

Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 6 grudnia 1934.

Nr. 41

Obora w zimie.

Zbliżyła się już zima, kiedy inwentarz żywy stale musi przebywać w stajni. Dla zwierzęcia okres zimowy jest przykry z tego względu, że jest ono formalnie uwięzione i pozbawione całkowicie swobody. Podczas gdy koń i zimową porą używany bywa przez gospodarza na świeżym powietrzu, dzięki czemu może odetchnąć świeżym powietrzem, to krowa stoi w ciągu 5—6 miesięcy na uwięzi całkiem bez ruchu.

Tymczasem każde żywe stworzenie, podobnie jak i człowiek, wymaga ruchu i świeżego powietrza, które są dla niego niezbędne. Wiadomo też, że cielęta, które przychodzą na świat po okresie pastwiskowym, a więc na jesieni, są najsilniejsze i najzdrowsze. Pochodzi to stąd, że krowy używały ruchu do woli. Ze względu zatem na zdrowie zwierząt należy im umożliwić dostateczny ruch i w porze zimowej. Nie trzeba przytem obawiać się jakichkolwiek złych następstw. Nawet jałowizna również powinna możliwie jaknajwięcej przebywać na świeżym powietrzu. Ani mróz, ani wiatr czy niepogoda nie zwierzętom nie szkodzi.

Należy również jaknajczęściej przewietrzać stajnie i obory, już choćby z tego powodu, że ciężkie i przepełnione wyziewami powietrze nie jest zdrowe. Napewno inwentarz będzie się czuł lepiej w chłodnym, ale czystym powietrzu, aniżeli w stęchłym, chociaż ciepłym. Stwierdzono również, że czyste powietrze ogrzewa się łatwiej, aniżeli zatęchłe. Jeżeli zatem po parogodzinym spacerze i po dłuższym wietrzeniu krowy wejdą do obory, to powietrze ogrzeje się bardzo szybko.

Niezmiernie ważną jest rzeczą zachowanie czystości w oborze. Nic to nie kosztuje. Wymaga tylko trochę starań, a na to w porze zimowej czasu jest pod dostatkiem. Słać należy często, nie żałując słomy, aby krowy nie leżały w gnoju. Zły to i niedbały gospodarz, który dopuszcza do tego,

że boki zwierzęcia pokryte są zaschłym kałem na kilka centymetrów grubości, a ogon wydaje łoskot jak kołatka. Pod inwentarzem powinno być zawsze sucho, i jeżeli każdemu wiadomo, że zdrowie konia wymaga codziennego czyszczenia szczytką i zgrzeblem, to nie mniej jest za to wdzięczna i krowa. Czystość w oborze sprawi to, że mleko będzie doskonałej jakości, jak i masło z niego zrobione, a krowa przytem czuć się będzie zdrowo i dobrze. A to samo, co krów, dotyczy i owiec, a również i inne zwierzęta domowe.

Jakimi papierami wartościowymi i według jakich kursów można spłacać wierzytelności rolnicze?

W najbliższym Dzienniku Ustaw ma się ukazać rozporządzenie Ministra Skarbu, wydane w porozumieniu z Min. Rolnictwa i Reform Rolnych — w sprawie oznaczania papierów wartościowych i ich kursów przy spłacie długów rolniczych.

Rozporządzenie to wydane jest na podstawie dekretu p. Prezydenta Rzeczypospolitej o konwersji i uporządkowaniu długów rolniczych, który wchodzi w życie z dniem 1-ym grudnia rb.

Długi rolnicze, przewyższające 500 zł, mogą być w okresie trzech lat od dnia 28 października 1934 r. spłacane następującymi papierami wartościowymi:

Papierami wartościowymi państwowymi i banków państwowych.

