



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 7 czerwca 1934.

Nr. 18

## Higiena obór i krów oraz czynniki, wpływające na jakość mleka.

Mleko to ważny czynnik w gospodarstwie rolnem. Aby jednak z mleka mieć sam należyty korzyść i dać pożytek innym, trzeba przestrzegać rozmaitych zasad i warunków.

Aby otrzymywać mleko dobre, zdrowe i w znacznej ilości, powinniśmy mieć dobre krowy.

Dotychczas, głównie w gospodarstwach włościańskich, nie docenia się właściwości, względnie rasy bydła. Utało się zdanie, że każda krowa, jeżeli jest zdrowa i nie bardzo stara, może i powinna dawać jednakowe, tak pod względem jakości, jak i ilości, mleko. Co najwyżej mniemamy, że mleko zależy od sposobu i jakości paszy. Tymczasem praktyczne doświadczenia, czynione przez wybitnych hodowców, dowodzą, że krowa, chociażby najlepiej żywiona, przy maksymalnie pomyślnych warunkach, może dać tylko tę ilość mleka, jaką jej wrodzone przymioty i specyficzna zdolność do mleczności dać pozwoli. Mleczność jest dziedziczna, a działalność gruczołów mlecznych wrodzona; licha sztuka da zawsze mało mleka, a jedynie dobra, rasowa, zdolna jest przerobić cały nadmiar paszy, zbywający po zaspokojeniu potrzeb organizmu.

Jeżeli uprzytomnimy sobie, że mleko składa się z wody i innych składników, zwanych materją suchą (w skład której wchodzi: tłuszcz, sernik, cukier mleczny i różne sole mineralne), to zestawienie obliczenia zawartości tej suchej materji (w której właśnie leży cała wartość mleka), robione u rozmaitych ras bydła, przekonują nas, jak olbrzymie różnice pod względem jakości wykazuje mleko krów, np.:

Krowy holenderskie na 100 części mleka posiadają 10,50 części suchej materji, a krowy normandzkie aż 14,69.

Z tego jednego przykładu widzimy, jakie korzyści osiąga hodowca z hodowli ras szlachetniejszych o znanym i ustalonym stopniu mleczności. Krowa musi być nie tylko dobra, ale i zdrowa. Tylko zdrowa krowa w warunkach higienicznych stajni i służby może dać mleko higieniczne. Dlatego też każdy z producentów mleka powinien sam dokładać starań, by mleko w jego oborze było otrzymywane w sposób możliwie jaknajczystszy od sztuk bezwzględnie zdrowych; pasza, zadawana krowom, powinna być świeża, nieprzegniła, a samo pomieszczenie odpowiadać winno wszelkim warunkom higieny. Z drugiej jednak strony należy pamiętać, że dobre krowy muszą być dobrze i odpowiednio żywione, gdyż inaczej wyniki takie mieć będziemy nieświetne.

Okres mleczności u krowy trwa przeciętnie 300 dni w roku, to jest od ocielenia aż do zatrzymania się wydzielania mleka przed powtórnym ocieleniem. Mleczność zmniejsza się stopniowo do chwili zatrzymania, a najsilniej występuje w kilka dni po ocieleniu. Ruch na świeżem powietrzu, dobra pasza, szczególnie smaczne pastwiska przyczyniają się do wzmożenia czynności gruczołów mlecznych i wytwarzania większej ilości suchej substancji w mleku głównie tłuszczu. Ważnym jest także sposób i pora dojenia. Doić krowy należy trzy razy dziennie, gdyż mleko zawierać będzie wtedy więcej tłuszczu. Sam sposób dojenia odgrywa wielką rolę. Za każdym razem należy wydoić wszystko mleko, aż do ostatniej kropli, gdyż badania wykazały, że zawartość tłuszczu w mleku wzrasta w miarę zbliżania się ku końcowi dojenia.

