



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 31 maja 1934.

Nr. 17

Co jest najpotrzebniejsze dziś dla rolnictwa?

Głośnym echem odbiła się w prasie akcja ze strony rolników, zmierzająca do oddłużenia swych posiadłości przez uzyskanie w drodze ustawodawczej skreślenia długów, zaciągniętych w latach lepszej konjunktury, aż do 50 proc. Sprawa ta zatoczyła szerokie kręgi i wzbudziła wśród rolników dużo nadziei. Co do kwestji, czy takie postulaty o skreślenie znacznej części długów są usprawiedliwione czy nie, nie powinno być dwóch zdań. Wszak wartość tych pieniędzy, które zostały wówczas jako pożyczki pozaciągane, była zgoła inna niż jest dzisiaj. Dzisiaj za tę samą kwotę można dwa, trzy, cztery razy tyle nabyć. Słuszna by więc mogła być sprawa, ażeby wierzyciele swe pożyczki otrzymali nie w tej samej wysokości, a jedynie w tej samej wartości. Ale sprawa z tem częściowem skreśleniem długów praktycznie nie jest znów tak łatwa do przeprowadzenia, jakby się to na pierwszy rzut oka zdawało.

W każdym bądź razie sprawa ona dużo trudności i wywołałaby niemało zamętu. I temu też prawdopodobnie przypisać należy ostatnie wystąpienie b. ministra Starzyńskiego przeciw tej akcji ze strony rolników za redukcją długów, którą nazwał nierozważną, a szepczenie hasła redukcji długów uznał za wielce szkodliwe, które powinno być jak najkategoryczniej zwalczane. Widocznie atoli p. Starzyński nie wczuł się w położenie, wprost rozpaczliwe rolnictwa, bo inaczej byłby napewno ich dążenia potraktował z większem wyrozumieniem. Pan Starzyński jako jedyny postulat, „który w dziedzinie tej może i powinien być realizowany“, uznaje obniżanie stopy procentowej. Na to wszystko my powiadamy to jedno: redukcja długów i obniżanie stopy procentowej będzie bez znaczenia, dopóki się nie przywróci opłacalności

warsztatów rolniczych. Dopóki rolnik będzie pracował z deficytem, to ani redukcja długów ani żadne, choćby jaknajdalej idące obniżenie stopy procentowej go od zupełnego upadku nie uchroni. Jedynie uczynić to zdoła opłacalność jego warsztatu. Ale na to potrzeba zupełnej przebudowy dotychczasowego stanu rzeczy w naszym położeniu gospodarczem.

Na to potrzebne przedewszystkiem, o czem też p. Starzyński wspomniał, zupełne wyrównanie poziomu płodów rolniczych i przemysłowych. Dopóki obecny stan rzeczy pod tym względem nie zostanie radykalnie zmieniony, o jakimś wydzwignięciu rolnictwa mowy być nie może. A tu co do tego, to też aż dotąd zgoła tyle, co nic nie uczyniono. Wciąż się gada i gada o t. zw. zwarciu nożyc, ale na tem gadaniu się też kończy i wszystko pozostaje po dawnemu. Każdy rozumie, że aby można jako tako mówić o wyrównaniu poziomu cen, to wszystkie artykuły przemysłowe powinny **najwyżej** trzecią część tego kosztować, co obecnie kosztują. Węgiel najwyżej 1 zł za centnar, cukier najwyżej 30 do 40 gr za klg. — zapalek pudełko 1 gr, nafta litr 10 gr; wszelkie materiały na ubrania również jedną trzecią, a nawet czwartą tego, co dziś kosztują. Pozatem oczywiście odsetki od pożyczek powinny wynosić najwyżej 3—4 proc. Ale i to wszystko na nic się nie zda, dopóki nie zwolni się roln. przynajmniej z jednej połowy jego ciężarów podatkowych i świadczeń socjalnych. Na to atoli potrzeba radykalnego zmniejszenia całego aparatu administracyjnego, znacznego zdemontowania przegromnej, jak na nasze stosunki, machiny państwowej. I tu trzeba by cały aparat państwowy zmniejszyć conajmniej o 50 proc. Wtedy może rolnictwu powoli wracać opłacalność. A skoro tylko u rolnika stanie się opłacalnym jego warsztat pracy, to żadną miarą nie będzie potrzeba na powiat 30 do 40 urzędników skarbowych, wystarczy wtedy 3—4. Ale też za to te ogromne kwoty, które

