

ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwacy“.



Rok IX.

Nowemiasto, dnia 11 kwietnia 1935.

Nr. 14

Jak się starać o obniżkę renty?

Podanie o obniżkę renty wnosi się do Urzędu Wojewódzkiego w Toruniu, w Poznaniu lub w Katowicach przez Starostwo Powiatowe tego powiatu, w którym się zamieszkuje.

Podanie winno brzmieć mniej więcej w sposób następujący: Imię i nazwisko osadnika i adres jego, miejscowość i data, a pod to pismo do Urzędu, wedle następującego wzoru

Do

Urzędu Wojewódzkiego Pomorskiego
Wydział Rolnictwa i Reform Rolnych
w Toruniu (Poznaniu lub w Katowicach)
przez Starostwo Powiatowe
w Mogilnie. (Toruniu lub Katowicach).

Powołując się na rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 24 października 1924 r., o sprawie obniżenia zadłużenia gospodarstw wiejskich z tytułu funduszu obrotowego reformy rolnej (Dz. U. Nr. 94 pz. 842) — uprzejmie proszę Urząd Wojewódzki Pomorski o łaskawe obniżenie renty bieżącej i zaległej o połowę.

Uzasadnienie:

Posiadam gospodarstwo rolne o obszarze 10 ha, którego wartość nie przekracza obecnie 12.000 złotych. Tymczasem na nieruchomości ciąży następujące długi:

Kapitał rentowy	6.000 zł.
Zaległa renta	2.000 zł.
Pożyczki hipoteczne	5.000 zł.
Spląty rodzinne	7.000 zł.
czyli razem: 20.000 zł.	

Z powyższego zestawienia wynika, że zadłużenie moje przekracza w poważnej mierze wartość gospodarstwa.

Po myśli dekretów oddłużeniowych mam obowiązek spłacania powyższych długów, a tymczasem z powodu niskich cen artykułów rolnych nie jestem w stanie sprostać obowiązkowi, wynikającemu z dekretów, a zwłaszcza nie jestem w stanie wpłacić rat i odsetek obok renty bieżącej i zaległej, jaką płacić muszę.

Proszę zatem Urząd Wojewódzki o łaskawe uwzględnienie wniosku i obniżenie mi rat o połowę.

Z poważaniem.

Dla informacji czytelników dodajemy przy tym, że prawo do obniżki renty posiadają ci osadnicy, którzy płacą na terenie Wielkopolski więcej niż 25 złotych z 1 ha, na Pomorzu zaś, o ile płacą więcej niż 20 złotych z ha, a na Kaszubach, to jest w powiatach: morskim, kartuskim, kościerskim i chojnickim o ile płacą więcej niż 12 złotych z 1 ha.

O ile jednak osadnik jest w bardzo ciężkiej sytuacji finansowej i nie jest w stanie płacić rat z powodu zbyt wielkiego zadłużenia, to z chwilą, gdy nie otrzyma obniżki z Urzędu Wojewódzkiego lub też, jeśli otrzyma tę obniżkę w niedostatecznej mierze, w takim razie przysługuje mu prawo zwrócenia się jeszcze do Ministra Rolnictwa i Reform Rolnych, który w myśl dekretu o ulgach z funduszu obrotowego reformy rolnej ma jeszcze dodatkowe prawo obniżyć osadnikowi jego zadłużenie.

Wszelkich informacji w tych sprawach udzielają Sekretarjaty Związku Zawodowego Rolników bezpłatnie oraz w Sekretarjatach tych można pisać podania o obniżenie renty.

Dobór ziemniaków.

Nie tajno nikomu, jak ważną rzeczą jest posiadanie dobrego materiału siewnego, nie tylko co do zbóż, ale i okopowych. Dobrze by było, gdyby rolnicy nabywali oryginalne sadzeniaki ziemniaczane. Mamy ich przecież bardzo dużo.

Jeżeli jednak rolnika nie stać na kupno dobrego materiału siewnego, niechaj przynajmniej dołoży, aby sam sobie wyrobić odpowiedni materiał do sadzenia ziemniaków.

