

DRWECA

Z DODATKAMI: „OPIEKUN MŁODZIEŻY“, „NASZ PRZYJACIEL“ i „ROLNIK“

„Drwęca“ wychodzi 3 razy tygodni. we wtorek, czwartek i sobotę rano. —
Przedpłata wynosi dla abonentów miesięcznie z doręczeniem 1,20 zł.
Kwartalnie wynosi z doręczeniem 3,59 zł.
Przyjmuje się ogłoszenia do wszystkich gazet.



Cena ogłoszeń: Wiersz w wysokości 1 milimetra na stronie 6-linowej 15 gr.,
na stronie 3-linowej 50 gr., na 1 stronie 60 gr. — Ogłoszenia drobne: Napisowe
słowo (tłuste) 30 gr każde dalsze słowo 15 gr. Ogłoszenia zagran. 100%, więcej.
Numer telefonu: Nowemiasto 8.

Druk i wydawnictwo „Spółka Wydawnicza“ Sp. z o. odp. w Nowemiście.

Adres telegr.: „Spółka Wydawnicza“ Nowemiasto-Pomorze.

ROK XVII

NOWE MIASTO LUBAWSKIE CZWARTEK, DNIA 10 CZERWCA 1937.

N — Nr. 66

Wyjazd Prezydenta R.P. do Rumunii

Z końcem miesiąca przybędzie do Polski
król rumuński i zamieszka w pałacu
w Łazienkach

Warszawa. W niedzielę o godz. 12,30 Prezydent R. P. Mościcki odjechał specjalnym pociągiem z wizytą do Rumunii w towarzystwie ministra spraw zagr. Becka, szefa protokołu dyplomatycznego M. S. Z. Romera, szefa gabinetu wojskowego gen. Schally oraz swity.

Do wagonu odprowadzili Prezydenta R. P. marszałek Rydz-Śmigły i premier Sławoj-Składkowski.

Warszawa. Z końcem bieżącego miesiąca zapowiedziany jest przyjazd do Polski króla rumuńskiego. Karol II, król rumuński, ma zamieszkać w pałacu Stanisława Augusta w Łazienkach, wobec czego przystąpiono ostatnio do remontu siedziby królewskiej i przystosowania jej do potrzeb mieszkalnych. Dla króla Karola II przeznaczone zostały apartamenty na pierwszym piętrze, dla swity na parterze.

Ludność Rumunii powitała Głowę Państwa Polskiego entuzjastycznie.

Cała Rumunia przybycie P. Prezydenta R. P. powitała uroczysto. Nie tylko stolica, ale i wszystkie miasta i miasteczka na długiej trasie przejazdu były odświętnie przybrane. W stolicy samej ludność zgromadziła się wspaniałą defiladą, a po niej obiad w pałacu królewskim, podczas którego wygłoszono serdeczne przemówienie, a później odbyła się konferencja P. Prezydenta R. P. z królem Karolem.

Orderem „Zasługi Kulturalnej“ udekorował król Karol P. Prezydenta R. P.

Król Karol udekorował P. Prezydenta odznaczeniem „Meritui cultural“ I klasy, min. Beck udekorowany został przez króla Karola orderem „Pour le merite“ I klasy.

P. Prezydent w obecności króla Karola udekorował wielką wstęgą Polonia Restituta rozmaitych dygnitarzy rumuńskich.

Profesorowie wzywają do udziału w pielgrzymce do Częstochowy.

Profesorowie wszystkich szkół wyższych na terenie Rzeczypospolitej wydali odezwę, w której wzywają profesorów, docentów, adiunktów i asystentów szkół wyższych, aby wzięli udział w pielgrzymce nauczycielstwa polskiego dnia 24 czerwca.

„Niech wszyscy, którzy szczerze, otwarcie i bez zastrzeżeń przyznają się do katolickiego światopoglądu i chcą do niego dostosować całe swe życie zarówno prywatne, jak i publiczne, niech jak najliczniej dadzą temu wyraz przed majestatem Królowej Korony“.

Odezwę podpisało 40 profesorów z Krakowa, Lublina, Lwowa, Poznania, Warszawy i Wilna.

Gen. Haller w Bydgoszczy

Bydgoszcz. W sobotę po południu bawił w Bydgoszczy gen. Józef Haller, przejeżdżając przez nasze miasto samochodem do Strzelna, na Zjazd Chorągwi Pomorskiej Związku Hallerczyków.

Przeciw zażydzeniu medycyny.

Warszawa. Na posiedzeniu naczelnej Izby Lekarskiej w Warszawie dr. Zieliński z Poznania zgłosił wniosek, domagający się wprowadzenia udogodnień dla studentów-Polaków na wydziałach lekarskich, aby zwiększyć ich liczebność, a ograniczyć ilość Żydów.

Wniosek ten upadł, uzyskawszy 18 głosów przeciwko 28. Przyjęto natomiast wniosek dr. Węgrzynowskiego ze Lwowa przeciw nostryfikacji zagranicznych dyplomów żydowskich, przez nostryfikacje te uzyskują bowiem przeważnie Żydzi uprawnienia lekarskie.

Pogrzeb śp. J.E. ks. Biskupa Bernarda Dembka.

