

WIEŚ ŚLĄSKA

Poradnik dla gospodarzy i gospodyń wiejskich

Jak tępić szkodniki kapusty

Tegoroczne masowe pojawienie się gąsienic bielinka kapustnika na kapustach spowodowało znaczne straty w plonach tych upraw.

Kłeska pojawu tych gąsienic powstała z jednej strony z powodu nader sprzyjających warunków meteorologicznych dla rozwoju tego szkodnika, zaś z drugiej strony z powodu obojętności gospodarzy wiejskich i niechęci prowadzenia walki ze szkodnikami wówczas, gdy ich jest niewiele i wówczas, gdy są one jeszcze młode. Gdy gąsienice bielinka były, dwa, trzy tygodnie temu, wielkości jednego centymetra i gromadziły się w jednym miejscu na liściach kapusty po kilkanaście sztuk, w tym czasie łatwiej było wytępić szkodnika, czy to zgniataniem gąsienic, czy też opryskując kapustę preparatem z zieleni paryskiej (150 gr zieleni paryskiej na 100 litrów wody z dodatkiem wapna niegaszonego 450 grm.). Żarłoczne młode gąsienice łatwiej giną od takiej trucizny niż starsze, które w obecnej chwili napotykaemy na kapustach już obżartych. Te gąsienice już swoje zrobiły, zniszczyły uprawę kapusty i niedługo przekształcą się wszystkie w następną swoją postać poczwarki. Już teraz widzimy dużo gąsienic bielinka, wędrujących po płotach, ścianach domów i nawet w mieszkaniu. Są to te gąsienice, które nażarły się dostatecznie na kapuście i obecnie szukają odpowiedniego miejsca, gdzie mogłyby spokojnie przekształcić się w poczwarkę, która zimuje, a na wiosnę z niej wychodzi nowy motyl, składający dziesiątki jaj, a z tych jaj pojawiają się nowe szkodniki. W obecnym okresie żadnej pomocy okazać naszej uprawie kapusty nie możemy — wytępić gąsienice można jedynie, wylapując je i zgniatając, lecz i to za mało

wywrze skutku na stan zdrowia obecnej uprawy. Ma to raczej znaczenie na przyszłość, jako środek zapobiegawczy przed wytepieniem tych szkodników w roku przyszłym. Walka chemiczna w okresie obecnym właściwie powinna być zaniechana, ponieważ starsze gąsienice unikają trucizny i przestają już żerować, ponad to przed samym zbiorem kapusty nie jest wskazanym stosowanie trucizn ze względu na niebezpieczeństwo dla ludzi.

W obecnym okresie jednakowoż powinniśmy pomyśleć o zabezpieczeniu się przed nadejściem tego szkodnika w roku przyszłym i nie dopuścić do tego, by pasorzyty szczęśliwie przetrwały okres zimy.

Należy gąsienice wylapywać i niszczyć różnymi sposobami. Jako jeden ze sposobów tani i skuteczny jest rozrzucanie gałązek, desek, chrustu, nawet szmat w pobliżu pola z kapustą. Gąsienice zchodzą z kapusty i chętnie na tych pułapkach zatrzymują się w celu przepoczwarzania się. My zaś te pułapki wraz ze szkodnikiem niszczymy przez spalanie.

Na jedno należy zwrócić uwagę: na gąsienicy bielinka kapustnika występują pasorzyty niszczące bielinka. Jednym z tych pasorzytów jest „baryłka“, którego stosunkowo dosyć często napotykaemy dziś na gąsienicach w postaci żółtych baryłkowatych oprzędów, kupkami przyklepionych do ciała gąsienicy, lub w pobliżu ciała zdychającej gąsienicy. Z takiego oprzędu wychodzą małe oski, które swoje jaja składają pod skórę gąsienicy. Z jaj tej oski wychodzi larwa, która wyjada wewnątrz gąsienicy i otacza się żółtym oprzędem. — Otóż zwracamy uwagę na to, że gąsienice bielinka kapustnika z oprzę-

dami żółtymi baryłkarza nie należy tępić. Zostawiamy przy życiu te drobne stworzonka, które współ-

nie z nami zniszczą groźnego szkodnika kapusty.

