

powiatu gnieźnieńskiego

Wychodzi w środy i w soboty. Abonament Urzędownika wynosi kwartalnie 3 zł., mies. 1 zł. z odniesz. do domu.

ogłoszenia przyjmuje się za opłatą 8 groszy od wiersza num. (5 cm.) Ogł. petyt. lub tabel 12 gr

№ 52

Gniezno, dnia 15-go lipca 1931 r.

Rok 80

Targi i jarmarki na zwierzęta racicowe w tutejszym powiecie.

Według zarządzenia Pana Wojewody Poznańskiego z dnia 24. czerwca 1931 r. ogłoszonego dnia 27. czerwca 1931 r. w Poznańskim Dzienniku Wojewódzkim nr. 27 poz. 503 § 14b. zezwalam w tutejszym powiecie na odbywanie targów i jarmarków na zwierzęta racicowe (bydło, owce, kozy, świnie (tylko w tych miejscowościach, w których targowiska (miejsca zjazdu zwierząt) zaopatrzone będą w urządzenia zabezpieczające prawidłowe przeprowadzenie nadzór; weterynaryjnego, jak również oczyszczenia i odkażenia.

Gniezno, dnia 3. lipca 1931 r.

Za Starostę Powiatowego:

(Szezepański)

Referendarz.

L. dz. 5382/31 V.

K O M U N I K A T.

Pan Minister Spraw Wojskowych zarządził następujące zmiany terminów powołania na ćwiczenia wojskowe szeregowych rezerwy w piechocie i w kawalerji.

Szeregowi rezerwy piechoty, którym wyznaczono pierwotnie terminy stawiennictwa na dzień 22 czerwca, 6 lipca 8 sierpnia i 22 sierpnia br. podlegają obecnie powołaniu w jednym turnusie od dnia 21. września do 17. października 1931 r., zaś szeregowi rezerwy piechoty, którym wyznaczono pierwotnie termin stawiennictwa na dzień 5. października i 19. października br. podlegają obecnie powołaniu w jednym turnusie od dnia 26. października do dnia 21. listop. r.b.

Szeregowi rezerwy kawalerji, którym wyznaczono pierwotnie terminy stawiennictwa na dzień 6. lipca i 3 sierpnia br. podlegają obecnie powołaniu w jednym turnusie od dnia 28. września do 24. października br.

Wymiana kart powołania będzie dokonana przez

Ulgowe bilety kolejowe w dni świąteczne

Izba przemysłowo-handlowa w Poznaniu zawiadamia, że z dniem 1. maja br. wprowadzono bilety powrotne na niedzielę i święta do miejscowości o charakterze wiejsko-wsiadelskim w następujących relacjach:

od stacyi Poznań do stacyj: Barcin, Bolesławo, Chodzież, Czaruków, Gądky, Gniezno, Inowrocław, Jarocin, Kiekrz, Kobylnica, Kostrzyn, Kościan, Kórnik, Kruszwica, Kwilec, Leszno, Luboń, Ławica, Międzybóże, Mogilno, Mosina, Oborniki, Ostrów Wlkp., Owińska, Pleszew, Pobiedziska, Poznań-Starogajna, Promno, Sieraków, Słazew, Strzelno, Strzeszyn, Swarzędz, Szamotuły, Śrem, Środa, Trzcin, Rosnówko, Tuzneszno, Toruń-Przedmieście, Wągrówiec, Wronki, Września, Żuń.

odnośnych powiatowych komendantów uzupełnień, a stare karty powołania mają być zwrócone przez zainteresowanych rezerwistów organom doręczającym nowe karty powołania.

Zarazem Pan Minister Spraw Wojskowych skrócił w niektórych rodzajach broni ustalony pierwotnie 6-tygodniowy czasokres ćwiczeń do 4 tygodni.

Za Starostę Powiatowego:

(—) Szezepański

L. dz. 5267/31 III.

referendarz.

Wolne miejsca:

P. U. P. P. Poznań: 1 tkacz w metalu, 1 asfaliarz.

P. U. P. P. Ostrów: 4 chłopaków do paszenia bydła.

Ekspoz. Gniezno: 3 pastuchów do paszenia bydła od 14 do 17 lat, 4 służące do gospodarzy na wioski.

Ekspoz. Chodzież: 1 służący do wszelkiej pracy, 2 służące z gotowaniem, 1 zaciągniczka, 2 służące do gospodarzy na wieś, 2 parobków, 1 skolarz, 4 pastuchów od lat 15 do 18.

