

ROLNIK POMORSKI

BEZPŁATNY DODATEK - WYCHODZI RAZ W TYGODNIU.

Redaktor Zbigniew Łukaczyński.

Rek 1

CHOJNICE, dnia 25. II. 1930.

Nr. 8

Wołek zbożowy.

Wołek zbożowy, Calandra granaria L. przezi-
mowuje w postaci doskonałego owada **nie w zbo-
żu**, lecz w szczelinach, szparach sufitu, ścian i pod-
łogi śpichlerza nieoczyszczanego, niebielonego,
wśród składu starych worków i innych narzędzi,
które u nas niestety trzyma się ciągle jeszcze w
pomieszczeniach przeznaczonych na zmagazyno-
wanie ziarna. Z wiosną samica wyszedłszy z kry-
jówek nakłuwła ziarna zboża i składa do każde-
go ziarnka po jednym jajku. Po 10—14 dniach wy-
lęga się larwa i ta nie wychodząc z ziarna żeruje
w niem, wyjadając nieraz całkowicie zawartość
jego tak, że pozostaje tylko sama łupina. W ziarnie
tem larwa się przepoczwarza i dopiero w lipcu
wychodzi owad doskonały. Z końcem lipca skła-
da samica jajko w nowo zmagazynowane zboże i
z końcem września wychodzi drugie pokolenie
szkodnika, które zimuje w szparach śpichrza.

Z biologii szkodnika wynika, że od września
począwszy do mniej więcej połowy kwietnia — za-
leżne od warunków klimatycznych, szkodnika w
ziarnie niema, względnie, że w tym czasie szkodli-
wość jego nie istnieje. Wprawdzie fakt ten nie
usprawiedliwia, by nie należało zwalczać w tym
czasie wołka, — ale czy walka ta jest wówczas ak-
tualną, gdy śpichrz zapełniony jest zbożem i by
ziarno wymłócone częstokroć w miesiącach póź-
niej jesieni i zimy poddawać działaniu jakiegoś
zwykle trującego preparatu chemicznego tembar-
dziej, że ziarno to wołka w sobie nie zawiera?

Dezynfekcja śpichrza bez należytego wyczy-
szczenia go, wybielenia, zaszmarowania szpar jest
środkiem połowicznym, a wszystkie te czynności
są nie do przeprowadzenia praktycznie bez u-
przedniego sprzątnięcia i wyniesienia samego
ziarna ze śpichrza.

Dlatego to dezynfekcja śpichrza przeciwko
wołkom, o ile koniecznym jest jej stosowanie —
najracjonalniejszą jest w lipcu, kiedy to stare za-
pasy zboża się skończyły i śpichrze zazwyczaj są
próżne. Wtedy to należy bezwzględnie śpichrz do-
skonałe omieść z pajęczyny i kurzu, szpary w po-
dłodze, ścianach i suficie zaszmarować i wybielić.
Po wybieleniu ścianę w wysokości 1 mtr. od podło-
gi posmarować carbolineum wzgl. smołą na sze-
rokość 15 cm. a będziemy pewni, że nawet nie u-
ciekając się do dezynfekcji wołek w takim śpi-
chrzu nam się nie pokaże.

Mówię tu naturalnie o śpichrzach gospodar-
skich, nie o magazynach kolejowych lub wojsko-
wych, młynach itp. zabudowaniach, gdzie ziarno
nieruszone leży na kupie po kątach, nieraz całymi
latami i gdzie zachodzi ewentualność przewiezie-
nia wołka razem ze zbożem sprowadzanem z ma-
gazynów innych.

W tych zabudowaniach konieczna jest dezyn-
fekcja pomieszczeń ale i wówczas należy wybie-
rać taki czas, kiedy pomieszczenia te są możliwie
próżne.

