



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 27 września 1934.

Nr. 33

Kilka słów o zbiorze i przechowywaniu ziemniaków.

Okres zbioru ziemniaków rozciąga się bardzo szeroko, bo od końca lipca począwszy aż do ostatnich dni października. Zależy to przede wszystkim od odmiany, następnie od pory sadzenia, warunków gleby, i stanu pogody.

Zasadniczo rozpoczynamy zbiór ziemniaków wtedy, gdy liście i lodygi zaczynają na krzakach żółknąć i zasychać, a same kłęby mają już mocną skórkę na sobie i drobne wykształcone oczka. Takie ziemniaki są w stanie zupełnej dojrzałości, co daje gwarancję dobrego przetrzymania zimy.

Zbyt wcześnie wykopane ziemniaki dają znacznie niższe plony oraz dużo tracą na wartości odżywczej w przechowalni; prócz tego łatwo się psują, gniją i stanowią bardzo lichy materiał do wysadzenia na rok następny.

Niektórzy mają zwyczaj na jesieni wycinać zielone jeszcze łęty ziemniaczane. Sposób ten ma podobno przyspieszyć dojrzewanie kłębów i zbiór. — Jednak właściwiej byłoby zostawiać na krzakach aż do zeschnięcia, bo do tej pory trwa jeszcze wzrost samych ziemniaków, które po usunięciu lodyg zostają zatrzymane w rozwoju.

Zbiór należy rozpoczynać w możliwie pogodnym i suchym czasie. Najczęściej wykopuje się ziemniaki motyką, którą rozrzuca się kopiec każdego krzaka i wybiera kłęby z ziemi. Przy bardzo dużych terenach wyrzuca się ziemniaki pługiem, ale wtedy dużo kłębów zostaje w ziemi.

Wykopane ziemniaki trzeba na polu sortować. Najpiękniejsze idą do przechowania i na sprzedaż. Przekrojone i skałeczone przy kopaniu i drobne kładzie się osobno na szybkożycie, dla spalenia przez krowy i chlewnię. Jeżeli są ziemniaki chore, rakowate lub zgniłe, należy je

z pola usunąć i osobno przechować, aby nie zarazić całego plonu.

Część ziemniaków, potrzebnych przez zimę do użytku, przechowuje się w piwnicy. Dobra piwnica musi być sucha, przewietrzana, o równomiernej temperaturze, która nie może spadać poniżej 0° C, ani też być wyższą od +10° C. Przekroczenie obu tych granic grozi przemarzeniem lub porośnięciem ziemniaków, a następnie gniciem i psuciem się. Często ziemniaki zagrzewają się, jeżeli są sypane zbyt grubą warstwą. Grubość wału nie może przekraczać metra, a bezpieczniej jest sypać ziemniaki na 50—60 centymetrów, przesypując czystym piaskiem.

Większe zapasy przechowuje się w kopcach lub w dołach. Miejsce pod taką przechowalnię musi być suche, o przepuszczalnym podglebiu, bo woda może tu wyrządzić olbrzymie szkody, a ziemniaki powinny przed złożeniem dobrze przeschnąć na słońcu i wietrze.

Kopce sypie się przeszło metr szerokie i do 70 cm. wysokie; wszystko okrywa się słomą, a potem ziemią, pozostawiając na grzbiecie gruby wałek słomy wolnej, która służyć będzie jako wentylator kopca. Przy nastaniu silniejszych mrozów okrywa się cały kopiec wraz z wałkiem jeszcze liśćmi, łętami i ziemią.

Łęty z ziemniaków zużywa się w gospodarstwie na kompost, na ściólkę, do okrywania grządek delikatnych roślin, do przechowalni i t. p.

Przechowywanie warzyw przez zimę.

