

ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwacy“.



Rok IX.

Nowemiasto, dnia 23 maja 1935.

Nr. 20

Kilka wskazówek przy wypędzaniu bydła wiosną w pole.

Aż blisko do końca maja trzeba jeszcze bydło w stajni dokarmiać zimową paszą, ziemniakami, burakami i słomą, zanim mieszankę i lucernę kosić można. Na pastwisko dopiero wtedy można bydło wypędzić, gdy ziemia dobrze obeschła, stężyła, a darń zazieleniła się należycie. Nie spieszyć zbytnio, jeżeli zimowa pasza jako tako wystarcza. Nie należy nigdy paść na pastwiskach, zalanych wodą ani nad kałużami stojącej wody, bywa to bowiem przyczyną różnych chorób.

Gdzie pastwiska są bujne i jest ich dość, szczególnie, jeżeli pastwiska są daleko od wsi, tam naturalnie wypędzają bydło na cały dzień i doją w południe i wieczór na pastwisku. Zbyteczne pędzenie krów tam i napowrót kawał drogi jest niepotrzebne, bo na to zużywają krowy dużo sił, a zgonione tracą mleko. Pastuch powinien zawsze powoli krowy pędzić, nie bić i nie gonić klusem.

O pastwiska należy dbać, aby nie zarastały nieużytecznymi chwastami i nie robiły się kępiaste i nierówne.

Na pastwiskach nie należy paść odrazu na całym obszarze, ale odznaczać kawałkami i paść na jednej części, a na innych niech tymczasem trawa odrasta. Doskonałym sposobem jest pasienie na linach. Krowy uwiązują się każdą na lince lub długim łańcuchu u wbitego mocno palika. Paliki wbijać rzędem tak daleko obok siebie, aby jedna krowa drugiej nie wślizła w koło, każda pasie się naokoło palika, jak daleko linka wystarczy. Skoro już trawę wyszczypie, trzeba paliki powyciągać i wbić dalej na świeżym kawałku pastwiska. Ten sposób pasienia dobry jest na bujnych, sztucznych zasiewanych pastwiskach lub na kilkoletnich koniczynach z trawami.

Przy nagłym przejściu do paszy zielonej bardzo często bydło zbyt chciwie ją zjada, dostaje odęcia, trafiają się także kolki i rozwolnienie. Troskliwy gospodarz przyzwyczaja więc krowy powoli do zielonej paszy — nie daje jej odrazu w wielkiej ilości, ale pociąwszy na długą sieczkę, miesza ją przez parę dni pół na pół z sieczką ze słomy lub z plewami i w ten sposób daje. Szczególnie na to mieszanie uważać należy w początkach żywienia w stajni

koniczyną i lucerną, bo te rośliny łatwo wywołują odęcie. Zresztą koniczyna i lucerna młoda są za nadto pożywne i gdy się je same zadaje krowom, to nie strawią one wszystkiego należycie i dużo pożywnych części odchodzi do nawozu.

Przez dodatek plew do sieczki oszczędza się znacznie paszy zielonej, z lepszym skutkiem dla bydła i dla gospodarza. Pasza zielona powinna być zawsze sieczona świeżo, gdy na kupie się ogrzeje, to jej bydło nie będzie jadło i jest zresztą szkodliwą. Jeżeli z powodu święta trzeba na dzień naprzód nasieć paszy, to nie zostawiać na stosie grubo, ale rozesiać cienko w przewiewnym miejscu, aby nie zagorzała. Mokra sieczoną paszę zawsze koniecznie ze słomą mieszać i nie poić zaraz po zadaniu paszy. Wogóle korzystniej jest zawsze paszę zieloną rżnąć na długą sieczkę, niż dawać całą; mniej się jej przez to marnuje, bydło jej nie porzuca około siebie, do gnoju nie zadcpe, tylko zjada, ile potrzebuje. Przy zwykłym żywieniu idzie na sztukę bydła 40 do 50 kilogramów paszy zielonej dziennie.