dzisiaj pochłania to utrzymanie dziesiątek komorników w każdym powiecie, pozostanie w w ich kieszeniach.

Stąd dla nas rolników ta jedna kwestja ponad wszystkie inne. Potrzebna byłaby dzisiaj z konieczności rolnictwu i redukcja jego długów i znaczna obniżka stopy procentowej i wyrównanie cen płodów rolnych i przemysłowych — ale bez przywrócenia opłacalności jego warsztatom i to wszystko na nic się nie przyda.

Obecne położenie na rynku zbożowym.

Położenie na rynku zbożowym, wyczerpanie zasobów wszelkiego rodzaju w masie rolnictwa pomorskiego, niemożność terminowego wywiązania się wobec tego rolników, korzystających z rejestrowego kredytu pod zastaw zboża, skłoniła Pomorską Izbę Rolniczą do zwrócenia się do Państw. Banku Rolnego i centralnych władz z odpowiednimi wnioskami w sprawie kredytu rejestrowego pod zastaw zboża.

Istotną i pierwotną zasadą, jak i gospodarzem uzasadnieniem kredytu pod zastaw zboża był fakt, stałe w obrocie zbożem występujący, stopniowego zwyżkowania ceny zbóż w ciągu roku gospodarczego i zamiar czynników rządowych połączenia tego kredytu z innymi instrumentami interwencyjnymi przez ograniczenie podaży zbóż w okresie późniejszym. W przekroju ubiegłych lat, gdy zasada ta była prawem gospodarzem, rolnicy widzieli swój interes w zaciąganiu kredytu rejestrowego pod zastaw zbóż.

Położenie na rynkach zbożowych w Polsce w tym roku uległo jednak zasadniczej zmianie. Ceny zbóż, utrzymujące się w ciągu pierwszej połowy roku gospodarczego na względnie ustalonym poziomie, wykazują w ostatnich tygodniach zastraszającą dążność zniżkową i to na wszystkich giełdach.

W takich warunkach rolnik, korzystający z kredytu rejestrowego, musi ponieść straty, na których wyrównanie nie posiada zupełnie żadnego pokrycia. Nie potrzebuje zaś żadnego uzasadnienia fakt, że nacisk w kierunku bezwarunkowego uregulowania zobowiązań z tytułu kredytu rejestrowego przez rolników musiałby kiepsko oddziaływać na cenę zbóż, pogłębiając depresję ceny i to w okresie przedzimywnym, przez co położenie rolnictwa stałoby się bez wyjścia. Do tego nie można żadną miarą dopuścić i podważyć ostatecznie zaufania rolników do kredytu rejestrowego.

W tem położeniu wysuwa się tylko jedyny wniosek, podyktowany przez twardą konieczność gospodarczą, a mianowicie, że należy odroczyć płatność pozostałych dwóch rat kredytu rejestrowego pod zastaw zboża, płatnych w najbliższych tygodniach, conajmniej na okres grudniowy, a to celem umożliwienia rolnikom spłacenia ich w okresie ustalonej ceny zbóż po żniwach, a uniknięcia nacisku podaży zbóż w okresie przedzimywnym.

KOMUNIKATY.

Zebranie Rady Tow. Roln. Pow. i Zjazd Tow. Roln. Pow.

Komunikujemy członkom naszym, że w pierwszej połowie czerwca odbędzie się w Nowemieście zebranie Rady T.R.P. i Zjazd Powiatowy. Wobec powyższego prosimy te Kółka Roln., które dotąd rozrachunków w T. R. P. nie uskuteczyły, do dopełnienia tego obowiązku.

