

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: Przygotowania do kursów, nap. W. Smoliczowa. — Z Czechosłowacji, nap. K. Wyszomirski. — Uwagi o żywieniu kurcząt, nap. N. Trybulska. — Czy chów kur zielononózek opłaca, nap. Zofja Włodawkiewiczowa. — Soja jako artykuł spożywczy, nap. Mr. J. Biegański. — Zapusty, nap. M. W. — Przepisy gospodarcze. — Odpowiedzi redakcji.

Przygotowania do kursów

Kursy, przeprowadzane w kołach gospodyń można podzielić na dwa typy, kursy praktyczne, gdzie teoria podawana jest w mniejszym zakresie, natomiast większość czasu poświęca się zajęciom praktycznym; tu należą kursy gotowania, pieczenia, przerobów mięsnych, przetwórstwo i t. p., i kursy teoretyczne, gdzie więcej czasu zajmują pogadanki, a mniej zajęcia praktyczne np. kursy ogrodnicze, hodowlane, higieny i t. p. Aby należycie wykorzystać jedno i drugie, trzeba do nich choć trochę się przygotować. Przygotowanie to w szczególności, ale nie tylko, podkreślam, jest ważne dla kół, gdzie po raz pierwszy ma odbyć się właściwy kurs. I koła, które kursy powtarzają nie są zwolnione od obowiązku przygotowania. Dlaczego? — przede wszystkim dlatego, że zawsze trudniej jest zrozumieć, a tembardziej przyswoić sobie pewne zagadnienia i pewne rzeczy, jeśli one dla naszego umysłu są zupełnie nowe i świeże, powtórne, nawet zagadnienia nie obce nam, lecz nieruszone dawno, wymagają przypomnienia, aby w chwili powtórnego przerobienia ich móc je rozszerzyć, a nie obracać się ciągle w granicach elementarnych wiadomości. Słuchaczka, która po raz pierwszy wysłucha pogadanki na temat n. p. odżywiania, znaczenia składników pokarmowych, układania norm odżywczych i t. d. nie wiele z tych rzeczy pojmie i przyswoi sobie, a tembardziej nie wiele z nich w życiu codziennym będzie umiała zastosować. Wszak powszechnie jest nam znany fakt, zwłaszcza z dawniejszego okresu prowadzenia kursów gospodarczych, kiedy one jeszcze dla kobiet nowością były, że zapamiętało się jedną, czy dwie potrawy, którym nawet miano „kursowych” dano, a przecież nie tylko te dwie były gotowane. Jeśli zaś chodzi o teorię, o ogólne zasady odżywiania, gotowania, nawet gospodynie, które nie jeden raz miały u siebie kursy z działu gospodarstwa domowego, nie pamiętają o nich i nie stosują w życiu.

Nawet tak proste zdawałoby się i praktycznie znane gospodyniom zagadnienia, jak uprawa warzyw, hodowla drobiu i t. p. wymagają pewnego przygotowania przed kursem, dlatego, aby prelegenci mogli szerzej ująć temat, co już raz podkreślałam, jak również dlatego, że słuchaczki przygotowane, zawsze chętniej podejmują dyskusję i łatwiej ją z niemi pro-

wadzić. A dyskusja najwięcej nauczy — bo najwięcej wyświetla. Kursy higieny te, tak różne od wszystkich pozostałych, czy nie koniecznym jest, choć w ogólnych zarysach, zapoznać się uprzednio z tematami na nich przerabianymi. Jakże często bowiem zdarza się, zwłaszcza dotyczy to kursów higieny, że słuchaczki idąc na kurs, nie zdają sobie sprawę czego się na nim uczyć będą. Koła, pracujące planowo, a nie tak od wypadku do wypadku, przewidują w programie swem te lub inne kursy, czy konkursy, które się także kursem przedkonkursowym rozpoczynają, mogą wcześniej pomyśleć o przygotowaniu. Na czem to przygotowanie polega i jak je skutecznie? Pogadanki, literatura i pisma fachowe, z uwagą i zrozumieniem wysłuchane, lub czytane, będą wystarczającym przygotowaniem. Przewidując ten, lub inny kurs, przewodnicząca koła powinna zaopatrzyć się we właściwy materiał do czytania lub pogadek, które na kilku zebraniach powinna z członkiniami przerobić i przedyskutować. To będzie gruntowna praca nad naszym doskazywaniem się i wówczas dopiero same będziemy czuły i widziały jej rezultaty.

Dla ułatwienia szukania materiałów wskazanem by było nabyć „Książkę Gospodyń Wiejskich”, nowe wydanie, która obejmuje wszystkie działy wchodzące w zakres prac i zainteresowań kobiety wiejskiej.

W. Smoliczowa.

Z Czechosłowacji

Czechosłowackie społeczeństwo nie zajmuje się tylko, jak to u nas niektórzy sobie wyobrażają, produkcją i handlem. Zainteresowania Czechosłowackiej ludności są bardzo rozmaite. Większą uwagę, niż na wyprodukowanie dużej ilości produktów, zwraca się na dobre i zdrowe wychowanie przyszłych pokoleń. Troska, by dziecko Czechosłowackie miało szkołę, radość i zdrowie, zajmuje dużo czasu wybitnym wychowawcom narodu Czechosłowackiego.

Nie mniejszą też uwagę zwraca się na samą matkę, od której głównie zależy, jakim będzie przyszłe pokolenie Czechosłowacji. Zapoznajmy się więc, jak to wygląda ta troska Czechosłowackiego społeczeństwa o dziecko i matkę.

Na porządku dziennym jest na wsi, że dziecko zanim pójdzie do szkoły powszechnej, chodzi do tak zwanego przedszkola. Nauka w szkołach powszechnych trwa od szóstego do czternastego roku obowiązkowo, dla tych, co nie uczą się dalej w jakiejś specjalności, a pozostają na wsi, jest jeszcze dodatkowy obowiązek chodzenia przez 2 lata do Ludowej Szkoły Gospodarczej. Szkołę ową można nazwać przedszkolem dla szkół rolniczych zarówno męskich, jak i żeńskich. Do szkół ludowych chodzą dzieci od 14 do 16 lat życia.



Święto matek w Czechosłowacji.

