

RODZINA

PISMO POŚWIĘCONE WYCHOWANIU I NAUCE DOMOWEJ

Nr. 18.

Bezpłatny dodatek

1932

Modlitwa

Wstaje dzień biały, dzwony zagrały...
Niech będziem czyści jak głąb źródłana!..
Niech kwitną cnoty świętej tęsknoty
Do Przenajświętszej Krwi Chryste Pana!..

Ogniem miłości spał wszystkie złości,
Odpuść nam, Boże, odpuść nam grzechy!
Oczyść sumienie, daj ukojenie,
Niech grzech ucieknie z pod ludzkiej strzechy.

W nieba poddasza modlitwa nasza
Niech do Cię leci jak srebrne ptaszę...
Przyjm serca drżenie i dziękczynienie
Za dzień i uświęć uczynki nasze!

Dzieje Cudownego Obrazu Matki Boskiej

w Częstochowie

(Dokończenie.)

Dnia 1 marca 1818 r. zerwała się gwałtowna burza nad Częstochową, podczas której kilka piorunów roznieciła pożar, który na szczęście jednak nie poczyniło klasztorowi wielkie szkody. Około roku 1846 zaczęto naprawiać rozsypujące się mury wałowe i klasztorne. W roku 1859 wniesiono piękny pomnik ks. Augustynowi Kordeckiemu, sławnemu przeorowi OO. Paulinów. W roku 1900 w dniu 15-go sierpnia nowa klęska nawiedziła klasztor. Wieża kościelna spłonęła i runęła całkiem, zniszczone pożarem. Odbudowano ją przez szereg lat i zaopatrzone ją w zegar, wygrywający nabożne pieśni przy wybijaniu godzin. W roku 1909 świętokradzka ręka skradła złote korony z cudownego Obrazu, darowane przez Ojca świętego, Klemensa XI. w roku 1717. Po za odbudowaniem z wielkim trudem i dużymi kosztami, wałami wznoszą się dzięki ofiarności ludu polskiego a szczególnie warszawskiego, wspaniałe stacje Drogi Krzyżowej. Figury spoczywające na kamiennych podstawach, są całe lae z bronzu. Wykonał je rzeźbiarz-artysta prof. Weloński. W roku 1910 Ojciec święty. Pius X ofiarował obecne złote korony, wysadzone brylantami, a powtórnej koronacji dokonał biskup włocławski, ks. Stanisław Żdzitowiecki. Ostatniemi czasy odnowiono cudowny Obraz Matki Boskiej Częstochowskiej. Odnowiciel obrazu, prof. Rut-

kowski, stwierdził, że drzewo na którym Obraz jest namalowany, jest istotnie cyprysowe, co zgadza się z podaniem o św. Łukaszu. Obraz był mocno oczerniony wskutek palenia wielkiej ilości świec przed wizerunkiem. Dym i kurz wpłynęły więc na dotykania i częstego całowania. W bieżącym roku obchodzi Jasna Góra 550 rocznicę przywiezienia Obrazu z Bełcza do Częstochowy przez Władysława, księcia opolskiego. Jubileuszowe uroczystości odbywały się przez szereg dni przy udziale licznych zastępów duchowieństwa, wśród którego wymienić wypada. J. Em. Nuncjusza parieskiego ks. Marmaggiiego i Prymasa Polski, ks. Arcybiskupa dr. Hlonda. Ludu przybyło w pielgrzymkach na pierwsze dni obchodów przeszło 300 tysięcy z całej Polski.