Aby dojść do dobrego materiału siewnego, należy przede wszystkim posiadane odmiany ziemniaków oddzielić tak, aby każda była posadzona na jednym kawałku pola, a nie wszystkie razem. Odmian jest dużo, nie wszystkie jednak są dobre. Jeżeli posadzimy każdą odmianę oddzielnie, to przy sprzeczności zaraz się przekonamy, która z nich dała plon najwyższy i tę przede wszystkim zachować trzeba do dalszej hodowli.

Kiedy ziemniaki są już posadzone, rolnik powinien zająć się swym polem, aby podczas wzro-

stu dokonać odpowiedniego doboru ziemniaków do dalszej hodowli. Dokonać tegoż można dwiema drogami.

Pierwsza polega na tem, że po dokładnem obejrzeniu pola usuwamy całkiem krzaki słabe, chore, o złym wyglądzie, jednym słowem, nie rokujące dobrego plonu. Czynimy to dlatego, że inaczej kłęby z krzaków słabych i chorych przy sprzeczcie pomieszałyby się z dobrymi i zdrowymi i w następnym roku znów mielibyśmy nasienie nieszczególne. Usuwając krzaki wadliwe, pozostawiamy tylko silne i zdrowe, które rokują dobry plon, a ziemniaki od takich krzaków też wydadzą sadzeniaki dobre.

Druga polega na tem, że za pomocą palików oznaczamy krzaki wybitnie zdrowe i silne, od których spodziewamy się dużego zbioru. Paliki te zostawiamy aż do jesieni, krzaki, oznaczone niemi, wykopujemy oddzielnie od reszty pola, a kłęby, przechowane również oddzielnie, przeznaczamy na nasienie na rok przyszły.

Niech żaden rolnik nie żałuje trudu, a przekonana się, że nawet, nie wydając gotówki, zdobędzie sam dobry materiał siewny, a większy zaś plon będzie mu nagrodą za jego starania.

Dobór jaj wylęgowych.

Łatwo zrozumieć, że takich doczekamy się kurcząt oraz przychówku, od jakich kur poddadzimy kwoce do wylęgu jaja. Dlatego też do wylęgu należy używać jaj od kur, które pod względem hodowlanym są bez zarzutu. Z jaj od kur, lichosię niosących, słabowitych lub źle zbudowanych, wykluwają się pisklęta cherlawe — bo „jaka mać, taka nać”. Pamiętać również trzeba, że potomstwo dziedziczy cechy obojga rodziców, dlatego trzeba i na koguta zwrócić baczna uwagę.

Aby uniknąć niemiłych niespodzianek, podkładamy kwoce tylko takie jaja, które są napewno zapłodnione — ma to miejsce wtedy, gdy na jednego koguta przypada nie więcej niż 14 kur. Wielkiej staranności wymaga również dobór samych jaj. Muszą one być duże, kształtne i czyste. Doświadczenie bowiem uczy, iż pisklęta, lęgące się z takich jaj, są zawsze silniejsze. Wielkie jaja o dwóch żółtkach zupełnie się do wylęgu nie nadają. Wylęgające się bowiem z nich bliźnięta są niezdolne do życia i giną w zarodku.

Jeżeli chodzi o większą hodowlę, to należy się zaopatrzyć w specjalną lampę do przeglądania i kontrolowania, czy jajo jest zapłodnione. W braku lampy łatwo się o tem przekonać, przeglądając pod słońce jajka, które były pod kwoką 4—5 dni. Jaja niezapłodnione są zupełnie czyste, zapłodnione będą miały czarny punkcik w środku.

Najlepiej używać do wylęgu jaj od kur starszych. Jaja młodych mają zwykle cienkie skorupki, które kwoka łatwo gniece. Mniemanie, że z wylęgu jajka (podłużne koguciki — okrągłe kurki) można wnioskować o płci pisklęcej, jest niczem nieusadnione.

Jaja wylęgowe nie mogą być stare, im są świeższe, tem są lepsze. W żadnym wypadku nie mogą mieć więcej niż miesiąc. Jaja bowiem w miarę, gdy się starzeją, mają tem twardszą wewnętrzną błonkę, co później bardzo utrudnia pisklętom wydostanie się na świat.

