



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 17 maja 1934.

Nr. 15

## Jakie cielęta i jak je należy chować?

Przy chowie cieląt przedewszystkiem musimy sobie jedno uprzytomnić, a mianowicie, że tak zależy, jak wady dziedziczą się w wysokim stopniu i u zwierząt. Dlatego też tylko zdrowi rodzice mogą wydać zdrowe potomstwo! Pierwszym zatem warunkiem przeznaczonego na chów cielęcica będzie jego pochodzenie od dobrze zbudowanych, zdrowych i wysoko użytkowych rodziców. Jałowiczki, pochodzące od dojnych krów, dających dużo dobrego mleka, okażą się w przyszłości również dobrymi dójkami, podobnie jak i byczki po tęgim, silnym stadniku wyrosną również na tęgie okazy. Z takich zatem cieląt po zdrowych użytecznych rodzicach należy do chowu wybierać tylko te, które są najsilniejsze i najlepiej rozwinięte.

Na dobrze się zapowiadający rozwój wskazuje już uzębienie cielęcica zaraz po jego urodzeniu. Takie cielę powinno przy przyjściu na świat posiadać wszystkie osiem mlecznych zębów, z dziąsła wyrosniętych. Co najmniej powinny te zęby już być widoczne.

Ciężka waga cielęcica rokuje korzystnie o jego przyszłości. Z reguły są prawie wszystkie byczki znacznie cięższe niż jałowki. Dobre cielę rośnie szybko i podwaja swoją pierwotną wagę w przeciągu sześciu tygodni po urodzeniu. Dlatego też kontrola przyrostu żywej wagi podczas powyższego okresu najlepiej wykaże, czy należy cielę dalej chować lub też je sprzedać rzeźnikowi.

Na budowę cielęcica trzeba także zwracać pilną uwagę i nie zrażać się za prędko niezgrabnymi i kanciastymi kształtami, bo właśnie one często stanowią zapowiedź przyszłej silnej i rostej figury. Powinno się zatem cielę podczas kilku tygodni stale obserwować, ażeby się przekonać, jak ono

rośnie i się rozwija i czy nie występują niewidzialne z początku błędy w budowie. Na sprzedaż rzeźnikowi zawsze będzie dosyć czasu!

Doświadczenie uczy, że najlepiej nadają się do chowu cielęta, przychodzące na świat w zimowych miesiącach, zatem w grudniu, styczniu i lutym. Wyróżniają się one wśród innych większą odpornością na choroby i szybszym, a silniejszym wzrostem.

Cielęta, którym „ma się na życie”, okazują to chętnie już na zewnątrz. Będą one zawsze wesołe i figlarne, będą skakać i brykać, a z czasem ssać nie tylko własną, ale i cudzą matkę. Takie objawy wskazują na tkwiącą w nich energję życiową.

Zasadniczo nie powinno się chować cieląt od jałowicy! Jałowica, wydająca pierwsze cielę na świat, nie jest jeszcze jako matka tak rozwinięta jak krowa, znajdująca się w okresie pełnej dojrzałości. Drugi wzgląd jest ten, że zwykle pokrywa się nie bez słuszności jałowice przeważnie lżejszymi byczkami z obawy, aby ciężki stadnik nie uszkodził jej podczas aktu i nie splodził także zbyt dużego cielęcica, utrudniającego poród przy nierozwiniętych należycie organach płciowych jałowki. Obawa ta jest zresztą zupełnie uzasadniona. Ale niedostateczne rozwinięcie matki i wpływ młodego byczka odbijają się ujemnie na cielęciu, które wskutek tego bywa zwykle słabe i nie rośnie tak, jakby się tego spodziewać można. Dlatego samego powodu nie należy także chować bliźniąt cieląt.

Ostatecznie rozstrzyga o doborze cieląt do wychowu cel hodowli! Każdy gospodarz to rozumie, że tam, gdzie chodzi o mleczność, wybierać trzeba takie cielęta, których matki odznaczały się dużym wymienniem i obfitością udoju, grubymi żyłami mlecznymi, szeroką tarczą mleczną i dobrą, ale więcej delikatną budową i sierścią. Wręcz odwrotnie ma się rzecz tam, gdzie z cielęcica ma w przyszłości wyrósć mocny wół roboczy, zdolny

do ciężkiej pracy w roli. Wtedy w rodzicach poszukiwać będziemy muszkularnej budowy i mocnych grubych gnatów.

