

PRZODOWNICA

Ilustrowany Dwutygodnik dla Kobiet Wiejskich
Organ Wydziału Kół Gospodyń C. T. O. i K. R.

Wychodzi co dwa tygodnie, jako bezpłatny dodatek do „Przewodnika Gospodarskiego”.
Oddzielna przedpłata kosztuje kwartalnie 1 zł. 50 gr.

Redaktorka przyjmuje w Wydziale Kół Gospodyń Warszawa, ul. Kopernika 30, w poniedziałki i środy od 11-ej — 1-ej.
Artykuły i listy należy adresować do Red. „Przodownicy”.

TREŚĆ: O morzu. — Krótkie wskazówki dla zbierających rośliny z dzikiego stanu, nap. inż. Marja Chmieleńska. — Pielęgnowanie trawników, nap. M. S. — Pamiętajmy o pielęgnowaniu warzyw, nap. inż. M. Soczewkówna. — Miód, nap. M. Wróblewska. — Dział organizacyjny. — Z kół i do kół. — Przepisy gospodarskie. — Porady.

O MORZU

Dnia 29 czerwca bieżącego roku myśl całej Polski skupiła się na skrawku naszego piaszczystego bałtyckiego wybrzeża, dokąd też podążyły tłumy obywateli, pragnących wziąć udział w wielkim dla nas święcie — w święcie morza.

Jest to istotnie dla Polski dzień pełen wszechstronnego znaczenia — radosny, lecz jednocześnie poważny i uroczysty. Zadanie jego polega nietylko na obudzeniu w narodzie słusznej dumy z dokonanego w tak krótkim czasie dzieła, ale w równej mierze na zażraniu go do dalszej pracy. Ma on też nietylko przyczynić się do tego, aby jaknajszersze warstwy społeczeństwa nauczyły się odczuwać piękno morskiego krajobrazu, lecz żeby zrozumiały i należycie oceniły znaczenie morza dla życia politycznego, gospodarczego i kulturalnego naszego kraju.

Niewielki jest ten skrawek naszego morskiego wybrzeża — wszak liczy zaledwie 76 kilom., a więc stanowi długość znikomą i wobec 8.000 długości całego wybrzeża bałtyckiego i wobec starodawnej tradycji, sięgającej epoki naszej świetności, kiedy to Bałtyk można było śmiało nazywać „jeziorem polskim”. Ale ten nadmorski pas naszej północnej granicy, choć pozornie znikomy, jest nam drogi i potrzebny, tak potrzebny, jak powiew czystego powietrza każdej żyjącej istocie, potrzebny, jako niezawodna obrona przed wrogimi nam sąsiadami, niezbędny, jako warunek dalszego rozwoju i utrzymania odzyskania niepodległości.

„...Przychodzimy na to jałowe wybrzeże z cu-downego losów użyczenia, na skutek przedziwnej zapłaty, ażeby zeń uczynić naszej wolności skarb bez ceny...”

„...przychodzimy, jako spadkobiercy Krzywoustego drużyny...”

„...przychodzimy, aby szczątek ostatni od zagłady uchronić...”

„...Przybywszy na to jałowe wybrzeże budujemy portowe paliszcza, wprawiamy w ruch koleje nowe, prowadzimy po przez błota bite drogi i zbogacamy mieszkańców...”

„...Nie przynosimy tu zbrodni, nie przynosimy przemocy, nie przynosimy tu krzywdy...”

„...Przynosimy dobro i pracę”. Dzisiaj możemy

z dumą powiedzieć, że cała nasza dotychczasowa działalność nad Bałtykiem jest stopniowem realizowaniem tych przedziwnie głębokich, mocnych i jak-gdyby proroczych słów Stefana Żeromskiego. Wszak dziełem naszych rąk, naszego trudu, naszych starań, jest Gdynia, to najmłodsze miasto polskie, obecnie już poważny port handlowy, w razie wojny port wojenny, nasza mocna, nieustępliwa, na szeroki świat otwarta brama, która umożliwi nam wówczas porozumiewanie się z innemi krajami. Przy dzisiejszym bowiem układzie stosunków międzynarodowych, stosunki polityczne są ściśle uzależnione od stosunków ekonomicznych i każde przewidujące państwo dąży do tego, aby zachować równowagę gospodarczą, to jest aby nie popaść w zbytnią zależność ekonomiczną od jakiegoś jednego państwa, co bywa zawsze wykorzystywane i w dziedzinie polityki. To też warto podkreślić i zapamiętać, że gdyby Polska nasza nie posiadała dostępu do morza, to do 80% naszego zagranicznego obrotu towarowego musiałoby przechodzić przez Niemcy, gdy tymczasem już w ubiegłym roku więcej, niż połowa naszego handlu zagranicznego odbywała się drogą morską, czyli samodzielnie. Dostęp do morza pozwala nam również przetrzymywać wypowiedzianą i prowadzoną przez Niemców wojnę celną, która przyspieszyła przesunięcie się naszego ruchu handlowego z kierunku wschodnio-zachodniego na południowo-północny. Wielką pomocą stanie się w tym względzie uruchomiona 1 marca tego roku linia kolejowa Górny-Slask — Gdynia, która z jednej strony ułatwi Polsce handel z zagranicą (zmniejszy np. koszt przewozu węgla do krajów Skandynawskich), z drugiej zaś strony stanie się wygodną i ważną arterją przewozową pomiędzy Bałtykiem, a niektórymi mniejszemi krajami, jak np. Czechosłowacją, Węgrami, Jugosławją i Rumunją.

To też, zdając sobie sprawę z tego, że jesteśmy krajem nadmorskim i z tego również, że dostęp do morza jest dla nas sprawą pierwszorzędną wagi, ale wprost bezwzględny warunkiem naszego bezpieczeństwa i naszego niezależnego istnienia na przyszłość, zgromadziliśmy się już po raz drugi na tym staropolskim odcinku pochmurnego, ale tak nam drogiego Bałtyku, aby dać otwarcie wyraz niezłomnej, zbiorowej woli naszego narodu bronięcia tego

umiłowanego, „jałowego wybrzeża” do ostatniego technienia sił. Nie oszczędzimy żadnych ofiar, nie cofniemy się przed największymi trudnościami, ani przed najgroźniejszym nawet nieprzyjacielem, gdyż chcemy i musimy „szczątek ostatni od zagłady uchronić” i uczynić zeń „naszej wolności skarb bez ceny...”

Krótkie wskazówki dla zbierających rośliny lecznicze z dzikiego stanu

11. **Bobrek trójlistny**, czyli trojan lub trójliść, a niekiedy zwany również koniczyną wodną, jest ulubionem zieleń, stosowanym w lecznictwie domowym i ludowym.

Bobrek rośnie w całej Polsce na bagnach, trzęsawiskach, błotnistych łąkach i na mulastych i płytkich brzegach stojących wód.