Zbiór warzyw to czynność niesłychanie ważna, od umiejętnego przeprowadzenia której zależy przechowywanie ich przez zimę. Jeśli chodzi o przezi-

mowanie warzyw w piwnicy to, trzeba przede wszystkim przed wniesieniem warzyw zabezpieczyć przed dopływem nieczystości, robactwa, wilgocią, a nadewszystko przed szczurami, które tyle szkody wyrządzają i tak bardzo psują warzywa. Należy oczyścić ściany, oskrobać, wybielać, przez co wytepi się robactwo, wysypać piaskiem i dobrze przewietrzyć. Okien zaś w piwnicy, po wniesieniu warzywa, nie trzeba zamykać szczelnie, lecz uczynić to zaledwie z nadejściem mrozów, ciężkie bowiem powietrze może być przyczyną psucia się warzywa. W dni wolne od mrozu piwnicę przewietrzać często. Temperatura piwnicy winna być równomierna, np. + 3° do + 5° C.

Warzywo, które chcemy przechowywać na zimę, pozwolić rosnać na grzędach jak najdłużej. 2—3 stopniowych mrozów warzywa się nie boją, a jeśli chodzi o kapustę, to przymrozki są dla niej nawet konieczne, bo wyciągają z główek nadmiar wilgoci. Określić zaś porę wybierania warzyw jest niemożliwe z powodu zmiennego nader u nas klimatu. Najczęściej jednak zbiory przeprowadzamy od końca września do końca października.

Warzywa korzeniowe podważamy szpadlem, a następnie wrywamy rękoma. Układamy (nie rzucamy) je w niewielkie kopce, liśćmi w jedną stronę, a korzeniami w drugą, bo to ułatwia oczyszczanie.

Do przechowania na zimę wybrać warzywa jak najlepsze, zdrowe, dobrze dojrzałe, (są bogatsze w składniki odżywcze,) małe zaś, niezupełnie dojrzałe, niedorodne, odkładać oddzielnie na przednie zużycie do kuchni lub nawet na paszę. Dojrzałość warzyw poznać po tem, że zewnętrzne liście zaczynają żółknąć, a wewnętrzne rozkładają się płasko na boki.

Na wybieranie warzywa z gruntu wybrać dzień pogodny, suchy, gdy rosa obeschnie. Jeżeli warzywa są wilgotne, trzeba je osuszyć lub złożyć w jakimś suchym zabudowaniu, a wtedy, kiedy obeschną, przenieść do piwnicy.

Jakie warzywa dadzą się przechować na zimę? Są to z kapustnych: kalafior, kapusta biała, czerwona, włoska, następnie kalarepa; z korzeniowych: buraki ćwikłowe, marchew, pietruszka, selery i chrzan; następnie cebula, wreszcie ziemniaki.

W piwnicy należy dołować takie warzywa, które potrzebujemy przez zimę do częstego użytku w kuchni, jak pietruszkę, pory, kalarepę, rzodkiew, marchew, selery, buraki jadalne, sałatę, chrzan.

Buraki, marchew, selery, pory i chrzan powinny być przechowywane w piasku. Robimy to w ten sposób, że na podłogę w piwnicy kładziemy warstwę piasku, na niej układamy dane warzywo, lekko je przygniatając rękoma i przysypujemy warstwą piasku około 3 cm grubą, na niej znów warzywo i t. d. aż do wierzchu; na wierzch przychodzi 10 cm. warstwa piasku. Dla zaoszczędzenia miejsca formować z warzyw stożkowate kopczyki. Jeśli piwnica i piasek zbyt suche, to w czasie zimy mogą warzywa zwiędnąć, wtedy należy zmienić piasek, dając świeży wilgotnawy (nie mokry); nie powinniśmy nigdy podlewać, bo wtedy warzywa gniją. Rośliny sałatowe sadzimy w grubą warstwę wilgotnej ziemi lub piasku w ciemnym kącie, idzie bowiem o to, by liście zbieleły należycie, bo wówczas tylko są w smaku

delikatne. Brukiew, kalarepę można też zsypać wprost na stopy w rogach piwnicy.