Polecane częstokroć w prasie rolniczej **wype-
dzanie wołków ze śpichrza sianem itp. jest środ-
kiem, który chętnie się drugiemu poleca, samemu
się natomiast nie stosuje.** Bo jest kwestją otwartą
czy wypychanie śpichrza sianem — nie w każ-
dym zresztą wypadku możliwie do przeprowadze-
nia, a rzekomo skutecznie — nie przypadło na
czas biernego zachowania się wołka. Zresztą woł-
ka spostrzega się zwykle w czasie wylęgu wzglę-
dnie stwierdza się szkody przez wołka powodowa-
ne już po wyjściu chrząszcza z ziarna i uszkodzo-
ne ziarno traktuje się niejednokrotnie zupełnie
niesłusznie jako ziarno zaatakowane przez wołka.
Szkodnika w tym czasie zazwyczaj już w ziarnie
niema. Zeszłego roku np. załadowano w Szamotu-
łach wagon pszenicy do Ostrowa. Po przyjeździe
wagonu do Ostrowa stwierdza odbiorca kolosalne
ilości wołka na pszenicy. Towaru nie przyjmuje.
Sprzedawca z Szamotuł żąda od kolei odszkodo-
wania za wynikłe stąd straty z powodu dostarcze-
nia rzekomo przez kolej wagonu zamieczysszone
go wołkiem. Sprzedający nie wiedział, że cała par-
cja tej pszenicy zostanie silnie zaatakowana u nie-
go na śpichrze i ziarno załadowane posiadało już
tego szkodnika w postaci larwy wzgl. poczwarki
w swoim wnętrzu.

Reasumując powyżej powiedziane dojdziemy
do następujących wniosków:

1) Jedynym najskuteczniejszym i najracjonal-
niejszym sposobem uchronienia się od wołka zbo-
żowego jest **rok rocznie w lipcu oczyszczenie i
wybielenie wapnem śpichrza.** Stare zapasy ziar-
na powinno się bezwzględnie **często przerabiać,
nie pozwalając na dłuższe leżenie ich na kupie
bez szufłowania.**

2) **Sprowadzone ziarno zbadać**, czy nie jest za-
atakowane szkodnikiem w postaci larwy wzglę-
dnie poczwarki wewnątrz, co daje się doskonale
uskutecznić przez rzucenie garści ziarna na mi-
skę z wodą. Zaatakowane ziarno unosić się będzie
na powierzchni wody.

3) Zaatakowane ziarno wołkiem wewnątrz w
postaci larw umieścić natychmiast osobno i w cza-
sie wylęgu chrząszczyka celem wyłowienia chrzą-
szcza wystarczy kilkakrotne przepuszczenie ziar-
na przez wialnię.

4) Z powodu znacznych kosztów dezynfekcji
— (w roku 1926 dezynfekcja cyanowodorem maga-
zynu przez sekcję zwalczania szkodników z Dah-
lem (Niemcy) kosztowało pewnego Niemca w
Wielkopolsce po niższej cenie 400.— zł.) **sto-
sować ją w czasie warunkującym jak największą
skuteczność tego zabiegu, a więc tylko w odpowie-
dnio podpatrzonym czasie w lipcu wzgl. z koń-
cem września.** Ziarno z larwami względnie po-
czwarkami wewnątrz nie dezynfektować, bo za-
bite larwy pozostaną wewnątrz ziarna i ziarno
takie zmielone dać nam może placki z wołka.

O stawowych opojach u koni.

(Wskazówki praktyczne).

Prawdziwą plagą dla hodowców są tak zwane opoje na nogach u koni. Powstają one wskutek rozszarzenia się torebek stawowych, które następnie wypełniają się cieczą surowiczną. Opoje należą do wad, które bardzo szpecą dobrego konia, a nieraz znacznie obniżają jego wartość, pomimo, że przeważnie nie zmniejszają zdolności do pracy. Najpoważniejszymi są opoje stawu skokowego, które występują w różnej wielkości na jednej lub też na obu nogach. Przyczyny opoi są różne. Przeważnie opoje powstają następstwo wskutek ostrego zapalenia, spowodowanego nadwyrężeniem stawu lub też przez uderzenie takowego.