Często zdarza się krwawy mocz u bydła w okolicach lesistych w porze kwitnienia drzew szpilkowych (więc w maju i w czerwcu), gdy bydło pasie się w lesie lub pod lasem. Opadają wówczas z drzew łuski żywiczne i wywołują u bydła silne zatwardzenie i zakrwawienie moczu. Należy wówczas zaraz przestać paść w lesie i dawać rozwalniającą paszę zieloną lub buraki, wreszcie na krowę 200 gr. soli glauberskiej na przeczyszczenie. Sól tę rozpuszcza się w wodzie i daje wraz z poidełm i wlewa się bydłociu z mocnej butelki do gardła.

Oddłużenie rolnictwa.

Ulgi dla osadników przy przedterminowej
spłacie rat.

Państwowy Bank Rolny, Oddział w Grudziądzu podaje do wiadomości dłużników rentowych co następuje:

Rozp. Prez. Rzplitej z dnia 24. 10. 1934 r. o obniżeniu zadłużenia gospodarstw rolnych z tyt. należności Funduszu Obrotowego Reformy Rolnej (Dz. U. R. P. Nr. 94 poz. 842) przewiduje art. 10 Ust. 7 i 8 doniosłe ulgi dla dłużników rentowych

którzy zechcą w ciągu lat trzech od dnia wejścia w życie tego rozporządzenia spłacić przedterminowo w całości swój skapitalizowany dług.

Otóż posiadacze osad rentowych są uprawnieni do zapłaty całego kapitału rentowego, korzystając jednocześnie z bonifikaty czyli obniżania sumy długu o 20 proc., jeżeli spłata nastąpi przed dniem 28. 10. 1936 r. oraz obniżenia o 10 proc., o ile spłata nastąpi w ciągu roku, następującego po dniu 28. 10. 1936 r. Przepis ten dotyczy rent amortyzacyjnych, natomiast nie stosuje się do rent abluicyjnych, wypowiedzianych w myśl art. 1 Rozp. Prez. Rzplitej z dnia 24. 11. 1930 roku.

Jeżeli chodzi o renty stałe b. Kom. Kol., to w ciągu 3 lat następujących po dniu 28. 10. 1934 r. sumę długu stanowi renta roczna, pomnożona przez 20, zamiast jak przedtem przez 33,13.

Osadnicy rentowi, którzy chcą korzystać z tego opustu, nie potrzebują wypowiadać kapitału rentowego, jak są do tego zobowiązani kontraktem i nie potrzebują podawać ścisłego terminu spłaty — wystarczy, jeżeli się zgłoszą do Oddziału P. B. R. w Grudziądzu z zaoferowaniem spłaty.

Jeżeli dłużnicy mają obciążenie z tytułu dwóch lub więcej należności rentowych, to mogą spłacić przedterminowo jedną, dowolnie przez siebie obraną należność rentową. Jedynie tylko renta wieczysta (1 mk.) nie może być spłacona.

Bliższych szczegółów mogą się dłużnicy dowiedzieć u sołtysów swoich gromad, dokąd wysłane są komunikaty albo w Powiatowych Zarządach PTR. lub w Państwowym Banku Rolnym.

Z posiedzenia Rady Woj. Pom. Tow. Rolniczego w Toruniu.

Dalsze pogorszenie w rolnictwie pomorskiem w roku 1934-35.

W Toruniu 10 bm. odbyło się doroczne posiedzenie Rady Wojewódzkiej Pomorskiego Tow. Rolniczego przy udziale przedstawicieli powiatowych Tow. Rolniczych z Pomorza. Prezes Czarliński w sprawozdaniu z całego roku stwierdził m. in., że: sytuacja gospodarstwa rolnictwa pomorskiego w okresie sprawozdawczym uległa dużemu pogorszeniu pomimo ogromnych wysiłków organizacji rolniczych i dużych ofiar ze strony rządu.

