

JEANNETTE, PA.

Za inicjatywą grupy 1380 Tow. "Sprawiedliwość" został urządzony Bal na dochód Wyższej Szkoły Związkowej, w dniu 3 lutego b. r.

Zaproszoną została także do udziału gr. 1059, Tow. Św. Jadwigi Kr. P., która też wysłała swe delegatki do wspólnego naradzenia się z grupą 1380. Bal wypadł zadowalniająco.

Raczył nas także zaszczyścić swą osobą Ks. Prob. Jan Andrzejewski z Penn, Pa., który zawsze bardzo życzliwie odnosi się do grup tutejszych. Ks. Prob. serdecznie przemówił do obecnych, zachęcając ich do składek na Wyższą Szkołę Zw i powołał p. Helenę Stawierę i Stefanię Malinowską do zajęcia się kolektą. Suma zebrana podczas przemowy Ks. Prob. wynosi \$7.10

Zaś dochód z balu 7.90

Razem \$17.00

która to suma została wysłana przez "Money Order".

Komitet balu składa serdeczne dzięki Ks. Prob. za przemowę podczas balu i ofiarę na szkołę przez Niego złożoną. Zaznaczyć tu należy, że Ks. Prob. zawsze pomaga Związkowcom czy to finansowo, czy też zachęcając swych parafian do brania udziału w obchodach, balach etc, za co Związkowcy są mu bardzo wdzięczni. Takich księży daj nam Boże więcej. Dziękując zarazem zebranej publiczności za złożoną na cel powyższy składkę, tak samo dziękujemy i tym członkom gr. 606 Tow. Pana III-go Sobieskiego Kr. P. w Jeanette, Pa., którzy raczyli przybyć na bal.

W imieniu komitetu gr. 1380 i 1059
Stefania Malinowska,
919 Scott ave., Jeanette, Pa.

Pierwsze wielkie przedstawienie i bal nowo założonej grupy Tow. Polek im. Maryi Konopnickiej, gr. 1332 Z. N. P. w Am. odegra komedię w 3-ach aktach pod tytułem "Ja chcę", w niedzielę, dnia 21-go kwietnia, 1912 w hali J. Eliasza, róg 46-iej i Wood ulic. Początek punkt o godz. 7:30 wieczór. Muzyka W. Łagockiego. Cena biletu 35c.

DZIENNIK ZWIĄZKOWY.

Oprócz "Zgody" tygodniowej Związek Narodowy Polski wydaje jeszcze DZIENNIK ZWIĄZKOWY, pismo codzienne, polityczne, społeczne i literackie. Prenumerata wynosiła dawniej \$3.00, a obecnie została zniżona na \$2.00 rocznie. Półrocznie wynosi \$1.00, a kwartalnie 50 centów.

Dziennik Związkowy wychodzi codziennie o 8-miu stronicach, jest najtańszym pismem polskim w Ameryce, kosztuje bowiem prawie tyle, co gazeta tygodniowa.

Kto chce poznać wartość i pożyteczność Dziennika Związkowego, niech nadesłanie swój adres, a otrzyma darmo kilka numerów na okaz. Bracia Związkowcy, popierajcie swoje własne codzienne pismo przed wszystkimi innymi.

Adres:

DZIENNIK ZWIĄZKOWY,
1406-1408 W. Division St.,
Chicago, Ill.

Potrzeba dla Dziennika agentów we wszystkich osadach polskich. Prosimy się zgłaszać po informacje i warunki.

Wykaz członkiń w grupach żeńskich

do dnia 1go Lutego 1912 r.

Sporządzany będzie co miesiąc dla wykazania przyrostu członkiń w kobiecych grupach Zw. N. P.