Kalafjory przechowywać w widnej piwnicy w pulchnej ziemi na grubość 20 cm. Kalafjory, które już mają zawiązki wykopać z korzeniami i bryłą ziemi i zadołować w ten sposób, że się naprzód przy jednej ścianie najbliższej okna przegarnie się w ziemi rowik na 10—15 cm i w ten rowik ustawia się w rzędzie jeden przy drugim, przyczem żółtkłe, nadpsute lub połamane liście usuwa się tuż przy głąbie, następnie nakrywa się korzenie ziemią, zalewa wodą (lecz tylko korzenie), tudzież przegarnia się drugi rowik zaraz blisko pierwszego i ustawia drugi rząd w ten sam sposób jak pierwszy i tak dalej, aż wszystkie kalafjory są zadołowane. Jak z powyższego wynika, stoją kalafjory szczelnie jeden obok drugiego, lecz nie należy ustawiać za szeroko, ażeby każdego czasu można było wygodnie wszystkie przejrzeć i co większe wyciąć. W ten sposób przy większej ilości można mieć kalafjory do końca lutego.

W piwnicy jak najpraktyczniej zadołować pietruszkę w t. zw. piramidy. W tym celu tworzy się możliwie najbliżej światła krążek z średnio wilgotnego piasku w 40—50 cm średnicy i grubości piasku 5 cm na podłogę, a nawet na jakimś wywyższeniu, ażeby było więcej światła i układa się pietruszkę w krążek piaskowy jedną przy drugiej, każdy krążek przysypuje się piaskiem i układa coraz wyżej, aż się utworzy piramida. Do tego sposobu dołowania należy z pietruszki nać usunąć, a tylko pozostawić serca i przy układaniu każdej warstwy piasek dobrze rękoma ugniatać. W ten sposób nie tylko korzenie pietruszki, lecz także i zieleń można mieć przez całą zimę. Jeżeli chodzi o zieleń selery można ją również w ten sposób zachować.

(Dokończenie nastąpi).

Sadzenie drzew w jesieni.

W ostatnim numerze pisaliśmy o potrzebie rozwoju u nas sadownictwa. Kogo wywody nasze zdołały przekonać, ten ma obecnie możliwość rozpoczęcia zamienienia w czyn tego, cośmy polecali. Aby mieć owoc, trzeba najpierw mieć odpowiednie drzewa owocowe.

Jesień to czas sadzenia drzewek w sadzie. Okazało się, że jest to o wiele lepsza pora do sadzenia drzewek niż wiosna, gdyż korzenie rosną głównie późną jesienią i wczesną wiosną: Drzewka należy kupić szlachetne, bo te tylko sadzić się opłaca.

Przed przystąpieniem do sadzenia wyznaczamy sobie linje drzew zapomocą sznura i palików, jabłonie co 8 do 12 metrów, grusze co 8 do 10 m., śliwy i wiśnie co 4 do 6 m. W oznaczonych miejscach kopujemy doły. Ziemię wierzchnią wyrzucamy na jedną kupę, zaś ziemię ze spodu dołu na drugą. Jeśli ziemia jest żyzna i oddawna uprawiana, wystarczy dół niewielki, aby tylko zmieściły się korzenie. W tym wypadku na spód dołka dajemy żyzną wierzchnią warstwę. Jeśli ziemia jest licha, lepiej jest kopać doły szersze i większe i zaprawiać je, używając do tego przegniłego obornika odchodów ludzkich, zasypanych torfem lub popiołem drzewnym, śluzem ze stawu itp.

Zaprawę trzeba rzucać łopatą w głąb dołu naprzemian z żyzną ziemią i w ten sposób powinno się zapełnić dół do połowy lub wyżej. W środek każdego dołu trzeba wbić palik na 2 metry długi i opalony tak wysoko, jak będzie głęboko tkwił w gruncie. Kopać i zaprawiać doły można ostatecznie przed samym sadzeniem, wtedy jednak należy w doły nalać po kilka wiader wody, aby ziemia dobrze osiadła, lepiej jednak zaprawiać doły na kilka tygodni przedtem, aby wystawić ziemię w nich na działanie powietrza, deszczu itp.

