



## Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 19 lipca 1934.

Nr. 24

### Dlaczego potrzebne są wczesne podorywki?

Po żniwach i to możliwie jak najrychlej nawet nim jeszcze zostaną snopy zwiezione do stodoły, pole z jasno-żółtego powinno się zmienić na taką barwę, jaką posiada zorana rola. Zaraz za kosą czy żniwiarką, skoro tylko zboże zostanie związane w snopy i ustawione wedle miejscowego zwyczaju, powinien iść pług, bo, jeśli tego gospodarz nie uczyni — straci więcej niż przypuszcza.

Czemuż ten pośpiech jest konieczny? Czy nie lepiej użyć ścierniska jako pastwiska?

Olbrzymia większość gospodarzy w Polsce jest mniemania, że nie trzeba się spieszyć z podorywką ściernisk, bo zostawione dać mogą korzyść jako tymczasowe pastwiska, a zaorane nie nie przyniosą. Lecz najżywotniejszy interes każdego rolnika wymaga jaknajwcześniejszej podorywki.

Praca ta ma bardzo duże znaczenie dla rolnika z wielu względów. Rola bowiem po zebraniu zboża wysycha szybko. Przez podorywkę przerywamy parowanie wilgoci z roli i zachowujemy jej zapas na czas dłuższy. Ułatwia to znakomicie późniejszą orkę głęboką. Bez podorywki bowiem ściernisko staje się twardem i ubitem, jak klepisko.

Ale nie na tem tylko polega znaczenie podorywki. Daje ona pozatem olbrzymią korzyść pod postacią wyzyskania wszystkich resztek poźniwnych — ściernia, opadłych liści itd., które w tej porze, gdy ciepło ułatwia fermentację i rozwój bakterij w roli, szybko się rozkładają, zasilając ziemię w składniki pożyteczne.

Przyorując płytko resztki roślinne, pozostałe na ściernisku, wzbogacamy naszą rolę w składniki pokarmowe i w próchnicę, spulchniamy ją i czynimy sprawniejszą do uprawy jesiennej. Ściernisko nie podorane, nadto utłoczone przez bydło, zbija

się w twardą skorupę, zaś spokładane jest pulchne i zatrzymujące wilgoć oraz opady deszczowe.

Ścierń nieprzyorana ginie dla rolnika zupełnie bezużytecznie. Podorywka natomiast ułatwia życie różnym drobnoustrojom, bakterjom i grzybkom, które są bardzo ważnym czynnikiem dla kultury roli.

Wczesne podorywki są jeszcze i z tej przyczyny bardzo potrzebne, że ułatwiają walkę z chwastami. W czasie żniwa bowiem opada na rolę duża ilość nasion z tych chwastów, które zdążyły już dojrzeć przed żniwami.

Nasiona rozmaitych chwastów, pozostawione w na ściernisku, leżą przez jesień i zimą, a przyorane późną jesienią lub na wiosnę, wschodzą razem z rośliną uprawną i często ją zagłuszają zupełnie. Jeśli więc zaraz po sprzęcie zbóż wykonamy płytką podorywkę ścierniska, wówczas nasiona chwastów znajdują się w dogodnych warunkach do kiełkowania i wzrostu, a że jeszcze przez sierpień, wrzesień i październik będą miały dostateczną ilość ciepła i światła, więc wzejdą i zakwitną. Jednakże z jednej strony mrozy, z drugiej działanie orki jesiennej czy wiosennej zniszczą w zupełności rośliny chwastów i nie dopuszczą do wytworzenia się nowego nasienia. Przez płytką podorywkę ściernisk nie tylko więc tępiemy chwasty, ale nadto zyskujemy z ich masy (choć nie obfity) zielony nawóz.

Z powyższych przyczyn należy zważać na bardzo płytkie podorywanie ścierniska. Niejeden rolnik podoruje tak głęboko, że nasiona chwastów w tej głębokości zachowują siłę rozrodczą przez czas dłuższy. Pozatem i ściernisko, przyorane zbyt głęboko, nie rozkłada się, jak należy. Utrudnia to potem późniejszą orkę, przy której nierozłożone ściernisko, za głęboko przedtem przykryte, zapycha pług w robocie.

