

KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. I

DODATEK DO „ROLNIKA“

Nr. 23

Przy wigilijnym opłatku.

Nadchodzą święta Bożego Narodzenia, święta szczególnie nam drogie, z którymi łączy się wspomnienia lat dziecińczych, radości, pogody i wesela.

Jak Polska długa i szeroka rozbrzmiewają nasze piękne kolendy w domach rodzinnych, łącząc w daleki wigilijny w godnym uczuciu miłości dla Dzieciątka Bożego ludzi wszystkich stanów, jak ongiś w szopie Betleemskiej.

Rodzina bowiem, jej zdrowie moralne i fizyczne, to moc i siła narodu.

Niestety, tyle bolesnych skarg wśród niej własne odbija się smutnem echem w życiu obecnem. Oskarżają się wzajemnie i rozchodzą małżeństwa, nie bacząc na nieszczęśliwy los opuszczonych dzieci. Oskarżają rodzice dzieci, a dzieci rodziców. Drgają się i niszczą wzajemnie w poczuciu krzywdy.

Każdy uważa, że ma prawo żądać i wymagać dla siebie wszystkiego, co życie ułatwić i uprzyjemnić może, zapominając o prostym przykazaniu Bożem: „będziesz miłował bliźniego, jak siebie samego“.

Żądając, wymagając od innych, trzeba równocześnie żądać i wymagać od siebie spełnienia obowiązków.

To, co dzieje się w rodzinach, odbija się w tej wielkiej rodzinie, jaką jest naród. Jaka rodzina takie społeczeństwo.

Do rodzin zatem, do jej uzdrowienia, otrzeźwienia z wrogich wpływów, którym zależy na jej rozbięciu, osłabieniu i zniszczeniu zwrócić musimy troskliwą i czujną uwagę.

Obecnie wspomnijmy te postanowienia przy opłatku wigilijnym. Piękny ten znak miłości i pojednania niechże łączy naprawdę szczerą miłością każdą polską rodzinę, — niech zgina niechęć i nieporozumienia.

Badujmy w zgodzie zdrową i mocną rodzinę, z nią zdrową i potężną Ojczyznę.

Mąż i żona

czyli obraz stosunków domowych i pracy, ciążąca na barkach ich.

II.

Dom starannie utrzymany, przed domem ładnie, czysto; — kwitną malwy, georginie, dołem nagietki, — te miłe kwiaty domu wiejskiego. Ścieżki wysypane piaskiem, w cieniu gruszy stół i ławki. Stół przykryty płótnem, tkanem rękoma gospodyni, zastawione talerze do obiadu, zasiada mąż i żona; żegnają się krzyżem świętym, jak przystało tym, którzy rozumieją, że bez Boga nie masz darów Jego.

Gospodyni przynosi smacznie, czysto przygotowane jedzenie, nakłada każdemu na talerz, siada

obok męża; — wraz z nią przybyło wszystkim weselości, bo też uśmiech przywarł do jej twarzy, jakoby jasny promień słońca udzielił jej Bóg, aby nim rozjaśniła stroskane czoło męża swego, tego towarzysza umiłowanego aż do śmierci!

Jej ręce pracowite sprawują, że wszyscy są dostatnio ubrani. Uprzędzie, utka, uszyje, wyszyje, byleby było, jak przystoi gospodarzowi na własnej ziemi i dzieciom jego. Przeciwnie gospodarz — rolnik to ten, co ziemię obsiewa, to ten, co zbiera i obdziela naród ziarnem, aby było dość chleba dla wszystkich. Dostojny on władca tej ziemi, włodarstwo dzierży, — jakżeby mogła być na nim bielizna brudna, spodnie podarte; — choć ubogo, ale chędogo musi na nim być, wie o tem żona pracowita. Nie dośpi, ale oplerze, obszyje, zasłata, bo wie, że nie czyni wstydu łatane ubranie, ale podarte czyni wstyd.

A te dzieciaczyny, takie czyste, że każde tuliłoby się do piersi, a to malejsze brałoby się na kolana, aby cieszyć się niem, — twarze dzieci rozpromienione, czoła pogodne, oczy spoglądają na świat ciekawie, a wesoło i mówią o zdolnościach dzieci. Dobry nauczyciel pogłębi je, rozwinie, będą pociechą rodzicom, — pożytkiem krajowi.