Ekspoz. Leszno: 1 szofer, — strzelec z świnieciakami, 1 koszykarz samotny, 3 służące z gotowaniem do miasta, 20 służących do gospodarzy, 23 pastuchów do paszenia bydła (mogą być chłopcy lub dziewczęta od 14 do 16 lat.)

Ekspoz. Kępno: 1 parobek do gospodarzy na wieś, 2 służące żeńskie do gospodarzy na wieś.

Wolne miejsca dla terminatorów.

Ekspoz. Chodzież: 2 uczni szwajcarskich. Ekspoz. Leszno: 1 uczeń do składu konfekcji.

Gniezno, dnia 6. lipca 1931 r.

Za Starostę powiatowego:

(Chelmikowski)

L. dz. 4888/31. III.

Asesor.

od stacyi Poznań-Tama Garbarska do stacyj: Kobylnica, Promno, Swarzędz.

od stacyi Poznań-Wchodni do stacyj: Kobylnica, Swarzędz.

od stacyi Gniezno do stacyj: Brzoza, Janikowo, Jankowo Dolne, Inowrocław, Kruszwica, Miłosław, Mogilno, Oborniki, Pobiedziska, Strzelno, Trzemeszno, Wągrówiec.

od stacyi Inowrocław do stacyj: Brzoza, Ciechoćinek, Chmielniki, Janikowo, Kruszwica, Mogilno, Pakość, Strzelno, Suchatówko, Trzemeszno, Wągrówiec Żuń.

od stacyi Leszno do stacyj: Białnica, Boszkowo, Gostyń, Krzycko Wielkie, Ludwikowo, Puszczykowo, Włoszakowice.

od stacyi Ostrów Wlkp. do stacyj: Antonin, Miłosław, Pleszew, Przygodzice.

Przejazdy te korzystają z 25% zniżki.

Napoje bezalkoholowe w przemyśle domowym.

Napoje bezalkoholowe są u nas w kraju mało znane, nie tylko w przemyśle domowym, ale także w przemyśle fabrycznym w Polsce nie mają jeszcze zastosowania, podczas gdy u naszych sąsiadach w Niemczech, Czechosłowacji i Austrii, a zwłaszcza w Niemczech, gdzie należycie oceniono ich wartość są wyrabiane i spożywane w znacznych ilościach.

Są to napoje otrzymane ze świeżego moszczu owocowego, t. j. ze soku wyciśniętego ze świeżych owoców i odpowiednio zakonserwowanego. Spożywanie tych napoi jest rzeczą bardzo korzystną dla organizmu ludzkiego, bo zawierają one wszystkie składniki odżywcze, znajdujące się w owocach, a więc: cukry, kwasy, białko, a przede wszystkim tak ważne dla naszego organizmu witaminy w stanie prawie niezmiennym. Dzięki swojemu winnemu smakowi stanowią w dniu gorące wyśmienite chłodzące i orzeźwiający napoje. Dlatego słusznie je można nazwać: „płynne owoce”.

Bezalkoholowe napoje, o których mówię, nie mają nic wspólnego z lemonjadami i napojami orzeźwiającymi, które u nas w handlu są rozpowszechnione, te ostatnie bowiem są wyrabiane z wody, drobiny cukru, sztucznych barwików i sztucznych środków aromatyzujących.

Napoje bezalkoholowe można otrzymać różnymi metodami, omówię tylko jedną, a mianowicie tę metodę, która się najlepiej do domowego użytku nadaje. Metoda ta polega na pastoryzacji moszczu świeżego, można ją przeprowadzić w następujący sposób: Owoce zupełnie dojrzałe zbieramy w dzień suchy i słoneczny, ponieważ one wtedy mają najlepszy aromat, nigdy natomiast nie powinno się zbierać po deszczu, następnie je mielimy. Owoce duże jak na przykład jabłka, trzeba przedtem pokrajać na małe kawałki, jagody, na przykład porzeczki, kładziemy wprost do maszyny do mielenia owoców (w braku tejże użyć można maszyny do mielenia mięsa). Otrzymaną miazgę owocową wyciskamy przez woreczki flanelowe. Tak otrzymany gęsty moszcz można albo wprost pastoryzować albo też najpierw odpowiednio przyprawić do smaku (na przykład przez dodanie wody i dodanie cukru do soku z porzeczki czerwonych), a potem pastoryzować. Pastoryzacja

