

# PROSZYNA

PLSMO  
POŚWIĘCONE WYCHOWANIU  
I NAUCZE DOMOWEJ.

Nr. 23

BEZPŁATNY DODATEK.

Kok 1930

## Serce ludzkie.

Dla Ciebieś nas stworzył, dla Ciebie Panie,  
Więc serce nasze tęsknić nie przestanie  
Albo się trwożyć w niepowodzeń znoju,  
Póki w Twem sercu nie znajdzie spokoju.

### Poświęcenie.

O gdyby lampą serce moje było,  
W niej się me ciało płomieniem spożyło,  
W Twojej służbie, Panie — płomieniem miłości,  
Ażeby się duch mój wyrzucił z doczesności!  
(Słowa św. Augustyna).

## Rozważanie tygodniowe.

### Czystość i wstydlivość.

Kobiety, które umieją sobie przytłumić i trzymać w karchach naturalną, niekiedy bardzo silną zmysłowość, nazwaną czystością, nieskalanymi. Jest jednak w tym względzie pewna różnica między kobietą zamężną, a dziewczyną, która winna być jakby lilją białą, czystą w ogrodzie Stwórcy. Każdy człowiek uczciwy i przyzwoity ma szacunek dla dziewczyny czystej i unika obrażania jej myśli słowem i czynem, tak, jak z miłosnym podziwem patrzy na kwiaty promieniejące w pełnym a nieskalanym rozkwicie. Czystość kobiety zamężnej jest zato więcej podobna do owocu dojrzalego na drzewie, który żywą grą barw, w jakie go słońce przybrało, zwraca na siebie oczy i dowodzi swej wartości. Że pojęcie czystości moralnej kobiety zamężnej różni się i różnić się musi od tego, jakie powinna mieć dziewczyna, polega na małżeństwie, które będąc urządzeniem boskiem, służyć ma mnożeniu się ludzkości a zarazem podtrzymywaniu w wysokiej cenie pojęcie moralności. O niem winno się też z tego powodu mówić zawsze tylko z oględnością i poszanowaniem, a nie pokpiwać sobie z małżeństwa w sposób nieprzyzwoity, uwłaczającej jego godności. Kto zdolny jest wyrażać się o niem w słowach bezwstydnym, wystawia sobie samemu świadectwo ubóstwa moralnego i wykazuje, że nie ma poprostu pojęcia o znaczeniu i świętości małżeństwa. Przyzwoita żona będzie o szczegółach małżeństwa wyrażała się zawsze inaczej aniżeli lada jaka ulicznica, jeżeli jej wypadnie o nich mówić.

Jeżeli jednak małżeństwo poza celem przynależenia ludzkości w myśl Pisma świętego ma dalej służyć ku ujęciu w karby ludzkiej pożądliwości i namiętności, to z tego nie wynika, aby go nadużywano do wyuzdanych wykroczeń pod względem płcio-

wym. Kobieta zamężna w każdym razie powinna umieć wyczuć granice między tym, co jest dozwolonym, a tem, co jest grzesznym dogadzaniem chuciom cielesnym, między tem, co się zowie obowiązkiem i powinnością żony a grzechem. Małżeństwo jest sakramentem, jest wypełnieniem woli Bożej, a nie zakładem używania uciech ziemskich, jest to walka o walne zwycięstwa nad grzechem, w której jedna strona ma drugą zachęcać i wspierać. Kto się inaczej zapatruje na małżeństwo i tylko z pobudek zmysłowych wstępuje w stan małżeński, dopuszcza się czynu, który można nazwać tylko bezsumienną niedorzecznością.