Przystępując do żywienia, musimy uwzględnić wymagania młodego organizmu, który się rozwija oraz stosować sposób odżywiania do małej objętości żołądka, który trzeba stopniowo przyzwyczajać do coraz większej ilości paszy i nie zadawać z góry pasz, trudno strawnych.

Pożywienie cielęcia w pierwszym roku dzieli się na okres pojenia mlekiem i na okres, w którym cielę przechodzi wyłącznie na obrok.

Zaraz po urodzeniu odsadzamy cielę od krowy i od początku uczymy je pić. Cielęta, które początkowo ssą, uczą się o wiele gorzej pić, gdyż im to trudno przychodzi. Uczy się je, podając do ssania palec, w mleku zanurzony. Pojenie jest racjonalniejsze, bo w ten sposób normuje się dawki mleka, co nie jest możliwym, gdy cielę ssi, przytem można też skontrolować mleczność matki.

Przez pierwszy tydzień poi się siarą matki, wprawdzie i później lepiej jest podawać cielęciu mleko matki, ale nie zawsze się to da skutecznie, m. in., gdy dana krowa daje mniej niż cielę potrzebuje. Poić musi się natychmiast po wydoleniu, w przeciwnym razie podgrzewa się mleko do temperatury 35 st. C. Pojenie winno się odbywać regularnie i punktualnie, mleko niewypite należy zużyć do czegoś innego, bo skwaśniałe staje się powodem rozstroju żołądka. Pierwszego dnia poi się 5 razy po  $\frac{1}{4}$  litra. Na drugi dzień 5 razy po  $\frac{1}{2}$  litra. Na 3, 4 i 5 dzień 4 razy po 1 litrze, 6-go i 7-go dnia 3 razy po 2 litry, t. j. 6 litrów dziennie.

Dodając stopniowo co kilka dni po pół litra. dochodzi się do maximum w 4-m tygodniu, t. zn. 8—9 litrów.

Na tej ilości pozostaje się przez 4, 5, 6, 7 tydzień, od 8-go tygodnia począwszy, ujmuje się co tydzień po 1 litrze dziennie. W ten sposób poi się mlekiem pełnym w przeciągu przeszło 3 miesięcy, cielę wypija 500—600 litrów mleka pełnego. — Ze względów oszczędnościowych można od 5-go tygodnia zastępować mleko pełne odtłuszczonym. Co tydzień zastępuje  $1\frac{1}{2}$ —2 l. mlekiem chudem, dodając na każdy litr 30 gr. rozgotowanego siemienia lnianego. — Zastępuje ono odebrany tłuszcz i posiada ponadto własności dietetyczne. W ten sposób w 8-ym tygodniu zostaje cielę wyłącznie na mleku odtłuszczonym. Pojenie niem jako tańszem dobrze jest przedłużyć ponad termin 3 mies., nawet do 5 i 6 miesięcy. Oszczędność jest znaczna, bo mleka pełnego spasia się tylko 270—300 litrów.

Normy te są ogólnikowo podane, można je jeszcze sprecyzować, zależnie od wagi cielęcia. —

Pierwszy raz waży się 3-go dnia po urodzeniu (28—35 kg. przec.), następnie co tydzień, przychem normuje się dawkę w ilości  $\frac{1}{7}$  wagi jałoweczki, a  $\frac{1}{6}$  byczka.

Warto przytem sprawdzić, czy cielę prawidłowo rośnie 10 litrów mleka dają przyrost około 1 kg. żywej wagi; po upływie 6 tyg. waga cielęcia powinna się podwoić. W ostatnich latach zaczęto z dobrym wynikiem stosować jako zastępstwo tłuszczu w mleku chudem dodatek 1 łyżeczki od herbaty tranu kontrolowanego. Jakość jego jest ważna ze względu na zdrowie zwierząt. Hodowcy północy stosują ten preparat nie tylko przy chowie, ale i przy opasaniu.