1. Obligacjami pożyczek państwowych: a) serii 1-ej Premjowej Pożyczki Budowlanej — według ich wartości nominalnej; b) 6 proc. Pożyczki Narodowej — według ich wartości nominalnej. Przy spłacie długów rolniczych obligacjami 6 proc. Pożyczki Narodowej zachowują moc przepisy, dotyczące przelewów obligacyj tej Pożyczki. Wierzycielowi przysługuje prawo zastawu przyjętych ob-

ligacji 6 proc. Pożyczki Narodowej w jednej z centralnych instytucji finansowych, wskazanej przez Komisarza Generalnego Pożyczki Narodowej. Zastaw tych obligacji uskuteczniany będzie po kursie 80 za 100 nominalnej wartości obligacji, przy oprocentowaniu 6 i pół proc. w stosunku rocznym; c) serji 1-ej 5 proc. Państwowej Renty Ziemskiej, 5-proc. Pożyczki Konwersyjnej z 1924 roku, 5-proc. Kolejowej Pożyczki Konwersyjnej z 1926 r. — po 90 proc. ich wartości nominalnej;

2) papierami wartościowymi banków państwowych: a) Państwowego Banku Rolnego: 7 proc. Listami Zastawnymi w złotych w złocie, 8 proc. Listami Zastawnymi w złotych w złocie; b) Bank Gospodarstwa Krajowego: 7 proc. Listami Zastawnymi w złotych w złocie — według ich wartości nominalnej.

Listami zastawnymi.

1) Wszystkimi listami zastawnymi Towarzystwa Kredytowego Ziemskiego w Warszawie z wyjątkiem 8-proc. Listów Zastawnych serji z roku 1924 w dolarach Stanów Zjednoczonych Ameryki, poręczonych przez Skarb Państwa i 6-proc. Listów Zastawnych serji z r. 1929 we frankach francuskich;

2) wszystkimi listami zastawnymi: Towarzystwa Kredytowego Ziemskiego we Lwowie, Poznańskiego Ziemstwa Kredytowego w Poznaniu, Wileńskiego Banku Ziemskiego Sp. Akc. i Akcyjnego, Banku Hipotecznego we Lwowie — po 80 proc. ich wartości nominalnej, jeżeli miejsce płatności długu znajduje się na obszarze działalności tej samej instytucji kredytu długoterminowego, której listami zastawnymi następuje spłata — po 70 proc. ich wartości nominalnej, jeżeli miejsce płatności długu znajduje się poza obszarem działalności instytucji kredytu długoterminowego, której listami zastawnymi następuje spłata.

Papiery wartościowe, którymi spłacane będą długi rolnicze, powinny być zaopatrzone w należne kupony z bieżącym włączeniem.

Należy przypomnieć, że nie mogą być spłacane papierami wartościowymi długi rolnicze wobec następujących instytucji: Skarbu Państwa, instytucji ubezpieczeń społecznych, związków samorządu terytorjalnego, Banku Polskiego, instytucji kredytu długoterminowego, banków, przedsiębiorstw i instytucji państwowych lub komunalnych oraz ogólnie użytecznych przedsiębiorstw osadniczych w województwie śląskim, przedsiębiorstw bankowych, Centralnej Kasy Spółek Rolniczych w Warszawie, Komunalnych Kas Oszczędności, Galicyjskiej Kasy Oszczędności we Lwowie i Ukraińskiej Szczędności w Przemyśle; gminnych kas pożyczkowo-oszczędnościowych oraz spółdzielni kredytowych, należących do Związków Rewijnych.

Rozporządzenie powyższe wejdzie w życie z dniem ogłoszenia.

Niszczą kretowiska nie krety.

Kret niesłusznie jest używany za szkodnika. Nie żywi się bowiem korzonkami roślin, jak to niektórzy sądzą, lecz robakami, pędrakami, drutowcami, dżdżownicami i liszkami wielu szkodliwych owadów, które przebywają w ziemi.

Jedynie zatem możnaby kretowi zarzucić, że zjada pożyteczne dżdżownice, ale pamiętać na-

leży, że obfitość kretów dowodzi, iż na danym polu lub łące znajduje się mnóstwo szkodników, które tylko kret może wytępić.

Z tego względu kreta zabijać bezwarunkowo nie należy, gdyż jest on sprzymierzeńcem rolnika, narówni ze śpiewającymi ptakami, które tępią owady szkodliwe.

