

dodawanego do kompostu, zostaną unieszkodliwione. O ile popiołu drzewnego jest większa ilość, to można go stosować osobno. Zawiera on duże ilości potasu, wapna i fosforu. Nadaje się na grunta gliniaste, zakwaszone, na kwaśne łąki i pastwiska. Na łąkach pod wpływem popiołu znikają chwasty. Na hektar stosuje się 15—30 ct popiołu. Uważany jest głównie jako nawóz potasowy.

Poznanie krów wysokomlecznych.

Cechy zewnętrzne dobrej mlecznicy są następujące: szeroka budowa, szczególnie zadu, kości dosyć cienkie, łeb i rogi delikatne, skóra cienka i elastyczna, to znaczy, że po odciągnięciu wraca do normalnej pozycji natychmiast i wygładza się. Szerść niezbyt gęsta, lśniąca. Wymie duże, równo pościartowane, z siatką żył po wierzchu. Wymie z wyraźnymi gronami gruczołków, malejące po zdojeniu. Gruba żyła, biegnąca od wymienia pod dół. Ogon długi i cienki, wiry na szerści na łbie, szyji i zadzie. Czy krowa daje tłuste mleko, czy chude, poznać tego na oko nie można. Tłustość mleka można stwierdzić przy odstawieniu większym lub mniejszym śmietaniu; dokładnie procent tłuszczu można określić tylko przy pomocy aparatu.

Wyrób miodu syconego.

Miód do picia może być sztuczny lub naturalny.

Do wyrobu miodu naturalnego bierze się 1 kg. miodu pszczelnego, gotuje się go w glinianym polewanym lub żelaznym emaljowanym naczyniu z 9 kg. wody (otrzymanej ze stopienia śniegu, lub też używamy wodę deszczową — i podczas gotowania, zbiera starannie łyżką wszelkie nieczystości, wypływające na wierzchu w postaci piany. Naczynia do gotowania powinny mieć polewę lub emalję nieuszkodzoną, oraz powinny być raczej wysokie, niż zanadto szerokie.

Gdy miód ugotuje się, to znaczy gdy więcej piany na wierzchu już się nie zbiera — dodajemy tyle przegotowanej wody — ile wody się wygotowało. To zlewamy do drewnianego, szerokiego naczynia (można czystego cebrzyka) i dodać na powyższą ilość 50 gramów (pół ćwierci funta) wyborowych drożdży piekarskich (najlepiej sprowadzić świeżych drożdży z fabryki drożdży — a nie kupować w sklepach). Drożdże powinny być rozdrobione, a płyn po zadaniu drożdżami zamieszany. Przy zadaniu drożdżami płynu, nie może płyn mieć wyższej ciepłoty jak 26° C. (zmierzyć termometrem, który można kupić u optyka lub w dużych aptekach).

Po paru godzinach zachodzi fermentacja, którą poznajemy po tem, iż płyn burzy się i występują bańki gazu. Gdy fermentacja dobiegnie końca, co poznać można po ustaniu wy-

dzielania się baniek gazu, zlewamy płyn z ponad osiadłych na dnie drożdży (które możemy do drugiego waru używać) do czystego polewanego naczynia.

Jeśli płyn jest jasny — to go zlewamy do małych zamkniętych beczulek drewnianych i odstawiamy na 2 tygodnie dla t. zw. dofermentowania. Gdyby płyn był mętny, to go klarujemy zapomocą suszonego i sproszkowanego białego sera biorąc, na każdy litr 50 gramów (pół ćwierci funta) sera suszonego, a po odstaniu się i wyjaśnieniu, cedzimy przez płótno. Dofermentowanie w beczulce trwa 2 tygodnie w temperaturze nie wyższej jak 25° C., a nie niższej jak 22° C.

Po dwu tygodniach płyn zlewany do butelek (jeśli mętny klarujemy go jak wyżej), a w celu nadania smaku korzennego zadajemy miód wywarem cynamonu z kilku goździkami korzennymi. Gdy chodzi o wyrób t. zw. dębniaku, należy miód dla dofermentowania zlać do beczulki nowej z dębowego. W butelkach przechowuje się miód w piasku w pozycji stojącej.

Inż. Tadeusz Ingwer.
(Gaz. Gosp.)

Groźba podwyżki cen żelaza.

