

RADY PRAKTYCZNE



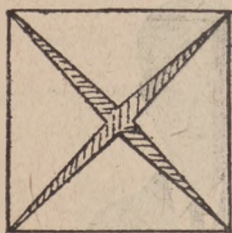
1

2

1. Sukieneczka dla dziewczynki od lat 4-ch z tweedu—kolnierzyk z gładkiego materiału.

2. Sportowy garnitur wełniany dla chłopca od lat 7-iu.

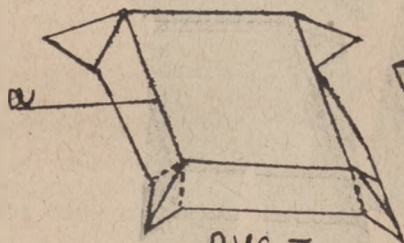
Pr z e g i n a n k i



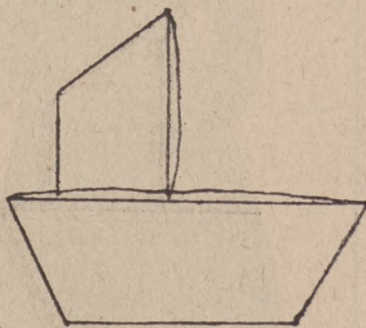
RYS. 1.



RYS. 2.



RYS. 3.



RYS. 4.

Jednym z bardzo pożytecznych zajęć dla dzieci, są przeginanki. Jest to cały szereg drobnych robótek z papieru. Dziecko między 6-tym a 7-ym rokiem życia, ma silny popęd do majstrowania, często więc natarczywie domaga się materiału, a jeśli nie znajduje warunków do tworzenia, niszczy wszystko, co mu do rąk wpada.

Papier, jako materiał miękki i tani, dobrze się nadaje do prac dzie-

cięcych. Dziecko sporządza sobie mnóstwo miłych zabawek, a dzięki temu uczy się szanować zabawkę otrzymaną z nakładem pewnego trudu.

Przeginanki posiadają tę wyższość nad innymi zajęciami, że doskonale nadają się dla dzieci młodszych i starszych, nie krępując samodzielności jednych ani drugich.

Dużo radości twórczej daje dziecku to zajęcie, jeśli ma dobrze przy-

gotowany materiał. Papier dla starszych dzieci może być gazetowy, lecz dla młodszych lepiej stosować biały lub szary cienki, bo na takim zagięcia są widoczniejsze, więc to ułatwia robotę.

Do najłatwiejszych przeginań należy koperta. Dajemy dziecku 10-cio cm. kwadrat papieru, który trzeba złożyć na połowę i dobrze załamać. Następnie rozłożyć i równo złożyć w przeciwną stronę. Te założenia przy dokładnem załamaniu dadzą dziecku 4 małe kwadraty. Każdy kwadrat trzeba załamać tak, żeby wszystkie 4 rogi spotkały się w środku, rys. 1. Z koperty pojedynczej można otrzymać różne figurki, jak to poniżej zobaczymy.

Gdy już dziecko zrobi samodzielnie kopertę, może łatwo wykonać solniczki w ten sposób, że kopertę złoży na połowę gładką stroną do środka i po złożeniu w przeciwną też na połowę, załamać rogi do środka tak jak w kopercie poprzedniej, a wtedy utworzy kopertę podwójną.

Znowu złoży całość z obu stron na połowę i kwadraciki na rogach lekko załame, co wskazują kropki na rys. 2. Figurka ta da nam 4 trójkątne zagłębienia zwane solniczkami. Jeśli zrobimy taką zabawkę, z jasnego dwustronnie barwnego papieru, i ozdobimy ją złotymi gwiazdeczkami, to otrzymamy ładną ozdobę na choinkę.

Stolik, podany na rysunku, robi się z koperty podwójnej; trzeba ją rozwinąć i brzegi boków kwadratu zagiąć do środka, rys. 3-a. Rogi załamać mocno, i utworzyć z nich nogi stolika. Stoliczek taki zrobiony z barwnego twardego papieru, może być mebelkiem w pokoju lalki.

