

# PROZINA

PLSMO  
POŚWIĘCONE WYCHOWANIU  
I NAUCE DOMOWEJ.

Nr. 7

BEZPŁATNY DODATEK.

Rok 1930

## Bogu chwała.

Bóg nasz króluje — odział się pięknnością  
Okrył się męstwem, przepasał — dzielnością;  
Pan, przez którego krąg nieporuszony ziemski stworzony.  
Stolica jego od początku świata  
Jest założona — przetrwa wszystkie lata;  
Choć wiek rozdaje, od wieków daleki — bo był przed wieki.  
Podniosły rzeki szumne swoje głosy,  
Wały się morskie wznoszą pod niebiosy;  
Dziwne to wszystko! Dziwniejszy Bóg, który widzi je z góry.  
Boże! ja wierzę Twojej obietnicy;  
Wiem, co się Pańskiej należy świątnicy:  
Chwalić cię będę w Twojej sieni, Panie, póki mnie stanis.  
Karpiński.

## Rozważanie tygodniowe.

Bóg czuwa nad swą cześćdzą.

„Pan jest moją światłością i zbawieniem moim, mocą żywota mego, czegoż się mam lękać?”

Wciąż jeszcze nie było widać końca drogi. Poprzez las rozległy wila się droga, nieraz bardzo niewyraźna, a chociaż misjonarz przebył ją już nieraz konno albo przynajmniej sędził, że ją przebył, to jednak chcąc nie chcąc w końcu przyznać musiał przed sobą, że tym razem pobiłdził. Naraz wszystko około wydało mu się wtedy obcem i utwierdziło go niepewnem zrazu przypuszczeniu, że zmylił drogę. A jeźdźcowi jak i koniowi bardzo był potrzebny spoczynek, bo już razem ze światem wyruszyli byli w drogę, a tylko człowiek, który zna tamtejsze stosunki, umie ocenić, co taka długa podróż tam znaczy.

Słońce z wysokości południowej pochyliło się już bardzo ku zachodowi, a w krajach gorących, blisko zwrotnika położonych, noc zapada prawie bezpośrednio po zachodzie słońca, nie poprzedza jej zmierzch wieczorny jak u nas. Stąd misjonarz już się pogodzić musiał z myślą, że przyjdzie mu spędzić noc w dzikiej puszczy, kiedy naraz całkiem niespodziewanie spostrzegł, poprzez rosnące drzewa, lunę od ognia, który widocznie rozpalili ludzie, skazani jak on na nocowanie pod go-

łem niebem. Koń blask ognia również zauważył i sam raźniej ruszył dalej, o ile wyczerpane długą drogą i upałem dnia siły na to pozwoliły. Któż jednak opisze zdziwienie misjonarza, gdy podjechawszy bliżej, przekonał się, że człowiek, który wyszedł mu naprzeciw, nie był znanym mu i po przyjacielsku przychylnym naczelnikiem krajowców, tylko całkiem obcym. Było wprawdzie już ciemno, bo noc zbliżała się szybkim krokiem, atoli misjonarz doświadczony mimo to zdołał stwierdzić — że nie może liczyć na przyjacielskie i gościnne przyjęcie. To też zanim obcy człowiek się odezwał, pospieszył z zapewnieniem, że nie przychodzi jako wróg żaden, tylko jako przyjaciel. Zbłądziwszy w lesie i nie widzi żadnej możliwości wydostania się z niego w ciemnościach nocnych, zmuszony jest poprosić o udzielenie mu kąpieli w obozie na spoczynek.

Człowiek obcy spojrział na misjonarza wzrokiem przeszywającym i zdawał się przez chwilę badać rysy jego twarzy. a potem widoczną pogardą nie mówiąc ani słowa, obrócił się doń tyłem. Wróciwszy do obozu — przywołał do siebie mężów, którzy rozsiedli się naokoło ogniska, i wszedł z nimi do swego namiotu. Misjonarz, który znał dobrze tamtejszy kraj, i tamtejszych mieszkańców, dobył tymczasem kawał chleba suchego i podzielił się nim ze swym wiernym koniem, który potem węsząc wokoło, potracił nosem o wiadro, czy co to było, i z niego począł chciwie chleptać płyn jakimś, niewątpliwie wodę. Misjonarz sam byłby się oczywiście również bardzo chętnie napił, ale nie odważył się poprosić o pozwolenie, bo kto wie, czy ów płyn był czystą wodą czy też czem innem. Pozatem był tak zmęczonym, że zaledwie mógł się utrzymać na nogach i przede wszystkim pragnął spoczynku.

