



GŁOS KOBIECY

ROK III

WARSZAWA, 27 SIERPNI 1939 ROKU

NR 34

Ideologia spółdzielczości

Właściwym podłożem spółdzielczości jest wzajemna pomoc oraz dążenie do ułatwienia sobie życia w pewnej dziedzinie wspólnymi siłami. Wiemy z własnej obserwacji, że człowiek absolutnie samotny, który musi zawsze i jedynie liczyć tylko na siebie, ma drogę życia trudną i nieraz pada ofiarą cudzego wyzysku i cudzej, a niezasłużonej złej woli. Każda zbiorowa organizacja przeciwstawia się znacznie łatwiej wszelkim przeciwnościom, poza tym dąży do tego, aby jej członkowie rozwijali w sobie instynkt społeczny, tak konieczny dla osiągnięcia celu, niedostępnego dla jednostki.

Bez wątplenia spółdzielczość jest dziś jedną z najbardziej rozpowszechnionych form gospodarczych. W obrębie Europy coraz trudniej jest znaleźć miasteczko, pozbawione bodaj jakiegś jednej spółdzielni. Niemal każdy człowiek styka się w swym życiu ze spółdzielnią, coś w niej kupuje, za jej pośrednictwem otrzymuje mieszkanie lub coś sprzedaje, a w każdym razie często o niej słyszy. Nie każdy jednak zdaje sobie dokładnie sprawę z tego, czym jest właściwie spółdzielczość i może dlatego nie docenia jej znaczenia tak w życiu prywatnym, jak i społecznym.

Każda spółdzielnia jest do pewnego stopnia przedsiębiorstwem, bez względu na swój charakter, gdyż musi gromadzić najpierw dostateczny kapitał, wynająć lokal, nabyć maszyny czy jakieś sprzęty, korzystać w wielu wypadkach z pracy najemnej, badać rynki kupna i zbytu. Jednak spółdzielnia od przeciętnego przedsiębiorstwa różni się tym, że nie osiąga zysków, lecz tylko nadwyżki dochodów nad wydatkami, drogą umiejętnej kalkulacji i oszczędności, a nie drogą włączenia pewnej cyfry do ceny towaru, która właśnie stanowi zysk kupca czy przedsiębiorcy. Zadaniem spółdzielni nie jest przysporzenie zysku swym członkom, lecz uchronienie ich od strat, na jakie są oni narażeni, angażując się indywidualnie w takich czy innych interesach gospodarczych lub handlowych.

Jeśli weźmiemy pod uwagę moralne znaczenie spółdzielni, to zrozumiemy, że jest to organizacja ludzi średnio uposażonych, lub wręcz niezamożnych, którzy za po-

średnictwem tej instytucji zaspakajają najkonieczniejsze wymagania codziennego życia w taki sposób, aby budżet domowy jak najmniej na tym ucierpiał. Jest to zatem najprostsze i najracjonalniejsze dążenie do polepszenia bytu dla tych, którzy nie lubią ryzyka, nie prowadzą wielkich interesów, a chcą jedynie urządzić się w życiu codziennym tanio i wygodnie. Statystyki wszystkich niemal krajów i wszystkich odłamów spółdzielczości wykazują, że ruch ten opiera się w pierwszym rzędzie na klasach tak zwanych pracujących, a więc na takich, które swymi skromnymi dochodami chcą gospodarować jak najracjonalniej.

Dziś dążenie do spółdzielczości staje się zrozumiałe dla coraz szerszych warstw społeczeństwa, które rozumie, że dzięki drobnym oszczędnościom, dzięki absolutnej pewności co do jakości towaru i wreszcie drogą wspólnych wysiłków można poprawić byt poszczególnych jednostek, z których to społeczeństwo się składa.