Liczba jaj, które można podłożyć kwoce, zależy od jej wielkości i pory roku. Duże kwoki

doskonale obsiadają 18 do 20 jaj, mniejsze nie więcej niż 12 do 15. Gdy na dworze gorąco, kura więcej jaj wysiedzieć może, niż wczesną wiosną, gdy jest jeszcze chłodnawo.

Spis Chlewni Zarodowych

Pom. Zw. Hodowców Trzody Chlewniej w Toruniu ul. Sienkiewicza 10.

Chlewnie rasy Wielkiej Białej Ostrouchej w typie bekonowym posiadają: Inż. Stan. Haertlé, Lipienek, pta Kornatowo, stacja kol. Firlus, pow. Chełmno. Hering, Mirowo, pta Godziszewo, st. kol. Głębiwko, pow. Kościerzyna. W. Hulewicz, Papowo Tor., pow. Toruń. Janikowski, Gawłowice, pta i st. Radzyn, pow. Grudziądz. W. Modrow, Modrowo, pta Skarszewy, st. kol. Nygut, pow. Kościerzyna. K. Rożycki, Taszewo, pta i st. Jeżewo, pow. Swiecie. Dr. Siudowski, Przydatki, pta, st. i pow. Brodnica. J. Sojecki, Orzechowo, pta i st. Kowalewo, pow. Wąbrzeźno. A. Szulc, Napole, pta Trzebczyk, st. Bągart, pow. Chełmno. Zeńska Szkoła Roln., Kowalewo, pta i st. Kowalewo, pow. Wąbrzeźno. K. Zieluńska, Rudnopol, pta i st. Pelplin, pow. Tczew. W. Zukowski, Lalkowy, pta Smętowo, st. Twardogóra, pow. Starogard.

Chlewnie rasy Białej Ostrouchej w typie tłusto-mięsnym: Heydemann, Zajączkowo, pta Miłobądz, st. i pow. Tczew. A. Schwarz, Manenin, pta i st. Miłobądz, pow. Tczew. W. Modrow, Modrowo, pta Skarszewy, st. Nygut, pow. Kościerzyna.

Chlewnie rasy Białej Zwisłouchej: G. Modrow, Bączek, pta Skarszewy, st. Bączek, pow. Kościerzyna. Dr. K. Esden-Tempski, Brzezinko, pta i st. Turzno, pow. Toruń. Pow. Zakład Opieki Społ. Gołuszyce, pta i st. Pruszcz Pom., pow. Swiecie.

Chlewnie rasy Wielkiej Białej Angielskiej: W. Żukowski, Lalkowy, pta Smętowo, st. Twardogóra, pow. Starogard. Dr. K. Siudowski, Przydatki, pta, st. i pow. Brodnica. Inż. S. Haertlé, Lipienek, pta Kornatowo, st. Firlus, pow. Chełmno. Szkoła Roln. Pawłowo, pta Pawłowo, st. Raclawki, pow. Chojnice. Szkoła Roln. Bielawki, pta i st. Pelplin, pow. Starogard. Hulewicz, Papowo Tor. pow. Toruń. Inż. Jaworski, Augustowo, pta Pol. Brzozie, st. Jajkowo, pow. Brodnica. Państw. Średnia Szkoła Handl. Roln. Grudziądz, ul. Vetzkiego 13.

Nabywać maciorki można bezpośrednio w jednej z tych chlewni.

Wystawa maszyn rolniczych w Paryżu.

W Paryżu odbył się ostatnio pokaz-wystawa maszyn rolniczych. I tak np. demonstrowany był traktor, którego koła, ale i łańcuch były sporządzone z gumy (system gąsienicowy), a całość z doczepionym pługiem (który podnosi się wgórę w czasie transportu) popędzana jest oliwą ciężką. Młocarnie z poczwórnem czyszczeniem, dmuchaczem do plew, kołami na pneumatykach, z dostawioną w razie potrzeby automatyczną prasą na słomę lekkiej konstrukcji, są ostatnim wyrazem techniki na tem polu. Maszyny do sadzenia ziemniaków z automatycznym regulatorem, pozwalającym na sadzenie na żadaną głębokość, roztrzasczące do siana, przewracające siano w bruzdach, automaty-wirówki do czyszczenia zboża, kosiarzki jednokonne, normalne, jednak z zastąpieniem dru-



DZIAŁ KOBIECY

Jedźmy wleceć ryb — bo są smaczne i zdrowe.