Jest to bylina, która posiada rozgałęzione, grube i długie łodygi podziemne, rozpościerające się w bagnie. Z łodygi tej wyrastają liczne korzenie, zapuszczające się w głąb bagna; wyrastają z niej również i liście długoogonkowe, złożone z trzech listków jajowato-podługich, oraz pojedyncze łodygi kwiatowe wysokości do 30 cm., zakończone gromem drobnym kwiatków w kształcie gwiazdki pięciopięciopłatkowej. Kwiatki mają barwę jasno-cielistą. Bobrek kwitnie w maju i w czerwcu. W lecznictwie mają zastosowanie tylko liście, zbierane w czasie kwitnienia i wkrótce po przekwitnięciu. Cała roślina ma smak wyjątkowo gorzki, co ułatwia rozpoznanie bobrka w czasie jego rozrostu, jak również i po ususzeniu liści. Liście należy suszyć w miejscach bardzo przewiewnych (po uprzednim obsuszeniu ich na powietrzu, rozpościerając je początkowo w pojedynczej warstwie, kiedy zaś są na dosuszeniu — w grubszej warstwie, pamiętając przytem o codziennym przegarnianiu, ażeby liście nie utraciły zielonego zabarwienia. Po dokładnem ususzeniu otrzymuje się ze 100 kg. świeżych liści około 35 kg. surowca, który pakujemy do worków i przechowujemy w suchym budynku.

12. **Perz pospolity**, lub inaczej rolnica perz, pszenica perz, perz biały, psia pasza, — jest trawą wieloletnią, szybko rozmnażającą się przy pomocy długich, pełzających, białych rozłogów. Z węzłów tych rozłogów wychodzą cieniutkie i krótkie kłoski.

Perz najczęściej występuje na polach uprawnych, jako uciążliwy chwast dla rolników i ogrodników. Muszą oni prowadzić stałą walkę z perzem, zwłaszcza na glebach żyznych i dostatecznie wilgotnych, nie chcąc dopuścić swych pól do zaperzenia.

Ten uporczywy chwast naszych pól może być wykorzystywany dla celów handlowych. Do tego celu nadają się tylko owe długie rozłogi, czyli korzeniaki, smaku słodkiego, zbierane na wiosnę lub na jesień. Rozłogi te należy dokładnie przetrząsnąć z ziemi i suszyć na powietrzu lub na klepiskach przy otwartych wierzejach. Ze 100 kg. świeżych rozłogów pozostaje po ususzeniu około 40 kg. surowca. Firmy zielarskie krają ten surowiec na jednakowe kawałki pół-centymetrowe.

13. **Sporysz zbożowy** jest bardzo ważnym środkiem leczniczym, dlatego kładziemy na niego duży nacisk. Jest to grzybek pasorzytujący w kłosach żyta. Porażone żyto zamiast ziarna tworzy przetrwalnik, w kształcie ciemnego różka lub ciemnej pałeczki, od 1½ cm. do 5 cm. długości, które w czasie dojrzewania żyta wystają z kłosów i łatwo z nich wypadają na ziemię. Sporysz występuje w całej Polsce, najczęściej jednak na kresach północno-wschodnich, gdzie kultura rolna stoi stosunkowo najniżej.

Sporysz chętnie jest nabywany przez firmy zielarskie, hurtownie apteczne i apteki pod warunkiem, że *pochodzi on z tego samego roku i że ma wszystkie różki całe*. Sporysz zbieramy ręcznie w czasie dojrzewania żyta *w dni suche i słoneczne*, idąc brzegami pól i wzdłuż miedzi; unikając gniecenia żyta, nie wkraczamy w głąb zagonów, czy też składów. Sporysz zbieramy do skrzyneczek drewnianych, który po przyjeździe do domu rozkładamy na arkuszach papieru w izbie niezamieszkałej lub w śpiączce, bacząc na to, aby małe dzieci nie pokusiły się i nie zechciały spróbować, gdyż *sporysz ma właściwości trujące*.

Następnie zbieramy sporysz w czasie żniwa, gdy żyto stoi w mendlach, wybieramy również całe, nieprzetracone różki podczas młocki.

Wyschnięty sporysz przechowujemy w suchych, drewnianych skrzynkach, starając się sprzedać go jaknajprędzej, gdyż sporysz w leżeniu traci swoje właściwości lecznicze.

Inż. M. Chmielińska.

Pielegnowanie trawników

Aby dochować się pięknego trawnika, trzeba czekać długo, nieraz lata, bo prezentuje się dopiero ładnie, gdy trawa się doskonale zadarni i ziemię „obsiadzie”.

Największym wrogiem trawników, jak zresztą i wszystkich roślin, uprawnych, są chwasty. Potrafia one zepsuć najpiękniejszy trawnik. Szpecą jego wygląd i ogładzają trawę, która wtedy nie może dobrze rosnąć.

Niema innej rady, tylko trzeba z całą zawziętością niszczyć najłżejszy ślad chwastów. Walka musi być prowadzona zaciekle i stale.

Chwasty są wszech-obecne, bo roznosi je zarówno wiatr-niecnota, jak i nasi skrzydlaci przyjaciele — ptaki.

Bardzo brzydko wygląda i trudny jest do wypłeniczenia mlec — niszczymy go przez wycinanie ostrym, tępo zakończonym nożem. Wycina się go na jakieś 5 cm. pod powierzchnią ziemi.

Aby mech się nie zagnieździł w trawniku, trzeba ziemię często wygrabić i co drugi rok zasilać ją w pokarmy, a co kilka lat wapnować.

Wapno niszczy szereg innych chwastów, które rosną na t. zw. kwaśnych ziemiach, np. rdest i szczawik.

Chwasty jednoroczne są mniej groźne, nie trzeba im tylko pozwolić wydać nasion.

Duże szkody robią w trawnikach krety — należy pamiętać, iż są to stworzenia pożyteczne i że ich tępić nie należy, a jedynie trochę podokuczać, aby się przeniosły w inne miejsca.

Kretowiny trzeba starannie rozrzucać, a do nor zakładać kawałki szmat, czy waty, przesycone naftą, karbolem, dziegciem, czemkolwiek o ostrym zapachu. Można poprostu wrzucać do nor odpadki śledzi. Krety mają nadzwyczaj czułe powonienie i żadnych takich zapachów nie znoszą.

Aby trawnik dobrze się rozrastał, musi mieć dostateczny zasób wilgoci, to też w czasie suszy młode trawniki muszą być koniecznie podlewane. Strumień wody nie może być zbyt silny, bo wtedy łatwo darń się rujnuje.

Poza tym trzeba starannie wygrabić trawnik ostremi grabiami — chodzi tu o ułatwienie dostępu powietrza do korzeni i o wyrwanie mchu. Poza tym trawnik musi być często koszony.

Kosba ma na celu nietylko zrównanie długości trawy, ale także niedopuszczenie do tego, aby trawy zakwitły, bo wtedy stają się kępiaste i trawnik traci całą urodę.

Racjonalnie założony trawnik na początku maja jest w końcu czerwca zdalny pod kosę.

Potem koszenie trawnika skuteczniamy co 2 — 3 tygodnie.

Tniemy krótko na jakieś 8 — 10 cm. nad ziemią. Kosiarz musi być wprawny, aby robota była wykonana jaknajrówniej i aby było możliwie jaknajmniej znać odstępów kosy.

Przed samą zimą kosi się trawnik tuż przy samej ziemi. Gdybyśmy tego zabiegu poniechali, trawa pod śniegiem mogłaby wygnić.

