



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 24 maja 1934.

Nr. 16

## Rolnicy, tępcie wielkiego szkodnika wśród bydła!

Na skórze bydła zauważyć można częstokroć guzy. Są one bardzo szkodliwe. Podziurawiają bowiem skórę. Wprawdzie dziury takie, pozostałe po guzach, zablizniają się naogół dość szybko, blizny jednak rozrywają się zwykle podczas garbowania, a w każdym razie osłabiają znacznie skórę, nie pozwalając na wszystkie rodzaje wyprawy i sposoby użytkowania skóry. Skóry takie są przeto mało wartościowe. Już kilka guzów obniża poważnie wartość skóry z tego powodu, że guzy te usadawiają się przeważnie na grzbiecie, względnie na łędźwiach i krzyżu, tam więc, gdzie skóra jest najcenniejsza. Prócz tego guzy te odbijają się i na zdrowiu bydła. Krowy takie dają mniej mleka lub liche mleko, bydło takie z trudnością się pasie i bardzo ciężko przybiera na wadze.

### Skąd te guzy pochodzą?

W czasie od lipca do września krążą gzy nad bydłem, napastują je i składają swe jajka na skórze bydła — zwłaszcza zaś na dolnych częściach ciała. Jedna mucha może złożyć do 500 jajek. Ze złożonych na skórze jajek wylęgają się drobne, beznogie larwy, zwane czerwiami. W krótkim czasie przebijają one skórę, a dostawszy się do tkanki podskórnej, rozpoczynają wędrówki w ciele żywiciela. Wreszcie usadawiają się w tkance podskórnej w okolicy grzbietowej. Dzieje się to w styczniu, lutym i marcu. Umieściwszy się pod skórą, czerwie rosna i rozwijają się, co powoduje powstanie charakterystycznych zgrubień, zwanych guzami gziemi. Wielkość guza zależy naogół od wieku i wielkości czerwia i dochodzi do rozmiarów orzecha włoskiego. Na szczycie lub nieco z boku guz opatrzony jest otworkiem, mającym na celu doprowadzenie do wnętrza powietrza, niezbędnego

czerwiowi do oddychania. Końcowy rozwój czerwia odbywa się w czasie od końca kwietnia do początku lipca i w tym to okresie wyrosnięte czerwie rozszerzają otwór w guzie i zaczynają wydostawać się przez otwór na zewnątrz. Dzieje się to zawsze w godzinach porannych między 4 a 8 godz. Po opuszczeniu guza czerwie spadają na ziemię, gdzie przeobrażają się w nieruchome, baryłkowate poczwarki, z których po kilku tygodniach wylatują muchy, żyjące około 5-ciu dni, napastujące bydło i składające na jego skórze jaja.

### Jakie środki zaradcze na to?

Należy przystąpić do energicznej walki z tą plagą gza. Możemy odróżnić dwa okresy walki. Pierwszy to okres letnich upałów, kiedy to bydło gzi się, co oznacza, że ucieczką broni się przed natrętami gzami, które je napastują w tym celu, aby na jego skórze złożyć jajeczka. Dla tego też przez miesiąc czerwiec, lipiec, sierpień trzeba pilnie strzec skóry bydła od zanieczyszczenia temi jajeczkami gza. Najprostszy i najtańszy sposób usunięcia ich ze skóry bydła to szczotka i mycie.

Przez staranne czyszczenie, a nieraz i mycie bydła osiągamy pożądany skutek. Usunięte jajeczka giną i już nie wędrują przez przewód pokarmowy, zlizane przez krowę i nie tworzą guzów pod skórą. Można też chronić bydło przed gzem, nacierając skórę specjalnymi płynami, jak olejek bydlęcy, flit, itp. Oczywiście, są to środki bardzo dobre, ale drogie.

Czyszczenie, mycie i smarowanie choćby tylko mydłem mają ten sam cel: nie dopuścić, aby gez liczne swe potomstwo umieszczał na żywym ciele naszego bydła.

Należy zwracać baczną uwagę, które miejsca skóry są najwięcej napastowane przez gza w czasie składania jajek, te miejsca zwłaszcza należy dobrze czyszczyć, myć lub smarować.