W niedzielę, dnia 6 bm. o godz. 2 po południu z Kurii Biskupiej do katedry łomżyńskiej odbyła się ekspozycja zwłok śp. ks. Bernarda Dembka. Ekspozycję prowadził J. E. Ks. Biskup Ordynariusz Łukomski w asyście 4 biskupów, a mianowicie ks. Arcybiskupa Jastrzykowskiego z Wilna, ks. Biskupa Przeździeckiego z Podlasia, ks. Biskupa chełmińskiego, dr. Okoniewskiego oraz ks. Biskupa Sufragana pińskiego Niemira. Przed biskupami kroczył duży zastęp kanoników i prałatów, nietylko z diecezji łomżyńskiej, ale również wileńskiej i długi, bardzo długi szereg księży i kleryków — dalej zakonnicy, Franciszkanie, kongregacje Sióstr — działwa szkolna i wielka ilość delegacji z wieściami.

Przy żałobnych dźwiękach dzwonów kościelnych i pieśniach liturgicznych wprowadzono skromną trumnę do przybranej w kir i zieleń świątyni, gdzie ją obstawiono zielenią, kwieciami i wieńcami. Następnie odprawiono żałobne nieszpory. Następnego dnia rozpoczęły się żałobne wigilie o godz. 9 rano, po czym requiem uroczyste z asystą odprawił ks. biskup Ordynariusz Łukomski. Po nabożeństwie odbyło się nad trumną tzw. castrum doloris, po czym rozwinął się długi, b. długi pochód żałobny na cmentarz. Tam bowiem Zmarły życzył sobie być pochowanym, a nie w katedrze. W pogrzebie wzięło udział jeszcze dalszych 3 Biskupów, a mianowicie ks. biskup Adamski ze Śląska, ks. biskup sufragana Wetmański z Płocka i ks. biskup sufragana łódzki Tomczak.

Straż porządkową, tak w katedrze jak i przed świątynią, również w całym pochodzie jako i na cmentarzu utrzymywały: kat. Stowarzyszenie Mężów oraz Stronictwo Narodowe i Praca Polska — pierwsi w żółto-białych, drudzy amarantowo-białych opaskach.

Również w pochodzie pogrzebowym kroczyły delegacje Młodych Stron. Narod. w jasnych koszulkach. Z władz świeckich oprócz miejscowych wzięło też udział wojewoda białostocki Kirtiklis. Na cmentarzu po odprawieniu przepisanych modłów spuszczone zwłoki do grobowca. Przemówienia według życzenia Zmarłego ks. Biskupa nie było, natomiast odmówiono część Różańca św.

Nad trumną stanęło grono krewnych, oplakując rozstanie się z drogim Zmarłym. Przybyli też z Pomorza, aby oddać Zmarłemu Ziomkowi ostatnią przysługę, ci, którzy czuli się z Nim bliżej związanymi. Oprócz J. E. Ks. Biskupa Okoniewskiego i jego kapelana, widzieliśmy ks. kan. Partykę z Pelplina, ks. prob. Pastwę i van Blericą z Grudziądza, ks. prał. Szumana ze Starogardu, ks. prof. Dembieńskiego z Nowego Miasta i ks. prob. Bukowskiego z diec. poznańsk. Ze świeckich dygnitarzy przybyli p. prezydent Grudziądza Włodek oraz szambelanowie p. Ruchniewicz z Grudziądza i p. Szczaniecki z Nawry.

W czwartek, dnia 3 czerwca zasiał nagle po odprawionej Mszy św. w Katedrze w Łomży J. E. ks. Biskup Bernard Dembek, sufragan łomżyński. Natychmiastowa pomoc lekarska nie odniosła skutku. Księdzu Biskupowi udzielono ostatnich Sakramentów św., a o godz. 11 już nie żył.

Sp. ks. biskup Bernard Dembek urodził się we Wabczu, pow. chełmiński, dnia 2 kwietnia 1878 r. Nauki pobierał w Collegium Mariaum w Pelplinie, a następnie w gimnazjum chełmińskim. Seminarium Duchowne ukończył w Pelplinie w roku 1899. W gimnazjum w Chełmnie należał do tajnej organizacji Filomatów, był jej wiceprezesem. Za udział ten już jako kleryk stanął przed sądem pruskim i skazany został na 3 tygodnie więzienia.

Po otrzymaniu święceń w r. 1903 bierze żywy udział w pracy narodowej i społecznej jako wikariusz w Barłoznie, Wielu, Kościerzynie, w Chełmży, a wreszcie na stanowisku proboszcza w Nawrze, pow. toruński.

W r. 1920 ks. Dembek zostaje mianowany proboszczem w parafii św. Mikołaja w Grudziądzu i dziekanem grudziądzkim. Poza tym mianowa-

ny został jeszcze prałatem domowym Jego Świątob. Ojca św. W ciągu długoletniej pracy jako kapłan i działacz społeczny zwłaszcza w dziedzinie TCL, którego był prezesem na całe Pomorze, zaskarbił sobie wielkie uznanie. Jego zasługi społeczne zostały uczczone przez nadanie mu orderu oficerskiego „Polonia Restituta“. Tow. Czytelnia Ludowych nadało mu najwyższy tytuł, jakim rozporządza, a mianowicie tytuł członka honorowego Towarzystwa.

