

RODZINA

PISMO

POŚWIĘCONE WYCHOWANIU
I NAUCE DOMOWEJ

Nr. 14.

Bezpłatny dodatek

1932

KWIATY

Bóg daje z obfitości przedziwnego rogu,
Kwiaty cudne bez liku. Upojne ich wonie
Rozrzuca wszędzie: wdale, do każdego progu.
Gdy wszystkie złoży dary — już nie pyta o nie.
Nie pyta, czy nie gina, bez śladu na ziemi,
Czy do ust je przytuli, kto dłońmi drżącemi.

Czy obojętni ludzie, zdepcą je na polu,
A kwiaty cierpią może, drżą w strachu i bólu.
One czuć także muszą, do słońca się garna,
Główki, jak do snu kładą w noc gorącą parną.
Wy — co wielkiej miłości, czyste znacie drogi,
Zanoście lilje, róże, mirt, pod Boże nogi.
Sypcie, sypcie Mu ciągle w dziękczynienia darze,
Najpiękniejsze swe kwiaty, na białe ołtarze.

Cud w kościele w Bolseno

Zdarzenie, które poniżej opisujemy, miało miejsce w miasteczku Bolseno koło Rzymu, roku Pańskiego 1263, za panowania papieża Urbana IV. Żył tam podówczas kapłan, którego szatan trapił ustawicznie powątpiewaniem o różnych artykułach wiary św., a zwłaszcza o tem, aby hostja we mszy świętej zamieniała się w istotne Ciało Chrystusowe. „Ja, kapłan, odprawiający mszę św., nie widzę tego bynajmniej, — tak on nieraz wtedy myślał. — Hostja pozostaje całkiem niezmieniona, ma ten sam smak co przedtem i ten sam wygląd. Z tego więc wnosić muszę, że w niej nie jest obecnym Chrystus sam!” Zwątpienie opanowywało go coraz silniej i nie zadawał sobie w końcu żadnych starań, aby je w sobie zwalczyć, chociaż powinien był oczywiście to czynić, tem więcej, że przecież był nawet kapłanem. Swoją drogą codziennie odprawiał mszę świętą, nie chcąc dawać zgorszenia, bo o jego do niewiary dochodzących powątpiewaniach mało kto wiedział. Żył podówczas w tem samem mieście kobieta wielce świątobliwa, nawskroś przejęta boskimi zasadami wiary, której całe życie było jednym pasmem ofiar i modlitw na rzecz Kościoła katolickiego i jego założyciela Chrystusa Pana. Ona wiedziała, w jakim mroku niewiary pogrążona była dusza owego kapłana, który pozatem cieszył się poważaniem wśród ludu, i stąd dniem i nocą modliła się do Boga, aby raczył oświecić onego kapłana, wylać nań łaskę wiary i nawrócić go z drogi, na którą go szatan sprowadził. Niechby pożałowania godny kapłan rozpoznał i uwierzył, że podczas mszy świętej dokonuje się istotnie zamiana hostji w Ciało Chrystusa Zbawiciela.

Modlitwa szczerą, zwłaszcza osoby świątobli-

wej, która żyje i działa jedynie na chwałę Stwórcy, dociera zawsze do samego Boga i osiąga skutek pożądanym. Bóg wysłuchał też gorącego błagania pobożnej kobiety i niebawem stało się coś, co kapłan tego raz na zawsze wyleczyło z jego wątpliwości.

Pewnego dnia kapłan jak zwykle znowu odprawiał mszę świętą. Kiedy po konsekracji jak zwykle wznosił hostję wysoko, aby unaocznic zebranemu licznie zastępowi pobożnych chwilę, w której ona przemienia się w Ciało Chrystusowe, stało się coś całkiem niespodziewanego, stał się cud! **Z białej hostji zaczęła saczyć Krew rubinowa i spływać kroplami do kielicha.** Kapłan zaskoczony tem zjawiskiem, tak się zatrwożył, że nie wiedział, co począć. Stał nieporuszony przez dłuższy czas, nie śmiąc wypuścić hostji z ręki, zapałtrony w tę krew, która grubemi kroplami spadała do kielicha.