Na wsi młodzież, razem ze starszym społeczeństwem, ze zbieranych funduszków buduje specjalny sokolski dom, w którym dzieci, już od piątego roku życia, ćwiczą się w gimnastyce. Wieś każda ze swoich placów przeznaczona część pewną pod boiska sportowe. Obowiązkowa biblioteka w każdej wsi uzupełnia szkołę i dom. Trzeba zaznaczyć, że Sejm Czechosłowacki wydał rozporządzenie, że w każdej wsi i w mieście, w całej Republice, muszą być biblioteki, a w budżecie każdej wsi corocznie nie może być nigdy wstawiona mniejsza suma, niż 50 halerzy na mieszkańca. Społeczeństwo najczęściej zasiłki na kupno książek zwiększa dwu i wielokrotnie, niż to bywa zalecane przez ustawę.

Widzimy więc, że dziecko Czechosłowackie ma bardzo odpowiednie warunki, by mogło zdrowo, wesoło, ciekawie spędzać swój młodociany wiek. Najbardziej zasłużonym w kierunku uznania potrzeb dziecka i zabezpieczenia mu praw, oraz wszelkich wygód, jest prof. I. T. Masaryk, Prezydent Czechosłowackiej Republiki, który, będąc synem fornała, a dziś pierwszą osobą swego kraju i znaną osobistością naukową na całym świecie, sam mówi, że zawdzięcza to dzisiejsze stanowisko swojej matce i samemu sobie. Prezydent Masaryk kocha dzieci, a dowodem tego może być następujący przykład. Pewnego razu, małe dziecko podczas oficjalnych przyjęć chciało się dostać, by zobaczyć „Tatinka”, bowiem tak powszechnie nazywają prof. Masaryka; a gdy nie chciano puścić dziecka, prezydent sam podszedł, wziął je na ręce, ucałował i rzekł do otoczenia:

„Nie można go traktować gorzej, jak to czynimy sami dla siebie, a czy nie jest to może przyszły prezydent, nikt nie wie”.

Tak też i reszta społeczeństwa patrzy na dzieci. Chcąc wzbudzić większe zainteresowanie wychowaniem dziecka, organizowane bywa raz w roku święto dziecka. W dniu tym po całym kraju odbywają się odczyty o wychowaniu dzieci, wystawy urządzeń szkół, pokaz łódeczek, ubrań dla dzieci, same zaś dzieci mają wymyślone najrozmaitsze gry i zabawy.

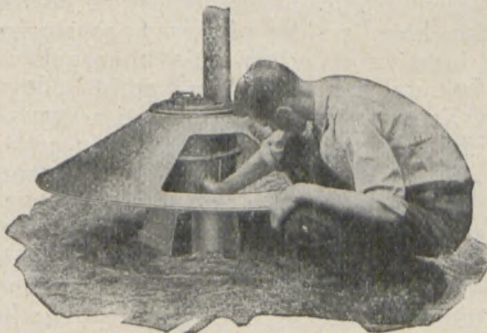
By dzieci uczyły się cenić matki, organizuje się w tym celu w miesiącu maju w całej Republice dzień matki. W dniu tym dzieci w wielkiej sali lub najczęściej w szczerem polu deklamują wierszyki, śpiewają, a uprzednio każde z dzieci, ale to nie tylko małe, bo i starsze, przynoszą wypracowane przez siebie, lub kupione za oszczędzone pieniądze podarki dla „Maminki”. Święto to jest jednym z dni najbardziej uroczystych. Obrazek załączony najlepiej wskazuje, ile to radości niosą dla „maminek” ich dzieci. Gorące serduszka wewnątrz pałają miłością i na zewnątrz to widzimy, bowiem każde dziecko na swój sposób zrobiło serduszko, a na niem miły dla serca matczynego napis.

Kazimierz Wyszomirski.

Uwagi o żywieniu kurcząt

Wchodzimy w okres wylęgowy, okres tak bardzo ważny w hodowli kur. Racjonalny wychów i żywienie kurcząt, to podwalina zdrowia i wartości dorosłej kury.

Jak w każdej dziedzinie tak i tu rozróżniamy wiele systemów, lecz zasada jest jedna. Pisklę, po wykluciu się potrzebuje przede wszystkim ciepła i bezwzględniego spokoju. Te dwa czynniki mają przeogromny wpływ na dalszy jego rozwój. Już przed wylęgiem zapobiegliwy hodowca musi pomyśleć o ciepłem i czystym pomieszczeniu dla kurcząt. Jeżeli wyląg był naturalny, to kurczęta pozostawione



Wychowalnia dla kurcząt.

pod opieką dobrej kwoki, umieszczonej w czystym i ciepłym miejscu, będą doskonale się czuły. Uważać trzeba, aby kwołka nie była opanowana przez pasorzyty, gdyż te przechodząc od razu na pisklęta, męczą je i wstrzymują znacznie ich rozwój. Poza tem kwołka nie może opuszczać zbyt często piskląt, a co gorsze sprowadzać je przedwcześnie na zimną podłogę, gdyż słabsze, przysiadając, zaziębiają sobie brzuszki, co powoduje następnie dużą ich śmiertelność.

Rolę kwoki idealnie spełnia indyka, która wodzi bardzo długo i pieczołowicie, a dużemi stosunkowo skrzydłami obejmuje większą liczbę piskląt.

Sztuczny wyląg pociąga za sobą sztuczny wychów. Funkcję kwoki spełnia tu sztuczna matka. Chodzi tu jedynie o danie stałej temperatury od 35° do 30° C. w pierwszych dniach życia, a potem stopniowe przejście od 25° do 20° C.

Systemów sztucznych matek jest bardzo wiele. Możemy jednak doskonale w domu, własnym przemysłem zrobić taką wychowalnię, dostarczając kurczętom stałego źródła ciepła, chroniąc je jednocześnie od oparzenia i zbyt silnych zmian temperatury. Dbać cały czas należy o czystość wychowalni, żeby kurczęta nie zjadały pomiotu, gdyż to powoduje zaburzenia w ich organizmie i sprzyja doskonale rozwojowi białej biegunki, tak trudnej do zwalczania choroby u kurcząt, zwłaszcza w sztucznych wychowalniach.