Nie zapominajmy, że mówią to ci, co należą do opozycji, bo przecież P. T. R. zostało usanowane gruntownie. Na uwagę zasługuje również i taka uchwała:

„Rolnictwo domaga się podjęcia poważnych i celowych robót inwestycyjnych przy jednoczesnym zwiększeniu obiegu pieniędzy, widząc w tym środek do podniesienia konsumpcji wewnętrznej kraju, zarazem zaś wypowiada się kategorycznie przeciw wszelkim pomysłom dewaluacji pieniądza, gdyż przyniosłaby ona w rezultacie tylko dalsze pogorszenie się sytuacji gospodarczej rolnictwa i całego kraju”.

Polityka gospodarcza rządu w sprawach rolniczych powinna objąć następujące punkty:

I. Zasadnicza reforma w zakresie obciążenia rolnictwa daninami publicznymi;

II. Rewizja ustawodawstwa finansowo-rolnego;

III. Reforma polityki kartelowej, cen produktów przemysłowych i innych sztywnych obciążeń życia gospodarczego;

IV. Zmiany w polityce cen produktów rolnych;

V. Zwiększenie obrotu pieniężnego dla podjęcia szerokiej akcji inwestycyjnej.

Z innych uchwał należy wymienić:

a) Rezolucję, domagającą się jak najbardziej energicznej walki z kartelami.

b) W sprawie taryf kolejowych Rada domaga się wydatnego ich obniżenia i dostosowania do obecnych możliwości gospodarczych i to zarówno taryfy osobowej, jak i towarowej.

c) Rada domaga się kontynuowania polityki interwencyjnej w zakresie cen na produkty rolne.

d) Ochrona celna rynku zbożowego powinna być utrzymana w całej rozciągłości. Rada domaga się pozatem pod-

wyższenia premjowania w formie zwrotu cel czterech zbóż oraz rozszerzenia go na strączkowe i przetwory ziemniaczane.

e) W celu ograniczenia podaży poźniwej egzekucje świadczeń publicznych w rolnictwie winny być zawieszane do dnia 1 listopada.

f) Rada domaga się kontraktowania całości dostaw do bekoniarni, przy czym należy ułatwić przejęcie bekoniarni przez rolnictwo.

g) Rada wypowiada się przeciw nadmiernie wysokim opłatom targowiskowym i rzeźnianym w miastach.

h) W zakresie eksportu do Gdańska, tak bardzo interesującego w szczególności północne powiaty Pomorza, Rada Wojewódzka P.T.R. wyraża opinię, iż wobec dewaluacji guldena należy dążyć do zniesienia nadmiernych opłat, pobieranych przez gdańskie centrale, pośredniczące w sprzedaży artykułów rolnych oraz uczynić usilne starania o wolny obrót z Gdańskiem.

Trzeba przyznać, że uchwały słuszne, ale od uchwalania do wykonania droga daleka, czasami nie do przebycia. Np. walka z kartelami kończy się tem, że ich coraz więcej przybywa.

Dynia jako roślina pastewna.

Podawaliśmy niedawno temu na łamach „Rolnika”, jak ważną rolę w hodowli i karmieniu bydła odgrywają buraki, brukiew, ziemniaki. Warto też jeszcze przypomnieć, że do spasania przydaje się również, o czym mało kto zdaje sobie sprawę — dynia.

Jako roślina soczysta może ona w zupełności zastąpić brukiew, buraki, marchew itd. A trzeba wiedzieć, że w porównaniu z okopowemi zbiór dyni jest o wiele łatwiejszy i wygodniejszy. Zbiory bowiem są bardzo duże. Ogółem zbiór z jednego morga dochodzi do 250 kwintali.

Krowy zjadają dynię w stanie surowym bardzo chętnie. Przed zadaniem jej bydłu dynię należy atoli rozewiartować. Doświadczenia wykazały, że przy spasaniu dyni u krów mlecznych zwiększa się mleczność. — Swinie zjadają dynię również surową. Na tuczenie wywiera żywienie dynią tak samo duży wpływ.

