

**Nowemiasko**  
po poł. w sali gimn.  
siej Walnego Organizacji  
wieceu tubajszego k  
rodziców, przekrac  
o zainteresowaniu  
Zebrani przyje  
skie, uchwalili a  
konali wyborów Z  
jak na jedno zeb  
umiejtnemu prow  
poszła ona składn  
już instytucja, kt  
wówczas referata  
osiągnięcia lepsze  
mocy Opieki Rodzi  
runku moralnym,  
się należy, że w  
pierania wyatków  
szłości społeczeńs  
Dotychczas w  
Rodzicielskiej od  
w zebraniu organi  
interesujący się lo  
się w tonie organ

**Nowemiasko**  
p. Rogowskiego v  
związku Ziemi  
szojacji w rolni  
prosi ogół rolni  
szczenia rozsyłane r

**Zebranie Gospod**  
zebranie Z. K. M.  
Zebranie zaga  
Korporacji, przyb  
z programem zebra  
niego zebrania z  
Grudniadu dnia 1  
dawał potrzebne  
sprawę podatku b  
podatek ten ma b  
tej kwestji umo  
z Grudniadza, wy  
ciatku i następnie  
strów 1. o kwr  
2. o ulgowe taryf  
taryfy na sprzeda  
Następnie sku  
nowicie :

# KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. I

DODATEK DO „ROLNIKA“

Nr. 16

## Nasz pierwszy zjazd w Toruniu.

W czasie walnego zgromadzenia P. T. R. dn. 3 lipca odbyło się w Toruniu w klubowej sali Dworu Artusa pierwsze zebranie Sekcji Kół Gospodyń Wiejskich, które zagała hrabina Sierakowska, dotychczasowa przewodnicząca Komisji Kół Gospodyń, witając obecne na sali panie: prezeski i delegatki 12 Kół Gospodyń PTR. oraz Żuromińskie Koło Ziemiarek, przybywające z powiatu mławskiego, z byłej Kongresówki, w liczbie kilkunastu osób na zjazd.

Po wstępnym przemówieniu hrabiny Sierakowskiej Inspektorka Kół Gospodyń wygłosiła referat: „O podniesieniu dochodowości gospodarstwa kobiecego na wsi“. Kładąc głównie nacisk na tak ważną, a niedość docenianą u nas hodowlę drobiu i prosząc zebrane prezeski i delegatki, by w programie pracy gospodarczej Kół ulepszenie w hodowli drobiu postawiły na pierwszym planie, wprowadzając rachunkowość, racjonalne żywienie i kontrolę nieśności.

Prelegentka proponowała przeprowadzenie w kołach kursów drobiowych oraz lustracji w porze jesiennej i zimowej, aby członkinie kół rozszerzyły i pogłębiły swoje wiadomości w tym kierunku.

Po referacie pani Bogusławskiej nastąpiła ożywiona dyskusja, w której panie przedstawiały bardzo rzeczowo na własnej praktyce i doświadczeniu oparte spostrzeżenia. Pani Gołębowska, przewodnicząca Koła Gospodyń Gruczno, zdała sprawozdanie ze swej hodowli kur, gdzie mając racjonalne urządzenie i prowadząc kontrolę nieśności, doszła do bardzo dobrych rezultatów.

Zachęcająco do reform w tym kierunku przemawiała p. Niesiołowska, przewodnicząca Koła Gospodyń Żelgno i p. Januszewska, przew. Koła W. Wallchnowy.

Wiele praktycznych rad i wskazówek podała p. Wojciechowska z Lulkowa.

P. Gorgoniówna, dyrektorka Żeńskiej Szkoły Roln. w Kowalewie, w pięknych słowach zachęcała do wspólnego wysiłku w pracy społecznej i podkreślała znaczenie gospodarczego kształcenia kobiet.

W imieniu Żuromińskiego Koła Ziemiarek zabrała głos pani Kotkowska, życząc nam na tym pierwszym zjeździe pomyślnego rozwoju i postępu w pracy organizacyjnej, aby dla dobra naszych rodzi, naszych gospodarstw i naszej Ojczyzny jak najszybciej naprzód postępowała, jak najwięcej przysporzyła nam zadowolenia i szczęścia przy wspólnym zgodnym wysiłku.

W dalszym ciągu obrad do Komisji głównej została wybrana pani Kiedrowska, przewodnicząca Koła Gospodyń Wiele.

Ogółem zgromadzonych na sali pań prezesek, delegatek, członkiń kół i gości było zgórą 50 osób.

Było także obecnych kilku przedstawicieli Kółek Rolniczych PTR., zainteresowanych naszymi obradami.

Po zebraniu zwiadały panie wystawę robót ręcznych w sali starostwa i brały udział w posiedzeniach innych sekcji Walnego Zgromadzenia PTR., a wieczorem były na przedstawieniu w Teatrze Miejskim, gdzie dawano wesołą komedię p. t. „Nad polskim morzem“.