Jest jeszcze jedna sprawa, na którą gospodarze zbyt mało zwracają uwagi. Nie pamiętają oni o tem, że na podorywkę, która pokryje się ziele-



nią wschodzących chwastów, trzeba koniecznie puścić bronę. Tymczasem widzi się nieraz, że podorywka pokrywa się bujnym chwastem, który nawet zakwitnąć zdoła, a rolnik nie pomyśli nawet, że stan taki jest fatalny dla przyszłych plonów.

Niezmiernie ważną dla wielu gospodarstw jest też walka z perzem, którego posiadamy zbyt wiele. Każdy rolnik powinien pamiętać o tem, że tylko w późniejszej porze walka z perzem jest najbardziej łatwa i najbardziej skuteczna.

## Jak zapobiegać robaczywieniu owoców?

Pospolitem zjawiskiem w sadach jest mnóstwo jabłek i gruszek, uszkodzonych przez larwę zwójki owocówki. Larwy te powszechnie nazywają „robakami”, a zniszczone przez nie owoce „robaczywemi”. Występowanie tego szkodnika powoduje zmniejszenie ilości i wartości plonu, dlatego nieodzowne jest podjęcie środków zapobiegawczych i walki z niemi. By móc zwalczać, trzeba ją najpierw poznać.

Zwójka owocówka jest motylem małym o skrzydełkach przednich ciemno-popielatych z plamką, złożoną z czarnej kropki z miedzianą obwódką. Skrzydła tylne są jaśniejsze. Samica tego motyla składa jajka pojedynczo w ilości 20 — 80 sztuk na owocach jabłoni, gruszy. Z każdego jajka wydostaje się larwa, wgryza w owoc i żłobi w nim chodniki, dążąc do nasion, które niszczy. Niekiedy przechodzi do sąsiednich owoców. Odchody tych larw w kształcie brunatnych trocin wydostają się często na zewnątrz, szpecą owoce. Owoce takie nie rozwijają się należycie. Owoce, opanowane przez larwę, często z nią opada. Wtedy szkodnik wydostaje się na zewnątrz i przełazi na drzewo, gdzie przezimowuje w szczelinach kory, w oprzędzie. Następną wiosną larwa przepoczwarza się i z poczwarki wylęga się doskonały owad, którego samica znowu znosi jaja. O ile owoc, opanowany przez larwę, nie opada, wtedy opuszcza go ona, zwisając na pajęczynie i zatrzymuje się na pniu lub konarach. Tu zapada w stan spoczynkowy.

W celu zapobiegawczym stosujemy zraszanie jabłoni i grusz zielenią paryską w pierwszej połowie maja. W celu zwalczania tego szkodnika codziennie zbieramy opadłe owoce. Należy też wstrząsnąć drzewem, by opadły robaczywe owoce.

Nie należy jednak dopuścić, by larwy z nich wyszły, dlatego trzeba je zaraz zbierać. Robaczywe owoce można spasać trzodą chlewną, zużytkować na wyrób octu itp. W celu tępienia larw na drzewie stosujemy opaski chwytne, miękkie, które zakładamy z chwilą spadania pierwszych robaczywych owoców. Pod koroną lub na wysokości metra od ziemi przepasujemy pień papierem skarbolowanym, szmatą, rogożą, a z braku tychże powróseł, za które wtykamy mech. Papier karbolowany przywiązujemy górą sznurkiem lub powrósełkiem ze słomy zwilżonej. Larwy dochodzą do opaski, zatrzymując się, a znalazłszy odpowiednie środowisko, pozostają tam dla przezimowania. Opaski chwytne należy przeglądać, larwy z nich wyjmować i niszczyć. Opaski zdejmujemy w październiku, poczem palimy je, niszcząc w ten sposób

nie tylko larwy zwójki owocówki, lecz i wiele innych szkodliwych owadów. Oprócz stosowania opasek miękkich, walka ze szkodnikami w zimie polega na skrobaniu kory i paleniu okruszyn oraz bieleniu drzew 5 proc. mlekiem wapiennym, wtedy bowiem larwy ulegają zniszczeniu.