Ale cud nieuszedł też uwadze rozmodlonych wiernych. Jeden spoglądał na drugiego z niewymownym przerażeniem, aż w końcu wszyscy w uniesieniu poczęli wystawiać Krew świętą Chrystusa. „Ty niewysłowienie święta Krew, cóż znaczy Twoje pojawienie się wśród naszego grona? Któż ponosi winę za to, że się znowu przelewasz? My czujemy się wolni od winy, ale spłyn na dusze nasze i zmyj je i oczyść z naszych grzechów. Oby się Pan Bóg zmiłował nad nami i przebaczył nam przewinienia, któremi Go obrażiliśmy!” — W całym kościele zapanowało wielkie poruszenie i zamieszanie, podczas którego kapłan odzyskał wreszcie przytomność i spokój. Opuściwszy ręce, które dotąd wciąż miał w górę wzniesione, chciał hostję złożyć na korporale, chusteczce, której używa do wycierania kielicha, a tu widzi, że chusteczka tak przesiąkła krwią, że nie było na niej ani skrawka suchego, na którym byłby ją mógł położyć. Wtedy to zrozumiał, co się stało, pojął znaczenie cudu, z całej duszy żałował, że swe powątpiewanie. Odprawił mszę św. do końca, ale tak się przytem zalewał łzami, że musiał kilkakrotnie przerywać. Po Komunii św. złożył chusteczkę kilkakrotnie i zakrył ją, ile się dało, aby przed ludem ukryć tem widoczny znak cudownego zdarzenia. Ale lud po ukończonej mszy świętej nie rozszedł się jak zwykle, tylko czekał na kapłana i zażądał wyjaśnienia cudu. Wtedy kapłan dobył ukrytą chusteczkę i pokazał ją ludowi, który na widok krwi padł na kolana i bijąc się w piersi, błagał Boga o zmiłowanie.

Wieść o cudownym zdarzeniu rozeszła się oczywiście szybko po okolicy i sprowadzała przez dłuższy czas liczne rzesze wiernych do Bolseno, pragnących na własne oczy widzieć chusteczkę, zroszoną Krwią Chrystusową i dowiedzieć się bliżej papieża Urbana IV, który nakazał kapłanowi przy-

szych szczegółów. W końcu dobiegło też do uszu być do Rzymu i przynieść ze sobą ową chusteczkę. Przed nim i w obecności grona kardynałów, kapłan na klęczkach wyznał otwarcie, jakie powątpiewania co do wiary trapiły go przedtem i opowiedział cały przebieg cudu zakrwawienia się hostji. Papież z przejęciem nabożnem ucałował chusteczkę, wraz z kardynałami oddał należyty hołd Boskiej Krwi i ślubował, że każe w Bolseno wybudować wspaniałą świątynię na cześć tej Krwi ku upamiętnieniu cudu. Zarazem nakazał, aby nadal w każdą rocznicę cudu ów korporał w uroczystej procesji niesiono po mieście, co się też po raz pierwszy stało w roku 1264. Dalszem następstwem tego zajścia było, iż z nakazu papieża odtąd co rok w całym świecie chrześcijańskim w święto Bożego Ciała odbywały i odbywają się po dziś dzień uroczyste procesje z Przenajświętszym Sakramentem.

W jednej z licznych sal Watykanu słynny malarz Rafael Santio na ścianie wymalował obraz cudownego zdarzenia w Bolseno, który i dzisiaj wywiera wielkie wrażenie na zwiedzających.

Pożycie rodzinne w Ziemi Świętej za czasów Chrystusowych

(Dokończenie.)

Święto, przypadające co siódmy dzień, zwane sabatem, obchodzono bardzo ściśle i nie wykonywano w dzień ten żadnej czynności, jakaby nazwać było można pracą. Uroczystość ta równała się uznaniu Boga jako pana nad całym światem. W synagogach czyli świątyniach odbywały się poważne nabożeństwa, na które lud stawiał się w świątecznej odzieży, a w domu ucztowano, jak kogo na to stać było. Pozatem istniały różne przesadne przepisy ograniczające swobodę ludzką w dzień sabatu. Uczeni w piśmie — nie wiedzieć, na jakiej podstawie, orzekli np., że w sabat nie wolno uczynić więcej kroków ponad 1000. — Zbawiciel wszystkie tego rodzaju przepisy stanowczo odrzucił, jako, że sabat jest dla ludzi, a nie ludzie dla sabatu.

