



## Bezpłatny dodatek do „Drwęc”.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 9 sierpnia 1934.

Nr. 27

### Jak zaprawiać pszenicę naprzeciw murzonce?

Murzonka czyli śnieć wyrządza w pszenicy wielkie spustoszenie i naraża rolnika na nieobliczalne straty, bo obniża nie tylko plon nieraz do połowy, ale ponadto uczernia także pozostałe zdrowe ziarno, które wydaje wtedy tylko mało-wartościową ciemną i niepokupną mąkę o złym zapachu.

Niema takiej odmiany pszenicy, któraby była zupełnie odporną na zarażenie murzonką. Zarazki jej znajdują się często już w roli, dokąd się zwykle z gnojem dostają. Dlatego powinno się nawet zupełnie zdrową, białą i wolną od murzonki pszenicę przed siewem zaprawić, aby ją uodpornić przeciwko zarażeniu w roli.

Tem więcej zaś to uczynić należy, jeżeli przeznaczone do siewu ziarno pochodzi z omłotu zaśnieconej pszenicy, bo jedynie przez zaprawianie zabija się zarazek murzonki.

Przypuśćmy, że gospodarz chce zaprawić i wysiać np. 10 centnarów pszenicy.

Nabywa więc w drogerji 1 kilogram niebieskiego kamyczka (siarczanu miedzi) i rozpuszcza go starannie w kilku litrach gorącej wody, które wlewa następnie do 200 litrów zwyczajnej wody w drewnianej beczce lub innym odpowiednim, ale zawsze drewnianym naczyniu, bo żelazo i inne metale osłabiają działalność niebieskiego kamyczka.

Po dokładnem zmieszaniu wody wysypuje w nią powoli całe 10 centnarów pszenicy tak, aby płyn stał zawsze o kilka cali ponad ziarnem. Tę czynność najlepiej rychło rano rozpocząć i w ciągu dnia co godzinę pszenicę w zaprawionej wodzie szuflą zamieszać.

Po każdym zamieszaniu spłynie pewna ilość lekkich śniecistych ziarn na wierzch, które każdorazowo zebrać i w jakikolwiek zniszczyć należy.

Wieczorem zatem po upływie 12 do 14 godzin

— (ale nie dłużej, bo inaczej mogłaby ucierpieć siła kiełkowania!) — należy pszenicę z wody wybrać i dla pewności zlewać ją przez 5 minut mlekiem wapiennym, które łagodzi gryzące właściwości niebieskiego kamyczka.

Mleko wapienne uzyskuje się przez rozpuszczenie palonego wapna, rozpuszczonego w 110 litrach wody wystarczy na każde 100 kilogramów ziarna.

Napęczniałą pszenicę trzeba następnie cienko, najlepiej na przewiewnym miejscu rozpostrzec i szuflą często tak długo przerabiać, dopóki nie stanie się zdatna do ręcznego lub maszynowego wysiewu.

W pozostałej niebieskim kamyczkiem zaprawionej wodzie należy przez kilkanaście godzin wymoczyć te wszystkie worki, w których poprzednio znajdowała się zaśniecona pszenica. W przeciwnym bowiem razie mogą się te worki stać przyczyną ponownego zakażenia zaprawionego ziarna!

Tej ostrożności wielu gospodarzy nie zachowuje.

Na mocy powyższego przykładu może każdy rolnik sam sobie wyrachować potrzebną ilość wody i kamyczka niebieskiego, jeżeli pamiętać będzie, iż zawsze półprocentowy roztwór zabije i zniszczy w przeciągu 12 do 14 godzin wszystkie zarazki murzonki.

Podkreślić jednak trzeba, że ziarno pszenicy, zarażonej bardzo murzonką, mniej się do siewu nadaje, i że zawsze lepiej będzie kupić zdrowe ziarno i uodpornić je tylko przeciw możliwemu późniejszemu zarażeniu w roli.

### Jak obchodzić się ze ziarnem na śpichrzu?

Wobec tego, że żniwa już są w pełnym biegu nie zawadzi zwrócić uwagi rolników na rozmaite



błędy, popełniane przy przechowywaniu ziarna na śpichrzu.

Szczególnej ostrożności wymaga omłócenie ze stogów ziarna. W czubku i koronie stoga jest ono zazwyczaj mokre lub co najmniej wilgotne. Zupełnie suche i dobre ziarno znajduje się dopiero w słupie.