W roku 1930 ks. Bernard Dembek mianowany został biskupem sufraganiem diecezji łomżyńskiej, jako biskup tytularny Troady. I na tym stanowisku zyskał sobie wielkie zaufanie i miłość Biskupa Ordynariusza, czego wyrazem stało się mianowanie ks. biskupa Dembka wikariuszem generalnym oraz wielkie przywiązanie kleru i wiernych, czego dowodem ich tłumny udział w pogrzebie. Aczkolwiek ostatnie Jego pole działania było tak odległe od dotychczasowego, sercem i duszą ciążył nieustannie do stron rodzinnych. R. i. p.

Uroczysty obchód 100-lecia gimnazjum w Chełmnie.

Chełmno. W niedzielę rozpoczął się uroczysty obchód 100-lecia miejscowego gimnazjum. Już w przeddzień przyjechali do Chełmna liczni wychowankowie tego zakładu, z których wielu zajmują dziś wybitne stanowiska. Rano uczniowie szkoły wraz z profesorami udali się na cmentarz, gdzie złożyli wieńce na grobie założyciela gimnazjum Ludwika Wyczyńskiego i zasłużonego dyrektora Wojciecha Łożyńskiego.

O godz. 9-ej uroczystą Mszę św. w kościele gimnazjalnym celebrował sufragan chełmiński, ks. biskup Konstanty Dominik. W nabożeństwie wzięło udział Wojewoda pomorski, przedstawiciele władz cywilnych i wojskowych i tłumy mieszkańców Chełmna. Kazanie wygłosił ks. kanonik Marian Karczyński, b. uczeń zakładu i jeden już z wielu pozostałych przy życiu więźniów, skazanych w słynnym procesie filomackim z 1901 r. w Toruniu.

Po nabożeństwie odbyła się w auli gimnazjum chełmińskiego uroczysta akademii. Przemówienia wygłosili: Wojewoda pomorski, ks. biskup Dominik (również wychowanek zakł. chełmińskiego), a następnie w imieniu młodzieży akademickiej student Poklękowski. P. Poklękowski mówił o tym, że ślubowanie, jakie złożył w r. nb. akademicy na Jasnej Górze, obowiązuje także następne pokolenia polskiej młodzieży, której celem ma być wywalczenie Polski wielkiej, katolickiej i narodowej. Słowa te wywołały długotrwałą burzę oklasków.

Odczytano następnie szereg depeš z życzeniami. Długotrwałą owacją reagowała publiczność po odczytaniu depešy od gen. Józefa Hallera.

Akademii zakończono odśpiewaniem hymnu „Jeszcze Polska nie zginęła“.

Nieudany zjazd sanacyjn. Hallerczyków

Warszawa. W niedzielę, jak już pokrótce zaznaczyliśmy, odbył się tu zjazd sanacyjnej grupki byłych żołnierzy gen. Hallera. „Jak mizerne są wpływy, pisze „Słowo Pomorskie“, tej grupki, tego dowodem to, że na zjazd przybyło zaledwie 684 ludzi. „Sokół“ warszawski odmówił udziału w zjeździe. Gdy pochód przechodził koło gmachu BGK, rozległy się z grupy młodych ludzi okrzyki na cześć Dmowskiego i Hallera. Aresztowano 44 osoby, z których większą część wypuszczono.

Dokonano rewizji w mieszkaniu prezesa placówki Hallerczyków na Pradze, por. Harniczka, który drukował ulotki z wyjątkami broszury plk. Modelskiego pt. „Jak powstała armia gen. Hallera“?

Aresztowania wśród narodowców

W ciągu soboty i niedzieli przeprowadzono liczne rewizje i aresztowania wśród narodowców w Warszawie. Aresztowano ogółem przeszło 40 osób. Wśród aresztowanych znaleźli się również dwaj pracownicy administracji „Warsz. Dziennika Narodowego“.

Dział rolniczo-gospodarczy.

Wycieczka doświadczalna zespołów „Przysposobienia Rolniczego” przy KSM okręgu nowomiejskiego.

Z inicjatywy druhów lustratorów okręgu Grzymowicza w Krzemieniewie i Pokojkiego z W. Bałówek odbyła się w niedzielę, dnia 30 maja br., wycieczka doświadczalna zespołów „Przysposobienia Rolniczego K. S. M. okręgu nowomiejskiego do majątku p. Modrowa w Gwiżdżinach. Na oznaczoną godzinę 14.30 stawiło się przeszło 60 uczestników, w tym około 15 druhów z prezesem okręgowym na czele. Obecni byli także obydwaj powyżej podani lustratorowie. Niebawem zjawił się też właściciel majątku, p. Modrow, który przed udaniem się w tereny doświadczalne, przedstawił i wyjaśnił zebrany różne objawy z życia roślinnego gospodarstw wiejskich, które to często przez większość naszych rolników mylnie będą interpretowane. Zły stan naszych latosich zasiewów ozimych przypisał p. prelegent mniej srogości zeszłej zimy, jak dużo więcej szkodnikom ze świata owadów i różnych mikroów, jako niszczytelom naszych pól. Tak stało się też ubiegłej jesieni, gdzie na Pomorzu wystąpiła najniebezpieczniejsza zaraza naszych zbóż ozimych, t.zw. „fusaria“, która poniszczyła nasze zasiewy tak, iż nie mogły one przetrzymać tych kilku mroźnych tygodni i uległy wyniszczeniu w 80—100 proc. Tylko tam, gdzie ziarno siewne, bądź to pszenicy, czy żyta, uodpornione zostało przez t. zw. u nas „bajcowanie“, nie ujawniły się takie szkody, a pola, obsiane takim ziarnem, przedst. się pomyślnie. Dalej przedstawił nam p. Modrow różne choroby naszej flory rolniczej, jak zbóż, okopowych, roślin opasowych, jako też różnych warzyw. Dłużej i obszerniej omawiał przede wszystkim różne choroby ziemniaczane, a osobliwie chorobę raka ziemniaczanego. Wszystkie swoje wywody uzasadniał wgl. uwidaczniając on licznymi zdjęciami foto— i litograficznymi, jako też tabelami wysokiej wartości naukowej. Wdzięczni słuchacze mogli przekonać się tu naocznie o tych różnych szkodach, wyrząd. rokrocznie rolnikowi. Po tym tak wysoce pouczającym wykładzie wyruszyli wycieczkowcy chętnie i wesoło za swoimi przewodnikami w tereny doświadczalne. Pierwszym obiektem pokazowym był wielki łąn żyta przy szosie Nowe Miasto — Mroczo. Tu przedstawił nam właśnie p. Modrow na fakcie doniosłość zaprawy ziarna siewnego. Otóż przy zasiewie tego łąnu w dniu 28 września zabrakło