W śliwkach występuje larwa owocówki śliwkowej. Motyl ten z wyglądu i sposobu życia podobny jest do poprzedniego. Zwalczenie jego jest podobne do zwalczania zwójki owocówki. Do najgroźniejszych jednak szkodników śliwek należy osa śliwkowa czyli pilarz żółtorogi. Jest to owad mały wymiarem, lecz wielki pustoszeniem, które wywołuje. Owady te karmią się nektarem kwiatowym. Samice składają pojedynczo jajka pod działki kielicha podczas kwitnienia śliw. Z jajek wydostają się larwy, pospolicie robakami zwane; wgryzają się w miąższ śliwek, niszcząc nawet jego młodą pestkę. Owoce, opanowane przez osę, wydzielają zapach pluskwiany. Larwy osy śliwkowej są różowo-białe, głowę posiadają żółtawą z brunatnymi częściami przyustnymi i z oczkami w postaci czarnych punkcików. Larwa ta posiada 20 nóżek i może przedostać się z jednego owocu do drugiego. Robaczywe śliwki opadają po 5—6 tygodniach wraz z larwami, przenikają do ziemi i tu, otoczywszy się oprzędem, zimują. Następnego roku larwy przepoczwarzają się, z poczwarek wydostają się osy śliwkowe i zaczynają składać jajka. W porze kwitnienia śliw należy strząsać owady na rozpostarte płachty. Robimy to wtedy, kiedy szkodniki są zdrętwiałe, a więc wczesnym rankiem po deszczu. Zebrane owady niszczymy. Śliwki, opanowane przez szkodnika, należy strząsać, a opadnięte owoce — zbierać i niszczyć. W lecie i na jesieni kilkakrotnie przekopujemy płytko ziemię pod śliwkami, wystawiając larwy na pastwę ptaków i mrozów. Opryskiwać też należy zawiązki śliw 1 i pół procent chlorkiem baru.

### Kwiat ziemniaków.

W wielu okolicach istnieje przeświadczenie, że kwiat obniża plon ziemniaków. Aby tego uniknąć włościanie kwiat obrywają.

Dla przyspieszenia roboty gospodarz obcina kwiat kosą, przyczem ścina mnóstwo liści. Przedewszystkiem należy stwierdzić stanowczo, że wieloletnie doświadczenie bynajmniej nie potwierdza mniemania, aby kwiat obniżał plon ziemniaków.

Gdyby tak było, napewno rolnicy zagraniczni wiedzieliby o tem, gdyż tam doświadczenia od dawna były już czynione.

Tymczasem nic nie wiadomo, aby zagranicą rolnicy obcinali kwiat ziemniaczany. — Również i nasze stacje doświadczalne potwierdzają to samo.

Zauważyć przytem należy, że pokarm pobrany z ziemi przez korzenie wędruje drobnymi kanałkami rośliny do liści, które przerabiają go na substancję, niezbędną do wytworzenia zarówno rośliny, jak ziarna zbóż, kłębów ziemniaków itd.

Jeżeli pozbawiamy roślinę liści, to nie tylko nie może ona rozwijać się, ale często nawet ginie.

Oczywista jest zatem rzeczą, że obcinanie kwiatu ziemniaczanego jest czynnością zgoła zbyteczną, a jeżeli używa się przytem kosy, to jest nawet szkodliwą, gdyż na obcinaniu liści roślina bardzo cierpi, a rolnik zamiast większego, zbiera mniejszy plon.



## KOMUNIKATY

Według doniesień w poszczególnych powiatach Pomorza występuje masowo mszyca na strączkowych, wyrządzając wielkie szkody.

Wobec tego Pomorskie Towarzystwo Rolnicze zwraca uwagę na rozporządzenie Ministra Skarbu Dz. U. R. P. Nr. 101 poz. 797 z 1923 r., na podstawie którego poszkodowani rolnicy mogą uzyskać, skoro zgłoszą klęskę w miejscowym Urzędzie Skarbowym w terminie 14-dniowym od zaistnienia jej, rozłożenie na raty, знижение względnie umorzenie bieżących podatków.

Termin 14-dniowy o zawiadomieniu Urzędu Skarbowego musi być dotrzymany.

W szczegółach odsyłamy do sekretariatów Towarzystw Rolniczych Powiatowych, które mają szczegółowe instrukcje. Pom. Tow. Roln.

### VI. Pomorski pokaz koni remontowych,

połączony ze sprzedażą koni dla armji, organizowany przez Pomorski Związek Hodowców konia szlachetnego półkrwi w Toruniu, odbędzie się w dniach 25 i 26 lipca rb. w Grudziądzu w stajniach wzgl. na dziedzińcu 16 p. a. l. przy ul. Lipowej.