Na obchód trzech wielkich świąt, mianowicie Wielkanocy, Świątek i tak zwanych Kuczek, kto tylko mógł, udawał się do Jerozolimy, gdzie się znajdowała główna świątynia żydowska. Chłopcy już od 12-go roku życia byli zobowiązani brać udział w tej pielgrzymce i stąd to Pan Jezus jako chłopiec dwunastoletni znalazł się również w Jerozolimie. Kobiety właśnie nie miały obowiązku pielgrzymować do Jerozolimy, atoli niewiasty pobożne z własnej woli przyłączały się do tej pielgrzymki. Cała Judea była wówczas w poruszeniu i po drogach napotymano liczne gromady, zdążające do stolicy. Najgłośniejszym świętem była Wielkanoc i wtedy to Jerozolima aż roiła się od pielgrzymów. Wedle istniejącego od wieków zwyczaju zabijano baranka wielkanocnego przy świątyni, krew z niego kapłani rozlewali na podłogę przed ołtarzem a wnętrzności baranka spalono, potem ojciec rodziny mięso zabierał z sobą. Nawet najubożsi mieli na wielkanoc spożywać pieczeń z baranka. Przed ucztą odmawiano wspólnie modlitwy i śpiewano psalmy, wogóle było wiele przeróżnych ceremonij, które ojciec jako głowa rodziny winien był dokładnie wypełnić.

Zielone Świątki miały znaczenie święta dziecinno i były niejako zakończeniem okresu żniwowego. Trwały one tylko jeden dzień, w którym chleby, pieczone z nowej pszenicy składano w ofierze. Trzecie z głównych świąt — Kuczki — było najweselsze. Trwało ono cały tydzień, a przypa-

dało w pół roku po Wielkanocy. Było ono przeznaczone na złożenie Bogu podziękowania za szczęśliwe ukończenie zbioru owocu i wina, tyle co nasze dożynki. Święto kuczek spędzali żydzi w szalasach czyli namiotach, jedynie w tym celu wystawianych. Wszyscy uczestnicy nosili w lewej ręce po cytrynie a w prawej kieszce palmowe lub mirtowe. Wedle przepisów składano wielkie ofiary na ołtarzach, zachowując przytem liczne, szczególne ceremonje, bo składanie ofiar miało znaczenie świętej czynności.

Prawowierny izraelita zobowiązany był modlić się codziennie rano i wieczorem, i to o pewnym ściśle określonym czasie. Zwykle modlono się stojąco, ale ten i ów modlił się także na klęczkach. podczas modlitwy trzymano ręce podniesione ponad głową albo też rozkładano je w ten sposób, że otwartą dłoń skierowaną była ku górze, jakby je chciano mieć w pogotowiu do przyjmowania darów z nieba.

Bardzo szczegółowe były także przepisy co do postów. Nabożni izraelici spędzali wogóle niekiedy cały dzień na ścisłym poście. Tak samo istniały dokładne przepisy co do dawania jałmużny oraz do zachowywania czystości. Kto wracał z targu, ten musiał się nasamprzód wykapać, zanim mu było wolno zabrać się do jedzenia; ręce wogóle często myto. Obcowania z poganami, a zwłaszcza wspólnego z nim pedzenia, unikano na wszelki sposób. Udać się z jaką sprawą do poganina, było dla ówczesnych żydów zgrozą, to też oczywiście zawieranie małżeństwa z poganami było surowo wzbronione.

