

ca 1980 r.
17—58 m.
g. 6—18 m.
Zbiórka
od. Naucezy-
niejaco-wo-
nie w mie-
ch i w nie-
Zbiórka
urawski).
legów oko-
raru lubaw-
sobotę już
O godzinie
jszego pro-
m profesor-
o znaczeniu
ywał statuta
5 w na cele,
i Dyrektor
na „miko-
tutejszemu
hotel zrazie
przez przy-
dy walczy
o nie było,
we kszta
niell dobry
wszystcy
nia. Jako
swiatlego
kierownika
Basiana,
do komi-
do pracy,
zrozumieli,
potrzebna
na zawaze,
da władzy
i my Lu-
jest celem
odliczow.

KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Kobieta wiejska jako czynnik rozwoju w gospodarstwie i kulturalnym życiu wsi.

Pod adresem żeńskich Sekcyj i Kół Gosp. Wiejskich.

Od bardzo dawnych jeszcze czasów weszło w życie to przekonanie, że głównym gospodarzem jest mężczyzna.

Kobieta jest prawie zawsze tylko wykonawczynią pracy, nie mając głosu decydującego.

Rzecz wiadoma wszystkim, że mężczyzna ma energij i sił fizycznych więcej, niż kobieta. Mimo to kobieta nie powinna usuwać się od gospodarstwa, ale być doradcą, mającym swój jasny pogląd na życie i starać się, by zdanie jej było pewne i zastosowane w życiu domowym.

Ażebym zając odpowiednie stanowisko w rodzinie, we wsi czy też w społeczeństwie trzeba mieć odpowiednio wykształcenie. Nie znaczy to, żeby każda z nas miała ukończyć gimnazjum, seminarjum lub inną jakąś szkołę, bo na taką naukę nie stać każdego, ale trzeba się odpowiednio przygotować, co możemy osiągnąć w naszych Kółkach Gospodyń.

Na jednym ze zjazdów mówiono, że praca idzie nieźle, ale najgorzej jest z tem, że dziewczęta nie bardzo się pracą interesują.

Jest to bardzo smutne.

Jakże tu można myśleć o pracy społecznej w takich warunkach i o przygotowaniu się do tych prac, które ją czekają, gdy zostanie gospodynią i matką.

Dlaczego tak mało interesują nas takie kwestje, jak: wychowanie dziecka, higiena matki i dziecka, estetyczne i zdrowe urządzenie mieszkania?

O wychowaniu i higienie dziecka, kiedy się jest panną, myśleć i dyskutować musimy. Niech każdą z nas zastanowi się trochę i przyjrzy bliżej takiej sprawie, rzucającej się jaskrawymi barwami w oczy, jak wychowanie dziecka.

Brudne, zapocone, skrępowane powłokami w kołyszce, gdzie nierzadko gnieżdżą się pluskwy, leży nlemowlę i w lecie, nawet w gorące, upalne dni, przykryte pierzynką lub grubą kołderką. Na skórze takiego dziecka pełno odparzeń i zaczerwienień, bo o żadnym środku osuszającym skórę lub dezynfekcyjnym nikt tu nie słyszał.

A przecież, mając choć trochę wiedzy z zakresu pielęgnowania dzieci, tak łatwo możnaby wszystkich tych smutnych widoków uniknąć.

Weźmy pod uwagę, jak bardzo korzystne są na wsi warunki dla zdrowotnego wychowania dzieci: Świeże powietrze, dostateczna ilość słońca, piękno przyrody, swoje zdrowe produkty spożywcze, — są to czynniki, niczem innym nie dające się zastąpić.

My zaś — dzięki swej nieświadomości — rezultat tych warunków widzimy wręcz przeciwny, jak być powinien.

Wychowanie dziecka jest tak ważną rzeczą i tak wielką bolączką społeczeństwa, że sprawy tej lekceważyć nie można.

Weźmy kobietę, gospodynię. Jeszcze w domu mieszkalnym to porządek przedstawia się jako taki. Ale gdzieś na strychu, w spiżarni lub w innym jakimś miejscu, to się sprzęta bardzo rzadko, nieporządku tam bowiem wcale się nie widzi.

Estetyczny wygląd domu, takt i spokój — jest odbiciem duszy gospodyni. Bo jakże smutny widok przedstawia mieszkanie, nie utrzymane w należytych porządku, wszystko nie na swoim miejscu?

Jest to wówczas powodem, rozgoryczenia i niezadowolenia otaczającej ją rodziny. Domownicy szukają zadowolenia poza domem, w waleśaniu się po wsi, gdyż w domu jest zawsze dużo pracy i narzekania.

Jakże inną atmosferę wytworzy wokół taka gospodyni, która potrafi nadać estetyczny wygląd swojemu domowi, utrzymać ład i miły nastrój otoczenia!

Z takiego domu ojciec, syn czy brat nie pójdzie do karczmy ani na niepotrzebne waleśanie się po wsi, ale usiadzie w domu i mile spędzi wieczór wśród swojej rodziny.