Zapas pokarmu, jaki przynosi ze sobą kurczę na świat w postaci niestrawionego jeszcze białka, starczy mu na 24 — 36 godzin. Po upływie tego czasu kurczę może dopiero dostać pierwszą paszę w postaci drobno tłuczonej skorupki jaj oraz drobnej kaszki krakowskiej. Odrazu też podaje się świeżą, w miarę możliwości przegotowaną wodę do picia. Na ogół w żywieniu kurcząt panuje duża rozbieżność. Zauważyć jednak można dwa, najczęściej spotykane sposoby żywienia: żywienie paszami suchymi i żywienie paszami miękimi. Pasze suche, to drobne mieszanki kasz (owsiana, gryczana, jęczmieńna, ryż łamany, siemię konopne). W miarę wzrostu kurcząt, kasze stopniowo zastępuje się drobnymi śrutami. Pasza ta stale wypełnia automaty, to jest korytka, z których, w miarę wyjadania przez kurczęta paszy, wysypuje się nowa.

Serek jajeczny (jajko rozbite w mleku i uprażone), twaróg mleczny, dodatek obieranych, gotowanych ziemniaków z zieleńką, wchodzi w skład paszy miękiej. Racjonalniejszy jednak system, jak nam wykazała praktyka, jest stosowanie pasz mieszanych. Cały dzień mieszanka w automatach, a w południe pasza miękka. Ta ostatnia powinna

być podawana w takich ilościach, żeby kurczęta mogły wszystko zjeść i żeby nie pozostawała w korytkach. Korytka po zjedzeniu należy usuwać.

Dodatek zieleniny stanowi kielkujące zboże (specjalnie zasiewane do skrzynek), drobno siekana kapusta, w braku tych tarta marchew.

Przy objawach rozwolnienia, trzeba odrazu przejść na gotowany ryż z tartą bułką, a do picia wywar z tegoż. Poza tem stale dbać o świeżą wodę.

N. Trybulska
Raszewy.

Czy chów kur „Zielononózek” opłaca

Hodując kury każdy z postępowych hodowców, prowadzący szczegółowe notatki, porównuje tego- roczne wyniki swej pracy z wynikami zeszłorocznymi. Cieszy się, jeśli widzi postęp, nabiera otuchy i wiary, że z czasem osiągnie jeszcze lepsze rezultaty.

W mojej hodowli, z każdym rokiem mam coraz lepsze rezultaty — osiągam coraz wyższą nieśność, która u poszczególnych niosek, jak i średnia przeciętna roczna, podniosły się o kilka jaj.

Może, podane niżej liczby co do nieśności moich „Zielononózek” wzbudzą u niektórych osób pewne wątpliwości, trudno, moje sumienie hodowcy jest spokojne i każe mi podać je do szerszej wiadomości, przede wszystkim dla tych, którzy interesują się hodowlą i hodują naszą krajową rasę kur.

Piszę, chcąc, aby cyfry podane zaświadczyły, że nasze „Zielononózki” już dawno wyszły z niemowlęcych pieluszek i że godne są stanąć obok innych ras zagranicznych, byle tyle otrzymały i warunki im podobne, jeżeli chodzi o pielęgnację i żywienie.

Stadko moich „Zielononózek”, wylęgniętych w 1931 roku składało się początkowo z 25 niosek, z których do końca wychowało się 24 sztuki, nieśność tego stadka w kolejnym zestawieniu jest następująca:

Nr. kury	Nośność w 1931/32 r.	Nr. kury	Nośność w 1931/32 r.
94	212	67	159
74	203	85	156
58	198	73	154
72	194	77	151
31	194	69	149
102	192	84	149
90	180	30	148
79	177	63	143
75	174	20	127
82	172	37	120
3	166	76	113
14	159	32	106

Razem kur: 24
Sztuk jaj: 3326

Średnia przeciętna roczna tego stadka wynosiła razem (3.896 : 24) 162.3 jaj, nie jest to jeszcze nieśność rekordowa, w każdym razie jest to nieśność rentowna. Nieśność średnia 1931-32 roku, w porównaniu z nieśnością 1930-31 roku, podniosła się w mej hodowli o dziewięć jaj, co wskazuje, że przy dalszej wytrwalej selekcji można będzie kiedyś dojść do bardzo wysokich wyników.

Stadko moje z 1931 roku, jak wynika z powyższego zestawienia, nie jest jeszcze wyrównane, gdyż zbyt duża zachodzi różnica między najlepszą nioską, a najsłabszą kurą Nr. 82.

Każdy, hodujący jednak kury przyznać musi, że takie różnice muszą być tolerowane i istnieją w każdej hodowli i mimo najdokładniejszej selekcji zawsze się w stadku trafiają.

Dla dokładności muszę zaznaczyć, że prócz kurek z 1931 roku, mam 21 sztuk z 1930 roku, które, jako dwulatki, wykazały nieśność 140 jaj rocznie, 5 kurek z 1929 roku, które jako trzechlatki, wykazały nieśność 129,6 jaj.

Na zakończenie z całą pewnością stwierdzić muszę, że hodowla kur o dobrej nieśności przynosi, nawet dziś, pomimo niskich cen, dochód, i opłaca pracę i żywienie. Chciałabym, żeby i inne hodowczynie podzieliły się swoimi wynikami w hodowli i napisały do „Przodownicy“, a pewna jestem, że nie jestem jedną, która do takich wniosków doszła.

Zofja Włodkiewiczowa,
przewodnicząca Koła Gosp. Wiejskich
w Morawiankach, pow. Pińczów.

Soja jako artykuł spożywczy

Bardzo zalecana soja, jako cenny artykuł żywnościowy, zachęciła wielu gospodarzy do nabycia jej nasion. Nasiona parę lat temu były bardzo drogie i można było jej dostać tylko małe ilości, ale roślina plenna, przez dwu lub trzykrotne wysiewanie zbiorów, dała już ilości, które wreszcie należałoby jakoś zacząć użytkować.

Wiele osób szczególnie interesował tłuszcz czyli olej, czyniono więc próby wyciskania soi w olejarniach, ale te w zupełności zawiodły, gdyż soja może być odprasowana tylko częściowo przy pomocy pras hydraulicznych, mogących wytłoczyć zaledwie połowę tłuszczu, przeto olej sojowy wyciąga się z ziarna przez tak zwane ekstrahowanie (za pomocą eteru). Otóż wyrób oleju jest zadaniem odpowiednich fabryk, mających do tego przystosowane urządzenia i soję musimy w inny sposób wyzyskać.

