



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy”.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 23 sierpnia 1934.

Nr. 28

## O czym pamiętać i co wiedzieć winien rolnik przy zasiewach ozimowych?

### Kilka rad i wskazówek.

Wprawdzie przysłowie nasze głosi, że bez Boga ani do proga, a co innemi słowy wyraża tak pięknie nasz poeta Kochanowski: „Pracuj we dnie, pracuj w nocy, próżna bez Pańskiej pomocy, Boga dzieci, Boga trzeba, kto chce syt być swego chleba”, ale i to pewna, co głosi inne hasło, że „Boga wzywaj, ręk przykładaj”. Aby rolnik mógł mieć obfity plon ze swego pola, na to składać się winno i błogosławieństwo Boże i pomoc Boska, ale w równej mierze i trud, pot i znój, a niemniej umiejętność i zdolność zawodowa samego rolnika. Obecnie, gdy po dokonanych sprzącie zbóż z pola rolnik znów staje przed zadaniem ponownej uprawy roli i ponownych zasiewów na rok następny, nie od rzeczy będzie przypomnieć kilka, aczkolwiek nie nowych, ale zawsze wartych zastanowienia i uwzględnienia rad i wskazówek. Na nadzieję dobrego plonu składa się głównie dobra, umiejętna uprawa roli i dobry siew. Aby rola mogła cały swój wysiłek i cały swój zapas rodzej siły skupić tylko w kierunku tego, co od niej wymaga rolnik, należy ją uwolnić od wszelkich chwastów i wszelkich pasożytów ziemnych, które wyciągają z niej najżywniejsze soki, potrzebne pożytecznemu ziarnu do jego rozwoju. Głównym szkodnikiem to perz. To też, nim rolnik posieje ziarno w urodzajną swą glebę, uwolnić ją winien za wszelką cenę z tego pasożytniczego chwastu. Za mało atoli oczyścić tylko z niego pole. Trzeba też zaradzić temu, by się przy siewie zboża innemi zieliskami rola nie zanieczyściła. Każdy bowiem rolnik winien sobie zdawać sprawę z tego, że, siejąc wraz z ziarnem nasienia chwastów, będzie miał potem

te chwasty na swem polu. Chwasty te — rzecz oczywista — zabiorą potem pokarmy roślinom uprawnym i obniżą znacznie przez to plony. A walka z chwastami, które się już dostały do roli, jest — jak wiadomo — nader trudna. Trzeba przeto z konieczności używać nasienia czystego i nie dopuszczać już przy siewie do zachwaszczenia roli. Oprócz chwastów może być nasienie zanieczyszczone i innym gatunkiem zboża, np. żyto pszenicą albo pszenicą żytem i takie zanieczyszczenie może spowodować obniżenie plonu, a nadto obniży wartość targową zboża, bo za taką mieszaninę nie osiągnie się nigdy takiej ceny, jak za zboże gatunkowo czyste.

Nadto nasienie musi być także odmianowo czyste. Każda odmiana żyta czy to pszenicy winna być oddzielnie siana. Inaczej bowiem będziemy mieli całą mozaikę odmian danego zboża na naszych polach, a pozatem i niemało poniesiemy szkody przy sprzedaży ziarna. A nietylko to. Przy zbiorze również zostanie rolnik często gęsto silnie poszkodowany. Bo zdarza się nieraz tak, że różne odmiany rozmaicie dojrzewają. Jedne prędzej, inne później i wtedy przez obsypywanie się odmiany wcześniejszej możemy ponieść znaczne straty w plonach. — Dalszą cechą dobroci zboża siewnego jest i jego dorodność. Pod dorodnością rozumiemy ziarna dobrze wypełnione, ciężkie, słowem, odsortowane i nie zawierające dużo pośladu. Tak samo nieodpowiednie są do siewu ziarna pokurzone, połamane lub o popękanej osłonie nasiennej. Takie ziarna albo wcale nie wzejdą albo skielkują najczęściej powoli i nienormalnie i dają rośliny spóźnione lub osłabione, które łatwo przy silniejszych przymrozkach już w jesieni albo na wiosnę wyginą. Normą dobroci zboża siewnego jest oprócz czystości także i siła kiełkowania. Dobre nasienie pszenicy i żyta powinno kiełkować na około 95 proc. Próbę zdolności kiełkowania może każdy u siebie w domu przeprowadzić. Czyste

i dorodne nasienie otrzymujemy przez czyszczenie i odsortowanie na młynkach i trjerach. Dlatego też przy Kółkach Rolniczych powinny być narzędzia do czyszczenia i sortowania.