Dojenie winno odbywać się szybko i być w ten sposób dokonywane, aby ułatwiało spływanie mleka z wymienia i nie przyczyniało bólu zwierzęciu. Najlepsze wyniki otrzymujemy przez zastosowanie umiejętnego „masowania” czyli rozcierania wymienia rękami w czasie dojenia. Szybkość i nieboleśność dojenia osiągamy przez dojenie całą ręką,

przez wyciskanie mleka ze strzyka, a nie jak to ma miejsce zazwyczaj — przez t.zw. „osmykiwanie”.

Racjonalne dojenie daje najwyższą wydajność mleka i tłuszczu, sprzyja rozdojeniu krów, uniemożliwia występowanie tak często spotykanych zapaleń wymienia, będących wynikiem niezupełnego zdajania mleka. Poza tem prawidłowe dojenie odbywa się szybko.

Mleko, wytworzone w gruczołach mleknych krowy, natychmiast po zetknięciu się z powietrzem podlega działaniu mikroskopijnych organizmów, t. zw. mikrobów, które powodują w niem najrozmaitsze zmiany. Niektóre z tych zmian są potrzebne, a nawet konieczne, bo nadają mleku różnych własności, właśnie dla nas pożądanych — inne zaś i tych jest ogromna moc, działają szkodliwie na jakość, wywołując niepożądane fermentacje i niejednokrotnie w wysokim stopniu działają szkodliwie na zdrowie.

Ilość mleka krowiego, ilość zawartego w niem tłuszczu oraz gatunek tego tłuszczu podlegają znacznym wahanom, zależnie od różnych czynników, jak: rasy, wieku krów, miejscowości, pokarmu krów, czasu i sposobu dojenia itd.

Skład mleka normalnego waha się zwykle w następujących granicach: wody 87.3 proc., białka 3.0—4.0 proc., tłuszczu 2.7—4.3 proc., cukru mlekowego 3.6—5.5 proc., soli mineralnych 0.6—0.9 proc.

Mleko zawiera prócz tego różne fermenty, wytwarzane bądź przez komórki wymienia, bądź przez bakterje oraz witaminy A. B. C.

Mleko dobre powinno zawierać wszystkie wyżej wymienione składniki, przy tem zawartość tłuszczu w mleku pełnem powinna wynosić 3—3.2 proc. Łatwo się o tem samemu przekonać, gdyż kropla mleka pełnego i nierozcieńczonego wodą, puszczona na paznokieć, nie rozlewa się, a brzegi jej są białe i nieprzezroczyste. Druga próba polega na tem, że kroplę mleka puszczamy do szklanki czystej wody. Jeżeli szybko rozplynie się bez śladu, to mamy do czynienia z mlekiem rozcieńczonym, mleko zaś pełne dłuższy czas pozostawia po sobie białą smugę

Mleko musi być wolne od bakteryj chorobotwórczych, często przenoszonych właśnie przez mleko jak: w pierwszym rzędzie gruźlica, następnie tyfus, błonica, zaraza pyskowo-racicowa, bakterje wywołujące zapalenie wymienia. Te ostatnie powodować mogą zwłaszcza u dzieci schorzenia jelit i szyi. Należy przy tem zwrócić uwagę, że mleko krow, chorych na zapalenie wymienia, wogóle obfituje w bakterje i daje się trudno zmasłać.

Mleko świeże nie powinno zawierać bakteryj, działających szkodliwie przez wywoływanie niekorzystnych zmian lub wad, jak np.: zmiana koloru mleka, (zabarwienie czerwone, niebieskie lub żółte).

Niekiedy mleko, pochodzące z brudno utrzymanych obór i mlecarni, a także pod wpływem karmienia krów zgniłą paszą, staje się śluzowate skutkiem rozwoju różnych mikrobów. Pozatem z poscieliska może dostać się do mleka drobnoustrój, powodujący nieprzyjemny mydlany zapach i smak. Mleko takie długo się nie ścina, a na dnie naczynia tworzy się śluzowaty osad. Niekiedy mleko ma gorzki smak, czego powodem są albo bakterje albo też posiłek, podawany krowom. Czasem też lekarstwa, jakie krowy otrzymują, mogą nadać mleku charakterystyczny smak i zapach.

