

2555 II

CZASOP.

# RADY PRAKTYCZNE

*Dodatek do Nr. 5*

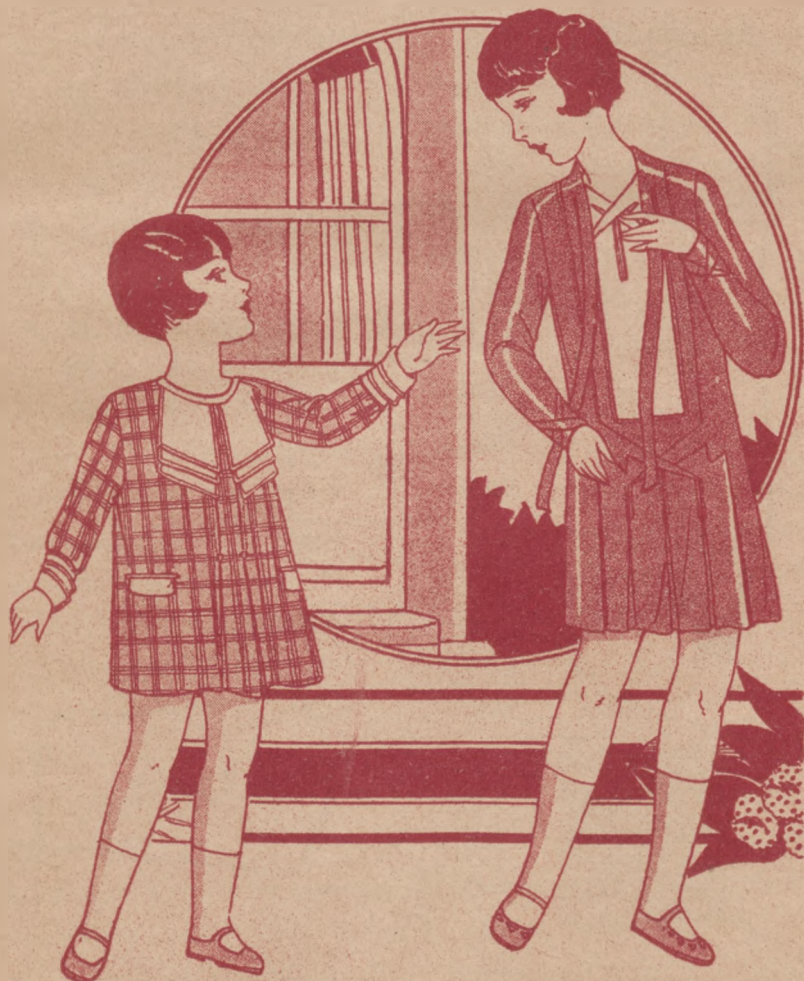
**DWUTYGODNIKA „MŁODA MATKA”**

ROK 1930.

---

*TREŚĆ NUMERU: Sukienka dla dziewczynki. Pyjama dziecienna. Własne doniczki. Nasza forma. Ubranka dziecięce. Cztery obiady moich wnucząt.*

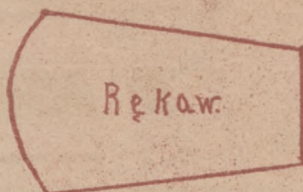
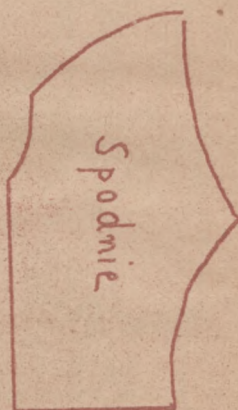
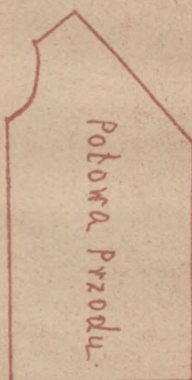
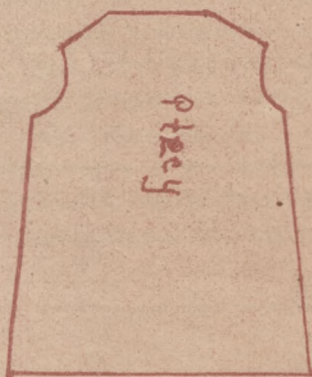
---



# Pyjama dziecinna



BIBLIOTHECA  
UNIV. JAGELL.  
FRACOVENSIS



Pyjama ta wygląda skomplikowanie, a jest naprawdę łatwa do zrobienia i przytem praktyczna i ciepła.