Na pokaz zgłoszono 135 koni. Przewidywane są nagrody pieniężne Ministerstwa Spraw Wojskowych za najlepsze konie oraz nagrody honorowe Pomorskiej Izby Rolniczej i Pomorskiego Związku Hodowców konia szlachetnego za grupy remontowe.

W dniu 26 lipca rb. odbędzie się pokaz koni remontowych, zakupionych w roku ubiegłym.

Zwiedzający pokaz otrzymują zniżki kolejowe w drodze powrotnej.

### 1.45 zł od 1 marki gruntowego wynosi składka od wypadków za rok 1934.

W Dzienniku Ustaw Nr. 56 z dnia 30. VI. rb. ukazało się rozporządzenie ministra Opieki Społecznej w sprawie składek za ubezpieczenie w rolnictwie.

W rozporządzeniu tem została ustalona składka od wypadków w rolnictwie dla gospodarstw rolnych i leśnych woj. poznańskiego i pomorskiego, ustalona na zł 1,45 rocznie od 1 marki zasadniczego podatku gruntowego. Stawka ta obowiązuje za czas od 1 stycznia 1934 do dnia 31 grudnia 1936, a więc na okres 3 lat.

Płatność tych składek wypada na dzień 20 stycznia i 20 lipca za każde poprzednie półrocze. Składki za ubezpieczenie drobnych producentów rolnych, płatne są co roku z dołu za rok ubiegły w ciągu 4 tygodni od dnia wyłożenia wykazów wymiaru składek przez urzędy gminne.

Odsetki za zwłoki liczy się od następnego dnia po upływie terminu płatności składek, przyczem miesiąc rozpoczęty liczy się za pełny. Zakład od wypadków w rolnictwie może, w myśl tego rozporządzenia zarządzić pobranie zaliczki na poczet składek, za rok 1934 od drobnych producentów rolnych.

Jak z tego wynika, zapowiadana daleko idąca obniżka składek od wypadków w rolnictwie nie ziściła się. Przed ostatnią bowiem podwyżką składek, wprowadzoną przez Wydział Wojewódzki w Poznaniu, składka ta wynosiła 1,50 zł od 1 marki gruntowego i to w okresie najlepszej koniunktury. W dobie największego kryzysu i katastrofalnego

spadku cen produktów rolnych, składka ta, mimo scalenia zakładów od wypadków w rolnictwie, została ustalona na 1,45 zł od 1 marki gruntowego, przyczem dla obszarników składka jest rozłożona na dwie raty, dla drobnych producentów rolnych składka płatna jest jednorazowo.

### Oprocentowanie i rozdział kredytu rolniczego.

Uruchomiony przez Bank Polski kredyt dla rolnictwa na następną kampanję zbożową w wysokości 30 milionów złotych, został podzielony w ten sposób, że na kredyt rejestrowy na zastaw zboża przypadnie 24 miliony złotych, zaś na zaliczkowanie zboża — 6 milionów złotych.

Kredyt rejestrowy na zastaw zboża będzie prowadzony pomiędzy większą własnością rolną, natomiast kredyt na zaliczkowanie zboża — pomiędzy drobną własnością rolną.

Przy kredycie rejestrowym na zastaw zboża rolnik płaci instytucjom, udzielającym pożyczek 4<sup>3</sup>/<sub>4</sub> proc. w stosunku rocznym i jednorazowo pół proc. sumy, przyznanej tytułem kosztów, związanych z uruchomieniem kredytu. Ponadto 2 proc. zostanie wypłacone przez ministerjum skarbu instytucjom, udzielającym kredytu, jako bonifikata dla pożyczkobiorców.

Koszty kredytu na zaliczkowanie zboża wynoszą 4 i pół proc., bez żadnych dopłat. Natomiast instytucjom, udzielającym tego kredytu, ministerjum skarbu dopłacać będzie 3 proc. tytułem zwrotu kosztów manipulacyjnych.

### Bartnicy pomorscy liczą na średni sprzęt miodu.

W pow. działdowskim dobry sprzęt.

Tegoroczny sprzęt miodu na Pomorzu zapaści się średnio. Ciepłe wiosenne powietrze, które trwało przez kwiecień do połowy maja, ożywiło wprawdzie pracę pszczół i zwiększyło siłę pni, lecz zysk z miodu, jak się obecnie okazuje, nie wszędzie jest równy. Na Kaszubach np. w Borach Tucholskich dotychczasowe próby miodobrania wypadły bardzo słabo. Bartnicy tamtejsi liczą obecnie jeszcze na kwiat lipy, drzewa bardzo tam rozpowszechnionego.

