobiu w kraju. Dają one pozątem pewien obraz wartości naszego dorobku hodowlanego w omawianej dziedzinie i pole do masowych obserwacji, które mogą być zużyte z korzyścią przez zakłady doświadczalne.

M. Trybalski.

Utrzymanie uliczek w ogródku

Ścieżki w ogródku są tak samo ważne, jak kwiatki i trawniki.

Jeśli będą niedbale wytyczone, zarosłe chwastami i narysowane bez głębokiego namysłu, ogródek nigdy nie będzie się ładnie prezentował.

Pod ogródek kwiatowy zwykle można przeznaczyć tylko mały kawałeczek ziemi, reszta musi iść pod te rośliny, które dają rodzinie rolnika utrzymanie. Trzeba bowiem pogodzić z sobą dwie rzeczy: I. żeby ścieżek było dużo, aby było po czem chodzić i II. aby one nie zajmowały zbyt dużo miejsca, którego byłoby szkoda.

No i powinny się one tak krzyżować, aby całość ładnie wyglądała.

Ścieżki muszą mieć nieco wyższy poziom niż grządki, czy trawniki przyległe. Zwykle nadaje im się kształt cokolwiek półokrągły, t. j. wypukły. Brzeży muszą mieć równo ścięte i obsadzone roślinami, najlepiej trwałymi i takimi, które wytwarzają silny system korzeniowy.

Nieodzownym warunkiem dobrej ścieżki jest to, aby była prawie w każdej porze roku do użytku.

Tam, gdzie grunt jest z natury błotnisty, trzeba dać na spód warstwę materiałów wchłaniających wilgoć.

Należy również mieć na uwadze, że gracowanie ścieżek — to praca żmudna i pochłaniająca masę czasu, którego gospodyni nigdy nie ma na zbyciu.

Aby nie tracić czasu na to, lepiej odrazu zadać sobie trochę więcej fadygi, a zmniejszyć robotę na przyszłość. To też zakładając ścieżki, trzeba je odrazu wysypać jakimś materiałem, który nie pozwala rosnąć roślinom. Ma to jednakże tę złą stronę, że gdy chcemy zmienić plan ogródka, to jest potem dużo kłopotu z usuwaniem tego paskudztwa, ale na to jest rada. Przystąpić do roboty z tak obmyślonym planem we wszystkich szczegółach, aby przez długie lata nie trzeba było nic zmieniać.

Której gospodyni sprawiałoby trudności samodzielne narysowanie planu ogródka, to się może zwrócić do instruktorki lub też nabyć poprostu gotowy plan ogrodu. Oczywiście, że w każdym takim planie będą pewne poprawki przy dostosowywaniu go do terenu miejscowego.

Szerokość ścieżek trzeba kombinować oszczędnie, ale tak, aby było wygodnie. Zawsze się daje jedną „drogę główną”, — ta musi być szersza od innych. Musi ona być tak szeroka, aby się dwie osoby, idące obok siebie, mogły swobodnie poruszać. Inne ścieżki mogą być wytyczone tylko na jedną osobę.

Przystępując do samej czynności zakładania, trzeba je sobie przedewszystkiem porządnie wymierzyć i wytyczyć kołeczkami.

Następnie zbiera się warstwę ziemi na głębokość 25 ctm. i odrzuca ją na grządki.

Teraz nasypuje się na ścieżkę, to co jest pod ręką: gruz ceglany, szlakę węglową, żwir, drobno tłuczone kamienie, a w ostateczności nawet i popiół węglowy (nie drzewny, bo ten stanowi cenny nawóz, ani też nie torfowy).

Warstwa wyżej wymienionych materiałów ma sięgać przynajmniej 20 ctm.

Teraz trzeba ubić miejsce koło miejsca drewnianym tłokiem i jeśli możliwe zwałować. W końcu trzeba nasypać warstwę gruboziarnistego piasku i zecznego — znów ubić i zwałować.

Wybierając ziemię i sypiąc żwir, czy popiół, odrazu trzeba nadawać ścieżkom kształt wypukły.