Do udania się plonu potrzebna jest także koniecznie zmiana siewu. Jeden i ten sam siew, na tej samej roli, choćby był i dobrany i czysty, powoli wyrodnieje i karłowacieje i stąd daje coraz to lichsze plony. Dlatego przezorny rolnik do siewu sprowadza sobie ziarno skądinąd i to, o ile tylko możliwe, zboże selekcyjne oryginalne. Takiego zboża nie potrzeba sobie sprowadzać od razu na cały zasiew — wystarczy tylko tyle, by z niego mieć w pierw siew na następny rok. Mamy liczne hodowle zbóż oryginalno-selekcyjnych, które rok rocznie ogłaszają w gazetach rolniczych i które badane są w rozmaitych stacjach doświadczalnych. Jedną z takich wybitniejszych hodowli mamy np. znaną od szeregu lat hodowlę zbóż siewnych inż. K. Putza w Rucewku. Nie tak łatwo jest zgóry orzec, jaką wybrać do siewu odmianę, gdyż zależy to przeważnie od lokalnych warunków. Wśród odmian żyta na czoło od dawna wysuwa się „Petkus Gramin” — „Petkus Lochowa”. Na ziemię lepsze wybierać też można takie odmiany, jak Zeelandzkie, Włoszanowskie, Wierzbińskie, na ziemiach lżejszych i w północnych powiatach idzie dobrze żyto kasubskie. Wśród odmian pszenicy wysuwa się „Graniatka”, lecz ta jest bardzo skłonna do rdzy, jak wykazały ostatnie fakty i dlatego całe rzesze rolników przeczuciły się zpowrotem do Wysokolitewki. Dużym powodzeniem cieszy się i Dankowska selekcyjna. Czas siewu ozimin przypada od 8 września, tj. Matki B. Siewnej, do końca września. Przy siewach, wykonywanych w porę, zboże plonuje normalnie, lepiej niż przy późniejszych, ma bowiem więcej czasu na rozwój.

Zdarza się czasem, że późne żyta bywają lepsze, ale bywa to rzadko. Nie należy z tych wypadków robić reguły i zasiał żyta w październiku lub nawet listopadzie, bo wtedy sprawdzi się przysłowie: Stanisławów owies, Marcinkowe żytko, djabła warte wszystko.

### **Czy i jak nawozić pod pszenicę?**

Pszenica wymaga znacznej siły nawozowej gleby i dużej koncentracji w niej składników pokarmowych. Ponieważ jednak pszenica lubi starą siłę nawozową, zaś świeży obornik potęguje ponadto jej skłonność do różnych chorób (rdza, pleśń itd), przeto racjonalniej jest uprawiać ją w 2-em polu i obornik dać pod przedplon, np. pod bobik, mieszanki, rzepak, groch itd., zaś samą pszenicę zasilić już tylko nawozami mineralnymi. Zmniejszamy te same także jej skłonność do wylegania wskutek jednostronnego przenawożenia azotem obornika.

Pszenica ujawnia wybitne zapotrzebowanie azotu w pierwszych stadiach rozwoju, to jest w czasie jesieni i na wiosnę, przed okresem kłoszenia. Również i kwas fosforowy pobiera pszenica z gleby już od początku wegetacji przedzimowej, przyczem pobieranie to wzrasta stopniowo i przedłuża się jeszcze na sam okres kłoszenia się, w którym ma nawet miejsce nader szybka i intensywna asymilacja kwasu fosforowego. Podobnie przedstawia się sprawa i z pobieraniem potasu.

