



РАБОТНІЦА  
і СЯЛЯНКА

№9 ВЕРАСЕНЬ 1966  
+ прил.















































# ЗЕ ЗІМЫ

кілаграм грыбоў, а для рыжыкаў 40 грамаў). Зверху прыкрываюць тканінай і драўляным кружком, прыціскаюць каменем. Праз некалькі дзён, калі грыбы асядуць, можна дадаць новую порцию. Праз месяц-пайтара іх можна падаваць на стол.

Гэта так званая халодная засолка. Але можна засаліць грыбы і гарачым спосабам — тады яны будуть гатовы хутчэй, дзён праз 25. Гарачым спосабам соляць баравікі, падасінавікі, бабкі, масляты, лісічкі, апенькі, валуі. Грыбы адварваюць у кіячай падсоленай вадзе (2 столовыя лыжкі на літр вады). Валуі, апрача таго, перад варкай вымочваюць 2—3 дні. Вараць на павольным агні, час ад часу памешваючы і здымаячы пену. Як толькі грыбы асядуць на дно і вада стане празрыстая, іх вымаюць, адцэджаюць на рэшата, астуджаюць і складаюць у кадушкі або слойкі, перасыпаючы соллю (30 грамаў на кілаграм грыбоў). Дадаюць і спецыі: лаўровы ліст, чорны перац, кроп, часнок, лісце чорных парэчак.

Рыжыкі можна саліць «сухім спосабам». Іх не мыюць, а старанна ачышчают і праціраюць, закладваюць у пасуду і перасыпаюць соллю (40 грамаў на кілаграм грыбоў), пакрываюць чыстым шматком і драўляным кружком з грузам. Прывпраў дабаўляць не трэба: рыжыкі ад іх цымнеюць.

## Кадушка пад капусту

Каб квашаная капуста атрымалася смачная, неабходна захаваць дзве ўмоўы: кадушка павінна быць чистая, а колькасць солі добра вызначана.

Бочкі і кадушкі лепш за ўсё дэзінфікаваць парай серы або нягашанай вапны. Пакладзіце серу ў бляшанку, запаліце і шчыльна прыкрыце бочку. Вапну ў бляшанцы заліце вадой і таксама закрыце бочку. Праз 2—3 дні памыйце бочку халоднай вадой.

Новую драўляную бочку пратрымайце з вадой 2—3 тыдні, каб выдаліць дубільныя рэчывы, якія пагаршаюць смак салення. Ваду часта мяняйце. Затым адпарце бочку варам і закрыце. Памытую і дэзінфікаваную пасуду трымайце з вадой да засолкі, мяняючы яе кожны дзень або праз дзень.

## Яблыкі да вясны

Калі вы хочаце захаваць яблыкі да вясны, загарніце іх у паперу і пакладзіце ў скрынкі. Дно скрынкі засцяліце паперай, на яе насыпце драўляных стружак, а наверх кладзіце плады. Рад пладоў зноў пакрываеца паперай і стружкамі, затым ідзе другі рад пладоў і г. д.

Лепей браць стружкі лісцевых дрэў (стружкі хвойных парод надаюць яблыкам пах смалы). Замест стружак можна скарыстаць дробны сухі торф.

Чым пазней сабраны яблыкі, тым лепей яны захаваюцца. Антонаўка, аніс пры нулявой тэмпературе могуць праляжаць 8—9 месяцаў.

Скрыні з фруктамі нельга ставіць побач з моцнапахнучымі прадуктамі. Так,

яблыкі, якія захаваюцца побач з бульбай, будуть мець непрыемны «земляны пах».

## Рабіна і яблыкі

І на тое і на другое сёлета вялікі ўраджай. Зварыце іх разам, дадаўши невялікую колькасць цукру (а то і зусім без яго). Атрымаеца вельмі прыемнае на смак павідла.

На 2 кг яблыкай трэба ўзяць 100 г. кранутых марозам ягад рабіны. Яблыкі абярыце, нарэжце на долькі, складзіце разам з рабінай у эмаліраваную каструлю, падліўши на дно 1—2 лыжкі вады. Накрыце накрыўкай і ўварыце да мяккасці. Гарачую масу пратрыце праз сита (толькі не металічнае!), зноў паставіце на агонь і, памешваючы, кіпіціце калі 5 мінут. У гэты час можна дадаць цукар — ад 200 да 400 грамаў.