Dobrze więc byłoby, aby i kobiety orientowały się dokładnie, czym jest spółdzielczość i umiały z niej należycie korzystać, gdyż w naszych rękach skupiają się pieniądze, przeznaczone na gospodarstwo i od nas — kobiet zależy, gdzie, na co i w jaki sposób grosz ten zostaje wydany. My decydujemy o wydatkach domowych, od nas zależy kwestia urzędzenia mieszkania i jeszcze wiele innych spraw, związanych z odpływem pieniędzy. Dlatego każda forma ekonomiczna, mająca na celu polepszenie bytu, a w pierwszym rzędzie jego ułatwienie, musi nas obchodzić i musimy dla własnego dobra poznać ją dokładnie.

Interesując się drobiazgami, które narzuca nam dzień powszedni, przeoczamy nieraz rzeczy istotnie ważne, przechodząc nad nimi do porządku dziennego. Bezwarunkowo pragniemy żyć oszczędnie, bo na tym opiera się równowaga domowego budżetu, na oszczędności opiera się również dobrobyt państwa, a umiejętne gospodarowanie groszem świadczy o dojrzałości danego człowieka. To też każda organizacja, ułatwiająca nam to zadanie, powinna być popierana na podstawie dobrze pojętych, własnych interesów.

Moda dziecięca w dawnych czasach

Dziecko ma specjalne upodobania. Znoszona para bucików, ciasny, wypłowiały od słońca kapelusz, lalki bez rąk i nóg, ślepe misie z rozprutymi brzuchami i inne brzydactwa są przez nie specjalnie kochane i wyróżniane. Dlaczego? Bo dziecko, żyjąc w świecie marzeń i wyobraźni, o którym my, dorośli, pojęcia nie mamy — uważa zabawkę za istotę żywą. Rozmawia z nią, zwierza się z radości i smutków dziecięcych, przez co tak bardzo przywiązuje się.

To upodobanie dziecka do starych, znoszonych przedmiotów, każe tym bardziej zwrócić uwagę matki na estetyczny wygląd swej pociechy, zwalczanie przywiązania do starzyny, kolekcjonowania rupieci, co w późniejszym wieku może się stać prawdziwym dziwactwem.

Dziecko nie wybiera sobie przecież ubioru i przyjmuje za piękne i eleganckie to, co starsi uznali.

Obserwując na ulicy czy w ogrodzie dzisiejsze dzieci, lekko, przewrotnie i higienicznie ubrane — możemy sobie wyobrazić, czym były dla dziecka dawne czasy, czasy prawdziwych tortur ubraniowych.

Wiek XVI, XVII i początek XVIII był okresem czułości dla dzieci, okresem najbardziej wyszukanej mody dziecka. Ale ubrać 5-letniego gentlemena metrowej wysokości jak dorosłego mężczyznę — nie było łatwo i wymagało prawdziwej sztuki krawieckiej.

W epoce „rococco“ chłopcy, podobnie jak dorośli mężczyźni, nosili wypudrowane włosy, peruki z warkoczem, fraki, sztywne mankiety i kołnierzyki, a 10-letnie dziewczynki kroczyły poważnie obok matek, dźwigały krynoliny z ciężkiej materii, pełne fiszbin, haftek, zatrzasków, co kępowało ruchy, odbierało radość życia i bez troskę.

Poważny ubiór dziecka wpływał na przedwczesny rozwój umysłowy, epoka wytworzyła typ „młodego staruszka“, śmiesznej, a jednocześnie godnej pożałowania figurynki, której zamiast zabawy kazano uczyć się tańca, oglądy towarzyskiej, sztuki schlebiania kobietom, podobania się mężczyznom itd. A dzieciństwo? Też szczęśliwy, bez troski okres życia człowieka był w dawnych czasach dziecku zupełnie nieznaną. Tak dalece posunął się nierozsądek i próżność rodziców.

Oto, w jaki sposób odbywało się ubieranie kilkunastoletniej dziewczynki: Po dokładnym umyciu, na głowie umieszczano miękką wałeczkę, na którą nakładano własne włosy i sztuczne loczki, zapinając je tysiącami szpilek. Na taką fryzurę — duży kapelusz, a na kapeluszu gaza, wstążki, kwiaty, pióra, co tworzyło razem taki ciężar, że biedactwo nie mogło swobodnie ruszyć głową. Ciało ścisłał gorset, na który narzucano ciężką, sztywną, podbitą włosem halkę i na to dopiero suknią, zdobną we wstążki, girlandy kwiatów sztucznych itp.