Cielęta łatwo niedomagają w okresie raptownego przechodzenia z mleka na paszę stałą; by tego uniknąć i przygotować przewód pokarmowy do mniej strawnych pasz, zadaje się już w 3-cim tygodniu trochę dobrego siana, a po skończonym miesiącu małą ilość otrąb pszennych lub gniecionego owsa. Owies cały przechodzi przez żołądek niestrawiony. Cielę, bawiąc się tą paszą, uczy się jeść.

Powoli ilość zwiększamy, dodając potrochu makuchu lnianego lub słonecznikowego (unikając makuchów rzepakowych), śrutowanego bobiku czy peluski, marchwi lub buraków pastewnych i półcukrowych, dobrze z ziemi oczyszczonych; w lecie zastępuje się okopowe paszą zieloną.

Cielak 6-miesięczny powinien dostawać dziennie: 2 kg. mieszanki, (1 kg. owsa, 1 kg. makuchu, otrąb i bobiku w równych ilościach), 2 kg. siana, 4 kg. okopowych.

W wieku 9 miesięcy: 3 kg. mieszanki treściwej, 3 kg. siana, 5 kg. okopowych.

W wieku 12 miesięcy: 4 kg. mieszanki, 3 kg. siana, 5—6 kg. okopowych.

Konieczny jest dodatek soli: fosforanu wapnia 10—20 gr. oraz bryła soli kuchennej do lizania i ewentualnie 5 gr. tranu.

## Ratujmy nasze sady!

### Kłeska owadów.

Łagodna zima tegoroczna spowodowała, że większa część szkodliwych owadów, wytopionych masowo już w r. ub. na drzewach owocowych, przezimowała czy to w postaci gąsienic czy złożonych jajek. To też Stacja Ochrony Roślin Pom. Izby Rolniczej stwierdziła, że niebywała ilość gąsienic opanowała nasze drzewa, grożąc powtórnie kłeską zupełnego gołozeru drzew. Oczywiście przez powtórzenie takiego zera nastąpi ogólne osłabienie żywotności całego drzewa, a nawet może doprowadzić do obumarcia.

Przedewszystkiem należy odrazu przystąpić do mechanicznego rozgniatania żerujących gromadnie gąsienic za pomocą szmat lub w rękawiczkach albo przez palenie gąsienic, żerujących wspólnie w oprzędach. W tym celu na drążku umieszcza się szmatę, którą moczy się w nafcie i po zapaleniu jednym płomieniem spala się owady, nie niszcząc samego drzewa. Jeżeli jednak gąsienice rozeszły się już po całym drzewie, wówczas bezwarunkowo i jedynym ratunkiem przed kłeską jest opryskiwanie drzew środkami trującymi soki żołądkowe, jakimi są związki arsenowe, np. zieleń paryska lub arsenian ołowiu. Przyrządzanie tych środków jest b. proste i tanie. 100 gr zieleni paryskiej wsypuje się do małej ilości wody i robi się z tego gęstą papkę, w drugim naczyniu lasuje się 1 kg dobrego palonego wapna i dolewa się następnie 100 litrów wody. Do tak przyrządzonego mleka wapiennego wsypuje się papkę z zielenią paryską, dobrze przemieszając cały płyn. W celu zwiększenia przylepności można do tych 100 litrów trującej cieczy dodać 500 gr mączki kartoflanej.

Roztworem tem opryskuje się równomiernie całe drzewo tuż po opadnięciu płatków kwiatowych, co wtenczas będzie miało i ten skutek, że zarazem zatruje się zwójkówkę owocówkę, powodującą robaczywość owocu.

Zwraca się uwagę, że zieleń paryska jest silną trucizną i dlatego należy obchodzić się z nią bardzo ostrożnie!

Kto z zainteresowanych chciałby opryskiwać swoje drzewa, a nie posiada opryskiwacza, może zgłosić się do miejscowej szkoły rolniczej lub do rejonowego instruktora osadniczego Pomorskiej Izby Rolniczej, którzy na krótki czas wypożyczą opryskiwacz oraz udzielą bliższych informacji.