Nigdy nie należy przykrywać trawnika na zimę nawozem, gdyż pod tą warstwą jest mu za gorąco i trawa gnije, a pozatem zasiewa się trawnik wszelkiego rodzaju chwastami, z którymi walka jest szalenie żmudną i pracowitą.

Trawa bardziej, niż jakakolwiek inna roślina, jest żarłoczna na pokarm. Co roku należy trawniki zasilać dwukrotnie. Do tego celu nada się jedynie gnojówka lub nawozy sztuczne.

Gnojówkę rozcieńczamy po połowie z wodą i zostawiamy w beczce na przeciąg 48 godzin, aby dobrze przefermentowała i tym podlewamy trawnik — raz wczesną wiosną, a drugi raz w połowie lata.

Tak pielęgnowane trawniki będą miały zwartą darń, świeżą barwę, będą miękkie i gładkie; jednym słowem zasłużą w całej pełni na miano „kobierca”.

Dla ogródka wiejskiego trawnik ma znaczenie bardzo duże, bo obramowane nim klomby i rabatki dużo łatwiej będzie utrzymać w porządku i uchronić przed drobiem.

Raz założony trawnik nie wymaga ciągłej dłubaniny, a mimo to ogródek, w którym jest go dużo, sprawia bardzo dodatnie wrażenie. **M. S.**

Pamiętajmy o pielęgnowaniu warzyw

Wśród większości naszych gospodyń, utarł się dziwny zwyczaj, że po zasianiu i zasadzeniu warzyw, można przez pewien okres czasu nic nie robić w ogródkach warzywnych.

Przypuszczenie takie jest zupełnie błędne, bo nie daje nam oczekiwanych plonów, a następnie wiele gospodyń zniechęca do uprawiania warzyw w latach przyszłych. Każda roślina, podobnie jak

człowiek, czy zwierzę, w czasie swojego wzrostu wymaga stałej i troskliwej pielęgnacji.

Pielęgnacja roślin w pierwszym rzędzie będzie polegała na stałym niszczeniu chwastów, jednorazowe, i to najczęściej, opielenie wiele nie pomoże. Z własnego doświadczenia wiemy, że chwasty rosną znacznie szybciej niż rośliny uprawne, bo te nie zdążą jeszcze powschodzić, a od chwastów aż się roi.

Są one najbardziej szkodliwe w pierwszym okresie rozwoju warzyw, ponieważ zabierają z ziemi znaczne ilości pokarmów, wody i słońca, a więc wszystko to, co jest niezbędne dla dobrego rozwoju roślin.

Chwasty należy niszczyć w tym okresie, gdy są jeszcze małe, da to nam podwójną korzyść: 1) skoro są małe, to i mniej zabiorą pokarmów z ziemi; 2) zyskujemy na czasie, bo małe chwasty podcinamy strzemiączkiem, szybko wybierzemy je ręką, ale gdy się rozrosną, to czynności tej trzeba poświęcić znacznie więcej czasu. Drugim ważnym warunkiem udania się warzyw jest częste wzruszanie ziemi; nie możemy dopuścić do wytworzenia się skorupy na powierzchni gleby. W ziemi zaskorupionej warzywa rosną źle, ponieważ nie mają dostatecznej ilości powietrza, a następnie rola traci znaczne ilości wody, która podsiąka z warstw głębszych i pod wpływem ciepła słonecznego zamienia się w parę wodną.

Skorupa utrudnia również przedostawanie się wody deszczowej do głębszych warstw gleby, która po pochyłościach spływa do miejsc niżej położonych i jest dla nas stracona. Z kilku tych uwag widzimy, że ziemia w naszych warzywnikach musi być stale czysta i pulchna.

Pamiętajmy również o podlewaniu warzyw w pierwszym okresie ich wzrostu. Woda służąca do podlewania warzyw, powinna być miękka, nie zimna i zasobna w tlen; najlepiej będzie odpowiadała tym warunkom woda z rzeki, stawu lub sadzawki. Jeżeli do podlewania warzyw używamy wody studziennej, to musimy w pobliżu warzywnika zakopać beczkę i codziennie rano nawozić do niej wody i pozostawić ją tam przez cały dzień, żeby się ogrzała, a dopiero wieczorem brać i i podlewać warzywa. Oprócz wody, możemy również podlewać warzywa rozcieńczoną gnojówką, na jedno wiadro gnojówki bierzemy 1 wiadro wody. Gnojówka zawiera azot, który bardzo dobrze wpływa na wzrost liści.

Podlewanie najlepiej skutecznie wieczorem, bo wtedy niema słońca, więc woda nie paruje, tylko wsiąka w ziemię i rośliny mogą ją prawie całkowicie wykorzystać. Należy wystrzegać się podlewania w południe, co niestety bardzo często jeszcze się zdarza, słońce wtedy silnie grzeje, woda bardzo szybko paruje, na powierzchni roli tworzy się skorupa, która przyczynia się również do parowania wody podsiąkającej z głębszych warstw ziemi.

Przy pracach pielęgnacyjnych nie zapominajmy o przerywaniu warzyw. Rośliny zbyt gęsto posiane wzajemnie się ogładzają, bo zabierają sobie pokarmy, wodę i światło, z czego jest taki skutek, że wszystkie są małe, wątłe i źle rozwinięte. Z przerywką warzyw nie należy długo zwlekać, bo wykonnana późno, niewiele wpłynie na poprawienie całego plonu.

Inż. M. Soczewkówna.

Dział organizacyjny

ZJAZDY POWIATOWE K. G. W.

W czerwcu zakończył się okres wiosennych zjazdów powiatowych Kół Gosp. Wiejsk.

O znaczeniu i charakterze tych Zjazdów musimy pomówić szerzej na łamach „Przodowicy”. Obecnie jednak chcę jedynie podzielić się z czytelnikami ogólnymi wrażeniami ze Zjazdów, na których byłam obecna, lub miałam szczegółowe sprawozdania ustne lub pisemne.

Budzą one wiele nowych myśli, uczą wiele, a najważniejsze utrwalają wiarę, że praca nasza nie pójdzie na marne, że kroczy dobrą drogą, która nas zawiedzie do postawionego celu: pięknej, dobrej, szczęśliwej wsi polskiej.

Wszystkie prawie Zjazdy powiatowe naszej Organizacji w roku bieżącym odznaczały się wielką liczebnością, wynoszącą od 100 — 300 przeszło osób.

Przeszkody, jak deszcze, odległość, dzień powszedni nie istniały.

Dzień Zjazdu stał się dniem święta zorganizowanych gospodyń wiejskich.

Zdążały one do miast powiatowych grupkami—pieszo, umajonemi wozami, odświętnie ubrane, poważne i skupione.

Rozwagały, jak też wypadnie sprawozdanie ich Kół w porównaniu z innemi, czego się nauczą, co ze Zjazdu dla siebie wyniosą.

Zjazdy rozpoczynały się Nabożeństwem, poczem przystępowano do obrad.