Trzeba zatem przy omłóceniu pilnie baczyć na to, aby wilgotne ziarno składać na śpichrzu osobno, a suche i zdrowe także osobno.

Jedno i drugie powinno się miarko rozsypać i często, ale tylko podczas suchych i pogodnych dni przerabiać.

Nie wolno tego nigdy czynić podczas deszczu, mgły i słoty, bo wtedy zamiast zmniejszyć, powiększymy tylko zawartość wilgoci w ziarnie!

W wielu gospodarstwach otwiera się okna w śpichrzu podczas ciepła, a zamyka podczas zimna. Jest to wręcz błędne postępowanie, bo ciepłe powietrze przyjmuje daleko więcej wilgoci, niż chłodne. Jeżeli zatem wpuszczymy do śpichrza ciepło, to ono pod wpływem chłodu w śpichrzu wydzieli z siebie wilgoć, którą następnie ziarno wchłonie. Dlatego w ciepłe dni trzeba okna zamykać, a w chłodne otwierać.

Najlepiej nadają się do otwierania okien pogodne, chłodne noce. Każdy śpichrz powinien posiadać dobrze odrobione, świetnie się zamykające okna o drewnianych ramach, a nie drewniane zasuwki w miejsce okien, jak się to często widzi.

Przerabianie należy w znany sposób wykonywać. Im dłużej się ziarno przy tej czynności z powietrzem styka, tem lepiej. Częste młynkowanie wilgotnego zboża przyczynia się znakomicie do jego wysuszenia.

Przy zupełnie suchem ziarnie wystarczy, jeżeli się je w pewnych regularnych odstępach co kilka tygodni szuflą przerobi. Dłuższe przechowywanie we workach naraża na szkody przez myszy, które się wtedy łatwo wśród worków zagnieżdżają, gdzie trudno je dostrzec.

Myszy, a jeszcze więcej szczury stanowią nieraz prawdziwą plagę naszych śpichlerzy. Zakładanie trucizny niewiele pomoże. Najlepiej wytepią je koty.

Z owadów może się stać groźnym tak zwany wołczek zbożowy i zniszczyć dużo leżącego na śpichrzu zboża przez wgrzyzanie się w środek ziarna. Wołczek dostaje się zwykle do śpichrza razem z mąką. Dlatego lepiej będzie, ją w innym miejscu składać, a worków od mąki i otrąb wogóle nie używać.

### Jedna czy dwie orki pod żyto ?

Jeżeli żyto przychodzi po życie, którego kośba wypada w pierwszej połowie lipca lub po jęczmieniu, to dwie orki, tj. podorywka i orka siewna może być wskazana lub nawet konieczna, pozostaje bowiem dość czasu, żeby się podorywka odleżała i żeby następnie można na czas wykonać orkę siewną. Natomiast po sprzęcie pszenicy, owsa, strączkowych nasiennych, drugiego pokosu koniczyny — najczęściej już na wykonywanie podorywki niema czasu, trzeba więc orać „naraz”. Co więcej — stosowanie podorywek w takich wypadkach może być nawet niebezpieczne. Podorywka powinna leżeć 5 — 6 tygodni, a tymczasem po zbiorze pszenicy, jarzyn i strączkowych — podorywkę możemy wykonać dopiero w pierwszej po-

łowie sierpnia, potem zaś już po paru tygodniach musimy orać pod siew. Wobec tego przy dwóch orkach następuje silne „wzburzenie” lub nawet rozpylenie roli, co pociąga często fatalne skutki, gdyż następuje „zessanie” się roli, powodujące silny rozwój mietlicy.

Z powyższego wynika, że dwie orki pod żyto mogą być wskazane, ale tylko tam, gdzie czas na to pozwala, to znaczy, gdzie podorywka może leżeć przynajmniej 5 tygodni, pod warunkiem, by orka siewna pod żyto jeszcze mogła się odleżeć jakieś trzy tygodnie. Po późniejszych sprzętach natomiast należy ścierniska przejść sprężynówką lub kultywatorem sprężynowym i następnie w odpowiednim czasie wykopać orkę siewną.