U koni wierzchowych opoje zjawiają się przez codzienną forsowną jazdę lub skakanie przez przeszkody, szczególnie przy znacznej wadze jeźdźcy. U koni wojskowych i roboczych — przyczyną opoi bywa naprężenie stawu przy długich uciążliwych przemarszach i przy ciągnięciu znacznych ciężarów. Oprócz tych przyczyn — opoje bywają jako zjawisko następce po przebytych niektórych chorobach, jak żoły, influenza i inne. Na podstawie opoi mogą wpływać następujące okoliczności, a mianowicie: nieprawidłowa postawa nóg konia, gdy obydwie stawy skokowe są zannadto zbliżone ku sobie, kiedy są nierozwinięte i wreszcie na powstawanie opoi wpływa niewłaściwe odżywianie w wieku źrebięcym. Ponieważ wszelkie opoje mają skłonność do powracania, leczenie więc ich jest bardzo trudne. O ile przystąpi się do leczenia jak najwcześniej, to nieraz może się jeszcze udać, lecz jeżeli już nastąpiło stwardnienie opoi i kulawizna, wtedy o całkowitem wyleczeniu niema mowy. Opoje zawierają w sobie gęsty płyn żółtawego lub czerwonego koloru, a ścianka tych torebek nieraz bywa znacznej grubości. Bywają też opoje na przetrzał, to jest na zewnątrz i na wewnętrznej stronie stawu skokowego. Ażeby odróżnić opoje od zapalenia stawu trzeba pamiętać, że przy zapaleniu staw zawsze musi być gorący, bolesny i koń na nodze się nie wspiera, a przy opojach — staw jest chłodny, niebolesny przy dotykaniu i niema kulawizny. Opoje stawu skokowego na zgięciu wewnętrznym nazywają się krwistym szpatem (blutszpat), który niema pochodzenia dziedzicznego w przeciwieństwie do właściwego kostnego szpatu. Co do leczenia opoi to — gdy się tylko zauważy na danym stawie jakikolwiek obrzęk nieokreślonego jeszcze charakteru — należy natychmiast przez 3—4 doby stosować bez przerwy zimne okłady w postaci mokrej gliny z octem lub mokrego złożonego w kilkoro gałganka, polewanego często zimną wodą z lodem. Po tym czasie chłodne kompresy przerwać i o ile jeszcze zachodzi potrzeba — wtedy dwa razy dziennie stosować wcieranie czystej jodyny watą na patyczku, gdyby działanie jodyny okazało się zbyt słabe, wtedy w ciągu 4—5 dni wcierać raz na dzień po 5—6 minut maść rtęciową (merkuryjną). Przez cały czas wcierania koń może być używany do lżejszej jazdy, zaś przy stosowaniu początkowych zimnych okładów musi być pozostawiony w spokoju. O ile chodzi o leczenie opoi starszych i większych, to bez porady lekarskiej samemu nigdy nie należy czynić żadnych zabiegów i nigdy nie pozwalać nikomu na żadne przypalanie lub też przekłuwania, gdyż to wszystko łatwo może spowodować nieuleczalną kulawiznę lub nawet spowodować śmierć konia przez zakażenie.

O tuczeniu kaczek.