Гарачае пюэр складзіце ў аблітія варам і прасушаныя слойкі і закачайце накрыўкамі. А калі ў вас няма закатачнай машынкі і бляшаных накрывак — скарыстайце звычайнія бутэлькі. Добра памыйце іх, абліце варам, патрымайце на гарачай пліце, каб усярэздзіне не засталася ні краплі вільгаці, і налівайце пюэр праз чыстую, пракіпячоную лейку. Калі бутэлькі астынцуць, закупорце коркамі, пракіпячонымі ў вадзе з содай (чайная лыжачка соды на шклянку вады). Апусціце горлачкі бутэлькі у расплаўлены сургуч або смалу.

## Саленне агуркоў

Агуркі для засолу павінны быць зялёныя, цвёрдыя, пружкія, не перарослыя, з малымі насеннямі камерамі, прыблізна аднаго размеру.

Перад засолкай агуркі перабіраюць, адкідаюць непрыгодныя, добра мыюць і зараз жа кладуць у бочку.

Прыводзім прыкладную рэцептуру засолу. Каб мець 100 кг салёных агуркоў, трэба 106 кг свежых агуркоў, 3—4 кг кропу, 500 г карэння хрену, 500 г лісця хрену, 300—400 г часнaku, 100 г свежага горкага стручковага перцу або 24 г сушанага, 500 г лісця пятрушкі і сельдэрэю, 1 кг лісця чорных парэчак або вішні. Солі — 1 кг або 900 г на 10 літраў вады.

Райм таксама прывядаець эстрагон, майран, чабор, каляндуру.

Зяленіва пахучых раслін павінна быць свежае, не перарослае, без бруду і плесні. Перад засолкай яго перабіраюць, адразаюць карэні, мыюць у халоднай вадзе і рэжуць на кавалкі даўжынёй 7—10 см. Часнок і карэні хрену ачышчаюць і разразаюць на кавалачкі.

На дно бочкі кладуць адну трэць патрэбнай колькасці прывядаюць і ўкладваюць агуркі радамі да палавіны бочкі. Бочку ўстрасаюць, каб ушышльніць гародніну, зноў кладуць частку специ і запаўняюць агуркамі. Наверх кладуць апошнюю трэць прывядаюць.

Каб паскорыце браджэнне і захаваць натуральны колер агуркоў, іх перад укладкай у бочку апускаюць у кіпецень на 2—3 секунды і зараз жа астуджаюць у халоднай вадзе. Пасля ўкладкі агуркоў і прывядаюць налівуючы расол, накрываючы агуркі чыстым пракіпячоным па-

латном або 2—3 слаямі марлі з невялікім грузам (не больш 10% ад вагі агуркоў).

Можна перакласці агуркі лісцем бекакачанай капусты або пакласці ў бочку кавалак жытняга хлеба. Гэта паскарае браджэнне.

Захоўваць салёныя агуркі лепей за ўсё пры тэмпературы ад нуля да 3 градусаў цяпла.

## Мачэнне яблыкай

Для мачэння адбіраюць здаровыя яблыкі асенне-зімовых і зімовых сортў з віннакіслым смакам і шчыльной мякаццю. Летнія гатункі яблыкай для мачэння непрыгодны.

Зняўши з дрэва, яблыкам даюць пасля гэ-  
тажа замочваюць. Іх перабіраюць, адкідаючы гнілія, чарвівяя, бітыя, хворыя. Лепш за ўсё мачыць яблыкі ў дубовых бочках або кадушках, можна таксама і ў эмаліраванай або шклянай пасудзе.

Бочкі падрыхтоўваюць гэтак жа, як і пры квашанні капусты. Шкляныя слойкі і бутлі старанна мыюць гарачай вадой з содай і прапаласкаюць некалькі разоў кіпічонай вадой. Перад ужываннем адліваюць пасуду кіпетнем. Таксама падрыхтоўваюць і эмаліраваную тару.

Дно бочкі высцілаюць чыста памытай і аблітай варам жытняй або пшанічнай саломай і шчыльнымі радамі кладуць добра памытыя яблыкі. Саломай выкладваюць таксама і сценкі бочкі. Кладуць лісце мяты, чорных парэчак, вішні, сельдэрэю, пастарнаку. Запоўнішь бочку, накрываюць яблыкі з цукрам, соллю і соладавым суслам (замест соладу можна браць муку).

Каб атрымаць 100 кг мочаных яблыкай, бяруць 107 кг свежых яблыкай, 2 кг цукру, 1 кг солі, 0,5 кг соладу (або 1 кг жытнай муки). Раіца таксама прывядаець 150—200 г гарчыцы ў парашку.

