

nakoniec wsypać rodzynki, skórki pomarańczowe smażone i zapachy. Po wyrobieniu postawić do potwórnego wyrośnięcia i wtedy dopiero, gdy się dobrze ruszy, nakładać w formy na brytwanny lub robić bułki.

Nie mniej ważną rzeczą jest wsadzanie w porę ciasta do pieca — gdy bowiem będzie za mało wyrośnięte, wtedy w piecu pęka i zwykle jest twarde, kluskowate, gdy za dużo wyrośnie to robi się płaskie i również ciężkie.

Nakoniec ostatnim warunkiem udania się ciasta jest dobrze wypalony piec. Najlepiej palić drzewem sosnowym, które jest porabane na długie i cienkie drewna — wtedy równomiernie trzon się wygrzewa. Po spaleniu się drzewa, węgli odrazu nie wymiatać aż trochę pogasną — mniej drzewa się spali, a piec lepiej wygrzeje.

Najgorętszego pieca wymagają baby, szczególnie parzone — jak na razowy chleb, chłodniejszego placki zwyczajne, a drobne ciastka i pierniki najlepiej się upieka, gdy się je wsadzi do pieca natychmiast po wyjęciu chleba razowego. Małe bułeczki przeciwnie wymagają krótkiego pieczenia w gorącym piecu, a więc na 8 — 10 minut przed pieczeniem chleba.

Gorącość pieca próbuje się mąką, jeżeli po wymięceniu wyrzucona garstka mąki natychmiast się rumieni — piec dobry — jeżeli pali się — za gorący — trzeba pomiotłem studzić. Wymięcenie pieca mokrem pomiotłem, tak żeby się w piecu wytworzyła para, jest bardzo dobre przy pieczeniu drobnych bułeczek i chleba, który ma potem cienką a chrupiącą skórkę.

Placki świąteczne.

Proporcja; Na 1 garniec mąki (2 kilo), półtora litra mleka, 8 deka drożdży, 2 szklanki cukru, 10 jaj, 1 szklanka masła sklarowanego (można zamiast masła dodać świeżego ładnego smalcu albo też trójłuszczy) 10 deka rodzenek bez pestek, skórki otarą z cytryny i łyżeczkę soli.

Robota; Połowę mąki rozrobić ciepłym mlekiem, wymieszać z drożdżami i zostawić aby podrosło. Przez ten czas ubić żółtka z cukrem najlepiej drucianą trzepaczką, i białka na pianę. Gdy już rozczyn podrośnie dodać sól, wlać żółtka uprzednio wymieszane z pianą, wyrabiając, dobrze dosypywać mąką, gdyby ciasto było bardzo gęste dodać miodu. Gdy ciasto będzie od ręki odchodziło, wlać masło, wsypać wszystkie dodatki, wymieszać jeszcze i zostawić by 2 razy tyle podrosło. Potem kłaść na blachy wysmarowane masłem lub smalcem, równo ugładzić z wierzchu i dać urosnąć do pełna. Następnie posmarować jajkiem i posypać cukrem. Z tej proporcji wyjdą 2 średniej wielkości placki.

Bardzo dobre przybranie placków stanowi kruszonka, którą się robi w sposób następujący; 1 szklanka cukru miążkiego miesza się doskonale z szklanką mąki i trochę utłuczonej wanilii, wlewa się do tego pół szklanki ciepłego sklarowanego masła i zaraz miesza się wszystko łyżką, tak, żeby się utworzyły, drobne zaciereczki, którymi posypuje się placek uprzednio wysmarowany jajkiem rozbitym z wodą.

Baby parzone.