Kaczki tuczają się bardzo łatwo, gdyż naogół posiadają dużo skłonności do opasania. Trzeba jednak pamiętać, iż nie należy tuczyć kaczek w okresie pierzenia, bowiem znaczna część zjadanej paszy pójdzie na tworzenie piór, a nie na gromadzenie tłuszczu, w organizmie. Nadto lepsze rezultaty daje opas kaczek w zamknięciu tj. w małych zagrodach. Należy przytem pamiętać, iż pomieszczenie przeznaczone do tuczenia kaczek powinno być spokojne. Nie powinny zaglądać tam żadne zwierzęta, gdyż to ogromnie niepokoi kaczki i te tracą wskutek powyższego, na wadze. Tembardziej w nocy kaczki muszą mieć kompletny spokój. Zazwyczaj w tuczarniach kaczek zagranicą, w nocy palą światło, wówczas

kaczki są spokojniejsze. Najmniejszy bowiem szmer (np. myszy itp.) w ciemności wznieca wielki niepokój wśród kaczek i te długo się uspokoić nie mogą. Kaczki doskonale się tuczają, będąc karmione gotowanymi ziemniakami z opsypką oraz dodatkiem zbieranego mleka, tłuczonej cegły i tłuczonego węgla. Dodatek mielonego kuchenianego jest bardzo przytem pożądany. Wodę powinny mieć w wąskich korytach jedynie do zapijania paszy, bowiem jest to we zwyczaju tego gatunku ptactwa. Poza tem w okresie opasania kaczek mogą być używane inne okopowe, śrutowane lub mielone ziarno, siekana zielenina, krew bydłęca itd. Kaczki w ten sposób podpasione przybývają znacznie na wadze i są poszukiwane w handlu. Nie tyle chodzi w tym wypadku o samą wielkość kaczki, ile o to, aby była należycie utuczona. W naszych warunkach kaczka pekińska w czystości lub w przekrzyżowaniu z kaczka krajową daje najlepsze w tym względzie wyniki. W Ameryce największym powodzeniem cieszą się również kaczki pekińskie swoiste typu, odmienne od kaczki pekińskiej kontynentalnej. Pochodzi ona właściwie od przekrzyżowania kaczki pekińskiej naszego typu z kaczorami aylesburyjskimi. Olbrzymie zakłady Halloka, Webera i innych hodowców kaczek na Long Island operują setkami tysięcy kaczek wymienionego typu. Jest to całe królestwo kaczek, które tuczają w sposób najbardziej prymitywny w zagrodach i nasycają tym towarem północno - amerykańskie rynki konsumcyjne. Są to bodaj że największe interesy drobiarskie na kul ziemskiej, interesy, gdzie jedynym gatunkiem drobiu, jaki daje olbrzymie zyski jest — kaczka.

Wpływ płodozmianu na występowanie chwastów i na rozmieszczenie nasion chwastów w glebie.

Doświadczenia w tym kierunku robione były na jednej z rosyjskich stacyj doświadczalnych. Wyniki doświadczeń opracowane zostały przez Szewieljewa.

Dla stwierdzenia stanu zachwaszczenia gleby a także ilościowego i jakościowego rozmieszczenia nasion, były brane próby gleby do głębokości około 21 cm. i badane. Doświadczenia były robione z płodozmianem sześciopolowym.

Wyniki otrzymano następujące:

1. Z pogorszeniem uprawy ilość nasion chwastów szybko powiększa się. Zwykle w takim wypadku największa ilość tych nasion znajduje się na powierzchni gleby lub w wierzchnich warstwach glebyornej na głębokości 1—2 werszków (4—8 cm.).

2. Z wprowadzeniem płodozmianu w danym wypadku sześciopolówki, wraz z polepszeniem uprawy gleby, nasiona chwastów zostają rozmieszczone na różnej głębokości, a przy głębokiej

orce równomiernie w całej warstwie gleby ornej.

3. Równocześnie ilość nasion chwastów zmniejsza się szybko, przytem wszystkie pola wchodzące w skład płodozmianu wyrównuje się co do zachwaszczenia. Płodozmian i spowodowany nim sposób uprawy i pielęgnacji wywołuje już swoje wyrównujące działanie.

4. Ogromne znaczenie dla niszczenia nasion chwastów mają podorywki i dokładna pielęgnacja wszystkich roślin uprawnych w ciągu całego lata, na wszystkich polach objętych płodozmianem.

