

George'a Alberta tam posta-
Bismarcka aż
ci polityczne
a tym wysta-
ć w sposób
nieje tenden-
wo, rozporzą-
jest produkco-
elki film, za-
nu.
na lot dwu-
otor.
ca się nawet
podobnie jak
wie francuscy
jesli jedno
aparatu dwu-
r aerodyna-
a się motoru,
hamowanie
jest przez
do motoru,
względnie w
amnych.
agle jeszcze
lenia
na wyspie
1930 r.
Władze
sznacyjnych,
nie do tej
d pocztowej-
ki pocztowej,
ckiego, nie
a, położonej

lo Park, w
m i dokonał
większą bo-
ołem wydat
o 3 miliony

KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. I DODATEK DO „ROLNIKA“ Nr. 2

Słów kilka o kurach.

W czasie dużych mrozów, gdy każdy rad w ciepłe przebywa i niechętnie nos na dwór wysuwa, chyba, że zachodzi tego konieczność, nasze biedne kury i koguty spacerują na mrozie bez żadnego zabezpieczenia przed odmrożeniem swych pięknych korali i grzebieni. To też zwykle na tem się kończy, że je sobie poodmrażają, a skutkiem tego powstają ranki na grzebieniach, które sprawiają ból, a przez ból kura mniej znosi jaj, a kogut na wiosnę woli siedzieć skulony na słońcu, zamiast starać się o to, by jego żony-kury mogły, wyprawdziwszy liczne stada kurcząt, pochwalić się przed gospodynią, że to koguta zasługa. Załączki w jajach będą słabe, a więc mała z nich będzie pociecha.

Aby zapobiec odmrożeniu grzebieni i korali u drobiu, najlepiej jest z nastaniem mrozów posmarować je jakimś tłuszczem: wazeliną, gliceryną, a nawet smalcem, byle nie słonym. Po paru dniach trzeba to znów powtórzyć. Gdy zobaczymy, że drób ma białe grzebienie, to znaczy, że są już odmrożone, trzeba je w tej chwili posmarować tak samo, jak przy zapobieganiu odmrożeniu — wazeliną lub smalcem. Odmrożone końce grzebieni często odpadają, co bardzo boli.

Trzeba też pamiętać, żeby nie trzymać drobiu w ciemnych, ciasnych i brudnych pomieszczeniach — nie da mu to ciepła, a prędzej jeszcze zmarznie. Żeby drób rozgrzać, dobrze jest nasypać ziarna w plewy lub sieczkę i rozsypać w zacisznym miejscu, gdzieś pod szopą lub w pustym budynku. Kury, grzebiąc i wyszukując ziarna, będą się rozgrzewały. Można też powiesić na sznurku w kurniku dość wysoko marchew pastewną, buraki lub główkę kapusty — kury lubią to, więc będą skakały i dziobały sobie potrochu, co też im pomoże do rozgrzania. Trzeba także pamiętać o zadawaniu ciepłej paszy potrochu, dwa razy dziennie, aby kury od razu zjadły i aby nie zostawało nic, co by potem zmarzło i zmarnowało się niedojedzone. Wodę do picia też należy dawać ciepłą. Na noc trzeba koniecznie dawać ziarno, bo wolniej je trawia kury, a więc dłużej grzeje, niż ziemniaki i otręby. Pamiętajmy także, aby w kurniku stała zawsze skrzyneczka z piaskiem i popiołem. Kąpiel w piasku, trzepotanie się i tarzanie w nim drobiu rozgrzewa go też, przysięm niszczy robactwo i dobrze wpływa na wiesność.

Kapusta kiszona jest też dobrem pożywieniem dla drobiu. Trzeba tylko pamiętać, aby nie dawać zimnej, wprost z beczki, lecz ogrzaną — najlepiej co parę dni zadawać takiej ciepłej kapusty po parę garści. Kto zaś chce, aby jego kury dobrze się nosły, ten niech pamięta o dawaniu im kukurydzy i skielkowanego owsa. Nasypać w stary garnek owsa, skropić dobrze ciepłą wodą i postawić w ciepłe. Owies stale musi być wilgotny — po paru dniach, gdy będzie miał spore kielki, dawać już można kurom. Jedzą go z wielkim apetytem, a wzajemian dobrej gosposi dają dużo jaj.

Stara Agata z całego świata.

Farmy drobiowe w Niemczech.