Pozatem prosimy Kółka Roln. o nadsyłanie sprawozdań z odbytych zebrań, jak również zwracamy uwagę na to, że niektóre Kółka pomimo kilkakrotnych upomnień nie nadesłały nam spisów członków i sprawozdań rocznych. Od wypełnienia tych obowiązków zależeć będzie klasyfikacja danego Kółka.

Tow. Roln. Pow.

Rewizja kas Kółek Roln.

Z uwagi na nieregularne wpłacanie przez skarbników Kółek Roln. składek członkowskich odbędzie się w najbliższych dniach rewizja kas Kółek Roln. w całym powiecie, szczególnie w tych Kółkach, które nie wywiązują się ze swoich obowiązków.

Zwracamy przeto uwagę pp. skarbnikom Kółek na uporządkowanie akt kasowych. Tow. Roln. Pow.

Do pp. prezesów i członków Kółek Roln. w powiecie.

Stosownie do § 16 statutu Tow. Roln. komunikujemy, że członków Kółka przyjmuje właściwy terenowo Zarząd Kółka Roln. Składki, które na rok 1934 wynoszą 5 groszy z morga plus 10 gr za legitymację, należy uiścić na ręce poszczególnych skarbników Kółka Roln. W razie niezapłacenia składki przez członka w roku ubiegłym (1933), Kółko Roln. może przyjąć danego członka z powrotem do Kółka pod warunkiem uregulowania zaległej za rok 1933 składki członkowskiej. Tow. Roln. Pow. nie będzie w przyszłości pobierać składek bezpośrednio od czł. poniżej 200 mórg, wobec tego radzimy członkom wykupienie legitymacyj w Kółku Roln., gdyż w razie braku tejże petent nie uzyska potrzebnej porady.

Z uwagi na to, że w pierwszej połowie czerwca odbędzie się walne zebranie T.R.P. i Rady Pow., w którym udział mogą wziąć tylko członkowie Kółek, którzy posiadają legitymację na rok 1934, wobec tego prosimy pp. członków o wykupienie legitymacyj na nowy rok obrachunkowy.

Biuro T. R. P. nie będzie przyjmowało po dn. 1. VI. rb. tych członków, którzy nie okażą się legitymacją członkowską za rok 1934.

T. R. P.

W sprawie rozłożenia na długoterminowe raty i obniżenie oprocentowania pożyczek w Komunalnych Kasach Oszczędności.

W dniu 15 maja rb. przesłaliśmy za l. dz. 61/34 okólnik do wszystkich Kółek Rolniczych w powiecie, w którym prosiliśmy pp. prezesów o powiadomienie osadników, ażeby się w ciągu tygodnia stawili w Kom. Kasie Oszczędn. w Nowemieście i oddziale w Lubawie celem uzyskania rozłożenia zadłużenia i to na długoletnie raty i obniżenie oprocentowania. Ponieważ, jak nas informuje K. K. O., tylko nieznaczna część osadników się zgłosiła, wobec tego jeszcze raz przypominamy wszystkim pp. osadnikom, mającym długi w K. K. O., ażeby najpóźniej do dnia 1 czerwca zawarli z K. K. O. układy konwersyjne.

Wszyscy ci osadnicy, którzy w wyżej wym. czasie się nie zgłoszą, stracą prawo do konwersji. W interesie osadników zatem leży, ażeby tego terminu nie przekroczyli.

Tow. Rol. Pow.

Ważne dla rolników.