Według obserwacji profesora Wagnera w Darmstadzie z danych pod pszenicę nawozów azotowych, fosforowych i potasowych przeszło do pełnego zbioru pszenicy tylko około 50 procent azotu, 38 procent kwasu fosforowego i 53 procent potasu. Wynika z tego, iż, nawożąc pod pszenicę, powinniśmy dostarczać jej w nawozach składników pokarmowych w pewnym nadmiarze, ponad absolutne potrzeby, inaczej bowiem pszenica może cierpieć głód.

Jak wiadomo, każdy składnik pokarmowy (azot, fosfor, potas) spełnia specjalną rolę w życiu i rozwoju pszenicy i jeden drugim zastąpić się nie da. Azot potrzebny jest do bujnego, szybkiego rozwoju, fosfor i potas przyczyniają się do otrzymania dorodnego, ciężkiego, dobrze wypełnionego ziarna oraz tęgiej niepodlegającej wyleganiu słomy. I stąd również wynika, iż nawożenie pod pszenicę nie powinno być jednostronne, jakimś jednym składnikiem, ale uwzględnić się powinno w równym stopniu wszystkie jej potrzeby odnośnie wszystkich składników pokarmowych. Nawozy fosforowe i potasowe dajemy pod pszenicę w całości jesienią przed siewem, nawozy azotowe rozdzielamy na dwie zasadnicze dawki, z których jedną stosujemy najczęściej jeszcze w jesieni przed siewem, drugą na wiosnę posypowo. Zśród nawozów fosforowych wchodzi przy pszenicy w rachubę przeważnie superfosfat, którego łatwa rozpuszczalność i natychmiastowa przyswajalność daje gwarancję należytego wykorzystania przez słabo rozwinięty system korzeniowy pszenicy, pozbawiony zdolności wyzyskiwania trudniej dostępnych form nawozu fosforowego. Potasu dostarczamy pszenicy w formie kainitu lub niskoprotentowych soli, przy których nie zachodzi obawa wypłukania w ciągu zimy, co częściowo może mieć miejsce przy użyciu soli potasowych wysokoprotentowych. Dawkę wreszcie przedsięwną azotu dają w praktyce najczęściej w postaci azotniaku, który również, nie ulegając wypłukaniu, w doświadczeniach polowych, prowadzonych przy szkole rolniczej w Międzychodzie, dany przed siewem pszenicy ozimej w drugim polu po nawożeniu na słabych ziemiach wydał doskonałe rezultaty.

Zasilona w ten sposób pszenica, mając w obfitości łatwo przyswajalny pokarm do dyspozycji, będzie się mogła należycie zakorzenić i przygotować do przewyciężenia ciężkich nieraz warunków zimy.

### **Półtora miliona kg. bekonów wysłano do Anglii w lipcu.**

Eksport bekonów polskich do Anglii wyniósł w lipcu rb. — 1.540.910 kg., szynki peklowanych — 101.015 kg., peklowanych przetworów mięsnych — 83.733 kg., a szynki w puszkach — 125.813 kg.

W porównaniu z lipcem r. ub. eksport bekonów zmniejszył się o 1.524.193 kg., a zatem o 50 proc. Wywóz szynki peklowanych spadł o 280.311 kg. Znaczne zwwyżki natomiast wykazał eksport peklowanych przetworów mięsnych, a mianowicie o 56.533 kg. czyli, że wzrósł niemal trzykrotnie, a szynki w puszkach o 86.987 kg, a więc również przeszło trzykrotnie.

Ogólna cyfra wywozu naszych przetworów mięsnych do Anglii zmniejszyła się w porównaniu z lipcem r. ub. o blisko 48 proc., co nastąpiło na skutek wprowadzenia przez Anglię kontyngentów przywozowych, zmniejszających się co pewien czas.

## Widoki na zwyczaję cen bekonów.

Wobec zwiększonego zapotrzebowania na rynkach angielskich na bekony, spodziewana jest w najbliższych już dniach zwyczajka cen nierogaczyny bekonowej.