5. Różne rodzaje roślin w zależności od ich właściwości biologicznych bardzo różnorodnie reagują na sposoby uprawy, to też czyszczenie gleby z nasion chwastów w dużym stopniu zależy od umiejętności samego gospodarza, który sposoby uprawy i pielęgnacji roślin uprawnych, tak powinien ująć, żeby przyniosły jak największą szkodę chwastom.

Częste latowanie się krów.

Właściciel obór nieraz spostrzegają zbyt częste latowanie się krów; zjawisko to może mieć różne przyczyny, a mianowicie:

Przedewszystkiem może być wywołane wskutek zbyt obfitego i posilnego żywienia przy jednoczesnym braku odpowiedniego ruchu. W takich razach należy krowom tym znacznie zmniejszyć ilość zadawanej karmy i co tydzień zadawać do wewnątrz każdej krowie po pół kilograma soli Glauberskiej z dodatkiem 2 łyżek aloesu (rozpuścić wszystko w 1 i pół litra gorącej wody i ostudzić); oprócz tego należy takie krowy zmusić do używania ruchu na powietrzu.

Następnie — przyczyną zbyt częstego latowania się może być katar pochwy i macicy, co rozpoznąć można po tem, że błona śluzowa tych organów pokryta jest śluzem gęstym koloru żółtawego, przyczem jest ona nieco jakby nabrzęta.

W takich wypadkach dobrym środkiem na wyleczenie kataru jest stosowanie rozczynu następującego: na każde sześć szklanek ciepłej przegotowanej wody rozpuścić 13 gramów (podług wagi) oczyszczonej białej soli kuchennej, potem precedzić to w lejku przez watę hygroskopijną i tem zapomocą irygatora przeczyszczać jak najgłębiej; irygator musi być bardzo czysty i przed każdorazowym użyciem dobrze wymyty czystą wodą z mydłem; najlepiej, jeżeli irygator jest szklany, wtedy łatwiej o czyste jego wymycie, może też być i emaljowany, lecz nigdy nie blaszany.

Takie przepłókiwanie należy robić dwa razy dziennie w ciągu dwóch tygodni, poczem zaprzestać i przez parę tygodni krowy, te obserwować; jeżeli nie pomogło, będzie to oznaczać, że przyczyna choroby znajduje się w jajnikach.

Jajniki u krów w tych wypadkach dotknięte bywają przez gruźlicę i cierpienie może być usunięte przez wycięcie tych jajników, czyli przez dokonanie kastracji chorych krów, co dokonać może tylko specjalista lekarz weterynaryjny — chirurg, do którego należy się w tej sprawie udać.

Jak się obchodzić z osieroceniem prosiąt.

Prosięta osieroczone i nadliczbowe można wychować na krowim mleku, karmiąc je z flaszki, na której szyjkę nakładamy zwykły dziecinny smoczek gumowy. Należy karmić je ściśle o tej samej porze, najlepiej dopuszczając równocześnie pozostałe rodzeństwo do maciory. Smoczki na

leży kupić pierwszorzędnej jakości, gdyż zleżałe lub z gorszej gumy drą się w pyszczku. Flaszkę do pojenia oraz smoczek należy utrzymywać bardzo czysto, poić mlekiem krowim do połowy rozrzedzonym z wodą i zleka osłodzonym. Mleko powinno być podgrzane do 35 st. Cel. tj. do temperatury twarzy człowieka. Prosięta należy utrzymywać bardzo ciepło, gdyż stosowna ciepłota jest najważniejszym czynnikiem w wychowie prosiąt i tylko brak uwagi na ten szczegół powoduje często wielkie straty dla hodowcy.