### Czy poleca się obornik na koniczyńsku pod pszenicę?

Po dobrej koniczynie czerwonej nawożenie obornikiem pod pszenicę jest zupełnie niewskazane. Pszenica po koniczynie na oborniku często wylega, a prócz tego silnie bywa atakowana przez rdzę, niezmiarkę i różne szkodniki roślinne. Na glebach żyznych, zasobnych w starą siłę nawozową, po udanej koniczynie najzupełniej wystarczy średnia dawka (200 kg. na ha) superfosfatu lub supertomasyny, a w razie potrzeby, wiosną można pszenicę zasilić saletrą. Jedynie po białej koniczynie i po jednopokosowej koniczynie czerwonej, jako też na glebach uboższych — może być wskazane nawożenie obornikiem pod pszenicę, ale obornik powinien być zastosowany pod podorywkę.

### Sytuacja w Londynie na rynku bekonów i szynek.

W drugiej połowie lipca sytuacja na londyńskim rynku bekonowym była początkowo ciężka, tak, że u brokerów pozostawały duże zapasy bekonu niesprzedanego. Zapotrzebowanie jednak w ostatnim tygodniu lipca wzrosło, towar został wyprzedany w zupełności, co umożliwiło nawet podwyższenie notowań w Manchesterze. Nowe znakowanie bekonów i ich części wciąż jeszcze wykonywane jest przez polskie fabryki niedokładnie, wskutek czego mogą być trudności ze sprzedażą takiego towaru.

## KOMUNIKATY.

### Nowe przepisy o sprzedaży nawozów sztucznych.

Na podstawie instrukcji Min. Rol. i Reform Rolnych z dnia 5. 4. 1934 roku, wydanej w porozumieniu z Ministrami Handlu i Przemysłu oraz Spraw Wewnętrznych, o przepisach, obowiązujących przy sprzedaży nawozów sztucznych, wszyscy sprzedawcy nawozów sztucznych obowiązani są wydawać kupującym zaświadczenia, wskazujące procentową wysokość składników użytecznych, poszczególnych nawozów, jak i ich pochodzenie.

Komunikując o powyższym Pomorskie Towarzystwo Rolnicze zaleca swym członkom zaopatrzyć się przy kupnie nawozów sztucznych w powyższe zaświadczenia, na podstawie których można będzie składać wszelkie reklamacje. Bliższych informacji w tych sprawach udzielają sekretarjaty T. R. P. za okazaniem legitymacji członkowskiej na 1934 r. Dyrekcja P. T. R.





# DZIAŁ KOBIECY

## Sezon grzybów.

### Grzyby jako pożywienie.

Grzyby są dla wielu ulubioną potrawą, dla wszystkich zaś niezbędną przyprawą, t. zn. jako dodatek do zup i sosów.

Nie wszyscy jednak zdają sobie należycie sprawę z ich wartości pożywnej.

Jarosze nazywają grzyby mięsem roślinnym, gdyż zawierają dużo (4 proc.) białka, prócz tego znaczną ilość soli fosforanu i potasu, przez co wzmaga się przemiana materji w ciele ludzkim.

Nadmienić wypada, że grzyby, jako naogół ciężkostrawne, nie są odpowiednie dla osób posiadających osłabiony żołądek, rekonwalescentów, chorych na nerki lub takich, które mają mało ruchu. Ludzie zaś, cierpiący na zbyt ni kwas moczowy, powinni więcej jadać grzybów niż mięsa z drobiu.

### Jak się zabezpieczyć przed otruciem grzybami?

Rokrocznie w porze zbierania grzybów słyszy się o masowych zatruciach grzybami trującymi. Zasadniczych cech, po których możnaby odróżnić grzyby trujące od jadalnych niema. Próbowanie przy gotowaniu grzybów przy pomocy srebrnej łyżki lub cebuli nie daje pewnych wyników i może być zawodne. Tylko dokładna znajomość grzybów jadalnych i ich przyrządzanie i spożywanie w świeżym stanie są tu decydujące. Wszelkie inne oznaki, jak białe mleczko itp. o niczem nie świadczą.

Ale i najprawdziwszy grzyb może się stać śmiertelnie trujący, o ile jest już w stadium rozkładu, co jednak, jak przy mięsie, nie ujawnia się wonią. Jak więc odróżnić grzyb zupełnie świeży od grzyba już rozkładającego się, tem bardziej, że niczem niemal się nie różni?