O ile w tym okresie nie dopuścimy do złożenia jajek, to możemy być spokojni aż do nast. roku.



Drugi okres walki z plagą gzyka, to już wówczas, gdy przez nieczyszczenie skóry bydła czerwie dostały się już do ciała bydła i wytworzyły pod skórą guzy. Wtedy, gdy nie zostaną zniszczone, przetwarzają się na muchy i roznoszą dalej szkodę po bydło. Aby temu zapobiec, należy codziennie oglądać bydło. U którego zauważono guzy gzyka, trzeba z tego guza czerwie wydusić, wydostać na zewnątrz i następnie zabić. W tym celu trzeba guz uchwycić oburącz szeroko od samych brzegów, między kciuk i palec wskazujący i dobrze ścisnąć, by robak z guza musiał wyskoczyć.

1) Czerwie, już bardziej rozwinięte, dają się w ten sposób usunąć bez trudu. — Ażeby usunąć młodsze, należy wprowadzić do otworu guza szpilkę i nakłuć czerwie, wskutek czego jego zawartość wypłynie na zewnątrz. Do wydobywania czerwi z guzów można połączyć się szydełkiem, używanym do robót ręcznych, unikać należy przytem tak uszkodzenia tkanek zwierzęcia jak i przekłucia czerwia. Służą do tego też osobne szczytce, które można nabyć. Ktoby nie potrafił zastosować podanych wyżej środków, należy guzy na skórze smarować dziegiem dwukrotnie w odstępach tygodniowych, po uprzednim wystrzyżeniu włosów.

Tylko dokładne wykonanie podanych zabiegów w porę i na wszystkich zwierzętach równocześnie wytepić może gzyka bydłowego, a przez to uratować dla gospodarki krajowej tak cenny surowiec, jakim są skóry surowe, a równocześnie przysporzyć wiele korzyści dla rolnictwa i hodowców bydła.

## Walka z plagą szczurów.

Wszyscy wiedzą, że szczury są nadzwyczaj szkodliwe, gdyż nie tylko psują i niszczą dobytek ludzi, dziurawią domy, zjadają produkty żywnościowe i t. p., ale także roznoszą zarazki chorobowe jak: dżumę, włośnicę i in. Wobec takiej szkodliwości szczura — trzeba prowadzić energiczną walkę — i tępić go wszelkimi sposobami. Jeżeli chcemy otrzymać dobre rezultaty, to musimy prowadzić walkę systematycznie i stale, gdyż w przeciwnym razie nie otrzymamy trwałych wyników — chociażby walka była prowadzona przy użyciu najlepszych środków. Akcja powinna być szczególnie intensywna na początku wiosny przed okresem tężenia nowych pokoleń. Walkę ze szczurami trzeba prowadzić dwoma sposobami: Po pierwsze trzeba zapobiegać rozmnażaniu się szczurów — i zwiększaniu się ich ilości — po drugie tępić je.

Dla zapobiegania zwiększeniu się ilości szczurów trzeba usuwać wszystkie jadalne odpadki kuchenne i inne, a produkty żywnościowe przechowywać w szczelnie zamkniętych pomieszczeniach i naczyniach, by je szczurom niedostępnie. Brak pokarmu nie tylko hamuje rozmnażanie się szczurów, lecz zmusza je do przenoszenia się na inne miejsca, a także do łatwiejszego zjadania trutek. W domu mieszkalnym i wszelkich budynkach gospodarczych — wszystkie dziury i szczeliny w ścianach i fundamentach powinny być pozabijane i zacementowane, a drzwi muszą się szczelnie zamykać tak, aby uniemożliwić szczurom wnikanie do budynku zewnątrz i osiedlanie się tam. Przy pomocy psów i kotów trzeba starać się stale szczury niepokoić i nie pozwalać im gnieździć się za jakimiś skrzyniami — starami rupieciami itp. Psy i koty, łowiące szczury, bardzo pomagają w walce z nimi, jednakże rola ich jest dość ograniczona, gdyż nie mogą się dostać do dziur i ciasnych kryjówek, w których się szczury gnieźdzą. Tak samo jest pomocne wszelkie mechaniczne tępienie szczurów: strzelanie, łapanie w pułapki i t. p., gdyż oprócz tępienia ich w ten sposób wystrasza się je.