Nieskalaność jest dla każdej kobiety najpiękniejszą ozdobą, dowodem szlachetności duszy, którą ją stawia wysoko ponad rzeszę ludzi tarzających się z lubością w mętach grzechu. Kobieta, która ją traci z własnej woli, pozbywa się swej godności i stacza się między pożalowania godną postać ludzką, na którą spogląda się tylko z pogardą. Kobieta czysta jest kapłanką w zaciszu domowym, w którym ma panować spokój i zgoda, towarzyszką wiernej męża w walce z życiem na drodze do szczęścia wiecznego, chrześcijańskie czyste pożycie małżeńskie nie sprawi jej zawodów i niemiłych niespodzianek, zdolnych małżeństwo zamienić w istne piekło na ziemi. Ale to małżeństwo, które ma być podstawą najwyższego szczęścia na ziemi, wymaga od kobiety, aby nie szargała swej godności dziewiczej przed ślubem, pomnąc na to, że im czystsza stanie u boku męża, tem większą miłością, tem szczersem poszanowaniem jego będzie się cieszyć przez całe życie. Żaden żal, żadna skrucha nie naprawia złego, a droga zmysłowych uciech kończyć się zwykłą runięciem w przepaść.

Dla tego ponad wszystko kobiety winne cenić czystość i nieskalaność, tak ze względu na siebie same, jak i ze względu na dzieci aby nie ciążył na nich przez całe życie jak kłątwa zarzut, nieślubnego pochodzenia, aby z tego powodu pamiętać matki nie była im przykrą zamiast im być świętą, aby nie były obciążone zbyt dużą zmysłowością odziedziczoną po matce. Niechaj kobiety, przede wszystkim w młodszym wieku, podczas rozwoju ciała i umysłu, nie czytują książek napisanych tylko dla rozbudzenia zmysłowości, niech unikają rozmów rozbudzących i nie drażnią umysłu oglądaniem obrazków brzydkich, jakich niestety w kinach napatrzeć się można do przesady! W domu na ścianach niech wiszą obrazy Świętych Pańskich, obrazy treści narodowej wizerunki bohaterów i bohaterek naszych a w szafie niech nie będzie brak książek, pouczających gazet uczciwych, jak nasz „Katolik“. Czy-



śłość i nieskalaność niech panuje w całym domu jako wyraz czystości i nieskalaności żony i matki w nim królującej!

## Wyprawa po kapelusz.

(Dokończenie.)

Ślimaczek, jakby dla wytłomaczenia a może i ulżenia sobie powtórzył wtedy wszystko, co mu kupiec był powiedział, mianowicie, że to kapelusz najnowszej mody, a przytem bardzo praktyczny, że sam król angielski nosi tylko takie kapelusze. Skoczybrzda wysłuchał tych wynurzeń milcząco, poczem oświadczył, że taki nabytek koniecznie oblać trzeba, że należy skorzystać ze sposobności i wybić choćby po jednym piwku w najbliższej restauracji tylko po jednym! Pan Kalasanty nie dał się dopiero długo namawiać, raz dla tego, że nie był nigdy od tego, aby się czegoś napić, co miało jaką styczność z alkoholem, a potem aby zejść z ulicy gdzie ludzie tak gapili się na jego kapelusz. Kiedy się znowu pojawił na ulicy, był już późny wieczór, a deszcz lał jak z cebra. Mimowolnie przypomniał mu się kapelusz nowy i już sięgał poń, aby go ukryć pod płaszczem, ale ostatecznie porzucił tę myśl. Toć materiał kapelusza był tak doskonały, że trochę deszczu nie mogło mu przecież zaszkodzić. Zresztą w tej chwili pojawiła się też przy nim pewna znajoma pani, która widząc pewne zakłopotanie u pana Ślimaczka, przystąpiła do niego i oświadczyła się z gotowością zabrania go pod swój parasol. Chętnie przyjął gościnność pod parasolem, zwłaszcza, że znajoma pani mieszkała rzedaleko od niego, więc wracając do domu mogła go prowadzić do samego mieszkania. Kiedy jednak uszli zaledwie kilkadziesiąt kroków, pan Kalasanty uczuł nagle potrzebę odwdzięczenia się w jakiś sposób za przysługę i dla tego zapytał się swej towarzyszki, czyby nie zechciała wstąpić gdzie na herbatkę czy czekoladę. Uprzejma pani nie odmówiła grzecznej prośbie pana Ślimaczka, wstąpili więc do najbliższej po drodze kawiarni i przy dźwiękach muzyki zabrali się do spożywania smacznych wytworów kunsztu cukierniczego. Towarzyszka pana Kalasantego po kolei zjadła wielką porcję lodów i 3 duże ciasteczka, przypijając do tego, dwie czekolady i na zakończenie czarną kawę, pan Konstanty jednak pozostał sobie wiernym i wypił jeszcze trzy kufle piwa, które go uczyniły bardzo wymordowanym i wesołym, ale nie wpłynęły dodatnio na pewność w nogach. Rozstawszy się w końcu z towarzyszką blisko domu swego, puścił się odważnie sam w dalszą drogę. Na ostatnim zakręcie jakiś ulicznik, któremu widocznie wpadł w oko kapelusz pana Ślimaczka, rażąc swą jaskrawą barwą wobec ulewę, która wciąż jeszcze nie ustawała, rzucił zmiętym w kulę papierem tak trafnie, w ten kapelusz, że ten, uważał za rzecz konieczną spaść z głowy i potoczyć się po mokrym chodniku, aż wpadł do ścieku. Pan Ślimaczek na chwilę zdrtęwał z oburzenia, a potem rzucił się z wściekłością na ulicznika, który dokonawszy napadu z takim skutkiem, przystanął w pewnym oddaleniu i począł głośno przedrwiwać swą ofiarę. Zamiar pana Ślimaczka spełznął jednakże na niczem, bo zaledwie krok uczynił, poślizgnął się wskutek niepewności w nogach na mokrych kamieniach i leżał jak długi obok swego kapelusza. Hamując swą wściekłość, pan Ślimaczek nie bez trudu podniósł nasamprzód siebie samego, z mokrego a twardego łóża, a potem kapelusz i przyjrzał mu się

