



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 12 lipca 1934.

Nr. 23

## Przywrócić rolnictwu w naszym kraju opłacalność, znaczy tyle, co zażegnać kryzys gospodarczy.

70 proc. ludności w Polsce z rolą związaną, pracujących na zdrowych, normalnych warsztatach, mającej byt zapewniony, mogącej spokojnie patrzeć w przyszłość, posiadającej warunki zużycia całej swojej energii i wiedzy do podniesienia gospodarczego swych warsztatów rolnych, to wszak rozwiązanie w kraju takim, jak nasz „par excellence” rolniczym, trudności, wynikających z wielkiej katastrofy gospodarczej, tak mylnie nazywanej kryzysem, to dalszy krok w przyszłość ku potędze państwa, to niewzruszony fundament mocarstwowego stanowiska Polski, w przeciwieństwie do upadających państw dawnego koncernu europejskiego.

Przewrót gospodarczy, którego pierwsze stadium obserwujemy, niszczy państwa o przeroście przemysłu, hamuje handel międzynarodowy, skazuje na beczynny postój w portach olbrzymie floty, odsłania bez ceremonii tajniki sztucznej organizacji finansów, demaskuje fałsz, obłudę i zwykłe oszustwo w stosunkach międzynarodowych, a co najważniejsze, anuluje hegemonię państw zachodu.

Zdaje się nie nadszedł jeszcze czas na zadawalniające wyjaśnienie istoty wielkiego przewrotu, który obecnie zaczynamy przeżywać — nie tylko nie wszystkie źródła jego są dla nas dostępne, ale i myśl nasza nie ogarnia jego całości.

Ale życie nie czeka. — Trzeba ratować natychmiast te wartości, które zachować należy — trzeba budować pomost między tem, co przeszło i co nas czeka. Trzeba zatem obrać drogę **stopniowej budowy programu gospodarczego** i to przede wszystkim w zakresie **rolnictwa**. I dlatego

omówienie warunków opłacalności w rolnictwie jest tak aktualne.

Cały świat gospodarczy doskonale zdaje sobie sprawę, że bez rozwiązania zagadnienia opłacalności w rolnictwie nie można marzyć o wyjściu z orbity katastrofy.

W krajach nawet nie rolniczych mamy już dziś całą literaturę, poświęconą tej kwestji. Sir Williams Haldan i Thomson wskazują na konieczność ograniczenia produkcji zboża, kontroli handlu płodami rolnymi, jednak przyznają, że program ten nie prowadzi do celu: redukcje obszaru siewnego w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie miały wybitnie biurokratyczny charakter i pozostały tylko na papierze — tem bardziej więc w Polsce, kraju wybitnie rolniczym, przy braku umiejętnej organizacji i niemożności jej stworzenia system ten nie nadaje się nawet do dyskusji.

Rozszerzenie rynków zbytu zarówno wewnętrznych, jak i zewnętrznych będzie pierwszym warunkiem opłacalności rolnictwa.

Produkować tedy musimy dużo, sprzedawać tanio.

Jednak państwo w celu popierania produkcji rolnej, chociaż w swoim własnym zakresie, winno ustalić na pewien okres czasu cenę zboża, spirytusu i innych produktów, znacznie wyższą; mogłaby np. intendtura bezpośrednio nabywać zboże od producentów po cenie stałej, np. 25 złotych, mogłaby monopol spirytusowy płacić stałą cenę: 1 zł. 20 gr. za litr surówki, bez uszczerbku dla swoich interesów — należałoby wprowadzić specjalne ulgowe taryfy kolejowe dla produktów bezpośrednio nabytych u producenta przez spożywcę w rodzaju taryfy pocztowej dla przesyłek żywnościowych. Znalazłyby się i inne metody dla umożliwienia rolnikowi produkowania dużo i tanio.

Punkt ciężkości jednak zagadnienia opłacalności w rolnictwie leży w płaszczyźnie kosztów produkcji rolnej. Aby móc się należycie oriento-



wać i możliwie obiektywnie rozpatrzyć w kosztach produkcji, zwrócimy się do liczb.