## Uprawa ogórków.

Jarzyna ta, która się często pojawia na stole, wymaga pulchnej, dobrze przesyconej nawozem stajennym ziemi. Ogórki czule są na przymrozki, (nakrywać na noc matami, rogożami itd.), można więc je sadzić w naszym klimacie dopiero po 15 maja. Kto chce mieć wcześniejsze ogórki, może się z łatwością ich dochować, siewając nasiona w marcu lub w kwietniu do małych doniczek. Siewamy 2—3 ziarenka, a w połowie maja wybijamy roślinki z doniczek i sadzimy do ziemi z całą bryłą. Oczywiście roślinki muszą być przedtem przez kilka dni hartowane. W ten sposób przyspiesza się rozwój ogórków o 3 tygodnie.

Roślina ta nie znosi zacienienia, wymaga miejsc otwartych i dostępnych dla promieni słońca. Najlepsza jest wystawa południowa i południowo-wschodnia, strona północna — nie nadaje się zupełnie.

Przed samym siewem czy sadzeniem nawozimy ziemię dobrze przegniętym obornikiem lub kompostem. Ogórki sadzimy zwykle w jeden rząd na grządce; brzegi obsadzamy rzodkiewką, sałatą i t. p. W miejscu, gdzie ogórki mają być siane czy sadzone, wybieramy ziemię na sztych i cały rowek wykładamy nawozem, zmieszany z ziemią. Siewając ogórki, dajemy co 12—20 cm. po 2 ziarenka.

W czasie wzrostu zasilamy grządki co 3 tygodnie rozcieńczoną gnojówką i w razie suszy podlewamy, uważając, aby nie moczy liści, bo tego ogórki nie znoszą. Ziemia musi być utrzymana czysto i pulchno, a krzaczki okopywane. Wpływa to na rozwój systemu korzeniowego.

Gdy ogórki zaczynają tworzyć długie pędy, kładziemy na grządki gałązki chrustu i na nich opieramy rosnące pędy, tak je rozkładając, aby każda gałązka miała dosyć światła i powietrza. Niektóre odmiany ogórków puszczają bardzo wiele pędów, inne tworzą tylko jeden główny. Jeśli jest za dużo gałązek, owoce zbyt drobnieją, jeśli ich jest za mało, owoce są wprawdzie większe, ale znów ilość ich jest znikoma. Jeśli pędów jest za dużo, należy powycinać wszystkie słabsze ostrym nożem. Jeśli zaś roślina ma tylko jeden pęd, obcinamy wierzchołek w chwili, gdy ogórek wytworzy 6—7 listków. Uszczyknięcie wierzchołka pobudza roślinę do wytwarzania bocznych owocorodnych gałązek.

Starannie pielęgnowane ogórki plonują od lipca do mrozów. Każdy krzak jest w stanie wydać po dwadzieścikilka owoców. Zrywając ogórki, należy pamiętać, aby nie szarpać krzaków, bo to wpływa ujemnie na dalsze owocowanie. W suche i gorące lata zdarza się, że ogórki są gorzkie. Podobno nawożenie gnojem końskim lub owczym sprzyja powstawaniu goryczy. Jest to zupełnie możliwe, gdyż nawozy te są gorące i powodują łatwiejsze przesuszenie ziemi.

Zakupując nasienie ogórków, należy pamiętać, iż u nasion ogórka, odwrotnie niż u innych roślin, siła kiełkowania wzmaga się z latami. Świeże nasiona kiełkują źle. Odmian ogórków mamy wiele. Najlepsze do naszych warunków są następujące:

1. „Exelsior”, długi, duży, zawsze zielony, bardzo plenny, o cienkiej łupinie i przednim smaku. Ogórki tej odmiany są mięsiste i mają mało ziarn. Są wczesne nadają się zarówno do kiszenia, jak i na mizerję.
2. Rosyjskie zielone, krótkie, wczesne, wysmienite do kiszenia.
3. Grochlickie, półdługie, mięsiste, jedna z najbardziej odpornych odmian na niesprzyjające warunki.
4. Monastyrskie dają owoce duże, ciemno-zielone, pękate. Odmiana nieczuła na chłody, wytrzymała, zarówno na suszę, jak i na deszcz. Doskonały materiał do kiszenia na zimę.
5. Przybyszewskie — odmiana bardzo płodna. Daje nasienie średnio duże, owoce dobre do kiszenia.
6. Japońskie, których pędy dorastają do 2 metrów długości. Odmiana ta jest odporna na chłody i deszcz, daje dużo owocu pełnego, mięsistego, smacznego.
7. Ateńskie półdługie,
8. Chińskie węzowe, również rozpowszechnione.