przy świetle najbliższej latarni. Arcydzieło kapelusznictwa, pomięte zmoczone, miało wygląd okropny i w niczem nie przypominało swego podobieństwa do kapeluszy, jakie sam król angielski zwykł nosić. Z takim kapeluszem nie mógł się naturalnie pan Ślimaczek przekazać w domu, bo chyba nie ostał się wobec drwin i wygadywań swej jejmości. Nie namyślając się więc długo, przywołał przejeżdżający samochód i udał się do sklepu, w którym kapelusz nabył, a który na szczęście był jeszcze otwarty. Kupiec, któremu pan Ślimaczek w paru słowach opowiedział swoje nieszczęście, obejrzał uważnie kapelusz z wszystkich stron, zmarszczył czoło i pokiwał głową.

„No, jeszcze nie jest tak źle, — rzekł w końcu, — będzie można jakoś szkodę naprawić. Trzeba będzie tylko kapelusz dobrze oczyścić i odprasować, a wstążkę dać nową. Proszę przyjść po niego za tydzień“.

Pan Ślimaczek nie z pyszną odebrał swój stary kapelusz i z nim pojawił się znowu w domu: Nie będziemy się dopiero zapuszczali w opisywanie przyjęcia, jakie mu zgotowała żoneczka, która dnia tego była właśnie bardzo niedobrze usposobiona a przytem niemile tem dotknięta, że zwykł był ją zawiadamiać o każdym kroku, który zamierzał podjąć, tego dnia nie uprzedził jej, po co z domu wychodził.

„Gdzieś się znowu tak długo wałęsał, ty zbijobruku? — zapytała rozsierdzona na widok męża, który milcząc i nieśmiało wchodził do mieszkania, a wyglądał jak zmokła kura. — Żebyś sobie był przynajmniej kupił kapelusz nowy, bo ten, co masz, chyba nasadzić strachowi na wróble! Ale ty wolisz wysiadywać w knajpach w podejrzanem towarzystwie, ty — — — I tam dalej. —

Coby to było dopiero za kazanie, gdyby pani Ślimaczkowa wiedziała, jak marnie się skończyła wyprawa męża po kapelusz i gdzie i z kim był w restauracji i w kawiarni. Pan Ślimaczek był zawsze bardzo potulny wobec żony, ale tego dnia szczególnie ani słówkiem nie ważył się stanąć w obronie obrażonej godności mężowskiej.

## Wychowanie.

Skuteczne zasady wychowawcze.