Czas postu faworyzuje ryby, jako nie zaliczające się do potraw mięsnych. Mimo to niska konsumpcja mięsa rybiego jest zadziwiająca wobec jego wartości odżywczej. Przyczyną tego jest mylne mniemanie, jakoby mięso rybnie było trudnostrawne, posiadało małą wartość odżywczą, tj. nie syciło tak wydatnie, jako mięso zwierzęce. W istocie jednak, jak orzekła ostatnio Francuska Akad. Medyczna, mięso ryb przewyższa pod pewnymi względami mięso zwierząt domowych, a nie ustępuje mu pod względem wartości odżywczej, w mniejszym stopniu natomiast podnieca system nerwowy i krwionośny, pozatem mięso rybnie szybciej się trawi. Lekkostrawne są zwłaszcza: karp, karaś, sandacz, szczupak i wogóle wszystkie te gatunki, z których można gotować galarety, gdyż zawierają białko klejowe. Ryby tłuste są mniej strawne, zato posiadają większą wartość kaloryjną (cieplikową).

Stosownie do pożywności podzielono ryby na 3 kategorie, odpowiednio do zawartości tłuszczu w tkankach. Do chudych zaliczono ryby, posiadające mniej niż 4 proc. tłuszczu, tj. szczupaki, okonie, do tłustych te, u których procent tłuszczu był większy od ośmiu: łosoś, karp, śledź. Najwyższą granicą zawartości tłuszczu dochodzi do 28 proc. u węgorza rzeczno, najchudszy jest sztokfisz. W porównaniu z mięsem zwierząt mięso ryb zawiera mniej białka, (a ryby wędzone i suszone zawierają go więcej). Tłuszcz rybni zawiera cenne dla zdrowia witaminy, a obecność soli mineralnych, zwłaszcza dużych ilości fosforu i wapnia czyni mięso rybnie bardzo pożytecznym środkiem spożywczym.

W jadłospisie dziecięcym mięso ryb nie powinno być pomijane, ze względu na zawarte w niem składniki mineralne i witaminy, konieczne dla organizmu rosnącego. Przy białkomoczu mięso ryb jest również godne polecenia.

Śluszny jest pogląd, że ryby należy spożywać tylko w stanie świeżym, gdyż szybko ulegają rozkładowi i po ich spożyciu można ulec zatruciu, w następstwie czego może

giego konia przez mały motorek, który porusza aparat tnący i wiele innych.

Saletra z wody morskiej.

Jedna z norweskich fabryk nawozów sztucznych rozpoczęła budowę zakładów, które będą produkować saletrę, używając do tego wody morskiej zamiast sody. Produkt, wytworzony przy pomocy wody morskiej, zawierającej potrzebne dla produkcji składniki, będzie tańszy od saletry wyrabianej dotychczas, a pomimo to pod względem dobroci będzie się od niej stosunkowo niewiele różnił.

Pięć grzechów głównych w hodowli świń.

Dośkonali znawca hodowli, dr. T. Konopiński, autor wielu prac z dziedziny hodowli, ustalił w jednej ze swych prac pięć grzechów głównych, jakie popełniają rolnicy w hodowli świń. Te grzechy są następujące:

- 1) Za rychłe używanie maciorek do rozpłodu,
- 2) Za rychłe odsadzanie prosiąt.
- 3) Nadmiar w spasaniu ziemniaków.
- 4) Niepunktualność w żywieniu.
- 5) Brak ruchu i powietrza.

