

domową i dzieł
blednych w odz
gwiazdkę dla d
1-dniowy kurs
wyjechała dele
na czele.
Szlachetny
którzy przez re
ulżenia nędzy
podziękowanie.
dalszej ofiarnos
„Błogosławieni
v Radom
o kradzieży u p
sprawca kradz
a rzeczy mu od
w Brodnicy ter
1-roczną za kra
Brodnicza
licki, zdecydow
wał piśmko p
mające i cele i
i religijno-wych
zanie się „Wiac
leniem.
Pierwszy
piękna i artyst
Cele i zadanie
Parafianie chęć
żądanej gazetk
dniej dowiedzą
z ambony, któr
Przypuszcz
mości Kościełn
Ks. probos
„Wiadomości
wodzenia.
wychowankó
dzie się w d
szkole rolnic
związku b. u
Na zebra
uczniów.

KĄCIK DLA GOSPODYN

Rok. I

DODATEK DO „ROLNIKA“

Nr. 17

Dostojeństwo Pracy.

Praca nie hańbi nikogo. Słyszy się często wśród kobiet, które są nieraz wlecej zapracowane, niż mężczyźni, że praca jest karą boską, jest najcięższym dopustem bożym, jest męką i nieszczęściem. Przekleństwa, lzy i skargi gromadzą się dokoła pracy wlecej, niż dokoła czegokolwiek innego. Tymczasem jest to niesłuszne, błędne i niesprawiedliwe, gdyż praca sama jest błogosławieństwem boskiem.

Trzeba przedewszystkiem rozróżnić dwie rzeczy: pracę i warunki pracy. Jeżeli ktoś jest chory, słaby, jeżeli wykonuje przytem pracę dla swolch sił fizycznych i dla swego usposoblenia nieodpowiednią, jeśli w dodatku pracuje w otoczeniu przykrem, a za wykonaną czynność bywa źle traktowanym i wynagradzanym niedostatecznie, wówczas naturalnie człowiek taki jest nieszczęśliwy, udręczony, złorzeczy swej doli i rozpacza. Gdyby się jednakże tę samą jednostkę wyleczyło z jej chorób, wzmocniło siły żywotne, znalazło pracę zajmującą i w otoczeniu sympatycznym, przytem wynagradzaną odpowiednio przez życzliwych i sprawiedliwych chlebodawców, wówczas powstałby jeden wlecej szczęśliwy człowiek na ziemi, a jego praca przyniosłaby owoce. Gdyby się jednakże, chcąc całkowicie uszczęśliwić człowieka, pozbawilo go pracy wogóle, wtedy jednostka ta stanęłaby na poziomie zwierzęcia i nie byłaby wcale szczęśliwą. Jako dowód niech posłużą szpitala i więzienia, gdzie ludzie tęsknią za pracą, jak za największem dobrodziejstwem. Podobnie staruszkowie, którym dla wieku podeszłego i braku sił odejmuje się pracę, radzi są przecieź gdy mogą znaleźć jakieś dla siebie zajęcie i przysłużyć się choć lekką pracą kochającemu otoczeniu.

Jest więc prawdą, że nie praca hańbi człowieka ani praca go unieszczęśliwia, ale złe warunki i wewnętrzna postawa. Jeżeli ktoś sobie powie, że urodził się z przeznaczeniem na wielką panią, że ma prawo do tego, żeby nie samej nie robić, a tylko rozkazywać innym, jeżeli kobieta uważa, że nie ma żadnych na świecie obowiązków, a tylko przywileje, wówczas znajdzie się w położeniu trudnem, gdy los ją postawi przy warsztacie pracy. Jak tu pogodzić wielkie pretensje z małemi możliwościami? Jak tu zgodzić się na skromne warunki, gdy się samą siebie uważa za jakąś nadzwyczajność? Jakże można zakasać rękawy i przepasać fartuch, gdy przecieź marzy się o jedwabiach i lakierkach i uważa się siebie za uprawnioną do zbytku? Położenie takie jest rzeczywiście przykre i nad wyraz bolesne, a osoba pracująca w takim usposobieniu może być uważaną za zupełnie nieszczęśliwą. Jeżeli jednakże zapytamy, kto winien nieszczęściu, trzeba odpowiedzieć, że nie praca bynajmniej, ale pracownica sama, która przybrała błędną postawę wewnętrzną w stosunku do siebie samej i do pracy. Przypomnijmy sobie tylko, ile to już radości i chwil szczęśliwych zgotowała nam w życiu własna praca. Czyż Bóg nie przeznaczył człowieka do pracy? Jeżeli się spojrzy na własny czysty domek, otoczony kwiatami, jeżeli spojrzy się do środka na porządne sprzęty,

błyszące talerze i garnki, na biały obrus i zręcznie upięte firanki przy oknach, to aż dusza rośnie z dumy, bo to przecieź wszystko własna nasza praca. Jeżeli przejdziemy się po podwórzu, a zaczną dokoła nas gdać piękne, rasowe kury, odezwie się z chlewa tłusta maciorka, zamruczy mlekodajna krowa i poszykuta ku nam niezręczne, śmieszne ciele, albo podskoczy rozbrykany żrebak, to znowu skrzętna gospodyni mówi sobie, żeby nie moja praca, moja troska, moje staranie, nie byłoby tego wszystkiego. To wszystko, co tak raduje oko i rozwesela serce, jest przecieź wynikiem naszej pracy, jest owocem naszej ciężkiej, żmudnej, a przecieź błogosławionej pracy.