Naturalnie tego rodzaju ściśle a liczne przepisy musiały mieć wielki wpływ na ukształtowanie się życia rodzinnego i jak z jednej strony je ułatwiały, tak z drugiej strony je wielce utrudniały. W takich stosunkach rodzinnych obracało się naogół także pożycie domowe Przenajświętszej Rodziny: Jezusa i Rodziców Jego Marij i Józefa. Pożycie to my obecnie wystawiamy sobie często inaczej, przypuścić jednak należy, że nie różniło się wiele od życia biednych rodzin w owych czasach, a te były takie, jakieśmy wyżej opisali. Ówczesnym zwyczajom i sposobom życia odpowiada, co nam w tym względzie podaje Pismo święte, mianowicie: zaręczyny Marij Panny, zwiastowanie i odwiedziny jej u krewniej swej Elżbiety, narodzenie i obrzezanie Jana Chrzciciela, nadanie imienia przez ojca, narodzenie Chrystusa Pana w Betleem, pojawienie się Jego w Jerozolimie, gdy miał lat dwanaście, życie Jego w ukryciu w Nazarecie, wesele kananejskie i tyle, tyle innych szczegółów. Jakże często Zbawiciel sam wskazuje na to, np. w przypowieści o dzieciach mądrych i głupich, w kazaniu o jedności małżeństwa itd. Stosunki życiowe, w których wzrósł Chrystus Pan, były wprawdzie proste i skromne, atoli nie należy zaraz wnosić, aby święty Józef należał wogóle do najbiedniejszych. Jeżeli w Betleem nocowali w zagrodzie, pochodziło stąd, że właśnie panował tam wielki natłok. Z drugiej strony Rodzina święta, aczkolwiek pochodzenia królewskiego, nie była wcale ani bogata, ani nawet jako tako majątną. Święty Józef, jak wiadomo, był cieślą, uprawiał zatem rzemiosło jak tyłu innych, jako rzemieślnik więc, zwłaszcza na one czasy, żył w stosunkach majątkowo skromnych i prostych. Dla nas wszystkich, dla całej potomności główną jest rzeczą, że Zbawiciel świata spędził lata całe cicho i w ukryciu w takiej rodzinie i uświęcił w ten sposób pożycie rodzinne, dając wszystkim rodzinom chrześcijańskim najwznioślejszy wzór do naśladowania.

Wychowanie

Dzieciom nie dawać alkoholu!

Chwała Bogu bardzo wielu rodziców sumiennie dba i stara się o dobre wychowanie dzieci, ale niestety są też między nimi tacy, którzy mają oczy a nie widzą, mają uszy a nie chcą słyszeć. Władze przestrzegają przy różnych sposobnościach, aby dzieciom nie dawać ani kropli alkoholu, gazety rozpisują się o tem często gęsto, w stowarzyszeniach nieraz jest mowa o tem, jak szkodliwym bywa nadużywanie alkoholu, lekarze zwracają uwagę na nieszczerne skutki, jakie powoduje picie alkoholu u osób starszych, a cóż dopiero u dzieci, — czy jednak ludzie stosują się też do tych nauk i przestróg? Zdarzają się aż nadto często jeszcze rodzice, a zwłaszcza matki, za słabe, aby swym dzieciom odmówić piwa, wódki czy wina, gdy o to proszą. Zrazu dają im skosztować kilka łyków, później mały kieliszek, a w końcu pozwala im się pić nieomal na równi z dorosłymi, nie bacząc na to, że alkohol jest dla nich trucizną. Tacy rodzice nierozsądni nie spostrzegają też, jakie stąd powstają następstwa, jak dzieci tak pod względem cielesnym jak i umysłowym przestają się rozwijać należycie.

Skoro człowiek przekroczył już okres rozwoju, wtedy napoje wyskokowe zazwyczaj już na niego nie oddziałują szkodliwie, o ile ich używa w miarę. Kto jednak już dzieci przyzwyczaił do picia alkoholu, ten niech się nie dziwi, że takie dzieci później właśnie pić będą alkohol nadmiernie. Zamiast przejść się na świeżem powietrzu i zabawić się z towarzyszami i rówieśnikami, będą woleli spędzać czas wolny od pracy w gościach, wsiadawać do późnej nocy i tracić pieniądze i zdrowie. A wiadomo, że picie alkoholu zamienia się w końcu w nałóg, który oddziałuje jak najgorzej na cały ustrój cielesny i duchowy człowieka i przyspiesza śmierć. Któż z nas nie widział na własne oczy, jaka nędza, jaka niewypowiedziana niedola cierpieć muszą rodziny jedynie z tego powodu, że ojciec lub synowie, oddani brzydkiemu nałogowi, przepijają zarobek, narażając żonę i dzieci na głód i niedostatek, a na dobytek złego, wróciwszy do domu w stanie nietrzeźwym wywołują kłótnie i bóiki dając jak najgorszy przykład dzieciom, na których młody, niewyrobiony umysł widok pijanego ojca i starszych braci wywierać musi najgorsze wrażenie. A stokroć gorzej jeszcze gdyby matka również się upija!