W stanie surowym można dynię spasać aż do grudnia, także na zimę można przyrządzać kiszonki.

Kartofel — pomidor.

Pewnemu ogrodnikowi z Massachusetts (Stany Zjedn. A. P.) udało się po długoletnich próbach wyhodować roślinę, która rodzi pod ziemią kartofle, a nad ziemią pomidory. Ogrodnik ten spostrzegł od dawna, że kartofel ma korzenie lepiej rozwinięte niż pomidor, przypuszczał więc, że gdyby udało mu się skombinować te dwa gatunki roślinne, mógłby otrzymać lepsze pomidory. Roślina powstała z tego skrzyżowania ziściła jego nadzieje. Rodzi bowiem nie tylko piękne i zdrowe kartofle, ale daje również łodygę nadziemną, dochodzącą do 2 metrów wysokości i obfitującą we wiele więcej pomidorów niż krzewy normalne. Ogrodnik pracuje dalej cierpliwie nad ulepszeniem nowo wyhodowanego gatunku, a przede wszystkim nad usunięciem tej właściwości, odziedziczonej po kartoflach, że łodygi kartofla pomidora bardzo wczesnie więdną.

Maść na rany dla bydła.

Bierze się: sadła wieprzowego, dobrze roztopionego 210 g., miodu praśnego 152 i pół g., wosku żółtego 17 i pół gr., tyleż kalafonji i mieszać wszystko na wolnym ogniu, dopóki się nie połączy, potem niech ostygnie w naczyniu dobrze zawiązanem przechować, a potem w potrzebie przykładać ciepłą na rany.



DZIAŁ KOBIECY

Kukurydza ważnym pożywieniem.

Zalety tej cennej rośliny w gospodarstwie rolnem zostały już uznane, wskutek czego kukurydza jest szeroko uprawiana na ziarno i paszę. Natomiast tylko w niewielu okolicach naszego kraju, bo jedynie na południu Polski jest ona jadana jako jarzyna.

KOMUNIKATY

Pokątny doradca.

Rolnik, zajęty gospodarstwem, odsunięty od świata — często nie wie, co ma czynić z licznymi sprawami i kłopotami. Szuka więc rady ludzi światłych. Ale takich jest na wsi mało. Natomiast jest wielu spekulantów, którzy, korzystając z niewiedzy rolników, podają im różne rady, które przy nastroju, wywołanym w karczmie, wydają się życzliwe. Wiadoma rzecz, że takie rady niepowołanych doradców wychodzą na dobre tylko im samym. A rolnik często wpada w większe jeszcze kłopoty i ponosi większe straty. Od wszystkich takich niebezpieczeństw wolni są rolnicy, którzy nie idą w pojedynkę, lecz łączą się w organizacjach, w kółkach rolniczych, w spółdzielniach. Rolnicy ci w każdej sprawie z zaufaniem mogą się zwrócić po radę do swej organizacji.

Praktykantów rolnych i leśnych, obeznanych z prowadzeniem szkółek hodowlanych, obór zarodowych, jedwabnictwem i przemysłem rybnym poleca „Bratnia Pomoc“ Studentów Uniwersytetu Poznańskiego w Poznaniu przy ul. św. Marcina 40 tel. 39-46.

Eksport.

Firma Stefan Plewiński w Warszawie ul. Wilna 12 m. 4. tel. nr. 8-24-12 eksportuje do krajów zamorskich niżej wymienione materiały i prosi o podanie firm, które mogłyby się podjąć tych dostaw, Towarzystwo Rolnicze Powiatowe prosi zatem zainteresowanych producentów, wzgl. firmy handlowe o zgłoszenie ewt. w najkrótszym czasie do biura TRP.