Bierzemy statystykę porównawczą dochodów i rozchodów 52 majątków, 3 powiatów wojew. warszawskiego za rok 1929-30 względnie dobrej konjunktury. Przy ówczesnej cenie średniej 20,75 za kwintal żyta, 37,40 za kwintal pszenicy, 25 jęczmienia, 20,4 owsa, 4,04 ziemniaków, 20,7 litr. mleka, **dochód brutto z ha wynosił 549 zł 12 gr**, czyli równoważnik 26 q. żyta — rozchód wyłącznie na koszty prowadzenia gospodarstwa i podatki 488 zł 82 gr, równoważnik 23 q. żyta pokrycie na procenty od zadłużenia i utrzymanie właściciela pozostało 3 kwint. żyta — 6,30 zł z ha. Obciążenie z tytułu odsetek od zadłużenia zł 57,67 z ha, **czyli dla właściciela zostaje z ha 2 zł gr 70.**

Jeśli wziąć ceny dzisiejsze: żyto 13 zł, pszenica 24, jęczmień 13, owies 12 zł, ziemniaki 2,75,

mleko 13 gr i uważać, że ceny te mają cechy trwałości i stanowią punkt wyjścia z kalkulacji, jeśli dalej zważyć, że ceny węgla, żelaza, gotówkowe wynagrodzenie robocizny obniżyły się bardzo nieznacznie, że świadczenia publiczne i koszty transportu pozostały prawie na tym samym poziomie z czasów dobrej konjunktury, to licząc bardzo optymistycznie, możemy przyjąć pod uwagę, że koszty produkcji zmniejszyły się o 25 proc. i zamiast liczby 488 zł, otrzymamy 366 zł, co stanowi równoważnik 28 q żyta.

Przyjmując znowu całoroczną wartość produkcji bardzo optymistycznie na 25 q z ha, łatwo dojdziemy do wniosku, **że przy obecnych cenach ziemio- i zwierzętów warsztaty rolne nie tylko nie dadzą na pokrycie odsetek od zadłużenia, nie na utrzymanie właściciela, ale że deficyt wyniesie (28 — 26) 2 q żyta czy około 26 zł z 1 ha.**

Dokończenie nastąpi.

## Ceny w Polsce.

Co jest podstawą i źródłem wielu kłopotów rolnika? To, że ceny jego produktów spadły bardzo znacznie, a ceny przemysłowe i monopolowe podskoczyły w górę albo utrzymały się w miejscu, a podatki i opłaty nie dostosowały się do poziomu

obecnych dochodów rolnika. Nie tylko rolnika zresztą, ale i innych warstw.

Jakież kształtowały się w Polsce ceny?

Płacono producentom (i to oczywiście w Warszawie lub na giełdzie, a nie w małych miastach):

	1928 r.	1932 r.	1933 r.
za 100 kg. pszenicy	50 zł	25 zł	25 zł
„ „ „ żyta	41 zł	20 zł	15 zł
„ „ „ owsa	38 zł	17 zł	13 zł
„ „ „ ziemniaków jadaln.	9 zł	4 zł	3 zł
„ „ „ wieprza żywej wagi	192 zł	84 zł	87 zł
„ litr mleka	31 gr	19 gr	16 gr
„ 10 sztuk jaj	158 gr	76 gr	66 gr
„ 1 konia roboczego	409 zł	147 zł	144 zł
„ 1 krowę dojną	456 zł	133 zł	142 zł

Rolnik zaś płacił:

	1928 r.	1932 r.	1933 r.
za 100 kg cukru w Poznaniu	142 zł	152 zł	140 zł
„ 1000 kg węgla	65 zł	69 zł	59 zł
„ 100 ltr. nafty	58 zł	65 zł	62 zł
„ 100 kg mydła	246 zł	199 zł	184 zł

Jeszcze ciekawsze będzie zestawienie, ile kilogramów żyta płaciliśmy za pług, sól, naftę itd.?

	1923 24 r.	1927 28 r.	1929 30 r.	1933 34 r.
za pług	134 kg	100 kg	220 kg	273 kg
„ 10 kg superfosfatu	35 kg	20 kg	40 kg	51 kg
„ 10 sztuk garnków emaljow.	61 kg	51 kg	118 kg	178 kg
„ 1 parę kamaszy	78 kg	99 kg	220 kg	192 kg
„ 10 m. Madapolam	61 kg	53 kg	108 kg	106 kg
„ 10 kg cukru	46 kg	36 kg	83 kg	110 kg
„ 10 kg soli	6 kg	8 kg	17 kg	27 kg
„ 1 litr wódki	11 kg	14 kg	30 kg	39 kg
„ 1 kg tytoniu	115 kg	141 kg	375 kg	572 kg
„ 10 kg mydła	51 kg	52 kg	107 kg	109 kg
„ 100 kg węgla	23 kg	15 kg	40 kg	49 kg
„ 10 ltr. nafty	13 kg	10 kg	32 kg	41 kg