Tak więc ptaki i krety rolnik powinien ochraniać. Gdyby na polu, a zwłaszcza na łące krety się bardzo rozwieliły i utrudniały sprzęt (kosa na kretowiskach tępi się szybko) przez dużą ilość kretowisk, to należy co kilka dni kretowiska te rozrzucić łopatą.

Zrobić to nawet mogą dzieci, zawsze pamiętając o tem, że większą bez porównania szkodę rolnikowi wyrządzają owady i ich pędraki, aniżeli krety, które je niszczą. Walczyć należy zatem nie z kretami, ale z kretowiskami, co jest łatwe.

Jak urządzić żłoby dla krów?

Na porę zimową warto też wspomnieć i o żłobach, na które mało się zwraca uwagi. Żłób umieszczany jak najniżej, gdyż krowa jest przyzwyczajona do pobierania pokarmu z ziemi, a więc najlepiej się czuje, gdy ma żłób również na ziemi ustawiony. Z wąskiego żłobu krowa paszę wyrzuca, gdyż ma zwyczaj pyskiem rozgarniać boki, a przy paszy treściwej nabiera naprzykład otrąb w pysk, wyciąga łeb i wysypuje paszę poza żłób, dlatego też, jeżeli żłoby nie stoją pod ścianą, a między ścianą a żłobem jest odstęp, to dobrze jest umieścić ukośną deskę, przybitą do krawędzi żłobu. Poza tem należy żłoby, choćby w najprostszym sposobie tak urządzić, żeby jedna krowa drugiej paszy nie wyjadała, a więc porobić zwyczajne przegrody z desek i na czas żywienia krótko wiązać krowy. Wszystko to ma na celu niemarnowanie paszy i racjonalne jej wyzyskanie.

KOMUNIKATY.

Pomoc lecznicza dla pracowników rolnych.

Władze państwowe zwróciły uwagę, że nie wszyscy pracodawcy wypełniają należycie swe obowiązki, dotyczące udzielania pomocy leczniczej pracownikom rolnym i członkom ich rodzin.

Władze są w posiadaniu dowodów, stwierdzających wprost karygodne zaniedbywanie obowiązków przez niektórych pracodawców rolnych w zakresie leczenia pracowników, zarazem dały do zrozumienia, że taki stan rzeczy nie będzie dalej tolerowany i że będą wyciągane najdalej idące konsekwencje prawne w stosunku do winnych zaniedbywania pomocy leczniczej. Zaś skoro sankcje karne nie przyniosą pożądanego rezultatu, to zajdzie konieczność wprowadzenia w tej czy innej formie obowiązkowego ubezpieczenia pracowników rolnych w instytucji publicznej.

Podając powyższe do wiadomości pp. członkom, zwracamy się z usilnym apelem do ścisłego i sumiennego wypełniania obowiązków w zakresie udzielania pomocy leczniczej pracownikom rolnym, co leży w interesie własnym, jak i ogólnym rolnictwa.

Z wszelkimi wątpliwościami w tej dziedzinie prosimy zwracać się do Komisji Pracy Pomorskiej.



DZIAŁ KOBIECY

Z szydełkiem i drutami w ręku...

Święta za pasem — trzeba przygotować podarunki gwiazdkowe dla męża, dzieci, babuni, dziadunia, matki, ojca, sióstr i braci, przyjaciółki itd. Nie wypada siedzieć bezczynnie — tembardziej, że nastąpiła moda własnoręcznych szydełkowych czy drutowych robót z wełny.

A może to konieczność kryzysowa podsunęła myśl uzupełnienia garderoby własnymi, ciepłymi, a efektywnymi robótkami, tem miłszymi podczas podmuchu zimowego wiatru?