Tej świętości polskie, słynnej na cały świat strzegą OO. Paulini, którzy początek swój wywodzą od św. Pawła Pustelnika, uważając go za swego patriarchę, gdyż nadał im pierwszy stałe reguły życia pustelniczego i od niego też biorą nazwę „zakonu św. Pawła“. Za godła sobie Paulini obrali drzewo palmowe, na nim kruk, trzymający kawałek chleba, a pod palmą dwa lwy, wspinające się na drzewo. Ubiór (habit) Paulini dawniej nosili ciemno brunatny, ale już w 14-tym wieku go zmienili na biały, jaki do dziś dnia noszą. Zakonnicy ci pierwotnie osiedlili się na puszczy na Węgrzech i stamtąd w roku 1382 sprowadził ich do Częstochowy Władysław, książę opolski, gdzie mieli stać się wiernymi stróżami cudownego Obrazu Matki Boskiej. Prędko się rozszerzyli po całym kraju i w 15-tym wieku już oprócz Częstochowy posiadali w Polsce 9 klasztorów. Pomiędzy rokiem 1620 i 1633 Częstochowa stała się fortecą, a każdorazowy przeor był zarazem komendantem. Zakonnicy niestety zajmowali się zbyt sprawami świeckimi, tak, że zubożeli dla spraw boskich. Stolica św. pomyślała wówczas o zmianie ustaw i po długich naradach Paulini przyjęli nowe reguły klasztorne w roku 1647. Obrona zaś Częstochowy przez ks. przeora Kordeckiego w roku 1647 wielką chwałą okryła cały zakon, jak również powtórne odparcie Szwedów w 1703 roku. To spowodowało króla Augusta II do sprowadzenia Paulinów do Warszawy, gdzie im oddało poza murami przy bramie nowomiejskiej znajdujący się kościół św. Ducha, całkiem zniszczony przez wojny, gdyż ufano Paulinom, że oni jedynie zdołają go podnieść. Z mieszkającymi żyli we wielkiej przyjaźni i stąd też wielkie ofiary dla kościoła zdobywali. Pracą, ofiarnością odznaczył się tu przeor ks. Inocenty Pokorski. Za panowania Józefa II. cesarza austriackiego, po rozbiórce Polski, zamknięto 64 klasztorów paulińskich. W innych państwach to samo się działo z klasztor

rami, chcąc zakonników zgnieść coraz to nowymi rozporządzeniami. Wreszcie rząd rosyjski zniósł między inemi i w Warszawie klasztor św. Ducha, tak, że po roku 1864 w zaborze rosyjskim Paulini zostali tylko na Jasnej Górze, gdzie wytrwali do dnia dzisiejszego jako stróże cudownego Obrazu Najśw. Panny.

Zarządzenie Boskie czy przypadek?

Już nie pamiętam dokładnie, jak się to stało, pewnego razu w towarzystwie kilku znajomych poczęliśmy sobie przypominać różne dziwne zdarzenia. Prawdopodobnie mówiliśmy w ogóle o wypadkach niezwykłych, jakie się bodaj każdemu w życiu przytwarzają, a potem rozważaliśmy, czy w danym razie były to zwykłe, czy niespodziewane wypadki, czy też nie należało ich raczej przypisać wpływowi jakiejś wyższej potęgi. Tego oczywiście nie rozstrzygnie przynigdy człowiek swym ograniczonym rozumem, dlatego też wstrzymiem się od wypowiedzenia swego zdania w poniżej opisanym wypadku, jaki nam opowiedział człowiek, który uczestniczył w ostatniej wojnie Europejskiej już w starszym wieku.

Pułk jego zajął był stanowisko w miejscu bardzo niebezpiecznym, wystawionem stale na ostrzeliwanie przez wroga, gdzie więc na każdym kroku czekała śmierć od kul armatnich. Wyruszając na wojnę, zabrał z sobą zegarek kieszonkowy z niklu, który ustawicznie przy sobie nosił. Pewnego dnia zegarek ten wypadł mu z ręki na ziemię i przestał chodzić. Nie mogąc się obejść bez zegarka napisał do swych krewnych w domu o tym wypadku i poprosił ich, aby mu przesłali zegarek srebrny, który swego czasu otrzymał w podarunku, kiedy po raz pierwszy przystępował do Komunii świętej. Mimo że następnie jeszcze kilkakrotnie dopominał się o przysłanie zegarka, życzenia jego nie uczyniono zadość, obawiano się bowiem, że poczta nie będzie mu mogła doręczyć zegarka w zawierusze wojennej i że zegarek przepadnie.