## Zakup kur

### w powiecie lubawskim, działdowskim i brodnickim.

Towarzystwo Rolnicze Powiatowe komunikuje, że odbiór kur Tuczarni Drobiu (Bekonarni) w Brodnicy następuje według niżej podanego planu.

TRP. zaleca pp. rolnikom do wykorzystania tak korzystnego zbytu drobiu, zważywszy, że cena rynkowa jest niższa od cen, płaconych przez Tuczarnię.

Tuczarnia odbiera kury pełnomięsiste po 1,15 zł za 1 kg. żywej wagi. Koguty są mniej pożądane, jednak, by pójść rolnikom na rękę, Tuczarnia w wyjątkowych wypadkach przyjmuje koguty po cenie 80 gr za kg.

Ze względu na możliwość opóźnienia się samochodu wskazanem jest, aby pp. rolnicy poczekali z drobiem na wyznaczonych miejscach odbioru.

Terminy odbioru:

**Poniedziałek:** Górzno 7.30, Lidzbark 8.30, Gródki 9.30, Działdowo 10, Rowo 11.

**Wtorek:** Niem. Brzozie 7.20 oberża, Kurzętnik 7.40 rynek, Nowemiasto 8 targowisko, Rakowice 9.15 oberża, Lubawa 9.45 targowisko.

**Sroda:** Brodnica 7, Małki 7.20, Wroeki 8, Kawki 8.30, Kruszyny 9.30, Jabłonowo 10, Ostrowite 11.30 przy dworcu, Łąkorz 12 Hotel Hallerczyka, Biskupiec 12.45 dworzec, Szwarcenowo 13.30 oberża, Wonna 15 oberża, Jamielnik 15.30 oberża, Radomno 16 oberża, Rakowice 16.30 oberża, Zajatzkowo 17 przy dworcu, Tylice 17.30 oberża, Nowemiasto 18 targowisko.

**Piątek:** Nowemiasto 7.30 targowisko, Lubawa 8.30 targowisko, Grodziecno 9.30 oberża, Mroczno 10.30 oberża, Gąłowo 11.30, Brodnica 12.

Tow. Roln. Pow. w Nowemieście.

## 75.000 sztuk bydła wyróżnili rolnicy sowieccy.

Na Białorusi sowieckiej ponownie wybuchł sabotaż chłopski, polegający na masowym wyrznięciu bydła. W rejonie Kościukowic zarżnięto ostatnio 15.000 sztuk bydła. Podobne wieści nadchodzą z innych 8 rejonów białoruskich, m. in. z rejonu mińskiego i orszańskiego. Mińska gazeta „Orka” przypisuje niszczenie bydła kontrrewolucyjnym elementom kułacko-nacjonalistycznym.



# DZIAŁ KOBIECY

## W sezonie! Jedźmy jarzyny!

Zalecana przez lekarzy kuchnia jarska powinna skłonić nasze gospodarstwo do zwiększenia spożycia jarzyn w kuchni. Zamało bowiem jada my jarzyn, ale można je doskonale zużytkować i tak urozmaicić, że wzbogacą nasze monotonne jadłospisy. Należy je uważać za samodzielny artykuł spożywczy, z którego przyrządza się całe dania, a nie za zbędny dodatek do mięsa lub ryby.

Przy racjonalnym i smacznym przyrządzaniu mogą jarzyny stanowić nieocenione urozmaicenie posiłków, przyczem oddać mogą wielkie usługi procesom przewodzenia pokarmowego i przemiany materji. Jarzyny obfitują w cenne dla organizmu minerały, jak żelazo, fosfor i wapno. Bez nich nie podobna posiadać dobrych kości i zębów. Jedną z ważniejszych ról wapna jest też utrzymanie zdolności krzepnięcia krwi. Żelazo wchodzi w skład czerwonych ciałek krwi i jest niezbędnym dla przyswajania tlenu przez organizm. Ostatnim wreszcie walorem warzyw są zawarte w nich witaminy, niezbędne dla człowieka.

