

wania jego i nadzieje nie miały się spełnić. Założył fabrykę do wyrabiania ubrań wojskowych i oczywiście ustawił w niej zaraz maszyny swego pomysłu — podobno 80, — ale krawcy francuscy, zamiast skorzystać z jego wynalazku, poczęli się obawiać, że wynalazek pozbawi ich zarobku, urządzili gromadnie napad na fabrykę Thimoniera i zniszczyli ją doszczętnie. Straciwszy wszystko, co posiadał, a nadto zapal i zafanie do swej maszyny, już nie zdołał wybić się z upadku i zmarł w nędzy.

Pomysły wymienionych trzech wynalazców doznały z biegiem czasu nie tylko uznanie, ale — rzecz główna — wydoskonalenia, jakim się dzisiejsze maszyny do szycia odznaczają, głównie dzięki praktyczności przemysłowca amerykańskiego Eljasza Howe (Hau) i dzisiaj, jak to już zaznaczyliśmy na początku, maszyny do szycia stały się prosto niezbędnym sprzętem w każdej rodzinie, gotowym do usług na zawołanie, a przytem tak niedrogim, że je i najbiedniejsi nabyć mogą, — dzisiaj są dosłownie przyjaciółmi nierozłączalnymi dla tych, którzy je sobie sprawili i poznali się na ich zaletach.

Sprawy domowe.

Jak odjąć mięsu cuchnącemu zły smak i niemiły zapach?

W lecie, a szczególnie w jesieni, gdy nastaje czas polowań, zdarza się nieraz w gospodarstwie domowym, że mięso lub zwierzyzna zacuchnie, tj. zaczyna się rozkładać. Rozkład ten powoduje zbyt długie przetrzymywanie mięsa w stanie surowym, często zmiana temperatury u masarzy, spowodowana przez przenoszenie mięsa z lodowni do sklepu i na targi, lub też przechowywanie mięsa w niezbyt ciepłym miejscu (piwnicy, źle przewietrzanej, warsztacie ciemnym itd.) Główne składniki mięsa wtedy z powodu łatwego dostępu powietrza, wilgoci i ciepła ułatwiają tworzenie się węgłowodorum i golem okiem niedostrzegalnych drobnoustrojów (żyłatom). Następnie rozkład mięsa czyli gnicie, które się objawia złym zapachem, po prostu cuchnięciem. O ile rozkład ten jeszcze niezbyt jest znacznym, nieprzyjemny zapach, a przy gotowaniu lub pieczonym mięsie i smak łatwo da się prostym sposobem całkiem usunąć lub co najmniej znacznie przyłumić.

Zwierzyznę o „pańskim” zapachu” należy po ściągnięciu wszystkich błon natrzeć dobrze węglem z drzewa lipowego. Zawarta w nim mała ilość kwasu karbolowego posiada właściwość wciągania i wchłaniania tlenu, przy świeżem mięsie zapobiega rozwojowi rozkładających się ciał lub też niszczy je w razie ich istnienia. Im kawał mięsa zagrożony rozkładem, jest cieńszy, tem szybciej następuje też ustąpienie niemiłego zapachu. W grubszy kawał trudniej wnikać zdoła ów proszek węglany.

Sposób przyrządzenia węgla z drzewa lipowego nie jest zbyt trudny, stąd można w zapasie mieć zawsze swój własny węgiel. Kilka 15 do 20 centymetrowych gałązek lipowych, o grubości 8 centymetrów, obrać z łyka, ułożyć na czystej blasze, posypać trocinami lub heblowinami, zapalić, ale spalić tylko do tego stopnia, że po zwęgleniu pozostaną jeszcze stałe patyki. Po wystudzeniu przechowywać owe podłużne węgielki w suchym miejscu w płóciennych woreczkach, aby służyć mogły w potrzebie. Należy wówczas dwa patyczki zwęglone ostrożnie zaszyć do woreczka z gęstej gazy, położyć na mięso, ułożone w garnku do smażenia. Przed naszpikowaniem trzeba mięso dobrze obmyć z poprzednio posypanego węgla lipowego. Po upływie 30 do 40 minut pieczenia można woreczek z

patykami usunąć z mięsa i wyrzucić. Wchłoneły one w siebie całkowicie zły smak i zapach z mięsa. Jeżeli liby w sosie lub tłuszczu dawał się jeszcze odczuć niemiły zapach, można na 15 minut nowy woreczek z patyczkami węglowymi włożyć do garnka z sosem.