Po pewnym czasie naczelnik wyszedł znowu z namiotu, a za nim drudzy i jeden z nich zawezwał misjonarza, aby udał się za nim do namiotu, który dla niego przeznaczono. Był to namiot najmniejszy, zawierający nic więcej jak tylko kilka prostych kółder. Misjonarz podziękował za gościnę, zawiązał się w kołdry i odmówił tylko krótką modlitwę dziękczynną do Boga za niespodziewaną pomoc, ze zmęczenia zapadł zaraz w sen głęboki.

Jak długo spał, nie wiedział, ale słońce stało już wysoko na firmamencie niebieskim, kiedy się wreszcie przebudził i czempredziej opuścił, gdzie i u kogo bawił w gościnie. Zaledwie uczynił kilka kroków, przypadł do niego naczelnik z wielkiem wzburzeniem czy niepokojem i wymownie błagał go o litość dla siebie i swych towarzyszy. Powitanie to, tak odmienne od przyjęcia, jakiego doznał poprzedniego wieczora, zadziwiło oczywiście niemało misjonarza, który zapewnił naczeln-



nika szczerze, że nie ma przecież żadnych złych zamiarów i zawitał do obozu raczej jako przyjaciel.

Atoli naczelnika zapewnienie takie nie uspokoiło bynajmniej. Zaklinał misjonarza, aby mu wyjawiał, gdzie podział swoje zbrojne wojsko, bo to w żaden sposób nie mogło się zmieścić w małym namiocie. Słowa te zadziwiły misjonarza jeszcze więcej. Nie mógł oczywiście inaczej odpowiedzieć na to pytanie, jak tylko powtórzyć zgodnie z prawdą, że przybył tylko sam jeden na koniu, który go — nawiasem mówiąc — zaraz powitał radosnym rżeniem.

Tego znowu naczelnik nie mógł pojąć, bo tak on sam jak i towarzysze jego widzieli dobrze, jak koło namiotu misjonarza zgromadził się silny zastęp uzbrojonych mężów. Co więcej, naczelnik wywodził, że dwóch z jego ludzi chciało iść do namiotu, w którym misjonarz spoczywał we śnie głębokim, — można sobie wystawić, po co tam poszli, — ale dwaj mężowie zbrojni, stojący u wejścia, ich nie wpuścili.

Zdziwiony opowiadaniem tem misjonarz zapytał zaleknionego naczelnika, jak też wyglądali owi rzekomi mężowie zbrojni.

„Po większej części mieli na sobie białe szaty, — odpowiedział naczelnik. — Z błyszczących pancerzy ich błyskawice ulatywały a ich dzidy lśniły się jak promienie wschodzącego słońca. Ty, o panie, musisz być potężnym księciem, że masz na swe żalowanie takie hufce wojska. Pokaż nam je przeto, abyśmy z niemi mogli zawrzeć pokój, bo takiej przemocy nie damy rady.

Wtedy misjonarzowi, że tak powiemy, otworzyły się oczy i zrozumiał wszystko. Przypomniawszy sobie w tej chwili mimowolnie słowa z Pisma świętego: „I aniołów swych wysłał, aby ci służyły“. Przejęty do głębi, zaledwie znaleźć mógł słowa, by podziękować Panu Bogu za tak cudowne ocalenie z groźnego niebezpieczeństwa, a potem rzekł do naczelnika: „Nie, ja nie jestem żadnym możnym księciem, ale ja znam przemożnego Pana — który panuje w niebie i na ziemi. Jeżeli zechcesz, to z chęcią zaprowadzę do niego i ciebie i cały twój szczepek“.