Gr. 519	Tow. Korona Polska	140	czł.	Z. Małkowska, sekr.
Gr. 526	Tow. Ognisko Domowe	30	czł.	J. Domachowska, sekr.
Gr. 531	Tow. św. Anny	61	czł.	M. Pijanowska, sekr.
Gr. 564	Tow. Emilia Plater	36	czł.	K. Kolb, sekr.
Gr. 571	Tow. Jadwigi Kr. Polskiej	25	czł.	A. Jarosik, sekr.
Gr. 579	Klub Patryotyczny Polek	57	czł.	H. Hudzicka, sekr.
Gr. 588	Tow. Polek Biały Orzeł	46	czł.	M. Kraszewska, sekr.
Gr. 591	Tow. Pań Pol. Kr. Jadwigi	41	czł.	J. Lubińska, sekr.
Gr. 601	Tow. Córek Pol. M. B. Cz.	42	czł.	J. Artyfikiewicz, sekr.
Gr. 682	Tow. Królowej Jadwigi	77	czł.	P. Szymańska, sekr.
Gr. 744	Tow. "Postępowe"	30	czł.	W. Łapczyńska, sekr.
Gr. 797	Tow. Polek Echo Wolności	26	czł.	Jad. Winicka, sekr.
Gr. 799	Tow. Polek św. Franciszka	26	czł.	H. Melracka, sekr.
Gr. 806	Tow. Polek Kr. Wandy	33	czł.	Fr. Swulins, sekr.
Gr. 842	Tow. św. Jad. Kr. Polskiej	9	czł.	Hel. Kozłowska, sekr.
Gr. 868	Tow. Królowej Dąbrowki	54	czł.	Fr. Tarzeńska, sekr.
Gr. 871	Tow. Przędownica	35	czł.	L. Pijanowska, sekr.
Gr. 880	Tow. Niewiast Kr. Wandy	71	czł.	V. Sopczyk, sekr.
Gr. 881	Tow. Gwiazda Wolności	28	czł.	P. Frankowska, sekr.
Gr. 906	Tow. śpiewu "Kalina"	22	czł.	St. Pochucka, sekr.
Gr. 942	Tow. Cór. Pol. p.o. M. B. R.	32	czł.	K. Dębska, sekr.
Gr. 947	Tow. Śpiewu Symfonia	18	czł.	T. Bednarkiewicz, sekr.
Gr. 953	Tow. Król. Kor. Polskiej	31	czł.	A. Kaliszewska, sekr.
Gr. 955	Tow. Córki Ojczyzny	31	czł.	P. Schlessler, sekr.
Gr. 971	Tow. Polek "Macierz"	44	czł.	A. Wyszowska, sekr.
Gr. 984	Tow. im. Z. Chrzanowskiej	15	czł.	M. Małecka, sekr.
Gr. 987	Tow. Polek "Opoka" Z.N.P.	47	czł.	M. Sakowska, sekr.
Gr. 992	Tow. Córki Wolności	25	czł.	M. Szakalun, sekr.
Gr. 1024	Tow. żeńskie Oświata	42	czł.	J. Wasilewska, sekr.
Gr. 1035	Tow. żeńskie św. Barbary	69	czł.	M. Grzechowiak, sekr.
Gr. 1036	Tow. Jadwigi Kr. Polskiej	41	czł.	M. Majchrowska, sekr.
Gr. 1037	Tow. chór żeński Symfonia	16	czł.	H. Racimowska, sekr.
Gr. 1040	Tow. Polek św. Kunegundy	6	czł.	Ag. Bayer, sekr.
Gr. 1045	Tow. Król. Wandy	33	czł.	M. Kaczmarek, sekr.
Gr. 1059	Tow. żeń. św. Jad. Kr. Polski	11	czł.	St. Malinowska, sekr.
Gr. 1062	Tow. żeńskie Jedność	30	czł.	G. Janicka, sekr.
Gr. 1086	Tow. Polek "Oświata"	30	czł.	M. Rejdukowska, sekr.
Gr. 1095	Tow. Niew. Pol. św. Jadwigi	12	czł.	Jad. Szczepaniak, sekr.
Gr. 1098	Sokolice "Wolność"	77	czł.	J. Marcinukowska, sekr.
Gr. 1040	Tow. Sok. Król. Wandy	16	czł.	St. Kwiatkowska, sekr.
Gr. 1173	Tow. Zwycięstwo Polek	15	czł.	M. Szeszycka, sekr.
Gr. 1174	Tow. Król. Kor. Polskiej	19	czł.	M. Józwik, sekr.
Gr. 1178	Tow. Polek	70	czł.	H. Rozynek, sekr.
Gr. 1189	Tow. Promień Wolności	23	czł.	R. Drzewiecka, sekr.
Gr. 1200	Tow. Cór. Polskich	32	czł.	W. Dziekońska, sekr.
Gr. 1203	Tow. Król. Jadwigi	121	czł.	M. Gąsiorowska, sekr.
Gr. 1279	Tow. Córki Polskich	20	czł.	St. Czekalla, sekr.
Gr. 1280	Tow. Polek Echo Wolności	16	czł.	J. Miłowska, sekr.
Gr. 1362	Tow. Śpiewu Wanda	10	czł.	K. Kleis, sekr.
Gr. 1373	Tow. Sok. Polskich	15	czł.	M. Kowalska, sekr.
Gr. 1337	Tow. Sok. Jedność	12	czł.	Wanda Szyndler, sekr.
Gr. 1332	Tow. Polek M. Konopnickiej	25	czł.	M. Rydecka, sekr.
Gr. 1394	Tow. Król. Jadwigi	12	czł.	S. Gałomińska, sekr.
Gr. 921	Tow. Zwycięstwo Polek	46	czł.	J. Żółkiewiak, sekr.
Gr. 1126	Tow. Sztandar Zwycięstwa	27	czł.	L. Podgórska, sekr.
Gr. 1103	Tow. Dzwon Wolności	26	czł.	H. Skudnik, sekr.
Gr. 1141	Tow. Sok. Polskich Z.N.P.	24	czł.	P. Kusznicka, sekr.