W Niemczech w najbliższej przyszłości powstanie w okolicy Cottbus, w majątku Klein — Ossing, na 1000 — morgowym terenie, z inicjatywy prywatnej wielki kompleks farm, (gospodarstw), których zadaniem ma być powiększenie produkcji jaj w Niemczech. Projekt przewiduje budowę 100 małych farm, z których każda, przeznaczona na 2000 kur, ma obejmować 10 mrg. W każdej farmie ma znajdować się dom mieszkalny z ogródkiem dla właściciela farmy oraz potrzebne do hodowli urządzenia. Koszty poszczególniej farmy oblicza się na 25000 mk. niem., z których 10.000 mk. wpłaca się przy kupnie farmy, pozostała zaś część ma stanowić hipotekę (10.000 mk na 9 proc. i 5.000 mk. na 10%).

Wykonanie fachowych czynności należeć będzie do specjalnej centrali, która ma starać się o jak najkorzystniejsze zakupy i zbyt towaru, utrzymywać wszelkie urządzenia, potrzebne dla hodowli kur, dostarczać pokarmu dla kur itd., pozatem będzie centrala posiadała specjalne urządzenia do opakowania jaj, hodowli piskląt, wylęgarnię i rzeźnię, poszczególni właściciele farm będą korzystać z tych urządzeń. Niemieckie sfery gospodarcze bardzo przychylnie oceniają powyższy projekt, choć nie tają trudności pieniężnych, z jakimi właściciele farm w pierwszych latach będą musieli walczyć. Dodatkne strony projektu, podnoszone przez sfery gospodarcze, wyrażają się w tem, że znaczna ilość bezrobotnych znajdzie zatrudnienie, a przedewszystkiem import jaj, których w r. 1928 sprowadzono za 420 milj. mk. ulegnie zmniejszeniu. Wartość rocznej produkcji tego kompleksu farm ocenia się na 4 milj. mk.

Rady dla gospodyń.

Obrobienie ziemi dla wiosennego flancowania powinno być koniecznie już w styczniu rozpoczęte. Późniejsza uprawa zagonów wywołuje opóźnienie flancowania, co dla niektórych kwiatów bardzo jest szkodliwe.

Jaja zmarzłe uczynić zdatnymi do użytku.
Zmarzłe jaja mogą być zużytkowane, jeśli się je przed użyciem na kilka godzin zanurzy i potrzy-
ma w bardzo zimnej wodzie.

Przechowanie cebuli przez zimę, aby nie wyrastała.

Wiesza się cebulę w siatkach albo w cienkich woreczkach w kominie na przeciąg kilku dni. Dym nie zaszkodzi wcale cebuli, lecz zakonserwuje ją i na długie miesiące uchroni od wyrastania.

GOSPODYNIE!

czy już należycie do Koła w waszej wiosce i czy radzicie nad podniesieniem wsi polskiej.

O smażeniu ciasta.

Ciasta smażone są ulubioną potrawą w karnawale. Często jednak nie udają, są ciężkie, kluszkowate, czasem znów nasiąkają tłuszczem tak bardzo, że stają się niesmaczne i niestrawne. Chcąc temu zapobiec, trzeba zrozumieć podstawy ich wykonania.

Smażyć ciasto, to znaczy gotować je w bardzo gorącym tłuszczu. Tłuszcz musi się gotować, a nie palić. Trzeba więc pamiętać, aby ogień nie był za wielki, bo z chwilą, gdy tłuszcz zacznie wydzielać gorący dym, to znaczy, że się już pali. Aby poznać, kiedy tłuszcz jest dobry do smażenia, trzeba zauważyć, kiedy zacznie się lekko dymić — wtedy, jeżeli stoi na otwartej fajerce, należy naczynie z tłuszczem przesunąć na blachę i utrzymać równy ogień pod blachą, bo na zbyt silnym ogniu zacznie się palić i wydawać nieprzyjemny swąd. Drugim warunkiem udania się ciasta jest ilość cukru, dodana do niego. Ciasto słodkie prędzej i łatwiej się pali w tłuszczu niż niesłodkie. Lepiej więc do ciasta wziąć mniej cukru, a po usmażeniu obsypać je pudrem cukrowym lub maczać gorący pączek w syropie, a po wyjęciu od razu wyschnie.

Trzeci warunek polega na tem, aby ciasto było dość tuste, a wtedy tłuszcz przy smażeniu nie będzie wsiąkał. Trzeba więc pamiętać o dodaniu do ciasta mleka, masła i jaj. Aby ciasto było lekkie, musi być długo i dobrze wyrabiane ręką lub łyżką. Przez wyrabianie wprowadza się do ciasta powietrze, które sprawia, że ciasto po wyrośnięciu jest lekkostrawne. W tym też celu dodajemy do ciasta proszki, wywołujące rośnięcie, jak np. sodę oczyszczoną, proszek drożdżowy dr. Oetkera lub drożdże.

Ciasto drożdżowe musi rosnąć — i to rosnąć w ciepłej kuchni i długo, musi go narosnąć przynajmniej drugie tyle. Ciasta niedrożdżowe muszą być dobrze wyrobione i odpowiedniej gęstości. Gdy ciasto jest za wolne, kłajstrowate lub gdy tłuszcz jest zimny i ciasto musi w nim długo pozostawać, to napewno nasiąknie tłuszczem.