uodpornionego ziarna, wskutek czego obsiano około 20 mórg ziarnem niezaprawionym. I właśnie na tych 20 morgach wyginęła ozimina w 80—100 proc. tak, iż musiano taką podorać, natomiast na reszcie łąnu — około 80 mórg — obsianego ziarnem „bajcowym“, zapowiada się obfite żniwo.

Drugim terenem doświadczalnym były polećka hodowli ziemniaków, która to gałąź gospodarstwa rolnego stanowi właśnie specjalność p. Modrowa. Tu było miejsce, na którym obserwować można było różne odmiany ziemniaków w stadiach ich kilkuletniego krzyżowania w celu wyhodowania tych różnych odmian i gatunków, z jakich słynie właśnie hodowla p. Modrowa prawie w całej Europie. Jemu właśnie udało się obecnie wyhodować ziemniaki rakoodporne, dużo wydajne i jadalne, smaczne, którym nadał miano „apulia“. Nie braknie tam nawet okazów pradziada naszego ziemniaka w swej pierwotnej postaci, t. zn. roślin, wyhodow. z ziarn ziemniaków dzikich, rosnących dziś jeszcze w preriach ameryk. Tu znów przedstawił nam p. Modrow wielkie niebezpieczeństwo, jakie zagraża nam w przyszłości ze strony najsroźszego szkodnika kartoflanego, a mianowicie chrabaszca kolorado (leptinotarsa decimalinata), który to w jakiś niestwierdzony sposób przedostał się z Ameryki do Europy. Obecnie grasuje on we Francji, Szwajcarii i połudn. Niemczech, lecz posuwa się rokrocznie dalej na wschód tak, że u nas wyczekiwać można go będzie po upływie niewielej dziesięciu lat. Możliwe, że wystąpienie jego u nas nie będzie tak groźne, ze względu na chłodniejszy klimat.

Dalej udała się wycieczka na łąn grochu, gdzie na odumierających roślinach stwierdzono niszczytelką działającą t. zw. drutowca, który to szkodnik w stadium pędraka podgryzuje korzonki rośliny, powodując jej śmierć. To samo doświadczenie poczyniono na łąnie czerwonej konicy, gdzie przeprowadzono obserwacje na korzonkach w kierunku stwierdzenia działalności pasożyta. Pole przedstawia jeszcze dosyć poważny zasób rośliny, lecz bez intensywniejszej vegetacji wskutek nadgryzienia i tym spowodowanego schorzenia korzenia. A tu przypisuje p. Modrow latosie wygnięcie konicy mniej zimie, jak bardziej działalności właśnie tego owada pasożyta. W szkółce drzewek drogowych wzgl. parkowych stwierdzono także silne pojawienie się gąsienic motyla, szkodnika drzew liściastych, szczególnie zaś dębów. Pomimo przeprowadzonych zabiegów przez niszczenie gniazd zalęgowych i opryskiwanie drzewek zielenią paryską napotkać można było

jeszcze dosyć tych niszczytel. W końcu przedstawił nam p. Modrow jeszcze swoją hodowlę owiec, gdzie uwydatniły się dobre wyniki krzyżowania macior kaszubskich z trykami francuskimi.

Po zwiedzeniu kilku jeszcze poletek doświadczalnych na plonność żyta i grochu wycieczka udała się do warzywnika, gdzie ogrodowy dominialny p. Dąbrowski przedstawił nam swoje cuda w postaciach najrozmaitszych odmian kalafiorów, kapust, ogórków, pomidorów, truskawek i innych lukalnych roślin, w którym to dziale ogrodnictwa ujawnił się jako mistrz niemały, natomiast w dziale flory pięknej, tj. kwiaclarstwie, nie posiada bodaj dosyć szczęśliwej ręki, chociaż nie można negować dobrej woli p. Dąbrowskiego. Przy lustrowaniu każdego działu dawał p. ogrodowy odnośnie objaśnienia co do hodowli i pielęgnacji poszczególnych warzyw i kwiatów, nie ominął też przytoczyć różnych szkodników i chorób oraz sposobu zwalczania ich. Ogrody owocowe przedstawiają się dodatnio, natomiast park dworski wprost wspaniale. Przy zakończeniu tej lustracji wspominał p. Modrow, że wycieczka winna była odbyć się o 2 do 3 tygodnie później, gdzie możnaby było obserwować dokładniej wszystkie te dodatnie lub ujemne skutki poruszonych dziś zagadnień na poszczególnych obiektach i zapraszał na ponowne zwiedzenie swej majątności w okresie przedżniwnym. Prezes p. Piotrowski podziękował życzliwemu gospodarzowi w serdecznych słowach w imieniu wycieczkowców za gościnne przyjęcie, podjętą fatygę, pouczające wykłady i objaśnienia w poruszonych dziedzinach życia rolniczego i rozwiązał wycieczkę. W ukoronowaniu swej przychylności dokonał p. Modrow jeszcze osobiście wspólnego zdjęcia fotograficznego uczestników wycieczki, za co mu specjalnie podziękowano.

