



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy”.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 5 lipca 1934.

Nr. 22

## Przed żniwami.

**Kiedy rozpocząć kosbę żyta, pszenicy, jęczmienia, owsa?**

W Polsce uprawia się z wszystkich kłosowych zbóż najwięcej żyta. Dlatego nie od rzeczy będzie poświęcić kilka słów sprawie sprzętu żyta. Biało-zielone zabarwienie słomy dojrzałego do kosy żyta odstrasza niejednego gospodarza od rozpoczęcia kosby, aczkolwiek takie pozornie jeszcze zielonkawe żyto, zwłaszcza po deszczu i gdy po nim nastąpi upał, w mig zbieleje. Ogólną zasadą jest rozpocząć kosbę raczej wcześniej niż zapóźno. Co zaś do wykruszenia ziarna, to zazwyczaj są obawy mocno przesadzone i to tem więcej, że wypadanie ziarn z kłosów nie jest w każdym roku równe. Zdarzają się lata, kiedy ziarno przy wcześnie rozpoczętej kosbie tak obficie się kruszy, że zwózka bez płacht na wozach jest niemożliwa. Wręcz przeciwnie w innych znów latach, nawet późno pokoszone i sprzątane żyto tylko mało się z kłosów osypuje.

Ogólna zasada nakazuje więc rozpocząć naciśnięciu kośbę żyta wtedy, gdy jego ziarno przy naciśnięciu nie wydaje mleczonej cieczy, natomiast łamie się przy zgięciu na paznociu! Kośbę bardzo wysokiego, bujnego i częściowo poległego lub — co gorzej — potarganego przez wichry i burze żyta wykona niewątpliwie najlepiej i najczęściej zwyczajna kosa ręczna. Natomiast oddaje żniwiarka znakomite usługi przy koszeniu suchego, stojącego i niezbyt wysokiego żyta. Jej pożyteczna działalność zależy od umiejętnej obsługi i czystego obfitego oliwienia. To też tylko doskonale ze żniwiarką obeznany robotnik powinien kosić zboże.

Skoszone, powiązane i ustawione w mendele żyto musi na polu dostatecznie wyschnąć i pozbyć się przez wyparowanie nabytej na pniu naturalnej wilgoci, a ziarno nabrać twardości. Terminu na to określić nie można, bo zależy on w znacznej

mierze od okresu dojrzałości, w jakim żyto było koszone i taksamo od pogody.

Skoro żyto nabierze potrzebnych do zwózki właściwości, nie należy ani chwili z nią zwlekać i wozić od świtu aż do nocy, aby wyzyskać pogodę. Nawet obfita rosa nie zaszkodzi suchemu żytu — dzieje się nawet wręcz przeciwnie, bo przy niej mniej się ziarna ukruszy i mniej kłosów odłamie.

Jeszcze przed zwózką powinno się zagrabić starannie tak zwane lusy i najlepiej zaraz zabrać równocześnie ze żytem. W bardzo wielu gospodarstwach zwozi się lusy osobno i dopiero wtedy, gdy żyto znajduje się już w stodołach lub stogach. Tego sposobu nie można pochwalać, bo, choć on narazie przyspieszy zebranie mendeli z pola, to nie wynagrodzi tego żmuda, jaka potem powstaje przy jeżdżeniu wozami po całym polu, pomijając już milczeniem, że w lusach znajdzie się dużo porostłego ziarna, a dużo się wykruszy.

W mokrych latach może się wydarzyć, że gospodarz zupełnego wyschnięcia żyta, które się już wyżyło naturalnej wilgoci, się wcale nie doczeka. W takim razie można i trochę wilgotne żyto w stogi — ale nigdy do stodoły — wozić, gdzie bez szkody dla ziarna i słomy zwolna wyparuje. Młóci się takie stogi dopiero po upływie dłuższego czasu, na przykład kilku miesięcy w suchej, wolnej od opadów porze przy ustalonej pogodzie.

Wogóle trzeba się trzymać zasady, że zawsze lepiej będzie zamokre żyto na polu pozostawić, skąd się je prędzej czy później choć ze stratą zwiezie, niż wystawić je w stodołę lub stogu na pewną zgubę!!