Sprawozdania, coraz większej liczby kół w powiecie, zajmowały dużo czasu, a choć podobne ogólnie do siebie nikogo nie nudziły. Bo wszyscy obecni, znający warunki wsi nie tylko przyjmowali do wiadomości liczby zebrań, pogadań, kursów, konkursów, lecz wszyscy myślą towarzyszyli tym wielkim wysiłkom gospodyń, które to liczby jako ilustrację ich pracy tworzyły.

Na Zjazdach Gospodynie zabierają w dyskusji głos coraz śmielej; pytają, krytykują, udzielają sobie wzajemnie rad i wskazówek.

Jak cenne są też rady, oparte na własnych doświadczeniach, starszych organizacyjnie Kół!

Ogólnie biorąc, poziom Zjazdów, sprawozdań, dyskusji i panująca atmosfera tegorocznych Zjazdów dawała pewność, że w pracy naszej po-

M i ó d

Miód, ten słodki i niezwykle pożywny produkt, w gotowej prawie postaci dostarczany człowiekowi przez skrzętną i pracowitą pszczołę, jest też jednym z najstarszych pokarmów ludów zamieszkałych od wieków naszą część świata.

Znały jednak miód już na parę tysięcy lat przed naszą erą i inne kraje. I tak wiemy, że cenili go wielce starożytni Egipcjanie, za najwyższe błogosławieństwo poczytywali Hebrajczycy, nazywając z dumą ziemię Chananejską „mlekiem i miodem płynącą”, za „słodki pokarm bogów” uważali Grecy i Rzymianie. Lecz podczas, gdy południowa Europa, posiadając krzew winny, od czasów zamierzchłych umiała wyrabiać i należycie cenić wino, to północne jej okręgi, a więc i cała północna słowiańszczyzna, gdzie winogrona wcale, albo z trudem zawsze dojrzewały, zadowalała się przede wszystkim miodem. Znajdywano go też zato bez trudu w dawnych puszczech i lasach, a użytkowano w najrozmaitszy sposób. Musieli też nasi przedhistoryczni przodkowie posiadać sztukę wyrobu doskonałego miodu pitnego, kiedy rozniósł ich sławę po szerokim świecie, a Fenicjanie, urządzając wyprawy po bursztyn na wybrzeża morza Bałtyckiego, zaopatrywali się chętnie w ten przedni, słowiański napój.

To szerokie i powszechne zastosowanie, jakie posiadał miód w życiu Słowian, odziedziczyła naturalnie Polska historyczna, zachowując je przez szereg stuleci, możemy śmiało powiedzieć, że prawie po wiek XIX. Bo choć z cukrem zapoznała się Europa już w XVI wieku i od tej pory zaczął on wchodzić w użycie zrazu na dworach królewskich i magnackich, stopniowo i na stołach bogatej szlachty, to jednak pozostawał długo jeszcze przyprawą zbyt drogą dla szerokich warstw ludności. Jeśli wolno powołać się na przysłowie, to nawet najzamoż-

niejsza część społeczeństwa nie mogła używać go dowolnie. „Król wielki pan, a łyżkami cukru nie jada”, mawiano dawniej, zaznaczając w ten sposób wysoką, niedostępną dla ogółu, cenę tego produktu.

Nic więc dziwnego, że bez miodu trudno się było dawniej obyć — zastępował on w dużej mierze cukier, a więc był potrzebny, a nawet konieczny z jednej strony ze względu na swą pożywność, z drugiej zaś strony na swój słodki smak.

Miód jedzono dawniej i pito, zaprawiano nim gotowe potrawy, spożywano jako przysmak z chlebem lub orzechami, pieczono z miodem placki, ciasta i pierniki, smażyono konfitury, słodzono nim piwo, wino, napary z ziół.

W wielu wypadkach używano miód jako lekarstwo. I tak np. cierpiącym na ból gardła dawano do płókania mieszaninę przyrządzoną z jednej części miodu i czterech części spirytusu, radząc wypić ten lek, po dokonany zabiegu. Do rozmiękczenia wrzodów stosowano okłady z obwarzanków namoczonych w mleku i zagniecionych z miodem.

Chorym na koklusz dawano napar z macierzanki dobrze osłodzony miodem. — Kobiety osłabioną położem raczono „krupnikiem”, czyli wódką nagotowaną z miodem, z cynamonem i korzeniami. Wreszcie na przeziębienie nie żałowano sobie nigdy miodu syconego, czyli pitnego. Ten ostatni był obok piwa najpospolitszym ongi trunkiem — w naszym kraju. Pili go wszyscy; starzy i młodzi, rycerze i niewiasty, szlachci i kmiotek, mieszczanin i rolnik, bogaty i biedny. Rozgrzewano się nim zimą porą, krzepiono nim swe siły w podróży i w polu. Popijano ze smakiem podczas upałów, a przede wszystkim rozweselano się nim przy każdej sposobności, podczas uczt weselnych i styp pogrzebowych, z okazji wszelakiego rodzaju uroczystości rodzinnych, czy dorocznych. Bo choć uważany za trunek łagodny, bo słodki, dodawał on zawsze piją-

suwamy się wciąż naprzód, że zatacza ona coraz szersze, coraz głębsze kręgi.

W czasie Zjazdu urządzany był wspólny posiłek, bardzo często urozmaicano zjazd śpiewami, inscenizacjami lub przedstawieniami amatorskimi. Wesela, radości, śmiechu bywało wiele, a w rezultacie nastrój zgody, przyjaźni, jedności łączący wszystkie członkinie, które często przed zjazdem nie znając się osobiście — stały się sobie bliskie i drogie.

W powrotnej drodze na wozach umajonych słychać gwar, żarty, śmiechy, pieśni płyną polami ku wioskom, niosąc wieść, że wracają ze Zjazdu gospodynie, które z nowymi siłami, z głębszą wiarą w jasną przyszłość szerzyć będą na wsiach Dobro i Piękno.

WALNY ZJAZD KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH W MOKOSZYŃCE POW. SANDOMIERSKIEGO odbyty w dniu 14.5 1933 r.

W pogodny, majowy dzień niedzielny zjechały się gospodynie niemal ze wszystkich stron powiatu Sandomierskiego na doroczne Święto Kół Gospodyń. Zjazd rozpoczął się Mszą św. w kaplicy szkolnej, którą odprawił ks. dr. Kozioł na intencję rozwoju pracy K. G. W.

Zaszczytali Zjazd p. Starosta dr. Polanowski, inspektorka z Kielc p. Zbrowska i pp. nauczycielstwo z różnych miejscowości.

Zagała i powitała Zjazd przewodnicząca P. S. K. G. W. p. Adamczakowa St. Szczupłe sale starego budynku szkolnego z trudnością mieściły zebranych w liczbie 250 osób.

Sprawozdanie za ub. r. i plan pracy na r. b. złożyła instruktorka p. Billowa Irena, treściwie przedstawiła rozwój pracy Kół Gospodyń. Pog. na temat „Co nam dało Koło Gospodyń” wygłosiła członkini Koła Gospodyń z Dacharzowa p. Siudakowa M. rozwiązując pytanie czy gospodynie wiejskie żądają sobie sprawę z potrzeby oświaty, a tem samem potrzeby organizacji. Poczem wysłuchano parę krótkich referatów, różnej treści.