Kobieta jest żywicielką całej rodziny, szafarką pracy całego domu, to też powinna dbać o to, ażeby posiłek domownikom był smaczny i przyrządzony w odpowiedniej porze. Wprawdzie w dużej mierze zależy to od zasobów materialnych gospodarstwa, ale jeszcze w większej od umiejętności gospodyni.

A teraz higiena na wsi.

Wieś ma warunki sprzyjające zdrowotności jej mieszkańców, a jednak ile na wsi jest chorób zakaźnych.

Brak higieny na wsi rzuca się na każdym kroku w oczy. Ważną jest więc współpraca kobiet z instytucjami sanitarnymi i higienicznymi.

Kobieta, dbająca o zdrowotność mieszkańców wsi, powinna brać czynny udział w życiu społecznym i starać się u samorządów powiatowych, czy też gminnych o zapewnienie stałej opieki lekarskiej i położniczej mieszkańcom wsi.

Są jeszcze zdania, że kobieta jest w b. dużej mierze hamulcem postępu i rozwoju kultury na wsi. Zdanie to na podstawie bliższych obserwacji i ja częściowo podzielam.

Gdyby bowiem na polu rozwoju kultury wsi i jej postępu pracowano oddawna z kobietą, to o wiele dalej byłbyśmy na przedzie.

Rozpatrzyliśmy tu pokrótce zadania kobiety w dziedzinie gospodarczej, wychowawczej i kulturalnej. Lecz, ażeby te zadania spełnić, trzeba się zawczasu do tego przygotować. Zapóźno wówczas będzie się uczyć, gdy trzeba będzie już pracować.

Obecnie, pracując jako członkini K. Gosp. Włej, nie myślimy o zbytecznych strojach i tańcach, lecz, póki czas zastanówmy się, co nas czeka w niedalekiej przyszłości i starajmy się być na to przygotowane. O tem jak można się wiele nauczyć poza szkołą rolniczą, którą nie każda może ukończyć, zwłaszcza w obecnych warunkach, napiszę w dalszym ciągu.
Jedna z wielu.

Dożynki w Spale.
W dniach 16. (sobota) i 17. (niedziela) sierpnia
r. b. mają się odbyć Dożynki w Spale w rezydencji
letniej Pana Prezydenta Rzeczypospolitej, tak jak w

39-ciu stopni Cels. Od chłodu zarazki nie giną, lecz
zatrzymują się w rozwoju. Ciężota wrzenia wody
zarazki zabija czyli w wodzie przegotowanej za-
rasków niema.

Kalendarz dla gospodyń na sierpień.

Wszystkie prawie ptaki pierzą się teraz, dlatego powinny być dobrze karmione i chronione od zaziębienia. Kładzenie jaj ustaje. Jaja zachowywać należy na zimę, w wapnie lub popiele. Podzielić drób: najlepszy na chów, gorszy na tuczą i sprzedaż.

Jeżeli kurczęta chorują na niestrawność, dawać im łyżeczkę rycynusu. Kilka łyżek młotowej herbaty albo tatarakowej herbaty (calmusowej) zwiększa apetyt. Do paszy z otrąb lub mąki dodawać odrobinę cienko posiekanego czosnku, szczypiorku lub cebuli.

Indyki są wyborynymi niszczytelami, przeto wypędzać je zaraz po zwiezieniu zboża na ściernisko. Osiągamy trojaki z tego korzyści: 1. pola oczyszczają się z szkodliwych robaków, 2. wypadłe ziarnka nie gną i 3. indyki tuczą się bezpłatnie.

Warzywa w sierpniu.

Główną pracą w tym miesiącu jest okopywanie i mierzwienie wszelkiej kapusty. Zbierać także nasiona warzyw i sadzić na nowo szczypiorek, czosnek oraz wszelkiego rodzaju cebulę. Cebulę kuchenną wybierać, jeżeli łodygi jeszcze nie są zupełnie suche, można i z tydzień lub dwa poczekać. Piolon, szczaw itp. rozdzielać i przesadzać.

Obkopywać marchew jak najostrożniej, aby się korzenie, tj. owoc, nie rozdawał i wyrywać starannie zlelko.

Kwiaty w domu i w ogrodzie.

W tym miesiącu należy zbierać nasiona, potrzebne na przyszły rok. Kto chce mieć geranie, fuksje, angielskie pelargonje, goździki, verbeny, hellotropy i t. p., ten musi teraz odciąć ablegry albo zasadzić nowe flanele. W jedną doniczkę sadzi się zwykle 6 ablegrów, które rosną razem przez zimę. Kalceolarje, prymulki, cinearje i cyklamy mają teraz już nasienie dojrzałe, również i niezapominajki, macoszki i sileny. Goździki mają też jeszcze ablegry. Okwitłe krzaczki trzeba nasadzać i rozdzielać. Hiacenty należy flancować w połowie sierpnia, przesadzać też kwiaty o korzeniach cebulowych, np. lilje, korony cesarskie i t. p.