Koniec wieku XVIII przynosi zdecydowaną walkę niehigienicznym ubiorom dziecka, protest lekarzy i wychowawców. I oto już w roku 1780 widzimy w modzie dziecięcej niezwykle zmianę. Chłopcy noszą szerokie spodnie, wygodną marynarkę, kapelusz z odwiniętym rondem, dziewczynki — luźne sukienki, włosy gładko zaczesane, słowem daje się zauważyć praktyczność i higienę, dotychczas zupełnie nieznaną.

W wieku XIX ginie ostatecznie naśladownictwo ubiorów dorosłych w modzie dziecięcej i jeśli dziś spotka się małego chłop-



ca w długich spodniach, lub dziewczynkę w krynolinie — mimo woli wracamy myślą w dawne czasy, czasy prawdziwego niewolnictwa dziecka.

Szkoły zawodowe dla ekspedientek

— Proszę pani, chciałabym materiału na suknię...

— Kolor? Hm... czerwony, czarny, czy ja wiem, w czym mi będzie do twarzy... — a może coś do przybrania kapelusza... ale odesłać dziś, koniecznie.

Albo:

— Proszę o coś pięknego, oryginalnego, czego nikt nie posiada.

— A jaka cena? ...nie, nie to... tamto... w kwiatki, paski, kropki itp.

Lawina pytań z za lady sklepowej, uprzejma, niczym niezmordowana, grzeczna odpowiedź sprzedawczyni. I tylko wąski stół dzieli dwa światy: świat nie zawsze zdecydowany co kupić, i świat pragnący sprzedać.

Przyznajemy ze skrucą, że my, kobiety, nie zawsze jesteśmy sympatyczne, nasza bezwzględność, wymagania, grymasy czynią ciężki zawód ekspedientek sklepowych. Przy kupnie jesteśmy egoistkami, roztargnione i bardzo często nieobliczalne. Cóż może pomóc panią z anielską cierpliwością tkwiącą za ladą, skoro nam się nie podoba, skoro w ostatniej chwili zamiast poszukiwanych pantofelków balowych — kupujemy pastę do zębów...

Alte nie zawsze z za stołu sklepowego spotykamy się z uprzejmością, dobrocią, gustem i zrozumieniem, chociaż dziś sprzedaż jest sztuką o wiele większą, niż dawniej. Dziś wobec konkurencji nie chodzi tylko o wydanie towaru ze sklepu, ale aby zachęcić klienta tak, by stał się stałym odbiorcą.

Aby przyswoić sobie te wszystkie mądrości życia, została otwarta w Paryżu, w wielkim domu towarowym, specjalna szkoła dla dziewcząt, pragnących pracować w zawodzie ekspedientek sklepowych.

Uczennice odgrywają rolę sprzedających, kupujących, a czasem i krytykującego szefa. Zespół sił fachowych prowadzi naukę dziewcząt, czyniąc z nich prawdziwe mistrzynie swego fachu. Uprzejmość jest i pozostanie nadal najwyższym przykazaniem, klient nie może być — załatwiony, ale — obsłużony, zachęcony do następnego kupna miłą, pogodną atmosferą sklepu.

Sprzedawczyni musi być, jak powiedziałam, fachowcem, musi umieć doradzić, zachwalić towar, ale i widzieć jego braki, drobne usterki, łatwe do usunięcia na miejscu. Towaroznawstwo, wykładane w szkole, wprowadza dziewczęta w świat tysięcy odmian materiałów, skór, papieru, artykułów spożywczych itp. Prócz bogactwa gatunków towarów uczennice poznają tajemnicę ich



fabrykacji, zwiedzają fabryki i inne warsztaty pracy, piszą wypracowania, wreszcie arytmetyka handlowa i buchalteria, tak bardzo w handlu potrzebne, a mało przez dziewczęta lubiane.