Prócz tego jarzyny dostarczają nam przysmaku, koniecznego do trawienia innych pokarmów, gdyż np. białko, w mięsie zawarte jest bez smaku i nie byłoby strawne bez dodatku jarzyn, czem przyczyniają się znacznie do podniecenia apetytu.

Wszystkie te cenne własności mogą być mimowoli niewiadomie zmarnowane przez niewłaściwe obchodzenie się z nimi.

Jak więc gotować jarzyny?

Jarzyny i warzywa gotuje się na wolnym, równomiernym ogniu. Niektóre większe kraje się na ćwiartki (np. kapustę,) aby smak z nich zanadto się nie wygotował w wodzie. Przed gotowaniem należy jarzyny starannie oczyścić, powyrzynać grubsze liście, głąby i grzbiety liści itd., poczem wypłókać kilkakrotnie w zimnej wodzie i starannie przejrzeć, czy między liśćmi niema gąsienic, robaczków itp. (Płókanie skuteczniac należy przed samem gotowaniem, albowiem dużo delikatnych jarzyn traci wskutek moczenia właściwy smak, (np. kalafiory, kalarepa, marchew, selery, a nawet ziemniaki nie powinny dłuższy czas leżeć w wodzie). Jarzynę, która ma się w całości gotować, np. kalafiory, kapustę, brukselkę, zamoczyć krótko w zimnej wodzie z solą lub z odrobiną octu dla wypędzenia ukrywających się robaczków. Wszystkie jarzyny kapuściane i rzepowate przed właściwym przyrządzeniem należy zagotować we wrzącej wodzie i w otwartym naczyniu, aby straciły swój niemiły zapach. Ponieważ jarzyny jedne mniej, inne więcej zawierają kwasów, przeto nie należy gotować ich w miedzianem ani mosiężnem naczyniu, tylko glinianem, kamiennem lub dobrze emaljowanem.

Przystosowywać potrawy z jarzyn można kilkoma sposobami: gotując w wodzie, na parze, dusząc w maśle i piecząc. Najprostszym sposobem przyrządzenia każdej jarzyny jest ugotowanie jej w niedużej ilości wody i zaprawienie tylko solą i masłem — a to dlatego, aby tej wody nie odlewać, gdyż w niej pozostają najpożywniejsze i najsmaczniejsze soki z jarzyny. Chcąc jednak podać jarzynę bardziej elegancko, a szczególnie fasolce, groszkowi i brukselce zachować ładny kolor zielony — gotować je trzeba w dużej ilości wrzącej osolonej wody, na (1 ltr. wody — 10 g. soli) i bez przykrycia.

Do jarzyn korzeniowej sypie się sól wówczas, gdy jest już nawpół ugotowana. Nie należy też wrzucać większej ilości jarzyny do wrzątku, bo przerywa się wówczas wrzenie wody i jarzyna się wyługowuje, traci smak, lecz wkładać do kipiącej wody potrochu. Gdyby woda się wygotowała, można dolać wody, ale tylko gorącej.

Kto lubi może dodać do gotujących jarzyn korzeni. I tak do szparagów — gałki muszkatowej i imbiru, do kapusty włoskiej pieprzu, do kalarepy i szpinaku — kminku i papryki na koniec noża. W Polsce podaje się zwykle jarzyny do mięsa, do sznuceli, kotletów, pieczeń i sztuki mięsa. Przy sutszem menu można podać jarzynę po mięsie jako oddzielną potrawę. Jeśli jarzyna jest potrawą postną, wówczas podaje się ją grzankami albo sadzonkami jajami.

Korzystajmy więc teraz z sezonu jarzynowego, wyrzekając się prawie na lato mięsa. W ten sposób osiągniemy

przemianę materji i zrobimy sobie zapas zdrowia na okres zimowy.

## Szparagi

to najsmaczniejsza z jarzyn, jednakże nie bardzo zalecana przez lekarzy; szczególnie starszym zartretyzowanym osobom ma podobno szkodzić. Jarzyna ta musi być umiejętnie przyprawiona i podana, jeśli nie mają być zmarnowane jej zalety.