I jeszcze jedno obliczenie: robotnik rolny (ordynariusz) według przeciętnych płac na podstawie umów zbiorowych pracował dni:

	1927 28 r.	1929 30 r.	1933 34 r.
za 10 kg cukru	2,4 dni	4,3 dni	4,9 dni
„ 10 kg soli	0,6 „	0,9 „	1,2 „
„ 100 kg węgla	1,0 „	2,1 „	2,3 „
„ 10 kg nafty	0,9 „	1,7 „	1,9 „
„ 10 m. Madapolam	3,6 „	5,6 „	5,1 „

Do podobnych wniosków dochodzimy, gdy weźmiemy cenę wieprza i przeliczymy w ten sam, jak wyżej, sposób.

Rolnik nie ma dziś więcej, niż przed laty, roli, pszenicy, żyta, krów, świń. W r. 1929 mieli rol-

nicy 4.047.000 sztuk koni, a w r. 1933 — 3.773.000 sztuk. Bydła było w roku 1929 — 9.057.000 sztuk, w r. 1933 — 8.985.000 sztuk. Trzody chlewnej w r. 1929 — 4.829.000 sztuk, w r. 1933 — 5.753.000 sztuk. W sumie dobytku mniej w r.



1933, aniżeli w r. 1929, a co bardzo ważne, wartość tego dobytku o połowę mniejsza, niż w roku 1929.

A podatki przybywały coraz to nowe. Nie spadały, ale rosły! Te nierówności są w wysokim stopniu przyczyną dzisiejszej niedoli mas w mieście i na wsi.

Stanisław Rymar.

## Pożyczki pod zastaw zboża.

### Potrącanie zaległości podatkowych.

Minister skarbu wydał doniosłe dla rolnictwa zarządzenie w sprawie tegorocznej akcji udzielania pomocy kredytowej dla rolnictwa w postaci pożyczek pod zastaw rejestrowy zboża.

Przy wydawaniu tych pożyczek banki państwowe, jak i w latach ubiegłych, stosować będą potrącenia należności podatkowych Skarbu Państwa. W roku bieżącym brana będzie pod uwagę zaległość II raty podatku gruntowego za r. 1933, jak również raty pierwszej za rok 1934. W każdym razie sumy, potrącane z tytułu zaległych podatków, nie mogą przekraczać 25 proc. udzielonej pożyczki. Dla wykazania cyfry zaległości urzędy skarbowe wydawać będą rolnikom odpowiednie zaświadczenia, przyczem podania o takie zaświadczenia wolne będą od opłat.

Równocześnie, dla uniknięcia nieporozumień, Ministerstwo Skarbu wydało okólnik do urzędów podatkowych, zwracający uwagę na niedopuszczalność zajmowania za zaległości podatkowe zboża, objętego zastawem rejestrowym.

## Jak zapowiadają się zbiory na Pomorzu?

Niebywała posucha, jaka panowała w okresie wiosennym, wpłynęła niepomyślnie na rozwój ziemniaków, specjalnie w okolicach, obfitujących w grunta lekkie i piaszczyste, jak w Borach Tucholskich, na Kaszubach i Mazowszu.

O ile na dobrych i urodzajnych polaciach dzielnicy pomorskiej, zwłaszcza na słynnych z wydajności nizinach nadwiślańskich i na spoistej glebie ziemi chełmińskiej aż po Brodnicę i Lubawę, po lewej zaś stronie Wisły od Pruszcza świeckiego po Pelplin i Tczew, stan niemal wszystkich ziemniaków po obfitych opadach w końcu maja i na początku czerwca znacznie się poprawił, to przyczyną tej korzystnej zmiany należy szukać przede wszystkim w tem, że wegetacja na Pomorzu wzgl. późno się rusza; opady więc, które Pomorze otrzymało, aczkolwiek też z pewnym już opóźnieniem, spowodowały stanowczą poprawę tak w zbożach zimowych, jak też i w jarych i okopowiznie.