Jednakże masowego tępienia szczurów można dokonać przy pomocy gazów trujących i wszelkiego rodzaju trucizn. Ponieważ w naszych warunkach tępienie szczurów trującymi gazami przy pomocy specjalnych aparatów, obsługiwanych przez wyszkolony personel, jest niedostępne, wspomnę więc tylko o świecach dymowych, wyrabianych przez fabrykę „Azot”, które wkłada się do specjalnej rury żelaznej i zapala

się, wstawiając poprzednio otwarty koniec rury w otwór nory szczura. Wydzielający się ciężki gaz trujący wchodzi do nor szczurów i truje je. Oczywiście należy zatkać wszystkie inne otwory, pozostawiając tylko jeden, w który się wstawiło rurę z dymową świecą. O ile się dobrze pozatyka wszystkie otwory, by jak najdłużej pozostawał w norach i by szczury z nich nie mogły uciec, to można osiągnąć dobre rezultaty, tembardziej, że wszystkie małe się potrują. Przychodząc do trutek, trzeba je rozdzielić na dwie grupy: t. zw. trutki czyli jady bakteryjne i trutki chemiczne.

Istnieje kilka dobrych trucizn bakteryjnych jak n. p. tak zwany „jad Danysza”, będący hodowlą laseczników duru mysiego oraz bakterje, zbliżone do laseczników paratyfusu „B”. Jednakże szybkie słabnięcie i utrata własności trujących bakterji jest wielką wadą trutek, z nich sporządzonych.

To też chcąc się posługiwać trutkami bakteryjnymi, trzeba mieć pewność, że są one świeże w laboratorium przygotowane i wypróbowane.

Jednakże szczury i inne gryzonie — mają zwyczaj gromadzenia zapasów w różnych sobie tylko dostępnych skrytkach. Do takich swoich składów zaciągają szczury i rozłożone trutki bakteryjne, zjadając je dopiero po upływie pewnego czasu, kiedy bakterje straciły częściowo lub całkowicie swą jadowitość. W tych wypadkach spożywanie trutek o osłabionej zjadliwości uodporniło szczury przeciw świążym dawkom zjadliwych bakterji. Chemicznych trutek jest bardzo dużo. Jednakże w skład tych trucizn zazwyczaj wchodzi jedno i te same związki trujące, jak: węgiel baru, strychnina, arsenik i fosfor i różnią się one od siebie sposobem przygotowania, a często jedynie mniej lub więcej szumnymi nazwami. Większą tu zazwyczaj rolę odgrywa zarówno sposób przygotowania trucizny jak i sposób rozkładania trutek, gdyż szczury są bardzo podejrzliwe i nie każdą trutkę biorą. Przy rozkładaniu trutek trzeba wziąć sobie za zasadę, żeby nigdy trutek rękami nie dotykać z dwóch przyczyn: po pierwsze, że trutki są przeważnie i dla ludzi trujące, a po drugie dlatego, że szczury wyczuwają dotknięcie rąk, co wzbudza ich podejrzliwość i takiej trutki nie wezmą. Poza to wszystkie produkty spożywcze powinny być bezwarunkowo usunięte, gdyż szczur nie będzie jadł trutki, wzbudzającej jego podejrzliwość, o ile ma do dyspozycji dostateczną ilość dobrze mu znanych i pewnych pokarmów. Dlatego dobrze jest przed wyłożeniem trutek na parę dni przedtem wyłożyć szczurom niezatrute przynęty z tych produktów, z jakimi potem będzie zmieszana trucizna. Jak już powyżej zaznaczyłem, trucizna na szczury jest ogromna ilość, wymienię więc tu tylko parę niezawodnych środków, które sam z bardzo dobrym skutkiem niejednokrotnie wypróbowałem.