Kto zawsze będzie pamiętał o tych pięciu grzechach głównych, temu napewno hodowla się powiedzie, ten napewno hodować będzie taniej, niż rolnik, który o tych grzechach głównych zapomina.

być katar żołądka i kiszek, tyfus lub nawet cholera. Ryba (surowa) niezdatna do spożycia posiada oczy mętne, zapadnięte, skrzela zamiast krwisto-czerwonych szare wzgl. białe, skórę bez połysku, z odpadającymi łuskami i ciało ciastowate, że naciśnięte palcem pozostawia wgłębienie.

Od należytego oczyszczenia w dużej mierze zależy smak ryby. Nie należy jej nigdy moczyć w wodzie, gdyż zatracą na wartości odżywczej i smaku. Po wypaproszeniu natrzeć wewnątrz i zewnątrz najlepiej solą prażoną (trzymać ją na patelni, dopóki nie zżółknie i nie przestanie trzaskać) ryby będą jędrne, a potem octem, a jeszcze lepiej sokiem cytryn. I zostawić kilka godzin leżeć — smak będzie czystszy. Rybę wrzucić do wody z przyprawami, gdy woda zacznie wrzeć, po chwili rondel zdjąć z ognia i 10—20 min., zależnie od wielkości ryby, dać naciągać. Wodę tę można użyć do zup i sosów.

Do ryby podaje się kartofle lub ryż na sypko i sosy: gorzyczkowy, pomidorowy, pietruszkowy, koperkowy lub chrzanowy. Danie rybne można uzupełnić jarzynami lub grzybami, kluskami, makaronem, a skutek osiągnie się ten sam jak przy mięsie.

Zatem w większym niż dotąd stopniu wyzyskujemy mięso rybne jako wysokowartościowy środek odżywczy.

Ryby w galarecie.

Rybę gotuje się w mocnym smaku z jarzyn i korzeni, poczem wyjąć ości i krajać mięso w kawałki. 1 ltr. smaku pozostałego zagotuje się raz z 12—15 listkami żelatyny, klaruje następnie białkiem i stawia na brzegu blachy na pół godziny. Potem cedzi się galaretę przez płótno, zalewa nią formę do 1/3 i stawia w zimnym miejscu; gdy zastygnie, nakłada się kawałki ryby i zalewa resztą galarety. Przed podaniem wyłożyć na półmisek, przybrany jajkami na twardo, korniszonami, rydzami i sardelkami. Jeśli galareta nie musi być postną, można ją robić na nóżkach cielęcych, zamiast na żelatynie. Zeby miała czas zastygnać najlepiej dzień naprzód robić i przechować w zimnym miejscu.

Śledzie smażone nadziewane.

Wymoczyć 4 śledzie przez 36 godzin najmniej, osączyć z wody, skóry nie ściągać, tylko śledzie oczyścić wewnątrz, mączką usiekać wraz z cebulą bardzo drobno i domieszać łyżkę masła, garść tartej bułki, trochę pieprzu i 1 jaje. Wymieszaną masą nadziewać śledzie, potem maczać w rozbitym jajku, tartej bułce i smażyć. Wyborne z kartoflami.

Suknie popołudniowe

robi się dziś z miękkiej cieniutkiej wełny albo z jedwabiu. Charakterystyczną cechą ich to: dość szeroki dół, zmarszczki i fałdy z przodu spódnicy, zaczynające się od pasa, forma rękawów, wycięcie u szyi oraz zwrócenie całej uwagi na przód sukni, a zupełne bagatelizowanie pleców. Staniczek winien być krojony swobodnie, aby sprawiał wrażenie bluzki. Przybrania są różnorodne: plisy, biegnące w rozmaitych kierunkach, karczki, zaboty, oryginalne odstające kołnierze, rozmaite mereżki i ażurki albo tylko efektowna kłamra, brosza, barwny kwiat z karbowanej organdy. Często jedyne przybranie stanika i rękawach stanowią różne marszczenia lub zakładeczki w najróżniejszych postaciach i kształtach. Bardzo modne jest wycięcie w kwadrat, otoczone falbanką, riaszką lub jedw. frendzelką (tą ostatnią także rękawy długości 1/2 lub 3/4-ej). Specjalną uwagę w tym sezonie zwracają rękawy (ramiona opadają łagodnie). I tak widuje się: wąskie i długie obok szerokich balonów, sięgaj. do łokcia, miękko spadające kimonowe obok małych bufków, to znów pliso wane, szerokie, ujęte dopiero w przegubiu ręki, inne znów zaopatrzone są od góry w mnóstwo zaszepek i zmarszczek, puszczonej luźno dopiero ponad łokciem, cała szerokość gromadzi się poniżej. Spódniczki są u dołu kłoszowe, ozdobione wolantami lub mają po bokach wkładane godety. Bardzo modna jest spódniczka zaopatrzona w tunikę, dłuższą z przodu i z tyłu, bądź też po bokach albo fantazyjną z jednego boku. Tuniki jednak nadają się tylko dla kobiet wysokiego wzrostu, o wysmukłej linii, tunika bowiem na figurze małej, dość korpulentnej jeszcze bardziej ją skraca i pogrubia.

