

MATKA I GOSPODYNI

DODATEK DWUTYGODNIOWY DO „DZWONU NIEDZIELNEGO” Nr. 37

Katolicki Kurs Społeczny

Niniejszem mamy zaszczyt zawiadomić, że dnia 15-go października b. r. rozpocznie się w Poznaniu dziesięciodniowy **Katolicki Kurs Społeczny**.

Celem kursu jest jednolite przygotowanie do pracy społecznej jednostek, już pracujących lub zamierzających pracować w katolickich organizacjach kobiecych oraz omówienie aktualnych zagadnień i metod pracy.

Kurs odbędzie się łącznie z 2-dniowymi rekolekcjami, dostosowanymi do pracy organizacyjnej i tworzyć będzie z nimi jednolitą całość.

W obec konieczności skonsolidowania akcji kobiet katolickich, ważnem jest bardzo, ażeby w kursie powyższym wzięły jaknajliczniejszy udział przedstawicielki wszystkich diecezyj oraz wszystkich ważniejszych organizacyj kół kobiecych.

Zwracamy się więc z gorącym apelem o współpracę w zainteresowaniu powyższym kursem jak najszerszych kół kobiecych.

Zjednoczenie Katolickich Związków Polek

Kraków — Lwów — Poznań — Warszawa — Wilno

Program

Katolickiego Kursu Społecznego Zjednoczenia Katolickich Związków Polek

I. Wykład wstępny. Powody, zakres zadania kursu.

II. **Podstawy**. Rola kobiety katolickiej w walce światopoglądów. Istota, potrzeby i zadania katolickiego ruchu kobiecego w Polsce. Katolicki i niekatolicki ruch kobiecy w Polsce. Międzynarodowy katolicki ruch kobiecy, udział w nim polskich organizacji kobiecych. Cel wychowawczy Zjednoczenia Kat. Związków Polek (Podstawy ogółem 5 godz).

III. Organizacja. Udział organizacji kobiecych w Akcji Katolickiej. Znaczenie Zjednoczenia Kat. Związków Polek jako centrali katolickiego ruchu kobiecego. Statuty i organizacja a) krajowej centrali b) związku diecezjalnego c) lokalnych, ewentualnie parafjalnych kół. Stosunek kobiecych organizacji Akcji Katolickiej do innych organizacji kościelnych, społ. dobroczynnych i t. d. (podział pracy). Organizacje Akcji Katolickiej wobec zagadnień politycznych, polityki bieżącej, stronnictw i organizacji politycznych (Organizacja ogółem 5 godz).

IV. Metody pracy. Konieczność i zasady przygotowania programu pracy. Techniczne pomoce organizacyjne. Podstawy finansowe i rachunkowość. Znaczenie i zastosowanie form parlamentarnych w pracy organizacyjnej. Katolickie nastawianie pracy oświatowej w organizacjach kobiecych. Technika referatów i pogadanek. Solidarność i karność podstawą pracy. Organizacja i kierownictwo Związków diecezjalnych. Zadania i metody pracy Związków diecezjalnych a) zewnętrzne b) wewnętrzne. Jak zakładać nowe koła. Organizacja kół lokalnych — Obowiązki Zarządu i obowiązki członków. Zadania lokalnych kół. Metody pracy kół lokalnych. Stosunek i obowiązki kół względem Związku. W jaki sposób centrale krajowe, związki diecezjalne i koła zajmować się winny, a) apostołstwem i praktyką religijną, b) dziedziną badania i pogłębiania zasad katolickich, c) zadaniami pedagogicznymi i moralnymi, d) nauczaniem katolickich zasad społecznych i ekonomicznych oraz praktyki społecznej, e) sprawą uświadczenia obywatelskiego, f) wytworzeniem silnej, jednolitej opinii. (Metody pracy ogółem 19 godz).

V. Zakończenie. Katolicki ruch kobiecy, jako źródło nowych sił odrodzenia moralnego i społecznego narodu polskiego. Razem wykładów godzin 31.

Informacje

Termin. Kurs rozpocznie się dnia 15-go października rano, zakończy się 24-go października przed południem.