Wycieczka była w najwyższym stopniu pouczającą lekcją dla zastępów naszej młodzieży rolniczej i przyczyniła się bez wątpienia do intensywniejszych starań w celu podniesienia stanu warsztatów pracy wycieczkowców, a z tym i polepszenia swego późniejszego bytu.

Jeden z wycieczkowców.

Jak należy postępować z mlekiem w lecie?

Większe gospodarstwa używają do chłodzenia mleka specjalnych chłodników, na które małe gospodarstwa pozwolić sobie nie mogą. Dlatego też postępować trzeba w inny sposób. Wstawić należy konew do cebra z wodą, możliwie jak najzimniej-

ŚWIAT KOBIECY.

Jarzyny podstawą letnich jadłospisów.

Jarzyn w kuchni polskiej używa się za mało — zawsze się je traktuje jako dodatek do mięsa, nie jako samoistne pożywienie. Tymczasem jarzyny powinny stanowić jeden z codziennych, głównych posiłków, a mniej mielibyśmy podagryków i artretyków i innych cierpiących na złą przemianę materii. Niestety, jarzyny wykwiutniejsze są u nas zbyt drogie w przeciwieństwie do innych krajów. Włosi odżywiają się prawie samymi jarzynami, sałatkami i produktami mącznymi z minimalnym dodatkiem tłuszczów — najczęściej roślinnych — a są silni i zdrowi.

Jeżeli nie możemy od razu przejść na odżywianie jarskie, dobrze zrobimy, wprowadzając jak najwięcej jarzyn do naszej kuchni, zmniejszając stopniowo ilość spożywanego mięsa. Obecnie kuchnia francuska stała się prawie wyłącznie jarska, gdyż składa się z jarzyn, mąki, jaj i nabiału.

Ogromną w niej rolę odgrywiają surowe owoce i zielone sałaty, różne selery i cebula, zjadane na surowo gwoli wprowadzenia do organizmu jak największej ilości witamin, ginących przed wpływem gotowania. 60 gramami mięsa lub ryby Francuz się zadowoli.

Jarzyny, przygotowane na obiad, należy najpierw dobrze oczyścić i wypłókać szybko w kilku wodach.

Nie trzeba przetrzymywać w wodzie obranych jarzyn, jak marchew, pasternak, selery, pietruszka itd., bo rozpuszczają w niej cukier i mineralne sole, przez co tracą jarzyny na smaku i wartości odżywczej. Należy od razu gotować. Posiekanych jarzyn nie myje się już wcale, powinno się je obmyć przed obieraniem.

Najsmaczniejsze są jarzyny, gotowane na parze i polane następnie masłem i bułeczką, wtedy nie tracą swych składników odżywczych. Jarzyny takie podaje się zawsze z garniturem mięsny lub mącznym: z opiekankami, grzankami, jajami, sznyclami.

Jarzyny są smaczne, gdy są w miarę ugoto-

wane. Mniemanie, że rozgotowane jarzyny są strawniejsze, jest mylne, tracą one tylko przez rozgotowanie witaminy, smak i dobry wygląd. Obgotowanie jarzyn czyli blanżerowanie nie jest warunkiem nowszej higieny. Obgotowuje się i odcęda z wody tylko mniej szlachetne gatunki, które zawierają zbyt wiele goryczy, jak rzepa, rzodkiewka, niekiedy kapusta, szparagi i szpinak. Solić należy jarzyny po ugotowaniu i bardzo ostrożnie, lepiej nie dosolić. Dodatek cukru np. do marchwi, kalarepy, kalafiorów i szparagów podnosi ich naturalny smak, który tracą jarzyny w gotowaniu.

Ugotowanych jarzyn nie przetrzymywać też w wodzie, w której rozpuszczają się najsmaczniejsze składniki odżywcze. Gdy nie można zaraz podać ich na stół, wyłożyć lepiej na talerz, a przed podaniem odgrzać w tej samej wrzącej wodzie, w której gotowały się. Jarzynowej wody nie marnować, lecz użyć na podlanie do sosów i zup. W sosie gotuje się zawsze pokrajane jarzyny, np. marchew, kalarepę, które dusi się w pierw z masłem i dodatkiem wody i cukru, gdy dochodzą, oprósza się je mąką albo dodaje białą zasmażkę. Dodatek mąki powinien być nieznaczny, gęsto zaprawiane jarzyny nie są pożywne i smaczne. Smak różnych jarzyn podnosi dodatek koperku, pietruszki lub szczypiorku, ale zachować trzeba umiar, aby zbyt dużo tego dodatku nie popsuło smaku samej jarzyny. Liściaste jarzyny i kalafiory płócze się szybko przed gotowaniem w gorącej wodzie, przy czym wypłyną z nich wszelkie muszki, gąsienice i ślimaki. Oplókać także można w wodzie z octem, odniesie to ten sam skutek.