W ostatnim tygodniu wywieziono z Polski do Anglii ogółem 357.200 kg. bekonów, 28.500 kg. szynek peklowanych, 18.400 kg. peklowanych przetworów mięsnych oraz 52.000 kg. szynek w puszkach.

Cena szynek peklowanych pochodzenia polskiego waha się ostatnio w Londynie w granicach od 90—96 szyl. (120—127 zł) za ctr. Zapotrzebowanie było ostatnio nieco gorsze wobec chłodnej i dżdżystej pogody.

## Aby utrwalić zwyczaję cen zboża

należy wstrzymać wywóz. —

### Zdanie kół gospodarczych.

W związku z obecnie wytworzoną sytuacją na krajowych rynkach zbożowych, poważne koła gospodarcze wypowiadają opinię, że pewne powstrzymanie wywozu, nawet kosztem zmniejszenia tempa wzrostu ceny wewnętrznej, może zwyczaję tej zapewnić dłuższą falę i trwałość na przestrzeni całego okresu aż do nowych zbiorów. Nie można bowiem uznać za uzasadnione forsowanie eksportu przy użyciu premij, a nawet superpremijs już teraz i obniżanie ceny światowej swoją podażą już wtedy, gdy nie osiągnęła ona zapewne takiego poziomu, którego można oczekiwać w konsekwencji pesymistycznej oceny zbiorów światowych. Można się jednak obawiać, że wiadomości o rzekomo niezwykle złych wynikach zbiorów światowych z powodu suszy są równie przesadzone, jak doniesienia prasy światowej o tem, że w Polsce 60 proc. zbiorów uległo zniszczeniu wskutek powodzi. Ale i w takim wypadku wnioski co do polityki zbożowej nie mogą być inne. Praktyka z lat ubiegłych wykazuje, że wysoka cena po żniwach nie da się utrzymać i ulegnie zapewne obniżce równoległej do spadku ceny światowej.

Poważne koła gospodarcze, reprezentowane w izbach przemysłowo-handlowych, są zdania, że opinie o konieczności stosowania wyższego umiaru przy uruchomieniu środków finansowych na interwencję, są głosami rozwagi, opartymi o trzeźwą ocenę światowej sytuacji zbożowej.

## !Tępienie perzu.

Palenie perzu z pośród obsadzonych warzywami grządek, zwłaszcza w okresie suszy, bywa zwykle ciężką pracą: zanim się dojdzie do końca roboty, już przestrzeń za nami zieleni się nowymi piórkami perzu, który wprost zdusza wszelkie inne rośliny.

Z wybieraniem rozłogów perzu trzeba czekać do jesieni, kiedy ziemia będzie zwolniona z pod warzyw. Jest przytem sposób zubożający glebę o wszystkie składniki pokarmowe, które perz nagromadza w swych łodygach podziemnych w okresie całej wegetacji, jako zapasy zimowe.

W obecnym czasie jest jeden rodzaj walki z perzem, który pozwala na wyzyskanie ziemi, na dobry plon rośliny uprawnej, a przytem zatrzymuje resztki zduszonego już perzu w glebie.

Sposobem tem jest wysiew gryki, zwanej też hreczką, rośliny dobrze znanej w rolnictwie, a uprawianej bądź dla swego ziarna, bądź też na paszę dla bydła.

Jest kilka odmian gryki, ale wszystkie odznaczają się skromnymi wymaganiami gleby, szybkim wzrostem i doskonałym ocienianiem ziemi. Dlatego można wysiewać grykę na najbardziej zaniedbanych glebach, gdzie, szybko się rozrastając, zagłusza i tępi wszelkie chwasty.

## KOMUNIKATY.

### Zebranie Sekcji Osadniczej T. R. P.

Komunikujemy członkom naszym osadnikom, że we wtorek, dnia 28. VIII. r. b. o godz. 11-tej odbędzie się w Nowemmieście w sali Hotelu Centralnego zebranie osadników, zorganizowanych w P.T.R. i Związku Osadn. Rolnych.