## O spręcie pszenicy.

Kosba trochę później dojrzewającej pszenicy odbywa się tak samo, jak u żyta. Żniwiarka lub wiązarka oddają przy jej cięciu jeszcze usługi lepsze, niż u żyta, bo pszenica nie wyrasta tak wysoko. Ale jej ziarno, wystawione na dłuższe

deszcze i słoty, łatwo nawet na pniu porasta! Dlatego posiada doniosłe znaczenie możliwie jak najspieszniejsza zwózka pokoszonej pszenicy. Pod tym względem powinno się wykorzystać w sprzyjających warunkach każdą godzinę.

O ile pszenica jest wolna od traw i wsiewek koniczyny, a nie zajmuje wielkiego obszaru, to najlepiej ją posieć dopiero przy zupełnej dojrzałości ziarna i słomy albo natychmiast na polu wymłócić lub po upływie kilku dni zwieźć do stodoły.

#### O spręćcie jęczmienia.

Jęczmień jary jest zbożem wrażliwym na pogodę. Sprząta się w stanie zupełnej dojrzałości, aby mógł dobrze kiełkować (browarniany). Wiąże się dopiero po przeschnięciu na pokosach powróslami i nie przy rosie, bo łatwo może ulec pleśni.

#### O trudnym spręćcie owsa.

Z wszystkich zbóż dojrzewa najpóźniej, bardzo nierównomiernie — owies. Kto go za rychło sprząta, zbiera dużo lekkiego ziarna. Zebrany za późno, oblatuje ze ziarna. Trzeba dlatego dużo uwagi i doświadczenia, aby utrafić odpowiedni dla kosby moment.

### Prace w lipcu.

#### Przy inwentarzu.

Zaniechać wypasania po ścierniskach. Świeżego owsa ani żyta nie dawać na obrok i strzec konie od chwytania kłosów przy zwózce zboża, bo z tego częste śmiertelne wynikają zapalenia żołądka. Paść tylko moczonem żytem, jeśli brak owsa. Wypędzić drób na rżyska na podorywki.

Usilnie i niezmiernie spulchniać, pleć i podlewać rośliny uprawne, bo od tego zależny jest największy i najpiękniejszy plon.

Po wyrwanej sałacie posadzić z rozsady brukiew pomorską lub jarmuż.

#### W ogrodzie i sadzie.

Tępić liszki na spodniej stronie liści kapusty, kalafiorów, brukwi, kalarepy. Do tego celu użyć dzieciarnię. Zagony po wyrwanej na zielono szparagowej fasoli obsiać zimową rzodkwią lub obsadzić brukwią. Również po zebranych grochach, bobach (na strąki zielone) można posadzić z rozsady — jarmuż, kalarepę itd.

Po zbiorze owoców truskawek obciąć wąsy, spulchnić ziemię, poczem na około krzaków wysłać je słońskim gnojem (zwłaszcza na lżejszych gruntach) lub obornikiem. Drzewa owocowe zasilać gnojówką, a owoc lepiej wyrośnie i wiatr niełatwo go strąca. Przerywać nadmiar owoców. Odpadki skrzętnie zbierać, spasać, suszyć lub przerabiać na ocet. Podpierać obciążone owocem gałęzie. Wycinać gumę u drzew pestkowych, rany zasmarowywać 5 proc. arbosalus karbolinum. Około 20 lipca rozpocząć oczkowanie róż i drzew owocowych (najpierw śliwy, wiśnie). Nawozić rabarbar. W końcu lipca uszczknąć u pomidorów wierzchołki pędów. Dzielić i sadzić szczypiorek.

#### Zbierane mleko

słodkie daje się cielętom, zsiadłe świnom — skwaśnialego zaś nie trzeba dawać ani jednemu, ani drugiemu, ponieważ jest niestrawne i wywołuje choroby żołądka.

## Dwa żniwa w jednym roku z tego samego pola.

My w Polsce nie mieszkamy pod tem szczęśliwym niebem, gdzie stale prawie trwające lato umożliwia kilkakrotnie żniwa. U nas lato i ciepło tak krótkotrwałe zaledwie pozwala na dojrzanie jednego rodzaju płodów roln. A jednak mimo krótkotrwałości naszego lata, przy odpowiednim urządzeniu się można i u nas osiągnąć w całej ilości wypadków podwójne żniwa, podwójne sprząty.

Przedewszystkiem trzeba mieć na uwadze rośliny i płody, które szybko dojrzewają i umożliwiają podwójne plony.