Potrzebne do roboty: druty nr. 3 i 300 gr. wełny na całość i 100 gr. na przybranie.

Ścieg „jersey“ tylko obramowanie przy szyi, rękawach i spodenkach oraz pasek, robimy ściegiem 1 rząd gładko, 2-go odwrotnie. Obramowanie zrobić w odmiennym kolorze, np. pyjama siwo-niebieska — obramowanie białe lub jasno-różowe.

Sposób robienia:

1) Wyciąć odpowiedniej wielkości formę według podanego wzoru.

2) **Plecy:** zaczynamy od dołu ściegiem „jeden rząd gładko, drugi odwrotny“, np. kolorem białym. Zrobiwszy pasek 4 cm. szer. zmieniamy kolor i robimy ściegiem „jersey“ aż do wykroju rękawów ujmując po jednym oczku co 5 rząd.

Na wykroj rękawa spuścić 4 — 5 oczek w pierwszym rzędzie i po dwa oczka przez 6 następnych rzędów.

Na ramię ująć kilka oczek, by nadać formę widoczną na wzorze.

**Przód pyjamy.**

Zaczynamy również od dołu pasem przybrania, dalej robimy równo ściegiem „jersey“ aż do wycięcia szyi.

Na wycięcie przy szyi ujmujemy po jednym oczku. co drugi rząd, aż osiągniemy potrzebną długość do ramienia. Na wycięcie rękawa zmniejszymy, jak w plecach, 5 oczek w pierwszym rzędzie i po 2 w 5 następnych. Drugą połowę przodu robimy tak samo, uważając, by wykroj rękawa i szyi wypadł naprzeciw, a nie z tej samej strony.

**Rękaw:** zaczynamy od dołu — dodajemy co 5 rzędów po 1 oczku, aż otrzymamy potrzebną szerokość i długość, następnie rzeba ująć po kilka oczek, by otrzymać wyokraglenie na ramię.

Obramowanie robimy osobno i łączymy szydełkiem z bluzą z lewej strony.

**Spodnie:** zaczynamy od dołu, następnie według wzoru dodajemy od strony tylnej 1 — 2 oczka w każdym rzędzie, aż otrzymamy odpowiednią szerokość, i zaraz potem, ujmujemy z tej strony 1 — 2 oczka w każdym rzędzie według wzoru.

Przód spodni robimy równo, i dopiero na rozcięcie ujmujemy 6 — 7 oczek w pierwszych 5 rzędach, i kilkanaście oczek na wykroj w pasie.

**Pasek** robimy na 10 — 12 oczek długości 175 cm.

## Asparagus (Szparag ozdobny). | W ł a s n e d o n i c z k i



*Asparagus plumosus nanus.*

może mieć za dużo, bo zgnije i nie będzie rosła; to dziecko musi koniecznie zrozumieć, gdyż inaczej podlewanie nie będzie końca.

Podlewanie musi odbywać się zawsze o jednej porze, aby przyzwyczaić dziecko do systematycznej pracy, najlepiej zaraz po śniadaniu.

Do podlewania najlepsza będzie dziecinna koneweczka, a w braku jej jakiś dzbanuszek, w którym przygotowujemy zawsze pewną ilość wody o temperaturze pokojowej. Podlewać musi dziecko nie z góry, a pod liście; cała ilość wody wyjdzie na tę doniczkę.