Pszenica, np. miejscami wprawdzie zachwaszczona, zapowiada naogół dobry plon. Zboża lato wyrównały się w ostatnich tygodniach wskutek dostatecznego nasilenia pól wilgocią, tak, że stan tych pól jest naogół zadawalający. Na nizinach rolnicy obiecują sobie 100-procentowy plon tych zbóż, nie mniejszy niż w roku ubiegłym. Wprawdzie na gruntach pofałdowanych opady wyrządziły pewne szkody, niektóre bowiem pola trzeba było ponownie uprawić, lecz niedobór ten nie zaważył zbytnio na ogólnym wyniku żniw, o ile warunki klimatyczne nadal pozostaną korzystne. Rośliny strączkowe rozwiązały się prawie wszędzie, nawet na gruntach słabszych, odpowiednio.

Stan żyta natomiast budzi na całym niemal Pomorzu wielką obawę; jest ono słabe i krótkie w słomie, a ziarno na lekkich gruntach niedostatecznie wykształcone. Miejscami ukazuje się na życie rdza, wskutek czego słoma jako pasza będzie mniej wartościowa. W porównaniu do żniw zeszłorocznych rolnicy przewidują przeciętnie 30 procent niedoboru tego zboża chlebowego.

Siana i koniczyny sprzątnięto przy dobrej pogodzie; żniwo pod względem jakości wypadło dobrze, natomiast bardzo miernie co do ilości. Na nizinach, dobrze licząc, sprzątnięto 50—60 procent zbiorów normalnych, na wyżynie natomiast znacznie mniej, albowiem wskutek wypalania się pastwisk trawę i koniczyny zużyto przeważnie na paszę zieloną. Zachodzi już teraz pewna obawa o przezimowanie inwentarzy.

Niektóre gatunki ziemniaków, zwłaszcza na niskich oraz słabszych gruntach, ucierpiały z powodu nocnych przymrozków; mianowicie ostatni przymrozek w nocy: 16 na 17 ub. m. wyrządził miejscami znaczne szkody.

Cukrówka i buraki pastewne, przerywane po nastaniu opadów, przedstawiają się jak dotąd niezłe; rychlejsze zasłaniają już ziemię. Dalszy ich rozwój zależy od warunków klimatycznych, słońca i ciepła, przyczem stwierdzić należy, że Pomorze za wyjątkiem strefy nadmorskiej pod względem ciepła atmosferycznego wyjątkowo przodowało dotychczas w kraju.

Wobec obniżenia przez cukrownię zakontraktowanych obszarów pod buraki, niektórzy rolnicy poczynili próby hodowli maku na znacznie większych obszarach; w 5 powiatach środkowych uprawia się tytoń. Plantacje tych produktów przedstawiają się jak dotąd korzystnie.

Dobry urodzaj zapowiadają owoce pestkowe i niektóre gatunki jabłek. Stan warzywa w ogrodach jest wszędzie dobry.

## Szparowanie podłóg w śpichrzach i na strychach.

Dbały i staranny gospodarz nie zaniedbuje małych i niekosztownych poprawek, gdyż wywołane przez to straty mogą być wielokrotnie większe.

Wiadomo, jak znaczne szkody wyrządzą nieraz w śpichrzu i na strychach rozmaite szkodniki gnieźdzące się w szparach i dziurach, zwłaszcza najgroźniejszy z nich wołek zbożowy. Trzeba więc dobrze opatrzyć wszystkie szpary, zarówno w podłodze, jak i w ścianach. Zwykle jednak w szpary wstawia się rozmaite listwy, kliny, przekłada się podłogi itp., a wszystkie te zabiegi są mało skuteczne, ponieważ szpary tworzą się ponownie, a wołek ma doskonały schowek. Obijanie szpar i załamek blachą również celu nie osiąga, nie mówiąc o tem, że jest to niepraktyczne, worki się bowiem drają łatwo, a narzędzia, zwłaszcza szufle, na blasze szybko się psują.

Najpraktyczniejszym okazało się zalewanie wszelkich dziur i szpar w śpichrzu zwykłym pakciem. W tym celu należy je uprzednio ostrem narzędziem dokładnie wyczyścić z kurzu, brudu, piasku itp., następnie szczelnie i mocno pozatykać pakcami, a z wierzchu zalać zagrzanym pakciem.

Po wystygnięciu wygładzamy nożem i zeszkrobujemy to miejsce, gdzie paku nałano za dużo, tak, aby podłoga była zupełnie gładka i równa.