Taką wczesnie dojrzewającą rośliną są holenderskie butliny. Są one drogie, ale jest to najlepsza, bardzo wczesna odmiana ziemniaków, nie wymarza, a uszkodzona mrozem, odrasta z pozostałych łęcin, daje b. smaczne, nie wodniste kłęby, a jeżeli sadzić nadwiędnięte lub sztucznie skiełkowane, to można je już kopać około 15-go czerwca. Po takim wczesnem opróżnieniu pola i pozostawieniu go w dobrym stanie kultury, można jeszcze posiać lub posadzić coś innego.

#### Wczesne warzywa.

Są pewne warzywa, szybko dojrzewające, jak wczesne odmiany kapust i kalafiorów.

#### Świętojańskie żyto,

jak już jego nazwa oznacza, dojrzewa już przy końcu czerwca i na początku lipca, tak, że zwalnia glebę do drugiej uprawy.

#### Len.

Dalszą rośliną, która może dać zagranicą dwa sprząty w jednym roku, to len. Sieją go rzędowo, płytko, w rzędy 11 do 18 cm, wysiew dobrego nasienia 140 do 150 kg. na ha. Siew możliwie wczesny na początku kwietnia. Len jest doskonałym przedplonem pod pszenicę. Jest rośliną krótkotrwałą, okres jego wzrostu trwa 100 dni, więc wczesnie opuszcza pole. Nawet niedaleko od naszej granicy, a mianowicie w Holszynie sieją len w końcu marca lub na początku kwietnia, a już w połowie lipca przed żniwem żytniem len wędruje do szopy, więc jego poplon ma dużo czasu na wyrośnięcie.

#### Co i jak siać lub sadzić po pierwszych żniwach?

Wymienimy ważniejsze. A więc po zbiorze zbóż i płodów wczesniejszych można na zoranem wczesnie ściernisku posiać inną roślinę, jak rzepak, gorczycę, rzepę ścierniskową albo mieszanki z wyki, grochu, bobu itp. na paszę lub na zielony nawóz, przyczyniający się do użyczenia gleby.

Doskonałymi roślinami do zasiewu na ścierniskach są: gorczyca biała, szporek, rzepa ścierniskowa, no i naturalnie, łubiny. Gorczyca zasiewa się na morgę 50 kg. lub w mieszance: gorczyca 12 kilo i tataraki 30 kilo. Ściernisko podorać, zasiane ziarno zwałkować, przybronować i po 8 tygodniach można kosić na paszę zieloną, którą dajemy pociętą na sieczkę z plewami lub sieczką ze słomy. Na mórg wychodzi 12 kilo szporaku, który, skoszony po 6 tygodniach, stanowi dodatek do paszy, przyczyniający się do zwiększenia młeczności. Uważać tylko trzeba, aby szporek na polu nie dojrzał, bo wtedy, osypując nasiona, silnie zachwaszcza ziemię.

Rzepa ścierniskowa daje dobrą paszę dla bydła do późnej jesieni, nawet do mrozów. Nasienia wychodzi 1 i pół kilo na morgę, a więc bardzo mało. Udaje się w lata wilgotniejsze. Po wejściu rzepy, gdy ma już parę listków, trzeba pole zbronować, aby chwasty wyniszczyć, a rzepę przerzedzić. Większy plon daje rzepa z siewu rzędowego, w rzędy na 12 cali odległe.

Łubin zasiewa się niezwłocznie po zbiorze żyta czy jęczmienia ozimego, przyczem trzeba go niezbyt głęboko przywałować. Siew łubinu na ściernisko winien być dokonywany przed 25 lipca, gdyż późniejszy jest niepewny, bo ściernisko już zanadto wysycha. Na ziemiach lepszych, o ile łubin idzie pod jare, należy go przyorywać dopiero na wiosnę, bo przyorywany na jesieni mógłby być z ziemi łatwiej wypłokany. O ile łubin idzie pod żyto, t. zw. wieczne, to przeorywać go w przeddzień siewu żyta, by jaknajwięcej doczekać się masy zielonej. Ponieważ żyto lubi rolę odleżałą, więc trzeba pole, przyorane z łubinem, zwałować. Łubin wzbogaca glebę w azot i próchnicę.

#### Kukurydza.

Pozatem dobra jest kukurydza. Daje dobre plony, ale musi być posiana do połowy lipca, w przeciwnym razie chybi. Rzędy w 40 cm. Zagraniczna próba wykazała, że kukurydza siana:

2 lipca	dała	502 q	zielonej masy	z 1 ha
9	"	494 q	"	1 ha
16	"	404 q	"	1 ha
23	"	186 q	"	1 ha

#### Pragnienie zwierząt.

Organizm konia wymaga na 1 część suchego pokarmu 4 części wody. Jeżeli więc koń otrzymuje na dobę 12 kg. suchej paszy, należy dać mu 2½ wiadra wody.