Poleca się hodowcom umieszczenie prosiąt w skrzyni napełnionej sianem, której ściany okłada się nie zbyt gorąc. kamieniami. W skrzyni takiej wygrzewają się prosięta jak kurczęta pod sztuczną kwoką, a żywienie prosiąt w stosownej ciepłocie odbywa się łatwo i bez żadnych zaburzeń żołądkowych powodujących śmierć.

Około 10—15 dnia prosięta zaczynają pić same z koryta.

Rady gospodarskie.

Chleb. Chcąc piec chleb w domu, należy mieć specjalnie do tego przeznaczoną dzieżę drewnianą, która by nie służyła do żadnego innego użytku. Dzieża taka powinna być zaraz po upieczeniu chleba obwiązana czystym płótnem i trzymana w chłodnym, jednak nieprzemarzającym, czystym miejscu. Nigdy się jej nie myje, gdyż właśnie ciasto, pozostające na jej ściankach, stanowi zakwas, udzielający fermentacji rocznie nowemu ciastu. Oprócz tego, w tym samym celu, pozostawia się w niej kawał ciasta, rozmiaru nie dużej filiżanki. Doświadczone gospodynie wiejskie twierdzą, że nawet do każdego rodzaju chleba, to jest do razowego i pyłkowego, należy mieć oddzielne dzieże i że jeżeli się robi chleb na wodzie, to niemożna w tem samym naczyniu rozczyniać chleba na serwatce lub siadłem mleku.

Chleb żytny, razowy. Do dzieży chlebowej sypie się wieczora trzecią część mąki, przeznaczonej na chleb, dobrze wysuszonej, przesianej, i zarabia niezbyt gęstą wodą, ogrzaną do 25 — 28 stopni R. Po mocnym wybiciu, równa się dobrze rozczynę, posypuje zlekką mąką, okrywa dzieżę czystym płótnem, kilku grubymi chustami, — w zimie nawet kożuchem, i stawia w dobrze ciepłym miejscu dla wyrośnięcia. Następnego rana, jeśli rozczyn się udał, powinien dobrze wyrosnąć, i mąka, którą był posypywany musi zniknąć zupełnie wtedy dosypuje się resztę mąki (to jest dwie trzecie całej ilości), wsypuje garść, lub więcej soli, trzeba czasem dodać jeszcze wody (zawsze ogrzanej do 25—28 stopni R.) i zaczyna wyrabiać ciasto. Ciasto należy wyrabiać bardzo mocno, i prędko; cała praca nie powinna trwać więcej, niż pół godziny, gdyż, podobno, zbyt długie wyrabianie wstrzymuje fermentację chleba. Gdy ciasto od rąk odstaje, stawia się je, nakryte, jak powtórnie, do podrośnięcia. W dobrem ciepłe rośnie zwykle około 2 godzin. Gospodynie wiejskiej, po wymieszeniu chleba, posypują ciasto ponownie mąką i robią na niem wzdłuż i wszerz krzyż, prosząc przez to Boga, aby to główne pożywienie ludu naszego błogosławił. Wyrabia się duże, podłużne bochny na stolicy, obficie posypanej mąką, bochny się oglądza rękami, maczanymi w letniej wodzie, i trzyma, przykryte czystym płótnem, w ciepłe jeszcze dobrą godzinę. Gdy chleb znowu rośnie zacznie, przekłada się bochny na drewnianą łopatę, grubo posypaną mąką, i sadza ją do pieca.