Co modne

...kolorowe kamizelki bez rękawów do ciemnych kostiumów,

...plisowane fartuszki na lekkich sukniach popołudniowych, plisowane całe suknie lekkie, bluzki, pelerynki itd.

...koronki cienkie na bluzki eleganckie i toalety wieczorowe, koronki wełniane na płaszcze i kostiumy popołudniowe, bolerka,

...krótkie bolerka lub zakiecki, bogato ozdobione haftem wełn., jedw., metalowymi nićmi, dżetami lub sutaszem,

...bluzki, suknie bez rękawów, do tego gładkie płaszczyki,

...bluzki z jedwabnego trykotu w różne paski, ...płaszcze, kostiumy i suknie przybierane paskami odmiennej barwy,

...suknie z gładkich tkanin, przybierane koronką deseniową, a wzorzyste gładką,

...guziki często jako jedyne przybranie,

...krótkie rękawiczki,

...szaliki jedwabne i szyfonowe.



Bardzo modny, a elegancki zakiecek jasny, zahaftowany cały grubym ciemnym sutaszem w fantazyjne arabeski.

szą, dodając do niej jeszcze lodu. Do tej konwi wlewamy mleko przez sito, przy tym należy je mieszać często w konwi zupełnie czystym mieszadłem, celem równomiernego schłodzenia. Czynności tej nie wolno wykonywać w oborze, lecz w izbie o czystym i chłodnym powietrzu, względnie na dworze w bliskości studni, by można wodę częściej zmieniać. Nie należy trzymać mleka w bliskości przedmiotów, wydzielających ostrą lub nieprzyjemną woń, gdyż mleko, zwłaszcza ciepłe, wchłania w siebie bardzo szybko wszelkie zapachy ze swego otoczenia. Naczynia, które używamy do mleka, powinny być utrzymane w czystości, co osiągnie się najłatwiej, myjąc je jak najczęściej sodą i wapnem.

Do mleczarni należy dostawiać mleko wczesnym rankiem, gdy jest jeszcze chłodno. Gdy mamy z mlekiem odbyć dłuższą drogę, należy je przykryć mokrą płachtą. Odwożący mleko powinien tę płachtę zlewać od czasu do czasu wodą, dla utrzymania wilgoci. Konwie muszą być szczelnie wypełnione mlekiem. O ile w konwi jest wolna przestrzeń, mleko uderza o ściany konwi, powodując zmaślenie, a następnie przy powtórnym cedzeniu mleka w mleczarni kuleczki tłuszczowe pozostają na sicie, a mleko przyjęte przez mleczarnię posiada już mniejszą zawartość tłuszczu, co naraża producenta na stratę.

Najlepszy sposób pasienia krów.

Większość gospodarzy wypędza swe bydło, przy czym ma z tym najrozmaitsze kłopoty.

Dawniej, kiedy pastwisk było pod dostatkiem, pasanie stosunkowo nie wielkie ilości bydła sposobem wolnym nie nastęczało trudności.

Dzisiaj jednak bydła jest więcej, a pastwisk stosunkowo znacznie mniej. Musimy więc stanowczo zastanowić się nad kwestią zmiany sposobu pasania bydła. Poza tym gospodarzowi coraz trudniej utrzymać pastwiska.

We wolnej pasionce, na niewielkich skrawkach pola, narażeni jesteśmy prócz tego na wiele szkód materialnych przez to, że bydło często wpada na sąsiednie obsiane grunta i robi szkodę.

Otóż wszystkiego można uniknąć przez wprowadzenie racjonalnego sposobu pasania bydła systemem palikowania.

Wystarczy mieć na jedną krowę kilka metrów powroza (linki) albo cienkiego łańcucha oraz po jednym kołku drewnianym z twardego drzewa, który się będzie w ziemi wbił.

Każda sztuka bydła musi być tak przywiązana, aby przy obchodzeniu w koło na długość sznurka jedna z drugą się nie stykała, bo w przeciwnym razie może wyniknąć niepokój, bodzenie, a nawet zerwanie się z uwięzi.

System pasania, zwany palikowaniem, a u nas obdzowaniem, rozpowszechniony wielce w Danii, okazał się doskonały przede wszystkim dla drobnych rolników.

Przede wszystkim przy palikowaniu odpada stały nadzór (pastuch), wyklucza się wszelkie szkody na polach sąsiednich, a co najważniejsze ten sposób pasania jest najoszczędniejszy. Natomiast całkiem zastąpić pasanie bydła karmą zadaną na żłób nie możemy, aby nie pozbawić zwierząt uzdrawiającego słońca, powietrza i ruchu.

Fasza zielona i sól.

Od maja do października głównym pożywieniem zwierząt powinna być pasza zielona. Rośliny te możemy spasać na pastwisku albo używać do żywienia stajennego jako zielonki. Na zielonki nadają się: koniczyna, lucerna, trawa, żyto zielone, wyka, seradela, koński ząb i chwasty. Zielonki ścinać należy codziennie, bo wtedy nie wywołują wzdęcia.