Naczelnik nie pojął wprawdzie — odrazu całego znaczenia słów misjonarza, ale zawarł z nim pokój, bo wciąż jeszcze żywił w duszy obawę, przed hufcem — zbrojnych mężów, których był w nocy widział na własne oczy. —

Cudowne są drogi Pańskie i zawsze prawdziwe, aczkolwiek człowiek niezawsze je poznać zdolen.

## Górnoślązak w Legji Cudzoziemców.

(Dokończenie).

— Ciężka — odpowiada z zadumą Markiewicz, patrząc wciąż w okno, za którym pali się grudniowe słońce. — Bo to i drogi w dzikich pustkowiach trzeba budować, dynamitem skały rozsadać i między jedną a drugą bitwą forty stawiać, mosty nad przepaściami przerzucać i na Saharze karawany z żywnością i amunicją konwojować, co idą do Sudanu. I wszystko w tem strasznie gorącu, ciągle w pogotowiu, ciągle z karabinem u nogi, bo niewiadomo, kiedy i skąd mogą wypaść te bandy marokańskie i wyróżnać nas w zasadce jak to było pod Tażą, gdzie wymordowali 17 oficerów i cały nasz batalion Legji — 500-set ludzi. Dyscyplina żelazna, nie przelewki, — ale musi tak być, bo to z całego świata zlatują się do Legji różne ludzie. I książęta, co to im awanturniczy i żołnierski żywot pachnie, jak nasz młody Schaumburg-Lippe, bliski kuzyn Wilhelma, co 2

lata temu, jako kapral Duval zastrzelił się w Rabat, w Marokku. I mordercy i bankruty i różne mamine synki, co się z familją pokłóciły i tacy, co im się życie sprzykrzyło i tacy, co od stryczka albo gilotyny uciekli. Więc dyscyplina musi być nie ladajaką. A niejedni głupi myśleli, że ta Legja Cudzoziemska, to taki wygodny garnizon, gdzie mu dadzą dobrze zjeść, gdzie się nic nie robi. A potem, jak taki widzi, że tu twardo i ciężko, że krwawym potem trza oblać każdy kawałek chleba, to sklamrzy, palec sobie ucina, oko wydłubuje, żeby był niezdatny do służby, albo wreszcie ucieka. Łapią to wtedy i do twierdzy na długie lata pakuja...

Markowicz zapala ofiarowanego sobie papierosa i mówi dalej z widocznym już znużeniem:

— Ale ja się nie skarżę. Samem chciałem, więc mam za swoje. Siłą mnie nie ciągnęli. Jużem dwa lata odrobił.

Zamyśla się; z pochyloną głową, na tle zimnej, pustej ściany, jego młodzieńczy profil o sinawych cieniach pod przymkniętymi oczami, ma w sobie coś niewymownie smutnego.

Nagle Markiewicz uśmiecha się i cała jego zwiniona twarz promienieje młodą, żywą, gorącą radością.

— Jeszcze tylko trzy lata.. i wrócę do Polski. A tam, u mnie w domu, matka i ojciec, siostry i bracia, liczą już dni, kiedy wrócę...

— Tak, tylko trzy lata — powtarzam ze sztuczną wesołością i myślę ze ściśniętym sercem, że to jeszcze trzy lata, i że tam w palmowych lasach Tafilet, w dzikich skalach Dżihani, gdzie wkrótce wrócę do swej kompanji Markiewicz, czyha na niego tyle berberskich kul i sztyletów...

— To niedługo — potrząsa zuchwale krótko ostrzyżoną głową. — Nie stary ja jeszcze chłopak. Dwadzieścia siedem lat, to da Bóg, doczekam i do Polski wrócę.

— Młody i twardy — przyświadczaemy z podziwem. — Jeżeli pan przeżył ten sześciogodzinny transport do Meridżja z raną niemal śmiertelną, potem jazdę samochodem po tych piekielnych urwiskach do Colomb Béchar i samolotem do Orlanu, no i tę operację bez narzeko...

— Tak, my, Polacy twarde są ludzie — uśmiecha się dumnie Markiewicz.

— Ale Niemcy, których tylu jest w Legji Cudzoziemskiej, dokuczają wam, nieprawdaż?

— Dokuczać, dokuczają — potwierdza Markiewicz — ale abo to Polak da się Niemcowi? Czterech trzeba na jednego...

