

śnięciem się
 czeństwo na
 zadnej racji,
 Po udzieleniu
 przystąpieno
 23026,20 zł.
 prawne doz
 prawne krepu
 za udziały za
 spółdzielnie s
 zmiany tego
 funduszu rez
 stępujących
 z Nowogomi
 zaś p. Mierzw
 który w szer
 niem. Przy
 zyczenie uwz
 się sposobnoś
 możliwość s
 się Banku Lu
 co jest projek
 czej będzie p
 We woln
 ze Study, st
 cele okrętu
 wiek z bóle
 prawne jest t
 z pomocą.
 dywidendy,
 Przewodnic
 weteranów B
 dziękowawaz
 dyskusię, sol
 Od reo
 siebie zwrac
 oszczędności
 nosząca kor
 mienia i lu
 wyższy proc
 oszczędności
 stronach na
 na skutek u
 dotkliwe str
 skiem minie
 wietru.

Walne z
Nowen
 lokalu p. Si
 ków przy u
 przez p. L
 z przyjęcia
 Ludwicki i
 odczytał ko
 datku przy
 że większe
 zrosnąć
 wczęszcza
 jak wogóle
 zczytał z .C

KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Czystość przy wychowie kurcząt.

Jednym z ważniejszych czynników przy chowie kurcząt jest utrzymanie czystości.

Ileżto zawodów i strat możnaby uniknąć, gdyby czystość przy wychowie piskląt była ściśle przestrzegana! Doświadczenie mówi, że te gospodarstwa, w których o czystość się nie dba, tracą część, a czasem i wszystkie wylęgnięte pisklęta. Inaczej być nie może, gdyż brud jest doskonałym podłożem dla rozwoju różnego rodzaju zarazków chorobotwórczych.

1. Czystość kurcząt. Kurczęta po skończonych lęgach i obeschnięciu powinny być obejrzone, czy nie mają pasorzytów; w pierwszych dniach życia piskląt pasorzyty gnieżdżą się przeważnie na głowie; o ile robactwo jest, natychmiast posypać kurczęta, kwokę i gniazdo kwiatem siarczanym, ściółkę dać świeżą. Kurczęta, na których będą się pasorzyty rozmnażały, nigdy nie będą się rozwijały normalnie, gdyż pokarmy, zamiast iść na wzrost kurczęcia, będą służyły do rozwoju pasorzytom.

2. Czystość gniazda. Gniazdo, na którym kwoka siedzi, to bardzo często fabryka zarazków. — Często za gniazdo służą pudła lub stare kosze, wzięte ze strychu, są one wilgotne, zapleśniałe i brudne. Kosze takie lub pudła powinny być dobrze wymyte ługiem z popiołu drzewnego, wysuszone na słońcu, wysypane kwiatem siarczanym i wysłane czystą i zdrową słomą. Ściółka co 3—4 dni powinna być zmieniana, kurczęta bowiem, a nieraz i kwoka, zanieczyszczają słomę.

3. Czystość pomieszczenia. Pomieszczenie powinno posiadać czystą podłogę, czyste ściany, dużo świeżego powietrza i słońca. Jeżeli w pomieszczeniu jest podłoga, powinna być wyszorowana, wysuszona, posypana piaskiem i sieczką o długości 3—4 cm. Jeżeli podłoga jest z gliny albo też jest ziemią, to należy przeprowadzić dezynfekcję, polewając ją mlekiem wapiennym, następnie posypać piaskiem i sieczką. Szorowanie, dezynfekcję, zmianę piasku i sieczki trzeba przeprowadzać raz na tydzień.

Ściany i sufit muszą być omiecione z pajęczyny i kurzu, wybielone wapnem z dodatkiem kreoliny.

Pomieszczenie powinno mieć zapewnione czyste powietrze i dlatego musi być często przewietrzane, zwłaszcza w dni ciepłe i słoneczne. Jeżeli okna małe, to, o ile kurczęta chodzą po dworku, otwierać drzwi, aby ułatwić dostęp słońca; słońce to największy wróg wszelkich zarazków.

4. Czystość wybiegów. Kwoka, wypuszczona z kurczętami z pomieszczenia, idzie gdzie chce, a że spotyka po drodze kałuże wody i gnojówki, które kurczęta piją, nawóz i różne inne brudy, to już nie jej wina, ale gospodarza, utrzymującego obejście gospodarskie w nieporządku. Najlepiej byłoby kwokę umieszczać w ogrodzeniu ruchomem z słatki, przenosząc je co kilka dni na inne miejsce; sposób jakkolwiek dobry, ale drogi i kłopotliwy. Poddam inny, rzadko stosowany, a jednak praktyczny. Kwo-

kę uwiązuje się za nogę na sznurku do 10 metrów długości, zmieniając miejsce przywiązania choćby codziennie. Kurczęta mają dosyć duży wybieg, oddalając się na niewielką odległość poza granicę długości sznurka, na którym kura jest uwiązana; w pierwszych dniach, kiedy kwoka trochę się szarpie, trzeba co pół dnia zmienić przywiązaną nogę.

