

KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. I

DODATEK DO „ROLNIKA“

Nr. 22

Mąż i żona.

I.

Dobry mąż — to najwierniejszy przyjaciel kobiety, to jej najlepszy doradca, najszerszy opiekun.

Czy wszystkie kobiety, które Bóg obdarzył dobrymi mężami, zdają sobie z tego dostatecznie sprawę?

Obserwuję bacznie pary małżeńskie, postępowanie żon z mężami i niejednokrotnie przychodzę do wniosku, że dopiero, gdy zabraknie męża, to jest po jego śmierci, kobieta zdaje sobie jasno sprawę, co utraciła. Została naraz sierotą, bez dobrej rady, bez podopory w nieszczęśliwym nierzaz, bez pomocy materialnej, bez serca najbliższej istoty, bez obrony wobec ludzi, często niechętnie do niej usposobionych.

Wtedy czyni sobie wyrzuty, że niezawzię pamiętała o potrzebach męża, że niejednokrotnie jego życzeń nie spełniała z gotowością; sumienie czyni jej wyrzuty.

A wtedy ani uśmiech dziecka i jego pieszczota, ani praca usilna, nie tłumią gorzkich wyrzutów.

Obyś, Siostrze kochana, nie doznała nigdy takich męczarni. Obyś z chwilą swego zamążpójścia zdała sobie jasno sprawę, że ten, którego przeznaczył ci Bóg na dożgonnego towarzysza, jest ci najbliższym, że ten, któremu ślubowałaś miłość dożgonną, winien ci być nie w słowach, a w głębi twojej duszy umiłowanie twoim serdecznem, a jako umiłowanemu winnaś umniejszać trosk, usuwać od niego kłopoty, otoczyć go szczęściem, na jakie tylko zdobyć się potrafisz. Ty — żono miłująca, winnaś mu być ukojeniem w każdym smutku, radością jego życia, powinnaś postępowaniem swoim zasłużyć, abyś mu była jedyną jego przyjaciółką, aby ponad ciebie nie stawał nigdy nikogo.

Z duszy całej pragnę, aby szczęście było więcej w narodzie, niż go widzimy obecnie i dlatego mówię do ciebie z duszy całej: Siostrze, nie szczęść nigdy czasu mężowi swemu, ty, co nie szczędzisz czasu swemu gospodarstwu i jakże często kosztem snu, chwili wypoczynku pracujesz, aby powiększyć majątek, a na rozmowę przyjacielską z mężem czasu żałujesz.

Przychodzi mąż z pola, od ciężkiej pracy przychodzi — orał od wczesnego ranka, chce odpocząć i cieszyć się twoją obecnością. Wiesz, że przyjdzie, pomyśl, aby pokój był sprzątnięty, nakryj wcześniej stół czystym kawałkiem płótna, nie brakuje go w domu, nie żałuj, przygotuj nakrycie dla męża, dla siebie i dzieci, przygotuj obiad, na jaki was stać, ale niech będzie gotowy na przybycie męża, niechaj nie czeka, bo głodny, a Polak, gdy czeka głodny na jedzenie, rzadko kiedy dobrym być potrafi. Gdy mąż przyjdzie, niechaj zastanie miednicę z wodą, ręcznik, mydło, aby mógł umyć spoczone ciało, a ty zaniadaj czysta, czysto ubrana, jesteś wtedy miłsza, ładniejsza.

Jakto? ubierasz się, gdy idziesz do miasta, wszakże tam obcy ludzie widzieć cię będą — obcy, którzy cię ani parzą ani ziębią, a tu twój mąż, najbliższy ci człowiek śladzie obok ciebie, patrzeć

ci będzie w oczy, twarz, na twoje włosy; powinnaś mu się podobać, bo któż nad ciebie miłszym, ładniejszym mu będzie? Czy chcesz, aby szedł do sąsiadki, bo ta mile na niego spogląda; jej zobojętniał mąż własny — nie wchodzi w przyczynę, czy ona, czy on jest temu winien, ale ona siada na twego męża zastawia; podobał się jej, jest zgrabny, miły, dzielny, podobał się jej i mile się doń uśmiecha, zagaduje, bodaj uścisku jego ręki pragnie.

W twojej mocy jest nie dopuścić do tego, ty zaniedbywać się nie możesz, twoja dobroć dla męża, twoje serce, przejawiające się stale, zamiłowanie w czystości, staranność w ubraniu, przywiązań męża tak silnie, że na inną kobietę patrzeć nie zechce. Poco mu obca, kiedy ma swoją, swoją własną, której przysięgał przed ołtarzem, że ją kochać będzie.

Ale ty, Siostrze, czuwaj, żebyś mu była lepsza i miłsza od innej.

Jakże to często widzi się kobietę uśmiechniętą do obcych, rozmawiającą z obcymi długo, — a gdy przyjdzie mąż, nie ma dla niego czasu, wtedy zajęta jest jakąkolwiek pracą, na przyjście męża nie zwraca uwagi. Ona pierze, kłoby pary unoszą się w powietrzu, w mieszkaniu brudno, — mąż wchodzi, słyszy słowa: „Obiad nie gotowy, przecie widzisz, że piorę“. — On nie na to, ale gdy się to powtarza, sprychny mu się, mówi ostre słowa, zaczyna się kłótnia, kończąca się gwałtem, nie rozmawiają ze sobą, a dzieci to widzą i słyszą.