Pewnego dnia musiał wraz z drugim towarzyszem wedle rozkazu starać, jeszcze bliżej wroga stąd w niebezpieczniejszem miejscu. Minęło kilka godzin w zupełnym spokoju, z czego obaj byli oczywiście bardzo radzi. Wreszcie z tyłu nadszedł, a raczej doczołgał się inny szeregowiec i zawiadomił tego, o którym właśnie jest mowa, iż poczta oddała właśnie kilka paczek, między niemi także jedną dla niego. Ponieważ zarazem oświadczył, że ma od porucznika polecenie zastąpić go na stanowisku aż do odebrania paczki, przeto nasz żołnierz zmęczony a zarazem uradowany czempredzej powrócił do swego pułku i po kilkumastu minutach miał już w ręku zegarek, na którym mu tylę zależało. Potem udał się z powrotem na stanowisko, na które poprzednio go wysłano. W drodze powrotnej zatrzymał się na chwilę, usłyszawszy głuchy szmer, jaki wielkie granaty zwykle były wydawać podczas lotu. Gdy wreszcie granat gdzieś uderzył, żołnierz przyspieszył znowu kroku, zwłaszcza że był już blisko miejscy, gdzie się znajdowali jego dwaj towarzysze, od których dzielił go tylko parę kroków. Gdy tam jednak stanął, nie ujrzał już z nich żadnego. Granat wyrwał w ziemi wielki dół, przy którym po obu żołnierzach pozostał tylko hełm i nolasz pogięty, pozatem nic. Tych kilka minut nie-

obecności, jakie spowodowało odebranie przestanego zegarka, uratowało naszemu żołnierzowi życie. On sam opowiadając o tym szczęśliwym dla siebie wypadku, z wzruszeniem dodał: „Ja i w polu nie zatraciłem wiary w Opatrzność Boską i byłem i jestem przekonany, że właśnie zegarek jako pamiątka pierwszej Komunii świętej był w ręku Boga narzędziem do uratowania mi życia i zachowania mej rodzinie żywiciela. Czyż bowiem można zdarzenie to uważać za prosty przypadek?”

Kto bacznie okiem spogląda na losy, jakie ludzkość przechodzi, ten z pewnością często dopatrywać się będzie wpływu Boskiej Opatrzności tam, gdzie ludzie bezbożni mówić będą o zwykłym, ślepym przypadku. Czyż nie milej i godniej czuć nad sobą opiekę Boga niż przypisywać wszystko tylko przypadkowi?!

Wychowanie

Spory rodziców wobec dzieci.

Kłótnie rodziców w obecności dzieci to ogromne i nie obliczone w skutkach błędy, zdolne wypaczyć całe wychowane dzieci. Powstają przeróżne szkody u dzieci tak pod względem duchowym jak i umysłowym, skoro rodzice nie mogą nad sobą zapanować i w obecności swych dzieci załatwiają głośno swe nieporozumienie, nie szczędząc sobie przytem nawzajem przymówek i wyrzutów. W duszy dziecka budzi się wtedy nasamprzód uczucie niepewności i obawy nieopisanej, bo niespodziewanie jest świadkiem, że osoby rodziców, które stanowią dla niego najsilniejsze moralne oparcie i przedstawiały dla niego świat cały, jedność pojęć i zgodność działania, nagle stają jedno przeciw drugiemu. Równocześnie w umyśle dziecka powstaje rozłam, bo chciałoby zająć jakieś stanowisko wobec głośnego nieporozumienia rodziców, a nie wie, jak to narazie uczynić, a potem zupełnie bezwolnie traci zaufanie do jednego z rodziców, do ojca lub do matki. Takie kłótnie rodziców bywają nieraz później przyczyną rozciągającego się nieporozumienia między ojcem a synem, między matką a córką. Gdy dziecko widzi jak ojciec, który może poza domem spotkały pewne nieprzyjemności, w domu potem z słabej przyczyny poczyną kłótnię i czyni żonę przesadne, nieuzasadnione wyrzuty, wtedy mimowolnie w duszy ujmuje się za matką, która jej wydaje się pokrzywdzoną, potępia postępek ojca, widzi w nim brak poszanowania dla matki i traci swą wiarą w sprawiedliwość ojcowską. Nie jest to skutkiem rozważy, bo dziecko niezdolne jeszcze rozważać należyć i rozsądzać, tylko wpływem uczuciowości, która u dziecka jest bardzo wrażliwa i długo przechowuje doznane wrażenia. Gdyby ono posiadało już dostateczny rozum, natenczas musiałoby sobie powiedzieć, że żaden człowiek nie jest doskonały, że wszyscy mogą się mylić i dlatego nie należy zaraz przypisywać tak ogromnej wagi przypadkowemu nieporozumieniu rodziców, o które tak łatwo. To jednak powinni sobie dobrze rozważyć rodzice, którzy przecież posiadają bez porównania więcej rozumu, powinni mieć na uwadze, że przez kłótnie się wobec dzieci traci u nich ogromnie na powadze. Jeżeli ojciec uderzy dziecko za jakiś niewłaściwy postępek, natenczas matka nie powinna wobec dziecka nazwać skarceńia niesprawiedliwym i niezasłużonym, bo takie wystąpienie matki musi koniecznie podkopać powagę ojca. Taka dwoistość zapatrywania rodziców