Zakupując szparagi uważać, aby były świeże i delikatne; O ile ścięte końce są żółtkie i miękkie — są stare. — Uważać też, aby nie miały rdzawych plam, bo będą gorzkie. (Kupując większą ilość do użycia np. na 2 razy — trzymać je w cieniu w zimnej wodzie, którą trzeba zmieniać, a będą doskonałe). Szparagi czyści się przez ściągnięcie włókien, zaczynając od uciętego miejsca. Po oplókaniu wiąże się łykiem w równe pęczki, (wszystkie główki w jedną stronę) i wkładać zaraz do wrzącej, stoney wody z dodatkiem łyżki cukru i odrobiną sody oczyszczonej. Gotuje się 20—30 min. nie dłużej, bo cały smak zatracają. Wyjąć na sito, odsączyć, wyłożyć na półmisek i zaraz podawać oblane masłem z bułeczką zrumienioną. Można także ugotowane w lekkim buljonie szparagi, ułożyć na półmisku główkami do środka, osypać tartą bułką, a masło świeże nietopione, podać osobno. Drugi sposób przyrządzenia szparagów: obrane szparagi pokrajać w kostkę, ugotować w gorącej wodzie, osączyć na serwecie, włożyć do rondla, dodać masła, soli i kawałek cukru, postawić trochę na ogniu i mieszając ciągle pudrować je mąką, podlać trochę dobrym rosołem lub czystą wodą, zdjąć z ognia, zaprawić żółtkami surowymi, wyłożyć na głęboki półmisek i obłożyć grzankami z bułki z szynką lub z parmezanem.

## Rabarbar

najsmaczniejszy jest w maju i w I połowie czerwca. Łodygi rabarbaru zawierają w swym składzie wapień i kwas jabłkowy oraz wiele cennych witamin „C” antyszkorbutowych. Rabarbar wpływa dodatnio na nasz organizm, reguluje czynności żołądka i kiszek, jest doskonałym dodatkiem w pożywieniu małych dzieci.

## Kompot z rabarbaru.

Rabarbar trzeba brać gruby i najbledszy, gdyż im zielniejszy, tem smak bardziej trawiasty. Najlepsze części łodyg są od dołu, o zabarwieniu różowem. Po ościągnięciu z włókien, pokrajać w kawałki i, zagotować krótko w syropie, aby się nie rozgotował. Stygnąc dojdzie. Dla zapachu wkłada się cytrynowej skórki. Na pół kg owoców bierze się 200—250 g cukru. Zaprawienie syropu łyżeczką mąki kartoflanej bardzo dobrze robi.

## Smaczny, a tani napój z rabarbaru.

3 kg. rabarbaru pokrajać na kawałki, a 2 cytryny w plasterki, włożyć do kamiennego garnka i zalać taką ilością gotującej wody, aby je pokryła. Przykryć i niech postoi 4 dni. Po upływie tego czasu przecedzić i płyn zagotować. Na 1 ltr soku dodaje się 125 gr cukru i gotować 10 min. Na 5 ltr. gotowego płynu domieszać 1 łyżeczkę od herbaty zaprawy do konserw i napełnić ostudzony w butelki. Przy użyciu mieszać z wodą.

## Sadzenie kwiatów.

Nasiona drobne mieszamy do siewu z piaskiem (2/3 piasku na 1/3 część nasienia) — większe rozmieszcza się pojedynczo lub podwójnie. Siew nasion drobnych przykrywamy piaskiem rzecznym, jako lepiej przepuszczalnym dla powietrza, słońca i wilgoci, co przyspiesza proces kiełkowania; nasiona grubsze przykrywa się ziemią gruntową. Po siewie należy podlać ziemię, ale przez gęste sitko, inaczej nasiona wydobędą się na wierzch i zmarznąją.

Kiedy roślina wszędzie i wyrośnie cokolwiek, trzeba delikatnie okopywać ją dokoła, nie naruszając korzeni.

Czas flancowania sadzonek na właściwych miejscach przypada na połowę maja — w dzień chłodny, bezpośrednio po lub w czasie deszczu. W braku opadów, trzeba w przeddzień flancowania podlać obficie ziemię i dbać po przesażeniu roślinek o należytą wilgoć.