Przewodniczącą P.S.K.G.W. ponownie jednogłośnie wybrano p. Adamczakową St. z Golic, której, za gorliwą pracą nad podniesieniem wsi, inspektorka złożyła podziękowanie.

Program urozmaicono występami, dziećmi z przedszkola z Golic, które z wielką werwą tańczyły krakowiaka, inscenizowały piosenki, deklamowały i t. p. Niejedna matka, patrząc na owe pociechy, postanowiła dołożyć starań, by w jej wsi jaknajprędzej powstało przedszkole.

Koło Gospodyń z Daromina wystawiło 2 komiczne sztuczki, pod reżyserją p. Dępiakówny Antoniny. Na uwagę z grających zasługuje przew. p. Wasikowa M. i Saniawianka.

Cały czas pobytu w Mokoszynie było b. miło, i gdyby nie domy pozostawione — trudno byłoby się oderwać od zacisznego miejsca szkoły i od wszystkiego co miało miejsce na Zjeździe. Owocnej i zbożnej pracy nadal życzy uczestniczka Zjazdu.

I. B.

ZJAZD K.S.W. POW. ZAWIERCIAŃSKIEGO

Dn. 18 czerwca odbył się w Żeńskiej Szkole Rolniczej w Koziegłowach 3-ci Walny Zjazd K.G.W. pow. Zawierciański.

cym animuszu i zagrzewał do tańca i zabawy, gdyż, jak mówi staropolskie przysłowie: „Trochę miodu zarumieni, wiele miodu nazwę zmieni”.

Zrozumiałą jest rzeczą, że jako pospolity i powszechny u nas produkt, którym przez pierwszych parę wieków płacono daniny państwowe i kościelne, był miód zawsze różnej jakości, zależnej i od roślinności danej okolicy, i od czasu podbierania go i wkońcu od sposobu wydobywania z plastrów. Od rodzaju roślinności, z której zbierały pszczoły nektar, uwarunkowany był nie tylko jego aromat, barwa i smak, lecz wprost zasadniczo to, czy mógł być zdatny do jedzenia. Stwierdzono bowiem już niejednokrotnie (lecz nie w naszym kraju), że bywają miody trujące, zbierane prawdopodobnie z roślin szkodliwych dla człowieka.

Do jakiego stopnia wpływa roślinność na barwę miodu, może świadczyć fakt, że na Madagaskarze bywa on zielony, w niektórych miejscowościach różowy, a na Litwie sławny był (biały kowieński lipiec). Miody zbierane bowiem w okolicach bogatych w lipy i akacje należą podobno do najwykwintniejszych, przeciwnie zaś te, które pochodzą z okręgów drzew iglastych — do najgorszych.

Na jakość miodu wpływał też zawsze sposób wydobywania go z plastrów. Z tego też względu rozróżniano t. zw. **patokę**, miód prasowany i wreszcie najpośledniejszy otrzymywany przez ogrzewanie wyloczonych plastrów.

Co zaś do miodu syconego, czyli pitnego, to dobrze wszyscy rozumiemy, iż jego jakość i moc zależała dawniej nie tylko od tego, jak go warzono, t. j. z jaką ilością wody, i z jaką umiejętnością zaprawiano chmielem i korzeniami, lecz w pierwszym rzędzie od tego, czy był „wystały”, to znaczy się, czy fermentacja trwała dostatecznie długo. Ciągnęła się też ona całymi latami, dając wyborowe „stare miody”, stanowiące chlubę i ozdobę piwnic.

Miód podbierano przeważnie dwa razy do roku w lipcu i we wrześniu, a 10 sierpnia, w dzień św. Wawrzyńca, uważanego za opiekuna pasiek, odbywało się uroczyste święcenie miodu.

„Przez przyczynę Wawrzyńca męczennika,

Chroń Boże pszczołki od szkodnika”,

prosil gospodarze i gospodynie, żywiąc tradycyjną sympatię i rozumiałą wdzięczność dla tych niestrudzonych, cichych pracowniczek.

„Wielkie to mazoły zanim miód zniosą pszczoły”, mówi słusznie przysłowie. Nic więc dziwnego, że za ten owocny trud odpłacał człowiek pszczole miłością i szacunkiem. — Uważano ją po wsiach powszechnie za stworzenie Boże, obdarzone duszą, jak człowiek. To też krzywdzenie jej lub przeklinanie piętnowano jako czyn karygodny. Wszak pszczoła była istotnie żywicielką człowieka i w zupełności zasługiwała na mniewanie dawnych rolników, że „kto chowa pszczoły i klacze, ten na biedę nigdy nie płacze”.

Lecz powoli, z wiekami znaczenie miodu słabło w naszym kraju. Przyczyniło się do tego z jednej strony ciągłe, systematyczne trzebieenie dawnych pszcz, w których znajdowały gościnę tysiączne roje pszczół, z drugiej zaś strony rozpowszechnienie się cukru.

Dawne bartnictwo z całą swoją tradycyjną organizacją, prawami i przywilejami, musiało ustąpić miejsca pszczelarstwu, czyli hodowli pszczół w ulach, pobudowanych w pobliżu siedzib ludzkich.

Lecz choć miód utracił prawdopodobnie już na zawsze swe dawne gospodarcze znaczenie w naszym kraju, pszczoła cieszy się nadal szczerą sympatią rolnika, a tembardziej każdego pszczelarza, który z pewnością chętnie powtórzy za swymi pradziadami: „Kto ma pszczoły, ten ma świat wesół”.

M. Wróblewska.

go. Przybyło przeszło 150 zorganizowanych gospodyń i zaproszonych gości.

Po wysłuchaniu Mszy Św. uczestniczki zjazdu zwiedzały gospodarstwo szkolne z wielkiem zainteresowaniem słuchając objaśnień i wskazówek, jakich im uprzejmie udzielały p. kierowniczką i nauczycielki szkoły.

Obrady zagałęł prezes OTO i KR. Zebranie prowadziła przewodnicząca Sekcji K.G.W.

Sprawozdania p. instruktorki i poszczególnych Kół dały obraz wielkiej pracy, jaką wykonały Koła Gospodyń w ciągu ubiegłego roku. Działalnością swą obejmowały one te dziedziny, które w danej miejscowości wymagały specjalnej uwagi.

Na pierwsze miejsce wybijał się dział opieki społecznej. Koła Gosp. prowadziły dokarmianie dzieci w szkołach, otaczały opieką najbardziej potrzebujących.

Środki na ten cel zdobywały drogą zbiórek, imprez dochodowych i uzyskanych subwencji w instytucjach opieki społecznej.

Nieposlednie miejsce zajmowało warzywnictwo i jagodniki. Sprawa ta ma specjalnie ważne znaczenie z uwagi na to, że Zagłębie sprowadza wielkie ilości warzyw i owoców z dalszych okolic kraju, mając możliwości produkowania ich na miejscu.

Nie zaniedbywały też działów samokształcenia, wychowania dziecka, gospodarstwa domowego, hodowli. Świadczą o tem prowadzone w kołach świetlice, liczne kursy i konkursy.