Markiewicz śmieje się cicho, butnie, młodzieńczo, a w ciemnych rzęsach skrzą mu się wesoło modre polskie oczy... Niebawem jednak blednie, a potem szarzeje ze znużenia. Wręczywszy mu paczkę książek i ilustracji, przesłanych przez dobrych ludzi z Polski, ściskamy jego szczupłe, trzęsące się ręce.

Stoi na progu oparty o odrzwia, smukły i drobny, w swym za dużym mundurze khaki i uśmiecha się trochę smutno, że znów zostaje sam w tym cichym, białym domu, gdzie przy poszumie chwiejących się za oknem palm afrykańskich tak słodko i radośnie mówiło się przez pół godziny — po polsku.

**Przypisek redakcji.** O ile rodzina legionisty Markiewicza poda nam jego dokładny adres, natenczas będzie mu się również posyłało naszą gazetę.



## Wychowanie.

**Matki nie okłamujcie swych dzieci!**

(Matkom ku rozwadze.)

Józef i Janek byli zdrowymi chłopcami, płatającymi nieraz figle nierozważne i pełnymi swobody dziecięcej. Dla matki swej jednak mieli niezachwiany szacunek. Była ona w ich oczach bez wszelkiej wady a okazywali jej bezgraniczne zaufanie. Skoro powiedzieli: „Matka nasza tak lub owo rzekła, to nikt nie śmiał im zaprzeczyć, bo wara!” Bo to, co matka powiedziała mogło być jedynie czystą prawdą. Wszak ona wszystko wiedziała a kłamstwa nigdy nie wypowiedziała. Sama zawsze dzieci swe ostrzegała przed kłamstwem, mówiąc: „Kłamstwo jest tchórzostwem, kłamstwo poniża ludzi, i jest grzechem wobec Boga”.

„Pewnego razu Józef, starszy syn, stoczył ciężką walkę na ulicy, z współtowarzyszem, tak, że ojciec przeciwnika poskarżył się u matki Józefa. Gdy ta wieczorem chłopca strofowała, ten zaprzeczył wszystkiemu. Nawet ostre upomnienie matki nic nie wskórało. W końcu powiedziała: „Nie wypieraj się przecież, wszak ci się przypatrywałam z balkonu”. Chłopiec wówczas spuścił głowę i przyznał się do czynu. Za karę za kłamstwo nie dostał wieczornego posiłku i głodny musiał pójść do łóżka.

Całemu zająsci przysłuchiwał się w milczeniu młodszy syn, Janek. Serce wprost zamierało w nim, gdy słyszał, co matka powiedziała. Wszak w czasie zabawy Józefa na ulicy, ona z Jankiem siedziała w kuchni, naprawiając pończochy. Jakże więc mogła być widzieć, co Józef robił na ulicy? Więc matka sama skłamała, a Józefa ukarała właśnie za kłamstwo; Głęboko zasmucony Janek, nie spojrzal jak zwykle matce w oczy, gdy się do niego odezwała.

W sypialni natomiast obaj bracia o czymś szeptem ze sobą rozmawiali. Więc ich matka skłamała, a przecież zawsze mawiała, że kłamstwo to arcybrzydki grzech. Co teraz sądzić o matce? Jedno wszakże było pewne, że kłamstwo to nie znów tak zdrożna rzecz! A matka? Matce nie można już odtąd wierzyć na słowo...

I zaufanie do matki zostało zniszczone na zawsze!