Ktokolwiek zajmuje się baczeniem zasad wychowawczych, niech z uwagą przeczyta kilka następujących zdań, wyjętych i zestawionych z dzieł różnych znanych wychowawców. Po pierwsze: „Ktokolwiek wychowuje dzieci, niech dba o to, aby dzieci stale były w dobrym humorze, po drugie, niech zajmuje dzieci czemkolwiekbaż, po trzecie, niech je przyzwyczaja do umiłowania porządku, po czwarte, niech stanowczo zakazuje niedozwolonych czynności; piąte niech lepiej wyjątkowo zezwala na coś niezwykłego, zamiast ustawicznie zakazywać. Kto stale przebywa z dziećmi, wie, jak szczęśliwe i zadowolone, posłuszne i chętne bywają wesołe dzieci. Dobry humor, to znaczy wesołość, jest — wedle zdania pewnego francuskiego uczonego — niebem, pod którym wszystko się rozwija z wyjątkiem chwastów. Wesołość tę łatwo osiąga się u dzieci, gdy je się zajmie w sposób odpowiedni. Można im dawać zabawki rozkładane, klocki do budowania, lalki, kóre można rozebrać z odzieży, wogóle dawać coś, co podnieca ich zmysł twórczy. Przyzwyczajanie ich do porządku należy



wcześniej rozpocząć, i to w ten sposób, że dba się o to, aby każdy przedmiot, zabawkę lub książkę kładły dzieci po użyciu na miejsce przeznaczone. Zezwalać trzeba dzieciom na wszystko, co nie wywołuje szkody ani na ciele, ani na duszy. Błędnie postępuje wychowawca, który dziś zakazuje pewną rzecz, na którą jutro zezwala. Zakaz powinien pozostać zakazem, którego cofnięcia żadne łzy i przychlebianie się, ani upór dziecka nie wymuszają u rodziców."

## Przechowywanie masła na czas dłuższy.

1. Masło przepłukane i pozbawione wszelkiej skraplającej się wody nasolić na każde dwa funty mieszanką, złożoną z 15 gramów saletry, 15 gramów cukru i 30 gramów mialkiej soli. Masło tak nasolone bardzo długo się przechowuje, ale tylko wtedy, gdy było dobrze wyrobione i wypłukane z wszelkiej maślanki. — 2. Drugi sposób przechowywania masła polega na tem, że je się również tak długo przemycza, aż woda całkiem będzie czysta; następnie dobrze wycisnąć z niego wodę. Na dwa funty masła dodać: 5 gramów saletry i 1 łyżkę czystej soli, wymieszać, układać do naczynia kamiennego, poprzednio dobrze wyparzonego wodą ze sodą. Przy układaniu masła dobrze ubijać drewnianym wałkiem. Po napełnieniu przykryć czystym płatkami, na który nasypać warstwę mialkiej soli grubości na palec i postawić w zimnym miejscu. Przed użyciem wymyć masło w zimnej wodzie. 3. Wskutek wpływu tlenu w powietrzu mnóstwo tłuszczów i olejów powoli jęlczeje; masło i margaryna szczególnie szybko ulegają tej zmianie w gorącej porze roku. Przepłukiwanie masła wodą usuwa gorzkość tę tylko na czas krótki. Polewanie masła wodą słoną również nie zapobiega zgorzknieniu na czas dłuższy, ponieważ woda słona nie dosyć jest szczelna, stąd przyjmuje tlen z powietrza i przekazuje go tłuszczom, pod nią się znajdującym. Aby osiągnąć pożądany skutek, potrzeba zrobić silny roztwór soli kuchennej i to w sposób następujący: zagotować 1 litr wody, wsypać do niego 350 gramów najlepszej soli kuchennej i mieszać tak długo aż się całkowicie rozpuści. Po ostudzeniu zlać z osadu roztwór i nalać go na przygotowane odpowiednio masło. Mianowicie wymywać masło w wodzie dopóki woda nie pozostanie całkiem przezroczysta, nałożyć je szczelnie do wyparzonego poprzednio kamiennego garnka, nalać przygotowanym ostudzonym roztworem słonym na wysokość kilku centymetrów, obwiązać garnek pergaminowym papierem i przechowywać go w chłodnym miejscu, do którego słońce wprost nie dochodzi, stawiając garnek na flizach kamiennych lub cegle. — Przy wyjmowaniu masła z garnka trzeba zważać na to, aby na ścianach garnka nie pozostały resztki masła, ciągnące się ku brzegowi garnka lub ponad powierzchnię roztworu soli. Resztki te szybko jęlczeją i udzielają gorzkość następnie masłu, znajdującemu się pod warstwą słoną. Z tego powodu napełnioną masłem łyżkę przy wyjmowaniu masła nie należy prowadzić po brzegach garnka, tylko ku jego środkowi. Nadmienić wypada jeszcze, że łyżka powinna być czysta, o ile możliwości srebrna lub drewniana, poprzednio w wodzie wypłukana, aby się masło nie przylepiało. Masło, przechowywane w szklanych słoikach, trzeba chronić przed wpływem słońca i światła dziennego, zasłaniając je tek-