Spróbujmy tylko raz, a polubimy ciche wieczory, gdzie spędza się długie godziny na zwijaniu włóczki, dobieraniu kolorów i dzianiu — jednym słowem odżyją w nas upodobania prababek. Moda na własnoręczne prace szydełkowe czy drutowe (roboty maszynowa ustąpiła w cień) ma tę ważną zaletę, że pozwala za stosunkowo dość niską cenę (koszt wełny) coś pięknego zrobić. Jeśli przytem zna się kilka ściągów można poprostu tworzyć cuda. I tak z wdzięczności będą widziane podarunki, robione szydełkiem lub na drutach: ciepłe pullovery, swetry różnobarwne w jaskrawych kolorach, byle umiejętnie dobranych, króciutkie bluzeczki o miłej pastelowej barwie, praktyczne kamizelki o ciemnych, spokojnych kolorach, z pod których wyłania się wdzięcznie jasna bluzeczka, barwne chustki lub pelerynki, szaliki i czapeczki, odpowiednie do dżemperka i berecika torebki (dokupić tylko zapięcie éclair), kołnierzyki i mankiety z jasnej wełny do sukienek, rękawiczki ze sztylpami, sukieneczki i kaftaniki dla pociech

go Tow. Rolniczego, gdzie uzyskać można szczegółowe informacje.

J. Sojecki,
Prezes Komisji Pracy Pom. Tow. Rolniczego.

Artykuły dla „Kłósów”.

Redakcja „Kłósów” zwróciła się do nas w sprawie zachęcenia rolników praktyków, do nadsyłania artykułów fachowo-rolniczych, gospodarczych, społeczno-rolniczych, i innych z terenu celem umieszczenia ich w „Kłósach”. Artykuły, o ile będą wydrukowane, są płatne.

Zwracamy się przeto do pp. rolników praktyków, gdyż chodzi tu głównie o artykuły z terenu, aby w miarę możliwości i zdolności pisarskich zechcieli zasilać redakcję „Kłósów” w artykuły. Z terenu bardzo często podać można dużo i ciekawych wiadomości, zechcą tylko pp. praktycy tą sprawą cośkolwiek bliżej się zainteresować, i przełamać upór do pióra, a robora pójdzie. Zyskają na tem nie tylko „Kłósy”, ale cały zawód rolniczy.

A zatem do pracy — wieczory coraz dłuższe — a pracy mniej.

Towarzystwo Rolnicze Powiatowe w Nowemmieście.

najmłodszych. Naturalnie trzeba wziąć przy wszystkich tych robótkach pod uwagę: wiek, tuszę, wzrost, cerę itd. osoby, dla której przeznaczają się rzeczy. Poza tem mamy do wyboru: poduszki, kilimy, abażury, stonowane z kolorami tapet i mebli, kwiaty do butonierki itd. — wszystko z wełny.

Zatem czas najwyższy do dzieła!

Przy tej sposobności warto podać, że moda szydełkowych i drutowych robót zdobyła prawo obywatelstwa, stwarzając tem możność zarobkowania wielu kobiet. Osoba, obdarzona poczuciem smaku artystycznego i zręcznością, posiadająca wprawę, chęć i cierpliwość w tej bądź co bądź żmudnej pracy, może zawsze liczyć na niezłe zarobki. Trzeba przyznać, że niektóre z robót szydełkowych i drutowych to poprostu arcydzieła w swoim rodzaju, pięknie szarmonizow. kolorów, wzorów i ściągów.

Jak robić samej na gwiazdkę?...

Męskie kamizelki domowej roboty.

Modne i praktyczne w porze chłódów trykotowe kamizelki męskie można wykonać łatwo w domu czy to szydełkiem czy na drutach.

Kamizelkę szydełkową zaczyna się od roboty ściągaczki, którą można wykonać półsłupkami. Przypominam tylko, że robi się ją napoprzek i przerabiając zabiera zawsze tylko zewnętrzną nitkę łańcuszka.

Sam ściąg kamizelki zaczyna się od rzędu słupków, przerabianych na ściągaczce.