## Zachowanie przytomności umysłu podczas gotowania.

W wielu wypadkach możnaby zapobiec złemu lub częściowo naprawić złe, gdyby zachowano przytomność umysłu a nie tracono od razu spokoju i rozwagi. Zasada ta ważna w każdym położeniu człowieka, oczywiście wielkie znaczenie ma też w gospodarstwie domowym, a szczególnie w kuchni. Podczas gotowania bardzo łatwo coś się może nie udać i zniszczyć zwłaszcza, gdy gospodyni domu prócz gotowania jeszcze inne ma zajęcia, które ją odrywają od kuchni. I nie tylko to, ale np. chciałaby coś nowego wypróbować na własną rękę i pomimo najlepszej chęci sprawa się nie udała. Nie należy wówczas od razu tracić spokoju i martwić się, że tyle pieniędzy poszło na marne, tylko sięgać po rozum do głowy, szukając wyjścia z tego kłopotu. Po części to się też udaje! Weźmiemy oto taki przykład: pewna gospodyni robi majonez i przez omyłkę za wiele nalala oliwy. Majonez wskutek tego rzednie i pomimo ciągłego mieszania nie gęstnieje. Co robić, czy wylać wszystko? Broń Boże! Rozetrzeć osobno ugotowane lub surowe żółtko z kilku kroplami oliwy, a gdy

zgęstnieje powoli dolewać do niej, ciągle mieszając, nie udaj majonez i wszystko doskonale się połączy.

Placek, którym matka wszystkim domownikom chciała sprawić niespodziankę, za bardzo się ruszył. Czy przez to już jest nie do użycia? Bynajmniej! Zamięsać ciasto od nowa, dodać trochę maki i niech się jeszcze przez godzinę rusza, a będzie lepszym niż poprzednio. To samo tyczy się ciasta chlebowego.

Inny przykład: Ten sam placek, na dobitek złego, przypalił się podczas pieczenia i zamiast złotawego koloru nabrał czarnawą skorupę. Co wtedy uczynić? Oto ściąć poprostu całą spaloną powierzchnię placeka, a posmarować ją polewą czekoladową lub z cukru, którą jeszcze przyozdobić można siekanymi orzechami lub migdałami, tak, że z nieudanego placeka wyniknie szczególnie dobre pieczywo.

Wypadki przypalenia się czegoś dość często zachodzą w kuchni. Pieczeń się przypaliła, więc szybko ją wyjąć należy z garnka, oskrobać lub uciąć przypaloną skorupę, a do innego garnka nałożyć świeżego tłuszczu lub pozostałego sosu od innej pieczeni i pieczeń smażyć do miękkości. Szybka zmiana naczyni i usunięcie gorzkiej spalenizny wpłyną na poprawę smaku.

A dalej: zupa jest przesolona, co niestety nazbyt często się zdarza. Podzielić wtedy zupę na dwie połówki, dolać wody tyle, ile potrzeba, a smak poprawić buljonem lub kostkami rosółowemi; drugą połowę zupy zużyć dnia następnego.

Oto: kartofle się rozgotowały! Nie sposób podać je na stół wobec ich brzydkiego wyglądu i wodnitégo smaku. I tu można złemu zaradzić. Kartofle nasamprzód muszą wyparować z wody, potem do nich dodać trochę masła i utrzeć je na miazgę, a będą i smaczne i nie będą raziły swym wyglądem.

W zaufaniu każdej gospodyni domu zdradzimy, że nawet najwięcej wprawnym kucharzom zdarzają się podobne wypadki i że znaczną część wypróbowanych przepisów kuchennych zawdzięczamy takim właśnie wypadkom, które przytomność umysłu zmieniła w rzecz doskonałą.

## Rozumny sposób prania białizny

(Słowo przestrogi dla gospodyń.)

Po latach długich, w których dobre mydło trzeba było zastąpić mniej wartościowymi namiastkami nie powinno się zdarzyć, że białizna lub przedmioty z wełny ucierpią wskutek nieumiejętnego sposobu prania. A zdarza się to, jeśli się nie zważa na barwę tkaniny, choć teraz przeważnie już miewamy stałe i dobre farby w tkactwie. Trzeba więc zważać na kilka zasad, bardzo prostych, które wprost uniemożliwiają wyblaknięcie barw i skurczenie się wełnianych przedmiotów odzieży. Najważniejszą zasadą, tak przy wełnianych przedmiotach jak i przy barwnej białiznie jest użycie wielkiej ilości wody do prania i dostatecznej ilości wody do płukania.

Kolorowych koszul, jak wogóle kolorowych sztuk nie wolno od razu zbyt wiele brać do wanny. Oddzielnie należy prać sztuki białe, a barwione wymagają dostatecznie wody, a nie powinny być ścieśnione, w wannie, jakby tkane do beczki.