Jak sprzątać łubin

Sprzet łubinu jest dosyć kłopotliwy. Łubin, dosuszany w kopkach, z wierzchu wytrząskuje, od spodu zaś przy złej pogodzie nieraz się psuje, porasta, w każdym razie dosycha zbyt długo. Tym kłopotom i stratom w postaci osypującego się w polu ziarna łubinu można łatwo zaradzić.

Łubin należy żąć dosyć wysoko sierpem lub żniwiarką i składać go równo na garście, które następnie ustawiamy w szeregi, strąkami na ścierniu, a knowiem do góry, pozostawiając między szeregami ustawianych garści wolne pasy, ażeby móc wozem wjechać między

szeregi. — Łubin tak ustawiony dosycha znakomicie. Strąki znajdują się na dole, nie trzaskają zupełnie, a słoma łubinowa wystawiona na działanie słońca i wiatru szybko dosycha. Jednocześnie łubin dobrze jest zabezpieczony przed ujemnym działaniem deszczów, gdyż woda z pionowo sterczącej słomy łubinowej prędko spływa i po przejściu deszczu łubin szybko obsycha. Strąki również nie cierpią od deszczu, gdyż wspierając się na ścierniu mają zapewniony przewiew, a woda deszczowa szybko z nich obśiąka. Ten sposób sprzętu łubinu jest najbardziej polecenia godny.

Przyroda i technika

PRZĘDZA SZKLANA.

Prasa włoska donosi o pomyślnych wynikach, uzyskanych przy doświadczalnej produkcji przędzy ze szkła, której zdołano nadać potrzebną giętkość i miękkość. Wyroby z przędzy szklanej w postaci sznurków, wstążek i trykotów są całkowicie odporne na ogień i kwasy. Również czyszczenie i wywabianie plam z tkanin szklanych nie następuje trudności. Obecne studia techniczne, prowadzone nad przędzą szklaną, zmierzają do nadania jej większej elastyczności.

MASZYNA, KTÓRA SKŁADA SIĘ Z 26.000 CZĘŚCI SKŁADOWYCH.

Urząd statystyczny amerykańskiego rządu w Waszyngtonie kazał zbudować specjalną maszynę do rachowania, której koszt wyniósł 560.000 dolarów. Jest to największa i najbardziej kunsztownie skonstruowana maszyna ze wszystkich, jakie dotąd istniały. Składa się ona z 26.000 części składowych i może w przeciągu 17 minut rozwiązać zadanie rachunkowe, nad którym dotąd normalnie musiało mozolić się 20 dobrych rachmistrzów, przynajmniej przez cały miesiąc.

GROŻNA INWAZJA PSZCZOŁ W ANATOLII.

Miliony pszczoł, pochodzących nie wiadomo skąd, spadły na kilka wiosek w okręgu Dzeyhan (Anatolia). Pszczoły obległy mieszkańców wiosek i bydło. Stan wielu osób, pogryzionych przez owady, jest bardzo groźny. Mnóstwo osłów i koni pogryzionych przez roje pszczoł, zginęło w krótkim czasie. Kilku wieśniaków ogarniętych paniką, chcąc wyratować się przed pszczołami, rzuciło się w wir rzeki. Dwu z nich, nie umiejących pływać, utonęło. Aby uwolnić się od niebezpiecznej inwazji pszczoł, chłopi zapalają wielkie ogniska, na których palą liście tytoniowe. Dym, unoszący się z tych ognisk, odstrasza pszczoły, które odlatują z danych miejsc.

Żądaj polskiego
towaru

■■■■■■■■■■ Dla naszych gospodyń ■■■■■■■■■■

ZANIM COŚ WRZUCISZ DO GARNKA.

Mięsa nie należy moczyć godzinami w wodzie, jak to było dawniej w zwyczaju, ponieważ soki mięsne i odżywcze składniki, rozpuszczają się i przechodzą do wody, przez co mięso traci na smaku i wartości. Wystarczy powierzchnię mięsa zeskrobać lekko nożem, albo umyć prędko zimną wodą.