Ze stolika można zrobić łódkę z żaglem, trzeba go odwrócić i położyć białym na stole, złożyć tak, żeby po obu stronach były dwa rogi, a przez wysunięcie jednego rogu do góry, utworzyć łódkę z żaglem, rys. 4. Zabawka ta dużo radości sprawi dziecku.

M. Brzuskówna.



D L A M A M U S I

I D Z I A T W Y



3

4



5

6

3. Suknia domowa dla Mamusi
z tak modnego materiału w kratę.

4. Suknia wizytowa z jedwabnej
georgetty.

5. Sukieneczka z fantazyjnym
karczkiem dla dziewczynki od lat
7-iu.

6. Sukienka dla dziewczynki od
lat 7-iu z granatowej wełny — czar-
ny lakierowany pasek.

7. Sukienka w bordo kolorze
przybrana czarnymi guziczkami —
biały z surowego jedwabiu kołnierzyk
oblamowany czarnymi kolorem.



Kuchnia dziecięca

NALEŚNIKI LUB OŁATKI Z JABŁEK

1 duże jabłko, obrane ze skórki, krajemy na wąskie paski, lub trzemy na grubej tarce, tak jak buraki do barszczu.

1 żółtko ucieramy z pół łyżeczką masła, z 2 łyżkami wody, dodajemy 4 łyżki mąki i łączymy z doskonale ubitą pianą z 1 białką. Wkładamy jabłka i smażymy w postaci grubych naleśników (ciasto wtedy musi być rzadsze), lub w postaci małych ołatek (ciasto musi być trochę gęstsze — mniej dolać wody). Smażyć na szmalcu, oliwie, maśle. Po usmażeniu posypać obficie mączką cukrową i wsunąć do piecyka.

Jest to potrawa bardzo smaczna i oszczędniejsza od t. zw. jabłek w cieście, gdyż cienko pokrajane jabłka prędko miękną, a przez to krócej się smażą ołatki i mniej spożerobowuje się tłuszczu.

TANIE LEGUMINKI

GRUSZKI W ŚMIETANIE

Pół kilo gruszek soczystych, półdojrzałych obrać i przekrajać na pół, zalać to śmietaną nie bardzo kwaśną tak, żeby pokryła owoc; dodać pół laski wanilii drobno pokrajanej i gotować, aż do ugotowania gruszek.

Osobno zrobić ciasto jak na naleśniki, może być trochę gęściejsze,

wylać na półmisek ogniotrwały lub na blaszkę odpowiedniej wielkości, gęsto ponakładać na rozlane ciasto masło w małych kawałkach, wielkości laskowego orzecha. Piec w dobrze ciepłym piecu. Gdy przestygnie pokrajać na dowolne kawałki, polać ugotowanymi gruszkami. Kto nie lubi zapachu wanilii, lub lubi więcej aromatyczne leguminy, może dodać zapach esencji arakowej, lejąc do gruszek już ugotowanych parę kropli.

LEGUMINA Z KASZY MANNEJ

5 żółtek utrzeć z pół szklanką cukru do gęstej papki — dodać sok z jednej cytryny i zapach z tartej skórki, dobrze wymieszać. Dodać 1 szklankę kaszy mannej, w końcu pianę z białek. Blachę wysmarować masłem dokładnie i piec w piecu nie za gorącym. Gdy będzie upieczona, polać 1 szklanką słodkiej śmietanki. Polewając, trzeba uważać by śmietanka dokładnie objęła całą leguminę. Raz jeszcze wstawić do pieca na nieco mocniejszy ogień.

Podać można na ciepło z soki, lub na zimno z bitą śmietaną.

KOMPOT W GALARECIE

Jakikolwiek owoc gotujemy jak zwykły kompot i po odcedzeniu, do soku kompotowego dodajemy żelatynę, biorąc 1½ litra na 1 szklankę

(większą) płynu. Ułożone w formie owoce, początkowo zalewamy małą ilością płynu, po zastygnięciu dajemy drugą warstwę, która może być z innego gatunku owocu, w innym kolorze żelatyny. W ten sposób można zrobić z trzech, czterech gatunków owoców w różnych kolorach bardzo efektowną leguminę. Slicznie wygląda ułożona następująco: pierwsza warstwa winogrona, w białej żelatynie, druga ciemne śliwki, trzecia gruszki w czerwonej żelatynie, wreszcie jabłka w zielonej żelatynie.