Niektóre z pań zatrzymały się w Toruniu do drugiego dnia Walnego Zgromadzenia PTR., tj. do 4-go lipca.

Przybyli na Zjazd z Warszawy profesor Bledrzycki ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Krajowego mlał bardzo ciekawy i pouczający wykład na temat: „Przyczynki do obniżenia kosztów produkcji rolnej“ — w którym to wykładzie często zaznaczał i podkreślał ważność pracy kobiecej w gospodarstwie, ile ona może się przyczynić do zwiększenia dochodów przez rozumną, dobrze pojętą i dobrze zorganizowaną gospodarkę.

Zjazd nasz w tym pierwszym roku wspólnej pracy jeszcze wprawdzie nie był liczny, ale bardzo pożyteczny i miły, dający nam możność wzajemnego poznania się i pozwalający rokować nadzieję na przyszłość, że następne zjazdy będą jeszcze miłsze i znacznie liczniejsze.

Wiele pań wyrażało swoje zadowolenie, że, choć z daleka przyjechały, nie żałują trudów i że warto było na ten zjazd przyjechać, aby obecnością swoją żywy udział w pracy społecznej i dobrą wolę i dobre chęci okazać.

Do miłego widzenia, w roku następnym, na Walnem Zgromadzeniu PTR.

Jedna z uczestniczek Zjazdu.

## Praktyczne rady i przepisy domowe.

### Kilka słów o myciu naczyń kuchennych.

Jedną z największych bolączek gospodyni jest mycie naczyń kuchennych, talerzy, widelec, noży i t. d. po każdym ugotowanym obiedzie, kolacji lub też podwieczorku. — Dążeniem każdej gospodyni jest zatem, ułatwić sobie „pomywanie“, tak niemłą i brudzącą pracę. Odbywa się ona często w bardzo przyspieszonym tempie, o ile możności, w letniej wodzie, a nawet i zimnej, bez ścierki, szczotki itd.

Dobrze pomyte naczynia świadczą o staranności gospodyni i są poniekąd świadectwem porządku, panującego w domu. — Niezmyte dobrze resztki w garnkach podlegają rozkładowi i są szkodliwe dla zdrowia, a jak nieapetyczne jest dla stołowników, jeżeli np. filiżanki, do których nalana jest herbata, śledziem lub serem pachną i pomimo gorącego parzenia z domieszką sody nie znika niemły zapach. — A co mówić dopiero o zakopconych garnkach, o tłustych talerzach! Zimna woda tłuszczu nie zmywa, ale istnieje bardzo dobry środek, który nawet przy użyciu zimnej wody zbiera tłuszcz, brud i t. d. Bardzo to prosty i nie drogi środek, na który każde, choćby najmniejsze gospodarstwo, pozwolić sobie może. Jest to zwyczajny proszek do pra-

nia „Blask“ „Sapon“, lub inny. — Na 2 wiadra wody letniej (do talerzy, noży, łyżek, filiżanek, wogóle do porcelany, fajansu, szkła używać można zimnej wody), bierze się garść proszku. Mieszankę tę wlewa się we wanienkę (tylko na ten cel używaną), a na miejsce mieć przygotowaną zimną, czystą wodę do splukiwania naczyń. — Szkło i porcelanę wyciera się zaraz po płukaniu, natomiasz talerze kładzie się jeden na drugi, przewracając je dnem na dół, aby tylko brzegiem się dotykały, dla osłabnięcia, przez co oszczędzamy ręczników.

Dowiedziona rzecz jest, że szkło i porcelana, myte lub płukane w zimnej wodzie, osiągną lepszy połysk, jak przy użyciu gorącej wody. — Garnki przypalone namoczyć na kilka godzin w powyższej „kąpieli“, a oszczędzimy ręk i tak drogiego czasu.

## Coś o pomidorach.

Obecnie pomidory cieszą się powodzeniem, jak nigdy. Jest to tani owoc, zawierający bardzo wiele witamin, przytem nadający się do urozmaicenia każdej kuchni. Poza zupą, sałatą i sosami z pomidorów spotyka się szereg przepisów przyrządzenia ich na wszelkie sposoby. I tak doskonale są pomidory smażone w ciastce, krajane w plastry, jak jabłka, zamiast cukru dodaje się soli i nieco pieprzu, pomidory smażone z jajami, na które używa się owoców twardych i zielonych. Rzucone na masło, pokrajane pomidory miesza się z posiekaną cebulą i pietruszką. Do podsmażonej masy wlewa się ubite 4 jaja z łyżką śmietany. Doskonałą potrawą są pomidory faszerowane z mięsem, duszone w rurze na maśle — pestne. Faszerowane pomidory przyrządzane są następująco: Z przekrojonego pomidora miękkość części przetrzeć przez sito, do tego dodaje się drobno posiekaną cebulę, pietruszkę, usiekane jaja na twardo, trochę miążkich orzechów włoskich, trochę masła i w miarę, bułki tartej, farszem tym napełnia się połówką pomidorów i zapieka w rurze, polewając masłem.