Półtora litra suchej przesianej mąki zaparzyć litrem wrzącego mleka, rozbijając dobrze, aby grudki nie było. Gdy papka ta przestygnie, wlać 15 deka drożdży rozpuszczonych w letnim mleku, dodać 40 żółtek ubitych na pianę z 2 szklankami cukru (kto lubi słodsze weźmie 3 szkl. cukru), i postawić w cie-

ple. Skoro rozczyn ruszy, wsypać do niego dwa i pół litra mąki, wlać 2 szklanki sklarowanego masła i wyrabiać ciasto przez godzinę. Dla zapachu dodać utłuczonej wanilii ½ laski, albo skórki pomarańczowej. Gdy ciasto odstaje od ręki wsypać ¼ kilo rodzenek bez pestek, dobrze wymieszać z nim i ponakładać w formy masłem wysmarowane, a na dno położyć krążek papieru białego posmarowanego masłem, (łatwiej wyjdą z formy). Ciasta kładzie się w formy mniej niż do połowy. Postawić w ciepłe do wyrośnięcia, a potem do gorącego pieca na godzinę.

Pożytek z cytryny.

Mało kto umie ocenić wszystkie wartości cytryny. Kto n. p. wie, że kawałek cytryny, położony, na nadpsuty bolący ząb, uśmierza zupełnie ból? Kto wie, że sok cytrynowy leczy n. p. zapalenie błony śluzowej nosa, przypadłości, tak częstej, zwłaszcza jesienią i wiosną.

Dalej kto wie, że wprowadzenie do nosa kawałka waty, umoczonej w soku cytrynowym, natychmiast tamuje krwiotok. Cierpiący na reumatyzm winni spożywać dużo soku cytrynowego: rozpuszcza on bowiem kwas moczowy, będący powodem bólów reumatycznych.

Gdy kogoś boli głowa, wystarczy napić się kawy czarnej z sokiem cytrynowym, a chory natychmiast czuje się znacznie lepiej.

Woda z cukrem, poprawiona sokiem cytrynowym, stanowi najsmaczniejszy i najbardziej orzeźwiający napój. Lemonjada zaś, przyrządzana w ten sposób, że się plasterki cytryny trzyma w ciągu godziny, czy dwu w gorącej czy zimnej wodzie, jest niezrównana w walce z rozwojeniem.

Czynnym tutaj jest kwas owocowy, który w owocach połączony jest z alkaloidami roślinnymi i po spożyciu, kwas spala się w płucach, a związek zasadowy łączy się z kwasowemi truciznami krwi na związek nowy, który przez nerki z łatwością do moczu wydzielnym być może. Stąd to kwasy roślinne, odkwaszają krew, której związki kwasowe atakują nerwy (ból głowy i t. p.) wzmacniają organizm, regulują żołądek, uspokajają, konserwują zęby.

Kwasy sztuczne, jako luźno z alkaliami nie połączone, jak n. p. ocel, kwasek (kwaśna sól, czyli sztuczny kwas cytrynowy) winny i t. p. spożywane zakwaszają krew, psują żołądek, niszczą zęby, zmniejszają sprawność nerek i t. p.

W podobny sposób, jak kwas cytrynowy działa też i młody winny, nie gotowany barszcz i wszelkie kwasowate czy winne owoce, jak jabłka, śliwki, wiśnie i t. p. i t. p.

Wszyscy n. p. wiedzą, że młodym barszczem bardzo dobrze jest płókać chore gardło i usta, czyścąc równocześnie zęby palcem, (szczotka, proszek i pasty podobno są szkodliwe).

W jaki sposób przechować cytryny.

Wkłada się cytryny do glinianego garnka i zalewa zimną wodą, przykrywając z góry talerzem.

Co dwa dni, należy wodę zastąpić świeżą.

W ten sposób mogą cytryny bez zepsucia przeleżeć przez 6—8 miesięcy.

Gdy pszczoła lub osa użądli.

Ody pszczoła użądli, należy wyjąć wpierszą żądło, a potem w miejsce to napaścić soku, wyciśniętego z naci ogórków lub samych świeżych ogórków. Podobno nie tylko opuchnięcia, ale nawet bólu żadnego po zastosowaniu tego środka niema i jest to niezawodne.