Gdy dzieci potem marnieją, natenczas rodzice gotowi wyrzekać głośno i przypisywać powód Bóg wie czemu, tylko nie sobie samym. Nie chcą słyszeć o tem, że to oni właśnie winni, jeżeli dziecko nie rozwija się, należycie i słabuje, że nie powinni byli mu dawać ani na spróbowanie żadnego alkoholu — bo od tego się zwykle zaczyna, za późno potem chcieć zło naprawiać, zwłaszcza że dzisiejsza młodzież, skoro tylko przekroczy okres dzieciństwa, nie słucha już bardzo starszych. Drzewko trzeba naginać, dopóki jest młode! — A więc kto ma uszy ku słuchaniu i oczy ku widzeniu, ten niech słucha i patrzy, dopóty po temu pora.

Przepisy kuchenne

Pomidory można przyrządzać w najrozmaitszy sposób i to surowe i gotowane. Nawet nie-dojrzałe stanowią potrawy smaczne, pożywne i orzeźwiające. Bardzo smaczną potrawę można przyrządzić z pomidorów w sposób następujący: dojrzałe pomidory opłukać, obrać ze skórki i wyjąwszy pestki pokrajać w plasterki. Zemleć na maszynce tyle pieczeni cielecej lub szynki, ile jest pomidorów, nałożyć do formy, wysmarowanej masłem, warstwami pomidorów i mięsa, doprawiając solą i pieprzem do smaku. W końcu nalać kilka rozkwirlanych całych jaj i upiec w piecu. Podać z sosem pomidorowym i tartem kartoflami. — Róż, jaja smażone i pomidory zmieszane lub przekładane warstwami stanowią bardzo smaczną i pożywną potrawę. — **Surowe pomidory** na kawałku chleba z masłem, doprawione solą i pieprzem, należą do bardzo smacznych przekąsek. — **Salatę z pomidorów** doprawia się oliwą i octem lub masłem i cytryną. — **Pozatem z pomidorów przyrządzać można zupę, sos, a z zielonych pomidorów kompot.** W tym celu należy obmyć i osuszone zielone pomidory pokłuć igliczką, wstawić następnie w wodzie zimnej z octem i powoli gotować; potem ostudzić i pogotować raz jeszcze w cukrze, licząc na 1 funt pomidorów 1 funt cukru i 1 szklankę wody. Gdy przestygną nałożyć do słoików. Po kilku dniach zlać sok, pogotować go aż zgęstnieje, a pomidory włożyć do niego, aby się szybko raz zagotowały. Pwóżyć to jeszcze dwa razy, a wtedy pomidory powinny być dostatecznie miękkie. Kto lubi imbir niech dla nadania lepszego smaku włoży do słoika kawałek całego imbiru. — **Czerwone pomidory na zimę jako kompot.** Wybrać równe małe pomidory, odcisnąć ze skórki, włożyć do słoika, zalać zimnym cukrem (wodą zagotowaną z cukrem) i wycisnąć cokolwiek soku cytrynowego. Na 1 funt pomidorów wziąć 100 gramów cukru i 3 łyżki wody. Wstawić do kotła i gotować we waku lub w sianie przez 20 minut. — **Przed ściągnięciem skórki z dojrzałych pomidorów włożyć je na chwileczkę do gotującej wody, a skóre z łatwością będzie można ściągać nie kalecząc owocu.**

Potrawy z ogórków.