Nauka z zajęciami praktycznymi i teoretycznymi trwa 3 lata. Ważną rzeczą w zawodzie ekspedientki jest umiejętność urządzania efektownej wystawy sklepowej, która nieci, przyciąga wzrok kobiet, zmusza do zatrzymania się. Wystawa jest silnym magnesem, świadczy o guście i kulturze właściciela. Dziewczęta uczą się więc rysunków, malarstwa, kreślenia, zestawiania barw dopełniających się, które można z sobą łączyć i takich, które istnieją samodzielnie, same projektują wystawy sklepowe, co jest sztuką nielada. Dodam, że potrzebne są tu pewne uzdolnienia artystyczne, wycucie piękna, rytmu, harmonii linii, co materialnie dobrze się dziś oplaca.

Co kilka miesięcy odbywają się egzaminy, które są sprawdzianem nie tyle przyswojonych wiadomości, ile ogólnego przygotowania do zawodu ekspedientki, do umiejętnego obchodzenia się z ludźmi.

Egzamin w szkole zawodowej ekspedientek — to rodzaj sketchów teatralnych, gdzie piękna wymowa, nienaganne zachowanie względem gości, uprzejmość i tupet więcej znaczą od sztuki rozróżnienia win krajowych od zagranicznych, cukierków Wedla, Fuchsa itp...

Sierpniowe obozy i kursy Przypodobienia Wojskowego Kobiet

W miesiącu sierpniu organizacja PWK prowadzi nadal obozy i kursy, przygotowujące młodzież żeńską i kobiety dorosłe do pracy podczas wojny.

Zgodnie z potrzebami rozrastającej się wciąż działalności PWK, na pierwszy plan tegorocznej akcji obozowej wysuwa się szkolenie kadry instruktorskiej i podinstruktorskiej, oraz szkolenie kobiet do wojskowej służby pomocniczej.

Kursy podinstruktorskie p. w. k. dla kandydatek dorosłych odbywają się obecnie koło Kościerzyny i w Redłowie nad morzem, w Spale zaś dla młodzieży szkolnej, absolwentek i uczestniczek hufców PWK, które w przyszłości poprowadzą pracę w hufcach PWK, grupujących dziewczęta w wieku 10 — 14 lat, to jest uczenie szkół powszechnych, oraz 1 i 2 klasy gimnazjalnej.

Równocześnie odbywają się w Spale i Garczynie **kursy instruktorskie p. w. k.** i kursy doszkoleniowe dla czynnych instruktoerek, przygotowujących się na odpowiedzialne funkcje komendantek placówek i komendantek powiatów.

Szkolenie do pomocniczej służby wojskowej dostępne dla kobiet z wyższym wykształceniem, akademiczek, absolwentek liceów i gimnazjów odbywa się w różnych dzielnicach kraju. I tak terenem kursów wstępnego wyszkolenia wojskowego kobiet jest Redłowo nad morzem i Istebna na Śląsku. Kursy administracyjne odbywają się w Koszewnikach koło Grodna, kursy dla kierowniczek świetlic w Warszawie.

Następnym odcinkiem akcji obozowej jest szkolenie kadry organizacyjnej, w pierwszym rzędzie pracownic Pogotowia Społecznego PWK, którego zadaniem jest przygotowanie całego społeczeństwa kobiecego do samoobrony i samopomocy w warunkach wojennych, oraz do pomocy wojsku, do pomocy ludności, poszkodowanej na skutek działań wojennych.

W Spale dobiegły już końca kursy dla kierowniczek Pogotowia w powiatach i okręgach PWK, rozpoczną się zato wkrótce kursy dla ich zastępczyń, referentek do spraw wiejskich, w Garczynie zaś odbywa się obecnie kurs dla referentek powiatowych pomocy ludności niestalej.

Usprawnienie i szkolenie uczestniczek zespołów PWK — to jeszcze jeden odcinek pracy letniej. Terenem jej to Sokole na Podkarpaciu, Istebna i Borowo koło Kartuz.