Co do mlekności krów, zależy jeszcze kiedy, tj. w której porze roku powinny się krowy cielić,

aby to kalkulacyjnie wypadło najlepiej dla hodowcy.

Najwyższą mlekność wykazują krowy, które wycieliły się w miesiącach zimowych, a w szczególności w grudniu i styczniu, najniższą mlekność wykazały krowy, ocielone w miesiącach letnich.

W jakim wieku dają krowy najwięcej mleka?

Czasokres użytkowy krowy jest rozmaity. Przeciętnie trzyma się krowy do 10 lat, można jednak w gospodarstwie hodowlanem trzymać je i do 12 lat, tak, ażeby dały 7—9 cieląt. Krowy, które nam dają wysoką mlekność i wartościową przychówek, należy z tego powodu trzymać póty, póki się opłaca. Za wczesne usuwanie krów ze względu na przebieg wydajności mleka, a zastąpienie obór zupełnie młodemi sztukami, nie jest wskazane, gdyż w młodym wieku dostarczają krowy mniej mleka, aniżeli w późniejszym. Stwierdzono również doświadczalnie, że krowy dają większą ilość mleka w późniejszym wieku, t. j. od 7 do 10 lat.

W celu wyświeślenia tej kwestji i przekonania się, jak przedstawia się powyższe twierdzenie, zadano sobie trud zbadania 4,490 krów, kontrolowanych w latach 1926 do 1931 przez Wielkopolską Izbę Rolniczą, a wyniki przedstawiają się następująco:

Wiek krów, wydajność mleka i kg tłuszczu:

Ilość krów	wiek	Ilość wyciel.	Mleka kg.	tłuszczów proc.	tłuszczu kg.
800	2½—3	1	2.703	3.37	91.50
600	4 —4½	2	3.030	3.32	100.80
600	5 —5½	3	3.408	3.26	111.10
600	6 —6½	4	3.638	3.16	115.20
400	7½	5	3.807	3.20	12.200
400	8½	6	4.241	3.16	134.30
400	9½	7	4.157	3.17	131.70
300	10½	8	3.750	3.25	121.80
200	11½	9	3.501	3.20	112.30
100	12½	10	3.456	8.24	111.80
50	13½	11	3.052	3.20	96.50
40	14½	12	2.935	3.22	94.70

## Jak zrobić dobre masło ?

Tłuszcz jest w mleku zawieszony w postaci małych, różnej wielkości kuleczek, które przy wstrząśnieniach, którym ulega śmietana w czasie robienia masła, sklejają się, tworząc coraz to większe grudki.

Gatunek masła zależy od zdolności zmasłania mleka. Ażeby ono odbywało się prawidłowo, zwrócić należy uwagę na kilka czynników.

Na zmasłanie wpływa: gatunek śmietany (zawartość tłuszczu i zakwaszenie) oraz temperatura śmietany i otoczenia w czasie zmasłania. Masło powinno być gotowe mniej więcej po 45 min., najwyżej po 1 godzinie, powinno wypaść w postaci drobnych krulek, a procent tłuszczu w maślanie nie przekraczać 0.5 procent.

Najodpowiedniejsza zawartość tłuszczu w śmietanie, przeznaczonej do wyrobu masła, jest 22—24 procent. Im go jest więcej, tem szybciej, ale i mniej dokładnie się zmasła. Obecnie zaniechano wyrobu masła ze śmietanki słodkiej; z kwaśnej bowiem nietylko że jest smaczniejsze i trwalsze, ale łatwiej się zmasła i wydajność jego jest około 3 procent większa.