Sposób ten również skutecznie działa przy pieczeniu dzikiego ptactwa, jak kaczek, którym odejmuje smak tranu. Należy wkładać woreczek z patykami na 15 do 20 minut do środka drobiu. Do zwyczajnych kur, gęsi i kaczek lekko cuchnących, również można używać węgla z drzewa lipowego.

Podczas gotowania ryb morskich a rzecznych z bagnistych stawów, zawieszanie woreczka z patyczkami drzewnymi w garnku okazuje się nadzwyczajnie skuteczne. Węgiel bowiem wchłania niemiły zapach morski względnie usuwa smak bagna, właściwy częstokroć karpom, linom, szczupakom, węgorzom itd., pochodzącym z bagnistych stawów. Do gotowania zwierzyzny na potrawy, paszety, można również woreczek z węglem lipowym pozawieszać w garnku na 15 do 20 minut. Wyraźnie jednak zaznaczamy, że wolno tylko używać węgla z drzewa lipowego. Miękkie, lekkie a pomimo tego jędrne drzewo lipy nie zawiera żywicy, a węgiel z niego jest całkiem bezwonny i bez smaku czego o innych drzewach, mianowicie o iglastych, smolnych, twierdzić nie można.

Rady kucienne.

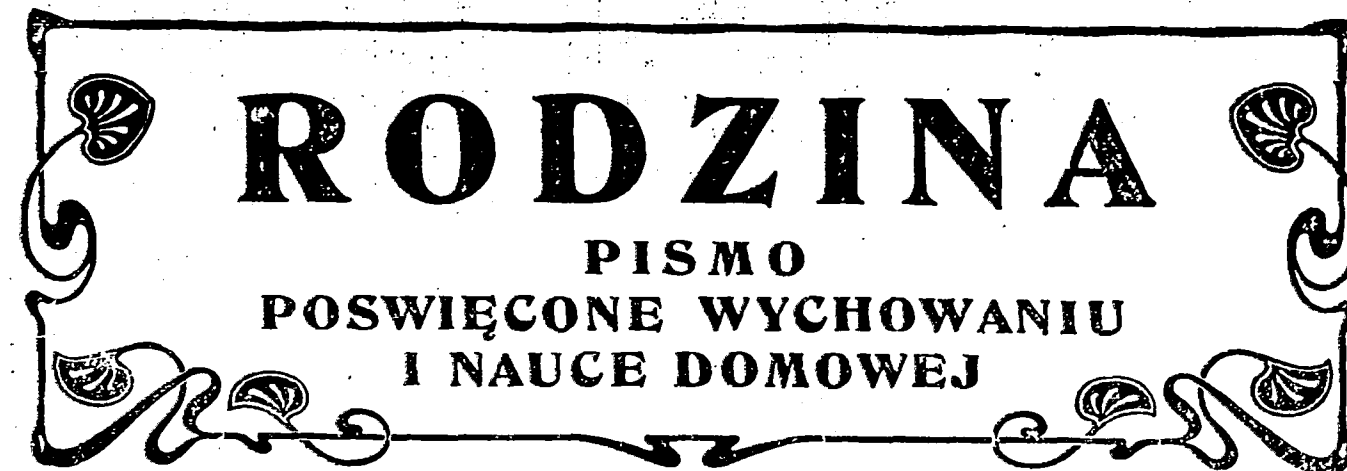
Zupa z głogu. Pół funta suszonego głogu zamoczyć na noc. Świeży głóg należy wydrążyć i przy świeżym trzeba wziąć około 1½ funta i nie potrzeba go moczyć. Gotować z dostateczną ilością wody, plasterkiem cytryny, małą ilością cynamonu, powoli, ciągle kwirlając. Następnie przecedzić przez cienkie sitko, osłodzić, dodać cokolwiek wina owocowego lub soku malinowego! dla zgęstnienia rozrobić w wodze cokolwiek mąki kartoflanej lub mąki ziemniaczanej, wlać do zupy i raz jeszcze zagotować. Podaje się z grzonkami, sucharkami w kostki pokrajanymi lub kłuszkami z ubitych białek.