# DZIAŁ KOBIECY

## Zapasy na zimę.

### Konserwowanie jarzyn.

Każda gospodyni rozumie dobrze znaczenie przygotowania zapasów na zimę. Zaopatrzona dobrze spiżarnia sprawia, że zimą można zapewnić rodzinie potrzebną różnorodność pokarmów, konieczną dla zdrowia bez powiększenia normalnych wydatków. Sezon bowiem letni, bogaty w jarzyny, następcza ku temu najlepszą okazję. Przy zakupie jednak jarzyn, przeznaczonych do konserwowania na zimę, uważać należy, aby towar był świeży i w dobrym gatunku.

Najpewniejszym sposobem konserwowania jarzyn jest gotowanie i następnie sterylizowanie czy to w aparacie Wecka, ogólnie znanym, czy też w braku tegoż w większym garnku lub baniaku, zaopatrzonym w dno dziurkowane (celem uchronienia słoików przed pęknięciem). Słoiki, zamknięte szczelnie lub związane pergaminowym papierem, a owinięte w siano lub ściereczki, ustawia się na dno baniaku, zalewa się zimną wodą do połowy ich wysokości i stawia na ogniu do gotowania. Od zagotowania się wody liczy się pół godziny, poczem odstawia z ognia przykryte i pozostawia aż do ostudzenia. Słoiki, wyjęte z gorącej wody, popękają przy zetknięciu z chłodniejszym powietrzem.

Ważną rolę przy konserwowaniu odgrywa czystość słoików, w przeciwnym razie konserwy sfermentują i stają się niezdadne do użytku. Dobrze wymyte wodą i sodą słoiki wyciera się czystą ściereczką, następnie wypłukuje czystym spirytusem, poczem już się słoika nie wyciera. Kieliszkiem od wina spirytusu można wypłukać, przelewając z jednego słoja do drugiego, całą masę słoików.

Gotowe konserwy przechowywać należy w miejscu suchym i chłodnym, nie mroźnym. Przeglądając słoje należy raz na miesiąc; dobrze jednak przyrządzona konserwa jest pewna.

### Jakie jarzyny należy konserwować?

Świetnym przysmakiem są marynaty: z marchewki t. zw. karotki, czubków szparagów, zielonego groszku, fasolki, kalafiora, szczawiu i szpinaku, kończąc na małych zielonych pomidorach. Każdą jarzynę marynuje się oddzielnie.

Po dokładnym oczyszczeniu i opłókaniu, małe jarzynki w całości lub większe pokrajane ładnie np. karbowanymi nożykami, wrzucamy na wrzącą, osoloną wodę, zagotować najwyższej dwukrotnie. Potem odcedzić, wyłożyć na fajansową lub kamienną misę, zalać wrzącym, słabym octem i pozostawić na noc. Następnego dnia odcedzić i po ułożeniu w słoju lub kamiennym garnku dodać korzeni, pokryć zupełnie mocnym octem, przegotowanym poprzednio z cukrem i zupełnie wystudzonym. W ten sposób przechowane te przysmaki nieraz w zimie się nam przydadzą.

### Konserwa z kalafiora.

Kalafiora białe i twarde podzielić na małe cząstki, opłukać w wodzie, do której dodano łyżeczkę octu, aby wywabić muszki i gąsieniczki. Potem wyłożyć na sito i sparzyć wrzącą wodą. Następnie gotuje się je w wodzie z solą i szczyptą cukru 10 minut. Przystudzone wkłada się do słoików i zalewa smakiem, w którym się gotowały, zamyka lub zawiązuje szczelnie i gotuje na parze przez pół godziny.

### Konserwy z groszku zielonego.

Groszek zielony konserwować można albo w słojach szklanych, hermetycznie zamkniętych albo można go suszyć w słońcu, mieszając często, aby równo usechł. Groszek suszony przechowuje się w słojach, zawiązanych pęcherzem lub muslinem w suchej spiżarni.

Do konserwowania w słoikach bierze się tylko młodziutki zielony groszek. Wyluskany sparzyć wrzącą wodą, gotuje się 8 minut; wyrzucony na sito i obsuszony nakłada się do małych słoików, zalewa osobno przegotowaną lekko osoloną wodą i dodaje na słoik litr. łyżeczkę cukru (o ile kto lubi słodkie jarzynki). Następnie zawiązuje się słoiki szczelnie i gotuje na parze przez pół godziny. Można groszek także układać do słoików, hermetycznie zamkniętych, bez pomocy gotowania, jednakże wtedy należy groszek gotować aż do miękkości i dopiero napełnić nim słoiki.