Sadzenie drzewek powinno się odbywać w sposób następujący: ostrym nożem skraca się trochę grube, stare korzenie, nie ruszając najdrobniejszych, a uszkodzone obcina się do zdrowego. Trzeba pamiętać bowiem o tem, że drzewko pobiera pokarmy z ziemi temi właśnie najdrobniejszymi korzonkami i od ich ilości zależeć będzie wzrost drzewka. Sadząc drzewko, trzeba się usilnie starać o to, aby je posadzić tak głęboko, jak przedtem rosło. Nic bardziej nie szkodzi drzewku, jak zbyt głębokie posadzenie. Jeśli sadzimy w ziemi cięższej, trzeba umieścić drzewko trochę ponad poziomem, bo ziemia, osiadając, wciągnie z sobą drzewko. W ziemi lekkiej i piaszczystej sadzimy 2 centymetry poniżej poziomu. Dobrze jest przed samym sadzeniem zanurzyć korzenie drzewka w papce z gliny, wody i krowieńca. Sadzić powinno dwóch ludzi. Gdy już korzenie drzewka rozłożone są na żyznej ziemi, którą należy usypać w formie kopczyka, jeden z ludzi trzyma drzewko pionowo przy paliku, potrząsając niem, podczas gdy drugi sypie wierzchnią ziemię na korzenie drzewka. Ziemię, wsypaną do dołu, trzeba deptać mocno na obwodzie, zaś lekko i ostrożnie w pobliżu drzewka, aby nie uszkodzić korzeni. Na wiosnę obfite podlanie drzewek jest bezwzględnie konieczne, — na jesieni wobec częstych opadów można się bez tego obejść.

Po posadzeniu z pozostałej ziemi robi się kopczyk naokoło drzewka, aby zabezpieczyć korzenie przed mrozem i nadmiarem wody. Posadzone drzewko przywiązuje się w dwóch miejscach do palika, zapomocą powróseł lub witek brzoźowych, namoczonych przedtem w wodzie. Wiązać należy w ósemkę, aby drzewko nie ocierało się o palik, który trzeba skrócić tak aby nie wchodził w koronę. Wiązanie powtarza się dwa razy; po raz pierwszy luźno, zaraz po posadzeniu i w dwa tygodnie później wiążemy mocniej. Warto jeszcze dodać, że dobre przyjęcie się drzewek zależy w bardzo dużej mierze od ich wieku. Najlepiej sadzić drzewka 4-ro lub 5-cioletnie.

KOMUNIKATY.

Obrazy Zarządu Wojewódzkiej Sekcji Osadniczej P. T. R.

W dniu 21 bm. odbyło się w Toruniu posiedzeniu Wojewódzkiej Sekcji Osadniczej PTR., na którym załatwiono cały szereg spraw organizacyjnych, zatwierdzono wszystkie Zarządy Powiatowych Sekcji Osadniczych, omówiono program pracy Wojewódzkiej i Powiatowych Sekcji Osadniczych, ustalono memorjały w sprawach osadniczych do Ministerstwa Rolnictwa i Reform Rolnych oraz przedyskutowano postulaty osadnicze, jakie wyłaniają się na tle znanych już w zarysach zasad nowego ustawodawstwa oddłużeniowego.

Ekspozytura wydziału osadniczego P.T.R. w Grudziądzu.

Wobec tego, że wielu osadników, członków PTR., codziennie przybywa do Grudziądza bądź do Państwowego Banku Rolnego, bądź do Izby Skarbowej, w celu interwencji, względnie osobistego załatwienia spraw i potrzebuje na miejscu porady fachowej, Pomorskie Towarzystwo Rolnicze utworzyło w Grudziądzu ekspozyturę Wydziału Osadniczego PTR., któraby ułatwiała członkom Kółek Rolniczych załatwienie spraw na miejscu. Do ekspozytury mogą się również zgłaszać pisemnie Towarzystwa Rolniczo-Powiatowe.