Nie wolno więc narzekać i złorzeczyć pracy, bo ci, którzy jej nie mają, nieraz odbierają sobie życie w rozpaczliwym otumanieniu. I trzeba także młodzieź z awczasu przyzwyczaić do roboty. Niech się nie leni, nie krzywi, nie gardzi, a raczej Boga prosi, aby jej nigdy pracy nie zabrakło. Niech rodzice przez własną radosną pracę, przez dobre obchodzenie się z czeladzią, przez mądre pouczenie i przykład własny wzbudzą w dzieciach przekonanie o dostojności pracy.

O jednym także nie należy zapominać nigdy: Państwo polskie, Ojczyzna nasza kochana, jest dziś na dorobku. Kto chce dopomóc narodowi, a tem samym i własny być poprawić, niech pracuje, żeby nas inne ludy nie prześcignęły pilnością i umiejętnością, a potem nie wysmiali naszej własnowolnie zawinionej błędy. — Pracujmy na chwałę Bożą, dla dobra rodzin naszych i dla pożytku Ojczyzny.
Konstancja.

Suszmy owoce i jarzyny!

Jesień się zbliża. Gospodyni musi się spieszyć z przysposobieniem zapasów, żeby sobie ułatwić wyżywienie domowników przez zimę. Poco mamy w zimie jadać tylko ziemniaki i kapustę, kiedy możemy mieć tyle smacznych jarzyn, owoców i grzybów? Róbmy zapasy zatem, bo teraz wszystko to najtańsze i najlepsze. Na konfitury, marmelady, soki trzeba cukru; nie każdy może tyle na niego wydać, więc najtańszej suszyć wszystko, co ma służyć na zimowe zapasy. Suszyć przedewszystkiem jarzyny: marchew, pietruszkę, kalarepę, kapustę włoską i zwyczajną, fasolę, selery, pory, nawet pomidory.

Fasolę szparagową suszy się w strączkach, gdy jest młoda, prawie bez ziarenek. Wszystkie inne jarzyny muszą być do suszenia pokrajane w paseczki. Dobrze jest kupić sobie taką tartkę, na której jarzyny trze się w paski. Gdy pokrajemy tak jarzyny, rozłożyć je na płachtach na słońcu lub na strychu w dniu upalnym, gdyby zaś takich dni już nie było, to w leciutkim piecu lub na piecu. Zapas taki daje się łatwo przechować: zsypać tylko ususzone jarzyny do woreczków, zawiesić u pułapu w suchym miejscu i tak mogą wisieć całą zimę,

gotowe do użytku. Żeby mieć jarzyny świeże, trzeba je w dużej i suchej piwnicy układać w plasku; gdy zaś piwnicy takiej nie ma, to pozostaje suszyć jarzyny.

Oprócz jarzyn trzeba mieć suszone owoce. Jabłka, gruszki, śliwki, wiśnie, czarne jagody, maliny, jeżyny — wszystko to można suszyć, a w zimie robić z tego zupy, kompoty, używać do placków, na pierogi, robić marmeladę do smarowania chleba. Do suszenia używa się owoców już prawie dojrzałych, jeśli są bez plam; mogą być obierane lub nieobierane. Krajać w czwartki, rozkładać na słomce, rozpostartej cienko na blachach i suszyć po chlebie lub też krajać w talarki, nawlekać na nitki i suszyć na słońcu; wtedy są białe i doskonałe do gotowania z niewielką ilością cukru. Wszystko z suszonych owoców robić można, jak ze świeżych, tylko dodać wody, która z nich wyparowała, a wleć zalać je na noc wodą, gdy zaś napęcznieją, zasmażać z cukrem.

Suszyć też grzyby, maśluszki, podgrzybki, sianki. Doskonały to dodatek do barszczu, kapuśniaku, do mięsa, na pierogi, do kapusty, do kaszy i do klusek.

Można też nasuszyć szczawiu na zupę, kopru, nawet botwinki z młodych buraczków.

Rady dla gospodyń.

Suszenie grzybów.

Ponieważ grzyby suszone mają wielki popyt i odgrywają w handlu i zarobkowaniu na wsi ważną rolę, więc podajemy tu sposób suszenia, który polecamy:

Świeżo zerwane grzyby obciera się ściereczką starannie z plasku i ziemi i odrzuca trzonki czyli korzenie, zostawiając same czapeczki. Na deszczuśkach, t. zw. „laskach“ układa się grzyby, wkleśła częścią do góry.