## Wino z porzeczek.

Owoc ten daje najszlachetniejsze wina.

Owoc obmyć, o ile możności pozbawić korzonków, które nadają winu goryczy. Pognieść za pomocą wałka lub tłuczka — ale unikać rozgniatańia pestek. Pognieciony owoc odstawić na 4—6 godz., aby lepiej się sok wydzielił. Potem wrzucić miążgę do woreczka i wycisnąć sok za pomocą prasy lub praski. Wytłoczyny są bez wartości.

Dzięki dużej krasowości porzeczek wymagają dodatku dużej ilości wody, dlatego też nadają się na wina ciężkie. Np. na 25 ltr. soku dodajemy 2 razy tyle wody, tak, że otrzymamy 75 ltr. moszczu. Do moszczu, wlanego do balonu, dodajemy 16 do 20 kg. cukru w postaci syropu, rozcieńczonego z częścią wody, przeznaczoną do soku. Wymieszać i dodać drożdże i pożywkę. Do fermentacji moszczu z porzeczek białych używa się drożdży Asmanshausen lub Sauternes, zaś z czerwonych — Bordeaux lub Portwein.

Uszczelniony balon czopem ferment. postawić w temperaturze 16° lub wyżej — jednak nie na słońcu ani w pobliżu pieca.

Fermentacja zachodzi gładko — wina klarują się naogół dobrze, natomiast wymagają dłuższego czasu na dojrzewanie. O ile fermentacja ustała, np. po 2—3 miesiącach, wino ostrożnie ściągać — postępując dalej, jak podaliśmy w ogólnych wskazówkach o winach owocowych.

Po roku wino już dobre do użytku.

Dobre rezultaty daje moszcz, zestawiony z porzeczek białych i czerwonych.

Wino z porzeczek łatwo nabiera posmaku myszki, to też czystość i staranność przy przyrządzaniu go jest tembardziej wskazana.

## DOBRE RADY.

### Brudne słoje, garnki, butelki.

Kamienne garnki, słoje szklane i różne butelki obecnie potrzebne są do konserw. O ile nabrały wskutek długiego nieużywania brzydkiego, stęchłego zapachu, usuniemy go przez wygotowanie słoików i garnków kamiennych w ługu z popiołu drzewnego.

Z butelkami poradzimy sobie w ten sposób, że nalejemy w nie do pełna przegotowanej, wystudzonej wody, w której rozpuścimy kryształki kalihypermanganikum. Roztwór musi być taki, aby woda była dobrze różowa. Napełnione butelki wstawiamy na cały dzień do ciepłego piecyka kuchennego. Po wylaniu roztworu i dokładnym wypłókaniu butelki będą zdadne do użytku.

Również do mycia słoików lub butelek, które trudno jest domyc w środku, używa się pokruszonych skorupki jaj. Gdy jednak nie mamy ich pod ręką możemy zastąpić je octem z domieszką grubej soli kuchennej lub piasku albo surowych kartofli, obranych i pokrajanych w drobne kawałki.

### Naklejanie etykietów na szkło.

Dobrym środkiem w tym celu jest biało z jajka. Przed użyciem należy je ubić na pianę i po opadnięciu dopiero tej ostatniej za pomocą pędzla pociąga się niemi etykiety. Po wyschnięciu etykiety trzymają się silnie szkła, nawet w wilgotnym miejscu.

### Aby mleko nie skwaśniało.

Latem, gdy łatwo mleko kwaśnieje, można temu zapobiec, dodając do naczynia, mlekiem napełnionego, tartego chrzanu. Łyżka stołowa starczy na jeden ceber mleka lub kilka kropel soku, wyciśniętego z chrzanu.

Inny sposób jest następujący: Na każdy litr mleka wsypanąć na koniec noża mieszaniny, sporządzonej przez zmieszanie kwasu borowego w proszku, w równych częściach z drobno tłuczonym cukrem. Nie szkodzi zdrowiu, nie zmienia smaku, a zabezpiecza mleko od zwarzenia.

### Papier, nieprzepuszczający powietrza.

W gorącej wodzie rozpuścić białą żelatynę, umaczać w niej papier pergaminowy, rozciągnąć gładko na słoiku i obwiązać sznureczkiem; po kilku minutach papier wyschnie, stwardnieje jak skóra i wcale nie przepuszcza powietrza. Obwiązywać należy popieszczenie, chodzi bowiem o to, by papier na mokro przykleił się do słoika.