Do serji sukien popołudn. dodać można w tym sezonie klasyczną suknię płaszczową, bardzo praktyczną, ale i szykowną. Dawniej była ona udziałem starszych pań, obecnie

stała się ogólnie lubiana. Wełniana taka suknia, uzupełniona pelerynką o kroju princesse, lekko poszerzona u dołu lub gładka i zapięta do dołu na guziki i przepasana szerokim paskiem skórzanym, przybr. jest często zamiast kołnierza szalem jedw., wiązany w kokardę, kamizelką lub szerokiemi wyłogami z białej piki lub aksamitu czy jedwabiu (taka ozdoba na mankietach). Często widuje się u takich sukien baskinki, odstające na biodrach, tworzące efekt zakietu, a pozatem gęste stebny: przy kieszeniach, kołnierzu, rękawach itd.

Nowością jest suknia płaszczowa z tuniką. Aby była lekka i nie pogrubiała sylwetki, robi się spód z cienkiego jedwabiu i przyszywa do niego falbanę wełnianą.

Jakie kolory tej wiosny modne?

Smiało powiedzieć można — wszystkie; niebieski w odcieniu kwiatu barwnika, odcień fiołka alpejskiego, czerwony kardynalski, wszystkie odcienie popielatego do ciemno szarego, beż od b, jasnego do złotawo-brązowego i koloru miedzi, przeróżne odcienie zieleni z jasnym, trawiastym kolorem na czele, na dalszym planie granatowy i czarny i w połączeniu z białym lub beżowym. Widzimy więc, że niema kłopotu z wyborem barw. Każda z pań wybierze najodpowiedniejszy, najbardziej twarzowy.



1. Suknia z pastelowej krepy jedwabnej, wąska w talii, z baskinką, wysoki kołnier i oryginalny krój rękawa. 2. Suknia wełniana z szerokim paskiem i miękko ułożonym kołnierzem z białej krepy. Szerokie rękawy ściągnięte są w przegubiu gumką. 3. Suknia jasno niebieska. Rękawy wąskie, rozszerzające się ku dołowi. 4. Suknia z ciemnego materiału w jasne małe kropki, kołnier z jasnego jedwabiu w ciemne kropki.

Przepisy gospodarskie świąteczne.

Wódka cytrynowa, ocierana o cukier.

Obetrzeć 200 g cukru, rąbanego w kawałki, o 2 świeże z grubą skórą cytryny. Ten cukier utłuc w porcelanowym moździerzu i nalać litrem wódki dobranej, to jest pół litrem spirytusu i pół litrem przegot. i ostudz. wody, postawić w cieniu na 4 dni, następnie przefiltrować przez szwedzką bibułę, a będzie bardzo miłego smaku cytrynowa wódka. Tak samo można przyrządzić wódkę pomarańczową.

Malowane jaja wielkanocne.

Wydymać kurze jaja, czyniąc na grubszym końcu większy otwór, na cieńszym mniejszy. Ofarbować skorupki na zielono, czerwono, brązowo sokiem szpinakowym, buraczanym i łupinami cebuli. 100 g. cukru zagotować z łyżeczką wody, utrzeć 150 g. czekolady, rozgrzać na blasze i wymieszać z cukrem. 30 g. masła utrzeć na pianę, zmieszać z poprzednio ugotowanym płynem i dodać 20 g. siekanych migdałów lub orzechów, obranych z łupin. Mieszać aż masa będzie dość gęsta. Wlać ją przez malutki lejek papierowy lub blaszany do skorup z jaj. Potem otwory zalepić. Jaja takie sprawią wielką radość dzieciom.