Соладавае сусла робяць так: на 5 л вады кладуць 0,5 кг соладу (прапрошчанага ячменю), награваюць да кіпення і кіпіцяць 15 мінут. Калі замест соладу бяруць жытнью муку, то яе спачатку разводзяць у невялікай колькасці халоднай вады (на 1 частку муки 1—2 часткі вады) і заварваюць гарачай.

Пасля запоўніць растворам бочку з падамі вытрымліваюць на працягу 6—7 дзён пры тэмпературы 18—20 градусаў для папярэдняга браджэння. Затым даляваюць запоўніць гарчыцы ў шчыльна закрываюць і ставяць у склеп. Праз 1,5—2 месяцы мочаныя яблыкі гатовы. Гэтаксама можаць і грушы.

Пры мачэнні яблыкай і груш можна цукар замяніць мёдам (1,5—2 кг на 100 кг яблыкай). Будзе вельмі прыемны мядовы пах і смак.



# КУЛІНАРЫЯ

## З МОРКВАЙ І БУЛЬБАЙ СУП МАЛОЧНЫ

Бульбу нарэжце вялікімі кавалкамі, моркву — дробнымі. Прыпусціце моркву ў падсоленай вадзе да палавіны гатоўнасці, дадайце нарэзаную бульбу і варыце, пакуль не будзе гатова. Рэштні вады зліце, а замест яе ўліце кіпячае малако. Суп запраўце сметанковым маслам і цукрам.

На літр малака трэба ўсяць 3—4 морквіны, 0,5 кг бульбы, паўтары лыжкі сметанковага масла, лыжку цукру.

## БУЛЬБЯНЫЯ ПРАСНАКІ З КАЎБАСОЙ

З бульбы і муکі замясіць на дошцы цesta; калі яно вельмі тугое, пакласці палавіну яйка або адзін жаўток, дадаць дробна на нарэзаную каўбасу, сфармаца ваволі тоўстыя праснакі і спачы іх на патэльні на алеі.

400 г працёртай варанай бульбы, 150 г муки, 1 яйка, 200 г каўбасы, соль, алей.

## БУЛЬБА Ў МАЛОЧНЫМ СОУСЕ

Абабраную і прамытую бульбу нарэжце вялікімі кубікамі, зварыце ў падсоленай вадзе, адцадзіце на друшляк або сіта, наб сцякла вада. Затым перасыпце ў кастрюлю, зліце гарачым малочным соусам, перамашайце, праварыце калі 10 мінут, пасыпце зленівам пятрашні, чорным перцем і зніміце з агню. Соус гатуюць так: сталовую лыжку муки злёгку падсмажваюць з 2 сталовыми лыжнамі сметанковага масла, разводзяць шклянкай малака і палавінай шклянкі вады, у якой варылася бульба. Цяпер пасаліце і варыце, уесь час памешваючы. Соус па гушчыні павінен быць такі, як смятана.

## АЛАДКІ З ЯБЛЫКАМІ

У малацэ растварыце дрожджы, цунар, соль. Усыпце пшанічную муку, пакладзіце яйкі і перамашайце так, наб цesta было аднароднае. Замешанае цesta на 3—4 гадзіны паставіце ў цёплае месца. У працэсе брадзізня цesta абамніце. Абабраныя яблыкі з выразанай сарцевінай нарэжце на маленькія скрылечкі і пакладзіце іх у цesta перад выпечкай. Смажце аладкі на добра нагрэтых патэльнях, змазаных тлушчам. Падаючы на стол, паліце маслам або смятанай.

На 240 г муки — 2—3 яблыкі, адно яйка, шклянка малака, чайная лыжка цукру, 12 г дрожджаў.

## ЯБЛЫЧНЫЯ БЛІНЦЫ

Жаўтні з цукрам збіць разам з малаком, дадаць лімонную цэдуру, муку, змяшаную з содай, і збітаяя яблыкі. Пад канец пакласці ачышчаныя і тонка нарэзаныя яблыкі, размяшачы і



пачы на добра разагрэтых патэльнях, як звычайнія блінцы. Перад падачай на стол пасыпце цукрам.

2 яйкі, 80 г цукру, 1 шклянка малака, 160 г муки, чайная лыжка пітной соды, лімонная цэдра, 300 г яблыкі, 50 г тлушчу.