Alboż nie można pracować bodaj dwa albo trzy dni, ale przed powrotem męża od pracy przerwać pranie, sprzątnąć mieszkanie, przewietrzyć, czekać z obładem gotowym, aby ten, co wraz z żoną pracuje na utrzymanie rodziny, co ją otacza swoją troskliwością, miał na czas posiłek, mieszkanie sprzątnięte i tę żonę z uśmiechem na ustach.

Siostrze — pragnę, aby mąż twój mówił ci: „Nie masz nad ciebie lepszej, miłszej, czystszej kobiety, miłuję ciebie jedną z pośród wszystkich kobiet, tyś moja — Bóg mi ciebie zesłał, abyś była radością życia mego!“

A. C.

Gospodynie!

Urządzajcie podczas zimy 1-miesięczne kursy gospodareze dla dziewcząt!!!

Oj, ten grudzień!

Grudzień jest dla Pań domu miesiącem najtrudniejszym do przebycia i wyjścia z honorem finansowo. Są w nim szczególne 3 bardzo kosztowne daty: św. Mikołaj, Boże Nar. i Nowy Rok, na który wszelkie wydatki trzeba przecież pokryć w starym roku. Doświadczone gospodynie znają dobrze te opresje i dają sobie z niemi radę; natomiast młode panie przechodzą często ciche tragedje. Przykrości tego rodzaju dadzą się łatwo uniknąć, jeśli zawczasu zostanie zestawiony dokładny budżet, z uwzględnieniem wszystkich potrzeb tego najdroższego w roku miesiąca. Taki budżet zakreśla ścisłe granicę, której przekroczyć nie można. I przestrzega przed uledowionymi wydatkami.

Dnia
okres
obrzędn
adwentowKiedy
pograżona
szerzyło si
ZbawicielTen w
Kościół p
słowo „ad
co znaczyAdwent
i umartw
adwentowekoloru lic
Mszy opus
W Polnie N. M
tem odpra
początkowy
niebiosa).W da
stkie stany
gotowości
ten powatłączy się
przyjścia p
W cza
ani zabaw.towym lic
i Komunji
cielesne.

Pomia

W przy
nia mln. Ro
rzek PomorWierzyca
koryta.
W zwiodbyła w o
Zbadano
elektryczne
Wierzyca, R

O przygotowaniach przedświątecznych.

Znany jest ten gorączkowy pośpiech ostatnich dni przedświątecznych, ten strach, czy wszystko będzie gotowe na czas i te, przeważnie gospodarcze niepowodzenia, wynikające ze zbytłego pośpiechu, przemęczenia i zdenerwowania. Możemy tego wszystkiego uniknąć, rozkładając wszystkie prace w taki sposób, aby mogły one być wykonane w zgodzie z innymi zwykłymi zajęciami domowymi lub zawodowymi, wszak każda z góry wie, czego będzie potrzebowała na święta.

Więc naprzód wszystkie zakupy można, a nawet należy wykonać z góry — wszak co rok w dniach ostatnich wszystkie artykuły świąteczne niepomiernie drożeją. Więc zakupić mąkę i cukier, korzenie, ozdoby i świece na choinkę, mięso i drób. Drób, zawieszony na powietrzu w jakimś koszu, gdzie powietrze ma przepływ, nawet nie na mrozie doskonale się przechowuje, a pozawijany w szmaty i paplery w piwnicy lub komórce stanowczo by się zepsuł. Zając, sarnina i ptactwo dzięki powieszonym na powietrzu nawet miesiąc wisieć mogą. Ryby jedynie należy pozostawić na dni ostatnie, gdyż w naszym zmiennym klimacie na dłuższy mróz liczyć trudno.

Pranie przedświąteczne już około 12 grudnia powinno być skończone. Około 15 należy zrobić wielkie sprzątanie, czyszczenie dywanów i zakładanie czystych firanek. Wszelkie ozdoby do choinki powinny być przygotowane w pierwszej połowie miesiąca, — to tak miła rozrywka dla dzieci i starszych, że możemy jej niejeden wieczór swobodny poświęcić.

Przysmaki różne, pierniki i orzechy w miodzie należy popiec i posmażyć przed 20 grudnia. Podarunki dla dzieci i domowników, czem wcześniej kupimy, tem taniej nam wypadną, nie spiesząc można je odpowiednio wybrać, szczególnie książki dla dzieci, które w pośpiechu kupując, zawsze się niedobrze wybierze. 22 i 23 grudnia należy popiec wszelkie ciasta, struclę i przekładaniec, namoczyć i utrzeć mak, zrobić mleko migdałowe i makowe do wigilji; nie należy tylko, ani do maku, ani do tego miewa kiasć cukru, gdyż fermentowałyby na pewno — nieocukrzane mogą stać na chłodzie 3, a nawet 4 dni, nie zmieniając smaku. Należy też upiec kruche ciastka, ugotować lub upiec szczupaka faszerowanego, porobić salatkę, sosy majonezowe i galarety z ryb.