Państwowy Bank Rolny w Grudziądzu z powodu ciężkiego położenia rolnictwa i spadku cen zboża będzie udzielał indywidualnie częściowej prolongaty na jeden miesiąc raty majowej przy wpłacie conajmniej 25 procent raty, ratę zaś czerwcową prolongować będzie do czasu nowych żniw. Prolongata jednak udzielana będzie tylko tym rolnikom, co do których Bank będzie przekonany — po uprzednim stwierdzeniu ilości zastawu, że zastaw do chwili spłaty kredytu pozostanie nienaruszony, a moralność płatnicza dłużnika zapewni spłatę w wyznaczonym terminie. Oprocentowanie pozostanie w dotychczasowej wysokości, to jest 5³/₄ procent w stosunku rocznym.



DZIAŁ KOBIECY

Zioła lecznicze.

Leczenie ziołami jest tak stare jak medycyna. Medycyna europejska do XVII wieku posługiwała się z małymi wyjątkami samymi prawie lekami roślinnymi. W starożytności takich znanych leków roślinnych było 400 i liczba ich się stale zwiększała, a w końcu XVIII w. doszła do 2000.

Według prof. Dragendorfa ilość roślin, stosowanych w medycynie przez wszystkie ludy na kuli ziemskiej, wynosi przeszło 12.000.

Dzisiejsze badania wybitnych uczonych, zwłaszcza we Francji i Anglii, potwierdziły w zupełności znaczenie roślin lekarskich w medycynie. Faktem jest dowiedzonym, że ziołowa kuracja pomaga niekiedy skutecznie tam, gdzie medycyna okazuje się bezradną. Dlatego też w ostatnim czasie odzyskują nasze zioła lekarskie dawną sławę jako środki lecznicze. Na uniwersytetach utworzono specjalne katedry, na których wyklada się o ziołach leczniczych.

Najcenniejsze pokarmy czerpie człowiek z ziemi — więc słuszną jest rzeczą, żeby odczynniki na swoje cierpienia również z ziemi czerpał. W roślinach bowiem znajdujemy wszystkie dla organizmu potrzebne sole mineralne w organicznej postaci, jak natrium, magnezję, kalium, wapno, kwas krzemionowy, fosfor, żelazo, siarkę, chlor.

Świat roślinny posiada ogromną ilość ziół leczniczych, rosnących dziko — na polach, łąkach, w lasach, — wszędzie je znajdujemy, tylko trzeba je dokładnie znać, aby ustrzec się przed zbieraniem roślin trujących. Ziół tych nie należy suszyć na ostrem słońcu, ani na gorącej blasze pieca, najlepiej suszą się zioła na świeżym powietrzu. Zioła długo przechowywane, często w nieszczelnych naczyniach, tracą swą moc. Świeże zioła, użyte zaraz po zebraniu, działają daleko silniej.

Sposób użycia ziół jest różnorodny. Najsilniej działa sok, wyciśnięty z całego zioła. Z niektórych ziół używa się tylko korzeni, z innych — kory, z niektórych liście są skuteczne, z drugich zaś kwiaty albo owoce. Korzenie i korę powinno się zawsze wstępnie namoczyć w zimnej wodzie, na około godzinę, potem gotować przynajmniej 30 minut, jeśli pochodzą z twardych gatunków. Podobnie postępuje się z owocami. Twardsze gatunki ziół, nie zawierające olejków eterycznych, zagotowuje się raz albo przez kilka minut, kwiaty zaś i ziele aromatyczne zaparza się tylko, inaczej ulotniłyby się olejki. Zioła gotuje się lub zaparza zawsze pod przykryciem. Jeśli się chce otrzymać łagodniejszy napój, nalać zioła, kwiat lub liście poprostu zimną wodą i pozostawić tak przez 12—24 godzin poczem cedić, zagrzać i pić.

Należy jeszcze zwrócić uwagę, aby skład mieszaniny ziół odpowiadających danej chorobie co pewien czas zmieniać, gdyż po przesycaeniu organizmu pewnymi składnikami nietylko ustaje ich działanie, ale niekiedy nawet mogą działać szkodliwie.

Wyliczymy w krótkości najważniejsze zioła i ich zastosowanie w chorobach.