## ЗАПЯКАНКА З ЛОКШЫНЫ І ЯБЛЫКАЎ

У кіпячае падсоленае малако ўсыпце 200 г локшыны. Увесь час памешваючы, варыце, пакуль не атрымаецца густая наша. Зніміце з агню, дайце астыцы. Тым часам разатыреце на густую пену 70 г сметанковага масла з 70 г цукру і 3 яечнымі жаўткамі. Змяшайце з локшынай, дабаўце збітаяя яечная бялкі і пакецин ваніліну. У форму, змазаную маслам і пасыпаную мукою, пакладзіце частку падрыхтаванай такім чынам локшыны, на яе — слой ачышчаных і нарэзаных яблыкі, пакрыіце рэшткамі локшыны і зліце 2—3 сталовыми лыжнамі таплёнага масла. Запякайце ва ўмерана гарачай духоўцы калі 30—45 мінут. Падаючы на стол, пасыпце лоншыну цукровай пудрай.

## ПЕЧАНЫЯ ЯБЛЫКІ З БРУСНІЦАМІ

З яблыкі дастаныце сарца віну з зярнітамі і запоўніце гэтую адтуліну брусніцамі з цукровым пяском. Падрыхтаваныя яблыкі пакладзіце на бляху, падліце крыху вады і запякайце ў духоўцы 15—30 мінут, у залежнасці ад гатунку яблыкі. Пры падачы пасыпце цукровай пудрай.

На пайкілаграма яблыкі — трыв чвэрці шклянкі цукровага пяску, шклянка брусніц, лыжка цукровай пудры.

## ПУДЗІНГ З ГАРБУЗА І ЯБЛЫКАЎ

Гарбуз абрыйце, разрэжце ўдоўж, выражце семкі і валонкі і нарэжце скрылечкамі. Уліце малако і патышыце да палавіны гатоўнасці. Затым пакладзіце тонка парэзаныя яблыкі (іх трэба абраць, выразыць зярніты і сарцевіну), сметанковое масла, соль, цукровы пясок, карыцу, перамашайце і тушыце да гатоўнасці. Затым гэтую сумесь астудзіце да 50—60°, пакладзіце яечныя жаўткі і старанна перамашайце. Уліце збітаяя яечная бялкі і зноў асцярожна перамашайце. Масу пакладзіце на патэльню, змазаную маслам, і зачыніце ў духоўцы.

Пры падачы нарэжце на порцы і паліце смятанай.  
На 600 г гарбзу — 600 г яблыкі, шклянка малака, 2 ст.

лыжкі цукровага пяску, 2 яйкі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 4 ст. лыжкі смятаны.

## Рэцэпты чэхаславацкай кухні

### ФРУКТОВЫЯ КНЕДЛІКІ

Тыповая страва чэшскай кухні — фруктовыя кнедлікі. Аснову іх складае цesta. Сорт яго і склад залежаць ад мясцовых звычак і ад віду фруктаў, якімі начыняеца.

Для цesta бяруть муку вышэшага гатунку. Каб кнедлікі былі пышныя, кладуць яйкі, мякіні творог або цёртую вараную бульбу. Вельмі многае залежыць ад гушчыні цesta і добрай яго апрацоўкі. Вымешанае цesta трэба раскачаць і разрэзцаць на квадраты або зрабіць з яго каўбаску і парэзцаць на кавалачкі.

Памытая, высушаная фрукты, без костачак, акуратна і раўнамерна заортваюцца ў цesta. На прыведзеныя рэцэпты цesta будзе досыць паўкілограма сліў, вішні, яблыкі, груш.

Вады для варкі кнедлікі трэба шмат, каб кнедлікі «плаўаці». Апускаюць іх у круты вар і падтрымліваюць кіпенне. Кнедлікі вараныца ў залежнасці ад віду і величыні 5—8—10 мінут. Каб перананацца, ці прарабылася цesta, трэба дастаць і разрэзцаць адзін кнедлік.

Кнедлікі вымыаюцца шумоўкай. На талерыцах іх пасыпаюць тварагом, затым паліваюць маслам або густой смятанкай.

Прыводзім некалькі рэцэптаў фруктовых кнедлікай.

### КНЕДЛІКІ

#### З БУЛЬБЯНАГА ЦЕСТА

Муку прасеяць у місну, пакласці бульбу, збітыя з малаком яйкі, соль і сода разам з мукой. Цesta добра вымесіць і адразу рабіць кнедлікі. Кнедлікі варыце зараз жа, бо ад ляжання бульбянае цesta робіцца вадкае.