Otóż w chwili rozpoczynającego się rozkładu białka u grzybów występują przecież dwie oznaki charakterystyczne, pozwalające kupującemu je o ich świeżości się upewnić. Pierwsza oznaka to zmiękanie się ich mięsa. Naciśnijmy wierzch kapelusza u grzyba palcami; jeśli po odjęciu palca na powierzchni kapelusza pozostanie wyraźny dołek, to dowód, że mięso grzyba znajduje się w początkowym rozkładzie białka; u grzyba świeżego dołek pod palcami robi się wprawdzie również, ale po odjęciu palca natychmiast odstanie, wyrówna się. Jednym słowem grzyb świeży ma mięso elastyczne, zaś grzyb w początkowym rozkładzie — miękkie i wodniste.

Drugim objawem początkowego rozkładu białka u grzybów jest oślizgłość skórki ich kapeluszy. Lecz objaw ten pojawia się tylko u grzybów, przechowywanych w zbitej gromadzie przez kilkanaście godzin.

Ale i zdrowe kupione grzyby mogą się łatwo zamienić w trujące, jeśli n.p. przechowamy je przez noc w ciepłym miejscu. Z grzybem więc postąpić jak z mięsem; jeśli ma pójść na stół na drugi dzień dopiero, to do zimnego i przewiewnego sklepu z nie-

mi lub w lód i to po rozłożeniu ich z osobna na czystej desce lub bibulastych czystych papierach.

### Jak gotować grzyby?

Przyczyną zatrucia jest również wadliwe gotowanie grzybów. Im dłużej bowiem się je gotuje, tem stają się twardsze. Tak samo soli się je po ugotowaniu solone podczas gotowania twardnieją. Wreszcie pamiętać trzeba, że grzyb jest dość ciężkostrawny. Jeśli zatem grzyby pokrajemy grubo, to, nie mogąc ich dobrze pożyć i połykając je w kawałkach, tem łatwiej, że są śliskie, zapychamy niemi żołądek, który, buntując się, wywołuje szybko oznaki silnej niestrawności, więc gniecenie w dołku piersiowym, silne zawroty głowy, a nawet omdlenie i znaczne nieraz osłabienie mięśnia sercowego.

Jak zatem należy grzyby gotować?

Oto, przedewszystkiem po dokładnem ich oczyszczeniu i obmyciu, pokrajać w plasterki grubości papieru! Dosłownie: papieru! Wrzuciwszy je następnie do garaka, koniecznie tylko kamiennego albo glinianego, bo gotowane w metalowych, mimo najlepszej emalii, wytworzą skutkiem znacznych ilości soli potasowych i fosforowych u grzybów niebezpieczne dla zdrowia związki chemiczne. Nie należy też mieszać łyżką metalową, ani przechowywać grzybów w takich naczyniach. Gotować je na wolnym ogniu, zrazu bez żadnego dodatku, żeby wrzały we własnym soku najwyżej 15—20 minut; następnie dodać masła (nie smalcu lub margaryny broń Boże!) i gotować znów 5 minut, wreszcie posolić do smaku, wymieszać dobrze i podać na stół.

Oto tak tylko gotowane grzyby będą smaczne, lekko strawne, bardzo pożywne i bezwzględnie zdrowotne.

Dodać jeszcze należy, że nie wolno odgrzewać grzybów, przyrządzonych na obiad. Można w ten sposób nabawić się b. poważnej choroby.

### Środki na otrucie grzybami.

Objawy zatrucia grzybami są rozmaite. Najczęściej występują: swędzenie gardła, żółciowe wymioty, biegunka, bóle brzucha, ból głowy, silne pragnienie, później kurcze, osłabienie wzroku, utrata przytomności, w ciężkich wypadkach, n.p. przy otruciu grzybem siarczanym, podobnym do pieczarki — po kilkunastu godzinach śmierć.

Najskuteczniejszą pierwszą pomocą przed przybyciem lekarza jest wywołanie wymiotów bądź to przez obfite picie letniej wody, czasami z dodatkiem rozpuszczonego masła albo też przez łechtanie gardła piórem lub palcem, aby truciznę wydalić wzgl. rozcieńczyć. Słaba woda z mydłem jest jeszcze skuteczniej działającym na pojem na wymioty..