Dalej wytłumaczmy dziecku, że roślina musi być myta, gdyż jeżeli będzie brudna nie może, tak jak i dziecko, zdrowo rosnąć. Co tydzień więc wstawimy roślinę w miednicę i dziecko spryska ją wodą; najlepiej

małym rozpylaczem, który można niedrogo nabyć, lub też wodą nabraną w usta. Rośliny o dużych liściach mogą być myte gąbką. Obrywanie zeschłych listków, oczywiście b. ostrożnie, a także obcinanie przekwitłych kwiatów będzie również obowiązkiem dziecka.

Konieczne jest również wytłumaczyć naszym małym ogrodnikom, jak bardzo szkodzi roślinie ciągle dotykane palcami, specjalnie młodym pędem, które też łatwo zgnieść i zламаć.

Kiedy już dziecko zacznie pielegnować roślinę, powinno wiedzieć, że jest ona pod jego wyłączną opieką, tak, że o swoich obowiązkach nie może zapominać; do nas należy tylko dogłębne podlewanie i mycie; specjalnie zaś czy roślina nie ma za dużo wody, gdyż gdyby zaczęła żółknąć



*Asparagus Sprengeri.*

i usychać, nie byłoby końca rozpaczy. Uważamy również, czy roślina nie ma na sobie mszyc, jeśli trafiają się one, zwracamy na to uwagę dziecka i uczymy je, jak należy skropić liście specjalnym kupnym preparatem, lub odwarem mączki, przygotowanym w domu.

Rozpatrzmy teraz, jakie rośliny nadadzą się dla dzieci.

Nie mogą to być rośliny kosztowne i delikatne, jak palmy i paprocie, ani też rosnące wolno, jak kaktusy, które oprócz tego odznaczają się silnymi kolcami.

Wybieramy roślinę szybko rosnącą, niezbyt wrażliwą, a także taką, która mogłaby dziecko zająć.

Najbardziej zajmujące będą oczywiście rośliny kwitnące:

**Fuksja** czyli ulanka rośnie szybko, nie jest wymagająca, a nagrodzi

3852 **Begonia Rex**, o bardzo dużych, ozdobnych, kolorowych liściach, do hodowli wazonikowej bardzo polecenia godna. Porecja 3-50 zł.



pod wiosną małego ogrodnika pięknymi kwiatami; te zwisające kieliszki napewno go zachwycą.

Niektóre odmiany **Begonii** nadają się doskonale do tego celu szczególnie jedna zwana „**Kartoflem**“, o drobnych kwiatkach, ale kwitnąca prawie bez przerwy.

**Prymulka**, pomimo, iż przez pewien czas obficie kwitnie, mniej daje się polecić, gdyż jej włoski powodują, u niektórych osób, wysypkę na skórze.

**Pelargonja** należy do roślin łatwych do hodowli; wezrszą wiosną rozpocznie kwitnąć; nadaje się doskonale do hodowli dziecięcej.

Wśród roślin nie kwitnących, mamy ogromny wybór.

Z tych, które mogą zaciekać swoim rozwojem dzieci, wybrać możemy **Szparag-Asparagus**; najlepiej nadaje się do tego nieduża roślina, gdyż większa, z długimi łodygami, łatwo da się łamać. Dziecko z ciekawością obserwuje białe główki szpa-

ragów wysuwające się z ziemi; można mierzyć wzrost ich przy pomocy patyczka z oznaczonymi kreskami, wbić tego obok pędu.

**Trzykrotka** — **Tradescantia** znajduje się prawie w każdym domu; rośnie nadzwyczaj szybko, bardzo łatwa do hodowli. Z odciętych końców łodyg tej rośliny, możemy o każdej porze zrobić sadzonki w osobnej doniczce i dać ją pod opiekę dziecka. bardzo prędko pędy spuszcza się w dół.

Można też wymienić cały szereg roślin hodowanych wszędzie pod różnymi nazwami, jak ta o dużych ciemno-zielonych liściach (**Aspidistra**) i cały szereg różnych t. zw. „**trawek**“, łatwo mnożących, które nie ucierpią wcale pod ręką dziecka.