На 300 г пшанічной муки — 1 яйка, 4 ст. лыжкі малака, 30 г масла або маргарыну, 5 г солі, 20 г цукру, 5 г дрожджаў.

### КНЕДЛІКІ

#### З ТВАРОЖНАГА ЦЕСТА

Муку прасеяць у місну, пакласці бульбу, збітыя з малаком яйкі, соль і сода разам з мукой. Цesta добра вымесіць і адразу рабіць кнедлікі. Кнедлікі варыце зараз жа, бо ад ляжання бульбянае цesta робіцца вадкае.

На 300 г пшанічной муки — 800 г цёртай варанай бульбы, 1 жаўтон, 1 цэлае яйка, 2 ст. лыжак малака, 5 г солі, пітная сода на кончыку нажа.

### КНЕДЛІКІ

#### З ТВАРОЖНАГА ЦЕСТА

Масла перамышаць з тварагом, цукрам і яйкамі. Дадаць прасеянную муку, соль і, калі трэба, крыху малака. Замясіць негустое цesta і загарнуць у яго фрукты.

На 250 г пшанічной муки 1—2 яйкі, 100 г мякнага тварагу, 2 ст. лыжак малака, 20 г масла, 20 г цукру, 5 г солі.

● Пры варцы супу майце на ўвазе, што ялавічына ўварваецца за 2—3 гадзіны, свежая капуста — за 40—50 мінут, морква — за 30—35 мінут, а макаронныя вырабы — за 20—25 мінут. У адпаведнасці з гэтым і закладвайце ў кастрюлю кожны прадукт.

● Пры смажанні перш нагрэйце патэльню, пасыпце дробачай солі і толькі тады кладзіце тлушчу. Не будзе распырскаўца тлушч, паменышыца яго расход.

● Каб пры смажанні цыбуля атрымалася залацістая і была смачнейшая, дадайце дробачку цукровай пудры.

● Хрэн вы прыгатуеце вельмі лёгкі, калі пакінече яго нанач у халоднай вадзе.

● Пафарбаваная маслянай фарбай падлога будзе прыгожа блішчэць, калі яе памыць цёплай вадой, дадаўши 1/2—1 шклянку воцату 1—2 чайных лыжкі нашатырнага спірту.

● Каб ад вашага адзення не пахла нафталінам, насыпце ў шафу, дзе яно вісіці, крыху сухой гарчыцы.

● Калі вы падмітаеце падлогу сухім венікам, пыл падымаета ў гару і асядае на паверхні рэчаў. Каб гэтага не здарылася, раскіданце па падлозе вільготны спіты чай. Пры руху веніка лісцікі чаю будуць скручвацца, збіраючы пыл і не даючы яму падыміцца. Раім таксама чысціць вільготным чаем дываны і абўку (шарсцяную) мэблі.

● Вывесці плямы ад кофе і чаю на светлых тканінах вельмі лёгка: пакрыйце запэцкане месца гліцэрінам і прамыйце ў чёплай вадзе.

● Фруктовыя і ягадныя плямы на бляізне здымываюцца пры дапомозе сыркавашы, а плямы ад пладоў на палатне злінуць, калі вы апусціце бруднае месца ў кіпячае малако на 1—2 мінuty.

● У новым будынку або вільготным памяшканні заднюю сцяну мэблі трэба забліць вашчонай паперай. Яна ўярэ вільгата засцеражэ мэблю ад псовання.

## КАРЫСНЫЯ ПАРАДЫ • КАРЫСНЫЯ ПАРАДЫ

Муз. Д. ШЧАРБІНЫ

Слова М. МАШАРЫ

C. A...  
AI Ноч гу-то-рыць шо- па-там зліс-цем і тра- вой.  
AII Ой... зліс-цем і тра-вой.  
A...  
-Усе людскія клопаты пла-ту-шу зла- рой,  
Ой... пла-ту-шу зла- рой,  
буду над аб- ша- ра- мі ці-ха на- пя- валь,  
бу- ду ці- ха на- ги- валь,  
A...  
dim.  
ЗА-ЛА-ТЫ-МІ МА- РА- МІ сны людскія ткаць крык іх ад-га- ню  
бу- ду сны людскі- я ткаць крык іх ад-га- ню  
A...

### КАЛЫХАНКА НАЧЫ

Ноч гуторыць шопатам  
З лісцем і травой:  
Усе людскія клопаты  
Патушу з зарой.

Буду над абшарамі  
Ціха напяваць,  
Залатымі марамі  
Сны людскія ткаць.

