

wności i urody była to osoba nadzwyczaj skromna i pilna — z całym zamiłowaniem oddana pracy.

Gdy w roku 1883 rodzice moi przenieśli się do Lipnicy — Julci miejsce zajęły guwernantki, a Ona została gospodynią i prawą ręką mojej matki. Po śmierci moich rodziców została u mnie, a gdy w czasie wojny wszyscy opuściliśmy dwór została sama, wiernie strzegąc naszego mienia. Pięć lat przed śmiercią ciężko chorowała z niesłychaną cierpliwością, znosząc swe cierpienia, modliła się i śpiewała, — a ostatnie jej słowa były do nas: „czy wrota zamknięte i Bóg zapłać wam za wszystko“, jest to dowodem jak uniała być czując i wierną.

To też miło mi jest na tem miejscu wyrazić jej słowa czci i wdzięczności od całej naszej rodziny.

*Z Ledóchowskich Franciszka Ledóchowska.*

## PORADNIK GOSPODARCZY.

### Zupa Czarnina.

Robi się z podróbek i krwi gęsi, kaczek, lub prosięcia. Przy zabijaniu tychże, trzeba krew spuścić do kamiennego naczynia, a posoliwszy ją trochę, dobrze rozkłócić, aby się nie zsiadła. Nastawić rosół z kości wołowych, kawałek boczk, lub głowizny wołowej, podróbki z gęsi lub kaczki, dużo włoszczyzny, cebuli i korzeni. Gdy rosół się nagotuje, precedzić go, wlać do chłodnego krew, dobrze rozbijając trzepaczką, dodać octu i cukru do smaku, aby zupa była słodko kwaśkowata i raz jeszcze zagotować. Do wazy pokrajać mięso i podróbka w paski, oprócz tego podać osobno ugotowane na wodzie kluseczki z mąki pszennej lub łazanki. Jeżeli kto lubi, można dodać trochę suszonych śliwek ugotowanych wraz ze sokiem.

### Zrazy zwijane.

Pokrajać zrazowej pieczeni na cienkie plastry, zbić dobrze, posolić, opieprzyć, posmarować musztardą, położyć na każdy cienki kawałeczek słoninki, kawałeczek ogórka i łyżeczkę surowego, oparzonego ryżu.

Na gorące masło wrzucić cienko pokrajaną jarzynkę, włożyć zraziki i dusić pod pokrywą na wolnym ogniu. Jak się zrumienią wlać kwaśnej śmietany i trochę pogotować; można również zalać rosółem.

### Legumina cytrynowa.

9 żółtek utrzeć z cukrem aż do białości. Ugotowaną całą cytrynę utłuc dobrze i zmieszać z żółtkami, dodając garść pszennej mąki, na ostatku pianę z pozostałych białek i włożyć na rondel wysmarowany masłem.

## SPRAWY KOŚCIOŁA.

Ojciec św. Pius XI przedłużył rok jubileuszowy do czerwca tego roku. Wydał też odezwę do całego świata i zarządził modlitwy błagalne na 19 marca wobec strasznej bezbożności i okrucieństw bolszewickich w Rosji. Odezwę Ojca św. umieszczamy poniżej.