Ekspozytura urzęduje we wszystkie dni w tygodniu w lokalu Starostwa przy ul. Młyńskiej w Grudziądzu. Pomocy w załatwianych sprawach mogą uzyskać wyłącznie członkowie za okazaniem legitymacji członkowskiej, ważnej na dany okres.

Obowiązkiem każdego rolnika jest należeć do swego Kółka Rolniczego.

Zebranie prezesów Kół Producentów Trzody Chlewnej.

Nowemiasto. W przedostatni wtorek odbyło się w Nowemmieście na sali Hotelu Centralnego zebranie prezesów Kół Producentów Trzody Chlewnej. Zebranie zagał p. Szmelling, inspektor Pom. Izby Rolniczej. P. inżynier Wasman zdał sprawę z dotychczasowej działalności koła hodowli i zbytu świń, z którego wynika, że kół takich zorganizowano w ubiegłym roku 26, a w bieżącym 9.

Do tychże kół należy 620 gospodarstw wiejskich. Zorganizowano na tutejszą okolicę 3 punkty odbioru bekonów a mianowicie w **Lubawie, Nowemmieście i Jabłonowie**. Na punktach odbioru płacono za bekony ceny według najwyższego notowania bekoniarni brodnickiej, pozatem dla popierania racjonalnej hodowli świń skarb Państwa wypłacił dodatek hodowlany, wynoszący przy pierwszej klasie 8 zł, drugiej 6 zł, trzeciej 3 zł. W tym roku odebrano na tych 3 punktach 7840 sztuk kontraktowych i 733 świń niekontraktowych. W postaci premij rolnicy otrzymali 41.000 zł. Cena za bekony wahała się między 30 a 39 zł za centnar. Do pomocy p. Wasmanowi w pracy nad podniesieniem hodowli zaangażowany został nowy instruktor p. inż. Włodek, mieszkający stale w Nowemmieście. Po sprawozdaniu wyłoniła się obszerna dyskusja. Następnie p. insp. Schmelling zapoznał obecnych z zamierzoną przebudową org. Kół Prod. Roln. w tym kierunku, że wszystkie Koła zrzeszone zostaną w jeden związek powiatowy. Wybrany zostanie zarząd, jako ciało doradcze dla Izby Roln. Na czele Związku stanie zarząd, składający się z 3 delegatów i 3 zastępców Koła Prod. Trzody Chlewnej. Jrzadzona zostanie jeszcze jedna nowa stacja w **Lidzbarku** wzgl. w **Biskupcu**. Swinie kontraktowe będą znaczone. Świń napaszonych nie będzie wolno odbierać. Tych, którzy świadomie świnię rano napasą, będzie się z listy skreślać. Spory na spędzie rozstrzyga instr. hodowlany P. T. R. Ponieważ klasyfikacja i zakontraktowanie bekonów z września odbyć się nie będzie mogło, prezesi Kół powinni spis członków dostarczyć na przepisowych formularzach na okres 2 miesięczny. Klasyfikacja odbędzie się w październiku rb.

W końcu wybrano tymczasowy Zarząd Związku, w skład którego weszli: Pp. gen. Waraksiewicz w Tylicach jako prezes, Golembiowski jako delegat Lubawy, Zegarski ze Zwińnarza i Kuca z Grodziezna jako zastępcy na Lubawę. P. Baczewski Bratjan jako zastępca delegata na Nowemiasto, a delegat na Biskupiec p. Kamiński z Łąkorza.

Na tem zebranie zakończono.

ZEBRANIA KÓLEK ROLNICZYCH.

na dzień 30 września 1934 r.

Lubawa	o godzinie 16-tej.
Grodziecno	„ 11.30
Nowemiasto	„ 10-tej.
Radomno	„ 17-tej.
Wawrowice	„ 15-tej.
Zajączkowo	„ 15-tej.



DZIAŁ KOBIECY

Najmodniejsza bielizna i nakrycie stołowe.