Стану над азёрамі,  
Дзе шуміць сіта.  
Загарыцца зорамі  
У цемры ўся вада.

На галлі бярозавым  
Косы расплюту  
І абсыплю росамі  
Сонную зямлю.

Пабрыду дарогамі  
Між лагчын і гор,  
Ціхаю знямогаю  
Абніму прастор.

Хай крычаць злавесныя  
Совы у гаю,  
Калыханкай-песняю  
Крык іх адганю.

### АДКАЗЫ НА КРАСВОРД, ЗМЕШЧАНЫ У № 8

Па вертыкали: 1. Лабрадор. 2. Артэн. 3. Палтава. 4. Тарант. 5. Токіо. 6. Камбоджа. 9. Басра. 11. Анапа. 15. Ханка. 16. Непал. 20. Малдая. 21. Рабат. 23. Анега. 24. Атабаска. 25. Сімушыр. 26. Карапаш. 30. Іргіз. 31. Нарак.

Па гарызанталі: 7. Камчатка. 8. Азоўская. 9. Врэст. 10. Аніва. 12. Адэса. 13. Явата. 14. Бардо. 17. Арзамас. 18. Бегават. 19. Амерыка. 22. Саратава. 27. Эльба. 28. Кітай. 29. Севан. 32. Тарту. 33. Акаба. 34. Філіпіны. 35. Амазонка.

## ДАРАГІЯ ЧЫТАЧЫ „РАБОТНІЦЫ і СЯЛЯНКІ“

З 1 студзеня 1967 года падпісны кошт на наш часопіс зніжаны.

Гадавая падпіска цяпер будзе каштаваць 1 рубель 80 капеек.

На 6 месяца — 90 капеек.

На 1 месяц — 15 капеек.

Афармляйце падпіску на ўесь наступны год. Ад гэтага будзе залежаць своечасовая дастаўка часопіса.

«Работніца і сялянка» будзе друкаваць новыя творы беларускіх празаікаў і паэтаў, песні савецкіх кампазітараў.

У часопісе вы прачытаеце нарысы пра перадавых жанчын Беларусі, рассказы пра нашы новабудоўлі.

У будучым годзе больш месца будзе адведзена парадам. Спецыялісты — настаўнікі, урачы, мадэльеры, кулінары — паражыць вам, як правільна выхоўваць дзяцей, як засцерагчыся ад хвароб, падкажуць прыгожы фасон сукенкі, памогуць згатаваць смачныя абеды.

Да кожнага нумара даецца бясплатны дадатак.

У ім вы знайдзецце выкрайкі новых мадэлей сукенак у натуральную велічыню. Часопіс не забудзе і аматараў вышыўкі і вязання, якое зараз моднае і безумоўна патрэбнае.

Там жа вы знайдзецце парады касметолага: як даглядаць скруту твару і валасы, як захаваць харчтво, стройнасць і здароўе.

**Падпішыцца на „Работніцу і сялянку“ самі і прайце падпісанца суседкам і знаёмым!**

На першай старонцы вокладкі: удзельнікі мастацкай самадзеянасці Мінскага Палаца піянераў Рыта Купцова і Лена Пакацілава.

Каліяровае фота Ул. Вяхоткі.

На чацвёртай старонцы вокладкі: моды. (Тлумачэнні чытайце ў дадатку).

Галоўны рэдактар А. П. УС. Рэдакцыйная калегія: М. Н. БАРСТОК, А. С. ВАСІЛЕВІЧ, Т. Ц. ДЗМІТРЫЕВА, М. А. ЖЫДОВІЧ, Р. У. КУДРЭВІЧ, М. М. ТУР, В. І. ФІЛІПАВА, В. А. ЧАРНЯУСКАЯ.

АТ 13929. Журнал «Работница и крестьянка» на беларусском языке. Издание ЦК КП Белоруссии.

Падпісана да друку 30.VIII-66 г. Друк. арк. 5,5. Аўт. арк. 7,3. Папера 60×90%. Адрас рэдакцыі: Мінск, Ленінскі праспект, 77.

Тэлефоны: галоўнага рэдактара — 6-17-51, адказн. сакратара, аддзела прамысловасці — 6-38-14, аддзелаў сельскай гаспадаркі і культуры — 6-38-24.

Друкарня выдавецтва «Звязда», Мінск. Цена 18 кап. Дадатак — выкрайка. Тыраж 180787 экз. Зак. 469

-38532



Moda

74995