### Pomidory dojrzałe na konfiturę.

Dojrzałe, czerwone pomidory poprzekrawać na pół, wyrzucić pestki, skropić arakiem na 24 godzin. Na drugi dzień wziąć na 1 fant pomidorów 2 funty cukru, zrobić syrop gęsty, wrzucić pomidory wraz z arakiem i smażyć jak zwykle, póki syrop nie zgęstnieje, a na dosmażeniu wcisnąć sok z jednej cytryny na 1 fant owocu.

### Przyprawy pomidorowe dają najsmaczniejsze zupy.

Pewny i łatwy sposób, dający w czasie zimy najsmaczniejsze zupy i przyprawy pomidorowe:

Na 1 kilo (dwa funty) pomidorów, przepuszczonych przez maszynkę do mięsa, dodaje się 1 gram salicylu. Dobrze wymieszane, na surowo, wlewa się do butelek (czystych i suchych), korkuje szczelnie i lakuje. W ten sposób na surowo przetrzymane pomidory przez zimę dają złudzenia w smaku i kolorze świeżych pomidorów, zaoszczędzają pracy i opału.

## Rady dla gospodyń.

### Wodniste kartofle.

Cheąc wodnistym kartoflom nadać lepszy smak, należy je ułożyć w ciepłym miejscu, a zatem w bezpośredniej bliskości ciepłego pieca. Wodniste części wyparują, a kartofle nabiorą o wiele delikatniejszego smaku.

## Czem możemy teraz jeszcze obslewać zagony?

Niejedno można teraz właśnie przygotować na zimę, siewając marchew, pietruszkę, sałatę i szpinak. Sałatę i szpinak można jeszcze w jesieni zbierać. Wszystkie te późniejsze zasiewy muszą mieć ziemię, dobrze umierzwiąną i dużo słońca.

### O hodowli drobiu.

Wiele osób, trzymających tylko kilka kur, psuje sobie zysk, dawanem zbyt dużego pokarmu kurom, które tyją zanadto i nie kładą jaj. Przepaszenie jest również szkodliwem, jak głodzenie drobiu, to też trzeba zważać na to, aby zawsze zachować miarę. Latem dawać dużo i często świeżej wody do picia.

### Spleśniała i stęchła kukurydza

jest niemożliwą dla drobiu, wywołuje często zaraźliwe choroby. Świeże i zdrowe ziarnko są natomiast wyborym pokarmem dla kur.

### Podskubując gęsi

należy brać tylko cienkie pióra, które się łatwo skubać dają, a włożyć te, któreby same wypadły; nie trzeba też gęsi podskubać od razu, tylko powtarzać to po kilka razy, oszczędzając jej przytem bólu i nie tracąc na pierzu. Po podskubaniu dać im dobrze jeść przez kilka dni — najlepiej dodać trochę drobno siekanego mięsa albo maki rybnej — gęsi są bowiem słabe i potrzebują pożywnego pokarmu.

### Przechowywanie soków.

Nie tak nie chroni soków, jak cienka warstwa parafiny. Rozpuścić ją na ogniu i nalać tyle na zimny sok, aby się utworzył cienki pokład. Stęźnieje ona natychmiast i potem wystarczy obwiązać butelki papierem. Zdjęte takie pokrywy parafiny można schować, później przetopić i użyć znowu w tym samym celu.

### Gruszki letowe

nie powinny dojrzeć zupełnie na drzewie, bo staną się mączyste i stracą sok. Zdjąć je, gdy pestki zaczynają nabierać koloru brązowego i położyć na kilka dni w ciemnym miejscu na słomce.

### Wyborna wódka z niedojrzałych i opadłych owoców.

Z niedojrzałych i opadłych przedwcześnie owoców można robić wyborną wódkę. Zgnieść n. p. jabłka, gruszki, śliwki itd., wrzucić masę do beczki i nalać wodą. Beczki jednak zamykać nie można, bo fermentowanie odbywa się bardzo szybko. Po skończonem fermentowaniu dolać wody i zamknąć beczkę. Po kilku godzinach zlać płyn i destylować go. Wódka ta jest dobra, ma piękny aromat i nadaje się doskonale do najrozmaitszych likierów. Tak samo można robić wódkę z berberysów i jałowcu.

### Ogórki w occie.

Małe, równej wielkości ogórki włożyć w miskę, posypać solą i zostawić tak na 14 godzin, potrząsając miską raz po raz, aby sól wszędzie doszła. Potem wytrzeć każdy ogórek starannie serwetą, zgotować winny ocet, wrzucić w gotujący odwar ogórki, zagotować raz, wyjąć i układać w gliniany garnek warstwami, na przemian z całymi ziarnkami pieprzu, gwoździków i estragonu. Potem zalać wrzącym octem. Gdy ostygnie, włożyć na wierzch kilka plasterków chrzanu, przykryć winnemi liśćmi (którymi się też garnek na dole wykłada) przycisnąć ciężarem i obwiązać pergaminowym papierem.