Bez czarny (holunder), rosnący po ogrodach i zapłocach, a kwitnący w maju i czerwcu, nadaje się na herbatę oczyszczającą. Z korzenia, pokrajanego w drobne kawałki, gotuje się napój nieoceniony dla cierpiących na wodną puchlinę i dla otyłych osób. Leczenie to trzeba przeprowadzić przez 3—4 tygodnie. Z liści, a lepiej jeszcze kwiecica bzu gotuje się (10 minut) leczniczą herbatę przeciw gorączce wewnętrznej i w razie przeziębienia. Należy tygodniowo wypijać 3—4 filiżanki tego odwaru i to przez 4—5 tyg.

Liście i jagody **borówek** suszone parzyć i pić jak herbatę gorącą z cukrem — doskonała na artretyzm.

Herbata z liści lub pączków **brzozowych** i **głóg** (owoc i jądra) działa moczopędnie, pije się na puchlinę, która powstała po zapaleniu nerek, zmniejsza też obrzmienie nóg.

Bylica piołun — porasta zaniedbane zakątki, przydroża, nieużytki, miejsca kamieniste, polany leśne. — Działa przeciwgnilne, tępi robaki i pobudza trawienie. Kwitnie przez lipiec, sierpień i wrzesień. Herbata, zmieszana z innymi ziołami — leczy epilepsję, hemoroidy, (krwawicę) historję, katar kiszki, (zapalenie) liszaje, podagrę, szum w uszach, zapalenie opłucnej, ogólne niedomaganie żołądkowe. Piołun jest idealnym lekarstwem na kurcze żołądkowe, kolki żółciowe, kwasy żołądkowe, wzdęcia, żółtaczkę i zatrzy-

manie perjodu. Silny roztwór zabija tasiemca... Krople piołunowe leczą **slabość ogólną**. Odwar piołunowy (szalwja) leczy pocące się ręce, uśmierza poty nocne u chorych na płuca i służy też do płukania w gardle.

Bylica pospolita. — Wszędzie spotkać ją można, liście wraz z miękkimi wierzchołkami zbiera się w porze kwitania. Służy do wypędzenia robaków, przeciw padaczkę, kurczom, na wzmocnienie nerwów. Jest dobrym środkiem moczopędnym i napotnym. Herbatę z bylicy używa się celem łagodzenia krupu u dzieci. Z octem winnym używana jest do okładów na brzuch i plecy, w chorobie biegunki, przy równoczesnym zażywaniu wewnętrznym w pomieszaniu z innymi ziołami. Herbatę używa się też przeciw błonicy, dyfterji, epilepsji. Odwar leczy katar krtani i gardła oraz płaswicę (taniec św. Wita).

Odwar z **kory dębowej** (1 łyżeczkę kory wygotować w 1 ltr. wody) pomaga przy odziebliznach, wolu, a u dzieci przy odparzeniach w kroku.

Dziewanna kwitnie od czerwca do września. Rośnie w miejscowościach pagórkowatych, przy lasach, wogóle w suchych rowach. Naparż dziewanny służy jako środek na choroby piersiowe, astmę, zapalenie gardła.

Herbatę z liści **fiolka** pije się przy zapaleniu płuc, korzeń fiolka uśmierza kaszel.

Liście **czarnej jagody** zbiera się jaknajwcześniej. Jagody leczą chorobę cukrową, objawiającą się w chudnięciu, w stałym pragnieniu głodem nienasyconym, obfитоścią moczu, w końcu puchliną wodną. Jagód jada się jak najwięcej, a później pije się ze suszonych jagód lub liści herbatę. Na szklanke wody bierze się łyżkę stołową jagód suszonych. Jest to środek b. skuteczny.

Jałowiec pospolity. Rośnie w lasach — ma liście iglaste. Jagody zbierane w lipcu, kiedy są czarne, ususzyć i przechować w bardzo suchym miejscu. W razie potrzeby parzyć na herbatę i pić z cukrem gorącą — doskonała na wzmocnienie żołądka, niedomaganie nerek, wątroby i pęcherza, u koni przeciw żołądom. Kąpiele z odwaru jagód i młodych gałązek jałowca — przeciw reumatyzmowi i artretyzmowi.