Chociaż ogórki nie są bardzo pożywne, stanowią one z powodu swego miłego, orzeźwiającego smaku urozmaicenie w codzienne jadłospisie. Smażone ogórki przez dodanie cukru i maki zwiększają na pożywności. Ostrugać więc ogórki, pokrajać w grube plasterki i ugotować powoli w małej ilości wody, doprawić zasmażką z masła i maki, dodać cukru i soli do smaku i razem pogotować przez chwilę. — **Z mięsistych, dojrzałych ogórków** robi się tak zwane „płatki ogórczane”. Ogórki ostrugać, wyskrobać pestki (jądra) i miękki miąż, pokrajać ogórki w podłużne, szerokie paski, osolić i przykryć na 12 godzin. Następnie osuszyć każdy kawałek oddzielnie i sparzyć gotującym octem, w którym poleżeć muszą przez 24 godzin. Włożyć je potem na sitko i następnie w kamiennym garnku przekładać warstwami, przesypując je gorczycą, szalotkami (małym cebulkami), koprem, chrzanem struganym.

białym pieprzem i listkiem bobkowym, polać w końcu przestudzony winnym octem przegotowanym, osłodzony cukrem i owinać papierem lub pęcherzem. — Do kiszenia ogórków bierze się ogórki mniejsze, mięsiste, twarde i całkiem zdrowe. Przekładać je warsiwami w kamiennym garnku koprem, solą, liśćmi winnymi i wiśniewymi i nalać zimną, czystą wodą niegotowaną. — Ogórki, zwane „korniszonami“, najlepsze są małe, podługne. Oczwścić je szczotką i na noc włożyć do słonej wody. Osuszyć następnie, włożyć do garnka razem z chrzanem, pokrajanym w kostki, koprem pieprzem i polać ogórki przegotowanym octem winnym. Następnego dnia zlać ocet, zagotować go raz jeszcze i wlać całkiem ostudzony na ogórki. Gorczycę w woreczkach włożyć pomiędzy ogórki, a ocet osłodzić wedle smaku. — Do sałaty bierze się ogórki długie, nie całkiem dojrzałe, t. zw. węzowe; przyprawia je się solą, pieprzem, koprem, octem, oliwą, śmietaną kwaśną lub cukrem. Dla lepszej strawności nie należy ogórków slić na czas dłuższy tylko krótko przed podaniem na stół, aby sok nie puściły, ponieważ zmożone zbyt długo leżą w zóładku i przypominają się jeszcze przez kilka godzin. — Zupa ogórkowa. Ugotować włoszczyznę jak na zwykłą zupę, precedzić, wlać soku z kiszonych ogórków, włożyć ogórek w kostki pokrajany, zasmażyć zupę zapalankę z maki i masła, pogotować jeszcze pół godziny, doprawić solą, cukrem i kwaśną śmietaną lub zsiadłym mlekiem z maką i znów szybko raz zagotować i podać na stół z grzankami z bułek lub tartami kartoflami.

Smaczna zupa z nieokazalego kalafioru. Wskutek wielkich upałów w tym lecie ucierpiały kalafior w bardzo wielkiej ilości na wyglądzie. Można je więc tylko zużyć do zupy, co prawda bardzo smacznej i pożywnej. Ugotować więc włoszczyznę (marchwi, pietruszki, selery, i porę) wraz z głabem i gorszymi różyczkami kalafiora oraz garścią grubo krajanych liści szczawiu. Włożyć też cokolwiek masła lub trochę kości i kwirłać często aby się wszystko dobrze rozgotowało. Potem precedzić wszystko i przegnieść przez sítko, rozprowadzić słodkjem mlekiem, doprawić zasmażkę i tartą gałką muszkatołową. Na samym końcu wbić jeszcze 1—2 surowych jaj, dobrze rozkwirlanych. Lepsze kawałki kalafiora osobno zgotować w osolonej wodzie i włożyć do gotowej zupy wraz z grzankami z bułek. Zupa ta jak bardzo pożywna i sycąca, może więc wraz z kartoflami stanowić główną potrawę przy posiłku wieczornym.

Stopienie masła na zapas zimowy. Rozpuścić na słabym ogniu masło aż przestanie szumić; zważać na to, aby masło się przysiem nie zarumieniło. Postawić je potem na chłodniejsze miejsce pieca, zebrać po chwili szumowiny i zlać do suchego naczynia klarowny tłuszcz z osadu. Czysty tłuszcz bez odrobiny sera i soli trzyma się przez długie miesiące. Przechowywać masło w chłodnym miejscu.