Chruścik czyli faworki.

Potrzeba 10 dekagram mąki pszennej, 2 dekagr. masła, 4 dekagr. cukru miłkiego, 3 jaja i 40 dekagr. tłuszczu do smażenia. Jajka mocno ubić trzepaczką, wysypać cukier, wyjąć trzepaczkę, a jajka wlać do mąki, przesianej na stolnicę, wymieszać ręką i dodać masło, podrobione na małe kawałki. Wgniatać przez pół godziny. Ciasto powinno być trochę pulchniejsze, niż na kluski. Po wyrobieniu przykryć je na chwilę miską, a przez ten czas przygotować tłuszcz, który rozpuścić w płaskim rondlu i zagrzewać go na blasze.

Wtedy odciąć kawałek ciasta, rozwałkować go cienko, prawie tak jak na makaron, i pociąć nożem lub kółkiem do rozcięcia faworków na pasy szerokie na dwa palce, a długie na palec. W środku każdego paska przeciąć nożem dziurkę, przez którą przewija się jeden koniec paska i tak trzeba postępować do końca. Gdy tłuszcz już dobry do smażenia, rzucić chruściki do rondla, uważając, aby nie za dużo nakładł od razu, aby miał gdzie rosnąć. Gdy na obie strony nabierze rumianego koloru, trzeba go prędko wyjmować, bo się zacznie palić. Ułożyć na półmisku i posypać go pudrem cukrowym z wanilią.

Po usmażeniu zlewamy tłuszcz do garnka, można go użyć potem do smażenia ziemniaków, do pieczenia lub kapusty. Zlewać tylko czysty tłuszcz, a osad z dna, pozostały ze spalonej mąki, wyrzucić.

Pączki.

Potrzeba 3 ft. przesianej pszennej mąki, 2 szklanki mleka ciepłego, 13 dekagr. drożdży, pół szklanki cukru, 10 jaj, szklankę stopionego świeżego masła, dla zapachu troszkę wanilii lub kieliszek araku.

Mąkę przesiał do miski, wziąć niecałą szklankę mleka ciepłego, rozpuścić w niem drożdże i wlać do mąki, w której poprzednio zrobiony był dołek. Wymieszać drożdże z mąką w tym dołku i postawić w ciepłe. Gdy ten rozczyń zacznie rosnać, tj. gdy się pokażą pęcherzyki, wtedy przygotować jaja. Oddzielić żółtka od białek, żółtka ubić z cukrem i wanilią, ubić pozostałe białka na pianę i dodać do żółtek. Zmieszać razem i wlać do rozczyń. Jedna osoba niech wyrabia, a druga wlewa potrochu resztę mleka i masło. Na końcu wlać araki wyrabiać ciasto całą godzinę, aż odстане od rąk i od miski. Wtedy nakryć czystą ściereczką i postawić w ciepłe. Gdy urośnie, brać potrochu, kłaść na wysypaną mąką stolnicę, odkrawać kawałki, wielkości np. jajka, rozplaszczając, nakładając troszkę marmelady jakiegokolwiek i zlepiać brzegi dokładnie. Formować kulkę i kłaść na serwecie, podsypanej mąką lub na dużych ściereczkach — czy dużem sicie. Robić trzeba pączki w ciepłej kuchni, aby zaraz zaczęły rosnać — gdy sporo podrosną, zagrać smalec do odpowiedniej ciepłoty i kłaść na niego pączki, nie za dużo naraz, bo jeszcze będą rosły. Tłuszczu w rondlu musi być

tyle, aby pączki w żadnym razie nie dotykały dna — wleć jakieś $\frac{3}{4}$ naczynia musi napełniać tłuszcz.

Stara Agata z całego świata.

ZE ZEBRAŃ KÓŁEK GOSPODYN.