Może niejednej gospodyni wyda się wyżej opisany sposób zbyt kosztownym i wymagającym za dużo pracy. Ale tylko w ten sposób urządzone ścieżki nie stają się wiosną i jesienią bajorem, którego nie można przebrnąć, i tylko takie nie potrzebują ciągłego gracowania. Dalsze ich utrzymanie wymaga jedynie częstego po nich chodzenia.

Kto sobie nie chce, czy nie może zadać tego jednorazowego trudu, a chce wytyczyć ścieżki bez tego wszystkiego, musi pamiętać o tem, że zbierając zie-

mię na ścieżkę, nigdy nie należy odrzucać ziemi na grządkę, a na środek ścieżki, przez co się utworzy jakby grzbiet, któremu trzeba nadać kształt półokrągły. W ten sposób ścieżka będzie miała cokolwiek wyższy poziom i będzie suchsza.

Brzegi możemy obsiać trawą, obsadzić barwinkiem, bukszpanem lub trwałymi irysami.

Można je również obłożyć równo dobranymi kamieniami, które świetnie potwstrzymują brzegi od tego, aby się nie stawały zębate. Kamienie takie należy od czasu do czasu pobielić mlekiem wapiennym.

Wszelkie zielsko, pokazujące się, należy z całą zaciętością tępić przy pomocy gracy. Oczywiście nie należy mu pozwolić wyrosnąć, a plenić zło w samym zarodku.

Dział organizacyjny

Z WYDZIAŁU KÓŁ GOSP. WIEJSKICH.

Prezydium C. T. O. i K. R. przyjęło nowy regulamin dla Kół Gospodyń Wiejskich opracowany przez Radę Wydziału K. G. W.

Nowy regulamin daje szeroką autonomię i ustala nazwę Centralna Organizacja Kół Gospodyń Wiejskich przy C. T. O. i K. R.

Na ostatnim posiedzeniu Rady K. G. W., został wybrany Zarząd Główny Centr. Organizacji K. G. W. z kadencją do czasu zwołania Walnego Zjazdu K. G. W.

W skład Zarządu Głównego weszły p.p. W. Bułhak — przewodnicząca, W. Kacprzakowa, J. Kowalska, J. Wilska — członkinie i A. Przybyszewska — sekretarka.

Zarząd Główny opracował projekt podziału kompetencji i form współpracy z Izbami Rolniczymi w dziale K. G. W.

ŻEŃSKA SZKOŁA MLECZARSKO-SEROWARSKA W SZAFRANI

rozpoczyna kurs dnia 20 sierpnia 1933 r. Kurs masłarsko-serowarski trwać będzie 11 miesięcy, ma on na celu przygotowanie kierowniczek mleczarni, masłowni i serowni.

Obok kursu wyżej podanego, od 15 października 1933 r. zacznie się 11-to miesięczny kurs gospodarczy (gospodarstwo domowe i wiejskie), który ma na celu przygotowanie młodych dziewcząt do sprawnego wykonywania pracy we własnym domu, zaznajomienie z zadaniami, obowiązkami i prawami kobiet w życiu prywatnym i gromadzkim, przygotowanie dobrych gospodyń i przodownic w pracy kulturalnej i gospodarczej wsi.

Warunki przyjęcia do Szkoły: ukończenie 16 lat życia i ukończenie szkoły powszechnej, lub równo znaczne przygotowanie.

Opłaty: jednorazowe wpisowe 10 zł. — nauka bezpłatnie, za utrzymanie w internacie 30 zł. miesięcznie, płatne zgóry.

Do podania o przyjęcie dołączyć należy: metrykę urodzenia, świadectwo szkolne, świadectwo lekarskie oraz świadectwo moralności.

Szczegółowych informacji udziela bezpośrednio Dyrekcja Żeńskiej Szkoły Mleczarsko-Serowarskiej w Szafarni — p. Golub — Pomorze.

Z kół i do kół

Z KOŁA GOSPODYN WIEJSKICH W ŚWIDNIKU DUŻYM, POW. LUBELSKIEGO.