Odwar z **grochowi** (**usek od fasoli**) czyści pęcherz i nerki i umniejsza wodną puchlinę i reumatyzm.

Krwawnik pospolity — rośnie na miedzach, polach i w rowach. Kwitnie biało lub białoróżowo przez całe lato. Służy jako środek piersiowy, przeciw kurczom i do oczyszczenia krwi.

Herbatę z **kwiecica lip** pije się na wywołanie potów, uspokojenie nerwów, uśmierzenie kurczów, przeczyszczenie krwi, usuwanie wyrzutów na ciele i katar żołądka. Na wrzody zewnętrzne bierze się liście, jak i świeże gałązki lipy, gotuje się w mleku i przykładają na wrzód zaogniony, który wkrótce pęknie. Następnie należy miejsce to przemywać czystą ostudzoną wodą przegotowaną. Na zaraźliwą odrę u dzieci objawiającą się żębnieniem, to gorączką i suchym kaszlem, kichaniem i katarzem oraz zaczerwienieniem oczu, a czasem nabrzmieniem twarzy, wymiotami, biegunką, oraz trudnością w oddychaniu, w końcu plamami czerwonymi na twarzy, używa się kwiatu lipy. W razie wymiotów, na puchlinę nóg, zapalenie mózgu, bóle w krzyżu, klucie w boku, gorączkę, chrypkę i astmę pije się herbatę lipową. W odwarze kwiatu lipowego i kwiatu **jesionowego** kąpią się na podagrę w nogach.

Przy zbieraniu kwiecica trzeba uważać, aby nie łamać całych gałęzi, bo to szkodzi drzewu, a nas na rok przyszyły pozbawia wielkiej ilości kwiatów.

W przyszłym numerze ciąg dalszy.

DOBRE RADY.

Bluszcz

polewamy wodą, pomieszaną z fusami od kawy, dostanie duże i piękne liście.

Bez

będzie kwitł co rok obficie, należy tylko po każdym okwi-tnięciu gałązki po kwiatach obcinać.

Modne obecnie woalki,

skoro się zatłuszczą od twarzy, rozłożyć na złożonym w kł-koro płótnie, pokryć warstwą cienko uskrobanej stearyny

przykryć nagumowaną bibułą i prasować przez nią gorącym żelazkiem. Brud i tłuszcz zbierze bibuła, a woalka będzie czysta i świeża, jak nowa.

Torebki ze skórki węzowej, jaszczurkowej itd.

czyści się z powodzeniem wytworem 90 g. mydła marsylskiego, rozpuszczonego na gorąco w 60 g. wody, do której po ostudzeniu dodaje się 5 g. amoniaku. Tym płynem naciera się zapomocą miękkiego gałganka przybrudzoną torebkę. Wnętrze czyści się benzyną, a oprawę, jeśli metalowa, kredą ze spirytusem.

Bitka śmietana

— będzie dłużej sżywna, jeśli się ją nie ze zwykłym cukrem, lecz cukrem pudrem ubija.

Zółtko,

od którego zużyło się białko, można kilka dni przechować, jeśli się je włoży do filiżanki, napełnionej wodą. Wówczas zółtko nie wyschnie.

Pantofelki atlasowe

myje się ciepłą wodą z podaniem octu. Gdy wyschną należy przetrzeć je flanelową szmatką, zamoczoną uprzednio w białku. Potem wcierać mocno miękkim płótnem. Miejsca zadrapań znikają po zaciągnięciu woskiem do froterowania podłogi.

Pasta do podłogi własnej roboty.

Można sobie przyrządzić bardzo dobrą pastę do podłogi. W tym celu 100 g. czystego, nastruganego wosku zalewamy 600 g. benzyny i stawiamy naczynie po zakorkowaniu, żeby benzyna nie ulatniała się, w szafie kuchennej czy jakimkolwiek innym miejscu zdala od ognia.