Kwasowość tę można łatwym sposobem stwierdzić. Zanurza się łyżkę drewnianą, zamaczaną poprzednio w zimnej wodzie do śmietany, która winna całkiem równo po niej spływać; gdy znajdują się w niej grudki sernika, dowodzi to przekwaszenia, gdy są pęcherzyki powietrza, śmietana jest niedokwaszona. Smak śmietany przekwaszonej jest gorzkawy. Masło ze śmietany niedokwaszonej jest nietrawne i bez smaku.

Temperatura śmietany najkorzystniejsza jest 10—14 stopni C. Gdy jest ona za wysoka, kuleczki tłuszczu są płynne i po sklejeniu mogą się znowu rozkleić; przy zbyt niskiej temperaturze kuleczki są twarde, co utrudnia ich zlepianie.

Temperaturę śmietany trzeba zastosować: 1) do otoczenia (im jest cieplej, tem śmietana ma być chłodniejsza); i odwrotnie 2) do kwasowości (im kwaśniejsza śmietana, tem wyższej wymaga temperatury),

Maślarnicy nie napełniać zbyt, bo to opóźnia zmaślanie przy słabszych wstrząsach.

Zbyt krótkie zmaślanie zdarza się rzadko, przyczyną bywa za tłusta śmietana lub za wysoka temperatura; częściej natomiast zachodzi wypadek zbyt długiego zmaślania. Ma to miejsce wskutek nadmiernej kwasowości oraz gdy mleko pochodzi od krów zapuszczanych. Pomaga się wtedy przez podgrzanie śmietany do 35 st. Natychmiast jednak, gdy zaczną się wydzielać grudki, ochładza się ją z powrotem i kończy dopiero zmaślanie.

Po wyjęciu masła z maślarnicy, opłukuje się je z maślanki, nie wgniatając jednak równocześnie. Maślanka, znajdująca się między grudkami, ulega łatwo wypłukaniu, przy ugniataniu zaś wgniata się ją do masła. W razie braku [dobrej wody pozostawić masło w chłodnym miejscu na mniej więcej 1 godz., aby samo ociekło, poczem przystąpić do wgniatacia.

Czy jest masło odpowiednio wgniecione, poznaje się, przekroiwszy je. Na przekroju powinna się ukazać drobna rosa, a nie duże krople. Masło przegniecione traci dobrą strukturę.

## KOMUNIKATY.

### Stacja stadnika.

U rolnika p. Stalli Edwarda w Karbowie urządzona została stacja stadnika rozplodowego.

Stadnik pochodzi z obory p. Goerza z Gorzechówka.

Z wyżej wym. stacji powinni korzystać rolnicy Lubawy i okolicy w jak najszerszej mierze.

Tow. Roln. Pow.

### Stacja knura.

U rolnika p. Krajewskiego Bolesława w Gryżlinach została urządzona stacja knura zarodowego rasy bekonowej.

Z wyżej wym. stacji powinni korzystać wszyscy rolnicy z Gryżlin i okolicy. Tow. Roln. Pow.

## Nie palić perzu

Przywykliśmy uważać perz jako źródło gospodarskiej udreki, boć istotnie jest to bardzo niemiły konkurent w kulturach rolnych. Jeśli jednak przy zwalczaniu tego szkodnika nie jesteśmy w stanie pozbyć go się odrazu i mamy go tyle, że podziem-

ne rozłogi, po wydobyciu na wierzch musimy z pola usunąć, to rodzi się pytanie, czy jest to materiał, który możnaby z korzyścią zużytkować, czy tylko spalić, by poszedł sobie na cztery wiatry.