Tort wielkanocny.

Wyrobić gładkie ciasto z 180 g masła, 250 g. mąki, zmieszanej z pół paczką proszku do pieczenia utart. skórką z pół cytryny, 50 g. sparzonych i zmiel. migdałów i kilka łyżek śmietany lub mleka. Wywałkować cienko i wyrzynać płyty wielkości formy rozsuwalnej. Odpiec je; gdy wystygły smarować marmeladą i złączać. Powierzchu oblać glazurą różaną i garnirować jajeczkami, zajaczkami lub barankami.

Wyśmienity placek drożdżowy.

Z 625 g. mąki, 50 g. drożdży, zaledwie ćwierć ltr. mleka, szczypty soli, 150 g. masła, 2 dużych lub 3 małych jaj, trochę obartej skórki cytrynowej wyrobić ciasto, rozprowadzić na blachę i odstawić, aby urosło, potem posmarować następną masą (przyrządzoną w czasie urastania ciasta): 250 g. masła rozetrzeć z 250 g. cukru i 125 g. słodkich, obciągn. utartych migdałów. Masę równo rozprowadzić na ciasto i piec 20—30 min.

Pieczywa,

wysadzonego z pieca, nie należy kłaść zaraz na płytę porcelanową — gdyż staje się prażkowane. Najlepiej chłodzić na suszarce (z drutu) lub na drewnianym talerzu.

Placek

będzie lżejszy, jeśli się jaja, zanim się do ciasta je wrzuca — rozmiesza z łyżką stołową letniej wody.

Ciasto

nie przylepi się do miednicy, jeśli poprzednio wysmaruje się ją trochę tłuszczem.

Zimne danie z wołowiny w galarecie.

Piękny kawał krzyżówki z kwiatem, osolonej i opieprzonej, naszpikować, jak pieczeń, pasemkami młodej słoniny, następnie gotować zwyczajnie, jak na rosół z tą różnicą, że trzeba je zalać wodą ciepłą, a nie zimną, żeby było smaczniejsze. Mięso ugotowane wyjąć z rosolu i ostudzić pod przykryciem. Osobno ugotować parę nówek cielęcych z włoszczyzną, dobrze sklarować, zakolorować łyżeczką karmelu, wylać na salaterę i zastudzić. Podając, pokrajać mięso w cienkie plastry, ubrać suto pokraj. w kostkę galaretą i podać ocet i oliwę.

Zapiekaný comber barani.

Mięso dobrze osolić i zapiec obficie w maśle, często podlewając. Potem posypać nast. mieszaniną: 3 łyżki stol. tartej bułki, 1 łyżkę stol. ziel. siekanej pietruszki, odrobinę z solą rozartego czosnku. Odpieczoną pieczeń wsunąć na kilka minut w rurę, dla pięknego koloru. Jako garnitur: w maśle uduszone jarzyny i to podłużnie krajane: marchew, seler, rzepę lub brukiew, małe cebulki perłowe, groszek i w kostkę krajaną słoninę — i obłożyć pieczeń.

Kompot z pomarańcz

podaje się tylko na surowo. Po obraniu z wierzchniej skórki należy pomarańcze oczyścić z białych włókien, pokrajać ostrym nożem na cienkie płatki, odrzucić ziarnka. Parę kawałków skórki oczyścić z białych części, żółtą pokrajać w paski. Na salaterce układać rzędami plasterki pomarańczy, przesypując je obficie cukrem, a gdzieś tam skórki dla aromatu. Dać tak postać parę godzin, aby się cukier rozpuścił. Można też kompot polewać syropem, wziętym ostróżnie ze spodu salaterki. Chcąc, aby ten kompot był wykwintniejszy, poleć go kieliszkiem likieru: Orange, Curacao, Abicotine, Marasquino lub araku.