5. Czystość paszy. Pasza nie może być stęchłą, skwaśniałą, zakurzona i zanieczyszczona kałem kurcząt. Kurczęta powinny trzymać paszę tylko w takich ilościach, ile mogą naraz zjeść. Pasza musi być podana w ten sposób, aby kurczęta nie mogły po niej deptać; zadanie swoje wypełniają dobrze karmidełka, które można zrobić w domu. Robi się wąskie (10 cm.) korytko na niskich nóżkach i na wierzchu pośrodku szczytów przybija się listewkę. Po odejściu kurcząt od korytka (jest to oznaką, że kurczęta się najadły) niewyjedzoną paszę należy oddać starszym, karmidełka wyczyścić i postawić na słońcu. Pasza musi być każdorazowo świeżo przygotowana. Wszystkie powyższe uwagi należy stosować bezwarunkowo przy paszy wilgotnej.

Co kilka dni karmidełko winno być wyszorowane ługiem z popiołu drzewnego bez względu na to, czy zadawana pasza była wilgotna czy też sucha.

Woda do picia musi być stale świeża i czysta; jeżeli jest ze stawu, należy ją przegotować.

Mleko, dawane kurczętom, może być słodkie albo też kwaśne, a nigdy kwaskowate, gdyż takie rozstraja żołądek kurczęcia.

Wodę albo mleko należy kurczętom dawać na spodku, który przykrywamy drugim mniejszym, odwróconym do góry dnem — unikamy dzięki temu moczenia się kurcząt i brudzenia w piasku czy też kurzu.

Ogródek przed domem.

Kwiat, to uśmiech — to modlitwa ziemi. Ogródek kwiatowy winien być jasny, słoneczny, czysty, zdecydowany w barwach swych, a prosty, skromny, a otwarty, by każdy w nim mógł znaleźć piękno, jak w otwartym sercu dobrego człowieka. Wyrzućmy więc z ogródków naszych wysokie drzewa i krzewy, wyrzućmy zarośla i haszcze bujnego kwiecia, gdzie cień się jeno ta i wilgoć; usuńmy je pod ściany, pod płoty, pozostawmy w rzadko rozrzuconych kępach... Ogródek nasz winny wypełnić po same brzegi — barwy, kolory, wyraźne, mocne, zwarte, jednolite. Zieleń, biel, czerwień, błękit i złoto winny się z sobą nie mieszać, lecz przeplatać. Ile tu pola do fantazji! A wszystkie te cuda winny się w blaskach słonecznych skrzyć i mienić, niby kawałek tęczy niebu ukradzionej, bo bez słońca nie masz radości. Więc precz z cieniem kwietnego ogródka! Cień schowamy do altanki! Więc kwiaty niziutkie, jak najniższe, więc trawniki przy ziemi strzyżone, więc dobór barw jak najostrzejszy, więc najsilniejsze kontrasty zestawień:

Ogródek przeważnie bywa prostokątem, którego jedna ściana opiera się o dom mieszkalny, druga o obejście sąsiedzi, trzecia dotyka drogi, czwarta przebiega wzdłuż ścieżki, wiodącej do ganku. Druga, trzecia i czwarta ściana zazwyczaj zabezpieczona jest płotem. Stańmy sobie na drodze i pomyślmy chwilę nad najważniejszym rozwiązaniem kwestji ozdoby naszego ogródka. Odrazu się rzuca w oczy konieczność usunięcia z ogródka tego wszystkiego, co dom od drogi zasłania. Więc płot od drogi winien być niziutki, metr — półtora najwyżej, wszystkie zaś krzewy na drodze naszego wzroku wykarczować!

Rzuca się również w oczy konieczność przysłonięcia czemś posesji sąsiedniej. Tem „czemś“ mogą być gęste i wysokie drzewa, rosnące stromo w górę, np. świerki, topole włoskie lub zwarty i wysoki żywopłot. Osłonę tej ściany naszego ogródka mogą również stanowić zwarte zarośla bzu i jaśminów lub in. krzewów pachnących. Ściana, ze ścieżką granicząca, winna być niska, by przez nią zajrzeć można było do ogródka, kwiecieniem przybranego.

Ścianę tę stanowić winien pięknie pleciony płotek z wikliny, sztachetki lub siatka — obsadzone groszkiem pachnącym lub innym jakimś kwiecistym a pachnącym pnączem. Gdyby i z drugiej strony ścieżki znajdował się ogródek — można od płotu do płotu łuki z gałęzi przerzucić, mostki precudne uczynić albo wirydarz kwiatowy pnączem obrosły. A na białej ścianie domu, co czwarty bok ogródka naszego stanowi, wysmukłe malwy, czerwono, granatowo lub błękitno kwitnące — wspaniałe deseń uczynią z kwiecieniem skrzynekowym pospolu. Przy płotku od drogi posadzimy kolczasty żywopłot.

(Dokończenie nastąpi).

Szparagi i jarzyny.

W dawniejszych czasach oceniano wartość pożywienia przede wszystkim według ilości białka. Wskutek tego jarzyny, jako ubogie w białko, nie były brane pod uwagę. Dopiero w nowszych czasach, badanie nad witaminami wykazało wielką wartość odżywczą jarzyn, zwłaszcza zielonych.