Ten ostatni sposób załatwiania się z perzem bywa dość często praktykowany, gdy tymczasem owe puszczenie perzu z dymem nie jest wcale mądre. A nie jest mądre dlatego, że perz zawiera w sobie 25 proc. suchej masy, 2,3 związków azotu, 0,9 proc. tłuszczu, 10,9 materij wyciągowych, 9,3 proc. surowego włókna i 1,5 proc. popiołu, co czyni go materiałem pożywn., zwłaszcza, że owe materiały wyciągowe zawierają substancje podniecające, tak jak awenina w owsie. Z tego względu należałoby rozłogi perzu płókać, gdyż piasek jest tu domieszką stanowczo szkodliwą, a po dokładnem odpiaszczeniu i przesuszeniu dodawać do połowy dawki siennej.

Poza wartością siewną perz jest cennym materiałem izolacyjnym, więc do okrywania kopców, tworzenia zagaty w budynkach i na kalonki do stodoł, co zresztą w praktyce oddawna zostało stwierdzone. A jeśli komu wydaje się zbyt uciążliwym kłopot wytrząsania piasku z perzu, to niechże go zużyje na kompost, a więcej z tego będzie miał pożytku niż z buzowania ognisk do pieczenia ziemniaków — i puszczenia z dymem — bądź co bądź cennych wartości.

## Biegunka u cieląt.

W gospodarstwach włościańskich najczęściej cieląt rodzi się na wiosnę. Ponieważ jednak rolnik w tym czasie zwykle jest bardzo zajęty, przeto na wychów młodzieży mało zwraca uwagi. Skutek jest ten, że dużo cieląt się marnuje z braku opieki i dozoru, cielę zostaje przy matce, zamiast żeby było pojone z ręki.

Zdarza się jednak, że pomimo najtroskliwszej opieki cielęta w pewnej oborze zapadają na biegunkę i po paru dniach giną. Biegunka jest chorobą zaraźliwą, której bakterje przebywają w nawozie. Oczywiście, że w takim razie każde cielę zaraża się nader szybko i jest niechybnie stracone. Aby tego uniknąć, cielę nie powinno ani na chwilę dotykać nawozu. W tym celu 2—3 stare worki rozpruwamy, zszywamy z tego dość dużą płachtę, a po starannem załataciu wszystkich dziur wygotować ją należy we wrzącej wodzie. Gdy cielę ma przyjść na świat, przyjmujemy je na płachtę, a po oblizaniu go przez matkę (cielę cały czas powinno leżeć na płachcie) wynosimy je do całkiem innego pomieszczenia, wysłanego świeżą, czystą słomą. W zagródce cielę powinno się stale znajdować, przyczem nie należy żałować słomy. Do zagródki ludzie nie powinni wchodzić zupełnie, aby nie przynieść na obuwiu zarazy. Oczywiście cielę nie może ssać matki, lecz musi być pojone z ręki. Jest to sposób zupełnie pewny, wielokrotnie wypraktykowany.

Biegunkę wyżej opisaną należy odróżniać od zwykłego rozwolnienia, wywołanego przesaniem się cielęcia. Zdarza się to często, gdy cielę ssie matkę. Jest to jeden powód więcej, aby małe cielęta od pierwszej chwili życia były odłączane od matki.



# DZIAŁ KOBIECY

## Zioła lecznicze.

(Ciąg dalszy).

**Kwas z kiszanej kapusty**, dawany dzieciom do picia na czczo w ilości jednej czwartej do pół litra, zabija robaki.

**Herbatę z mięty** z małym dodatkiem **piołunu i tataraku** zastosowuje się z dobrym skutkiem przy braku apetytu. Bierze się na 1 łyżeczkę  $\frac{1}{4}$  litr. wody gotującej, powoli naparzać przez 5 minut, a pić po filiżance pół godziny przed głównymi posiłkami. Odwar z mięty zastosowuje się przy żółciowych kamieniach i boleściach żołądkowych, wywołuje też poty i podnieca żołądek. W ten sam sposób działają krople miętowe, do których bierze się 1 część olejku miętowego i 10 części czystego spirytusu.