Ważną rzeczą również jest, aby z koszul krochmalonych nasamprzód usunąć krochmal (szkrobek), tak samo z kołnierzyków i mankiet. Należy je osobno zamoczyć i wypłukać krochmal. Tenże bowiem wnika w tkaninę i niszczy barwę, więc lepiej go osobno wypłukać.



Potępiamy też chlorkowanie barwnej bielizny. Nie niszczy on u dobrych koszul barwy, ale za to ucierpia tkanina i włókna, które potem rozpadają i drą się jak próchno. Pranie bielizny kolorowej szczególnej wymaga staranności, a warta zachodu, gdyż zaoszczędza nieoczekiwanego wydatku na sprawienie nowej.

## Przepisy kuchenne.

### O serze.

Każdy ser, szczególnie świeżo zrobiony, jest pożywną potrawą, a robi go się ze zbieranego kwaśnego mleka. Nastawia się naczynia z siadłem mlekiem na średnio ciepłym piecu; przy większych ilościach mleka można zsiadłe mleko w kotle powoli mieszać, aby zapobiec przypaleniu się mleka. Ogrzane już mleko natomiast postać winno nieporuszone przez czas dłuższy, aby wodnita serwatka się odłączyła. Skoro to nastąpiło zebrać durszlakową łyżką masę serową na czyste, rzadko tkane płótno, aby serwatka odciekła, a w razie potrzeby można lekko ją wydusić. Ser powinien stanowić pulchną, choć twardawą miazgę, która się znów rozciera, miesza z słodką śmietaną lub słodkim mlekiem i doprawia solą, kminkiem lub szczypiorkiem. Smaczny to dodatek do kartofli lub chleba z masłem.

**Ser smażony.** Ser, wyciśnięty z serwatki postawić w suchym miejscu na 8 do 10 dni, aby przegnił. Trzeba go jednak codziennie zamieszać, aby równo się zależał, a wtedy gotować go na słabym ogniu, dodawszy dobrego masła, soli, kminku lub zielonego kopru. Trzeba jednak wciąż mieszać, ponieważ łatwo się przypala; gdy zaś dobrze zgęstnieje, wylać na miskę lub do formy ostudzić. Ser taki doskonale smakuje do chleba z masłem. Zimą ser do zależenia należy w ciepłym miejscu stawiać, aby nie za długo stać potrzebował, zanim przegnie. — Można ser smażony jeszcze w inny sposób przyrządzić, mianowicie ser świeży, niezależały usmażyć w powyższy sposób. Będzie on wówczas jaśniejszy od zależałego, ale równie smacznym, a łatwiej strawnym.

**Smaczny ser śmietankowy.** Pewną ilość sera białego zmieszać z słodkim mlekiem i gotować przez kwadrans wśród ciągłego mięszania; wylać następnie płótno i wygnieść serwatkę. Poczem znów ser włożyć do garnka, zmieszać wedle upodobania z śmietaną, dodać masła, anyżu, szafranu, cukru i gotować, ciągle mieszając, aż utworzy się równa gęstawa masa, którą wylać trzeba do formy. Im mniej gruzelków w serze, tem jest smaczniejszy.

**Gomółki ze sera** robi się również ze zbieranego, zsiadłego mleka. Po wyciśnięciu serwatki, postawić ser na 10 dni w ciepłym miejscu na zależenie, codziennie go raz mieszać, aby równo przegnił. Potem doprawić go solą i kminkiem lub też dodać siekane i suszone zioła kuchenne jak pietruszkę, kopru, biedrzeńca itp. Ugnieść następnie ręką gomółki płaskie, wagi około 100 gramów, które w przewiewnym miejscu, ochronione od much, suszyć trzeba, aż całkiem się zeschną. Świeże gomółki można pokrajać w plasterki do chleba z masłem, a suszone, twarde, ucierać trzeba.

**Zwyczajny ser śmietankowy.** Zagotować kubeczek słodkiej śmietany, wsypać powoli jedną do dwóch łyżek maki grysikowej lub w mleku rozpuszczonej maki pszennej i wlać do gotującej się śmietanki, niech się powoli rozklei, doprawić solą i kminkiem lub anyżem i cukrem, ostudzić i podać do chleba z masłem. Sera tego nie sposób odróżnić od innego.