Obchodzimy gospodarstwo, — wszystko na swoim miejscu, ład wzorowy, gdzie zajrzesz: do stajni, obory, chlewu, kurotka, nawet psiej budy — widzisz pracę, staranność, troskliwość. Tu myślą o wszystkich potrzebach żywizay, tu pies ma tak dobrze, że wygrzewa się na słońcu, a nocą nie będzie gonił w polu zajęcy, bo po co, kiedy nakarmi go smacznie i do syta gospodyni.

Oj ta gospodyni! — Wszędzie jest, gdzie tylko może być potrzebna! Ileż wladów wody nadwiga ze studni, byleby ziemniaki były czysto uparowane, byleby wszędzie był porządek. Nie masz czystości bez wody, a ona tę czystość poprostu umiłowala! Taka była jej matka, takie będą niezawodnie jej dzieci, bo wiadomo, że zamalowanie czystości z matki na dziecko przechodzi!

W jej domu przejrzeć się można we wszystkim, nie trzyma mieszkania w ciemności przy zamkniętych okienkach, ale okna otwiera, bo powietrze świeże to zdrowie, od much chroni muslin szczelnie zasłaniający otwory okienne, nie boi się pokazać ludziom mieszkania w pełnem świetle, bo nie tylko środek pokoju zamieciony, ale wszystkie kąty wyszoruje co tydzień, a codzień wymiecie.

To słońce, które jest w niej, udziela się wszystkim, — ściany wesoło pomalowane, stół wyszorowany, łóżko tak zasłane, że najwybredniejszy gość radby w niem strudzony odpocząć, — a statki tak pomyte, że lśnią.

W ogródku warzywnym i w polu zagony oplecione, że nie znajdziesz tam chwastu żadnego, — jej ręce pracowite sprawiły, że gospodarz nie widzi na swem polu uprzykrzonego ostu ani ogatczy (topuchy).

Alboż to nie skarb prawdziwy taka żona! — Alboż nie powinna być umiłowaniem serdecznem męża? Nie powinien troszczyć się, aby jej dobrze

było na świecie, [nie powinien usuwać od niej kłopotów, dopóki, jeśli można, użyć w jej ciężkim mozolnym trudzie. Gospodarze męzowie w Danii i innych krajach już dawno uwolnili żony od dojenia krów i hodowli trzody: czy nie należałoby i u nas o tem pomyśleć?

— — — — —

Gospodyni zachorowała, leży tydzień, leży drugi, w domu nastąpiła zmlana. Izba tylko po środku ogarnięta, po kątach leżą śmiecie, — niepomyte statki porzucono na kominie, brzęczą na nich muchy, popiół sypie się z pieca, kawałki drzewa nie na swoim miejscu, brudna bielizna porzucona byle gdzie. Dzieci rozszochrane, brudne, kury wpadają przez odemknięte drzwi, szukając pożywienia, pies wychudły łazi się do ręki chorej kobiety, prosząc ją o dawny posiłek.

W ogródku powędły kwiaty, jak gdyby smuciły się, że zabrakło im opiekunki.

Mąż nie bierze najmniey, przednowek, w tym ciężkim roku brak gotówki, a najemnicy płacić potrzeba. Zastępuje żonę w czem może, ale chleba nie upiecze, — ale dziur nie naprawi. Nie może dać wszystkiemu rady, dzień cały zajęty koło domu i ni jak zastąpić żony we wszystkim nie może, — radzy z duszy i serca — nie może, nie idzie mu ta robotą zgrabnie, męczy się poprostu bardziej niżli w polu przy orce, a tak mu się zdawało, że lekka to praca, że raczej on pracuje ciężko, odwalając skłoby, tymczasem zdrowi i silni nie da rady z robotą żony.

„Oj, ty żono moja kochana, jaka żeś ty pracowita, jaka żeś ty mądra, że tak sobie ze wszystkim radzisz chwacko i dzielnie. Nigdy nie skarżysz się na nadmiar pracy, nigdy nie wyrzekasz, pracujesz, a pracujesz, a przy tej pracy jeszcze tyle miałaś czasu, że uciulałaś dwie skrzynie pełne bielizny dla córek, gdy dorosną.

Gdzie podział się ład, który utrzymywałaś wszędzie, a który ja zaniedbałem. Jakże ciebie, żono, miłować, jak cenić, szanować należy! Oj będę dla ciebie lepszy, niż byłem dotychczas, bo ty usuwasz przedemną wszystkie troski, oj, będę ja dla ciebie mężem tak dobrym, jak tylko nim być potrafię.