Przez każdy z terenów obozowych przewija się tego roku parę turnusów zespołów, liczących po parset dziewcząt, lub kobiet dorosłych, pochodzących z różnych środowisk społecznych, w wieku od 14 do 60 lat bezmała. Uczennice szkół zawodowych i ogólnokształcących, nauczycielki, pracownice biurowe, reprezentantki wolnych zawodów: lekarki, prawniczki, dziennikarki i wiele matek rodzin.

A cóż dopiero mówić o obozach pracy — stałych i wędrownych, na których starsza młodzież szkolna z wykształceniem ogólnowojskowym i przygotowaniem specjalnym niesie wszechstronną pomoc ludności ubogich wsi i osiedli. Obozów tych jest przeszło 50. Gdyby warunki finansowe pozwoliły — byłoby ich znacznie więcej. O działalności ich mówią pochlebne opinie władz wojskowych i cywilnych, mówią wyrazy wdzięczności, a nierzadko i łyżalu przy rozstaniu ze strony okolicznej ludności, mówią też wzmianki w pismach: „dzielne kobiety z PWK w walce z pożarem”, „pewiaczki przy pracy w polu” itp. Obozy pracy licznymi szlakami opasują nasz kraj: północną ziemię wileńską, południowe krainy Łemkowszczyzny i Podkarpacia, przede wszystkim zaś nasze północno-zachodnie pogranicze, utrwalając wszędzie polski stan posiadania ofiarną pracą pewniacką w służbie dla Polski.



Lekcja praktyczna w szkole dla ekspedientek

Dział kulinarny

DOMOWE WINA OWOCOWE

Wina domowe, jeśli są dobrze zrobione, nie tylko, że zastąpią doskonale tańsze gatunki win fabrycznych, ale z pewnością usuną je raz na zawsze z naszego stołu, zaoszczędzając nam sporo pieniędzy.

W okresie lata, kiedy mamy podostatkiem takich owoców, jak: czarne jagody, maliny, porzeczki, poziomki — warto spróbować i przekonać się samemu, robiąc ten „pierwszy krok”, który jest zwykle najtrudniejszy.

Fabrykacja win owocowych jest bardzo łatwa i nie wymaga wcale czasu.

Do gąsiorka wsypujemy jagody tylko jednego gatunku, lub paru zmieszanych z sobą, można tu robić najrozmaitsze połączenia, i przesypujemy warstwa po warstwie cukrem. Bierzemy mniej więcej na 3 kg owocu 1 kg cukru. Na sam wierzch nasypujemy sporą warstwę cukru i owiązawszy szyjkę rzadką materią (można także założyć korek z rurką fermentacyjną, ale nie jest to niezbędne) stawiamy na słońcu.

Po paru dniach owoce zaczynają się burzyć, dlatego też nie należy dopełniać do pełna gąsiorka, żeby wino nie wylewało się potem przez wierzch.

Okres fermentacji trwa zwykle 6 tygodni. Po upływie tego czasu zlewamy ostrożnie wino, aby nie zmacić opadłych na dno burzowin i mętów. Gdyby wino było nieczyste, tylko mętne, należy je przefiltrować przez watę czy bibułę, włożoną do lejka.

Sklarowanym już winem napełniamy butelki i, nie korkując, zostawiamy owiązane tylko gałgankiem lub korkiem z waty na przeciąg jednego miesiąca. Potem można już wino zakorkować na dobre, zalewając pechem lub drutując. Przed zamknięciem na stałe trzeba jeszcze sprawdzić, czy proces fermentacji jest skończony.

Wino, zrobione podanym wyżej sposobem, będzie słodkie, jeśli chcemy mieć bardziej wytrawne, to można do soku dodać wody. Wtedy zamiast przesypuwać jagody cukrem, lepiej będzie od razu wycisnąć je w prasie i dolać taką samą ilość wody, jaką otrzymaliśmy czystego soku.