utrudnia wielce dalsze wychowanie, bo dziecko wzdraga się potem nieraz wykonać polecenia ojca, które się jemu samemu nie widzi, a ucieka się do matki w przekonaniu, że ta mu nie każe spełnić życzenia ojca, i w danym razie nawet zasłoni przed ukaraniem.

W obecności dzieci powinna jednym słowem między rodzicami panować **zgoda i jedność**, a jeżeli się zdarzą istotnie powody do nieporozumienia, natenczas rodzice winni sobie nawzajem, co mają na sercu wypowiedzieć na osobności, bez dzieci, bo to będzie i dla nich samych lepiej, gdyż prędzej nastąpić może porozumienie, a na pewno zachowają i miłość i powagę u swych dzieci.

GOSPODARSTWO DOMOWE

Nieco o pomidorach.

W tegorocznym gorącym lecie obrodziły się niezwykle obficie pomidory, należy więc wykorzystać nadmiar zbiorów ich sobie na zimę więcej niż w latach poprzednich, zwłaszcza, że zaprawianie nie jest zbyt drogie, ponieważ po części nie wymaga cukru, a pomidory same nadzwyczaj są tanie.

Niestety nie wszystkie pomidory dojrzewają u nas wskutek zimnych nocy już pod koniec sierpnia, więc je trzeba zrywać już wtedy, gdy zaledwie nabierają lekkiego zabarwienia czerwonego. Zielone owoce można zrywać, skoro odstają od zielonego kielicha i są dobrze wyrosnięte. Większe ilości pomidorów układać do opróżnionych skrzyń inspektowych w ogrodzie, w których pozostawia się warstwę ziemi na grubość 2 centymetrów i podłożyć jeszcze targaną słomę. Na tę słomę układać kilka warstw pomidorów, nakryć je słomą i zamknąć okna inspektowe. W ten sposób złożone pomidory szybciej dojrzewają. Jeśli się chce przyspieszyć dojrzewanie pomidorów na krzakach, należy od północnej strony rośliny w odległości 15—20 centymetrów od łodygi wcisnąć prostopadłe w ziemię łopatę, aby przeciąć ostrzem korzonki i przerwać dalszy rozrost rośliny. Sposób ten szczególnie jest skuteczny podczas częstszych deszczów. W razie lekkich przymrozków trzeba wyrwać całe krzaki z dojrzewającymi pomidorami, złożyć je razem i okryć targaną słomą, miechami, słomiankami i t. p. Nazajutrz zerwać pomidory i ułożyć w ciepłej izbie lub komorze, aby powoli oczerwieniały. Wystarczy wtedy ciepłota 20—21 stopni Celsjusza. Przy wyższej ciepłocie (30 stopniach) pomidory nie czerwienieją, lecz żółkną, a przy jeszcze wyższym cieple skórka się marszczy, a owoce pozostają zielone i szybko gniją. Niedojrzałe pomidory należy zbierać wieczorem, gdy są obeschnięte, a nie w południe, podczas upału, gdyż tracą na smaku. Pomidory zrazu poukładać w pobliżu pieca (przy 20 stopniach ciepła), a gdy lekko się zaróżowią, powkładać do skrzynek na jakie trzy warstwy, przekładając każdą warstwę suchym miłym torfem. Zważać trzeba na to, aby się nie dotykał owoc. W torfie pomidory powoli dojrzewają, ale lepiej się zabarwiają, są zdrowe i dłużej trwają. Wystarczy wtedy ciepłota 10—15 stopni.