Na zebranie to przybędzie prezes wojewódzki osadników rolnych p. poseł Rząsa, wobec tego prosi się o liczny udział Tow. Roln. Pow.

### W sprawie składek członkowskich.

Przypominamy Zarządowi Kółek Rolniczych, że z dniem 1. IX. rb. upływa termin do uregulowania składek członkowskich.

Stosownie do § 16 statutu T. R. P. prosimy wszystkie Kółka Roln. w powiecie do wpłacenia zebranych składek na nasze konto w Kom. Kasie Oszczęd. wzgl. bezpośrednio w Sekretarjacie Tow. Roln. Pow. w Nowemmieście. Tow. Roln. Pow.

### Urzędowanie w biurze Tow. Roln. Pow.

Komunikujemy członkom naszym, że sekretarz nasz, p. Kołodziejski, powrócił już z urlopu i objął urzędowanie z dniem 20 bm.

Godziny urzędowania pozostają bez zmiany. Tow. Roln. Pow.

### Odbiór jaj.

Zawiadamiamy członków naszych, że z dniem 15 bm. zostały uruchomione zbiornice jaj dla Bekoniarni p. Jaugscha w Toruniu.

Odbiór jaj odbywa się codziennie w niżej podanych zbiornicach:

w Lubawie u p. Gołembiewskiego, ul. Kopernika;  
w Nowemmieście u p. Dziegieleńskiego, ul. Jagiellońska 22 i w Łąkorzu.

Dostawcom zwraca się uwagę na to, że jaja muszą być świeże (do 5 dni), czyste (nie myte) i wagi powyżej 50 gramów. Tow. Roln. Pow.

### Rozłożenie na raty opłaty stemplowej od przewłaszczeń, udzielanych osadnikom.

Niniejszem podajemy do wiadomości osadników z parcelacji rządowej i anulacyjnych, iż Ministerstwo Skarbu okólnikiem L. D. V. 54323/5 33 upoważniło Izbę Skarbową do rozkładania na raty opłatę stemplową, przypadającą od przewłaszczeń, udzielanych osadnikom na podstawie należycie umotywowanych wniosków.

Ponieważ Izba Skarbowa w Grudziądzu władną jest nieodpowiednio umotywowane podania załatwić odmownie, we własnym interesie osadników należy je odpowiednio wypełniać, prosząc o rozłożenie opłaty stemplowej na kilka równych rat, płatnych w przeciągu niezbyt długiego okresu czasu.

Podania w tych sprawach dla członków P.T.R. wypełniają sekretarjaty T.R.P. po okazaniu legitymacji członkowskiej na rok 1934.

Podania o rozłożenie na raty opłaty stemplowej należy składać za pośrednictwem Urzędów Skarbowych. Dyrekcja P. T. R.



# DZIAŁ KOBIECY

## Co się robi z grzybów i jak się je suszy?

Największe zastosowanie w przetwórstwie mają grzyby: borowiki, rydze, pieczarki, smardze i trufle. Następne miejsce zajmują: maślak, chrząszcz, podosinnik, podgrzybek, mchownik, opieńki, pieprznik jadalny (lisiczki, gąski, kurki) i inne.

Przy przerobieniu grzybów znane są: grzyby suszone, solone, marynowane. Najlepsze są grzyby młode, jędrne, nierobaczywe, gdyż zawierają znacznie więcej białka, aniżeli stare. Poza to przeznaczony na przerobienie grzyby należy rozsortować każdy gatunek oddzielnie. Na przetwory używamy przeważnie tylko kapelusze grzybów z małym kawałkiem trzona — myjemy je szybko w zimnej wodzie w celu usunięcia brudu i żyłtek oraz wykrawamy miejsca uszkodzone. W większości wypadków oczyszczone grzyby olanszujemy (krótkotrwałe działanie wrzącej wody albo pary). Ma to na celu utrwalenie koloru, zabicie większości drobnoustrojów oraz ułatwienie dalszego nasiąkania grzybów octem lub solą. Blanszowanie grzybów w solonej, wrzącej wodzie pozbawia je też goryczy i szkodliwych substancji (jeśli je zawierają), stają się smaczniejszymi i zdrowszymi. O ile blanszowanie uskuteczniamy z dodatkiem octu, to nie należy używać miedzianych naczyń, najlepsze są emaljowane.