1. **Węgiel baru.** Do najbardziej skutecznych trucizn można zaliczyć węgiel baru (Ba 103). Jest to biały proszek, podobny do mąki, trujący zarówno dla zwierząt i ludzi, ale i dla ludzi i dla zwierząt trucizną, niezbyt gwałtownie działającą; szczur natomiast ginie już przy spożyciu 0,29 węglanu baru. Dla przygotowania trutek trzeba zmieszać przy pomocy drewnianej łopatką 4 części mąki z 1 częścią węglanu baru i po dodaniu kurzego białka ugnieść tę mieszaninę na ciasto. Ciasto, tak przygotowane, rozkładać w postaci niewielkich kłusek. Można dodać też trochę smalcu do tego ciasta. Jeszcze lepiej sporządzić takie same ciasto z odpadków gospodarczych, a mianowicie wziąć trochę ugniecionych gotowanych ziemniaków, gotowanej kaszy, wnętrzości drobiu, główki od ryb lub śledzi, posiekać to bardzo drobno i zmieszać z węglanem baru, biorąc tak samo jak poprzednio 4 części tej mieszaniny — na 1 część węglanu baru.

2. **Arszenik.** Arsenik (bezwodnik kwasu arsenawego) w postaci mialkiego proszku może być użyty w podobny sposób jak węgiel baru, ale dla sporządzenia ciasta z arsenikiem używa się 1 część arseniku na 12 części (na wagę) mąki pszennej z dodatkiem mialkiego cukru i jednego jajka. Arsenik jest bardzo trujący dla ludzi, należy więc przestrzegać jaknajdalej idącej ostrożności.

3. **Strychnina.** Ponieważ strychnina jest jeszcze niebezpieczniejszą trucizną dla ludzi niż arsenik, nawet w bardzo małych dawkach, nie mogę więc polecić przygotowywania samemu z niej trutek.

4. **Fosfor.** Przygotowywanie trutek z fosforu wymaga pewnych zabiegów, gdyż n. p. fosfor biały można rozdrabniać tylko pod wodą, ponieważ na powietrzu się zapala. Lepiej więc nabywać od razu w aptekach gotową t. zw. fosforową masę czy ciasto i smarować nią małe kawałeczki chleba. Z trucizn fabrycznych, znanych pod różnymi nazwami, mogę polecić truciznę na szczury „Juropa”. Trucizna ta w postaci szarego proszku jest bardzo łatwa w użyciu i daje bardzo dobre rezultaty. Trutki z niej przyrządzać najlepiej w następujący sposób: Jaknajmniejszą rybkę rozciąć wzdłuż i pod wnętrzości nasypać proszku „Juropa”. Rybkę można po nasypaniu proszku rozciąć na 3-4 części i rozłożyć w miejscach, uczęszczanych przez szczury. Na parę dni przed wyłożeniem trutek należy rozkładać rybki niezatrute dla zachęty.



Jeszcze raz powtarzam, że dla osiągnięcia dobrych rezultatów z trutkami, sporządzonymi z tej czy innej trucizny, należy zwrócić największą uwagę na przygotowanie w złożenie trutek. Najlepiej od czasu do czasu zmieniać trutkę. Poza to każdą truciznę trzeba wyklądać przynajmniej parę razy do dołka co kilka miesięcy, gdyż tylko w ten sposób przez systematyczne tępienie szczurów można je wytepić. Bardzo dobrze, gdy się w jakiejś okolicy wykląda trutki od razu na większej przestrzeni. Takie jednoczesne wyklądanie trutek na większej przestrzeni daje bardzo dobre wyniki, o ile tylko każdy te trutki należycie wyłoży.

Przy wymianianiu różnych trucizn pominąłem bardzo dobrą truciznę, cebulę morską (*Scilla maritima*). Jest to trucizna i z tego względu dobra, że nie jest trująca dla ludzi i zwierząt domowych. Cebula morska działa jednakże bardzo dobrze tylko wtedy, gdy jest świeża, a taką dostać u nas trudno. Ekstrakty zaś i preparaty, przygotowane z morskiej cebuli, często zawodzą, dlatego też truciznę tę pominąłem.

K.