Po paru dniach wosk rozpuści się zupełnie, dając doskonałą, płynną pastę, bardzo ekonomiczną i mającą tę zaletę, że po benzynie podłoga nie ciemnieje tak, jak po terpentynie.

Z wątroby

łatwo można ściągnąć skórę wierzchnią, jeśli ją zanurzy się na sekundę do gorącej wody.

Przepisy gospodarskie.

Zupa szczawiowa z bułeczką.

Pełen talerz świeżych listków szczawiu — drobno pokrajać i dusić z 1 łyżką stołową masła i przypudrować 2 łyżkami pełnymi maki. Potem dolać 1 litr wrzącej wody i razem gotować. 1 filiżankę czubatą mleka lub słodkiej śmietany domieszać na końcu do zupy, raz zagotować, kostki smażonej bułki włożyć do wazy, zalać zupą i podawać. Jako przyprawę do zupy tej dodaje się oprócz soli trochę orzecha muszkatowego i ewtl. trochę cukru.

Wykwintne purée ze szparagów.

Przygotować rosół, biorąc pół na pół cielęcinę i wołowinę, razem 3 ft. 1 i pół ft. biał. szparagów pokrajać drobno odłączając główki, ugotować na rosolu, dodając łyżkę masła w czasie przecierania. Dolać do tej masy tyle rosółu, aby móc ją przefasować raz jeszcze przez rzadkie płótno, poczem dodać 2 łyżki masła, resztę rosółu i postawić wszystko na parze, nie zagotowywując już więcej. Do wazy włożyć 2 żółtka, roztarte z łyżką masła i pół szkl. gęstej, słodk. śmietanki, nalewając zupę do wazy, mieszać stale. Główki szparagów ugotować oddzielnie na rosolu i wyłożyć na wydaniu do zupy.

Ugotowane główki szparagów odsączyć doskonale, gdyż mają właściwość wchłaniania płynu. Niedostatecznie odsączone rozrzedzą nadmiernie zupę.

Dla osób cierpiących.

Kleik z kaszy perłowej.

Wymyta czysto kaszę drobną perłową rozgotować, nie soląc, aby nie czerniała. Gdy już kasza miękka, dodać masła, niech się zupełnie rozklei, poczem dodać jeszcze masła i rozbijać kleik łyżką drewn. tak mocno i długo, aż się zapieni i zbieleje prawie jak śmietana. Wtedy rozrobić go czystą, osoloną, wrzącą wodą, przecedzić i podawać choremu jak jest albo też przyprużyć cukrem, sokiem z cytryny albo porzeczek albo winem czerwonym. Gotując kaszę można dodać do niej trochę rodzynków bez pestek, co bardzo zwłaszcza dla dzieci smak kleiku uprzyjemni.

W sezonie drobiu.

Kupując drób uważać, aby był świeży i młody. Młody drób ma szyje, łapy i kolana grube.

Nie należy brać drobiu zbyt tłustego. Przy pieczeniu lub gotowaniu tłuszcz się wytopi, pozostawiając minimalną ilość mięsa.

Kureczeta, kury i pulardy, których pierze jest mało cenne, skubie się zwykle na mokro. Po zarznięciu wkłada się je w zimną wodę. Po godzinie zanurza się we wrzątku, (będą kruche i delikatne) poczem oskubać, opalać nad płomieniem i myć wodą lub obeierać obręczami i paproszyć.

Największą sztuką kucharską jest umiejętne upieczenie drobiu. Jeśli przyjmie się zasadę, częste polewanie tłuszczem, a rzadkie podlewanie brytwanną wodą — tylko wtedy, gdy grozi przypalenie — można mieć wyborne pieczone z pod blachy. Drób winien być upieczony w miarę. Nie dopieczony — nie daje się oddzielić od kości, przy krajanu, przepieczony staje się włóknisty i bez smaku.

Kurczęta na zimno z majonezem.