Kwiaty, rosnące na grobach, potrzebują także mierzwy, jeżeli mają pięknie kwitnąć. Sprzeciwia się to wprawdzie uczuclu, obkładać mierzwą kwiaty na mogłach, używa się więc w tym celu krwawej mąki (Blutmehl). Jest to proszek, którym się ziemię lekko posypuje, a który niezmieralnie służy roślinom.

Rady dla gospodyń.

Burzenie się i pleśnienie konfitur

Jest często spowodowane za małym dodatkiem cukru albo niedokładnym szumowaniem. Z drugiej strony zbyt wielka ilość cukru powoduje czasem cukrzenie. Dodanie szczypty proszku salicylowego albo pastylki benzenowej do gorącej konserwy chroni przed psuciem się, nie zmieniając w niczem wyglądu ani smaku.

Wyborny sok wiśniowy.

Na 1 funt wiśni, które po zważeniu należy wydrylować, nasypać pół ft. kryształu, włożyć w woreczek płócienny, a najwygodniej przewróciwszy

krzesło kuchenne, przywiązać do 4 nóg ściłeczkę lub kawałek płótna, niebardzo gęstego i umieścić w nim wiśnie, posypane kryształem; po 24 godzinach zlać sok, nie wyciskając i stosownie do ilości wziętych funtów wiśni, dodać po pół ft. cukru, zagotować, wyszumować, czyste butelki przelać spirytusem i na drugi dzień po zagotowaniu i zlanu w porcelanowe naczynie zlać w butelki i mocno zakorkować nowymi korkami.

Ogórki na konfiturę.

Wybrać najmniejsze i najzieleniejsze ogóreczki, jakich używa się na korniszony, a w których nie powinno jeszcze być ziarnka. Wytrzeć je należyście z płasku i ziemi i włożyć w roztwór soli, dodając do nich jeszcze liści winnych lub kapuścianych, aby ogórki nie wypłynęły. Stawia się je w ciepłym miejscu na czas tak długi, aż ogórki zżółkną. Gdy to nastąpi, przekłada się ogórki do rondla czy miedniczki do smażenia konfitur, z warstwą liści na spodzie i drugą warstwą z wierzchu. Osobno zagotować wodę słoną, w której ogórki stały i polać nią ogórki, co powtarza się tak długo, aż im kolor powróci. Skoro to nastąpi, wtedy wkłada się je w świeżą, czystą, zimną wodę na 3 dni, a następnie wyjmują się z niej, ociera delikatnie i nalewa się zaraz wystudzonym, lekkim syropem, na który bierze się 1 ft. cukru i pół kwarty wody z dodatkiem dwu deka imbiru, soku dwóch cytryn i żółtej skórki z tychże. Na drugi dzień dodaje się na każdy funt ogórków, półtora funta cukru, gotuje się razem z odlanym sosem, tak, aby syrop był dostatecznie gęsty i w tym syropie ogórki raz lub dwa razy zagotować. Takie ogórki ładnie przystroją torty i leguminy. Jest to sekret, którym dzielę się z gosposiami, chcącemi mieć zdrowe i ładne konfitury zielone bez użycia trujących dodatków.

Dla kur, zamkniętych w kurniku,

bardzo dobrem pożywieniem jest krótka trawa, ścięta z trawników. Dać im tyle, ile tylko chcą.

Przeciwko pchłom.

W obecnej porze roku cierpią ludzie niezmiernie na ukłucia małego, niegodziwego insekta, nie wiedząc, w jaki sposób uchronić się od tego dręczyciela. Nikt o nim nie mówi, każdy żenuje się, a znosi nieraz piekielne męki. Trzeba wależyć odważnie z tym krwiożerczym nieprzyjacielem. Niektórzy tracą nieomal przytomność, tak im to małeńkie stworzenie dokucza, inni są mniej wrażliwi i nie zważają na nie. Najlepszym środkiem dla uniknięcia tej plagi jest angielska lawenda, którą się kładzie w łóżka i bieżnię, tak samo i parafin, ale tego zapachu nie każdy znieść może. Jeżeli obecność tych małych wampirów nie pozwala nam spać w nocy, to najlepiej skropić ciało lekkim rozczyntem octu z wodą, a jeżeli ukąszenie wywołuje zapalenie, co się zwykle u dzieci zdarza, to natrzeć salmiakiem, pomieszanym z wodą. Silne bezpośrednio skrapianie „guassia“ zabija podobno od razu całe roje insektów. Dodać jeszcze należy, że istniejący sposób zabijania, a przynajmniej obezwładnienia tego dręczyciela, przez suknie. Kilka kropli chloroformu, a wampir usypia natychmiast. Szkoda tylko że nie każdy ma zawsze chloroform przy sobie.