W następnym rzędzie robi się cztery słupki, łąpiąc nie za łańcuszek, lecz za cały słupek od góry, następnie cztery słupki za cały słupek od dołu i t. d. Następnie trzy rzędy robić tak samo, uważając jednak, aby nie przerywać porządku tworzących się poprzecznych i podłużnych pasków, potem na dalsze cztery rzędy zmienić ten porządek. W rezultacie otrzyma się szachowniczkę.

Aby otrzymać fason, trzeba sobie zrobić formę z papieru, na przód z głębszym wycięciem, na tył z mniejszym i trzymać się tej formy w robocie. Po zeszyciu przodu z tyłem wykończyć przy szyi i pachach półsłupkami.

Drugą kamizelkę robi się na drutach, zaczynając ściągaczkę ściąganiem 2 oczka gładkie, 2 na wywrót itd. na dość cienkich stalowych drutach, około 70 oczek na przód i tyleż na tył. Następnie wziąć grubsze druty drewniane lub stalowe, opatrzone kulką i robić dalej 1 oczko gładkie, 1 na wywrót itd. W następnym rzędzie zmienić porządek, oczka gładkie nad wywróconymi i naodwrot — utworzą się ładne groszki. Formę zachować i orobować przy szyi i pachach, jak w poprzedniej kamizelce.

KĄCIK MODY.

Kilka słów o futrach.

Przyznajmy się, że gdy zbliża się sroga zima, pierwsze miejsce w naszych marzeniach toaletowych zajmuje ciepłe, ładne, no i oczywiście modne futro, które z roku na rok cieszą się coraz większym powodzeniem. Przed laty tylko wielkie elegantki mogły sobie pozwolić na taki zbytek. Dziś futra staniały, (są nawet tańsze od dobrych płaszczy), naucono się doskonale imitować różne dzikie zwierzęta. Prawdziwe futra są oczywiście o wiele ładniejsze od wszelkich imitacji, ale też o wiele kosztowniejsze.

Modne są też futra prawdziwe lub imitacje, podszywane wełną, tak że można je nosić po obu stronach.

Znoszone i podniszczone znów okrycie futrzane można jeszcze użyć na podszycie płaszcza z materiału wełnianego. Płaszcz taki będzie nie tylko ciepły, ale elegancki i w mroźne dni zimowe odda nam nadzwyczajne usługi. Krój takiego okrycia powinien być naturalnie skromny i nieskomplikowany. Jedyną ozdobą takiego płaszcza jest kołnier futrzany. Materiał i podszycie futrzane muszą harmonizować ze sobą w kolorach. Np. płaszcz zielony nadaje się do podszycia brązowego, do futra popielatego — zaś barwy: czarny, brązowy, granatowy itd.

Na marginesie zaślubin syna króla angielskiego.

Rycina nasza przedstawia księżniczkę grecką Marynę, której ślub z ks. Jerzym, najmłodszym synem króla angielskiego, odbył się 29. XI rb. w Londynie, w towarzystwie swej matki (siedzącej po jej prawej stronie) wyszukującej sobie we wspaniałych magazynach w Paryżu wyprawę ślubną.

Niezliczone też toalety na wszelkie okoliczności i pory dnia dostarczyły najlepsze magazyny mód w Paryżu. Jedyne ślubna suknia ze srebrnej lamy z deseniem z róż angielskich z kilkumetrowym trenem wykonana została w Londynie.

Dodać jeszcze należy, co, przypuszczamy, nasze Szan. Czytelniczki zainteresuje, że po ceremonjach ślubnych odbyło się w zamku królewskim śniadanie, w którym uczestniczyło 150 osób. „Menu“ (jadłopis) tej uczty weselnej jest ustalone już od prawie stu lat. Jest to niezmiennie „menu“ wszystkich królewskich uczt weselnych od czasów królowej Wiktorji. — W skład jego wchodzi: zupa, ryba, kotlety baranie z groszkiem i młodemi ziemniaczkami, kura pieczona na zimno lub gorąco, szynka i ozór, sałata, owoce i herbatniki, kawa i weselny tort. Bardzo ceremonialny był moment napoczęcia przez pannę młodą tortu weselnego, który ona następnie rozdzielala osobiście wszystkim uczestnikom. Tort ten to prawdziwa 4 piętrowa budowla sztuki cukierniczej, o średnicy około 1 i pół metra, a wadze 450 kg. Wypełniał on całkowicie okrągły stół w sali jadalnej, a z wszystkimi swemi dekoracjami, rzeźbionymi w cukrze i masie migdałowej sięgał prawie do sufitu. Zawierał on w sobie stosownie do tradycji angielskiej, 6 różnych kosztowności złotych: napastrzek, obrączkę ślubną, monetę, gołąbka, osiołka i guzik do ubrania, symbole patriotyzmu Anglików. Gość, któremu przypadała ta niespodzianka, otrzymał ów przedmiot na własność jako pamiątkę.