Zaprawy pomidorów na zimę. Świeże pomidory we flaszkach. Dojrzałe pomidory, czysto wytrzeć, przetrzeć przez maszynkę od mięsa, dodać cokolwiek sproszkowanego kwasu salicylowego, biorąc na 2 funty pomidorów 1 gram kwasu, dobrze wymieszać, ponalewać do flaszek dobrze wymytych

i wysuczonych, zakorkować nowymi korkami wyparzonemi i zalakować, nie gotując ich w kotle. Przechowywać w miejscu chłodnym i suchym.

Inny sposób przechowywania pomidorów na zimę. Oczywiście, zdrowe pomidory, pokrajac w kawałki, zemleć na maszynie i gotować w garnkach aż do zgęstnienia, często mieszając od spodu, bo szybko się przypalają. Gęstawą papkę wkładać gorącą do wygrzanych flaszek, zakorkować, wstawić do letniej wody do kotła i od zagotowania wody gotować przez 15 minut. Główki flaszek zakorkować. Można też tę papkę ponakładać do słoików, które nakryć trzeba pergaminowym papierem, owiązać sznurkiem zwilżonym i gotować jak zwykle w kotle. Gdy ostygną flaszki, powyjmować je, a papier jeszcze posmarować białkiem i przechowywać flaszki w chłodnym i suchym miejscu.

Pomidory zaprawiać można do przyprawiania różnych potraw. 10 funtów dojrzałych pomidorów rozgotować, nie dolewając nic wody, przetrzeć przez sito, wlać do garnka $\frac{1}{2}$ łyżki drobno zmielonych gwoździków, $\frac{1}{2}$ łyżki kwiatu muskatulowego, ćwierć łyżki papryki, nieco cukru do smaku i 10 gr. saletry do zachowania barwy. Wszystko dobrze przesmażyć aż otrzyma się gęstą masę, a gdy przestygnie, ponakładać do flaszek, zakorkować, zalakować, przechowywać w suchym miejscu. Używać do zaprawy ostrych sosów, do sałatek, ryb i t. p., biorąc po parę łyżek tej zaprawy.

Zaprawianie zielonych pomidorów. Twarde zielone pomidory przekroić na połowę, wyjąć ostrożnie łyżeczką ziarenka, zalać wodą i raz zagotować, poczem ostudzić. Zagotować na 2 funty pomidorów 3 funty cukru z $\frac{1}{2}$ litrem wody, wlać sok z 1 cytryny, zalać gorącym cukrem pomidory. Nazajutrz dosmarzyć do miękkości na lekkim ogniu.

O grzybach jadalnych i trujących

Raz na zawsze pamiętać należy o tem, że zbiera i spożywa się tylko takie grzyby, o których się z całą pewnością wie, że są nietrujące, lub które dobry znawca uzna za takowe. Albowiem liczne wypadki zatrucia, powtarzające się co jesień, spowodowane bywają brakiem dostatecznej znajomości grzybów, wśród których jest wiele, które nadają się na pokarm ludzki. Zanim się ktoś zabierze do zbierania grzybów, winien się przeto dać pouczyć osobom doświadczonym i te go mogą zarazem pouczyć, jak się grzyby przechowuje i przygotowuje do jedzenia. Do tego posłużyć mogą także książeczki z obrazkami wiarygodnymi, wskazówki w gazetach i wystawy, które w danym razie pilnie odwiedzać należy. Najlepszą nauką jest oczywiście nauka na miejscu, w lesie, gdzie grzyby rosną, bo nieraz grzyby w lesie wyglądają inaczej niż te, w książkach i gazetach, zwłaszcza, gdy tam mają właściwej sobie barwy.