Wino przechowujemy w piwnicy, w pozycji leżącej, w piasku.

BORÓWKI

Czerwone borówki przebrać, opłukać, a po sparzeniu wrzucić na syrop. Syrop robimy, biorąc na 1 kg owocu 1/2 kg cukru. Na wrzący i odszumowany syrop rzucamy borówki, wkładając do nich pokrajane jabłka na ćwiartki, gruszki, skórkę pomarańczową w paski, parę goździków i trochę cynamonu, ale bardzo niewiele.

Wszystko to smażymy razem na wolnym ogniu przez pół godziny, bardzo starannie szumując. Już zupełnie wystygłe składamy do słoików, lub kamiennego garnka i zawiązujemy dobrze pergaminem.

INNY SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA BORÓWEK

Przebrane i opłukane borówki przesypywać warstwami w kamiennym garnku, biorąc na litr jagód 35 dkg cukru. Postawić na wolnym ogniu, uważając, aby jagody nie wybiegły. Kiedy jagody podniosą się — zestawić i wyszumować. Powtórzyć to trzy razy, a potem, gdy będą jeszcze ciepłe, złożyć do słoja, lub kamiennego garnka. Przed zagotowaniem można wrzucić trochę usiekanej pomarańczowej skórki. W ten sposób przyrządzone borówki będą po ostudzeniu wyglądały jak galaretki.

GRUSZKI W OCCIE

Jeśli chodzi o gatunki gruszek na kompot w occie, to najlepsze będą: bergamotki, pasówki i muszkatułówki. Obieramy gruszki cieniutko, wewnątrz oczyszczamy z pestek i łuski, krajemy na połówki i kładziemy do zimnej wody, do której wciskamy sok z cytryny, wtedy gruszki w wodzie nie czernieją.

W międzyczasie przygotowujemy syrop. Na 1 kg bierzemy 1/2 kg cukru, zalewamy 1 szklanką wody i pół szklanką dobrego octu, dodając parę goździków i cynamonu dla zapachu.

Gruszki osuszone z wody parzymy wrzącym syropem i zostawiamy do drugiego dnia. Na drugi dzień syrop odlewamy, przegotowujemy, zaś gruszki układamy w słojach i zalewamy zimnym, przestudzonym już syropem. Słoje zawiązujemy pęcherzem i gotujemy w sianie, jak podawaliśmy przy kompotach (Weckach).

ŚLIWKI W OCCIE

1 kg śliwek, węgerek, obetrzeć na sucho ściereczką. Nakłuć każdą śliwkę szpilką i ułożyć w kamiennym garnku i sparzyć zagotowanym ćwierć litrem octu z ćwierć litrem wody i 1/2 kg cukru. Pozostawić w occie tym śliwki do drugiego dnia i powtórzyć to samo na trzeci dzień. Na czwarty dzień odlać ocet ze śliwek, zagotować z cynamonem i paroma goździkami. W gotujący się ocet wrzucić śliwki i raz tylko zagotować, wyszumować dobrze i odstawić, aby ostygły. Zupełnie już zimne składać do słoja.

KONFITURA ZE ŚLIWEK

Twarde i niedojrzałe jeszcze renklody nakłuć szpilką drewnianą, sparzyć na misce wrzącą wodą, przykrywając aby przędko nie ostygły. Takie zaparzenia powtórzyć trzy razy, aby surowizna wyszła ze śliwek. Syrop zrobić dość gęsty, bo na 1/2 kg owocu bierzemy 75 dkg cukru. Wrzucamy renklody na syrop jeszcze zimny i zwolna zagotowujemy parę razy. Konfiturę odstawiamy i na drugi dzień powtarzamy to samo, na trzeci także, aż śliwki staną się zupełnie przezroczyste. Do słoja wkładamy już zupełnie zimne.

POWIDŁA ZE ŚLIWEK

Dobre robione domowe powidła są doskonałe i bardzo zdrowe, szczególnie dla dzieci, dlatego lepiej zrobić ich więcej, niż konfitur, które ze względu na duże ilości są dość kosztowne.