1. Torf w workach wagi 50 kg. Cenę należy podać za worek (50 kg.)
2. Wełna drzewna (Woddwool). Cenę należy podać za tonę.
3. Słoma długa do opakowania. Cenę należy podać za tonę.
4. Słomki do lemonjad w tytkach papierowych. Cenę należy podać za 1000 sztuk.
5. Koszyki i łubianki dla eksportu owoców z Afryki.
6. Skrzynie dla wysyłki owoców, (tartaki na Pomorzu wysłały już takie skrzynie).
Ceny cif Gdynia. (Należy zwrócić uwagę na możliwość otrzymania premii eksportowej)

Wartoby było, aby kukurydza znalazła się w każdym ogródku, nie przysparza ona bowiem żadnych kłopotów, a wprowadza konieczne urozmaicenie do jadłospisów jarzynowych.

Zasady hodowli.

Kukurydzę sadi się po 15 maja wprost w grunt. Ziemia musi być bardzo zasobna w pokarmy, kukurydza należy bowiem do roślin żarłocznych, zdolnych zasymilować kolosalne ilości pokarmów. Nie trzeba się więc obawiać przenawożenia. Zaraz po pierwszym okopaniu zasilamy ją rozcieńczoną gnojówką i powtarzamy to co dwa tygodnie. Do swego normalnego wzrostu potrzebuje dużo ciepła, to też przeznaczamy pod nią ziemię o słonecznej wystawie.

Sadzimy ją w 3 linje na zagonie dość gęste, umieszczając nasionka, gdyż część zwykle nie powstanie. Ziarna zagłębiamy się w ziemi na 2 cm głęboko. Gdy roślinki cokolwiek podrosną, przerwyamy je, aby odległość między pojedynczymi egzemplarzami wynosiła 15—25 cm (zależnie od odmiany).

Kukurydza jest bardzo wrażliwa na zeskorupienie ziemi, to też należy ją po każdym silniejszym deszczu dobrze wzruszyć. Gdy roślinki podrosną na 30 cm, należy je okopać tak, jak ziemniaki, bacząc, aby ziemia nie dostawała się do środka rośliny. Zabieg ten powtarzamy po raz drugi, gdy kukurydza osiągnie wysokość 60 cm.

Zasiew należy ochronić przed szkodnikami. Specjalnie wrony, sroki i gołębie są łakome nie tylko na ziarnka, ale nawet i na młode siewki kukurydzy.

W Ameryce zaprawiają ziarno kukurydzy przeciw ptakom płynem, otrzymanym przez zmieszanie pół kg mydła z ćwierć kg dziegciu, 5 l. wody gorącej oraz pół kg nafty. Istnieje też specjalny preparat do tego celu gorczyk (Corbin). Zaprawione ziarno musi być przed siewem wysuszone. Można do tego celu używać również minji, rozpuszczonej w rzadkim kleju.

Z pośród chorób, to atakuje kukurydzę głownia, ukazująca się w formie wielkich narośli. Jest to choroba grzybkowa, którą zwalcza się przez wycinanie narośli w stanie niedojrzałym i palenie ich. Przeciw głowni bajejuje się również ziarno kukurydzy w środkach zaprawiających, jak roztwór siniego kamienia lub też moczy się ziarno w gorącej wodzie o temperaturze 55—62° C.

Z pośród wielu odmian jarzynowych (do uprawy polowej na ziarno najlepiej się nadaje „bydgoska“) na czoło wysuwają się następujące:

Golden. Dawm. Ziarno piękne, złoto żółte, miękkawe nawet w stanie zupełnego wysuszenia.
Francuska cukrowa z Carpenter odmiana b. wczesna, karłowa ma wielkie, białe, pomarszczone ziarna, odznaczające się słodyczą i tem, że się długo nie starzeją.

Kukurydza cukrowa badeńska wczesna wyborowa w smaku, bardzo plenna, ziarno ma żółte.

Szekler węgierska o pięknym, lśniącym ziarnie, czysto żółtego koloru — odporna na złe nawet warunki, plenna odmiana stołowa.

Jak podawać kukurydzę?

W Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej kukurydza stanowi prawie że danie narodowe, nie mówiąc już o Rumunji i Węgrzech.