Idzie tu przede wszystkim o wprowadzenie ziarna sojowego do kuchni, jako pożywienia wysokiej wartości, na którym tak zbywa naszej wsi, żywiącej się stawą jałową i często nawet nieokraszoną. Wszystko, co przedstawia większą wartość pożywczą: jaja, masło, śmietana, ser, drób, wynoszone jest do miasta, a gospodarz ogranicza się spożywaniem kapusty, ziemniaków, odtłuszczonego mleka, suchego chleba, a czasami grochu; mięso pojawia się rzadko. Takie pożywienie, dla człowieka, zużywającego dużo siły do pracy, jest niedostateczne, a dzieci przy niem nie mogą się należycie rozwijać. Potrzeba polepszenia jadła na wsi jest konieczna i dopełnić je może soja, a tę mieć może każdy z łatwością, posiadając kawałek ziemi.

W pokarmach, jakimi żywi się wieś, brak: białka, tłuszczu i fosforu, a soja właśnie jest w te składnik bardzo bogata. Jeżeli porównamy soję z mięsem pod względem zawartości białka, czyli głównej jego pożywnej części, to na 100 części mięso wołowe posiada białka 24, końskie 30 i królicze 32 części, soja zaś ma go najmniej 36, a w niektórych odmianach 45 części, a przy tem 16 — 18 części tłuszczu.

Taki cenny artykuł żywnościowy, jeszcze na parę tysięcy lat przed narodzeniem Chrystusa Pana, umiały wyróżnić różne narody, zamieszkujące wschodnią Azję: Japończycy, Chińczycy, Koreańczycy i do dzisiejszych czasów wyrabiają z niej mleko, ser i mnóstwo najrozmaitszych potraw, u nas nieznanych zupełnie.

Gdy kapustą i ziemniakami trzeba naładować żołądek jak wypchany worek i dźwigać go daremnie, a siły i ruchliwości dać taka strawa nie może, to zjedzenie już małej stosunkowo ilości soi, daje siłę, lekkość i tak potrzebne dla organizmu ciepło, którego tak poszukujemy przy naszych przenikliwych zimnach.

Ziarno sojowe przede wszystkim nadaje się do przyrządzania najrozmaitszych potraw, do złudzenia imitujących mięsa, ryby, daje wyborne ciasta, torty, masę migdałową, sosy, sery i najrozmaitsze wyroby kulinarne.

Najważniejszym zadaniem w użytkowaniu soi na pokarm jest odtłuszczenie ziarna. Robią to bardzo łatwo młyny parowe, ale mamy ich stosunkowo mało i za obłuszczenie korca (100 kg.) żądają 10 zł. Jest to koszt duży i nie każdy może sobie na to pozwolić. Przytem ziarno, obdarte ze skórki, nie może być w dużej ilości przygotowane, gdyż w ciągu paru tygodni jęłczeje. Nie wiem, czy nie dałoby się dobrze wysuszone ziarno sojowe obłuszczyć w stępie, jak to czynią np. z prosem, należałoby to dopiero wypróbować, a ludzie na wsi są często pomysłowici i gdy ich potrzeba zmusza, umieją sobie zaradzić.

Skórka na ziarnie soi jest bardzo twarda i smak posiada nieprzyjemny, przeto z tych względów powinna być usunięta. Smak ten zapewne zależy od powlekającego skórkę pewnego rodzaju lakieru, którym natura zabezpiecza ziarno od wpływu powietrza. Otóż z ziarnem sojowym postępują w ten sposób: wymywa się soję dokładnie w dwóch, dobrze ciepłych wodach, a następnie oparza ukropem, podobnie jak migdały, i po kilkunastu minutach skórka może być łatwo osmyknięta i usunięta. Osmyknięte ziarno nalewa się miękką wodą, nieco osoloną i mokuje w niej przez 24 godzin. Niektórzy radzą wodę tę dwa razy zmienić. Po takim namoczeniu, nalaną świeżą wodą, soję stawia się na ogniu i gotuje przez dwie godziny, ale woda może się tylko lekko poruszać, nie bałwanić, gdyż wtedy soja tylkoby twardniała. Po dwóch godzinach ziarno staje się wprost maźiste i po odlaniu, może być z łatwością roztarte, albo przepuszczone przez durszlak lub maszynkę od mięsa.

W ten sposób otrzymana gęsta miazga jest materiałem do przygotowania różnych potraw. Najłatwiej zrobić z niej supkę, gdyż miesza się ją z odgotowanym smakiem z włoszczyzny i bez żadnego krąszenia jest dostatecznie tłusta, bardzo smaczna i sytna.

Wyżej opisaną miazgę sojową można, z dodatkiem maki, zagniatą na kluski, ale maki musi być 3 razy więcej, niż było użyte suchego ziarna, inaczej ciasto nie będzie się trzymało, gdyż soja krochmalu nie zawiera i spoistości dać nie może, a przytem zawiera dużo tłuszczu. Naturalnie klusek takich krasić nie potrzeba, a dodatek soi daje im pożywność.

Miazgę sojową dodawać można z wielkim pożytkiem do ciasta chlebowego, przez co chleb ży-

skuje na smaku, pożywności, długo przechowuje się w świeżości i jest już tłusty, jakby był posmarowany masłem.

Nadzwyczaj smaczna jest soja przypiekana. Ziarno ugotowane rzuca się na patelnię i przyrumienia. Wystarczy zjeść takiej soi garstkę, aby się tak nasycić, jak mięsem. Taka zapiekana soja nadaje się na posiłek np. dawna dla dzieci idących na kilka godzin do szkoły, przy wyjazdach do lasu po drzewo, w podróży i wogóle przy dłuższym wydalaniu się z domu.

Mandżurowie i Chińczycy miazgę sojową mieszają z kartoflami, robiąc pewnego rodzaju zupełnie bardzo posiłną, czego same kartofle dać nie mogą i zupa taka już kraszenia nie potrzebuje.

Dotąd, dopóki uprawa soi tak się u nas nie rozpowszechni, że specjalne olejarnie nie będą mogły skupywać jej na przerób, musimy ją głównie uprawiać dla kuchni. Wybudowana olejarnia z przysposobieniem do wyrobu oleju sojowego, ma ruszyć dopiero, gdy będzie miała zapewnioną dostawę 300 wagonów tego ziarna. Czynna jest taka olejarnia w Katowicach i soję gotową jest skupować, a nie mając krajowej, musi sprowadzać ją z zagranicy.

Z chwilą, gdy nasze fabryki zaczną przerabiać na olej soję krajową, niewątpliwie pojawi się u nas

w handlu i odtłuszczona mąka sojowa, dająca się czas dłuższy przechowywać bez jełczenia.