Każdy składnik w owym torcie, nad którym 3 cukiernicy pracowali przez 3 miesiące, musiał pochodzić z angielskiego kraju lub kolonij ang. Kanada przysłała na ów tort mąkę, Australia owoce i cukier trzcinowy, Jamajka i Ceylon korzenie, Szkocja masło, a Anglja jaja. Tylko rodzynki przysłano z Grecji, ojczyzny księżniczki. Srebrna podstawa, na której spoczywał tort weselny, zrobiona została przez złotnika londyńskiego ze srebra, ofiarowanego na ten cel przez Walję.

Pozatem było jeszcze 7 „lżejszych“ tortów o wadze 150—200 kg każdy. Słodki zaiste stół!

KOBIETA LEKARKĄ DOMOWĄ.

Pęcherze

nabyte z niewygodnego obuwia smarować jodyną, a prędko przyschną.

Przepisy świąteczne.

Podajemy przepisy na drobne ciastka, które bez obawy zepsucia mogą być wykonane obecnie, aby odciażyć gospodynię, zapracowaną tuż przed świętami. Ciastka przechowywać można w suchych miejscach, w puszkach blaszanych, zaopatrzonych w szczelny wierzch albo w słojach porcelan. lub szklanych, obwiązanych papierem pergaminowym lub zakrytych szklanym wierzchem, a gumkę posmarować białkiem. Zachowają świeżość czas dłuższy.

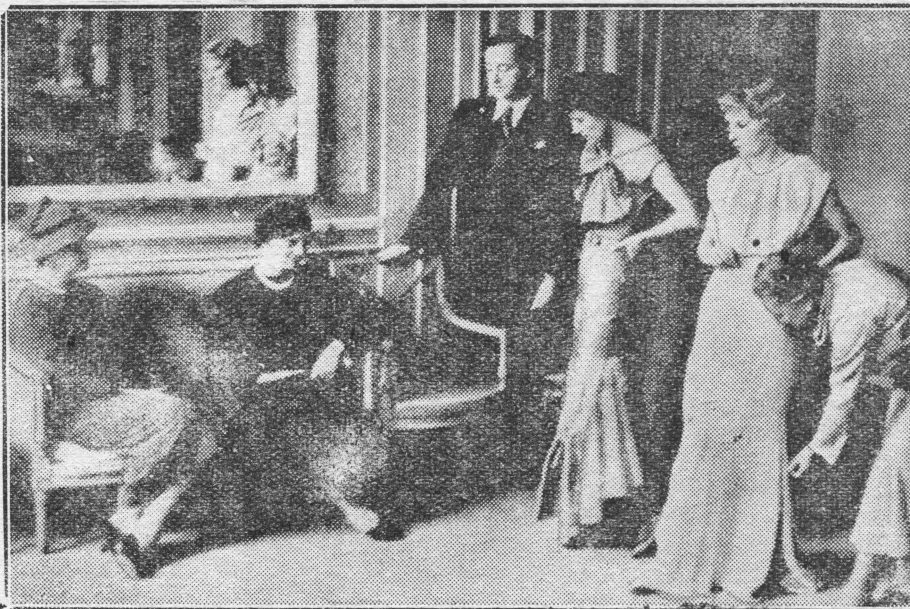
Pozatem na życzenia czytelniczek zamieszczamy 2 dalsze przepisy na likiery, które będą gotowe do użytku na święta (Kilka przepisów zamieściliśmy w nr. 25 (w lipcu rb.).