Ożywiona, poważna działalność Gospodyń zasługuje na tem większe uznanie, że odbywa się w specjalnie trudnych warunkach. Powiat Zawierciański jest ośrodkiem raczej przemysłowym niż rolniczym i głównym zajęciem ludności jest praca w fabrykach. Dziś wielu jest bez pracy lub zarabiają b. mało. Kobiety jednak nie popadły w zniechęcenie, nie tracą czasu na jawne narzekanie. Energicznie wzięły się do pracy, znajdując nowe źródła dochodu w gospodarstwie.

Pracują b. ciężko. Ale możemy brać przykład z ich chęci i gotowości korzystania z każdej sposobności zdobycia potrzebnych wiadomości. Zawsze znajdują czas i siły na zebranie Koła, kursy i konkursy. Rezultaty świadczą o tem.

W dyskusji po sprawozdaniach zabierało głos wiele gospodyń. Referaty wygłosiły delegatka Zarządu Głównego Kół Gosp. Wiejsk., oraz uczennica Szkoły roln. w Koziegłowach.

Po wspólnym posiłku, urozmaiconym śpiewami, a nawet tańcami, rozjechały się uczestniczki zjazdu wzbogacone wiarą, że wspólnymi siłami, zjednoczonych w Organizacji naszej kobiet, zdobędą lepsze jutro dla wsi polskiej.

Uczestniczka.

Z kół i do kół

Z KOŁA GOSPODYŃ W ŚWINIARACH, POW. SANDOMIERSKI.

Organizacja nasza powstała w kwietniu 1932 r. i zaraz przystąpiła do pracy zakładając ogródki warzywne i plantacje cebuli na większych przestrzeniach.

Ogródkami zainteresowałyśmy się ogromnie, tak, że w bieżącym roku mamy zamiar rywalizować z innymi kołami i ubiegać się o powiatową nagrodę.

W międzyczasie został przeprowadzony kurs gotowania zainicjowany i prowadzony przez p. Perekładowską Jadwigę. Kurs urządzony został bardzo pomysłowo, mianowicie: w miarę wolniejszego czasu w umówionej porze schodziły się gospodynie z Koła u jednej z członkiń, która dawała swoje produkty na obiad, a wszystkie, pod kierownictwem p. Perekładowskiej, uczyły się gotowania potraw, których dotąd nie znały. Każdego dnia gotowano kolejno u nowej członkini.

Jesienią urządzony został kurs przetworów owocowych. Przetwory zostały wysłane na pokaz do Kielc za które otrzymałyśmy nagrodę. Co miesiąc odbywają się zebrania, na które opracowywujemy same pogadanki. Do tego czasu zostały wygłoszone pogadanki na tematy: „Jakie potrawy zastosowałam u siebie w domu po kursie gotowania i dlaczego?” „Co mi dał kurs przetworów owocowych?” „Jak rozplanowałam ogród warzywny na 300 m.²” „Jak urządziłam legi i jak żywię kurczęta”.

Dnia 1 stycznia 1933 r. po odegraniu przez działkę szkolną jasełek, urządziliśmy zabawę taneczną. Czysty dochód przeznaczony na biblioteczkę.

Wspólnie z p. instruktorką Billową i pp. Perekładowskimi ułożyliśmy plan pracy na cały rok, który w życie wprowadzimy.

St. Błasiakowa,
Przewodnicząca K. G. W.

CO NAM DAŁO KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH

Jestem przedstawicielką Koła Gospodyń z Dacharzowa i chciałabym w krótkich słowach podzielić się z czytelniczkami „Przodownicy” znaczeniem organizacji kobiecej na terenie wsi. Przed założeniem Koła żyłyśmy każda oddzielnie, bowiem nic nas nie łączyło, a dla spędzenia wolnego czasu, schodziłyśmy się po parę i opowiadały co się we wsi zdarzyło i t. p.

W roku 1928 na jesieni zostało zawiązane Koło Gospodyń w naszej wiosce, początkowo z niedowierzaniem patrzyłyśmy na powstałe Koło, lecz powoli nabierałyśmy odwagi i chęci tak, że obecnie planowo wykonywujemy pracę przy pomocy p. instruktorki.

Postaram się przedstawić wyniki naszej pracy. Po paru zebraniach organizacyjnych, które wyjaśniły, jak praca winna w Kole być prowadzona, urządzono nam kursy: zdrowia, pieczenia, przetworów owocowych, gotowania. Kursy rozjaśniły nam wiele, przekonałyśmy się, że łatwym sposobem, z produktów, które ma się w gospodarstwie, można wiele rzeczy pożywnych i smacznych przyrządzić, których dotąd nie znałyśmy.

Obecnie pracujemy nad wyrobieniem własnem przez wygłaszanie pogadek, na które p. instruktorka kładzie duży nacisk, przez urządzanie zabaw towarzyskich, na które zapraszamy mężów. Urządzamy przedstawienia amatorskie, zabawy ogólne, z których dochód przeznaczamy na potrzeby Koła. Koło posiada apteczkę, która jest pomocą dla wszystkich we wsi i okolicy, oraz maszynkę dużą do przetworów mięsnych.

Brałyśmy udział w konkursach „Zdrowia w chacie wiejskiej”, za które kilka gospodyń zostało wyróżnionych i nagrodzonych.

Wysyłałyśmy przetwory owocowe na wystawę do Kielc, za co przyznano nam list pochwalny i nagrodę rondel miedziany.

Wspólna praca utwierdza nas w przekonaniu, że tylko organizacji zawdzięczamy przedmioty, które ułatwiają nam pracę, a co najważniejsze, że z pogadek dowiadujemy się, jak żyć, by było lepiej — jak należy pielęgnować i wychowywać nasze dzieci, aby wyrosły na obrych obywateli Polski.

Aby w naszych chatach panował ład, porządek, dużo powietrza było, nie dlatego, by nas ktoś pochwalił, lecz dla dobra całej rodziny. Jak ogród uprawiać, jak siać warzywa, by dobrze rosły, jak prowadzić hodowlę drobiu, królików i t. p.

A co najważniejsze muszę podkreślić, że w wiosce naszej Koło sprawiło to, że w większości przystąpiły gospodynie do Koła i wspólnie pracując wykorzeniamy wszystko, co jest niedobre, co wprowadza zamęt i nieporozumienia, panuje harmonia i wszystkie jesteśmy jednego ducha, a wszystko to zadzięczamy naszej kochanej Pani instruktorce Billowej, która interesuje się nami i naszą codzienną pracą.

Wierzmy, że jeśli w dalszym ciągu tak wspólnie pracować będziemy, to w przyszłości, nie tak nieśmiało, jak dzisiaj, lecz znając dobre obowiązki kobiety — matki — gospodyni, będzie każda z nas zabierała głos odważnie w sprawach naszej dol, by coraz dalej wyrabiać się i wiedzieć poco się żyje.

Do Koła Gospodyń winny należeć gospodynie całej wsi i niemal w każdej ws winno być Koło, bo tylko tą drogą możemy zdobyć wszystko to, co nas dotyczy i wówczas wioski nasze staną się kulturalne. Pozwolę sobie wnieść okrzyk: „Niechaj żyją Koła Gospodyń”!