Mr. J. Biegański.

Przepisy gospodarskie

SŁODKOŚCI KARNAWAŁOWE.

Kryzys kryzysem, a młodość młodością. Już tak jest świat urządzony, że choć jest bardzo źle i ciężko wszystkim, jednak młodzi ciągną do siebie, lubią się czasem ześć razem, aby porozmawiać, poznać się i potańczyć, zwłaszcza w karnawale. Niema w tem nic złego i matki w miarę możliwości muszą młodym pomóc.

Na takie zebranie najłatwiej jest przyrządzić trochę słodkości — koszt to stosunkowo niewielki, bo prawie wszystko jest własne, ze swego gospodarstwa. W przeddzień należy wszystko przygotować, aby nie trzeba było parzyć się nad blachą, kiedy już się goście zejdą.

Karnawał z dawien dawna ma swoje uprzywilejowane słodkości, tradycyjnie w tym okresie, zjawiające się na stole wiejskim i miejskim, a więc: wszelakiego rodzaju racuszki, pączki i faworki, zwane także chrustem.

ZAPUSTY

„Wpadliśwa tu z hukiem, z krzykiem,
Z weseliskiem i kulikiem:
Lecz na radość smutek godzi,
Wstępna środa już nadchodzi...”

— Tak to rozpoczyna się „Mazur” Wincentego Pola, będący jednocześnie ostatnią pieśnią tradycyjnego kuligu, o którym u nas z dumą mawiano:

„Kulig, to zabawa jeszcze od Popiela,
Ma za cel, by każdemu załała gardziela.”

— Zapomnieliśmy już dzisiaj o tej staropolskiej, w zapusty urządanej zabawie, zastępującej dawniej współczesne bale i baliki, a rozbrzmiewającej muzyką, śpiewem i szczerym śmiechem, wirem wesołości porwanej młodzieży.

Pędząc saniami po zaśnieżonych, cichych, białych wiejskich drogach, wpadała też ona rzeczywiście do dworów, dworków i chat, rozjaśniając je i zapalając ogniem swego złotego, nieczem wówczas nieskrępowanego, młodzieńczego humoru.

— Bawiono się więc, hulano i tańczono na zabój, niechętnie myśląc o nadchodzącej „wstępnej środzie”, której każdy ze święących zapusty, radby był wraz z poetą w „Mazurze” rzucić ten niewykonalny niestety rozkaz:

„Powiedzieć tam wstępnej środzie,
Niech poczeka na zagrodzie”.

— Ale choć tańczono i ucztowano potrochu przez całe zapusty, (czyli przez t. zw. dzisiaj po miastach karnawał), to jedn. do szczytu wesołości i swawoli dochodzono zawsze podczas trzech ostatnich dni, poprzedzających środę popielcową. Wiemy je popularnie „ostatkami”, nasi pradziadowie nazywali je zaś zwykle „mięsopustem”, to jest dniami, w których odbywał się, „mięsa opust”, czyli pożegnanie na czas Wielkiego Postu.

— Mieszkańcy naszej polskiej wsi znają jednak napewno i inne nazwy dla mięsopustu, nadali je bowiem sami, chrzcząc go mianem dni „kusych” lub „szalonych”. — Dni „kuse”, to te, w których, wedle tradycji ludowej, djabeł kusił Chrystusa. Znaczenie dni „szalonych”, same przez się zrozumiałe, a nazwa ta musi też już być od wieków rozpowszechniona, kiedy nieznany autor, w utworze wierszowanym, z XVII w., a zatytułowanym „Kiermasz Wieśniacki”, wyraźnie zaznacza, że i wówczas, w ostatnie dni zapustu, przekraczano często granice wesołości.

„Poganie o katolikach tę przypowieść mają,
Iż nasi czasów pewnych rozum odbywają,
Tak że wszyscy poszaleją, jako bydlę skaczą,
Aż ksiądz na nich popiół sypie, to się wždy obaczą”.

— Szalała przytem nie tylko młodzież, czynili to i starsi na swój sposób, przy kieliszku i suto zastawionych stołach. Oto, jak opisuje taką zwyczajną ucztę w początku XVII wieku Kasper Miąskowski w wierszu „Mięsopust polski”:

„Przypatrzmyż się biesiadzie na ostatnim zgonie.
Tych wabią na gorzałkę znowu przepalając,
Drudzy na garncu piwa ciepłego przestaną,
Aż im i gęś przyniosą, a pieczeni z chrzanem
I czosnek z rosółowym postawią kapłonem.
Kuropatwy bogatszym, jarząbki, cietrzewie,
Które zbiera myśliwiec....”

— Nietylko pałace i dwory, nietylko zamożniejsza, ale i biedniejsza ludność naszego kraju usiłowała przygotować na te „szalone dni”, wedle możliwości, smakowite i tłuste jadło, chcąc jakgdyby powetować sobie zawczasu surowo przestrzeganą dawniej wstrzemięźliwość od mięsa podczas Wielkiego Postu.

— O tem, że w Ostatki objadali się zwyczajowo nasi praojcowie mięsiwem i różnemi pożywami, na tłuszczu przyrządzanemi, przysmakami, świadczy

Najdroższe i stosunkowo najtrudniejsze do wykonania będą pączki. Faworki robią się bardzo łatwo, a najoszczędniej wypadną racuchy.

Oto wysmienity przepis na racuchy. Z podanej proporcji wyjdzie ich wielki, kopiasty półmisek. Kwartę mąki zarobić szklanką letniego mleka, w którym rozrobiono 2 deka świeżych drożdży. Posolić odrobinę, przykryć czystą ściereczką i postawić w cieple, aby podrosły.

Po dwóch godzinach wbić 2 całe jaja i dwa żółtka, dodać jeszcze pół kwarty mąki i sporą łyżkę masła.

Wszystko to razem doskonale wyrobić na jednolitą masę i znów zostawić na godzinę, aby podrosło. Po tym czasie, gdy ciasto się dobrze ruszy, kłaść racuszki na rozpalony szmalc i smażyć na złocisty kolor.

Mieć przygotowany cukier, miałko tłuczony z wanilią (może być w proszku, bo tańsza) i tym posypywać racuszki jeszcze gorące. Zamiast na szmalcu można je smażyć również na oleju.