**Nogietki**, zwane i **paznokietkami** i **pazurkami** — kwiatki niepozorne, o zabarwieniu nieco pomarańczowem, a liściach ząbkowanych, rosną w ogródkach. Kwitną przez całe lato aż do nadejścia mrozów. Kształtem kwiecica są do astrów podobne. Służą jako lekarstwo na 15 różnych chorób. Na krzywicę (rachitas), tak u nas rozpowszechnioną, smaruje się ciało po kąpieli z kory dębowej (na 1 litr wody 30 g kory) maścią z nogietek. Główki nogietkowe smaży się w smalcu niesolonym, dopóki kwiaty nie stracą swej spoistości, poczem przecedza się ciecz do stoika przez płótno. Na gruczoły bolesne w piersiach matek i kobiet starszych pije się 2—3 razy dziennie po szklance naparu z kwiatów nogietka. (Na szklankę wody łyżeczkę suszonego kwiatu.) Na zapalenie kiszek i kurecze żołądkowe piją również odwar ze świeżych kwiatów nogietka. Na osłabienie wzroku garść ze świeżych kwiatków nogietka parzy się w litrze wody wrzącej, a po ostudzeniu przecedza się płyn, w którym umacza się kawałek płótna i na noc przykładą się do oczu. Po szklance herbaty z nogietka pije się 3 razy dziennie przy puchlinie wątroby oraz na wrzody wewnętrzne.

Wywarem z **liści orzechowych** smaruje się skórę swierzbującą, a płatki, maczane w odwarze, przykładają się ostudzone przy zapaleniu oczu.

**Osika** — jest drzewem u nas często spotykanem, o białoszarej korze, liście ma podobne do topoli, okrągławe, ząbkowane nieforemnie, na długich ogonkach, które drżą za lada powiewem wiatru. Na jesień liście czerwienieją. Rośnie w lasach i przy drogach. Herbatę z liści piją na astmę i duszność. W tym celu bierze się łyżeczkę liści, a najlepiej świeżych pączków osiki, na szklankę wody wrzącej i pije rano na czczo. Herbatę z osiki można też zastąpić herbatą z liści **czarnej topoli** lub z młodych listków brzozy.

**Perz** — najpowszejdniejsza trawa, niezmiernie trudna do wytopienia na polach uprawnych, w lecznictwie jest doskonałym środkiem na kaszel, choroby pęcherza i nerek (w tym wypadku można mieszać perz z liśćmi brzożowemi) oraz części krew. Osoby, które podlegają ovrzodzeniu, powinny pić przez kilka tygodni po parę szklanek dziennie mocnego odwaru z perzu. Dzieciom skrofulecznym dobrze jest dawać do picia odwar z perzu rano i wieczorem. Bardzo smaczną herbatę, czyszczącą krew i wzmacniającą otrzymuje się przez zmieszanie: 2 części korzeni perzu, 2 części bratków polnych, 1 części siodu browarowego. Dla dzieci na szklankę 1 łyżkę tej mieszanki, dla dorosłych 2 łyżki. Perz, dobrze wymyty i starannie wysuszony, następnie porznięty na sieczkę i zaparzony, daje znakomitą paszę dla krów dojnych i karmę dla świń.

**Podbiał** — to jeden z I-szych zwiastunów wiosny. Wyrasta na gruntach gliniastych nad wodami. Jest popularnym lekarstwem na kaszel i koklusz. Herbata z liści przy zaflegmieniu płuc zluźnia flegmę i działa oczyszczająco. Skutek jest jeszcze lepszy, jeśli do podbiału dodaje się równe części **babki** i **miodunki**. Kaszel i chrypkę łagodzi też herbata z podbiału i **mchu islandzkiego**. Wywar z kwiatu leczy także choroby wątroby i żółci. Zielone liście kładzie się na piersi osobom skłonny do suchot, gorączki i osłabienia. Także rany goją dobrze się i bez ropienia pod przykryciem z liści podbiału; w otwartych wrzodach, w czerwonice, róży w twarzy wyciągają gorączkę, łagodzą ból, gdy się je przyłoży na bolących miejscach.