Dla bydła najodpowiedniejsze są zielonki w czasie kwitnienia, dla prosiąt — zielonki przed kwitnięciem. Starsze, prawie dojrzałe zielonki, najlepiej skarmiać końmi. Jeżeli jednak konie ciężko pracują, należy dodawać im do zielonek paszę treściwą.

Chcąc, żeby inwentarz mógł w zupełności wyzyskać wszystkie pożywe składniki zielonek, trzeba koniecznie dodawać każdej sztuce odpowiednią ilość soli kuchennej (najlepiej sól tak zwaną bydlęcą, używaną do konserwowania siana i koniczyny). Sól, dodana do paszy, pomaga do jej należytego strawienia i uodparnia organizm zwierzęcia na rozmaite choroby.

Praca Pomorskiej Izby Rolniczej nad podniesieniem gospodarstw osadniczych.

W dniu 3 czerwca 1937 r. odbyło się w Pomorskiej Izbie Rolniczej w Toruniu posiedzenie Komisji Organizacji Gospodarstw Małych.

W zastępstwie nieobecnego prezesa p. senatora A. Serożyńskiego przewodniczył obradom p. prezes F. Rząsa. W obradach Komisji wzięli udział oprócz członków Komisji radca Urzędu Wojewódzkiego Pomorskiego p. inż. Bacia oraz przedstawiciele Izby Rolniczej z p. prezesem Donimirskim na czele.

Komisja przyjęła do zatwierdzającej wiadomości sprawozdanie z działalności Izby Rolniczej na odcinku organizacji gospodarstw małych, wyrażając się z uznaniem o rezultatach, jakie wydaje opieką nad zagospodarowywaniem się osadników, sprawowana przez instruktorów.

Poza tym przyjęto do zatwierdzającej wiadomości plan pracy na rok 1937/38 oraz zatwierdzono regulamin dla kół fachowych organizacji gospodarstw małych, jakie mają powstać przy Towarzystwach Rolniczych Powiatowych.

Obradowano nad b. ważnym zagadnieniem, związanym z projektowaną ustawą rządową, dotyczącą minimum obszaru, poza który gospodarstwa rolne nie będą mogły być dzielone.

W sprawie badania organizacji gospodarstw małych przy pomocy rachunkowości.

Za przykładem lat ubiegłych Pomorska Izba Rolnicza również w roku bieżącym przyjmie pewną ilość drobnych gospodarstw do bezpłatnej rachunkowości drogą prowadzenia odpowiednich zapisów w gospodarstwach według wskazówek dojeżdżających urzędników. Pierwszeństwo Izba rezerwuje dla rolników z powiatów: tezewskiego starogardzkiego, chełmińskiego, brodnickiego, sepońskiego, tucholskiego i toruńskiego.

Ponieważ termin zapoczątkowania ksiąg upływa z dniem 1 lipca rb., przeto zgłoszenia należy przesyłać pod adresem Izby (Toruń, Sienkiewicza 10) niezwłocznie.

Kandydatów obowiązują następujące warunki: 1. powierzchnia nie może przekraczać 30 ha., 2. warsztat rolny winien być normalnie zagospodarowany, 3. las nie może przekraczać 20 proc. całej powierzchni; 4. nie nadają się do badań gospodarstwa, których właściciele oddają się większym przedsiębiorstwom ubocznym (np. oborze, młynie, kupiectwo, większe rzemiosło itp.); 5. wreszcie nie nadają się do badań gospodarstwa dzierżawione lub będące pod nadzorem sądowym.

Zgłoszenia winny zawierać następujące dane: 1. imię i nazwisko; 2. adres: wieś, gmina, powiat, poczta, stacja kolejowa i odległość od gospodarstwa; 3. ogólny obszar w hektarach i szczegółowo: ornego, łąk, sadu, pastwisk, gruntów leśnych, nieużytków itp. Pomorska Izba Rolnicza.

Z życia Kół Gospodyń Wiejskich

Małe Bałówki W czasie od 19—20 maja br., w Kole Gospodyń Wiejskich w Małych Bałówkach odbył się kurs serowarstwa, prowadzony przez Instruktorkę powiatową p. Karolczykównę. W kursie brało udział 13 członkiń. Mimo wielu prac, których latem gospodynie wiejskiej nie braknie, członkinie chodziły na kurs chętnie, wierząc, że tak, jak z poprzednich kursów, tak i teraz skorzystają wiele.

Okazała wystawa, którą urządzono na zakończenie kursu, wykazała, że na kursie nie próżnowano, zrobiono domowym sposobem 10 gatunków sera, który po zbadaniu przez komisję okazał się smaczny i tani.

Wystawę zwiedził p. gen. Warakiewiczowa z Tylia, p. Starosta mgr. Kowalski, rodziny członkiń i członkinie Koła. Wspólna fotografia zakończyła wystawę.

Przy wspólnym podwieczorku, w którym wzięli udział nasi dostojni Goście, prezeska p. Michalska informowała p. Starostę o pracy w Kole, następnie w imieniu członkiń podziękowała za życzenia opiekę, jaką p. Starosta otacza naszą organizację.

W odpowiedzi p. Starosta zachęcał członkinie Koła do wspólnej pracy, nadmienając, że nie powinny się zrażać trudnościami oraz brakiem zrozumienia ze strony tych, którzy z pracą Kół Gospodyń mało lub wcale się nie stykają. Pani gen. Warakiewiczowa ze swej strony wyraziła radość z wyników pracy Koła w Małych Bałówkach, które pod kierunkiem dzielnej prezeski — p. Michalskiej oraz chętnych członkiń rozwija się, pracując zgodnie wspólnymi siłami. Po odjeździe miłych gości, których żegnano z wielką serdecznością bawiono się obojętnie w gościnnym domu pp. Michalskich.