Organizacyjne zebranie Koła Gosp. Wiejskich

Lubawa. Dnia 9 grudnia ub. r. zwołano zebranie celem założenia „Koła Gospodyń Wiejskich“, które zagała przewodnicząca koła Ziemianek na powiat Lubawa, p. Lambertowa z Jakóbkowa. Protokół prowadził p. J. Zawadzki z Lubawy. Referat na temat: „Organizacja kobiet i jej cele“ wygłosiła prelegentka Pom. Uniwersytetu Powszechnego, p. Peczałtówna, która nasamprzód wykazała konieczność założenia w miejscu Koła Gospodyń Wiejskich. Dalej omówiła, dlaczego organizacje kobiece dopiero po powstaniu ojczyzny swą działalność rozwijają. Powodem tego była rozerwalność kraju na trzy części i ostre przeciwdziałające metody zaborców. Wskazała też na zły stan gospodarczy, którego powodem jest kryzys gospodarczy światowy. Aby temu jednak przeciwdziałać winno się zakładać organizacje, przy pomocy których możnaby znów zakładać spółdzielnie itd. Takie spółdzielnie mają na celu i zdrowy handel, zwłaszcza zagranicą, utrudn. u nas prawie dotychczas przez żydów. Obecni zatem zrozumieli, że dobrobyt poniekąd od nas samych zależy. Następnie omówiła p. Prelegentka cel Koła Gospodyń Wiejskich. Pierwszym obowiązkiem winno być wychowanie młodzieży, gdyż od tego zależy przyszłość ojczyzny, celem zaś wspólna działalność w warsztacie gospodarczym. Dalej, na zebraniach takiego Koła są wykłady o rachunkowości i innych potrzebach w gospodarstwie wiejskiem. Prelegentka wykazała też, że współpraca kobiety z mężczyzną przyczynia się głównie do szczęścia domowego. Referat zakończyła apelem do pań, aby licznie przystępowały do Koła. Następnie przystąpiono do wyboru zarządu. Jako prezeskę wybrano p. Komosińską Martę, wiceprezeską p. Tułodziecką, sekretarkę p. Jaroszewską Weronikę i jako skarbniczkę p. Wałęcką. Wybór odbył się przez aklamację. Wybór 2 delegatek odłożono do następnego zebrania. Potem zapisywano członkinie, wstępujące do Koła. W końcu przewodn. p. Lambertowa wyjaśniła co do składek w wysokości 2,50 zł oraz wpisowego 50 gr i o zwoływaniu zebrań miesięcznych. Po ściągnięciu składek od poszczególnych członkiń i wyznaczeniu następnego zebrania, p. Przewodnicząca, życząc pomyślnego rozwoju nowemu Kołu i przyrzekając swą pomoc w potrzebie, zebranie zamknęła. Sekretarka.

Z kursu kulturalno-oświatowego z Tuszewa.

Tuszewo. Za staraniem Koła Gospodyń i Kółka Roln. odbył się u nas w Tuszewie 8-tygodniowy kulturalno-oświatowy kurs haftu, kroju i szycia. Dnia 9. XI. ub. r. zebrałyśmy się w gmachu szkolnym, w liczbie 22, pod przewodnictwem instruktorki z PTR. p. J. Arciszewskiej. Ciekawe byłyśmy, czego możemy nauczyć się przez tak krótki czas. Zaraz na początku dowiedziałyśmy się, czego mamy się uczyć, jaki plan naszej pracy i jaki z tego pożytek. Mając już w biegu swoją przedsięwziętą pracę, starałyśmy się jedna drugą prześcigać. Początek był może i trudny dla niejednej z nas, gdyż były pomiędzy nami i takie, które po raz pierwszy wykonywały podobną pracę. Podczas lekcji śpiewałyśmy piosenki ludowe, zapominając o wszelkich innych troskach. Na kursie owym uczyłyśmy się haftu, jak: kaszubski, zakopiański i huculski itd., wreszcie kroju, zwłaszcza bielizny i szycia, które koniecznie potrzebne jest w życiu każdej kobiety. Oprócz tego miałyśmy ciekawe pogadanki z higieny, botaniki i o innych ciekawych rzeczach.

Pracę naszą zakończyłyśmy wystawą, urządzoną z naszych prac w gmachu szkolnym 6. I. rb. i przedstawieniem amatorskim (o czem już pisano w „Drwęcy“).

Ponieważ wiemy z własnego doświadczenia, jaka to korzyść z takich kursów, dlatego polecamy gorąco każdej wai, aby organizowała się wspólnie i mogła korzystać z podobnych kursów. Tylko wspólną pracą można dźwignąć bryłę z posad świata. A więc razem młode przyjaciółki zabierajmy się zwa-wo do pracy!

Za pracę i trudy, poniesione dla nas kursistek, naszej kochanej p. Instruktorce składamy serdeczne „Bóg zapłać!“ Pomimo wszelkich trudów, jakie napotykała w naszej wiosce, nie ustawała w pracy ani na chwilę, zagrzewając i nas do walki życiowej. Pokochałyśmy ją całym sercem, gdyż była dla nas matką i doradczynią we wszystkim. Pożegnaliśmy ją z żalem. Życzymy Jej powodzenia w dalszym życiu, aby praca, jakiej uczy na tem polu, przyniosła plon obfity. Zostaniemy Jej za to bardzo wdzięczne. Dziękujemy również wszystkim tym, którzy się oświatą wiejską interesują, którzy zrozumieli nasz cel i dopomogli nam w naszej pracy.

Była kursistka.