Dalej trzeba dać choremu środki przeczyszczające, n.p. rycynusu, także lewatywę, aby przepłukać kiszki odchodową. Po dostatecznych wymiotach trzeba dać do wypicia klejkowaty odwar z kaszki owsianej albo z lnianego siemienia, które uśmierzają ostrą działalność trucizny. Prócz tego daje się środki podniecające: dużą ilość rozcień-



czonego mleka, czarną kawę, zwłaszcza z żółdzi. Pożyteczne też są napoje kwaskowate, jak kilka kropel eteru w wodzie, woda z octem, z sokiem cytrynowym, woda sodowa, limonjada. Daje się ją małymi dawkami co 10 minut, ale dopiero po wywołaniu kilkakrotnych wymiotów, w przeciwnym razie mogłyby pomóc do rozpuszczenia się trucizny i łatwiejszego jej wchłonięcia. Po wypróżnieniu żołądka dobrze jest zaaplikować choremu gorące kompresy, butelki z wodą gorącą do nóg, otulić kołdrami i pierzynami, aby wywołać poty.

Jeśli otrucie grzybami nastąpiło przed paru dniami, a zatem trujące substancje dostały się do kiszek, to trzeba działać środkami przeczyszczającymi, jak: siarczan magnezji, siarczan sodu, a później 50 do 60 gramów oleju rycynowego, by wypędzić całą truciznę.

Jeśli jednak silne bóle wskazują na stan zapalny przewodu pokarmowego, trzeba odrzucić środki przeczyszczające i wymiotne, a zwrócić się do napojów kleistych: 30 gr. gumi w litrze wrzącej wody, z dodatkiem kilka kropel laudanu.

W wypadkach odrętwienia, senności trzeba dawać co kwadrans łyżeczkę jednego z tych napojów:

1. Wody z kwiatu lipowego	100 gramów
Syropu z główek maku białego	30 „
Wódki-koniaku	40 „
2. Wody z kwiatu lipowego	100 „
Tynktury cynamonu	10 „

To są środki, które zarządzić należy zanim lekarz przybędzie. Często bowiem się zdarza, że choremu dają n. p. wódkę, która położenie pogarsza.

### Przepisy gospodarskie.

#### Galaretka z opadłych jabłek.

Urodzaj tegoroczny na jabłka daje sposobność do zaopatrzenia się na zimę w doskonałą i taną galaretkę, gdyż można ją robić z opadłych jabłek. 5 kg. jabłek wymyć i pokrajać wraz z łupiną i środkami; wykroić tylko części zepsute i czarne kielich jabłka. W kamiennym lub dobrze polewanym garnku rozgotować jabłka, dodając wody aby przykryła owoc. Mieszać łyżką drewnianą, nigdy blaszaną, żeby się nie przypaliły. Rozgotowaną miazgę wylewa się na czystą ściereczkę, niezbyt gęstą, umocowaną między 4 nóżkami odwróconego krzesła, podstawivszy pod ściereczkę miskę, do której sok przez noc ścieknie (nie wyciskać). Na każdy litr tego soku bierze się pół kg. cukru i gotuje godzinę, poczem próbuje się gęstość przez spuszczenie kropli na podstawkę. O ile po wystudzeniu łatwo się oderwie, galaretka jest gotowa, w razie przeciwnym gotować dalej. Dla zapachu dodaje się laseczkę wanilii do gotowania. Gorącą galaretkę zlać do słoików, gdy ostygnie obwiązać i przechowywać w chłodzie.

#### Borówki

skuteczne są w reumatyzmie i artretyzmie, sok z nich wyciśnięty jest dobrym środkiem, łagodzącym gorączkę. Borówki nadają się obecnie do przetworów na zimę. Posiadając wiele części galaretowatych, przechowują się doskonale i nie-sklonne są do fermentacji. Przyrządzony z nich kwaśny, cierpki kompot jest smacznym dodatkiem do mięsa, zwłaszcza dziczyzny, słodki zaś jako konfitura (w tym wypadku zaleca się dodawać do borówek ewiartki lub połówki gruszek).

#### Konfitura z borówek z gruszkami i jabłkami.

Borówki dojrzałe przebrać, wypłókać w zimnej wodzie, odsączyć i sparzyć wrzącą wodą, żeby gorycz straciły. Gdy przestygną, odsączyć z wody na durszlaku i smażyć w syropie, dodając obranych i pokrajanych jabłek i gruszek, a kto lubi i skórki pomarańczowej, drobno pokrajanej. Syrop na borówki zrobić, biorąc na pół kg cukru szklanek wody. Na 4 ltr. borówek, jeśli mają być słodkie, bierzemy 1 i pół kg cukru, ale można brać ilość dowolną i dosłodzić przed użyciem, bo zawsze dobrze trzymać się będą. Na gotujący się

syrop wrzucić najpierw gruszki, gdy prawie miękkie, włożyć jabłka, a po 5 min. borówki. Zagotować parę razy, przesu-nąć na wolniejszy ogień i smażyć aż nabiorą przezroczysto-ści. 20—25 min. w czasie smażenia mieszać i zbierać szu-mowiny. Gdy przestygną, zlać do garnka kamien. Dobrze jest też wstawić do pieca po chlebie, żeby się z wierzchu zapiekły.