M. Siudakowa, członek K.G.W. w Dacharzowie.

Przepisy gospodarskie

PRZETWORY

W latach ubiegłych Koła Gospodyń Wiejskich wykazały wielkie zainteresowanie kursami przetworów owocowych i jarzynowych.

Odbyło się wiele kursów, prowadzonych przez pp. instruktorki okręgowe i przyjezdne. Liczba uczestniczek i przerobionych przetworów była znaczna, zadowolenie z odniesionych korzyści ogromne.

Zainteresowanie to było słuszne i dowodziło, że Gospodyni Wiejska zrozumiała, jak wielkie znaczenie mają owoce i jarzyny w odżywianiu człowieka, a szczególnie dzieci.

To też i w roku bieżącym nie powinimy za-

niedbać sprawy zaopatrzenia naszych spiżarni w przetwory.

Koszt nie powinien nas odstraszać, bo jest niewielki, a trud poniesiony przy smażeniu wynagrodzi nam zadowolenie dzieciaków i domowników przy spożywaniu chleba z doskonałymi powidłami, lub pierożków z wiśniami.

W kołach, gdzie kursy przetwórstwa jeszcze się nigdy nie odbywały, należy prosić p. instruktorke okręgową o ich przeprowadzenie. W miejscowościach, gdzie kursy były już prowadzone, lecz może nie wszystkie członkinie brały w nich udział, należy zorganizować wzajemną pomoc: urządzić wspólne smażenie, coś w rodzaju kursu przy pomocy tych członkiń, które kurs przeszłuchały i już dla siebie z powodzeniem wiele przetworów usmażyły.

Pomocą służyć może „Książka Gospodyni Wiejskiej”, zawierająca dział przetwórstwa, oraz niewielka broszurka „Mamy owoce — róbmy przetwory”.

Dla ułatwienia podajemy parę niekosztownych przepisów soków, galaretek i kompotów z jagód.

WIŚNIE W BUTELKACH

Do bardzo czysto i dokładnie umytych i wysuszonych butelek włożyć świeżych, przebranych, niedreLOWanych wiśniew w ilości $\frac{3}{4}$ butelki.

Butelki szczelnie zakorkować wygotowanymi korkami, przywiązując je sznurkiem, owinać sianem, aby szkło nie dotykało dna, ni boków naczynia, ani się ze sobą nie stykały, możnałożyć drewniane deńko, włożyć w większe naczynie, zalać zimną wodą tyle, aby szyjki butelek były ponad wodą i gotować 20 minut, licząc od chwili zagotowania wody w naczyniu.

Wymować z naczynia po ostygnięciu wody, gdyż inaczej butelki mogą popękać. Sznurki odwiązać, a korki zalać „pakiem” (kupuje się w aptecznych składach), smołą lub parafiną.

Używa się zimną na zupy i pierożki, postępując jak ze świeżymi, t. j. dreLOWując i dodając cukru według smaku.

Podobnie postępuje się z czarnymi jagodami.

SOK Z MALIN

Maliny przesypać cukrem i pozostawić, zabezpieczwszy od much, na parę godzin, aby puściły sok.

Następnie smażyć na wolnym ogniu. Gdy owoce się skurczą — odcedzić przez płócienny woreczek, dodać na litr soku 60 dkg. (4 szkl.) cukru smażyć na wolnym ogniu pół godziny, zbierając szumowiny. Gdy przestygnie, zebrać dokładnie resztę szumowin, wlać do czystych, suchych zupełnie butelek i zakorkować szczelnymi, wygotowanymi korkami.

W podobny sposób robi się sok z czarnych jagód, i wiśniew (wiśniew należy wydreLOWować).

GALARETKA Z PORZECZEK

Porzeczek bez łyżeczek zalać zimną wodą, (tylko tyle, aby objęła owoc) i gotować na wolnym ogniu. Gdy popękają, przecedzić przez płócienny woreczek. Na szklanekę płynu dodać szklanekę cukru i smażyć, szumując, na silnym ogniu. Przy smażeniu galaretek ważnym jest czas gotowania: niedosmażony płyn nie zgłascieje. — przesmażony — zcurkuje. Najlepszy sposób jest zmierzyć czystym patyczkiem drewnianym ilość płynu w naczyniu.

w którym się ma smażyć, zaznaczając zacięciem lub ołówkiem. Następnie wsypać cukier, mieszając łyżką tylko do jego zupełnego rozpuszczenia. Potem mieszać nie należy. Gdy galareta się wysmaży do naznaczonej na patyczku ilości — wlewać gorącą do wygrzanych małych słoików, a gdy ostygnie, obwiązać pergaminem lub zalać „pakiem”.

A. P.

KONFITURY.

„Święty Jan niesie jagód dzban”.

Wchodzimy w okres, gdy tak w lesie, jak i w ogródku pełno jest różnego drobnego owocu, z którego można przyrządzać zarówno wysmienite potrawy na doraźny użytek, jak i zapasy zimowe.

Zapasy zimowe to rzecz dla gospodyni niesłychanie ważna i każda powinna mniej lub więcej ich sobie na zimę przyrządzić.

Treścią mojej dzisiejszej pogawędki będzie podanie kilku przepisów na łatwe konfitury.

Jeśli chodzi o ogólne zasady smażenia owoców, to jest kilka niezmiennych reguł:

1) Owoc powinien być doborowy, doskonale dojrzały, ale nie przejrzwały i zerwany w dzień pogodny. Z owocu zbyt nasiąkniętego wodą konfitury się nie trzymają.

2) Konfitury powinno się smażyć tego samego dnia, w którym owoc został zerwany.

3) Podczas smażenia konfitur nie powinno się gotować w kuchni nic o ostrym zapachu, ani również miesa.

4) Naczynie do smażenia konfitur powinno jedynie do tego celu służyć. Jeśli zaś to jest niemożliwe, powinno być już na tydzień przedtem doskonale wygotowane i do niczego nie używane, aby miało czas doskonale się wywietrzyć.

5) Najlepsze kształtem są naczynia płaskie o dnie szerokim.

6) Nie należy smażyć naraz owoców więcej, niż tyle, wiele się w danym naczyniu swobodnie pomieści.

7) Nie należy owoców mieszać łyżką, a tylko potraszać naczyniem, aby się owoc równo smażył.

8) Gotuje się z początku na mocnym ogniu, a dosmaża na wolnym.

9) Szumować należy starannie, zbierając za każdym wrzieniem pianę tyczec łyżki.

10) Owoce mają wtedy dosyć, gdy sok zupełnie czysty, a owoc przezroczysty.

11) Ugotowane konfitury zlewa się do wazy lub salaterki, a dopiero na drugi dzień przekłada do słoika.

12) Przechowywać należy słoiki starannie owiązane papierem w suchem i wolnym od mrozu miejscu, wolnym od wszelkich zapachów.

Nabierać konfitury należy zawsze suchą i czystą łyżką i nigdy nie dokładać resztek do słoja.

Jeśli się będziemy trzymać ściśle tych prawideł, konfitury będą się dobrze trzymały i ostatnie jagódki będą takie, jakby wczoraj smażone.

A teraz kilka szczegółowych sposobów smażenia konfitur.