## Rady domowe.

**Zupy i sosy** nie przypalają się, gdy się na spód garnka położy kulkę kamienną, jaką się zazwyczaj dzieci bawią. Porusza ona się podczas gotowania i automatycznie przez to miesza potrawy.

**Plamy z krwi** z chustek znikają przez namoczenie ich na noc w zimnej wodzie z dodatkiem salmijaku.

**Przeziłmowanie hortenzji.** Modny ten kwiat nie wymaga szczególnej pielęgnacji. Należy go zimą postawić w średnio ciepłym pokoju, nie polewać go wiele, chyba więcej na wiosnę. Skoro tylko się ociepli, kwiat wynieść można na świeże powietrze. Szczypła amonjaku (soli jeleniej) dodawana co pewien czas do wody do polewania, podwaja rozwój kwiatów, należy jednak zaprzestać dodawania amonjaku, skoro tylko pekówki się ukazą w gałązkach.

**Biała flanela** należy prać w wodzie z dodatkiem salmijaku. Nie traci ona wówczas swej miękkości.

**Pa wyprasowaniu krochmalonej bielizny** dziurki są zazwyczaj tak twarde, że trudno przedostać guzik, nie nadzierając dziurki. Można temu zapobiec, jeśli się dziurka sama giętą i guzik bez trudu można przetykać. Dziurka sama giętą i guzik bez trudu można przetykać.

**Plamy z owocu** szybko znikają, gdy je się zaraz poleje gotującą się wodą.

**Marmur można odświeżyć**, że będzie wyglądał, jak nowy, gdy go się starannie wytrze, raz przy razie kawałkiem cytryny, umaczanym w mocno słonej wodzie, poczem nadaje mu się potysku miękkim płatkami.

**Stwardniałe i zeschnięte przedmioty gumowe** należy powoli gotować w wodzie przez 1 do 2 godzin. Następnie ostudzić je również powoli, a zmiękną napewno. Przedmiotów z gumy nie należy przechowywać ani w zbyt ciepłym, ani chłodnym miejscu, ponieważ szybko wówczas twardną i kruszeją.

**Chlewiki, w których gęsi na tucz siedzą**, należy nocą cokolwiek oświetlać, ponieważ gęsi wtedy dobrowolnie same więcej spożywają jak zwykle, tak, że zazwyczaj 10 do 12 dni wcześniej się utuczają, niż przy tuczu kluskami. Pokarm, podawany gęsiom do korytka powinien składać się z papki zmieszanej, ze zbieranego mleka, maki owsianej, jęczmiennej i kukurydzanej lub sru-tu i napęczniałego owsa. Nie wolno wówczas już dawać wody do picia.

**Sposób, aby odzież płachty itd. uczynić nieprzemakalnemi.** Rozpuścić 300 gramów alunu w 10 litrach wody i tyleż octanu ołowianego również w 10 litrach wody. (Bleizucker) poczem zlać oba roztwory. Osad utworzony na spodzie naczynia należy wylać. Zlać czysty płyn i zamoczyć w nim na 24 godzin odzież, mającą stać się nieprzemakalną. Wygnieść dobrze, aby równo przesiąkła, poczem wyždąć dobrze i przesuszyć. Następnie zamoczyć przedmiot do gorącej wody w 50 stopniach Celsjusza, w której na 10 litrów rozpuszczono 1½ funta mydła jędrnego. Znów dobrze w tych mydlinach przegniesć wykręcić i wysuszyć. — Drugi sposób prostszy można zastosować u materiałów gładkich i gesto tkanych. Rozłożyć materiał na równym stole lub desce, prawą stroną do góry i natrzeć go mocno kawałkiem parafiny. Wytworzy się przez to cienka warstwa parafiny, którą trzeba rozpuścić za pomocą prasowania ciepłym żelazkiem, aby wnikła w materiał.

**Z świeczników każdego rodzaju usuwa się wosk lub steryne**, przez wstawienie ich do gorącej wody. Wosk i steryna się topią i potrzeba tylko jeszcze wysuszyć świecznik miękkim płatkami.