## KOMUNIKATY.

### Konferencja prezesów powiatowych P. T. R.

W dniu 11 bm. odbyła się w Pomorskim Towarzystwie Rolniczym konferencja pp. Prezesów Towarzystw Roln. Pow. pod przewodnictwem prezesa P. T. R., p. Leona Schedlin-Czarlińskiego.

Zagajając posiedzenie, p. prezes Czarliński omówił obszernie motywy, które spowodowały Zarząd Główny P. T. R. do zajęcia radykalnego stanowiska w stosunku do konieczności rewizji ustawodawstwa finansowo-rolnego. Następnie po wysłuchaniu referatu dyrektora P. T. R., p. dr. Zakrzewskiego oraz obszernego przemówienia prezesa honorowego P. T. R. i prezesa Izby Rolniczej, p. Jana Donimirskiego, o całokształcie zagadnień finansowych i wiążących się z nimi kwestjach poziomu cen płodów rolnych rozwinęła się obszerna dyskusja, w wyniku której ustalono:

Konferencja prezesów Towarzystw Rolniczych Powiatowych.

1. popiera całkowicie stanowisko urzędu Głównego, zajęte w sprawie radykalnej rewizji ustawodawstwa finansowo-rolnego

2. stwierdza konieczność przełożenia na okres późniejszy ostatniej rat kredytu zastawowego wobec niemożności wywiązania się z zobowiązań z powodu niebываłego załamania się poziomu cen zboża w dniach ostatnich

3. prosi Zarząd Główny, aby nadal rzeczowo i poważnie, lecz z całą świadomością katastrofy wsi przedstawił położenie rolnictwa pomorskiego władzom centralnym

4. postanawia zwołać w każdym powiecie nadzwyczajny zjazd, któryby uświadomił opinię publiczną o groźbie położenia rolnictwa wobec dalszego pogorszenia się sytuacji na rynkach światowych.

5. postanawia rozpisać ankietę do Kółek Rolniczych celem wysondowania opinii terenowej o położeniu wsi, wyniki której zostałyby zareferowane wraz z odnośnym materiałem władzom centralnym.

Po pięciogodzinnych obradach, poświęconych całemu szeregowi spraw gospodarczych i organizacyjnych następnego posiedzenie prezesów postanowiono zwołać z początkiem czerwca.

### Zgórą 10.000 pszczelarzy na Pomorzu.

Liczba powyższa, oparta na szczegółowym spisie prywatnym i na urzędowym spisie ludności prowincji sąsiednich, jak Prus Wschodnich, Pomeranii, Brandenburgji i Marchji Przygranicznej, jest imponująca. Dziesięćkroć większa liczba, bo 100 000 pni pszczelich, jest własnością pszczelarzy pom.

Przyjmując rocznie tylko 10 kg miodu z pnia, otrzyma się 1 000 000 kg miodu, wartości około 3 milionów zł. Produkcja wosku, oczywiście, w stosunku do produkcji miodu, jest 10 razy mniejsza, lecz dość pokaźna. Wartość produkcji miodu i wosku nie jest jednak ostateczną wartością wy-

twórczą pszczelarzy. Wartość właściwa pszczelarstwa pomorskiego, jak wogóle pszczelnictwa, leży w zawodach pokrewnych, w sadownictwie, ogrodnictwie, nasiennictwie i rolnictwie.

W produkcji owoców najrozmaitszego gatunku: śliwek, wiśni, jabłek, gruszek, agrestu, nasion warzywnych i oleistych, rzepaków, rzepników, białej koniczyny, esparcety, lucerny itp., odgrywa pszczoła rolę decydującą. Ona opyla kwiaty, szukając pyłku i nektaru i w ten sposób przyczynia się do zapładniania kwiatów i powstawania owoców. Praca innych owadów w czasie rozkwitu ogrodów i sadów nie jest tak szeroko zakrojona, jak u pszczoły. Jeden pień pszczeli wysyła 10 000 robotnic około 20—30 razy dziennie, przeto w pogodny dzień wiosenny — a że na Pomorzu jest przeszło 100 000 pni — w czasie rozkwitu naszych ogrodów, wysyłają nasze pasieki pomorskie 100 000 razy po 10 000 pszczoł razy 20, to jest 20 000 000 000 pszczoł dziennie do pracy przy zapyłaniu kwiatów.