Na świeżo lub na zimę grzyby najlepiej przyrządzać w aparacie Wecka lub w sianie. Marynowane małe borowiki, doskonale do zakąsek lub jako dodatek do mięsa, muszą być starannie zrobione, gdyż o wiele łatwiej ulegają zepsuciu niż rydze. Trwałość ich zależy głównie od dobroci octu, w który — do grzybów — nie powinno się kłaść korzeni, bo choć smaku dodają, lecz grzyby od nich robią się ciemne, mają brzydki kolor. Doskonałym dodatkiem do mięsa, do sałaty z jarzyn i na przekąski są rydze, które marynuje się w occie lub poproście w soli. Mówiąc o grzybach, nie można zapomnieć o pieczarkach, które przedstawiają pierwszorzędną wartość kuchenną. Robi się je marynowane — doskonale do sosów maderowych, po francusku itd.

Suszenie grzybów nie wymaga żadnych nakładów pieniężnych, a tylko uwagi i staranności. Suszyć grzyby — należy każdy gatunek oddzielnie. Przy suszeniu mycia się nie stosuje (gdyż grzyby tracą zapach), lecz oczyszcza wilgotną szmatką z brudu i piasku. Do suszenia krajać grzyby w podłużne paski, korzonki zaś lub całe t. zw. kapelusze w plasterki — nawlekać za pomocą grubej igły na mocny sznurek (w środku największe, po bokach mniejsze), przekładać kawałkami korka, aby, dotykając się, nie uległy zagrzaniu. Powiesić nad piecem, aby schły powoli. Można też suszyć je na okorowanych wtkach wiklinowych. Susząc na słońcu, należy grzyby zabezpieczyć od kurzu i owadów, które chętnie składają na nich jaja, z których wylęgają się liaszki. Należy zatem osłaniać grzyby muslinem, gęstą siatką itp.

Początkowane, jak do gotowania, grzyby (resztki od zużytych do konserw) suszyć na czystym papierze na słońcu, pamiętając, aby z początku wędły tylko na wietrze, prawie w cieniu, a stopniowo powiększyć im ilość promieni słonecznych. Można też suszyć w piecu chlebowym, rurze, bądź też na słońcu i w piecu. Pamiętać jednak trzeba, aby temperatura pieca nie była wyższa ponad 60°, gdyż grzyby puszczają sos, stają się czarne i pachną spalenizną. Temperatura też nie może być niższa od 40°, gdyż grzyby mogą się zepsuć. Trzeba pamiętać, że suszone grzyby są tem cenniejsze, im są bielsze i aromatyczniejsze. Susząc grzyby należy je często przewracać. O ile są kruche i mają naturalną barwę — suszenie jest skończone. Takie szatkowane grzyby, dobrze ususzone, mają smak i aromat świeżych, doskonale są do zup, sosów, zrazów, pierogów, różnych farszów itd.

Ususzone dobrze grzyby składać w szczelnie zamknięte puszki blaszane lub słoiki porcel. i przechowywać w suchem, chłodnym miejscu, zabezpieczone od pleśni i wilgoci.

Jeszcze jedna uwaga: Połamanych, uszkodzonych grzybów i korzonków nie wyrzucać, lecz suszyć dokładnie na słońcu lub w piecu, utłuc lub zmielić na proszek, przechować w słoiku ze szklanym korkiem, aby nie wietrzały. W zimie sypimy po trochu tego proszku do pieczenia duszonej, pasztetów oraz wszelkich ostrych sosów, nigdy jednak do białych, którym kolor by popsuł.

## Grzyby konserwowane.

Młode, świeże grzyby, oczyszczone bez mycia, nasolić, skroić zbyt duże korzenie. Ułożyć jak najszczelniej w słoikach pół litrowych, obwiązać mocno pęcherzem, gotować w sianie pół godz. (od zagotowania). Tak samo postępować z rydzami i pieczarkami. W zimie — biorąc do użytku, wymoczyć dobrze w wodzie, by nie były za słone.