W środkowych i południowych powiatach, gdzie posucha wśród roślin kwitnących mniejsze wyrządziła szkody, sprzęt miodu jest ilościowo zadowalający, tak że właściciele pasiek, częściowo powetują straty, które w przeciągu ub. lat ponieśli.

Na dobry sprzęt miodu liczą jedynie bartnicy powiatów wschodnich, zwłaszcza działdowskiego, gdzie na polach sieje się dużo białej konicyzny, rośliny, która kwitnie przez całe lato. Właściciele większych, racjonalnie prowadzonych pasiek, odstawili dotąd do handlu kilka ctr. miodu.

Zbiór miodu lipcowego w tych okolicach również zapowiada się dobrze. W powiecie działdowskim płacono przy odbiorze większej ilości miodu 100—110 zł. za 50 kg. miodu wyborowego.





# DZIAŁ KOBIECY

## Zapasy na zimę.

### Konserwowanie owoców.

Jak wielką oszczędnością i wygodą jest posiadanie w spiżarni zapasów przetworów owocowych, w postaci kompotów, soków, konfitur i win, o tem wie każda przeczna gospodyni. Zwłaszcza w sezonie letnim, gdy owoce są tanie, opłaca się nabycie ich i konserwowanie na miesiące zimowe. Zestawienie składników odżywczych, spotykanych w owocach i cukrze, zapewniają organizmowi ludzkiemu sprawność działania, tężyznę i zdrowie, podtrzymują zarówno system nerwowy, jak i podniecają władze umysłowe ludzi pracujących, a dla dzieci i młodzieży są wprost nieodzownym pokarmem.

Owoce na konserwę wybieramy świeże i w dobrym gatunku, gdyż gatunki pośledniejsze nie dają gwarancji konserwy, narażają więc na stratę czasu, pracy i kosztów. Słoiki winny być czysto wymyte (jak podano w ostatnim nrze przy jarzynach). Konserwy przechowywać w suchem, chłodnym miejscu. Naczynia do gotowania owoców muszą być kamienne lub grubo emalowane, bez rys, gdyż zetknięcie owocu z metalem powoduje zmianę koloru i smaku owocu. Łyżka powinna być drewniana lub srebrna. Słoje przed nalaniem syropu zagrzać w gorącej wodzie.

Owoc umyty i wytarty czystą serwetką układa się w słoiki i zasypuje cukrem, licząc na litrowy słoik 6 łyżek stołowych cukru. Uderzać słoiki o podłożoną, zwiniętą ściereczkę, aby owoc się dobrze układał i więcej zmieścił. Następnie zamyka się słoiki hermetycznym zamknięciem gumką i sprężynką lub obwiązuje szczelnie pergaminem i ustawia w garunku z dnem dziurkowanym (jak podano przy jarzynach) lub w rondlu, wyściełanym sianem lub słomą. Pomiędzy słoje nakłada się też szczelnie siana czy słomy, aby, gotując się, nie zderzały się i nie pękały. Nalać zimną wodę do połowy słoików i ustawić na ogniu. Od zagotowania liczy się pół godz., potem odstawia się z ognia do wystudzenia. Kompot taki jest doskonały, ale piękniejszy wygląd ma nalany syropem. Syrop na kompot nie powinien być tak słodki, jak na konfitury. Na kwaśne owoce możemy brać od  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg. na ltr. wody, na słodkie 400 g. na ltr. wody wystarczy. Cukier jednak musi mieć odpowiednią gęstość, gdyż za rzadki powoduje psucie się konserw.

Po ułożeniu konserw do słoików i ostygnięciu, posypać je z wierzchu cukrem, bardzo drobno tłuczonym, wymieszanym z kwasem salicylowym. Na 1 kg. konserw brać łyżkę stołową cukru i pół grama kwasu salicylowego. Doskonale konserwuje konfitury także alkohol, np. 1 kieliszek rumu na pół ltr. słoik.