Powidła śliwkowe robimy we wrześnie, nawet już pod koniec, kiedy śliwki są dojrzałe, najśłodsze. Parę kilogramów śliwek wybieramy, odrzucając robaczyste, wyderlowujemy z pestek i wrzucamy najlepiej do kociołka miedzianego, dobrze pobielonego. Gotujemy zwolna na niewielkim ogniu zupełnie bez wody, mieszając drewnianą kopystką. Kiedy rozgotują się już dobrze, przecieramy je przez sito i wkładamy z powrotem do kotła, który trzeba dobrze wymyć i wysuszyć. Gotowanie powtarzamy przez parę dni, aż marmolada nabierze zupełnie ciemnego koloru i odpowiedniej gęstości. Jeśli chcemy, aby powidło było słodsze, można dodać trochę miałkiego cukru do smaku i usiekanej skórki pomarańczowej. Po nałożeniu do garnczków, czy słoików, postawić jeszcze nie zawiązane do letniego pieca, żeby z wierzchu zaschła skórka, która będzie potem chronić od zepsucia i pleśni.

POWIDELKO Z DYNI

Bardzo smaczne jest powidelko z dyni, które jeśli dobrze zrobione, smakuje zupełnie jak marmolada morelowa. Dojrzałą, piękną dynię obieramy ze skóry, oczyszczając z miększu i pestek. Krajemy w nieduże kawałki i podlewamy na spód kamiennego garnka dwoma łyżkami wody, aby gotując się nie przypaliła. Kiedy mamy już zupełnie dobrze rozgotowaną masę, przefasujemy przez gęste sito, dodajemy tyle miałkiego cukru, ile było dyni, i wyciskamy sok z paru cytryn. Oprócz tego dodajemy łyżeczkę przesianego imbiru i parę kawałków skórki cytrynowej, lub pomarańczowej dla zapachu. Jeszcze raz przesmażamy powidelko na wolnym ogniu, często mieszając, aby się nie przypaliło. Aby miało lepszy zapach powidła morelowek, można wrzucić parę połówek moreli, aby się rozgotowały, ale to już do drugiego smażenia razem z cukrem.

TROCHE WIADOMOŚCI O MLEKU

Mleko jest zdrowym i niezbędnym produktem, który powinien wejść do codziennego jadłospisu naszego. Zawiera bowiem ono takie części odżywcze, jak: białko, tłuszcz, cukier, witaminy, sole mineralne i wodę.

Dzienna porcja mleka dla osoby dorosłej powinna wynosić 1/2 litra, dla dziecka 1 litr, zaś dla matki karmiącej, lub spodziewającej się dziecka, 1 1/4 litra.

Aby nie zniszczyć odżywczych składników, które zawiera mleko, dobrze wiedzieć kiedy jest najpożywniejsze i do jakich potraw je stosować.

Najzdrowsze byłoby naturalnie mleko surowe, gdybyśmy mieli gwarancję, że krowa, od której pochodzi, jest zdrowa, a obojra, jak i całe gospodarstwo, idealnie czyste. Niestety, najczęściej jest inaczej i dlatego lepiej nie ryzykować i pić mleko gotowane. Aby w gotowaniu nie straciło cennych składników, gotować je bardzo krótko, na silnym ogniu i zaraz po zagotowaniu odstawić. Przy podgrzewaniu nie zagotowywać po raz drugi. Gotować mleko najlepiej przed samym użyciem. Gotowane zaś przechowywać w zwężonym u góry naczyniu, aby jak najmniejsza powierzchnia stykała się z powietrzem (nie utleniała się).

Najlepsze, a właściwie najzdrowsze jest mleko zsiadłe. Mleko zsiadłe, czy roztrzępane, zapobiega tworzeniu się części gnilnych w kiskach, co, niestety, jest bardzo często spotykane.

Jeśli odrzucamy z mleka kożuch, który się utworzył, to popelniamy błąd, bo właśnie ten kożuch jest bardzo pożywny. Składa się z tłuszczu, białka (sernika), soli mineralnych.