#### Zupa z jabłek i gruszek.

600 g. jabłek winkowatych i gruszek umyć doskonale w zimnej wodzie, pokrajać z łupinką, każdy owoc na części i gotować aż do zupełnego zmięknienia w 2 litrach wody. Przesasować przez sito, zaprawić 2 łyżeczkami mąki pszennej, rozbitej w zimnej wodzie. Wymieszać w wazie z szklaną kwaśnej śmietany, ocukrzyć do smaku. Do zupy owocowej podaje się kartofle tłuczone, nieokraszone, kluseczki krajane, a gotowane oddzielnie lub poniższe kluseczki.

#### Kluseczki piankowe (na 4—5 talerzy zupy).

Do ubitej sztywnej piany z 2 świeżych białek dodać 1 łyżkę stoł. cukru. Potem w rondlu trochę wody doprowadzić do wrzenia i wlać pianę. Rondel zdjąć natychmiast z ognia i przykryty odstawić na kilka minut na stronę. Z piany tej łyżką kłaść małe kluseczki na talerze do zupy.

Kluseczki te nadają się doskonale jako dodatek do mlecznych i owocowych zup.

### KOBIETA LEKARKĄ DOMOWĄ.

#### Na otrucia,

których przyczyny nie można stwierdzić, dobrze jest dać choremu następ. środek zaradczy: 10 g. węgla zwierzęcego sproszkowanego i 10 g. gorzkiej soli rozpuścić w 100 gr. wody. Węgiel, pędzony przez sól do i przez żołądek i kanał jelit, wchłania truciznę i wydala ją z organizmu.

### DOBRE RADY.

#### Krosty na twarzy

posmarować sokiem z cytryny, a zgina.

#### Jeżeli bluzka jest za krótka,

a chcemy ją przedłużyć, to przy prasowaniu posuwamy żelazko wzdłuż bluzki, poczynając od dołu, a przeciągając ku kołnierzowi. Gdy bluzka jest za długa, to celem jego skrócenia przesuwac trzeba żelazkiem podczas prasowania w kierunku poprzecznym.

#### Berety,

po wypraniu w rozgotowanym mydle, naciągamy na płaski talerz, średniej wielkości, aby nabrały prawdziwego kształtu.

#### Tkaniny delikatne

nie ściągają się przy maszynowym szyciu, gdy szyjemy je razem z podłożonym kawałkiem papieru, który następnie łatwo można oderwać.

#### Zapach tytoniu.

można z pokoju usunąć, zawieszając na noc wilgotną gąbkę.

### KĄCIK MODY.

#### Jesienne kapelusze.

Zapowiedzią mody w każdej porze roku są kapelusze. Na jesień przedewszystkiem zobaczymy berety, znacznie więk-sze, niż dotychczas, suto fałdowane, podpinane kokardami, klamrami lub piórami (płaskim skrzydełkiem); dalej berety, których obwód dorównywa kapeluszu z pokaznym rondem. Niektóre z nich drapowane pomysłowo są naprawdę twarzo-we i eleganckie, zwłaszcza jako dopełnienie pięknego kostjumu jesiennego. Berety wykonane są z grubych miękkich wełen, często supełkowatych lub z aksamitu, welo ru.

Przeważa kolor kasztanów.

Wśród kapeluszy panuje wszechwładnie aksamit i welour oraz filc. Mniej widzi się czarnego, a natomiast przeważa kolor granatowy i bleu we wszystkich odcieniach — bardzo twarzowy i młody.

Pozatem bardzo modne są połączenia. Wielki miękki kapelusz z czarnego aksamitu, podbity pod spodem satin o kolorze pasowym, różowym itd.

Fasony jesiennych kapeluszy będą niewielkie, podniesio-ne z tyłu i lekko opuszczone na lewe oko. Przybrania są z tego samego filcu i w tym samym tonie co kapelusz. Do strojnniejszych sukien kapelusze są większe i bardziej fanta-zyjne, do sportowych kostjumów i sukien na przedpołudnie mniejsze, o płaskim równym rondzie, przybrane angielską kokardą.