Ogromną rolę przy pieczeniu chleba gra dobre wypalenie pieca. Piec należy palić, gdy się chleb kończy miesić; spód i wierzch jego powinny być jednakowo dobrze nagrzane. Po wymieceniu zeń węgla, należy próbować, sypiąc mąkę na spód pieca: jeśli się mąka nie pali, a tylko ładnie, zwolna rumieni, piec jest dobry. Jeśli się mąka pali, należy wymieść piec mokrem pomiotłem i ponownie próbować. Gdy chleb siedzi już w piecu, należy wszystkie lufty pozamykać. Czas, potrzebny do pieczenia chleba, jest zależny od rozmiarów bochenków. Bochny pięcio, lub sześciokilowe muszą siedzieć niemniej od dwóch i pół, a nawet do trzech godzin, półkilowym trzy kwadransy wystarczy. Należy jeden bochen wyjąć z pieca i uderzyć stawami zgiętych palców w dno jego: jeśli już upieczony, wydaje suchy dźwięk przy uderzeniu. Inny sposób próbowania, dostępny jednak tylko doświadczonym gospodyniom, jest przyłożenie gorącego bochna do twarzy: gotowy, upieczony chleb grzeje, lecz nie parzy. Po wyjęciu chleba z pieca oblewa się go jeszcze zimną wodą i wsadza ponownie w piec na parę minut, co daje połysk skórze i robi ją miększą w jedzeniu. Przy wyjmowaniu chleba z pieca, należy specjalnie uważać, aby go nie rzucać, a nawet mocno nie trącać. Chleba, po wyjęciu z pieca, nie należy zaraz wynosić na chłód, tylko w kuchni, lub piekarni dać mu wystygnąć, stawiając na stole, na kant, i opierając na ukos o jakąś deskę, a to, aby równomiernie ze wszystkich stron ostygła i nigdzie w nim skórka nie odstąpiła. Jeśli mąka jest dobra i sucha, to z kilo mąki powinno wyjść półtora kilo upieczonego chleba. Dla osób, które chcą piec chleb określonej (zawsze tylko w przybliżeniu) wagi, pożyteczna będzie wskazówka, że z kilo mąki wychodzi dwa kilo ciasta surowego, a z dwóch kilo ciasta — półtora kilo chleba już upieczonego.

Wędzenie peklowanego mięsa. Wędzić można tylko duże kawały wołowiny; najlepsze są grube kawały zrazówki, krzyżowej lub skrzydła. Do wędzenia należy mięso przed marynowaniem wyluzować z kości, dobrze zbić i zamarynować wraz z resztą pekeflejszu, lub szynki. Po dwóch tygodniach solenia zaszyć każdy kawał bardzo szczelnie w czyste płótno, poprzednio osuszony przez dzień cały na powietrzu. Kawałów mniejszych, niż cztery do pięciu kilo, nie oplaci się wędzić; zanadto wysychają.

Wędzi się wołowinę, wysoko powieszoną, w bardzo zimnym dymie. Tydzień, do dziesięciu dni dymienia zupełnie wystarczy. Przechowuje się za wieszoną w suchym i przewiewnym miejscu. Do użycia należy ją namoczyć na całą noc, poczem gotować jak zwykły pekeflejsz. Na gorąco i zimno jest wyborna. Zagranicą, pod nazwą Hamburgskiego mięsa, jest ceniona narówni z westfalskimi szynkami. Dłużej nad parę miesięcy jej konserwować nie należy, gdyż zanadto usycha.

Kulebiak postny. Ćwierć kilo mąki rozczynić 2 deka, drożdży, rozpuszczonych w pół szklance letniej wody, przykryć serwetą, dać podrosnąć. Wbić jedno jajko, włożyć łyżkę masła, osolić, dosypać drugą połowę mąki (razem pół kilo), wymieszać doskonale, gdy od rąk odstanie, dać podrosnąć powtórnie. Gdy dobrze wyrosnięte wynieść na chłód, aby dobrze stwardniało. Rozwałkować na palec, położyć w środek ćwierć kilo tłustego masła, starannie osuszonego w płótnie, aby śladu wilgoci nie miało. Złożyć ciasto w kopertę, wałkować ostrożnie w jedną stronę, złożyć w czworo, znów wałkować. Złożyć ponownie, wynieść na godzinę na chłód. Powtórzyć jeszcze raz wałkowa-