Ogórek świeży, t. zw. „jabędzia szyja” małoziarnisty, pokrajany w cienkie paski, użyty do naszpikowania mięsa, posłuży do zmiękczenia mięsa ze starszego bydła, barana lub zwierzyzny. Używa go się razem z okrasą i to jedną trzecią ogórka i dwie trzecie okrasy. Łagodny kwas ogórka surowego nadaje jeszcze mięsu smaku dzicyzny, spełnia więc dwa zadania.

Potrawy przez gotowanie bez soli, nie tracą bynajmniej na smaku, o ile się sól zastępuje innymi przyprawami. Głównie wtedy używa się jarzyn: pietruszki, selery, cebuli, kminku, czosnku, rzodkwi i redysek. Prócz tych dopraw używa się jeszcze cytryny, oliwy, jabłek oraz wina owocowego.

Jeśli żelatyna ma smak kleju, dowodzi to, że nie jest dostatecznie czyszczona. W tym celu należy ją na 30 do 40 godzin przed użyciem drobno pokrojoną zamoczyć do miękkiej wody. Przed użyciem odlać ostrożnie wodę, aby galaretowa miazga osiadła na spodzie, a nie płynęła. Żelatyna całkiem utraci wtedy smak kleju i może być użyta jak sucha, z tą różnicą, że jej nie potrzeba już przegotować.

Miód z dyni (ban). Ostrugać dynię, usunąć jądra, a twardej miazgi dyni pokrajać drobno i ugotować w wodzie, która powinna pokrywać owoc. Sok następnie zlać przez cienkie sitko, wstawić go na ogień, licząc na 1 litr soku 1 i pół funta cukru. Na równym ogniu powoli gotować sok do gęstości miodu, ciągle zbierając szumowiny.



Nr. 24.

BEZPŁATNY DODATEK

1930.

Matka Boska Siewna.

Poprzez polską ziemię, przez tę ziemię czarna, Idzie Matka Boża, rzuca pszenne ziarno.

A kędy siew rzuci swoją świętą głonią,

Tam się w przyszłe lato sierpy rozedzwonia.

Rozedzwonia sierpy niby nuta śpiewna,

Którędy dziś przejdzie Matka Boża Siewna.

A gdzie na łan padnie Jej błękitne oko,

Tam wśród zbóż wystrzelą bławaty wysoko.

A gdzie święta stopa o cierz się zakrawi,

Tam się w przyszłą wiosnę mak czerwony zjawi.

Idzie poprzez ziemię, naszą ziemię czarna,

Matka Boża Siewna i rozrzuca ziarno.

O sieje nam sieje, święta pracownico,

Niech się łany złocą żytem i pszenicą.

Niech się roześmieją kwieciami nasze pola

I niechaj rozbłyśnie szczęściem ludzka dola.

Ks. Fr. B.

Rozważanie tygodniowe.

O zgodności i ustepliwosci w małżeństwie.

I.