Legumina ta musi być robiona o jeden dzień wcześniej, by dobrze zastygła. Musi być forma napelniona po brzegi, gdyż inaczej przy układaniu często pęka. Można do tego kompotu podać sos waniljowy, lub ponczowy, albo szodonowy z wina domowej roboty.

LEGUMINA ZOSI

$\frac{1}{4}$ kilo śmietankowego masła uciierać z $\frac{1}{2}$ szklanką cukru, aż się dobrze połączy. Wbić po jednemu 4 całe jaja. Jaja wbijać wtedy, gdy

poprzednie już się połączy z masłem. Dosypać potrochu 3 szklanki mąki stale wierząc w jedną stronę. Ciasto musi być tak gęste, by przy wyciągnięciu palczki nie rozlewało się, a przeciwnie utrzymywało się na powierzchni. Na zapach można dodać wanilji lub skórkę cytrynową. Rozciągamy cienki na grubość palca placek, lub też robimy tutką okrągłe kopeczki na blasze. Piec trzeba w piecu ciepłym. Po upieczeniu i wystygnięciu przekładamy marmoladą lub konfiturami, pokrywamy drugim ciastem lub ciasteczkami, również upieczonym. Obsypujemy miałkim cukrem, albo bitą śmietaną z cukrem waniljowym.

Slicznie wygląda ułożona w ten sposób: na spód ciasto, grubo ułożona marmolada owocowa w formie stożkowatej, czubek ścięty i wydrążony, napelniony bitą śmietaną, a wokół marmolady owocowej powkładane ciasteczka w formie talarów, równo i dość gęsto. Ciasteczka winny być raz jeden ułożone tak, żeby stanowiły jakby szeroki faliasty brzeg.

Zofja Kaczyńska.

Redakcja i Administracja: Górnoślaska 20, tel. 9-01-24. Konto P. K. O. 14555.

Cena prenumeraty „Młodej Matki”: w kraju płatna tylko zgóry rocznie
14 zł. — półrocznie 7 zł. 40 gr. — kwartalnie 3 zł. 70 gr.

ZAGRANICĄ: półrocznie zł. 10, rocznie zł. 20.

Prenumerata płatna zgóry każdego kwartału.

Cena ogłoszeń: wewnętrzne strony i okładki: 1 strona 150 zł., $\frac{1}{2}$ strony 75 zł.
 $\frac{1}{4}$ strony 40 zł., ostatnia strona i za tekstem o 50% drożej. Miejsca zastrzeżone o 25% drożej od cen powyższych.

Wydawca: E. Grocholska.

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

Drukarnia „Kobiety Współczesnej”, Marszałkowska 148.

Nakładem dwutygodnika

„M Ł O D A M A T K A”

prof. Dr. med. Wł. Szenajcha

L I S T D O M A M U S I

W SPRAWIE

D Y F T E R Y T U

Cena 60 gr.

Z przesyłką 75 gr.

Skład główny:

ADMINISTRACJA dwut. „MŁODA MATKA“

Warszawa — Górnośląska 20. Tel. 9-01-24. P. K. O. 14.555.

U w a g a : Za zaliczeniem bezwzględnie nie wysyłamy.

specjalny

Nr. 24

specjalny

tyg. „KOBIETA WSPÓŁCZESNA”

„O WYBORZE ZAWODU”

do nabycia we wszystkich księgarniach

CENA zł. 2.50

Z przesyłką pocztową zł. 2.75

UWAGA: za zaliczeniem nie wysyłamy

NAWET NA NAJBARDZIEJ ZAPADŁEJ WSI POLSKIEJ

można mieć zawsze

Świeże ciastka w domu

Doskonałe, tanie i łatwe do
przyrządzenia przepisy na
ciastka domowe zawierają
2 zesz. spec. tyg. „Mój Dom“.