ROLNIK

Nr. 21.

BEZPŁATNY DODATEK.

Rok 1928.

Jak osiągnąć dużo miodu?

Przy rozpoczęciu sezonu pszczelarz winien pamiętać, by: 1) doprowadzić swe roje do istotnej siły na czas wielkiego pożytku, 2) dać im wtedy dużo miejsca i dużo komórek do pracy. Tylko zachowanie obu tych zasad umożliwi, gdy pożytek, nie raz krótki, nastąpi, a pogoda dopisze, zebranie większych zapasów miodu.

Szczególnie tam, gdzie są wczesne pożytki; z akacji, esparcety i in., należy rozpocząć od tego, żeby wszystkie roje niedość silne połączyć możliwie najwcześniej. Tak połączone roje rozwijają się będą pomysłnie najwcześniej.

Gdy jest już ciepło, a pszczoła zaczyna przybywać a więc około połowy maja zaczynamy rozszerzanie gniazda. Do tego używamy głównie zapasowych ramek gotowej woszczyzny. Kto nie ma większego zapasu takich ramek, ten nie może liczyć na większy zbiór w tym roku, niechaj się raczej stara, zapomocą węzy sztucznej powiększyć zapas dla roku przyszłego.

Jak daleko ma być posunięte poszerzenie gniazda? To też przedewszystkiem od rozmiarów ula, gdyż musimy mieć na uwadze 2-gą zasadę, tj. — aby pszczołom nie zabrakło miejsca do pracy.

Aby zrozumieć, ile pszczoły miejsca potrzebują, należy uprzytomnić sobie, jak właściwie odbywa się zbieranie miodu u pszczoł. Pszczoły zbierają z kwiatów nie miód, zawierający około 80 proc. cukrów, a ok. 20 proc. wody, lecz nektar, który zawiera na odwrót ok. 80 proc. wody, a tylko ok. 20 proc. cukrów. Nektar jest przetwarzany, zgęszczany w pęcherzykach miodowych pszczoł, głównie jednak jest zgęszczany przez przelewanie z komórki do komórki w niewielkich tylko ilościach.

Do takiej pracy pszczoły potrzebują bardzo wielkiej ilości komórek, tem większej, im większy jest rój i obfitszy pożytek. Jeśli pszczołom zabraknie komórek do takiej pracy, a pożytek będzie trwał, to one niechybnie się wyroją, a wraz z rojem uciekną pszczelarzowi ocekiany zysk.

Wielu pszczelarzy dla wykonania tej drugiej zasady ogranicza zawczasu w czerwieniu matkę zapomocą blachy odgradowej. Jeśli przytem nie będzie naruszona 1-sza zasada: silnych roji, to rezultaty mogą być pomyślne.

Oczywiście zmniejszanie siły roju, które może nastąpić przy ograniczeniu matki w czerwieniu, powoduje często mniejsze zbiory nektaru, ale też matka będzie potrzebowała mniej komórek, mniej miejsca, więc 2-ga zasada będzie zachowana.

Inni znów pszczelarzy, nie używają kratówki, pozwalają matce czerwić na dole do woli, gdy zaś tam już jest pełno pszczoł i ramek, stawiają nadstawkę. Tu siła roju wytworzy się większa, to też przy dopisywającym pożytku, nadstawka i dół prędko będą zalane miodem. Jednak trzeba mieć na uwadze, że bardzo energiczna młoda matka jest w stanie zacerwić wszystkie 18 ramek ula warszawskiego, ba, zalega jeszcze czasem i do nadstawki. Dla takiego

roju nawet przestrzeń 18 ramek wraz z nadstawką jest za małą i może to spowodować rójkę.

To też niektórzy pszczelarze używają zawczasu blachy odgradowej, a potem dopiero stawiają nadstawkę. Ten system może dać bodaj najlepsze rezultaty, o ile naturalnie siła roju wytworzona została na czas odpowiedni.