Oto trzy wypróbowane przepisy smażenia faworków:

I. Faworki na pianie.

Ubić pianę z trzech żółtek, wsypać mąki tyle, aby ciasto dało się wałkować, dodać 3 żółtka ubite

z cukrem, rozwałkować niezbyt cienko na stolnicy. Krajać ukośne paski, szerokie na palec, przekrawać w środku i przekładać. Smażyć na gorącym szmalcu, w głębokim naczyniu, póki gorące osypać cukrem z wanilią.

II. Faworki bardzo kruche.

Dwa całe jaja, dwa żółtka, łyżkę gęstej śmietany, łyżkę masła i łyżkę cukru, do tego dodaje się tyle mąki, ile tylko zdołamy wgnieść, aby zrobić twarde ciasto.

Ciasto wyrabiamy możliwie długo, bijąc je wałkiem, lub uderzając niem o stolnicę. Gdy gotowe, należy je wynieść na godzinę na mróz, aby jeszcze lepiej stężało.

Powinno być tak doskonale wyrobione, aby dało się wałkować bez podsypywania mąką. Gdybyśmy je podsypywali mąką, to część tej mąki dostałaby się do szmalcu i paliła się na dnie rondla, przez co faworki rumieniałyby się zbyt mocno i nabrałyby nieprzyjemnego zapachu spalenizny.

Faworki te rozwałkowujemy możliwie jaknajcieńiej. Krajemy w pasy ukośne na 1½ palca szerokie, dowolnej długości. Najzgrabniejsze są na 10 ctm. długie. Każdy kawałek przecinamy po środku, przewijamy go raz lub dwa i smażyjemy na gorącym szmalcu. Smażenie należy uskutecznić moż-

wierszyk p. t. „Mięsopest”, umieszczony we wspomnianym już „Kiermaszu Wieśniackim”:

„Mięsopesty, zapusty,
Nie chcą państwo kapusty,
Wolą sarny, jelenie,
I żubrowe pieczenie....
Mięsopesty, zapusty
Nie chcą panny kapusty,
Wolałyby zwierzyńkę,
Niżli prostą jarzynę...

I baby teraz harde,
Jadłyby jajca twarde,
Kreple na masle smażyć,
Mięsopestu chcą zażyć”.

— Mniej skora do jadła, a więcej do swawoli była naturalnie zawsze młodzież, o niej to też tenże autor mówi:

„Mięsopesty, zapusty,
Młodzi nie chcą kapusty,
Wolą oni tańcować
A panienki całować”.

— Na wieczerzę z tańcami musieli sobie nieraz młodzi ze wsi sami zbierać zapasy, chodząc od chaty do chaty i zachęcając uprzejmie, choć żartobliwie gospodarzy, aby natykali na podstawione różną kielbasę, słoninę i inne przysmaki, obiecując hojnemu dawcy:

„My mu podziękujemy znakomicie,
Że nas raczył udarować obficie”.

— Tenże sam cel miały (i mają dzisiaj jeszcze w wielu okolicach) t. zw. „orszaki zapustne”. Urządzane są wspólnie przez chłopców i dziewczęta danej wsi, poprzebieranych za dziadów, baby, cyganów i cyganki, za zwierzęta, jak np. niedźwiedzia, kozę, konia, bociana. Rozbawiona gromadka wędruje tak wśród śmiechów i żartów od chaty do chaty, gdzie ją zatrzymują na „poczęstunek”, a nieraz i szczerze

obdarzają. Za zebrane w ten sposób datki i podarki wyprawia sobie taki „orszak zapustny” w karczynie suta wieczerzę, po której tańczą i bawią się hucznie do późna w noc.

— Zapusty, to dawniej, jak i dzisiaj okres, w którym podczas zabaw i tańców koczują się liczne pary małżeńskie. Dziewczętom, pozostającym przy końcu zapust nadal w stanie panieńskim, wytykano to zawsze żartobliwie, urządzając dla nich w ostatni wtorek zabawę zwaną „pod koziołkiem”. Polega ona na tem, że ustawia się pośrodku izby beczkę, a na niej kładzie się talerz, a na talerzu wystruganego z drzewa koziołka. Dokoła beczki rozpoczyna się tańce, a każda, nie wyszła zamaż dziewczyna, musi się wtedy „wykupić”, t. j. rzucić datek, który nazywa się „podkoziółkiem”. Kładąc parobkom do miski pieniądze śpiewa z rezygnacją:

„Oj trzeba dać podkoziółka, trzeba dać,
Jeśli która ma się jeszcze z nas wydać”.

Nadchodzi jednak w końcu ten niepożądany Popielec, a z nim razem koniec zabaw zapustnych. W całej Polsce urządzano dawniej o północy, z wtorku na środę kolację, zwaną „masłanką”, albo „podkurkiem”, na którą podawano tradycyjnie jaja, mleko i śledzie. Spożywając ten stosunkowo skromny posiłek witano jednocześnie wesołą piosenką najpowszechniejszą po wsiach, obok i kartofli, wielkopostną potrawę, a mianowicie żur. Może i dzisiaj jeszcze usłyszeć można w wielu okolicach tę żartobliwą, starodawną piosenkę:

Któż się to tam na przypiecku krząta?
Wstępna środa żurami uprząta.
Wstępna środa następuje,
Pani matka żur gotuje,
A pan ojciec siedzi w dziurze,
A witajże gości żurze!

M. W.

liwie szybko na ostrym ogniu. Należy unikać zbyt wielkiego rumienienia, bo wtedy chrust robi się gorzkawy, gdy tylko faworek nabiera złotego koloru, należy go z tłuszczu wyjąć. Natychmiast po wyjęciu posypuje się je cukrem-pudrem.

III. Faworki żółtkowe.

Na półtorej kwarty mąki bierze się 6 żółtek i 2 całe jaja. Jaja ubijamy do białości z dwiema łyżkami cukru, dajemy do tego mąkę i 15 dk. świeżego masła, kieliszek araku lub spirytusu. Wygniatamy doskonale na takie ciasto, jak na makaron. Rozwałkowujemy cienko, krajemy na paski, przewijamy i smażymy. Skoro się z jednej strony podrumienia, trzeba je ostrożnie przewrócić na drugą stronę i znów podsmażyć. Posypać cukrem.

Z każdej z tych proporcji wychodzą 2 półmiski faworków.

Komu by się to wydawało za kosztowne, niech zrobi z połowy tej ilości, ale nie należy nic zmieniać w podanych ilościach.