nie. Ostatni raz wałkując, nadać ciastu kształt wydłużonego czworokąta, rozwałkować na pół palca. W środek ułożyć farsz (zawsze dwa, albo, też i trzy gatunki, jeden na drugim). Zawinąć ciasto z boków, złączyć u góry (pieróg taki powinien być wąski 6 — 8 centymetrów i najmniej tyleż wysoki). Złączone brzegi uformować palcami w ładny grzebyk ząbkowany, posmarować jajkiem, i natychmiast wsadzić w bardzo gorący piec. Gdy się ładnie zrumieni i łatwo od blachy odstaje, ma dosyć. Podawać gorący; do niego można użyć każdy z wyżej podanych (przy pasztecikach), farszów biorąc podwójną propozycję. Używa się do kulebiaki przeważnie dwóch różnych farszów. Naprzykład jeden rząd się kładzie ryżu z twardymi jajami, drugi pieczarek, uduszonych w maśle z cebulką, znów ryż i znów pieczarki. Albo rząd kapusty słodkiej podduszonej w maśle, rząd czarnej kaszy gryczanej, duszonej na sypko z suszonymi grzybami i znowu kapustę i kaszę. Lub też rząd sago z masłem i jajami, rząd grzybów świeżych duszonych w śmietanie, znów sago i grzyby itp. W Rosji ojczyźnie wszelkich pierogów i kulebiaków, robią jeszcze farsze z marchwi, brukwi itp., co stanowczo naszym gustom by nie odpowiadało.

Węgierska słonina. Piękny kawał twardej słoniny od karku zamarynować wraz z szynkami na dwa tygodnie, poczem wyjąć z rosolu, osuszyć przez dni parę na wietrze, uwędzić w zimnym dymie. Jeśli słonina jest niezbyt gruba, dwa dni wędzenia wystarczy, grubszą należy wędzić do trzech dni. Po uwędzeniu jeszcze raz potrzymać przez dzień na wietrze, pokrajać na pasy, szerokości dziesięciu do piętnastu centymetrów i ze wszystkich stron posypać papryką. Paprykę brać łagodną, tak zwaną różaną; kto jednak woli smak bardziej ostry, może użyć papryki zwykłej.

Zupa z fasoli. Ugotować smak z dużej marchwi, takiejże pietruszki, pora, cebuli i małego grzybka, nalewając te jarzyny dwoma litrami wody i wygotowując po półtora litra, osolić do smaku. Oddzielnie ugotować czterdzieści deka namoczonej w wigilję w zimnej wodzie dużej, cukrowej fasoli. Gdy zupełnie zmięknie, wodę odlać, fasolę jeszcze chwilę potrzymać na ogniu, aby dobrze obeszła, poczem potrzeb ją przez sito. Włożyć to „puree“ do przecedzonego smaku z jarzyn (pietruszkę, pora i cebulę ugotowaną można dla smaku przetrzeć wraz z fasolą). Spora łyżkę dobrego masła i dobrą łyżkę mąki zmieszać z pół szklanką słodkiej śmietanki, lub dobrego mleka, wlać w zupę i zagotować raz tylko. W wazie przygotować dwa żółtka rozbite, dolać łyżkę zupy, rozbić doskonale, potem wlać resztę zupy i podawać z grzaneckami, zrumienionymi w maśle i sypanymi ostrym serem.

Jajecznicza z grzaneckami. Dwie bułeczki, warszawianki, pokrajać ostrym nożem w drobną, równą kostkę; skropić obficie małem, obsypać ostrym serem i zrumienić, czysto mieszając, w gorącym piecu; po wyjęciu z pieca trzymać gdzieś blisko blachy, aby były bardzo krusze. Z osmiu do dziesięciu jaj usmażyć, jak zwykle, jajecznicę z mlekiem, czy śmietanką, lub też bez nich. Gdy gotowa, posypać przygotowanymi grzankami i natychmiast podawać w tem samym naczyniu. Mieszać z grzankami dopiero jedząc, aby nic kruchości nie straciły.