Jarzyny po oczyszczeniu i oskrobaniu włożyć do zimnej wody, wymyć i zaraz wybrać. Czysto wymyte jarzyny przekroić można na mniejsze kawałki, gdyż podobnie jak w mięsie rozpuszczają się części odżywcze i przechodzą do wody. Jarzyny, jak brukselkę, włoską kapustę, kalafior, zieloną pietruszkę przed gotowaniem oparzyć gorącą wodą, aby robactwo, mszyce, ślimaki i gąsienice odpadły z listków. Ziemniaki jako też korzeniowe jarzyny przed obieraniem obmyć szczoteczką w wodzie. Obrane ziemniaki można trzymać w wodzie aż do gotowania. Nie zawierają one rozpuszczalnych składników odżywczych, a bez wody szczypta by.

Owoce przed obieraniem obmyć, nie należy ich natomiast myć po obieraniu. Obierzyny owocowe składać do słopów, suszyć w piecyku i używać jako domieszkę do herbaty.

Suszone grzyby przed gotowaniem wymyć prędko ciepłą wodą, a gdy zanieczyszczone są popiołem lub ziemią, obmyć szczoteczką, wykonując to prędko, bo smak grzybów rozpuszcza się łatwo, o czym przekonać się można po zapachu, kolorze i smaku, jaki udziela się w wodzie.

Niektóre jarzyny nalewa się wrzątkiem, raz zagotowuje i odcedza, aby utraciły gorzyc. Do takich jarzyn należy rzepa, rzodkiewka, niekiedy kapusta i szparagi.

SZCZYPTA SOLI — SZCZYPTA CUKRU.

Lubujemy się w potrawach ostrych i korzennych, chociaż doskonale zdajemy sobie sprawę z ich zgubnych skutków dla organizmu.

Jedną z przypraw, których nad-

używamy jest sól, sól przedmiot pierwszej potrzeby. Sól ma ogromne zastosowanie w gospodarstwie domowym, w medycynie, w przemyśle i rolnictwie. Dominującą rolę odgrywa w kuchni, stosowana przy przyrządzaniu prawie wszystkich potraw i przy ich konserwowaniu.

Nie możemy jadać bez soli, to rzecz oczywista, ale nie znaczy to bynajmniej, żebyśmy mieli zjadać jej tak dużo i nie starać się zmniejszać jej ilości w sposób racjonalny. *Zbyt duża ilość soli wpływa ujemnie na gatunek krwi, na komórki organiczne i ogólną przemianę materii.*

Normalnie spożywa się dziennie 8—10 gr soli. Ta ilość bezwarunkowo za duża. *Wpływa ujemnie na system nerwowy, pobudza pragnienie i wywiera niepożądane zmiany w organizmie.* Potrzeby fizjologiczne naszego organizmu zaspakajają w zupełności 15—18 gr soli mineralnych, które powinniśmy wchłaniać razem z zawierającymi je jarzynami. Ta ilość jest nieszkodliwa dla organizmu a różnorodność soli ma własności pobudzające, zbawienne i oczyszczające.

Ażeby ograniczyć spożycie soli należy przede wszystkim nie gotować jarzyn, gdyż to zuboża je o wielką ilość posiadanych soli mineralnych, które się rozpuszczają w wodzie. *Najlepsze jest gotowanie na parze albo duszenie.* Przypomnieć przytem należy, że słona woda przestaje się gotować przy 108 stopniach i że to podniesienie temperatury wywiera fatalny i niszczycielski wpływ na wszelkie witaminy.

Do przyrządzanych jarzyn *trzeba jednak dodawać soli, ale w minimalnej ilości i dopiero pod koniec gotowania.* Bo solenie wody przed zagotowaniem wywiera ten skutek, że kartofle, fasola, groch, soczewica i t. p. kurczą się i wysychają, stają się twarde i włókniste. Stają się ciężkostrawne, wobec czego sok żołądkowy z trudem daje sobie z nimi radę.

Ale jeżeli gotuje się te jarzyny w zwykłej wodzie i soli się je dopiero pod koniec gotowania, nabierają soczystości, skórka na nich