Syrop do zalewania owoców sporządza się następn.: 1 kg. cukru z głowy porąbać na małe kawałki, nalać pół ltr. wody. Po rozpuszczeniu się cukru postawić dopiero do gotowania, starannie szumując. Po półgodzinnem gotowaniu zrobić próbę, biorąc odrobinę płynu między 2 palce. O ile utworzy się krótka nitka w chwili odrywania palców od siebie, syrop jest dobry do użycia, w przeciwnym razie dalej gotować. Gdy jest dobry, zalać nim zaraz owoce.

Najprostszym sposobem jest robienie kompotów w zwykłych butelkach, czysto wymytych i wysuszonych w piecu. Owoce wraz z syropem nie powinny dochodzić do korka, należy pozostawić mniej więcej 3 ctm. pustej przestrzeni. Butelki ustawia się w rondlu lub kotle głębokim, na podkładzie z siana. Pomiędzy butelki również nakłada się szczelnie siana lub słomy. Butelki zalewa się letnią wodą i zaczyna gotować, uważając, aby po same szyjki były pogrążone w wodzie — jest to jeden z głównych warunków dokładnej sterylizacji. Gdy woda zawrze, gotujemy dalej 15—20 min. Wobec tego, że w butelkach sterylizować można tylko drobne owoce, ta ilość czasu zupełnie wystarcza. Potem kocioł z butelkami odsuwamy z ognia i dajemy wystygnąć należycie.

Jeszcze jedna uwaga, butelki lepiej używać małe, gdyż raz odkorkowane muszą być szybko użyte.

### Wino z wiśni.

Owoc ten daje wino bardzo aromatyczne. 5 kg. wiśni sparzyć w kam. garnku, 5 l. wrzącej wody. Pozostawić tak przez 24 godzin w spokoju pod przykryciem,

a następnie wygniść. Przy miazdzeniu unikać rozduśzania pestek, chyba, że ktoś jest amatorem pestkowego posmaku. Do wycłoczn nalać 1 ltr. przegotowanej wody, a po kilku godz. znów wygniść i obydw a soki z 5 ft. cukru w postaci syropu i rozpuszczone drożdże Bordeaux lub Burgund wlać do gąsiora. Kto lubi Eierki smak może dodać pół g. tartiny po sfermentowaniu. Wina z wisien fermentują i dojrzewają szybko, dobrze się klarują. Po fermentacji ściągnąć z osadu. Po dalszych 2 tygodniach ściągnąć po raz wtóry. O ile wino wyklarowało, można zlewać do butelek.

Wina z wisien, fermentowane na wyżej podanych drożdżach, zbliżają się ładząco do win czerwonych francuskich.

### Przechowywanie czarnych jagód i wisien w butelkach.

Wiśnie i jagody na kompot, a także na kisiele zachowują swój aromat i smak świeżych przez dłuższy czas, o ile je przechowamy w nast. sposób: Świeże wiśnie z lub bez pestek, składać do suchych i czystych butelek o szerokich szyjkach i przesywać cukrem, zapełniając  $\frac{3}{4}$  butelki.

Tak samo postępować z czarnymi jagodami (suchemi i zdrowymi) — które możemy nie posypać cukrem.

Butelki szczelnie korkować wygotowanymi korkami i zawiązać pęcherzem. Wstawić po szyjkę do kociołka z zimną wodą, przekładać sianem, aby przygotowaniu się nie potłukły i gotować od zagotowania 20 minut i zostawić w kociołku do ostudzenia. Wtedy gotować jeszcze raz — będzie pewniejsze. Potem korki zalać pakiem, smołą lub lakiem.

Doskonale w zimie na konfitury i zupy po dodaniu cukru.

### Konfitury z malin.

Przebrać ostrożnie, nie gniotać, maliny z korzonków i robaczek. Na pół kilo przebranych malin bierze się pół kilo cukru, posypuje się nim dno półmiska, układa się na to warstwę malin, na to znów cukru i tak niech poleżą kilka godzin. Pół kilo cukru zalewa się szklanką wody, tak, aby się bez gotowania rozpuścił, wsypuje się do niego maliny razem z cukrem i smaży na mocnym ogniu 20 minut, odstawić i szumując za każdym zakipieniem. Gdy owoc będzie przezroczysty odstawić się go, a gdy ostygnie, zlewa się go do słoików.

### Na upały.



Rycina nasza przedstawia dwie elegantki angielskie z których jedna prezentuje ekscentryczny strój na plażę.