W pierwszym okresie małżeńskim miłość i zgodność panuje w młodem stadle niemal bezwarunkowo i góruje nad innymi uczuciami, — ale te miesiące zwane miodowymi powoli mijają i wtedy to dopiero uczucie miłości przybiera swą właściwą postać. Co było w niej rzetelnego, nieprawdziwego, opada jak liche otynkowanie od muru i niebawem pojawia się pierwsze większe nieporozumienie, pierwsza sprzeczka, a w ślad za nią lzy i zarzut, zazwyczaj ze strony żony, że małżonek już jej nie kocha. Stan tak nie trwa zwykle długo i miłość, większa niż poprzednio, rozpogadza znowu czoła obojgu małżonków. — Niestety znowa nie na długo, o ile oboje nie zdołają tym czasie dojść do zupełnego porozumienia i wyrozumienia słabości ludzkich, jakimi obie strony są obarczone. Sprzeczki powtarzają się częściej i wyradzają się miedzy w otwarte kłótnie; to jedna, to druga strona podnosi coraz ostrzejsze zarzuty, płacz bywa coraz głośniejszy, aż dochodzi do tego, że mąż i żona, aczkolwiek wciąż jeszcze przebywają pod jednym dachem, udawają, jakby się nie widzieli, i przechodzą koło siebie, jak gdyby się wcale nie znali, jakby byli sobie całkiem obci. Ale na tem nie koniec. Dwoje ludzi, którzy przysięgli sobie, przed ołtarzem miłość do końca życia, którzy się po-

brali, aby sobie nawzajem ulżyć w noszeniu ciężaru życiowego, rozchodzi się znowu i każde idzie swoją drogą z sercem przepelnionem taką ku sobie nienawiścią, że rozkosz im sprawia wyrządzać sobie nawzajem krzywdę, jak zaciętemu wrogowi.

Ze razem z nimi cierpi całe otoczenie, i dalsze i bliższe, że to, co miało być szczęściem dwojga ludzi, zamienia się w piekło na ziemi, samo się przez się rozumie, a co temu winne? Oto żadne z nich nie pojęło od samego początku, iż ludzie winni sobie nawzajem wybaczać i nie mogło się zdobyć na pierwszy stanowczy krok w tym względzie. Gdy dwa twarde kamienie o siebie uderzą, posypią się iskry, polecą drażgi. Gdy poważnią się dwoje ludzi zaciętych; nieugiętych, rozpalają się iskry gniewu pękają tak miłe okowy miłości. A pismo święte mówi: „Nie zezwól, aby słońce zaszło nad twoim gniewem!” —

Któż jednak ma ustąpić? Mówi się zazwyczaj, że mędrszy, ustępuje — powiedzmy — mniej mądrym, — tylko, że niestety z małżonków często nikt nie chce być właśnie tym mędrszym. Mąż powołuje się na to, że jest niby panem w domu i głową rodziny, żona zaś zastania się tem, że jest przecież równouprawnioną. I biada temu, kto to jednej, to drugiej stronie śmie doradzać aby okazała więcej ustepliwosci. Kobiety umleją się bardzo zacięć w swych pojęciach o tem, co uważają za słuszne, i sądzą, wtedy, że kto ma słuszność po swej stronie, nie potrzebuje ustępować a cóż dopiero, kiedy mają przekonanie, że właśnie im się krzywdą dzieje! Ludzie złośliwi posiadają kobiety, że udawają tylko taką zaciętość i nieustępliwosc w tym celu, aby mąż na przeproszenie zagniewanej żony sprawił jej podarunek, na który możeby się nie zdobył sam z siebie bez przymusu.

Legends i baśnie o braku wyrozumialosci i kłótności, jakie wśród wielu narodów krążą, przemawiają niestety na niekorzyść kobiet, w Piśmie św. również nie brak zdań, wykazujących, jakim nieszczęściem dla rodziny bywa żona swarliwa, — a czyż nie byłoby dla niej lepiej, żeby się nauczyła ustępować i ulegać nawet, wtedy, gdy się jej zdaje, że słuszność jest po jej stronie? Pominawszy to, że własny upór, własna przekora sprawić jej musi wiele przykrości, kobieta winna sobie uprzytomnić, że mąż mający swoje stałe zatrudnienie i stykający się więcej od niej z ludźmi, może łatwiej zapomnieć o rozterce domowej i poszukać sobie odwetu w gronie znajomych niż ona, skazana daleko więcej na zajmowanie się sprawami gospodarstwa domowego. A nie daj Boże, aby częstsze spory i nieporozumienia domowe spowodowały męża do wymykania się z domu i zaniedbywania rodziny. Gdy sprawa dójdzie tak daleko, niejedna kobieta wyplakuje sobie oczy i wyrzeka na swój los, który z pewnością nie byłby taki pożało-