Do pieca po chlebie wsuwa się je, zostawiając drzwiczki od pieca nieco niedomknięte (na 2 do 3 palce), a to dla przewiewu powietrza.

W szczelnie zamkniętym piecu grzyby się raczej upieką, a nie ususzą.

Uważać należy, by piec nie był za gorący. Sok, który grzyby z siebie puszcza, zlewa się, bo po odlanu soku prędzej się osuszą.

Gdy uschną, nawleka się je na grubą nitkę i wiesza na słońcu albo w suchym, przewiewnym miejscu.

Zupa grzybowa (na 6 osób).

Do 2 l zimnej wody wkłada się 50 dkg. kości wołowych, włoszczyznę i łyżeczkę soli, świeże lub 3 dkg. suszonych grzybów, przedtem kilka razy dobrze wypłukanych, gotuje się osobno w garnuszku, dodając do nich jedną cebulkę w całości. Gdy grzybki są miękkie, zlać z nich sos i dodać do poprzedzonego już rosółu, potem grzybki drobno posiekać i dodać je także do zupy. Następnie zrobić z dużej łyżki masła i mąki jasną zasmażkę, rozprowadzić ją rosółem, a gdy się zagotuje, wleć do zupy. W końcu dodać 3 łyżki kwaśnej śmietany. Aby podnieść smak zupy, wleć do niej 20 kropel przyprawy Maggięgo. (Do tej zupy dodaje się łazanki albo kaszkę krakowską, ugotowaną na maśle).

Szczaw na zimę.

We wrześniu, gdy szczaw po raz drugi się odmłodzi, oberwać listki, opłukać, trochę posolić i napchnąć w butelki. Obwiązać je galgankiem i trzymać w chłodnym miejscu. Używa się jak świeży.

Warzywo.

Słać szpinak, pietruszkę, marchew, rzodkiewki oraz wszystkie te warzywa, które są przeznaczone na przezimowanie, a zatem: włoską kapustę, kalarepę, kalafiora i t. d. Z szparagów zbierać czerwone jagody, ścinać krzak tuż przy ziemi i zielsko spalić. Selery i warzywa zimowe polać płynną mierzwą, wiadomo bowiem, że zimowe warzywa rosną dopiero najlepiej z nadejściem chłodnych noczy. Inspekta wyczyścić i wyrzucić ziemię na kompost. Pietruszkę można przesadzać już po części w pudełka, aby wypuściła listki na użytek w kuchni w zimie.

Przechowywanie ogórków.

Wybrać najpiękniejsze ogórki, uciąć je tuż przy łodydze, ale tak, aby kawałek łodygi jeszcze przy ogórku zostało. Potem umyć je starannie, obetrzeć i posmarować białkiem, w końcu gdy obeschną, powiesić łodygami w miejscu suchym i chłodnym. Tym sposobem można je przechować aż do Bożego Narodzenia.

Chcąc mieć jak najdłużej świeży szablak trzeba strąki obrywać, zanim zupełnie dojrzeją. Obrywać należy ostrożnie, aby rośliny nie obruszać z korzeni. Co kilka dni polewać wieczorem rozcieńczonym płynnym nawozem, mianowicie przed lub podczas deszczu. Tym sposobem można mieć świeży szablak aż do późnej jesieni.

Szablak krzaczasty nadaje się tak samo do zaprawienia jak tyczkowy.

SzaloTKę (cebulka perłowa)

flancować najlepiej na jesień, jeżeli to jednak nie było możliwym, w takim razie uczynić to teraz jak najprędzej.

Szybkie tuczenie kur.

W rowach, pod płotami i t. d. rosną w wielkiej ilości, jako niepotrzebne zielsko pokrzywy, które to rośliny ususzone, a mianowicie nasienie ich, stanowią doskonały środek tuczenia. Suche liście i nasienie pokrzyw potłuc na proszek, pomieszać z żytą mąką i otrębami, dolać pomyjów z kuchni lub wodę, w której gotowano ostrużone kartofle i wszystko razem wygnieść na ciasto. Z ciasta tego robić kulki lub kluseczki i albo napychać niemi kury albo rzucać im je jako żer. Oprócz tego dawać im kilka razy dziennie trochę owsa. Zdrowe kury utuczają się znakomicie w przeciągu trzech tygodni, mięso ich jest delikatne, kruche i smaczne. Zbieranie i suszenie pokrzyw żadnych nie przedstawia trudności.

Najlepsze jaja do konserwowania na zimę

są sierpniowe i wrześniowe, zatrzymują bowiem najdłuższą świeżość, może dlatego, że nie jest już tak gorąco. Stare przysłowie radzi gospodyniom zachować na zimę te tylko jaja, które kury znoszą pomiędzy Wniebowstąpieniem a Narodzeniem Najśw. Marii Panny, tj. pomiędzy 15 sierpnem a 8 wrześniem.