Bydło potrzebuje stosunkowo więcej wody, przytem krowa więcej aniżeli wół. Krowie daje się 5 części wody na 1 część suchej paszy. Im więcej wody zawiera sama pasza, tem mniejsze pragnienie okazuje krowa.

Owce potrzebują mało wody, prawie połowę suchego pokarmu.

#### Maść duńska na nogi u koni zjeżdżonych.

Bierze się 1 litr jałowcu zielonego i sypie do 2 litrów mocnego spirytusu, zatyka i moczy w ciepłym miejscu przez 24 godzin. Rozpuszcza się następnie 1½ kg świeżego niesolonego masła, a gdy stygnąć i zsiadać się zacznie, wlewa w nie zwolna spirytus z jałowcu i miesza ustawicznie. Wymoczynny jałowcu wyciska się przez płótno i wyciśnioną ciecz także do masła się dodaje.

Maścią tą smaruje się koniom kolana i inne części nóg, z początku co trzeci lub czwarty dzień, a później, gdy się polepszy, co tydzień tylko. W te dni, w które się nie daje smarowania, wciera się koniom maść na wierzchu skóry lub sierści, jeszcze pozostała. Maść tę przechowuje się w słojach, dobrze przykrytych, aby nie zwietrzała. Skutkować będzie ona jeszcze prędzej, gdy się doda 18 g kamfory, którą wpierw w spirytusie rozpuścić należy, nim się tenże z masłem pomiesza. Tym sposobem leczą Duńczycy zjeżdżone i spracowane konie.

#### Gubienie mleka przez krowę.

Na gubienie mleka pasza niema wpływu. Jeżeli krowa gubi mleko, wyszedłszy na pastwisko,

#### Związek b. Uczni Szkoły Rolniczej w Byszwałdzie,

założony przy b. Szkole Rolniczej w Byszwałdzie, urządza na niedzielę, 8 lipca rb. o godz. 2-iej po południu w Lubawie w sali p. Piotrowicza, ul. Zamkowa swój walny zjazd.

Z powodu ważnych spraw, jakie mają być omawiane jak reorganizacja naszego związku oraz wybory nowego zarządu i inne, przybycie wszystkich absolwentów Szkół Rolniczych, mieszkających na terenie naszego powiatu, jest konieczne.

Na zebranie przybędzie p. inż. Janicki, dyr. Szkoły Rolniczej w Brodnicy, przedstawiciel Izby Rolniczej oraz przedstawiciel tut. Tow. Rolniczego Powiatowego.

Zarząd.

to przyczyną jest fakt, że w tym czasie wymię najczęściej mleka produkuje. Gubienie mleka spowodowane jest osłabieniem mięśni, zwłaszcza znajdujących u nasady strzyka. Poradzić można przez częste i dokładne wydajanie. Można też u nasady strzyków nałożyć gumowe kółka, obciskające nasady strzyków.

#### Motylica.

Choroba motylicowa, zgnilec (*Distomum hepaticum*) dostaje się wraz ze spasioną trawą na mokrych zalewanych pastwiskach do przewodu pokarmowego, a stąd do wątroby. Częste, a chronicznie trwające zaburzenia przewodu pokarmowego, których przyczyny nie znajdujemy w karmie, wskazują na tę chorobę, która nierzadko dopiero po 6—12 miesiącach kończy się śmiercią.

O ile pasorzytów tych w wątrobie nie znajduje się dużo, nie wywołują one wogóle specjalnych objawów chorobowych.

Srodków leczniczych przeciw motylicy nie mamy. Należy zatem zwierzęta chore tylko intensywnie żywić.

#### Jak wytepić wszy u świń?

Wszy u trzody chlewnej, o ile nie są bardzo zagnieżdżone, najlepiej tepić przez smarowanie skóry co drugi dzień mieszaniną benzyny z olejem rzepakowym po równej części (zdaleka od ognia!), smarować tem w ciągu 6—8 dni te miejsca, w których się wszy znajdują. Oprócz tego trzeba codziennie starannie zmieniać podściół i zasiać świeżą słomą.