Przed rozejściem się do domów odśpiewano wspólnie „Wszystkie nasze dzienne sprawy”.

Kobiety kubańskie.

Kubę znamy przeważnie z filmu i płyt. Kobiety od niedawna biorą tam z zapalem udział w życiu społecznym. Bardzo dużo kobiet posiada doktorat, są adwokatkami, a 2 nawet dyplomatkami. Od 30 lat, t. zn. od wybuchu rewolucji, panny z najlepszych domów zarabiają na życie. Wieśniaczka kubańska jest również „uświadomiona”, jak robotnica fabryczna. Jeździ, często do miasta autobusem, chodzi do kina i klubów kobiecych. Wielkim powodzeniem cieszy się wśród Kubanek szermierka. Kobiety wydają swój dziennik, mają świetnie zorganizowane szkoły pielęgniarzek, „rządzą” szpitalami i przytułkami.



Na Kubie utworzono wojskowy oddział honorowy, składający się wyłącznie z kobiet. Na zdjęciu widzimy ten kobiecy korpus pomocniczy, tworzący szpaler podczas defilady armii kubańskiej w Hawanie na tle rządowego gmachu.

Kostium kąpielowy

będzie jak nowy, jeśli się go ostrożnie wkłada i zdejmuje. Przede wszystkim należy trykot po każdym użyciu płókać w exystry wodzie, zanim się suszy. W przeciwnym razie wełna się „sfilcuje”.

Przy bolesnych ukłucjach owadów

skuteczne są okłady z wody glinkowej lub 45 proc. alkoholu. Nabrzęknięcia zginą, jeśli amoniakiem pomoczą się miejscami ukąszone. Po użyciu wody glinkowej wrażliwą skórę natrzeć wazeliną.

Przepisy gospodarskie.

Najzdrowsza jarzyna.

Szpinak to jarzyna najbogatsza w cenne dla organizmu ludzkiego składniki: sole mineralne i żelazo, to też przyczynia się do silniejszego wzrostu, do wzbogacenia krwi w czerwone białka, np. po chorobach daje siłę i energię oraz ma dobroczynny wpływ na nerki. Szpinak b. wskazany jest temu, kto cierpi na brak kwasu żołądkowego. Wtedy budzi się apetyt, poprawia się trawienie. Szpinak zaleca się też w wypadkach niedokrwistości, blednicy, artretyzmu i dla osób starszych. Sok, wyciskany z surowego szpinaku, daje się dzieciom, a nawet niemowlętom.

Szpinak więc zasługuje na najczęstsze uwzględnienie w naszej kuchni, gdyż daje się przyrządzić w wieloraki sposób. Przeważnie używamy szpinaku tylko jako dodatku do mięs. Tymczasem można z niego zrobić i samodzielne potrawy, które urozmaicą nasz jadłospis.

Najzdrowszy jest szpinak, podany na surowo jako sałata. Posiekany szpinak podaje się z oliwą, zaciśnięty cytryną.

Przyrządzając szpinak na gotowaną potrawę, obrany, opłukany rzucić na osoloną wrzącą wodę, gotować 5 minut odciedzić, słać grubo lub zostawić cały. Łyżką maki z łyżką masła zasmażać, włożyć szpinak, zalać śmietaną lub rosółem — dusić.

Niektórzy nie lubią mdłego smaku szpinaku, dla tych poleć można dodatek w ilości 1/3 młodych liści szczawiu. Potrawę zaprawić kwaśną śmietaną.

Ugotowany szpinak i przyprawiony solą, muszkatem itp. podaje się jako farsz do naleśników, do jaj sadzonych, kotletów, ryżu lub kaszy ugotowanej na sypko lub z jajami twardymi drobno siekanymi.

Zupa z szpinaku.

250 g. szpinaku ugotować, przetrzeć przez sito, podsmażyć z łyżką masła lub maki, rozprowadzić rosółem, podprawić żółtkiem i łyżką śmietany. Dodać trochę soli, cukru, parę kropel cytr. soku. Dodatek: ryż na sypko.

Szpinakowe omelety.

Śiekany po ugotowaniu szpinak (250 gr) miesza się z utartymi poprzednio 3 żółtkami, 2 łyżkami mleka, 1 łyżką tartej bułki i pianą z białek. Z tego ciasta wypieka się z obu stron małe omelety, smaruje duszonym móżdżkiem lub jajecznicą i podaje gorące z ziemniakami.

Szpinak z tartym serem.

Szpinak pokrajać jak makaron, dusić i zmieszać z sosem, przyrządzonym z trochę kwaśnej śmietany, soku cytr. i łyżki stoł. tartego sera.

Szpinak po angielsku.

Obrany szpinak rzuca się na wrzącą wodę i gotuje aż zmięknie. Wyrzucony na durszlak, oblewa się zimną wodą z wszystkich stron, aby nie zżółkł. Posiekany drobno daje się do rondelka, w którym zagotowano łyżkę świętego masła, solić do smaku i zaprawić pół łyżką rozartego czosnku. Szpinak ten podaje się z grzankami lub krokietami z ziemniaków.