(Ciąg dalszy nastąpi).

## Przepisy gospodarskie.

### Szparagi w sosie śmietankowym.

Do 1 kg. szparagów bierze się ćwierć litra śmietany, do której dodaje się 2 żółtka, sok z pół cytryny, trochę pieprzu, soli, 30 gr masła, łyżeczkę kartoflanej mączki, filiżankę wody od szparagów oraz 6—8 kropel przyprawy Maggi'ego i ubija się wszystko razem w garnku na ogniu aż do zagotowania. Świeżo przyrządzonym sosem polewa się szparagi i podaje się je zaraz do stołu.

### Zupa rabarbarowa.

500 g. rabarbaru, pokrajanego w kawałki, ugotować w 1 litr. wody. Potem masę przez sito przetrzeć, zaprawić łyżeczką mąki kartoflanej, 2 żółtkami, skórką cytrynową i cukrem do smaku. Do zupy podaje się grzanki z bułki.

### Kureczę w pomidorowym sosie.

Kureczę ugotować w wodzie z włoszczyzną, dodawszy na litr wody 3 pomidory, względnie 2 łyżki pomidorowych konserw. Gdy kureczę już miękkie wyjąć je, pokrajać na 4 części, sos zaś przefasować przez sito, włożyć weń pokrojone kureczę, dodać łyżkę mąki, łyżkę masła i pół szklanki śmietany i razem zagotować.

## DOBRE RADY.

### Puszki od pudru

można prac, oczywiście, o ile są płaskie, strzyżone. Pierze się je w benzynie.

Nalać benzyny na spodeczek, włożyć w nią puszek. Po jakimś czasie wyjąć i zmieniać benzynę dopóki nie będzie zupełnie czysta. Wyszuszyć na słońcu. Prac z daleka od ognia.

### Białe materiały przybrane kolorowemi i haftowane barwnie

pierze się w letnich płatkach mydlanych lub też na sucho, w ogrzanej mące pszennej. Należy trzeć je w mące albo nacierać nią miękką szczoteczką, następnie wytrząpać.

### Rękawiczki niciane

pierze się, o ile nie są haftowane kolorami, w wodzie z rozbitym mydłem i płócze w czystej.

## KĄCIK MODY.

### Buciki, pończochy, torebki, biżuterja.

Jednym z ważnych szczegółów toalety niewieściej jest **obuwie**. Do kostjumu lub płaszcza obowiązują buciki sportowe. Duże powodzenie mają w tym roku półbuciki, kombinowane z jasnej i ciemnej skóry, lakieru z zamszem, giemzy z jaszczurką lub zamszem, sznurowane z boku, zapięte na guziki lub zatrzaski. Dużo modeli mają dziurkowane desenie jako przybranie. Strojna toaleta wymaga pantofelków a raczej sandałków na b. cienkich i wysokich obcasach i głęboko wyciętych z jedwabiu, zamszu w różnych odmianach i kolorach, harmonizujących z całością.

W dziedzinie **pończoch** prym wiodą dwa kolory, które odpowiednie są do wszystkich prawie kolorów toalet. Są to barwy bronzowo-beige i różne odcienie barwy popielatej. Pończochy matowe są już mniej noszone, obecnie modne są pończochy siatkowe o dużych oczkach lub jedwabne o wyszywanych strzałkach i częstokroć z monogramem właścicielki.

Tegoroczna moda przynosi **torebki** w kształcie podkowy, zaopatrzone w rączko z dużego metalowego pierścienia albo zawieszane na skórzanych rzemykach. Najelegantsze są torebki zamszowe z tafty lub z tego samego materiału, co palto, komplet itp., ozdabia je guzik lub skromna klamka, lecz o wyszukany kształcie.

W dziedzinie **biżuterji** fantazyjnej największe powodzenie mają klipsy. Można nimi ozdobić kapelusze, pasek i suknie.