O ile świni są bardzo zawszone, należy przedtem każdą sztukę dobrze wyczyścić suchymi wiechciami na powietrzu (nie w chlewie), jednorazowo wymyć 3 proc. roztworem kreoliny, biorąc 2 i pół łyżeczki kreoliny na 3 szklanki przegotowanej wody, a następnie po obsuszeniu smarować benzyną z olejem, jak wyżej podano.

#### Stan liczbowy żywego inwentarza w Polsce.

Według obliczeń Głównego Urzędu Statystycznego w ciągu ostatniego 5-lecia (1929—1933) stan inwentarza żywego w Polsce uległ znacznemu zmniejszeniu. Ilość koni z 4046734 spadła do 3771169, ilość bydła z 9 056 749 do 8 981 736; ilość trzody chlewnej podniosła się z 4 829 641 do 5 748 130; zwiększyła się również ilość owiec i kóz z 2 523 493 do 2 833 564. Jedyne w Wielkopolsce i na Pomorzu podniósł się stan hodowli zwierząt, podczas gdy w innych częściach kraju skurczył się.



# DZIAŁ KOBIECY

## Wyrób win owocowych.

(Dokończenie).

Po pewnym czasie (to zależy od temperatury, ilości cukru itd.), gdy czop, tj. rurka fermentacyjna przestanie bulgotać, niechybny to znak, że fermentacja skończona. Męty opadają na dno naczynia, a wino zaczyna się oczyszczać. Wówczas należy natychmiast ściągnąć wino z osadu. Wina owocowe, stojące bowiem za długo na drożdżach, nabierają później nieprzyjemnego smaku i zapachu, pochodzącego zwykle od rozkładu drożdży i tracą bardzo na wartości. Ściąganie wina uskuteczniamy najlepiej przy pomocy wężyka gumowego: balon z winem ustawiamy wyżej, koniec wężyka wpuszczamy do gąsiora, uważając, by osadu nie dotykał, poczem drugi koniec gumy wzięć w usta, mocno wciągnąć powietrze, dopóki nie uczuje się smaku wina, wówczas szybko wpuścić do drugiego balonu, stojącego niżej i wino w nie ściągamy. O ile nie mamy w rezerwie drugiego balonu, ściągamy wino do kamiennych, czystych naczyń, a po usunięciu z balonu osadu, płuczemy go dobrze przegotowaną, wystudzoną wodą, poczem wino wlewamy powtórnie do oczyszczonego balonu. I. ściąganie wina uskuteczniamy w ok. 3 tygodnie (zależnie od tworzenia się osadu) po skończonej fermentacji. Jeśli osad znów się utworzy, czynność tę powtarzamy po 3—4 tygodniach poraz drugi, gdyby wino jeszcze nie było należyście oczyszczone i przejrzyste, to po raz trzeci. Po każdym ściąganiu zatknąć należy naczynie, jak poprzednio, rurką fermentacyjną.

Proces dojrzewania wina przyspiesza niewielki dodatek kilkunastu kropeł 3 proc. wody utlenionej. Pomieszczenie, w którym odbywa się dojrzewanie wina, powinno mieć temperaturę niewysoką, 10—12° C i przytem stałą. Jeśli wino dobrze się sklarowało, można rozlewać do wymytych, suchych i pozbawionych wszelkich zapachów butelek, uważając, aby wolna przestrzeń między korkiem a płynem wynosiła 1—2 cm. Korki przed użyciem moczyć w zimnej wodzie przez 24 godzin. Wina, rozlane do butelek, można poddać pasteryzacji. Butelki, dobrze zakorkowane, wstawiamy do zimnej wody i ogrzewamy w ciągu pół godz. w temperaturze 55—60° C. Wyjmujemy z wody po ostygnięciu, gdyż wyjęte z gorącej wody mogłyby popękać. Po zalakowaniu korków przechowujemy je w chłodnym i suchym miejscu, w pozycji leżącej — wtedy korek nie wysycha i szczelnie zapełnia szyjkę butelki.

Zapach pleśni — spowodowany niestarannem przebraniem owocu lub przechowywaniem wina w pomieszczeniach źle przewietrzanych — usunie się przez przewietrzanie, rozlewając wino z naczynia do naczynia. Dobrze działa również węgiel drzewny (z drzewa liściastego), dodany w kawałkach wielkości orzecha laskowego i pozostawiony w winie parę tygodni.