turą lub czem bądź ciemnym. — 4. Z własnego doświadczenia następujący sposób przechowywania masła uważamy za najpewniejszy, choć może nie zbyt oszczędny. Dobrze wyrobione świeże masło stopić i lekko zagotować (nie smażyć) na wolnym ogniu; po wystudzeniu, gdy masło jeszcze całkiem jest płynne, zlewać łyżką lub chochlą ostrożnie masło klarowne do wysokiego, niezbyt dużego garnka lub słoika. Zważać trzeba, aby nie z maślanki nie przedostało się razem z czystym masłem do garnka, gdyż to powoduje z czasem zgorzknienie masła. Garnek z przetopionym masłem nakryć dobrym papierem pergaminowym, obwiązać sznurkiem i przechować w chłodnym, suchym miejscu, do którego nie dochodzi ostre słońce. Pozostały osad — nie będzie go dużo, ile masło było dobrze wyrobione — można zaraz w kuchni zużyć do zup i sosów, zanim zgorzknienie, po zebraniu z wierzchu jeszcze reszty masła.

## Rady kuchenne.

### Zaprawianie śliwek.

**Śliwki w occie.** Śliwki (2 funty) nakłuć szpilką, włożyć do kamiennej miski, zagotować pół litra octu winnego z 1 funtem cukru i sparzyć nim śliwki. Nazajutrz zlać ocet ze śliwek, przegotować go znowu i zalać znowu śliwki. Trzeciego dnia zlać ocet, dodać do niego kilka goździków, całego cynamonu, (skórzycy), angielszycu całego, postawić na ogniu, wrzucić śliwki i zagotować zalećwie kilka razy, gdyż przy dłuższym gotowaniu śliwki łatwo pękają. Śliwki wyjąć, ostudzić, ułożyć do słoików, zalać octem, w którym się gotowały, zawiązać papierem pergaminowym i postawić w zimnym, ale suchym miejscu.

**Śliwki obrane ze skórki.** 4 funty śliwek sparzyć po funkcie naraz i obrać ze skórki. Zagotować 1 funt cukru w 1½ litrze wody, ostudzić, śliwki ułożyć szczelnie w szklanych słoikach, nalać zimnym cukrem, nałożyć gumkę na słoje, nakryć szklanną pokrywką i gotować przez 20 minut w aparacie Wecka.

**Śliwki w cukrze.** 3 funty dojrzałych obranych śliwek, 1½ funta cukru, 8 gramów pokrajanego w kawałki cynamonu, 10 goździków, 3 łyżki czystej okowity. Ugotować cukier w ¾ litrze wody razem z korzeniami i nalać gotujący na śliwki, obrane poprzednio ze skórki. Po kilku dniach zlać sok, zagotować znowu i nalać gotującym po raz drugi śliwki, a po dalszych kilku dniach powtórzyć to samo, a gdy ostygną śliwki, powkładać je do słoików, dolać do soku owe 3 łyżki okowity, położyć na wierzch okrągły kawałek papieru pergaminowego salicylem nasyczonego, obwiązać słoje papierem pergaminowym i poustawiać w chłodnym, suchym miejscu. Najpewniej trzymają się śliwki w słoikach Wecka.

