

Secció femenina

Un plat exquisit

Es fa bullir aigua i s'hi tira l'arròs necessari, fent-lo bullir una estoneta. Quan l'arròs és mig cuit, es treu del foc i es cola. Acabat, es prepara una picada d'all i julivert. En un platet, es té també a punt bacallà esqueixat.

Quan ja està tot preparat, es posa la paella al foc amb força greix i oli, i quan és calent, s'hi tira l'arròs deixant-lo fregir una mica. Llavors es tira la picada i el bacallà, i es fregeix fins que l'arròs sigui rosset. Després es treu del foc, es posa en una plàtera i al damunt s'hi escampen tallets de pernil i mantega de vaca, i es serveix.

ANTONIA ARGELÉS (13 anys)

Per a treure taques de greix de les teles de llana

La causa d'aquestes taques pot ésser l'oli, la mantega o qualsevol substància grassa. Per a treure-les el més pràctic és la benzina; aquesta dissol els greixos i es volatilitza sense deixar senyal.

Si volem netejar una taca, estendrem primer la peça tacada sobre una tela blanca (un tovalló, per exemple). Totseguit fregarem la taca amb un tros de llana o franel·la amarada en benzina. Com que aquesta dissol el greix, el drap blanc s'embrutarà; per això s'ha de canviar de lloc varies vegades, fins que la taca sigui fora. Aleshores es frega la tela amb un drap net, exposant-la a l'aire per tal de accelerar l'evaporització i a fi de que desaparegui la seva desagradable olor.

A vegades resten al voltant de la taca senyals de la benzina, la qual cosa es pot evitar fregant la taca —del centre cap a les vores— amb trossos de la mateixa roba amarats en alcohol.

Si les taques han estat produïdes per sèu o greix d'untar màquines, s'han de rascar primerament, per tal de treure l'excés de greix.

Hom empra també per a treure aquestes taques la greda, argila d'un color blanc blavós, que té la propietat d'absorbir el greix. Recobrint les taques per ambdues cares amb aquesta terra, passats dos o tres dies, cau tota sola quan ja ha absorbit el greix. Després, es respalla la roba i s'exposa a l'aire.

A discórrer

Qui de vosaltres sap donar la solució a un pobre pescador que té una cabra, un llop i una col, i els ha de passar a l'altra banda d'un riu? En la barca només hi cap ell i una de les tres coses citades. I resulta que si passa primer la col, el llop es menjarà la cabra, i si passa primer el llop, la cabra es menjarà la col. Com ho ha de fer, doncs, per a poder passar les tres coses a l'altra banda sense perdre'n cap.

MADRONA ARMENDARES.
(11 anys)

Conreu dels crisantems

Els plançons dels crisantems, quan tenen dos pams d'alçària, s'han de tallar per la meitat. Després, en créixer dos pams més, cal tornar a tallar-los. Es deixa créixer la planta novament, fins que arribi a tenir dos o tres branques, deixant una poncella en cadascuna. Tallarem la del mig, restant-ne solament les de les branques exteriors. A la segona podada hem de deixar un pam de la tija inferior sense cap fulla.

Aquestes plantes s'han d'abonar amb nitrat de ferro i guano.

Seguint aquests procediments, obtindreu uns preciosos crisantems.

Rita MARQUÉS (13 anys)

Fomentem l'art!

Lector: Fa uns quants dies que està exposat a l'aparador de la sastreria Simeon un bonic quadre a l'oli, original de Joan Paradedà, amb un paperet al peu, en el qual diu: «es rifa», i un altre, on l'autor s'imposa una condició d'avantatge pel públic.

I bé, ¿ja has adquirit números per al sorteig? ¿No? Doncs, fes-ho. Cal pensar que això, ultra que suposa poder adquirir una obra d'art per una quantitat minsa, contribueixes amb el teu òbol a fomentar l'art, palesant així la teva cultura.

Hom pot adquirir números a l'establiment de Vicens Coll, a la Cooperativa Malgratenca (demander-los al conserge de la Secció recreativa), o al domicili de l'autor, carrer Mahó, n.º 28.