Dzięki inicjatywie sekretarza gminy Wólka, p. Antoniego Bolesławskiego, a następnie dzięki umiejętnemu zachęceniu ze strony instruktorki p. Jadwigi Szyllerówny, w dniu 3 stycznia 1933 roku zostało założone w Świdniku Dużym Koło Gospodyń Wiejskich. Jeszcze przed założeniem Koła p. instruktorka urządziła u nas propagandowy kurs pieczenia i gotowania. Na zakończenie kursu każda z gospodyń poprosiła swojego męża, a oprócz tego poprosiłyśmy i inne osoby. Smaczne wyroby i nastroj, jaki panował w czasie zakończenia kursu, świadczył o bardzo dobrych rezultatach pracy. Każdy z mężów, który uprzednio uragał, że żona darmo czas marnuje na kursie, od tamtego czasu zmienił zdanie. Z chwilą, kiedy zostało założone nasze Koło zaczęłyśmy żyć zupełnie inaczej. Zdaje nam się, że jesteśmy wszystkie siostrami, bo łączą nas wspólna sprawa. Zebrania urządzamy co miesiąc, wtedy przyjeżdża do nas p. instruktorka, a oprócz tego zbieramy się co dwa tygodnie i czytamy ciekawą naszą gazetkę „Przodownicę”. Przy końcu karnawału urządziliśmy „Ostatki”. Na zakończenie zabawy członkinie Koła zaśpiewały własnej kompozycji „Echo”:

I.

Hej Siostry wraz,
Pracą swą nie trwóźmy się,
Wiara i jedność niech zdobi nas,
A naszym hasłem: „łączmy się”.
W niedoli czas
Zbierajmy się,
Pracując wspólnie, weselmy się,
Bo smutek, to niedoli cień.

II.

Pracujmy więc,
Niech wspólna praca sławi nas,
Nie zraża niech nas trudów moc,
Bo wspólna praca wzmacnia nas.
Śpiewajmy więc,
Radosną pieśń,
A echo nasze w przestworza leć
I przyniesie nam radosną leć.

Początkowo Koło nasze liczyło 11 członkiń, teraz już jest nas 20 i mamy nadzieję, że z biegiem czasu i te, które są dziś nieprzychylnie, powiększą nasze szeregi.

W tym roku zapisałyśmy się do konkursu „Zdrowia w chacie wiejskiej”. Zdajemy sobie sprawę, jak trudny jest ten konkurs, ale wierzymy, że da nam on dużo, bo urządzimy swoje gospodarstwa domowe ładnie i wygodnie.

Wielką chęć do pracy wspólnej nasuwa nam wiele różnych projektów, które, aby czasy się zmieniły napewno wprowadzimy w czyn i licznymi nadsyłanymi wiadomościami o naszym Kole powiększymy szpalty naszej „Przodownicy”.
Sekretarka: Stanisława Staszewska.

Odpowiedzi Redakcji

Pytanie. Prosimy o wyjaśnienie, jaka jest przyczyna, że kura nie może znieść jajka? Był u nas taki wypadek, że naraz dwie kury Karmazyny chodziły z jajem 4 dni i nie zniosły; piątego dnia były takie osłabione, że się przewracały. Jednej rozbili jajko wewnątrz, jednak nic to nie pomogło i obie kury musiałyśmy zarazem zabić. Jaja były normalne.

Koło Gosp. Wiejsk. w Granatowie.

Odpowiedź. Trudności w znoszeniu jaj u kur powstają z różnych przyczyn. Bezpośrednią przyczyną są powikłania w jajowodzie na tle chorobowym. Pisklęta, które przechorowały na białą biegunkę, którą powoduje zarazek, w przyszłości, gdy wyrosną i rozpoczynają nieśność, zapadają na choroby jajowodu i bardzo często miewają trudności przy znoszeniu jaj. To też od kur, które posiadają tego rodzaju dolegliwości, nie należy brać jaj do wylęgu, gdyż mogą stać się roznosicielkami zarazy. Małe pisklęta wykłute z jaj, pochodzących od kur zakażonych zarazkiem białej biegunki — zapadają na białą biegunkę i giną masowo. Gdy kura nie może znieść jajka, należy wstrzyknąć do jajowodu za pomocą gruszki gumowej rozgrzaną oliwę lub o lej. Można też położyć kurę nad parą. Przy pewnej wprawie można jajko z kur wytlóczyć rękami, przesuwając jajo rękami poprzez skórę w kierunku odbytu.

M. T.