Wielkie, wspaniałe obrusy adamaszkowe w fantastyczne kwiaty, z dużymi, zawilemi monogramami, czasem ozdobione starymi cennymi koronkami — były chlubą naszych babek. Potem obrusy wyszły z mody, a stół należało nakrywać tylko małą serwetką, kładzioną pod nakrycie. Na stołach o pięknych, lśniących blatach cudnie wyglądały serwetki koronkowe. A tymczasem moda przynosi nam w tej dziedzinie znów coś nowego — powrót do życia obrusu, nakrywającego cały stół.

Wobec tego, że cały świat żyje pod znakiem lnu, więc i nowością w dziedzinie bielizny stołowej jest len. Stół cały nakrywa się spadającym na kantach obrusem z szarego płótna, grubo tkanego i wykończonego mereżką. Dalej pod każde nakrycie podkłada się małą serwetką, raczej podkładkę prostokątną, zrobioną ręcznie szydełkiem z nici lnianych w jaśniejszym lub ciemniejszym tonie niż obrus. Wzór winien być wyraźny i robiony raczej ściśle niż ażurowo — może wyglądać jak mała matka.

Tak wygląda najmodniejsza bielizna stołowa. Należy dorzucić kilka słów o najmodniejszym nakryciu. Otóż na takiej serwetce — podkładce znajduje się talerz z białej porcelany, bez żadnego ornamentu, w kształcie kwadratu lub prostokąta i tylko wgłębienie w środku zachowuje rysunek koła. Przed talerzem — szklanki, kieliszki do wina lub wody. Łyżki i noże są proste, nawet nieco ciężkie, ale to właśnie harmonizuje z prostym lnianym obrusem. Poza to modne są stateczki, ustawione na stole. Jest to nietylko ładny motyw dekoracyjny, ale poza to ma praktyczne zastosowanie. Na przyjęciach wypisuje się na rozpiętych żagielkach nazwisko osoby, która ma zająć przeznaczone miejsce. Efekt stateczków bywa wykorzystany i w ten sposób, że umieszcza się je na położonej na stole tafli lustrzanej lub z grubego szkła. Obok płaskich czarek z kwiatami stanowią ładną dekorację stołu. Na tejże tafli znajdzie się także miejsce i dla flakonów z likierem lub nalewką czy winem. Wtedy obrus lniany jest także bardzo wskazany przeciwstawieniem. Obrusy lniane deseniowe posiadają przeważnie deseń haftowany ręcznie i to w postaci prostokąta, narysowanego na środku obrusu. Wówczas używa się nakrycia porcelanowego w ładne, stylizowane kwiatki. Bardzo wytwornie wygląda obrus, haftowany w ten sam deseń, jak widzimy na serwisie.

Przepisy gospodarskie.

Kuropatwy

to najsmaczniejszy ptak, zwłaszcza młode. Młode poznać po żółtych nóżkach, stare mają srebrno-stalowe. Oskubane, wypaproszone i zawinięte w szmatkę, umazczaną w occie, mogą kilka dni poleżeć bez szkody dla smaku.

Kuropatwy w kapuście

to staropolska potrawa, na którą nadają się nieco starsze lub mocno rozstrzelone kuropatwy. 2 lub 3 kuropatwy oczyszczone owinąć w duże płatki słoniny i upiec lub udusić, zdjęć z kości, kości utłuc i pozostawić do wygotowania z włoszczyzną. Tymczasem uszatkować sporą główkę czerwonej kapusty, sparzyć ją wrzątkiem, odcedzić, skropić octem i udusić z obficie roztopioną młoda lub wędzoną słoniną; osolić i popieprzyć. Gdy kapusta już miękka, wziąć metalowy płaski rondel lub nelsonkę, wysmarować masłem, kłaść rzędami kapustę i kawałki kuropatwy. Ostatni rząd musi być kapusty. Zalać to smakiem z kości, wygotowanym do ilości 1 szklanki, na wierzch ułożyć słoninę, zdjętą z kuropatw po upieczeniu, posypać tartą bułką, ostrym serem i położyć na wierzch małe kawałeczki masła. Wstawić na godzinę do wolnego pieca i podawać w tem samym naczyniu.

Zapiekane ogórki.