Truskawki i poziomki. Na 1 kg. przebranych owoców bierze się 1 kg. cukru. Cukier zalewa się kwaterką wody i gdy o tyle zgęstnieje, że na powierzchni tworzą się perełki, wrzuca się owoce. Smaży się na mocnym ogniu, zdejmując z niego co 5

min., potrzasa się silnie naczyniem, żeby się równo smażyły. Szumować trzeba starannie. Gdy owoc jest przezroczysty, a kropka gorącego syropu się nie rozlewa, znak, że konfitura gotowa.

Zupełnie zimną zlewa się ostrożnie do słoików, gdyż na spodzie zostają pesteczki.

Maliny (tak samo smaży się i jesienne jeżyny).

Na 1 kg. przebranych malin bierze się $\frac{1}{2}$ kg. cukru i przesypuje się nim maliny warstwami na półmisku tak, aby cukier był na wierzchu. Niech tak pozostają 3 godziny.

Osobno stawia się na ogniu naczynie, do którego wsypuje się $\frac{1}{2}$ kg. cukru, nalewając kwaterką wody.

Gdy się cukier bez gotowania rozpuści, wsypuje się do niego poprzednio przygotowane maliny z cukrem i smaży się na silnym ogniu 20 m., zdejmując za każdym zakipieniem. Szumować ostrożnie, bo maliny są bardzo delikatne.

Wiśnie. Bierze się 1 kg. wydelowanych wiśni i wrzuca się na wrzący syrop, z $\frac{3}{4}$ kg. cukru zalanego $\frac{1}{2}$ szklanką wody. Smaży się na mocnym ogniu i dosmaża na wolniejszym, aby owoce dobrze się wypełniły syropem.

Smażyć nie powinno się dłużej, niż 15 minut. Gdy kropła syropu kapnieła na talerz nie rozlewa się, to konfitury już gotowe.

Porzeczkę, dają bardzo miłą w smaku, orzeźwiająca konfiturę — wyśmienitą zwłaszcza do przekładania wszelkich tortów i ciast.

Kto chce mieć bardzo wykwintną, niech ją robi z drelowanych owoców.

W tym celu wybiera się ziarnka pojedynczą szpilką, ale to duża robota i bardzo żmudna. Nie radzę jej robić temu, kto nie ma wiele czasu.

Konfitura z niedrelowanych owoców jest również dobra, a wymaga nierównie mniej roboty.

Na $\frac{1}{2}$ kg. drelowanych czy nie, porzeczek robi się syrop z 1 kg. cukru zalanego dwiema szklankami wody. Na perlący się syrop wrzuca się porzeczki i gotuje 15 — 20 m., potrzasać często rondlem i szumuje tyłcem łyżki.

Na dni postne można z niego mieć doskonałe, tak bardzo zdrowe i ogólnie lubiane, zupy owocowe. Jeśli je dobrze przyrządzimy, niczem się nie będą różniły od zup przyrządzanych ze świeżych jagód.

PORADY

PRZECHOWYWANIE ODZIEŻY PRZEZ LATO.

Jakże często spotyka gospodynię nie miła niespodzianka, że gdy jesienią wydostaje zimowe rzeczy, to są one wprost w strzępach i nie do włożenia. Straty stąd wynikają duże i zwłaszcza dziś, gdy grosz grosza goni, trzeba molom wypowiedzieć ostrą walkę.

Już w początkach marca zaczynają te owady fruwać po mieszkaniu. Uganianie się za fruwającym molem jest właściwie bezcelowe. Taki bowiem nie jest niebezpieczny, gdyż jest to samiec, który lata beztrosko i za chwilę dokona swojego żywota.

Niebezpieczne są tylko samice, które w ukryciu składają jajka w miejscu najdogodniejszym dla rozwoju potomstwa.

Moli istnieje bardzo dużo gatunków — jedne gromadzą się w wełnianych materiałach, inne — futrach, jeszcze inne w papierze, a są i takie, które uznają wyłącznie grzyby suszone.

Najwięcej lęgnie się moli i są najniebezpieczniejsze w marcu, maju i lipcu. Należy też w tych miesiącach wyteżyć wszystkie siły, aby tym niemiłym stworzeniom uniemożliwić jakiegokolwiek schronienie.

Największym wrogiem moli jest czystość. Aby zabezpieczyć odzież od moli — trzeba przede wszystkim poprać i poreperować. Rzeczy, które się prać nie dają, wytrząść z kurzu, — oczyścić, wywabić plamy. Futra wywietrzyć i wytrząść porządnie.

Tak przygotowane odzienie, składamy najlepiej do szczelnej skrzyni, lub szuflady w dużej komodzie. Skrzynię, czy szufladę wycieramy miejsce koło miejsca szmatką, umoczoną w terpentynie, następnie wyściełamy skrzynię wielką płachtą lnianą, lub też kawałem surówki tak dużym, aby ułożone rzeczy można było porządnie okryć. Układa się rzeczy, składając na sam spód ciężkie kożuchy, każdą sztukę przekłada się arkuszem gazety skropionym mocno terpentyną. Trzeba uważać, aby nie lać terpentyny wprost na ubranie, bo powstają plamy, ani na włos futra, gdyż terpentyna go zlepia i kołtuni.

Gazet, ni terpentyny, nie należy żałować, bo chodzi tu o połączenie zapachu farby drukarskiej i terpentyny, którego mole specjalnie nie znoszą.

Gdy skrzynia, czy szuflada pełna, otulamy rzeczy końcami płachty, na wierzch jeszcze kładziemy gazety z terpentyną, na to sypie się paczkę machorki i kilka gałązek bagna.

Jeżeli nie możemy na ten cel oddać specjalnej skrzyni, czy kufra, a musimy się posługiwać szafą, do której trzeba otwierać, to trzeba odzież ciepłą w celu zabezpieczenia od moli pozaszywać w szczelne koperty z płótna lub papieru gazetowego i do wewnątrz nasypać machorki, włożyć gazet nasączonych terpentyną i gałązek bagna. Szafa, w której odzież wisi, musi być również doskonale oczyszczona z kurzu, wytarta cała wewnątrz terpentyną, na dole powinna być wyłożona gazetami.

Stokroć łatwiej jest chronić się od tej plagi, niż raz zaprowadzone mole wytępić.

Jeśli się już taka nieprzyjemność zdarzyła, to jedynym środkiem jest przeprasowanie całej sztuki przez mokra szmatę, bardzo gorącym żelazem. Mole i ich zarodki zabija wtedy gorąca para, która się tworzy przez zetknięcie gorącego żelaza z mokrym materiałem.

Z futrami sprawa znacznie trudniejsza, tych prasować nie można.

Zamoloną, lub nawet podejrzaną o mole sztukę należy wycesać starannie mocnym żelaznym grzebieniem i po tym zabiegu „wywitkować”.

„Witkowanie”, to czynność bardzo żmudna i męcząca, bo należy trząść bardzo silnie miejsce w miejsce giętym prętem leszczynowym. Tylko tam można uniknąć dotkliwych strat i wydatków, gdzie gospodyni zawczasu myśli o tych sprawach.

Najpraktyczniej jest posiadać szczelną skrzynię do tego celu, do którejby się na jesieni składało poprane i otrzymaną odzież zimową.