Zgłoszenia należy nadesłać najpóźniej do dnia 1-go października, o ile możliwości na załączonych blankietach zgłoszeniowych.

Koszta. Opłata za kurs wynosi 20 zł. Koszta utrzymania i mieszkania: na kwaterach prywatnych 6—8 zł., w pensjonatach 8—13 zł. dziennie, zależnie od ilości osób w pokoju.

Kwatery. (Kwatery prosimy zamawiać możliwie jak-najwcześniej).

Zniżki. Uczestnicy kursu będą mogli korzystać w drodze powrotnej, z 50 % zniżki kolejowej.

Adres. Wszelkich informacji udziela oraz załatwia wszelkie sprawy dotyczące kursu:

Biuro Zjednoczenia Katolickich Związków Polek

Poznań, ul. św. Marcina 68 I p.

Telefon 25—42.



Straszne, najokropniejsze zło.

(Ciąg dalszy)

A gdzież są matki tych dzieci, spytacie może, szanowni Czytelnicy? Matki ich albo opłakują w rozpaczę zaginięcie dziecka — lub też pozbyły się ich za grube pieniądze. Te ostatnie zwyrodniałe istoty, nie są wprawdzie godne nazwy matek, ale musimy je tak nazwać, niestety, bo są niemi w porządku przyrodzonym.

Poza tem zdarzają się pomiędzy wywożonemi zwyrodniałe istoty, przeważnie dzieci ulicy, które, w większych miastach zwłaszcza, już w kraju uprawiają niecny proceder. To są wyrzutki społeczne, to wrzody okropne na ciele zdrowego, ucziwego narodu.

Nie miejsce tu do nawoływania, ażeby ogół społeczeństwa obudził się z letargicznej beczynności, zajął się prawdziwie w oczy i wziął się wspólnie do pracy nad leczeniem ran narodu; jedynie mimochodem przy rozważaniu tych moralnych okropności, zawołać można: „Polacy i Polki! — komu Polska miła do czynu!”

Posłyszeli już ten głos sumienia liczni bardzo synowie i córki Ojczyzny i z podziwu godną wytrwałością pracują od szeregu lat nad wykorzeniem, lub przynajmniej zmniejszeniem, zła.

Wysiłki jednostek skupiają się dziś w licznych stowarzyszeniach, zarówno katolickich, jak protestanckich i żydowskich.



Szwalnia SS. Miłosierdzia w Ostricourt (Francja).
 Jak widzimy, nie tracą nasze dziewczęta czasu na obczyźnie, pilnie uczą się haftu.

Prócz tego rząd nasz również wystąpił z inicjatywą i wydatną pomocą, dlatego też mówić dziś już możemy o: „Walce z handlem kobietami i dziećmi“.

Walka z handlem kobietami i dziećmi.

Wspominałam, że handlarze wywożą swe ofiary z różnych krajów Europy. To też wiele państw pracuje już od szeregu lat nad zwalczeniem tego strasznego zła.

Pierwszy komitet (t. zw. Związek) zwalczania tego handlu powstał w Londynie (stolicy Anglii) w r. 1899. Celem jego było wejść w porozumienie z innemi krajami i wspólnie obmyśleć środki przeciwdziałania, dopomagając sobie nawzajem w tropieniu lub aresztowaniu handlarzy, wrywaniu ofiar z ich rąk i odstawianiu ich do krajów, z których pochodzą. Do tego związku przystąpiło kilka państw europejskich. Odbyły one w latach: 1904, 1910 i 1921 konferencje i na nich omówione zostały wspólne sposoby działania. Zjazdy te noszą nazwę „międzynarodowych konwencji“ – czyli inaczej „umów“, bo na każdym zostało postanowionych kilka doniosłych sposobów działania, a wszystkie państwa, które miały na jeździe swoich przedstawicieli, zobowiązały się uchwały te wypełnić.

Nasza Polska nie mogła jeszcze w konwencji 1921 r. wziąć udziału, bo miała ważniejsze rzeczy, jak wzmocnienie granic i cały ustrój w kraju, na głowie. Ale w r. 1923 przystąpiliśmy i my, Polacy, do tego Międzynarodowego Związku walki z handlem kobietami i dziećmi. Sejm ratyfikował (uznał) konwencje z r. 1921, a tem samem Rząd nasz wziął na siebie obowiązek wypełnienia przepisów zawartych w konwencjach.