Wszystkich odmian grzybów nikt nie zna, bo ich jest za wiele; w lasach naszych rośnie ich przeszło 1000 rodzajów. Niektórzy twierdzą, że znamionami grzybów trujących są: jaskrawsza, żywa barwa i kleistość powierzchni, białawy lub kolorowy sok mleczny, osinienie grzyba przy przekrojeniu, zabarwienie się na brązowe lub czarno-srebrnej łyżki włożonej do gotujących się grzybów, na czarno cebuli, dodanej do gotujących się grzy-

bów, ożółknięcie soli, ostry a niemily zapach lub t. p., ale te wszystkie rzekome znamiona okazały się niepewnymi, zawodnymi, nawet wprost niebezpiecznymi, albowiem są trujące grzyby, które nie okazują żadnego z wymienionych powyżej znamion. Oczernienie się łyżki srebrnej, włożonej do grzybów powodują składniki siarczane, zawarte istotnie w grzybach, które przez gotowanie z nich się wydobywają, ale to samo zdarzyć się może przy gotowaniu mięsa, ryb lub innych środków spożywczych białko zawierających, dlatego w takim razie i one zniszczyć trzeba, albowiem już się psuć poczęły i mogą zaszkodzić zdrowiu.

Niejednego wypadku zatrucia grzybami nie można zresztą wcale grzybom przypisać, bo one pochodzą raczej stąd, że się jadło grzyby w stanie zepsutym i już gnijące. A przeciwnie, grzyb nawet najzłośliwszy i najwięcej trujący nie powoduje czernienia się srebrnej łyżki, skoro go się użyje w stanie świeżym. Niejeden z grzybów jadalnych zresztą sinieje również przy rozkrajaniu. Dalej wypada zaznaczyć, że właśnie grzyby trujące odznaczają się często zapachem i smakiem, że fałszywym przeto jest twierdzenie, jakoby wszystkie pachniały i smakowały ostro, oraz że robaki nie mają się grzybów trujących.

Jedyną drogą wyjścia jest dobrze zapamiętać sobie wygląd i znamiona dobrych, jadalnych grzybów i tylko takie jadać, a nie wdawać się w żadne próbowanie innych grzybów, podobnych czy niepodobnych.

Po czem poznać dobre jarzyny i o woce

I jak je przechowywać na zapas zimowy

Jarzyny po wyjęciu z ziemi w ogrodzie, nie powinny długo leżeć nieużyte lub zabezpieczone przed zepsuciem, ponieważ tracą na pożywności i smaku. Wszelkie jarzyny powinny być młode i świeże, a nigdy nagryzione lub robaczywe, ani też nadpsute lub nadgniłe. Krótka, gruba marchew (karotka) ma smak najlepszy, mniej dobra jest marchew długa i duża; najlepsza kalarepa i rzepa winna być średnio wielka; szpinak dobry ma liście cienkie bez grubych żeber. Główki zielonej sałaty powinny być mocno zbite, jasnozielone a wewnątrz żółtawe. Wszelkie dobre gatunki kapusty mają twarde, nabite głowy i cienkie żebra w liściach wierzchnich. Kalafior biały o równych różeczkach niewyrośniętych jest najsmaczniejszy; dobry zielony groszek ma łuski cienkie i miękkie. Dobre ogórki są twarde i słodkie i mają mało pestek. Tylko młode redyski i rzodkiewie są dobre i smaczne, starsze bywają kożuszące.