moszczu przeprowadzamy w sposób następujący: Moszcz wlewamy do naczyńa odpowiedniej wielkości (o ile możności mosiężnego, miedzianego lub też emalowanego, ale nigdy żelaznego) i ogrzewamy do 75 stopni Cels. Do mierzenia temperatury możemy włożyć do rondła termometr od weka, a więc nie gotujemy tego moszczu, tylko ogrzewamy do 75 stopni C., chodzi nam o to, aby nie zginęły witaminy oraz smak i zapach świeżych owoców. Równocześnie przegotowujemy butelki, które powinny być dobrze wymyte gorącą wodą z sodą, a następnie włożywszy je do naczyńia z wodą, w której powinny być zanurzone i podgrzewamy je również do 75 stopni C. Korki, które będziemy korkować, powinny być nowe, wymywamy je również w wodzie z sodą i wrzucamy do gotującej wody na kilka minut. Skoro wszystko już jest przegotowane, a moszcz osiągnie temperaturę 75 st. C., wlewamy go szybko w butelki, które wyjmujemy z wody i zaraz korkujemy. Do korkowania można użyć małej maszyny ręcznej, służącej się z drewnianego łożka, jest to przyrząd tani. Po ostygnięciu butelek końce szyjek parafinujemy. Wykonujemy to w sposób następujący: w małym naczyniu rozpuszczamy parafinę i odwróciwszy butelkę dnem do góry, zanurzamy koniec szyjki do parafiny. Tak otrzymane napoje przechowujemy w miejscu chłodnym i suchym, najlepiej w piwnicy, trzymając się one czas nieograniczony i nie ulegają zepsuciu.

Napoje alkoholowe można otrzymać w przemyśle domowym ze wszystkich owoców, ale najlepiej się do tego nadają jabłka, a zwłaszcza wczesne odmiany, jak na przykład papierówka, która jest bardzo aromatyczna. Moszcz z jabłek nie przygotowujemy tylko zaraz po wyciśnięciu pasteryzujemy. Również bardzo dobry napój dają porzeczki białe i czerwone oraz wiśnie. Ponieważ moszcz tych owoców jest kwaśny, dlatego po wyciśnięciu rozcieńczamy go wodą biorąc na każdy litr moszczu 1 litr wody, a na każde litr tej mieszanki 10 do 15 kg. cukru, po wymieszaniu i rozpuszczeniu cukru pasteryzujemy. Śliwki i gruszki mniej się nadają na wyrób napoi bezalkoholowych.

Przygotowanie napoi bezalkoholowych w sezonie, kiedy owoce są tanie, daje nam możliwość spożycia tych owoców przez cały rok.

Ogłoszenie.

Niniejszem podaję do wiadomości P.P. Sołtysom i Przełożonym Obszarów dworskich, że lista członków uprawnionych do głosowania

Spółki Meljoracyjnej „Wrześnica“ jest wyłożona do wglądu zainteresowanych w czasie od 15. lipca do 15. sierpnia 1931 r. w kancelarii Obszaru dworskiego Szczylniki. Tj. w miejscu zamieszkania przewodniczącego.

Zgodnie z postanowieniem art. 137 ustawy wodnej członkiem Spółki jest każdorazowy właściciel gruntu przyłączonego do Spółki według stanu faktycznego.

O powyższem upraszam zawiadomić członków tejże Spółki.

Czerniejewo, dnia 10. lipca 1931 r.

Przewodniczący Spółki
Grzybkowski.

Za dział urzędowy odpowiedzialne Starostwo

Obchód ku czci św. Wincentego á Paulo urządza w dniu 19. lipca 1931 r. Stow. Pań Miłosierdzia w Wilkowie. Program jest następujący:

I. W przeddzień uroczystości t. j. w sobotę od 3 4 i od 5 - 7 po poł. spowiedź dla pań i biednych.

II. W niedzielę na wotywie o godz. 9 Komunia dla ubogich.

IV. O godz. 4 po poł. w ogrodzie proboszczowskim (wejście przez Dom Katolicki) podwieczorek dla gości urozmaicony; śpiewem, deklamacjami i popisem orkiestry.

Wstęp do ogrodu 50 gr.

V. Zbiórka uliczna na biednych.

O współudział w obchodzie Szanowne Obywatele miasta i okolicy uprzejmie zaprasza
Z A R Z Ä D.

Administracja i drukarnia M Cegielskiego w Wilkowie