Wyborne pączki robi się w sposób następujący:

Z poniższej procji wyjdzie 30 dużych, nadzwyczaj delikatnych pączków.

Skape pół szklanki mąki sparzyć $\frac{1}{8}$ wrzącego mleka i wybić doskonale, aby nie było gruzelków. Gdy przestygnie o tyle, że będzie jeszcze dobrze letnie, dać 6 dk. drożdży rozbitych w $\frac{1}{2}$ szklance letniego mleka i znów wybić doskonale. Postawić w cieple, aby podrosło.

Osobno 6 żółtek ubić do białości z $\frac{1}{4}$ kg. miłego cukru, dodać trochę wanilii dla zapachu i konieczne kieliszek araku, lub spirytusu.

Żółtka dodać do rozczyntu drożdży z mąką i wsypać tam 1 kg. przesianej, ogrzanej najpiękniejszej mąki pszennej. Dodać do tego 15 dk. sklarowanego masła. Teraz trzeba wyrobić aż od ręki nie odstanie, co trwa zwykle okrągłą godzinę. Następnie postawić przykryte w cieple na jakie 2 godziny, aby mogło doskonale wyrosnąć.

Gdy dobrze podrośnie, brać ciasto po kawałku, rozciągać cienko na stolnicy, posypanej mąką i wycinać pączki szklanką.

Gdy mamy trochę konfitur lub powideł, możemy je zrobić nadziewane, a będą jeszcze lepsze.

O ile chcemy je mieć nadziewane, należy w odpowiednich odstępach kłaść na ciasto po łyżeczce powideł lub osączonych z syropu konfitur, przykryć je cienką warstwą ciasta w ręku rozciągniętego i wycinać szklanką, uważając, aby konfitury wypadały na środku każdego pączka i aby syrop się nigdzie nie sączył. Pączki należy układać na desce, podsypanej mąką i postawić, aby trzeci raz podrosły. Smażyć na rozpalonym szmalcu, kładąc wyrośniętą stroną na dół. W czasie smażenia przykryć rondel pokrywą, lepiej wtedy rosną. Wyjęte posypać cukrem z wanilią.

Na zakończenie kilka słów o kruchych ciasteczkach. Są one niekosztowne. Zrobić je łatwo i mają jeszcze i tę zaletę, że w blaszanym pudełku, szczelnie przykrytem, dają się długo przechowywać.

7 kg. mąki zagnieść z $\frac{1}{2}$ kg. tłuszczu (po połowie szmalcu i masła), do tego dodać 2 całe jaja, 2 żółtka

i $\frac{1}{3}$ kg. cukru, oraz na koniec noża odrobinę węgla-
nu sodu, t. j. sody oczyszczonej.

Ciasto zagnieść możliwie szybko, rozwałkować cienko i wykrawać ciasteczka różnych kształtów. Następnie układać na blasze, wysmarowanej masłem i piec w miernie gorącym piecu na kolor złocisty.

Wyborne są kruche placuszki na kwaśnym mleku, robione według następującego przepisu: 1 kg. mąki przetrzeć na stolnicy z dwiema łyżkami dobrego masła. Wsypać 10 dk. siwego maku, $\frac{1}{2}$ łyżeczki oczyszczonej sody i soli do smaku. Dodać $\frac{1}{2}$ szklanki kwaśnej śmietany i tyle kwaśnego mleka, aby ciasto było tak twarde, jak na kluski krajane.

Walcować na grubość pół palca, wykrawać okrągłe placuszki, układać na blasze podsypanej mąką i wstawić na 20 minut do miernie gorącego pieca.

Przed wstawieniem do pieca ponakłuwać w wielu miejscach widelcem, bo inaczej, w czasie pieczenia, porobią się pęcherze. Piec na jasno złocisty kolor, bo ciemniejsze będą gorzkawe.

Tam, gdzie Koło Gospodyń jest ruchliwe i dobrze zorganizowane mogłoby wyrabiać wyżej wymienione słodkości we własnym zarządzie i rozsprzedawać na małe ilości. Innym gospodyniom mogłoby to być wygodne, a Koło mogłoby coś na tem zarobić.

POTRAWY Z MIĘSA.

Flaki. Dobrze przyrządzone flaki są wyśmienitą i bardzo sytną potrawą, która wypada niedrogo.

Jest tylko jedno ale, mianowicie: masę przy nich roboty, ale nasze gospodynie roboty się przecież nie boją.

Na wsi zwykle kupuje się cały nieoczyszczony flak. Czyśczenie flaków to robota zmusna i wymagająca wielkiej dokładności. Przedewszystkiem trzeba flak doskonale wytrząsnąć, a potem wypłókać w kilku wodach. — Następnie, uzbrowszy się w twardą szcztokę ryżową, czyści się miejsce obok miejsca, dopóki brunatna powłoka zupełnie nie zejdzie i flaki nie będą całkiem białe. Następnie moczy się flaki przez kilka godzin w zimnej wodzie, często ją zmieniając. Przed wstawieniem parzy się je wrzątkiem i potem nalewa dużą ilością zimnej wody i niech się gotują na średnim ogniu 4 — 5 godzin.

Osobno wziąć kawałek tłustej wołowiny z kośćmi i wstawić zwyczajnie na rosół z dużą ilością włoszczyzny.

Gdy flaki miękie, wyjąć je, pokroić w cienkie paseczki i włożyć do rosółu. — Wkroić ugotowaną włoszczyznę i niech się to wszystko razem jeszcze dobrze podgotuje. Dodać soli, pieprzu, majeranku i jeśli kto lubi imbiru do smaku.

Łyżkę masła utrzeć z łyżką mąki, rozebrać rosółem i zaprawić tem flaki.

Do flaków podaje się pulpety z łożu, kiszeczkę z drobnej kaszki, lub poprostu kaszę tatarszaną na sypko.

Pulpety do flaków: — 20 dk. łożu nerkowego oczyścić z żyłek, usiekać i utrzeć w donicy. Wsypać do tego 2 czubate łyżki tartej bułki, wlać parę łyżek rosółu, dodać 2 całe jaja, odrobinę soli i pieprzu i trochę siekanej pietruszki. Wszystko to razem należy doskonale wymieszać i wyrobić. Robi się z tego galeczki wielkości gołębiego jaja. Tacza się je w drobno tartą przesianą bułeczkę i gotuje na rosółu.