W mleku chudym, to jest zbieranym, nie ma już tłuszczu i witamin, ale mimo to jest ono doskonałym pokarmem białkowym, gdyż posiada jeszcze solę mineralne, cukier i dlatego nie trzeba odmawiać mu wartości odżywczych.

Podajemy parę przepisów na potrawy mleczne:

LEGUMINA Z MLEKA

Cztery żółtka utrzeć z dwoma łyżkami cukru, dodać łyżkę masła topionego, 1/2 litra przestudzonego mleka, zagotowanego uprzednio z pół laseczką wanilii, wymieszać z pianą z białek i wysypać na ostatku łyżkę mąki. Wszystko dobrze wymieszać i wylać na głęboki półmisek, wysmarowany masłem i wysypany tartą bułeczką. Wstawić do pieca na 20 minut. Podać na tym półmisku na stół z sokiem, lub konfiturami.

LEGUMINA Z PSZENNEJ KASZKI

Zagotować 1 litr mleka z pół szklanki kaszki pszennej i dwoma łyżkami cukru. Kiedy będzie już dobrze ugotowana, kłaść na wolnym ogniu po trochu pianę z 6 białek, dobrze mieszając, aby nie było grudek. Formę blaszaną opłukać zimną wodą, osypać miałkim cukrem i włożyć doń masę. Wynieść na zimne miejsce, żeby legumina dobrze ostygła. Kiedy zastygnie wyrzucić na talerz, polać sokiem, lub konfiturą.

KISIEL Z MLEKA

Bardzo smaczny jest kisiel z mleka, spróbujmy go kiedy zrobić. Z 1 litra mleka odlać 1 szklankę i rozmieszać z 6 dkg mąki kartoflanej. Resztę mleka przegotować z 10 dkg cukru i 1 dkg usiekanych migdałów. Do zagotowanego gorącego mleka, odstawionego z boku płyty, wlać rozrobioną mąkę kartoflaną i dobrze wybijać, aby nie zrobiły się grudki. Tak stałe mieszając, postawić na ogniu i zagotować. Po wylaniu do salaterki, wypłukanej zimną wodą i ostudzeniu, podać z sokiem.

CZARNE JAGODY.

Suszone, czarne jagody będziemy mogli użyć zimą na ciepło, czy kisielek. Suszymy je tak samo, jak inne owoce. Trzeba tylko pamiętać, że zimą przed użyciem dobrze jest namoczyć je na parę godzin, to wówczas będą bardziej soczyste.

Jeśli suszymy owoce w piecu, to należy pamiętać, aby co jakiś czas otwierać drzwiczki, żeby para, która się nagromadzi, mogła wydostać się z pieca.

W małych gospodarstwach dobre i praktyczne są suszarki przenośne, które można samemu zrobić. Są to jakby przenośne klatki bez dna i wierzchu, dostosowane do wymiaru blatu kuchennego, o bokach z wąskich listewek; na listwach tych ustawiamy ramy, obciążone muślinem, na którym rozspujemy owoce. Suszarkę zaś stawiamy na 4 ceglach na ciepłej jeszcze kuchni i w ten sposób stopniowo schną owoce, nie spalając się i powoli tracąc wilgoć.

Przechowywać owoce w woreczkach płóciennych, a najlepiej w szklanych słoiczkach z zakrękanymi przykrywkami; na słoiku należy umieścić karteczkę z napisem: „poziomki“, „maliny“ itd.

WYDAWCA: WOJSKOWY INSTYTUT NAUKOWO - OŚWIATOWY

Redaktor naczelny: Jerzy Ciepeliowski, kapitan

Zastępca naczelnego redaktora: Waclaw Szmagier

Redakcja i Administracja: Warszawa, ul. Nowy-Świat 23/25. Telefony: Redakcji 231-72, Administracji 304-69. Konto PKO 22.144

Drukarnia Krakowska w Warszawie, ul. Wolska 19. Tel. 3.44.20