W związku z tem powstało przy Ministerstwie Spraw Wewnętrznych, Centralne Biuro dla Międzynarodowego zwalczania handlu kobietami, a przy Ministerstwie Pracy i Opieki Społecznej specjalny referat dla tych prac.

Niezależnie od tych dwóch rządowych organów powołany został do życia w r. 1923 *Narodowy Komitet do walki z handlem kobietami*. Założycielami tego komitetu są: Towarzystwa Ochrony kobiet (katolickie, protestanckie i żydowskie) oraz T-wo Eugeniczne w Warszawie.

Celem tego narod. Komitetu jest współpraca z Rządem oraz z towarzystwami Ochrony kobiet i Towarzystwem Emigracyjnem.

Tylko wspólna praca jaknajszerszych kół społeczeństwa zapewnić może powodzenie tej, nad wyraz trudnej, walce.

Dlatego dąży Komitet do zorganizowania oddziałów Wojewódzkich i Powiatowych, zdając sobie sprawę, że tylko tą drogą może skutecznie pracę swą przeprowadzić.

W r. 1924 odbył się znowu międzynarodowy kongres zwalczania handlu kobietami i dziećmi, w którym Polska wzięła już udział. Poza tem w tymże roku stworzyła Liga Narodów specjalną komisję, która odąd stale trudni się sprawą tego handlu.

D. c. n.

Różne sposoby przechowywania pomidorów

Trzeci sposób.

Pomidory surowe z salicylem.

Na 1 kg. masy pomidorowej, bierze się 1 gram salicylu. Salicyl użyty w tak małej ilości, jest zupełnie nie szkodliwy, a konserwuje doskonale.

Wytarte z kurzu zdrowe suche, pomidory, przepuścić przez maszynkę od mięsa i wymieszać z salicylem, który można kupić w każdym składzie aptecznym.

Wymieszać trzeba doskonale, gdyż w tem miejscu, do którego nie dojdzie salicyl, zaczął się psuć. To też, dla lepszego połączenia, dobrze jest najpierw zaczerpnąć parę łyżek tej masy do małego naczynia, n. p. do filiżanki, wsypać do tego proszek salicylowy i dobrze wymieszać, a potem wmieszać to doskonale do całej masy. Nakładać do suchych butelek przez lejek, dobrze zakorkować i przechować jak zwykle.

Jest to sposób łatwy do wykonania, nie zabiera dużo czasu, a jest pewny. Przyrządzone dokładnie nie psują się wcale, choćby stały dwa lata.

Czwarty sposób.

Pomidory sterylizowane.

Zdrowe, suche pomidory, obetrzeć czystą ściereczką, pokrajać na kawałki i wkładać do butelek, doskonale wymytych i wysuszonych, upychając szczelnie drewnianym ostruganym patyczkiem. Nie napełniać jednakże aż do wierzchu, lecz zostawić wolną szyjkę na kilka centymetrów, aby w czasie gotowania nie wysadziło korka. Korek powinien być nowy, wygotowany w wodzie, a po zatkaniu nim butelki, przewiązany sznurkiem przez wierzch, na krzyż. Zamiast zatykać korkiem, można butelki zawiązać pęcherzem, a do szyjki pod pęcherz włożyć trochę sterylizowanej waty, którą także kupuje się w składzie aptecznym.

Abym pęcherz nie pękł w czasie gotowania, trzeba butelki niezupełnie napełniać, a oprócz tego, gdy jedna osoba obwiązuje sznurkiem, druga powinna zrobić palcem dołek w pęcherzu w górze, na końcu szyjki. Wtedy powietrze, zamknięte w butelce, a rozszerzone w niej przez ciepło, będzie mogło podnieść ten wgłębiony pęcherz i nie rozerwie go. Obwiązywać trzeba szczelnie, mocnym, lecz cienkim sznurkiem.