Wiosennego przesadzania roślin dokonamy oczywiście same, ale dziecko powinno wszystko zobaczyć, a po przesadzeniu podlewać roślinę jakiś czas obficie.

**J. Brzóska-Guderska.**

## N A S Z A F O R M A

KOSZULKA DLA DZIEWCZYNI

na 5 lat.

Położyć bibułkę na tablicy, formę przerysować i wyciąć. Jeżeli forma za krótka, należy podłużyć u dołu stosownie do wzrostu dziecka.



## Ubranka dziecięce

1) Ubranko dla chłopczyka z welwetu, kamizelecza, krawat, pasek i mankiety z fularu w kratkę.

2) Sukienka z jasnej welenki, kołnierzyk, kieszonka i mankieciki wykończone kolorową wstążeczką—

z tego samego koloru wstążki krawacik.

3) Sukienka z welenki w kratkę, bolerko z welvetu dostosowane do koloru kratki sukienki — całość bardzo efektowna.



## Cztery obiady moich wnucząt

### Kisiel trójkolorowy.

#### Kisielek biały.

Szklanką mleka zaparzyć 5 dk. migdałów słodkich i trzy sztuki migdałów gorzkich, oparzonych, obranych i utłuczonych w móżdżierzu. Wymieszać, przykryć, a gdy mleko przestygnie przecedzić i wycisnąć przez serwetę.

Pozostałą miazgę jeszcze raz przetrzeć i zaparzyć ¼ szklanką gotującego mleka i znowu wycisnąć przez serwetę do suchości prawie. Wsypać czubatą łyżkę cukru, wymieszać. ¼ szklanki mąki kartoflanej rozbić z pół szklanką ostudzonej orszady, resztę zaś orszady postawić na ogniu, a gdy zagotuje się łać wolno rozbić mąkę ciągle mieszając, żeby mleko nie zwarzyło się. Gdy kisielek zagotuje się i od rondla będzie odstawał, wylać do formy wylanej zimną wodą i wynieść na chłód.

Zamiast migdałów można wziąć kawałek wanilji.

#### Kisielek żórawinowy.

½ kg. żórawin wymyć, przebrać i pognieść na misce, zalać szklanką wody, zagotować i przecedzić. Soku powinno być 1½ szklanki. Do jednej szklanki soku wsypać 4 łyżki cukru,

½ szklanki zaś soku ostudzić, rozbić z ¼ szklanką mąki kartoflanej.

Sok żórawinowy z cukrem postawić na ogniu i do gotującego się łać rozbić mąkę, wybijać na ogniu łyżką drewnianą, a gdy kisiel będzie odstawał od rondla, wylać do formy na kisiel biały.

Również cieszą się uznaniem u moich wnuków paszteciki z wątróbk i ciastka suche — wiórki.

Wobec czego podają poniżej przepisy.

#### Pasztecik z wątróbk.

Wątróbkę gesią, indyczką lub w ostateczności kółka kurzych, wymoczyć przez parę godzin w mleku. Włożyć do rondelka na gorące masło z podsmażoną, ale nie zrumienioną cebulką i utłuczonym grzybkim. Dusić na wolnym ogniu, często potrząsając rondelkiem. Posolić. Uważać, żeby wątróбка była usmażona, ale nie przesmażona, bo stwardniałaby.

Gotową wątróbkę przepuścić ze trzy razy przez maszynkę, wraz z masłem, w którym się smażyła. Dodać kawałek masła śmietankowego i przetrzeć przez druciannę sitko.

Usiekać dwa jajka ugotowane na twardo wymieszać z pasztecikiem. I podać do bułeczki z masłem.

Redaktorzy: Dr. R. Barański i W. Pełczyńska.

Górnolaska 20, tel. 401-24. Konto P. K. O. 14535.

Drukarnia Kobiety Współczesnej, Marszałkowska 148.