Bez pszczoł nie jedlibyśmy owoców ani olejów, nie byłibyśmy w stanie dostarczyć paszy bydłu. Znaczenie pszczelarstwa jest zatem wprost olbrzymie, bo do tego należy wliczyć jeszcze wszelką produkcję owoców, warzyw, paszy i nasion rolniczych.

To też zagranica coraz więcej interesuje się zawodem pszczelarzkim. Amerykańscy ogrodnicy prosto opłacają pszczelarzy, a w Australji, skąd przychodzą najpiękniejsze owoce, nie można było przed kilkudziesięciu laty wyprodukować ani jednego jabłka, bo brakło pszczoł. Dopiero po sprowadzeniu pszczoł do Australji jabłonie zaczęły rodzić owoce.

Dn. 27 maja rb. odbędzie się zjazd pszczelarzy w Świeciu. Na Pomorzu istnieje dość silna organizacja, zrzeszająca dziś około 60 towarzystw. Pszczelarze nasi posiadają własne czasopismo p.t. „Pasieka Pomorska”, wychodzące w Brodnicy n. D. Ostatnio uzyskał redaktor jej, p. L. Kozikowski z Brodnicy, w konkursie na książkę pt. „Choroby, pasorzyty i szkodniki pszczoł” 1 szą nagrodę. Lwowski „Bartnik Postępowy” (nr. 4 str. 136) pisze: „Dopiero p. L. Kozikowski pierwszy podniósł w polskiej literaturze pszczelarzkiej straszne skutki zarazy pszczelnej (*nosema apis*)”.

Zjazd ten niezawodnie obfitować będzie w ciekawe momenty, tem więcej, że referaty, wygłaszane przez znanych pszczelarzy pomorskich, dotyczą aktualnych tematów dziedziczności, rasowości itp.

### 1200 mórg pod uprawę tytoniu.

Plantacja tytoniu w rejonie pomorskim rozwija się doskonale. W roku bież. zakontraktowano areał, wynoszący 1.200 mórg.

Podobnie jak w latach ubiegłych największe plantacje tytoniu znajdują się w pow. chełmińskim, w maj. Wrocławki i Grubno, gdzie przeznaczono na uprawę tytoniu 120 i 50 mórg. Na trzecim miejscu z obszarem 45-morgowym kroczy maj. Szonowo pod Grudziądzem. Reszta tegorocznego kontyngentu przypada na gospodarstwa włoszczańskie i mniejsze obejścia.

Jak stwierdzono, od 3 lat w dziedzinie uprawy tytoniu na Pomorzu zaznacza się silny postęp, zwłaszcza pod względem uprawy gruntu i racjonalnego urządzenia suszarń.





# DZIAŁ KOBIECY

## Święto Matki.

Więc gdy wokół biją gromy,  
Gdy drżą w grozie polskie domy,  
Gdy się los nasz chwieje, waży,  
One stoją wciąż na straży,  
Jak anioły nieskalane,  
Duszą całą wzwyż podane,  
W mękach życia nieugięte,  
Polskich niewiast serca święte!

(Or-Ot)

Tym to strażniczkom ognisk domowych, cichym, skromnym i szarym pracownikom, niosącym życie swe o ofiarnym trudzie dla dobra dzieci swych, matkom-Polkom oddaje 27 maja rb. hołd publiczny cała Polska.

Piękny zwyczaj obchodzenia „Święta Matki” istnieje we wszystkich cywilizowanych krajach. Dzień ten ma być symbolem, uzewnętrzniającym cześć i miłość dla matki. W Polsce zapoczątkowano obchody r. 1924, na wzór tego rodzaju obchodów, urządzanych przez Amerykę, Danję, Austrię, Niemcy, Szwecję, Norwegię i inne państwa.



Niema piękniejszego na ziemi imienia nad imię matki, które powinno wymawiać się ze czcią należną. Bo też słowo: matka przypomina dostojność wzniosłą, najsilniejszą, troskliwość najszlachetniejszą, opiekę najczulszą. Wielka jest zaiste powaga i potęga matki, wielkie jej i zaszczytne i niczem niezastąpione stanowisko w rodzinie.