KUCHNIA.

Legomina z pomarańcz na zimno.

Żelatyny białej listków 6, różowej 3 — razem zaparzyć szklanką wody wrzącej i mieszać do ostudzenia — przez ten czas druga osoba wyciska sok z 5 pomarańczy i 2 cytryn. 5 żółtek utrzeć z dwiema szklankami pudru do białości — wtedy sok precedzony z pomarańcz i cytryn wlewa się do ubitych żółtek i po jednej łyżeczce żelatynę, mieszając dobrze. Z ubitą przez ten czas z pozostałych 5 białek pianę łyżką w jedną stronę wymieszać z masą i w formę wylaną wodą zimną włożyć przygotowaną masę, dodając kieliszek araku, a po 2 godzinach legomina gotowa.

Sposób łatwego obierania orzechów włoskich z żółtej skórki.

Aby się pozbyć żółtej gorzkiej skórki, trzeba orzechy namoczyć

w zimnej wodzie na jaki tydzień, taką łatwością schodzi z orzechów, jak ze świeżych.

Pożywność orzechów i słodkich migdałów.

Wartość pożywna orzechów i migdałów, nie jest ogólnie znana i doceniana, a jednak orzechy zawierają w sobie 57—67 procent tłuszczu, słodkie migdały 53 proc. kiedy w śmietanie, procent tłuszczu wynosi zaledwie 23 proc. Prócz tego, obfituje ono w białko, którego procent dorównywa białku znajdującemu się w mięsie wołowym. Daje się z nich przygotowywać rozmaite przetwory, a że są niedrogie, mogą więc stanowić znakomite dopełnienie codziennego pożywienia. Wartość pożywcza 100 gramów słodkich migdałów, równa się pożywności litra mleka lub 8 jaj.

Kapusta włoska faszerowana rybą.

Ładne zdrowe główki kapusty włoskiej, średniej wielkości, pokrajać na ćwiartki. Obgotować w gorącej osolonej wodzie, następnie umieścić je na durszłaku, aby woda obciekła. Gdy kapusta ostudzona, nakładać między listki następujący farsz: wątróbki rybne i tłuszcz, jaki się znajduje u ryb, a także odpowiednio do potrzeby, jaki funt ryby obgotować w wodzie, mieć ugotowane kilka grzybków, parę cebul sparzonych, przeprowadzonych przez maszynkę i przesmażonych w maśle, — wszystko to odpowiednio posiekane przesmażyć w maśle i osolone, opieprzone, przestudzone użyć na przekładanie kapusty, którą, t. j. te ćwiartki, trzeba wiązać czystą bawełną, żeby farsz z nich nie wyleciał, następnie kładzie się tę kapustę w rondel, podkładając sporo masła, a gdy kapusta miękka, robi się zasmażkę z masła i mąki, uważając, aby była dobrze zasmażona a nie rumiana, rozrobiona sosem od kapusty; dobrze cukrować i odpowiednio gęstą jarzynę podać do stołu.

Grzanki z farszem do ozdoby półmiska z drobiem.

Przy podawaniu do obiadu pieczonego kur lub kaczek, wszystkie wątróbki oddzielnie usiekać i udusić w większej ilości masła, z dodaniem trochę bułeczki i śmietany. Dobrze z tymi dodatkami wymieszać i już nie dusić. Oddzielnie chlebek pszenny czerstwy, obetrzeć ze skórki, pokrajać w cienkie plasterki, zamoczyć je w mleku, potem osączyć i obrumienić na maśle. Grzanki te na pół godziny przed wydaniem pieczonego na stół, posmarować wyżej opisanym farszem i trzymać ciepłe pod blachą, dopóki nie będzie pora użycia ich. Wówczas brzegi półmiska ubrać na przemian temi grzankami i kupkami surowej natki pietruszki.

Co bardzo zdobi półmisk.

Paszтет z zająca a la Strasburski.

Pozostałości od zająca, pół funta boczku wieprzowego, pół f. cielęciny, pół f. słoniny, funt wątroby wieprzowej, dwie cebule dusić razem w rondlu przez 2 godziny — wątróbę kładzie się, gdy wszystko do połowy uduszone — następnie dwa lub trzy razy przeprowadzić przez maszynkę od mięsa, potem przez sito, osolić, dodać pieprzu, jałowcu i ułożyć w rondlu, upychając łyżką, aby był ściśły — niech tak stoi przez noc całą lub cały dzień, — następnie trzeba rozgrzać na ogniu, aby wyszedł paszтет z rondla — oblać rozpuszczoną słoniną lub posmarować szmolcem, a będzie ładnie, biało wyglądał. Chociaż nie pieczony w piecyku, jest smaczny i trwały.

Rodzice! Uczcie dzieci czytać i pisać po polsku!