Dobry owoc poznać można po zdrowym wyglądzie i pięknej barwie. Owoce dobre są ani robaczywe, ani zgniłe, ani też natłuczony. Dojrzały owoc należy zrywać i układać wedle wielkości. Tylko bardzo dobry i zdrowy owoc nadaje się do wysyłki. Mniej okazały owoc zużyć zaraz do własnej potrzeby.

Jarzyny na zapas zimowy przechowuje się w ciemnej piwnicy, niewystawionej na mrozy. Jarzyny, jak pietruszkę, marchew itp. układa się na kupkę; białą kapustę, włoską i modrą układa się w piw-

nicy na słomę lub deskę, głąbem na spód. Główki kapusty można też przechować w brogach i to sadząc główki z korzeniami do ziemi w brogu; główki same nakryć liściem suchym, deskami, chrustem, a potem dopiero ziemią. — Brukselską kapustę i jarmuż pozostawia się na dworze, gdyż właśnie wskutek mrozu stają się smaczniejszymi. — Cebule i czosnek ususzyć i upleść z nich wieniec i powiesić w suchym miejscu, nie wystawionem na mróz.

Owoc można w różny sposób przechować na zimę. Do przechowania nadają się jedynie gatunki zimowe, tak jabłek jak i gruszek. Należy je jak najdłużej zostawić na drzewie, następnie zrywać ręką z ogonkiem, a nie strząsać z drzew. Zdrowe jabłka nie robaczywe, ani natłuczone, układać ogonkiem na spód, gruszki zaś ogonkiem do góry w piwnicach na półkach lub deskach. Piwnice powinny być ciemne, lecz przewietrzane, ochronione przed mrozem. Owoce nie powinien się dotykać, a należy go przegładać przynajmniej co tydzień, aby usuwać nabołałe sztuki.

Zaprawianie jarzyn. Nie poleca się suszenia w domu, ponieważ jarzyny tracą całkiem na smaku, twardną i są potem bez treści pożywnej. Jarzyny suszone we fabrykach natomiast są miękkie, nie tracą barwy pierwotnej ani smaku. Jarzyny w glazowanych puszkach tracą całkiem swą wartość odżywczą, gdyż wskutek długiego odkażania i gotowania w dużych ilościach wody giną składniki odżywcze. Jarzyny z blaszanych puszek są nie do użycia i wprost szkodliwe, skoro wleczo się wznosi, wytłoczone przez powstałe wewnątrz trujące gazy. Jarzyny ze szkła, dłuższy czas otwartych, zwłaszcza groszku i zielonej fasoli, nie wolno spożywać, gdy są wielce szkodliwe dla zdrowia. — Kiszenie jarzyn jest wskazane, zwłaszcza kapusty, ogórków i brukwi. Jarzyny wówczas nie tracą witamin, wskutek tworzącego się przez kiszenie kwasu mlecznego, a stają się strawniejszymi i zarazem nabierają przyjemnego smaku i zapachu. Zbyt wielka ilość soli, użyta do kiszenia, wstrzymuje tworzenie się bakterii kwasu mlecznego, przez co jarzyny tracą właściwy smak dobry. Kiszona kapusta jest pożywieniem doskonałym i bardzo zdrowym.

Owoce można zachować na czas dłuższy przez gotowanie. Owoce nie wymaga tak długiego gotowania ani takiego ciepła jak jarzyny. Wielką część owocu można suszyć. Czereśnie i śliwki suszy się w całości w rurze na blachach lub u piekarza po chlebie. Gruszki i jabłka kraje się w ćwiartki lub talarki i suszy na blachach powoli w rurze. Owoce suszony więcej posiada składników odżywczych aniżeli owoc świeży, gdyż nie zawiera tyle wody.

Zużycie owocu. Owoce gotuje się we wodzie z cukrem na smaczny kompot. Z soku różnych jagód zyskuje się orzeźwiające soki, uśmierające pragnienie. Z porzeczek, niedojrzałych pątek i pigw (Quitten) gotuje się z cukrem galaretki, a z przetartego miąższu owocu marmeladę.