Tak przygotowane pomidory należy ugotować w tych fiaskach. Aby jednakże nie popękały w czasie gotowania, trzeba je odpowiednio zabezpieczyć, a mianowicie: Do dużego garnka (może być ten, w którym wygotowuje się bieliznę) włożyć na dno warstwę siana, grubą na parę centymetrów. Gdy nie ma siana, włożyć tam grubą starą ścierkę, uważając aby całe dno było nią wyłożone przynajmniej podwójnie. Następnie owi-

jać każdą butelkę osobno sianem, a gdy go nie ma, staremi gazetami. Chodzi o to, aby nie dotykały do siebie bezpośrednio w czasie gotowania. Szybkę okręcać nie trzeba. Tak zabezpieczone butelki ustawia się obok siebie w przygotowanym garnku, stawia na kuchni i dopiero wtedy nalewa zimną wodą. Woda nie może zakrywać butelek, lecz sięgać mniej więcej do $\frac{3}{4}$ ich wysokości. Z początku trzeba wolno ogrzewać. Znaczy to, żeby nie robić nagłego ognia. Butelki, ogrzane nagle, mając wewnątrz zimne pomidory, musiałyby popękać.

Gdy zaczniesz się gotować, trzeba spojrzeć na zegarek i pilnować, aby przez pół godziny, bez przerwy wrzało. Poczem ostrożnie zdjąć z kuchni i nie wyjmując butelek z garnka, zestawić, aby razem wystygło.

Gdy butelki zupełnie zimne, wyjąć je, obetrzeć i wynieść do piwnicy.

Piąty sposób.

Pomidory duszone.

Umyte, lub wytarte pomidory, pokrajać na części, włożyć do rądla i postawić na ogniu, mieszając od czasu do czasu, by się nie przypaliły. Wody nalewać nie trzeba, gdyż same sok puszczą.

Gdy zaczną gęstnieć, przetrzeć przez niezbyt gęste sito, i postawić aby masa przestygła.

Masę tę trzeba najpierw zważyć, a następnie, można z nią postąpić w trojaki sposób.

1) Na jeden kilogram masy, wziąć jedną gramową pastylkę benzoesową, sproszkować ją i rozpuścić w łyżce ciepłej wody. Wlać to do masy pomidorowej, dobrze wymieszać i wlewać do flaszek przez lejek, mocno potrząsając, aby jak najmniej pozostało tam powietrza i zakorkować nowym wygotowanym korkiem. Aby i przez korek nie dochodziło powietrze do środka, dobrze jest obwiązać jeszcze pęcherzem, albo papierem pergaminowym.

Można też zalać te korki tak zwanym „pakiem” — lub „pechem”. Jest to rodzaj żywicy, który kupuje się w składzie aptecznym. Włożyć go do jakiegoś blaszanego pudełka, lub starego garnuszka, i postawić na gorącej blasze, aby się rozpuścił.

W tej masie macza się główki butelek tak, aby i wystająca część szyjki została nim oblepiona. Gdy trochę stwardnieje zamaczać drugi raz, aby grubiej i szczelnie obległo.

Gdy w zimie trzeba utworzyć taką butelkę, należy tę ochronę obić trzonkiem noża, aby popękała i odłupać, ale nie wyrzucać. Wkładać te skorupki do tego pudełka blaszanego czy garnuszka, w którym się w jesieni topiło i użyć w przyszłym roku.

2) Do masy pomidorowej tak przygotowanej jak powyżej podano, nie dodawać benzoesu, lecz wlać do flaszek, zakorkować, zawiązać pęcherzem, wstawić do garnka z sianem i gotować przez pół godziny.

3) Masę pomidorową włożyć do szerokiego rądla, gotować długo, mieszając by się nie przypaliła. Gdy będzie już tak gęsta, że z trudnością spadać będzie z łyżki i ma już ciemny kolor, jest gotowa. Wykładać do słoików kamiennych, lub szklanych jeszcze póki ciepła.

Nazajutrz, zalać łojem lub przyłożyć krążkiem papieru pergaminowego zamaczanego w spirytusie. Z wierzchu obwiązać pęcherzem lub pergaminowym papierem. Przechowywać w zimnym, suchym miejscu.