Jarzyna ta, aby być smaczną, powinna być bardzo młoda. Ziarnka jej powinny być wprawdzie pełne, lecz jeszcze soczyste, jakby mlekiem roślinnym napojone. Kolba równomiernie ziarnkami pokryta, a nie u dołu pełna, a u góry pusta. Kolor ziarn powinien być kremowy. Kolby mocno żółte dowodzą prawie zupełnej dojrzałości ziarna, które przy gotowaniu jeszcze twardnieje, traci smak i staje się niejadalne.

Z gotowaniem kukurydzy też coś nie jest w porządku. Niektórzy uważają, że długie gotowanie ją zmięczy. I gotują ją po dwie i dłużej godziny, aż zupełnie stwardnieje i smak straci. Młoda kukurydzę dosyć gotować około pół godziny, w osolonej wodzie z łyżką octu i łyżką cukru, jak szparagi lub kalafjory. Amatorowie gotują całe kolby (obrywa się je przed okwitnieniem, kiedy są zupełnie miękkie) wraz z pokrywającymi je koszulkami i dopiero przed podaniem na stół te ostatnie usuwają.

Kukurydzę należy podawać bardzo gorącą, przykrywając ją na półmisku serwetką, aby nie ostygła.

I do niej tylko świeże masło w kulkach lub płatkach albo podaje z masłem i bułeczką. Jeżeli chodzi o jedzenie kukurydzy, to ogryzanie jej „po dzikiemu“ daje najlepsze smakowe wyniki. Komu jednak ten sposób wydaje się nieestetyczny, to niech weźmie kolbę na ostry widelec, oprze ją grubą stroną kolby (podstawą) o talerz i ostrym nożem zetnie z niej ziarna. Cztery mocne pociągnięcia nim wystarczą na streszczenie całej kolby. Ziarna następnie można jeść widelcem, jak groszek.

Kolba jest wprawdzie duża, ale ziarna na niej jest zaledwie dobra stołowa łyżka. Ta łyżka ziarna osobą jest zamało na danie jarzyny. Chcąc dać kukurydzę na obiad, trzeba jej liczyć najmniej po trzy kolby na osobę.

Wyłuskane, niedojrzałe ziarna przyrządza się jak groszek zielony.

Niestety, dotąd nie mamy konserw z ziarn młodej kukurydzy. Były one dosyć rozpowszechnione przed wojną światową i pochodziły z Ameryki. U nas ich dotąd nie umieją czy nie chcą wyrabiać.

Pasze zielone jako uzupełnienie karmy dla drobiu.

Wartość pasz zielonych jest właściwie niedoceniana przy hodowli drobiu. W wielu gospodarstwach kury, chodząc na swobodzie, uzupełniają sobie same brak tej paszy, ale gorzej jest, gdy kury i drób trzymane są w wybiegach zamkniętych. Kurze w zadawanej paszy należy dostarczyć odpowiednią jakościowo ilość składników, któreby wystarczyły nie tylko na utrzymanie jej przy życiu, ale jeszcze by mogły wyrównać organizmowi ubytek, spowodowany produkcją jaj.

Najważniejsze składniki, które pasze w odpowiednim stosunkowaniu zawierać powinny, to białka, węglowodany i tłuszcze. Białko znajduje się w mączce z krwi i mięsa, w twarogu, suszonych chrabaszczach itp. Zestawiając ilościowo racjonalnie karmę dla kur z ziarna, osypki, kar-

tofli z dodatkiem mączek mięsokostnych, możemy pokryć zapotrzebowanie na składniki wyżej wymienione, poza niemi jednak kury wymagają dużych stosunkowo ilości soli mineralnych, których zamało znajduje się zwykle w zadawanych karmach, natomiast wszelkie pasze zielone obfitują w nie. Poza pasze zielone, suszona lucerna i koniczyna, plewy koniecz. i seradelowe, pokrzywy itp. zawierają tak zwane witaminy. Szereg doświadczeń wykazał, że substancje te są konieczne do życia zwierząt. Ogrzewanie, wysoka temperatura wpływa na nie unicestwiająco, a więc gotowane kartofle nie będą zawierać witamin wcale, nie dużo też ich znajdziemy w ziarnach zbóż, natomiast w młodych zielonych pędach, w liściach traw i jarzyn spotykamy znaczne stosunkowo ilości. Prócz tego pasze zielone, dzięki różnym związkom organicznym, które zawierają, wpływają pobudzająco na przemianę materii, działają dietetycznie, lekko przeczyszczają, pobudzają apetyt i nieśność.