Naczynia, które przeszły zapachem cebuli, nie należy zmywać ciepłą wodą, ani mydlinami. Zimna, czysta woda najlepiej usuwa nieprzyjemny zapach cebuli, a gdy nie ustąpił jeszcze całkiem, można do wody do mycia naczyń dolać cokolwiek octu i naczynie samo potrzeć jeszcze suchą solą.

Prawidłowe przechowywanie zapasów wędzonego mięsa, kielbasy itp. w lecie. Kto nie posiada przewiewnej piwnicy lub chłodnej komory, niech w gorącym lecie swe zapasy mięsa wędzonego, słoniny (szperki) itd. przechowuje w sposób następujący: do kosza lub skrzyni nasypać sproszonego torfu (od ogrodnika) i poukładać owe zapasy mięsa, zważając na to, aby całkowicie były nakryte torfem. Nakrajane kawałki mięsa, okrasa itd. również zakopać można w torfie, poprzednio jednak należy je zawinać w papier pergaminowy. Zapobiega się tym sposobem poceniu się i wysychaniu wędlin i mięsa.

Osuszenie wilgotnych miejsc z pleśni polega na stałym dostępie świeżego powietrza. Posłuży ku temu stale otwieranie okien i drzwi, czego niestety nie można przeprowadzać w piwnicach. Jeśli w takich miejscach, głębiej położonych, można znaleźć dostęp do przewiewnych kominów, dałoby się przy nich urządzić przewody (kanały), odwodzące powietrze wilgotne. Kanały te działają wtedy samodzielnie i stale, a co najgłośniejsze bez kosztów, a wchłaniają zużyte, wilgotne powietrze, a o ile oczywiście mają dostatecznie szerokie otwory, umożliwiają dostęp świeżego, suchego powietrza. — Prosty i tani środek zwalczania pleśni w wilgotnych miejscach jest świeże, sproszone wapno żrące, które na ścianach, pokrytych pleśnią, rozprowadza się za pomocą szczotki do zamiatania lub pendzla do bielenia ścian.

Plamy ze krwi powstałe na płótnie i odzieży należy zmyć rozmoczonym krochmalem (szkrobkiem). Gdy papka całkiem na plamie uschnie, usunąć ją szczotką suchą i czystą.

Rozpoznawanie płótna i bawełny polega na znajomości kilku szczegółów. Płótno każdego gatunku składa się z nierównych nitk tkackich, bawełna natomiast jest zawsze równa w tkaninie. Polega to na tem, że len ma tylko krótkie nitki, gdy tymczasem nitki bawełniane mogą być dowolnie przedzone co do długości. Bawełniane wyroby łatwo można rwać i drzeć, a rwane brzegi mają gładkie końce nici. Płótno trudniej się drze i po praniu jest w dotyku twarde i chłodne; bawełnę łatwo prać można, nadaje się ona do woli a w dotyku jest miękka i ciepła. — Nitka płócienna po spalaniu skręca się i wydaje przejmujący, nieprzyjemny zapach, bawełna zaś szybko się spala jasnym płomieniem i nie ma przykrego zapachu.

Stęchlizne usunąć ze szaf kuchennych, lodowni i szafek z drutu. Nasamprzód często wietrzyć odnośne przedmioty, a gdy to nie poskutkuje, powstawić na każdą półkę płaskie naczynie z gorącym mlekiem i pozamykać szafy itp. Po kilku godzinach miseczki usunąć i szafy dobrze wymyć gorącą wodą i wysuszyć.

Trzepanie dywanów, chodników itp. wymaga pewnej znajomości fachowej. Dywany lub chodniki, porozwieszane na żerdzi, należy nasamprzód trzepać po lewej stronie, jak również szczotkować. Jeśli dywan od razu był trzepany po prawej stronie, natenczas wszelki kurz i brud przedostają się do tkaniny dywana. Z prawej strony potem dopiero trzepać dywan lekko tylko, ponieważ większa część kurzu już wydobyła się z lewej strony.

Odnawianie wózków dziecięcych. Wszelką rdzę usunąć papierem szmirglowym, ponieważ farba i lak, świeżo malowany, wkrótce już popęka w miejscach, gdzie pozostały resztki rdzy.