Na ostatnim posiedzeniu syndykatu hut żelaznych w Katowicach uchwalono wystąpić do ministra przemysłu i handlu z żądaniem o zatwierdzenie podwyżki cen żelaza do wysokości 100%. Przemysłowcy uzasadniają tę podwyżkę wzrostem cen łomu żelaznego, zaprowadzeniem 8-godzinnego dnia pracy w hutach na Śląsku, oraz rzekomym wzrostem zarobków robotniczych. Odbije się to naturalnie w pierwszym rzędzie na chłopskiej biedocie.

„Chłopska Sprawa“ udziela porad go
spodarskich po nadesłaniu zapytań do
Redakcji i znaczka na odpowiedź.

Ceny targowe.

Giełda zbożowa: Pszenica krajowa 51.00—52.00, targowa 49.00—50.00, żyto kraj. 37.—38.— targowe 36.—37., owies targ. 36.—37., — jęczmień na krupy 35.—36.00, browarny 38.—40. na paszę 32—33, groch zwykły jadalny 60—63, fasola cukrowa biała (Jasiek) 85—110, bobik pastewny 39—40, wyka 45—47, makuchy rzepakowe 52—54, lniane 48—49, pęczak 44—45, otręby pszenne 28.00—28.50, mak 120—135, słoma długa 11—13, mierzwa luzem 8.50—9, rzepak zimowy 84—85, mąka czerwona 32—33, pęczak chłopski 60% 45—46, siekanka jęczm. chłopska 44—45, Dowozy małe.

Z Targu. Płacono: Ziemniaki 1 kg. 16—18, buraki 0.20—0.25, mar-

chew 0.40—45., cebula 0.90—1.00, czosnek 2.—2.20, pietruszka 1.00—1.20, seler 1.10—1.30, chrzan 2.20—2.40, kury 1 szt. 5—10, kaczk 8—12, gęsi 12—15, indyki 25—28, jabłka 1—1.40, mleko niezbier. 1 l. 0.50—0.55, zbierane 0.35—0.40, śmietana kwaśna 1.60—2.20, masło deserowe 1 kg. 7.60—8.00, zwyczajne 6.80—7, ser krowi 1.50—1.60, jaja świeże (kopa) 11.80—12.80, 1 sztuka 0.20—0.22.

Kącik dla kobiet

Kilka słów o hafcie.

Mnie się zdaje, że kobieta na wsi powinna znać haft i umieć go, bo czyż nie jest pięknie, gdy mieszkanie ozdobione jest haftem ręcznym, nie zastąpią go różne hafty fabryczne, które drogo kosztują, a nie są praktyczne. Bardzo ładnie wyglądają własnoręcznej roboty firanki i obrusy. Firanki robiłam z markizety, po bokach zrobiona mreżka i obszyte nicianką. Te rzeczy każda z dziewcząt może zrobić, lecz trzeba chęci, a nauczyć się łatwo i czas się znajdzie. Ilekroć to jest po wsiach dziewcząt i kobiet, które mogłyby się zająć jakąś robotką, po skończonych zajęciach w gospodarstwie. W te wolne chwile schodzą się nieraz kumoszki i tracą czas na rozmowach bez żadnej korzyści, a nawet często krzywdzą swemi językami ludzi niewinnych. Ale, żeby jeszcze tylko to, a ileż to dziewcząt młodych, które z próżniactwa różnych głupstw się dopuszczają. Gdyby się zajęły robotkami, miałyby podwójną korzyść, — nie wydawałyby pieniędzy na obrusy i t. p., bo przecież każda gospodyni płótna natka, odwykły od próżniactwa, nauczyłyby się każdą chwilę wykorzystywać. Pamiętajmy młodzi, że próżniactwo jest źródłem złego. Człowiek jest stworzony do pracy, więc nie powinniśmy od niej stronić, bo czas zmarnowany, stracony, nie powróci.

Ryż.

Ryż jest smaczny, zdrowy i pożywny, przy tem tani, tańszy niż niejedna z naszych kasz krajowych, więc choć to produkt zagraniczny i powinniśmy unikać używania tego, czego u nas w kraju nie mamy, ale jeśli nie będziemy zagranicą kupować to i od nas cudzoziemcy nie będą chcieli kupować tucznych świń, jaj i nabiału. Ryż jednak spotykany w Polsce, jest prawie zawsze źle ugotowany, wygląda jak papka kłajstrowata, to też prawie nikt chętnie go nie jada. Chcąc mieć dobry ryż, trzeba zupełnie inaczej gotować go na sypko, a inaczej na gęsto — pośrednio ugotowany między sypkim, a gęstym jest niesmaczny. Ryż który my jadamy,