Na dzień Wigilji pozostaną nam do przyrządzenia tylko ryby na gorąco, gdyż nawet kapustę z grzybami można uduśić na dzień lub dwa przedtem; w ten sposób nie uczujemy zwykłego zmęczenia i wieczór wigilijny wyda się nam miłszy i weselszy.

Kto w dni świąteczne nie chce się męczyć gotowaniem obiadów i kolacyj, powinien wcześniej ugotować wędliny, upiec drob, mieć to wszystko w przeddzień wigilji gotowe, ustawione gdzieś na chłodzie, — tego chłodu zimą nie brak, a wszak na Wielkanoc, gdy zwykle już ciepło, potrawy te jednak dni kilka z powodzeniem przechowujemy. Trzeba tylko chcieć o wszystkim w czas pomyśleć i nie odkładać na ostatnią chwilę.

Ciastka biszkoptowe.

8 żółtek ubić do białości z 1 szklanką cukru mialkiego. Włożyć parę rozartych gorzkich migda-

łów i mieszając ciągle dodawać po łyżce szklankę mąki kartoflanej i naprzemian po łyżce plany, ubitej z 8 białek. Ciasto zaraz po zrobieniu wylać do formy, wysmarowanej masłem, upiec w niezbyt gorącym piecu, pokrajać ostrym nożem na kawałki i trochę przesuszyć. Zamiast mąki kartoflanej użyć można także mąki pszennej.

Pierniki tanie i łatwe.

4 całe jaja rozbić w misce, dodać 1 funt topionego miodu, trochę potażu, rozmoczonego w pół szklance piwa, łyżeczkę od kawy utłuczonych i przesianych różnych korzeni, jako to: cynamonu, goździków, kardemonu, kilka ziarenek białego pieprzu oraz 2 ft. pszennej, pszennej mąki. To wszystko jak najmocniej wyrobić, żeby nie było kruspek i wylać na blachę z kantami, wyłożoną papierem i wysmarowaną dobrze niesolonem masłem. Ciasta tego leje się jedną czwartą część na blachę, piecze się w niezbyt gorącym piecu, żeby się w piecu nie przypalało, wsunawszy w piec na godzinę; nie trzeba ruszać, aż dobrze wyrosnie i potem trochę opadnie. Próbować słomką, czy dopieczony. Przestudzony krajać w kawałki dowolnej wielkości i lukrować lukrem czekoladowym, zwykłym czystym lub też posypywać cokolwiek anyżkiem, potem krajać i osuszać na piecu. Do lukrowania powinny być kawałki pierwej zupełnie wysuszone; polukrowawszy, powtórnie na chwilę do osuszenia w piec wsunąć. Trzymać w słojach lub pudełkach w bardzo suchym miejscu.

Pierniczki, orzeszkami zwane.

Utluc cynamonu, 10 goździków, kardemonu, imbiru i pieprzu, zmieszać to w garaku z 3 rezbitemi jajami, pół funtem cukru, otartego o cytrynę i pół funtem mąki. To wszystko powinno utworzyć sztywne ciasto, które się rozwałkowsza na stole na grubość palca, wykrawa się małe pierniczki wielkości laskowego orzecha i piecze następnie w wolnym piecu.

Temperatura pieca do pieczenia ciast.

Z różnych gatunków ciasto drożdżowe wymaga najgorętszego pieca, ciasto zwyczajne potrzebuje gorąca silnego, parzone jeszcze silniejszego, jak na chleb razowy, placki i struclę trochę wolniejszego. Po drożdżowym najgorętszego pieca potrzebuje ciasto francuskie, składające się tylko z masła i mąki, w lekkim piecu smaży się, a nie piecze, w gorącym upiecze się ślicznie i dzielić się będzie na listki. Wielu cukierników dodaje do francuskiego ciasta na litr mąki łyżeczkę drożdży, rozpuszczonych w wodzie dla uniknięcia zakaleca. Kolejne miejsce co do gorąca zajmują: ciasto, ptyslowe czyli parzone, ciasta kruche, ciastka na podstawie jaj robione i ciastka na planie, jak merengi. Na makaroniki i wszelkie migdałowe ciasteczka piec może być wolny.

Pierniki potrzebują niezbyt dużego gorąca, bo jeżeli się przepieką, są gorzkie i czarne w środku. Na piernik toruński wystarczy piec jak na postacie bułki, na inne gatunki jeszcze lżejszy. Przy pieczeniu pierników lepszy, aby piec był chłodny, niż za gorący.

Lukier zwyczajny biały, kredowy.

Formuje się przez tarcie w jedną stronę białek i cukru; na funt cukru trzeba brać cztery białka do smaku welska się cytrynę, a chcąc mieć lukier ponczowy, dodaje się arak i cytrynę. Trzeci należy najmniej pół godziny.