Wśród jarzyn warto zwrócić uwagę na szparagi, tembardziej, że właśnie nadchodzi na nie sezon, który będzie trwał do końca czerwca. Szparagi zawierają wprawdzie 93 proc. wody, jednak mają 2 proc. białka, 3 i jedną czwartą proc. tłuszczu. Z tego powodu są doskonałym pożywieniem, tem bardziej, że przygotowuje się je zwykle z masłem, co powiększa ilość tłuszczu, który otrzymuje organizm.

Szparagi pobudzają tworzenie się moczku i kwasów moczowych, które łatwo zostają wydalone z organizmu. Następnie sprzyjają przedtwarzeniu białka w organizmie. Miętko ugotowane są doskonałym pożywieniem dla chorych i rekonwalescentów jako lekkostrawne. Również są one doskonałe dla kobiet karmiących, pobudzają bowiem wytwarzanie się pokarmu.

Szparagi powinny być spożywane świeżo. Po ścięciu nie powinno się trzymać ich dłużej niż 4 dni, zwiędłe bowiem tracą wiele ze swych własności i stają się miękkie i pomarszczone. Żeby szparagi oczyścić należy trzymać je za główkę i skrobać nożem od główki w dół, a wierzchoła tykowate włókna łatwo oddzielić się. Ścinać twardy koniec,

uważając, żeby wszystkie szparagi były tej samej długości i powiązać je łyżkiem w pęczki po 8—12 sztuk. Do gotowania włożyć szparagi do zwyczajnego rondla z gotującą się osoloną wodą. Wody powinno być dużo. Dobrze jest wsypać do niej łyżkę cukru. Gotować szparagi 20—25 minut. Przegotowane szparagi są wodniste, gąbkowate. Po wyjęciu z wody, odwiązać łyżeczko i ułożyć je na półmisku. Podać do szparagów masło z bułką tartą zrumienioną lub sos biały, holenderski lub ocet z oliwą, ale w takim razie szparagi powinny być zaledwie letnie.

Do szparagów, kalafiorów i wielu innych potraw używa się bułki rumianej. Do niewielkiej ilości masła wsypać przesianą bułkę tartą, a gdy bułka zrumieni się, wówczas włożyć potrzebną ilość masła, rozpuścić się ono i będzie czem polać, bo bułka zrumieniona nie wchłania więcej masła.

Ulepszenia w pieczeniu chleba

Często się zdarza na wsi, że gospodyni, która piecze chleb jest przemęczona i zgrzana i nie dość że się wypraży przy paleniu w piecu, to jeszcze, gdy ma wymiatać węgle, pomiotło gdzieś się podzieje albo zleci i trzeba na gwałt wiązać szmatę utarzaną w popiele i znów ręce myć do ciasta. Cóż dopiero mówić o tem, jaki mozół, gdy gospodyni zostanie sama, bo wszyscy poszli w pole, a dzieła z ciastem stoi daleko od pieca na ławie, trzeba ją dźwigać, prznosić bliżej pieca, aby nie latać z każdym bochenkiem przez izbę. Przez takie dźwiganie już się niejedna nabawiła choroby.

Przy tem musi być bardzo zwinna, bo sama musi przelutko kłaść chleb na miskę, z miski na łopatę, wprzód podsypaną, oglądzić go i omusnąć przy wsadzeniu do pieca, spiesząc się, aby ciepło z niego nie uciekało.

Można dużą część tej roboty oszczędzić, piekąc chleb na blachach, wysmarowanych skórą słoniny i wysypanych lekko mąką. Gdy się w piecu dopala, kłaść chleb pytłowy z dzieży na blach, a razowy trochę wcześniej. Gdy już piec wypalony kostorem wygarnąć węgle i zaraz blachy wsuwać.

Taki chleb jest czysty, nie pobrudzi się popiołem, nie rozrośnie się za nadto, a może być pulchalej wyrobiony. W wielu już miejscowościach gospodynie pieką chleb na blachach.

Konkurs nieśności w Ameryce.

Ameryka rok rocznie wydaje poważne ilości pieniędzy na cele, związane z podniesieniem hodowli drobiu na wyższy poziom. Szczególną uwagę zwraca się na organizowanie konkursów nieśności. W roku ub. stan New Jork wyasygnował 460 zł. na wybudowanie dwóch zakładów, przeznaczonych do przeprowadzenia konkursów. Nowo wybudowane zakłady obliczone są każdy na 1000 sztuk drobiu. Co do terminu rozpoczęcia konkursów, to większość hodowców amerykańskich skłania się ku temu, ażeby termin ten przesunąć z 1 listopada na 1 października. Co zaś do punktacji to proponuje się wprowadzenie następującej: Jaja, ważące 60 gramów i więcej — otrzymują punktów 1,2, najmniejsze dopuszczalne, a mianowicie 50 gramowe — 0,1 punktów, normalne 55 gramowe — 1 punkt. Jaja, waga których znajduje się pomiędzy wyszczególnionymi 3 podstawowymi, otrzymują ilość punktów odpowiednio zmniejszoną lub zwiększoną.