**We wszystkich czynnościach przestrzegać należy czystości!**

### Jak zrobić wino z czarnych jagód?

Wino z czarnych jagód jest napojem bardzo smacznym. Używane być może do herbaty lub wody i co najważniejsze, ma duże znaczenie lecznicze w chorobach jelit (biegunka), przygotowuje się przytem bardzo prosto. Jagody, przeznaczone na wino, powinny być świeże, czysto przebrane. 30 litrów jagód ucierać na miednicy kamienniej wałkiem drewnianym na papkę, pozostawić w kamiennym naczyniu na 38 godzin (1 i pół dnia). Po tym czasie zlać jagody do czystego, rzadkiego, płóciennego worka, zawiesić na sznurku ponad szeroką miską i pozostawić w spokoju, aby sok ściekł dokładnie. — Przy większej ilości jagód najlepiej jagody ocisnąć przy pomocy prasy lub też praski, samodzielnie zrobionej, o której w poprzednim nrze pisaliśmy. Odcedzony sok zmierzmy litrem i rozcieńczamy go przegotowaną i przestudzoną uprzednio wodą, biorąc na każdy litr soku 1 litr wody i 300 do 400 g. cukru (funt).

Z cukru i wody robimy lekki syrop i mieszamy go z sokiem jagodowym. Tak przygotowany płyn zlewamy do szklanego gąsiora, zamykając go korkiem z wprawioną rurką fermentacyjną. Dla szybszego działania fermentacji (gdyż czarne jagody fermentują trudno) należy dodać drożdży win-

nych — i nieco soli odżywczych (fosforatu amonowego). Czarne jagody nadają się na wina wytrawne i półwytrawne. Do win wytrawnych używa się matki drożdżowej: Bordeaux, Chambertin, do półwytrawnych: Bordeaux, Laureiro. Z doświadczenia wiadomo jednak, że wino domowe, przygotowywane bez rurki fermentacyjnej, a tylko pod dobrą osłoną muslinu lub rzadkiego płótna, również dobrze się udaje. Po trzech mniej więcej tygodniach proces fermentacyjny powinien być zakończony, a wino możemy zlewać do czystych butelek, postępując, jak podano w ogólnych wskazówkach. Po roku można wino używać, a po 2-ech latach jest już doskonałe.

## Przepisy gospodarskie.

### Zupa z kalarepy.

Wziąć 6 do 10 kalarepek młodych, pokrajać na kawałki, potem gotować do miękkości, następnie przefasować zupę, zaprawić białą zasmażką z łyżki mąki i łyżki masła, a na wydaniu zaprawić dwoma lub trzema żółtkami, rozbitymi ze słodką śmietanką. Podać do tej zupy przysmażone z bułeczki na maśle grzanki.

W ten sam sposób można robić zupę z zielonego groszku lub fasoli.

### Konfitury z porzeczek.

Na pół kila przebranych porzeczek robi się syrop z 1 kilo cukru i 2 szklanek wody, do kipiącego wrzUCA się porzeczki i gotuje 15 minut, szumując. Gdy konfitury przestygną, nakłada się je do słoików.

### Naleśniki zamiast pierogów z czarnemi jagodami.

Naleśnik usmażony złożyć każdy na cztery części, zręcznie je na półmisku ułożyć i zupełnie wystudzić. Oddzielnie ugotować kompot z czarnych jagód z cukrem i cynamonem i również zupełnie ostudzić. Przed samym obiadem ubić na krem młodą śmietankę z cukrem i wanilią. Naleśniki, kompot i krem podać jednocześnie na stół, aby każdy mógł na talerzu przyprawić sobie tę leguminę podług upodobania.

Legumina, w ten sposób urządzona, o wiele jest lepsza i delikatniejsza od zwyczajnych pierogów z jagodami.

### Kapusta kiszona.

Kapusta w lipcu traci już zwykle smak i jędrność, staje się miękką, zmienia kolor i częstokroć się psuje i gnije. W tym wypadku wbija się w kapustę aż do dna beczki drządek brzozy z korą, a w kilka dni kapusta do pierwotnego powróci stanu.

Kapusta psuje się bardzo często z tego powodu, że takowej należy nie przyłożyć stośownym ciężarem lub wreszcie, gdy nie jest dostatecznie nasoloną. — By kapuście lepszy smak nadać, dobrze jest przy nakładaniu kapusty do beczki dorzucić jabłek lub wreszcie, gdzie to możliwe, winnych gron.