## Grzyby marynowane.

Drobne, oczyszczone, wymyte grzyby odgotować na solonym ukropie, niech zakipią ze 3 razy. Odcedzić na sicie, przelać zimną wodą, skropić dobrze cytryną dla nadania im smaku i białości. Ułożyć w słoikach i zalać wystudzonym octem winnym, przegotowanym z małą ilością korzeni i bobkowym liściem, (korzenie można wyjąć przed nałożeniem do słoików).

## Przepisy gospodarskie.

### Aby owoce nie pękały.

Chcąc uniknąć pęknięcia owocu przy sterylizowaniu należy poprzednio owoce ostrym patyczkiem drewn. w kilku miejscach przekłuć.

### Co robić z pestkami śliwek?

Pestki wydrelowanych śliwek — suszyć w piecu. Potem rozłupić i ziarenka przechowywać w szczelnie zamkniętym słoiku, najlepiej porcelanowym. Mając smak silny, zastąpią one dobrym gospodyniom doskonałe gorzkie migdały jako zaprawa do ciast i legumin. Wystarczy kilka utłuczonych na mialko; w większych ilościach, np. na ciastka nie należy ich używać, gdyż mogą zaszkodzić.

### Jak robić ocet z owoców?

Bardzo smaczny i zdrowy, nawet dla osób, wystrzegających się zwykłego octu, jest ocet domowy, sporządzony z łupin jabłek i resztek owoców w następujący sposób:

Na ocet zużytkowuje się wszelkie poślednie gatunki jabłek, gruszek i śliwek niedojrzałych, które pospadały z drzew oraz łupiny owoców. Owoce należy obmyć oraz wykrawać wszelkie miejsca zepsute czy robaczywe. Następnie kraje się owoc w kawałki, wrzuca do kamiennego garnka lub dużego szklanego słoja. Zalać wrzącą wodą, aby owoce były przykryte. W miarę posiadania łupin i środków owoców — dokładać je do garnka. Naczynie, lekko owiązane muslinem, stawia się w słońcu dla fermentacji. Po skończonej fermentacji, n.p. około 10 dni, zlać przez muslin do innego naczynia, przykryć znów muslinem i pozostawić w ciepłym miejscu. Po 8—10 tygodniach otrzymamy doskonały ocet złotego koloru, który należy przefiltrować przez bibułę i zlać do butelek; przechowywać w chłodnym miejscu.

Aby ocet był mocniejszy można dodać kawał chleba razowego i cukru (mogą być resztki lukrów, scukrowane resztki konfitur, pozostały sok z kompotu itp.). Wówczas atoli ocet musi stać kilka miesięcy, zanim zafermentuje i wyprawi. Ocet taki jest niekosztowny i niema w nim żadnych domieszek szkodliwych.

## DOBRE RADY.

### Jak prać kolorowe perkale i batysty?

Chcąc, aby kolorowe perkale i batysty nie puściły, trzeba je prać w wodzie miękkiej, zimnej, mocno osolonej, w mydle rozgotowanym, do płókania dosypać trochę asunu i dla wzmocnienia kolorów po praniu postępować jak poniżej:

kolor różowy namoczyć na kilka godzin w przegotowanej i przestudzonej serwatce.

Kolor lila wymoczyć w mocnym ługu.

Kolor żółty nacierać żółtkami, zamiast prania w mydle.

Do koloru czerwonego, zielonego i niebieskiego dodać kwasu cytrynowego do wody, w której się materiał płóce.

## KĄCIK MODY.

### Modna główka.

Platynowe, miedziane i utlenione główki nie są już modne. Ustępują one miejsca szatynkom i brunetkom.

A propos główek nadmieniam, że Pani Moda lansuje nowe fryzury. Znów pojawiły się grzywki i loczki, zasłaniające czoło i wysuwające się filuternie z pod kapelusza. Odsłonięte więc czoło jest niemodne.