**Powidła.** Śliwki obmyć, niech ociekają, powyjmować pestki i zemleć na maszynce od mięsa. Masę ze śliwek włożyć do garnka aluminiowego, postawić na ogniu, ciągle mieszając drewnianą łopatką. Kiedy zaczną gęstnieć, dodać na 20 funtów śliwek 2 funty cukru, wstawić do gorącego pieca chlebowego lub do piecyka pod blachą, niech się gotują. Garnek postawić na podstawce, aby powidła się nie przypaliły. Gotować tak długo, aż zupełnie zgęstnieją t. j. wziąć na łyżkę metalową



lub srebrną, przechylić, jak nie spadną, gotowe. Nakładać do mniejszych garnków, wstawić do pieca; jak na wierzchu robi się skorupa, wystawić. Kiedy zupełnie wystygna, nasypać na wierzch cukru kryształ na grubość palca i zawiązać papierem pergaminowym i postawić w suchym miejscu. Zważać trzeba, aby powidła były suche, w przeciwny razie bowiem zbyt łatwo pleśnieją.

**Powidła ze śliwek obieranych.** Śliwek 20 funtów sparzyć po funcie wrzącą wodą, odlać, obrać ze skórki, pestki (jądra) wyjąć, przemleć w maszynce do mięsa, włożyć do garnka i postawić na ogniu. Rozbić 20 pestek i wyjąć jądra miękkie, utłuc w moździerzu i wsypać do śliwek; kiedy śliwki zaczną gęstnieć, dodać 2 funty cukru i smażyć na wolnym ogniu przez 1½ dnia, ciągle mieszając. Na noc odstawić w zimne miejsce, aby nie skwaśniały.

#### **Zaprawianie pieczarków (szampinionów), rydzów i borowików.**

Zdrowe, młode pieczarki obrać ze skórki, odgotować — przez pół godziny — jak grzyby w małej ilości wody, ułożyć w szklanym słoju i zalać dobrym gorącym octem, przegotowanym ze solą, angielszym, pieprzem białym i listkami bobkowymi. Po kilku dniach ocet zlać z grzybków, ponieważ zrzędnał przez wodę, wydaną z grzybów i gotujący się jeszcze nalać na takowe, po ostudzeniu zawiązać trzeba papierem pergaminowym i zachować w suchym miejscu. W razie utworzenia się pleśni, zlać ocet, przegotować szumując ciągle i dobrać świeżego octu. Pleśnienie nie nastąpi, jeśli ocet był dobry, czysto winny. W ten sposób zaprawia się też rydze, jedynie z tą różnicą, że ich się nie obiera ze skórki. Szarlotki (drobne cebulki), używane do sałat różnych, soli się nasamprzód na 24 godzin, a po wytarciu następnym wrzucić je się do mocnego gotującego się octu i gotuje przez 2 minuty z korzeniami jak powyżej podano.

#### **Placki owocowe.**

**Jabłecznik.** Dwa całe jaja utrzeć na pianę z 150 gramami cukru, poczem domieszać pół funta maki i dolać 2 do 3 łyżek mleka, cokolwiek octu cytrynowego, a w końcu pół proszku do pieczenia. Położyć ciasto na blachę i nałożyć jabłkami, pokrajanymi w cieńkie plasterki.

**Ciasto do każdego owocu.** 100 gramów masła przez kwadrans ucierać w misie z 100 gramami cukru, poczem dodać 2 całe jaja, 2 łyżki mleka, 380 gramów maki, cokolwiek soku cytrynowego, całą paczkę proszku do pieczenia, wygnieść dobrze na desce, rozłożyć na blasze, masłem wysmarowanej i nałożyć owocem. Piec około pół godziny.

**Polewa tania na placek z owocem.** Rozetrzeć 30 gramów cukru z 2 żółtkami, jedną łyżkę mleka lub śmietany, dodać 25 gr. maki i ¼ litra mleka oraz skórkę z pół cytryny lub wanilji do smaku i ubić pianę z 2 jaj. Po dobrem zmieszaniu równo rozdzielić na całą blachę ciasta, nałożonego jakim owocem.