**Cena pojedynczego zeszytu gr. 80
obydwóch łącznie . . zł. 1.40**

Wysła Administracja tyg. „Kobieta Współczesna“ Warszawa,
Górnośląska 20, tel. 9-01-24, po otrzymaniu wpłaty na P. K. O.
konto 14.560, lub w znaczkach pocztowych.

Za zaliczeniem nie wysyłamy.

B R O S Z U R A

Prof. D-ra Michałowicza

p t.

POWIETRZE, SŁOŃCE I WODA W ŻYCIU DZIECKA

Do nabycia w Warszawie we wszystkich księgarniach oraz w Ad-
ministracji dwutygodnika „MŁODA MATKA”

Warszawa, Górnośląska 20.

Cena egz. zł. 1 50;

z przesyłką poczt. zł. 1,65

UWAGA: Na prowincję wysyłamy tylko po otrzymaniu gotówki
na konto w P.K.O 14555 lub za zaliczeniem pocztowem.

*Kobieta współczesna powinna wiedzieć o tych, które walczyły o równe
prawa dla niej.*

Już ukazała się w druku książka

C. WALEWSKIEJ

W WALCE O RÓWNE PRAWA NASZE BOJOWNICE

zawierająca sylwetki najbardziej zasłużonych działaczek z okresu walki o równouprawnienie jak: Paulina Kuczalska - Reinschmidt, Józefa Bojanowska, Dr. Anna Tomaszewicz - Dobrska, Teodora Męczkowska, Dr. Justyna Budzińska - Tylicka, Helena Weychert, Eugenia Waśniewska, Dr. filoz. Romana Pachucka, Zofja Stankiewiczówna, Władysława Weychert-Szymanowska, Anna Paradowska - Szelałowska, Dr. filoz. Julja Dickstein - Wieleżyńska, Dr. Melanja Bornstein - Łychowska, Wanda Opęchowska, Marja Skłodowska - Curie, Dr. Józefa Joteyko, Dr. Zofja Daszyńska-Golińska, Dr. Józefa Kodisowa, Dr. Michalina Stefanowska, Kazimiera Bujwidowa, Marja Turzyna, Marja Dulebianka, Helena Witkowska, Jadwiga Petrażycka - Tomicka, Marja Gerżabkowa, Melanja Rajchmanowa, (I. Orka), Marja Szeliga.

Do nabycia: Administracja tyg. „Kobieta Współczesna“, Warszawa, Górnośląska 20. P. K. O. 17.505.

CENA Zł. 10.

Przesyłka pocztowa Zł. 1.50.

„K O B I E T A WSPÓŁCZESNA”

najciekawsze tygodniowe ilustrowane pismo w Polsce

porusza

najżywotniejsze zagadnienia życia kobiecego,

zawiera

najbogatszy dział społeczny,

grupuje

najwybitniejsze pióra literackie i publicystyczne,

posiada

najbogatsze i najpiękniejsze dodatki

(Mój Dom, mody, tablice robót naturalnej wielkości, tablice kroju etc.)

PRENUMERATA:

miesięcznie	Zł. 5.—
kwartalnie	„ 14.—
półrocznie	„ 26.—

Prenumerata ulgowa — zł. 3.60.

Cena numeru pojedynczego zł. 1.40

ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI:

Warszawa, Górnośląska 20; tel. 9-01-24. Konto P.K.O. 14560

Na żądanie wysyłamy bezpłatne numery okazowe.

GIMNASTYKA DOMOWA

—DLA KOBIET—

AGNETY BERTRAM

**Pierwsza w Polsce książka-podręcznik
gimnastyki dla kobiet w każdym wieku**

**UCZY ĆWICZYĆ BEZ POMOCY
NAUCZycIELA**

**zawiera zasób ćwiczeń do użytku domowego
i dla celów nauczania**

Cena zł. 7.—

SKŁAD GŁÓWNY:

Administracja „STARTU“

Warszawa, Górnośląska 20; tel. 9-01-24.

Na prowincję wysyłamy po wpłaceniu na konto „STARTU“

w P. K. O. Nr. 14558, zł. 7.50