Obrane ze skórki ogórki pokrajając w połówki, łyżeczką wybrać ziarenka i we wrzącej wodzie raz obgotować. Potem natychmiast spłókać zimną wodą, dobrze obsączyć na sicie i nadziewać w usmażonymi międzyczasie, drobno pokrajane grzybkami. Następnie ogórki układać w masle na plasterkach słoniny w brytfannie, posypać po wierzchu tartym białym chlebem i w kostki pokrajaną słoniną i odpiec w gorącym piecu. Garniować zieloną pietruszką, podawać nierozdzielone, z przypiekanymi kartoflami i sałatą.

Tani tort z jabłek.

Obrane jabłka pokrajając po usunięciu jąder i ugotować ze skórką cytrynową, kawałeczkiem masła i odrobiną wody. Gdy jabłka się rozgotują, dodać cukru do smaku i łyżkę mąki ryżowej. Formę tortową wysmarować masłem i wysypać suto utłuczonymi sucharkami. Nałożyć warstwę powyższego powidełka z jabłek, na to warstwę cieniutkich sucharków i tak naprzemiennie, aż forma się wypełni. Na sam wierzch dać powidełka i posypać utłuczonymi sucharkami. Wstawić do rury aż się tort trochę spieczę, następnie wyjąć, ostudzić i wyrzucić na tacę. Podać następnego dnia z pianką z białek albo śmietanki.

Pasta pomidorowa sucha

dobra jako przyprawa do zup i sosów na zimę. Dojrzałe pomidory ugotować, przez sito przetrzeć i bez dodatku wody, stale mieszając, na słabym ogniu dalej gotować. Gdy masa stanie się gęstą i sztywną rozsmarować na porcel. lub emal. talerze (potarte cienko oliwą) warstwą 2 cm. grubą i na powietrzu suszyć. Zanim pasta stężeje zupełnie, porznąć w kawałki i dalej suszyć. Gdy zupełnie sucha składać w słoje lub garnki, obwiązać pergaminowym papierem i przechować w przewiewnym, chłodnym miejscu.

Rydze smażone.

Sredniej wielkości rydze opłukać i osączone utaczać w mące pszennej. Układać ogonkami do góry na patelni i smażyć w rozgrzanym masle 10-15 min. Wydając na stół posolić i po wierzchu położyć kawałek masła, wymieszanego z siekaną pietruszką lub szczypiorkiem.

DOBRE RADY.

Plamy od much

z bielizny puszczają najlepiej po natarciu przekrajaną cebulą a następnie wypłókanu w wodzie dystylowanej.

Jedwabne abażury lamp — zbrudzone przez muchy — najpierw oczyścić z kurzu, potem zamoczyć w mocnym amonjaku albo w wodzie z octem lub też w ługu i szczotkować miękką szczotką, a nie przecierać w rękach. W końcu wypłókać w czystej wodzie. Suszyć w przewiewie, a nie na słońcu.

Plamy od much na meblach najlepiej oczyścić sokiem cebuli — nacierać kilka razy, dopóty plamy nie zejda. Jeśli politura zostałaaby zniszczona, przetrzeć meble delikat. flanelą z nast. mieszaniną: 1/4 ltr. oleju lnianego i 1/4 ltr. spirytusu zmieszać w butelce, niech postoi 24 godziny. Następnie mocno skłócić, maczać w płynie flanelowy gałganek i wyczyszczone poprzednio z plam meble wycierać — następnie wyglansować suchym gałgankiem, a meble będą jak nowe.

Na oparzenie

wypróbowanym środkiem jest biało, które zaraz smarowane na miejsce oparzone, zabezpiecza skórę przed pęcherzykami i szybko usmierza ból.

OD REDAKCJI.

Pani A. S. z Lidzbarka. Niestety, życzeniu Szan. Pani zadośćuczynić nie możemy, gdyż portjery nie są modne. Moda obecna bowiem, dążąca do prostoty i stojąca na straży higieny — skasowała je kompletnie jako zbiorniki kurzu, a tem samem i bakteryj.