Kminkówka.

Do 1 litra czystego spirytusu wsypuje się 20 g przetłuczonego w moździerzu kmínu i 250 g cukru lodowatego i zostawia w spokoju przez 10 dni. Z pół litra wody i 200 g cukru gotuje się syrop przez 10 minut, licząc od zagotowania. Przesłodzony syrop miesza się z odciedzoną z kmínu nalewką, filtruje przez bibułkę i zlewa do butelek.

Likier kawowy.

Silną kawę, ugotowaną z 50 g ziarna i ćwierć litra wody miesza się z syropem, ugotowanym z 250 g cukru



i pół litra wody. Ostudzony syrop miesza się z pół do trzy czwarte litra czystego spirytusu i filtruje.

Pieczyno na drzewko i inne łakocie.

Szyfelki.

80 gr. mąki, 40 gr. cukru, 30 gr. masła i 1 jajko wygnieść razem na ciasto, rozwałkować cienko, wykrajać ukośne paski, posypać cukrem, włożyć na blachę i piec.

Precele.

1 ft. mąki, 240 gr. cukru, 125 gr. masła, 1 jajko i paczkę proszku zagnieść na ciasto, formować precele i piec na blasze.

Figurki z piernika.

1 kg. miodu lub syropu zagotować, wystudzić, do letniego dodać 1 i pół kg. mąki żytniej, mielonych korzeni, tj. cynamonu i goździków oraz 2 jaja i 8 gr. amonium przesianego wraz z mąką. Ciasto wyrobić doskonale, złożyć w garnku lub misce, przykryć i zostawić 3—4 dni w spokoju. W międzyczasie wyciąć z kartonu figurki zwierzątek, lalek. Odpowiednie foremki z blachy wypadłyby dość drogo. Na wywałkowane ciasto kładzie się przygotowane szablony i wycina szpiczastym nożem. Wycięte figury smaruje się białkiem, układa na woskiem potarte blachy. Piecze się w miernie ogrzanym piecu. Upieczone pendzluje się z obu stron syropem cukrowym i wiesza, aby wyschły.

Gwiazdki.

140 g. masła, 70 g. cukru, 200 g. mąki, 2 żółtka, pół paczki proszku do pieczenia, skórkę z cytryny, mleka wedle potrzeby, zarobić na tęgie ciasto, rozwałkować, wycinać foremką gwiazdki, smarować rozbitym jajkiem, posypać grubym cukrem z migdałami, upiec na różowo.

Chińskie ciastka migdałowe.

4 filiżanki mąki, 2 masła lub tłuszczu innego dobrego i 1 i pół — 2 cukru, z pół paczką proszku do pieczenia, dobrze razem wyrobić. Potem dać łyżeczkę smaku migdałowego i wyrabia się z tego ciasta kulki, które w odstępach układa się na wysmarowanej tłuszczem blasze. Do każdej kulki wciska się obrany migdał. Piecze się w średnim piecu.

Domino.

100 g łupanych migdałów, 100 g mączki cukrowej, 1 białko, wyrabia się na ciasto, dzieli na 2 połowy, do jednej dodaje się tabliczkę czekolady. Obydwie części rozwałkowane, się na dwa wąskie równej wielkości pasy, biały pas smaruje się białkiem, kładzie na nim ciemny, polewa rozpuszczoną czekoladą i kraje ostrym nożem, ogrzanym w gorącej wodzie na kostki wielkości domina. Obsusza się w rurze.

Glazura czekoladowa do ciastek.

80 g. cukru zagotowuje się z paru łyżkami wody na gęsty syrop. 100 g czekolady rozpuszcza się w ciepłej, następnie rozciera z syropem i zagotowuje razem, dodawszy małą łyżeczkę deserowego masła.

Ciasta

wszelkiego rodzaju są pulchne i dobrze wyrastają, jeśli masło, jaja i cukier utrze się na pianę.