Jakże matki chrześcijańskie pilnie baczyc powinny, aby się ze swego chlubnego posłannictwa

wywiązać należycie.

Matka pobożna, cnotliwa jest największym dobrodziejstwem Boga dla dzieci.

Matka jest sercem rodziny, powinna więc serca dzieci do siebie przywiązać.

Matka — to jedyny na świecie człowiek, który nigdy nie opuści w złej doli, nigdy nie zawiedzie, a w dążeniu do szczęścia dziecko gotowa do samozaparcia. A jednak, ileż to bólu zadajemy matkom, jak niedoceniana jest matka w rodzinie — ta wiecznie zatroskana kłopotami wszystkich jej członków niewiasta! Dotkliwą jej stratę odczuje się wówczas dopiero, gdy jej zabraknie...

Plaćmy więc matkom za całe ich poświęcenie — miłością i przywiązaniem! — Niczego więcej nie pragniemy.

## Przepisy gospodarskie.

### Krem jajeczny.

Na 6 szklanek 1 ltr. mleka z 2 łyżkami stoł. masła doprowadzić do zagotowania. W międzyczasie 6 żółtek z 125 g. masła i trochę rumu wiercić do utworzenia się piany. 25 g. mondaminu na zimno rozprowadzić, w gotujące mleko wlać i 2 min. pozwolić na gęsto się gotować. Potem masę usunąć z ognia, zaciągnąć jajami i ubitą pianą i jeszcze raz krótko zagotować. Podaje się w kieliszkach.

### Budyń z ryby i szparagów.

Ugotować w wodzie 1 kg. szparagów, dobrze obsączyc na sicie. W międzyczasie ugotowane 3/4 kg. ryby obrząść ze skórki i ości. W wysmarowaną formę od leguminy układać warstwami pokrajane na małe kawałki szparagi i rybę — w ostatniej warstwie winny wypaść szparagi i poleć nast. sosem: do roztopionych 40 g. masła dodać 2—3 łyżki stołowe mąki, z częścią wody od szparagów zagotować do gęstego sosu, zaprawić solą, pieprzem i przyprawą Maggi'ego. — Można też dodać sera tartego i pokrajane w kawałki grzybki. Tartym serem posypać powierzchnię i na krótko wstawić do pieca.

### Siekanka z jaj i rzodkiewek.

Rzodkiewki i na twardo ugotowane jaja pokrajać w małe kostki, dodać soli i posiekanego szczypiorku. Siekankę tę przygotowuje się krótko przed jedzeniem i kładzie się grubą warstwą na skibki chleba, posmarowanego masłem. Jest to specjalnie zwłaszcza dla dzieci.

### Szparagi po obywatelsku.

Szparagi strugane szybko płukać w wiązki związać, w lekko osolonej wodzie na miękko ugotować. W międzyczasie rozpuszcza się 50 g masła na 1 kg szparagów, dodaje 2 łyżki mąki, rozprowadza zasmażkę wodą od szparagów i gotuje ją tak długo, dopóki sos nie będzie gładki i gęsty. Na końcu dodaje się do sosu 1 żółtko, soku cytrynowego oraz dla lepszego smaku 8—10 kropel przyprawy Maggi'ego i podaje go do poprzednio na półmisku przyrządzonych szparagów.

### Młoda włosenna marchew

zw. karotką jest wyborną jarzyną o wykwitnym smaku. Do kuchni wybierać marchew z tępymi końcami i ciemnopomarańcz. barwy, taka jest najmłodsza i w smaku najdelikatniejsza.

### Marchew karotka po flamandzku.

Karotki lub młodą marchew oskrobać najdelikatniej, wrzucając kolejno do zimnej wody. Ugotować całe lub pokrajane na półówki w niedużej ilości wody, osolic, zalać je — na 800 g. karotki — następującym sosem: Dwa żółtka, łyżka masła, pół szklanki śmietanki lub niezbyt kwaśnej śmietany, siekanej pietruszki. Wymieszać z marchwią, zagrać mocno, lecz nie gotować więcej i podawać.