Kurczęta wraz z podróbkami dusić na maśle pod pokrywą, zależnie od potrzeby podlewać wodą. Przygotować marynatę z octu, soli, pieprzu i oliwy, włożyć do niej wystudzone i pokrajane mięso kurcząt. Zrobić niżej podany sos majonezowy, wymieszać zamarynowane przez 2 godziny mięso i wyłożyć na półmisek w kształcie niskiego stółka. Przybrać płatkami cytryny, ozdobnie wykrojonymi, jajkami na twardo i kawałkami galaretki.

Sos majonezowy

oszczędny: Zrobić zaprażkę z łyżki masła i niedużej łyżki maki rozprowadzić pół szklanką rosółu mięsnego, rybnego lub wody, zagotować i ostudzić. Gdy zimny ucierać w misce, dodając na zmianę po żółtku, po 2 łyżki oliwy, po łyżeczce octu lub soku cytrynowego. Gdy zużyjemy 4 żółtka, 8 łyżek oliwy i 2 łyżki octu lub lepiej soku z dużej cytryny, osolić do smaku, wsypać nieco białego pieprzu, ocukrzyć do smaku i ucierać przez kwadrans.

KĄCIK MODY.

Kapelusze, kwiaty, rękawiczki.

Bogactwo i różnorodność wiosennych i letnich **kapeluszy** jest tak wielka, że można prawie powiedzieć: wszystko się nosi: berety, proste marynarki, niekiedy prawie o kwadratowej główce, opasane wąską wstążką rypsovą, odsłonięte, z wywiniętym rondem kapelusiki, kapelusze ze słomy lub tafty o dużym, płaskim rondzie, zakreconem nieco ku górze, naśladujące meksykańskie filcowe kapelusze. Do strojnějších sukien kapelusiki są koronkowe lub z tego samego materiału co suknia, o płaskiej główce i szerokim odcinającym i b. twarżowem rondzie, ozdobione pękami kwiatów lub owoców, wstążkami, ryszami, a nawet piórami. Główki kapeluszy mają najrozmaitsze kształty: są okrągłe, kwadratowe, piramidalne, bardzo pyciutkie. — Ronda zaś proste, nasunięte na czoło albo spuszczone na przodzie i w tyle. Do mody wracają słomy t. zw. panama i florentyńskie.

Cechą charakterystyczną jest, że kapelusz o szerokich kryzach nosi się nie tylko do strojnych kompletów i sukien — lecz nawet do kostjumów i sportowych sukienek.

Coraz bardziej wchodzi w modę **kwiaty** w jasnym kolorze, najczęściej białe, robione z jedwabiu lub aksamitu. Taki kwiat, umieszczony przy wycięciu strojnej sukni, zwłaszcza czarnej lub na ramieniu tworzy b. ładny efekt. Również bukietki imitacji kwiatów prawdziwych, jak bzy, dzwony, jaskry, bławaty i in. widzi się przy kostjumach i sukniach.

Rękawiczka obecnie może stanowić komplet ze wszystkim. Jeśli jest zrobiona ze skóry grubszej, stanowi komplet z bucikami lub torebką. Jeśli jest z miękkiej, cienkiej skóreczki i nosi się ją do sukni wieczorowej, to posiada misterną zapinkę klips, taki jak przy sukni. Rękawiczka może stanowić i komplet z kapeluszem, wówczas uszyta jest z tej samej tkaniny, co i kapelusz. Jeśli nosi się płaszczki czarne, zaopatrzony w żabot lub wyłogi z materji kwaciastej — nieodzowne jest zrobienie mankietów do rękawiczek z tej samej materji. Gdy nosi się suknię taftową, nosi się taftowe rękawiczki lub cienkie jedwabne rękawiczki z mankietami z drobno plisowanej tafty. Modne są i rękawiczki siatkowe, takie, jakie nosiły nasze babki. Do użytku codziennego rękawiczki są skromne, ze stylpami, zdobniami w dość duże guziki.