#### **Kwas cytrynowy.**

Podczas upałów letnich kwas cytrynowy, czyli lemonjada w domu przyrządzona, stanowi napój orzeźwiający i miły w smaku. Przygotować kilkanaście flaszek dobrze wymytych i wysuszonych oraz odpowiednie do nich ilości korków (nie mogą być dziurawe), 10 litrów przegotowanej i ostudzonej 1½ kg cukru, 1 litr piwa, 3 cytryny, 3 kg drożdży,

trochę kwasu cytrynowego (kupić w aptece) i dwa do trzech dkg rodzynek.

Drożdże rozetrzeć z cukrem i wymieszać z wodą, piwem i sokiem z cytryn, dodać trochę kwasu cytrynowego do smaku (mieszać i próbować, żeby nie przekwasić). Do każdej flaszki włożyć 4 do 6 rodzynek — przygotowany płyn wymieszać, przecedzić i zlewać do flaszek, szczelnie zakorkować i zostawić w ciepłej izbie przez dwanaście godzin. Po dwunastu godzinach wynieść do zimnej piwnicy. Po czterech dniach lemonjada jest już gotowa do użycia, a da się zachowywać do dwóch miesięcy.

Tak przygotowany kwas cytrynowy nadaje się wyśmienicie na wszelkie zabawy, festyny, wesela, przyjęcia i do użytku domowego. Zrobiony ściśle wedle przepisu, udaje się zawsze.

Na sok używa się malin świeżo zebranych i bez ogonków. Na 1 funt malin liczy się 100 gramów cukru. Owoc i cukier przekładać warstwami, w ten sposób, że dolne więcej, że dolne więcej przesypuje się cukrem, a górne mniej. Gotować powoli na równym ogniu aż soku puszczą dostatecznie, poczem wylać do woreczka dla osiknięcia soku, który nalewa się do czystych wysuszonych flaszek. — Pozostały owoc może być użyty na galaretkę z malin. Nalać wodą i dosypać cukru, pogotować, wygnieść przez woreczek i wlać do słoików.

## **Rady domowe.**

**Chcąc usunąć ostry zapach ze skrzynek od cygar,** należy nalać do środka łyżeczkę okowity do palenia i zapalić. Po wypaleniu okowity skrzynka całkiem stanie się bezwoną i można jej używać do przechowywania różnych przedmiotów.

**Basen szklany przy lampach naftowych** powinien być utrzymywany w wielkiej czystości. Co pewien czas należy resztę nafty wylać, a do basenu nalać cośkolwiek okowity do palenia ze szczyptą soli. Płyn ten powinien pozostać w basenie przez kilka godzin, podczas czego trzeba często basenem potrząsać. Po wylaniu okowity, popłukać jeszcze ciepłą wodą, a basen wysuszyć zmietym papierem gazetowym. — Knot na jesień, gdy się znów zaczyna dłuższe wieczory i więcej światła potrzeba, najlepiej zastąpić nowym, choć można też stary zamoczyć w occie na całą noc, wyprać go w czystym occie, wysuszyć nad piecem, rozciągnąć następnie, aby go lekko można wsrubować do palnika lampy.

**Aby uniknąć pękania szkła lub garnków kamiennych,** napełnionych miodem, wstawić należy do środka miodu patyk z drzewa bukowego. Wyjąć go można znowu, skoro miód zaczyna się zcukrać.

## **Odpowiedzi Redakcji „Rodzin”**

**P. A. M. w Z.** Jeśli nie ucierpiała barwa spodni, należy wyprać plamy mydlinami z mydła żółciowego z kilku kroplami salmjaku. W razie wygryzienia barwy po wyczyszczeniu mydlinami przyfarbować spodnie czarną farbą Braunsa. Nie ręczymy jednak za pewność udania się tego w domu.

**P. A. S. w Z.** Podręcznik do wyrobów win owocowych w cenie 70 groszy jest do nabycia w każdej drogerji i aptece, która ma na sprzedaż drożdże „Vierka“, potrzebne do wyrobu win owocowych.