A. Ch.

Gospodynie!

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

Rady praktyczne dla gospodyń.

Babka płaskowa na proszkach burzących.

Pół funta młodego masła utrzeć w miednicy na śmietaną, następnie dodawać po 1 całym jajku, po łyżce pszennej mąki i łyżce cukru, których także powinno być po pół funta, cukru może być więcej z domieszką małego kawałka tuczzonej wanilii. Gdy wyjdzie 7 jaj całych, mąka i cukier, rozcierając całe pół godziny, wypaść 4 gramy sody i 4 gramy kwasu winnego — w tej chwili ciasto zgęstnieje — należy go zlekką wymieszać, ale tak dokładnie, żeby się proszki z ciastem dobrze połączyły — włożyć w wysmarowaną formę blaszaną z dziurą w środku, bo taka babka powinna się szybko piec — i wstawić w gorący piec, do którego włożyć dwa kawałki drzewa, bo bez drzewa nigdy ciasto

się nie zarumieni i prędko nie upiecze. Co pięć minut dokładać po kawałku drzewa, a w piecu stać powinna mniej więcej pół godziny, należy jednak zobaczyć słomką czy upieczona; jeśli wyjęta słomka jest sucha, to upieczona.

Placok z makłem.

Warstwa ciasta drożdżowego układa się na palec grubości na blachę i pokrywa grubą warstwą maku, uwierconego dobrze z odrobiną słodkiej śmietanki lub z arakiem, dodawszy cukru i dwa gorzkie migdały. Ta masa pokrywa się znowu warstwą cienką ciasta. Używa się do tego maku szarego, nigdy białego. Z wierzchu smaruje się przeszroczystym lukrem.

Tort wiedeński.

Cztery żółtka utrzeć z 8 dk. cukru na pianę dodać po troszce 8 dk. rozmięknionej w ciepłe czekolady, w końcu dodawać po łyżce 8 dk. sypkiej mąki i pianę z 4 białek. Mieszanie wylać na dużą tortownicę tak, aby ją pokrywała najwyżej na cm. Upiec w stopniowanym piecu. Po wystudzeniu pokryć tort grubo konfiturą mieszaną (wziąć np. łyżkę róż, truskawek i agrestu i utrzeć razem). Po równem obłożeniu konfiturą polewać czekoladową, sporządzoną z tabletki (6-dk), pół szklanki miodu i kawałeczka masła. Polewę gotuje się, mieszając cztery minuty.

Łatwy i tani tort hiszpański.

Ubić sztywną pianę z 8 białek, a następnie dodawać częściami 42 dk. cukru z wanilią, ubijając pianę w dalszym ciągu. Wykroić 3 krążki z białego papieru według formy tortowej, nałożyć na nie pianę, na jednym z nich zrobić kratki i upiec na wolnym ogniu. Po upieczeniu, objąć papier, przełożyć marmeladą, a kratki ubrać konfiturami.

Śmietaną i masło,

używane jako przyprawę, powinno się dodawać do potrawy o ile możności w stanie surowym, gdyż tylko w ten sposób wykorzystamy cenne dla organizmu witaminy w nich zawarte.

Kawa. Chcąc uzyskać silniejszy aromat kawy, należy ją przed wysypaniem do młynka ogrzać.

Do białek

przeznaczonych do ubicia na pianę, dodajemy trochę zimnej wody (łyżkę na dwa białka) a otrzymamy pianę sztywniejszą i bardziej wydatną.

Do francuskiego ciasta

należy zawsze dodawać trochę octu. Oszczędzamy w ten sposób na czasie, gdyż ciasto nie musi się wtedy podczas wałkowania „podrywać“.

Blachy pod krusze ciastka

nie trzeba smarować ani wysypywać, należy je tylko wypłukać zimną wodą i nie wycierać.

Ryba

nie rozpada się w gotowaniu, jeśli do wody wlejemy parę łyżek octu.

Wino grzane.

Litr czerwonego wina zagotować z 10 łyżkami cukru, 10 gwoździkami i kilku kawałkami cynamonu. Po zagotowaniu przecedzić i podać w kryształowych grubych szklaneczkach.

Grog z rumem.

³/₄ l. wody zagotować z 18 dk. cukru i dodać ³/₁₀ l. najlepszego rumu. Podaje się w grubych szklaneczkach na nóżkach.