Kiszka do flaków: — Drobna tatarszana kaszę sparzyć tłuszczem, wsypać trochę soli, pieprzu, majeranku i utarzać w tej kaszy kizkę wołową przewróconą na lewą stronę. Potem się kizkę przewraca, wiąże z obu końców i gotuje 20 minut na wolnym ogniu pod przykryciem. Gdy mięka, wyjmując się, kraje w skośne kawałki. Smakuje wybornie.

Bigos z kwaszonej kapusty: — Dobry bigos, to nieoceniona rzecz w spiżarni, bo daje się on przechować i kilka tygodni, a przygrzewany jeszcze zyskuje na smaku. Do niego można zużytkować wszelkie resztki pieczenia, zwierzyny, wędlin i t. p. oczywiście musi być wszystko świeże.

Dobrą kwaszoną kapustę wycisnąć z soku i zalać rosolem albo z wołowiny lub też ugotowanym na kawałku boczku. Do kapusty dodać kawałek poprzerastalej wieprzowiny. Gdy mięso miękie, wyjąć, pokroić w kostkę i dać sporo mięsa czy wędliny (tego co jest pod ręką) pokrojonej, osolić, opieprzyć, zaprawić słoniną przesmażoną z cebulą i łyżką maki i niech się razem dalej dusi, póki się nie wysadzi i nie nabierze ciemniejszej barwy. Trzeba uważać aby się nie przypaliło.

Galaretką z nóżek: — jest to wyśmienite, ogólnie lubiane, zimne danie. Podaje się do tego coś kwaśnego lub ostrego. Grzybki lub ogórki marynowane, chrzan, musztardę i t. p. Zawsze zaś podaje się lekki winny ocet i, jeśli kto lubi, oliwę.

Znacznie smaczniejszą jest galareta jeśli do najtańszych nóg wołowych doda się drugie tyle wieprzowych. Oczywiście gdy możemy dać zamiast wołowych nóżki cielęce, będzie jeszcze lepsza.

Nogi trzeba przedewszystkiem doskonale oczyścić, aby nie było na nich ni śladu włosów. Nastawić je w wodzie z korzeniami, cebulą i dużą ilością włoszczyzny. Powinny się gotować wolniutko i być dokładnie szumowane. Gdy mięso od kości dobrze ostatnie, trzeba nóżki wyjąć i, gdy przestygną, obrać z kości i pokroić w kosteczkę. Rosół przecedzić przez gęste sito, zebrać tłuszcz, włożyć weń pokrajane mięso i raz zagotować.

Z ugotowanej w rosole marchwi powykraić zgrabne figurki i paski, wyłożyć nimi foremkę potokniętą zimną wodą i wlać mięso z rosolem. Aby galareta dobrze z formy wyszła trzeba ją na chwilę owinać ściereczką, umaczaną w gorącej wodzie. Aby apetycznie wyglądała, przybiera się galaretkę ciastkami jaj ugotowanych na twardo, plasterkami cytryny, natką zielonej pietruszki i t. p.

Gulasz węgierski: — to smaczne i podzielne danie, podaje się do niego tłuczone kartofelki, kaszę na sypko, lub kładzione kluski. Wyżyłowaną i dobrze zbitą pieczeń wołową pokrajać w grubą kostkę, wielkości włoskiego orzecha. Osobno 10 dk. (na 1½ klgr. mięsa) słoniny pokroić i przesmażyć ze sporą ilością cebuli, włożyć na to mięso posypując je czerwonym pieprzem zw. papryką (ale to nie konieczne), podlać parę łyżek wody i dusić pod pokrywą. Gdy mięso miękie dodać parę łyżek marmolady pomidorowej i zaprawić maką.

Pieczeń siekana czyli klops: — jest to potrawa powszechnie na wsi znana i lubiana. Do klopsu podaje się tłuczone kartofle, buraczki, marchewkę, surową kwaszoną kapustę i t. p. co kto lubi i ma w zapasie.

1½ klgr. dobrego mięsa wołowego usiekać na maszynce, lub kto jej nie ma uskrobać łyżką blaszaną, dodać 5 dk. łoju nerkowego, drobno siekanego, 10 dk. słoninki surowej, pokrajanej w drobną kostkę, 1 dużą utartą i przesmażoną na tłuszczu cebulę, 1 jajko, 2 duże obtarte ze skórki, wymoczone i odcisnięte bułki, wymieszać to wszystko doskonale i wyrabiać najmnij pół godziny. Uformować zgrabny, podłużny klops. Posmarować go po wierzchu rozbitym jajkiem, osypać bułeczką i wstawić na pół godziny do gorącego pieca, położyć masła lub smalcu, którym mięso należy często podlewać, aby się ładnie piekło i było soczyste.

Potrawka z serca i płuc: — Można tu użyć lekkie serce zarówno cielęce jak i wieprzowe, ale cielęce jest delikatniejsze. Ugotowane w osobnej wodzie mięso posiekać drobno. Łyżkę masła usmażyć z posiekaną cebulą, rozprowadzić to rosolem, wlać parę łyżek octu, włożyć do tego mięso i razem dobrze podgotować. Na wydanie zaprawić trochę maki.

Podaje się do tego przysmażone kartofle.

Odpowiedzi Redakcji

Panu Kopczyńskiemu — Adresy hodowców rasy kur Plymouth — Rockii: — p. Leon Korus, Inowrocław, ul. Przypadek 2/3, p. Suska Kryspinów, p. Liszki, Antokółki — Wilno, Antokolska 19. Co do ceny jaj należy się zwrócić bezpośrednio do wyżej podanych hodowli.

WYSZŁA Z DRUKU

Książka gospodyni wiejskiej

WYDANIE DRUGIE

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

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

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

Cena książki bez przesyłki 4 zł. 50 gr.

PRZYPOMNIENIE

Wydział Kół Gospodyń

opracował komplety nasion dla
ogródków warzywnych

Wobec zbliżającej się wiosny czas pomyśleć już o nasionach warzywnych. Na najbliższym zebraniu Koło Gospodyń Wiejskich powinno zająć się tą sprawą i ustalić potrzebną ilość nasion dla wszystkich członkiń. Chcąc ułatwić naszym członkiniom zamawianie nasion

wielkości 210 m² 300 m² i 760 m². Uwzględnione jest 27 odmian warzyw, które powinny się znaleźć w ogródkach wiejskich. Wyszczególnienie kompletów jest podane w cennikach, które są rozesłane do O.T.O. i K.R. i instruktorek K.G.W.