Z powyższego widzimy, jak cenna i trudna do zastąpienia jest pasza zielona, traktować ją jednak możemy w karmie dla drobiu tylko jako cenny dodatek i uzupełnienie innych pasz, zawiera ona bowiem ogromne ilości wody (powyżej 90 procent) i jest zamało treściwa.

Pasze zielone należy skarmiać zaraz po zerwaniu, zwiędnięte niechętnie będą jedzone, przy czym ich wartość odżywcza zmniejsza się, zadajemy je drobno posiekane i wymieszane z karmą albo za całosci zarzucamy w kurniku lub na wybiegu za drabinką.

Przepisy gospodarskie.

Szparagi

to jedna z ulubionych, bardzo delikatnych jarzyn, (niezalecane jednak przez lekarzy dla artretyków). Dobre szparagi muszą być świeże, nieobeschnięte i niewyrośnięte, bez rdzawych plam (bo będą gorzkie) o łebkach białych albo z lekkim odcieniem fioletowym. Kupując do użycia, np. na 2 razy, trzymać je w cieniu w zimnej wodzie, którą zmieniać trzeba, a będą doskonałe.

Przy dzisiejszym systemie gotowaniu jarzyn, kiedy chodzi o zachowanie w nich jak najwięcej witamin, trzeba po oczyszczeniu z włókien i obmyciu gotować je odradu, a smak, w którym się gotowały użyć na zupę lub na sos do potrawki. Do wody dodać na kilo szparagów 2 łyżki strychowane cukru i 1 łyżkę soli, gotować stosownie do świeżości szparagów od 2 minut do pół godziny najwyżej, bacząc, aby się nie przegotowały, bo stracą jędrność, zżółkną i będą ciągnęły się we włókna. Czy już ugotowane, próbuje się, naciskając je lekko, jeśli ustępują pod palcem, są dobre, w przeciwnym razie trzeba zagotować jeszcze parę razy. Gdyby okazały się gorzkie, natychmiast po uotowaniu zanurzyć w zimnej wodzie, która pozbawi je goryczy. Ugotowane odsączyć na sito i układać na półmisku (najlepiej łebkami do środka), polać masłem ze zrumienioną bułeczką, a resztę masła podać osobno w sosjerce. Takie podanie szparagów nazywa się „po polsku“, można też podać osypane tartą bułką, a masło świeże podać osobno — albo też mogą być podane z różnymi sosami, a więc szparagi po holendersku, z sosem rakowym, po włosku zapiekane z pieca, po francusku albo krajane w białym sosie. (Sosy podaje się oddzielnie w sosjerce). Smakosze jednak rezygnują z sosów do szparagów, twierdząc, że zatracają one swoisty smak.

Sos szparagowy do makaronu,

Z 50 g. masła i 50 g. mąki zrobić jasną zasmażkę i zalać zimnym rosółem, następnie włożyć pół ft. olupanych szparagów, gotować aż zmiękną, rozetrzeć w sosie i podprawić 1/8 ltr. śmietany. Sól i szczyptę cukru do smaku.

Zupę szparagową

robi się w ten sam sposób, rozprowadzić tylko większą ilością rosółu. Do smaku dodać można szczyptę białego pieprzu.

Ugotowane łebki zostawić całe. Do wazy włożyć 2 zółtka, wlać parę łyżek zupy, wymieszać i wtedy dopiero dolać resztę, aby się zółtka nie zwarzyły. Do zupy tej podać można grzanki z bułki, paszteciki, naleśniki lub ryż.