Jest wreszcie jeszcze sposób zachowania obu zasad postępowania. Polega on na nieużywaniu, ani blachy odgradowej, ani odmiennej od dołu nadstawki, lecz na ciągłym poszerzaniu gniazda takimi samymi ramkami, aby w miarę zwiększania się ilości pszczoł zwiększała się też odpowiednio przestrzeń. Czerwienie matki, nawet najenergiczniejszej i młodej, ma swoje granice. Granicą taką, rzadko przekraczaną zdaje się być 18 ramek ula warszawskiego. Oczywiście, że do takiej gospodarki, trzeba też mieć i ul dużych rozmiarów. Ja używam nadstawki i ramek równej wielkości. Miewałem roje do 31 ramek warszawskich i od tych największych roji miałem zbiór największy.

Przy rozważnem i ciągłym zachowaniu obu wyżej wzmiankowanych zasad, może pszczelarz napewno liczyć, że mu pszczoły zawodu nie przyniosą, że mu dadzą raz mniejszy, raz większy, ale zawsze wcale dobry zysk.

Lucerna.

Gospodarstwa utrzymujące większe pogłowie bydła, nie posiadające dostatecznej ilości łąk i pastwisk, cierpią dotkliwie na brak paszy letniej i z konieczności muszą wiele uprawiać t. zw. zielonek, a zatem różnych mieszanek na paszę zieloną, stosując je jako t. zw. przedplony. Uprawa owych zielonek jest jednakże dosyć kosztowna, skutkiem czego takie gospodarstwa nie dają należytych zysków. Daleko korzystniej sprawę dostarczenia paszy zielonej letniej rozwiązuje lucerna siewna, zwana także francuską. Roślina ta jest, — jak wiadomo — bardzo bogatą we wszelkie materiały pokarmowe zwierzęce, w szczególności białko, stanowi zatem znakomitą paszę. Raz zasiana w warunkach odpowiednich, t. zn. na glebie przepuszczalnej, rośnie przez lat kilka, a nawet kilkanaście, przyczem co roku dostarcza 4—6 pokosów paszy zielonej. Przeliczywszy koszt produkcji 1 kg. białka w tej paszy, w porównaniu do pasz innych, przekonamy się, że w lucernie okazuje się najniższy, czyli, że jest to pasza nietylko najlepsza, ale i istotnie najtańsza. Znaczenie tej znakomitej paszy uznają wszelkie kraje, gospodarujące z ołówkiem w rękę. A więc Czechy, Niemcy, Francja, a w ostatnich czasach także i Ameryka, w której lucernę uprawiają w olbrzymich rozmiarach, opierając na niej letnie żywienie utrzymywanego tamże inwentarza.

Nie pozostawajmy zatem w tyle. Uprawiajmy tę wprost błogosławioną roślinę, a temsamem hodowla i utrzymanie bydła w gospodarstwach o małej ilości łąk i pastwisk znacznie zyska na rentowności.

Znaczenie ruchu i światła dla źrebąt.

Oprócz żywienia, równie wielkie znaczenie w wychowie źrebąt ma ruch i światło.

Koń żyjący na tonie dzikiej przyrody nie zna co to stajnia i stąd czerpie swoją dzielność, przebywając ustawicznie w ruchu. Dostarczanie mu więc tego ruchu na świeżym powietrzu jest bardzo ważne. Samo dobre żywienie, bez gimnastyki mięśni zrobi konia opasłym, dużym, ale nieharmonijnym i w pracy słabym.

W wielkich stadach używają różnych sposobów, by źrebęta pobudzić do ruchu klusem i galopem, począwszy od przeganiania batem, a skończywszy na pędzeniu na linie, t. zw. zabawianiu przez wypuszczanie psa lub innego starego, a łagodnego konia, z którym źrebęta igrają.

W hodowli włościańskiej o ile niemożliwym jest trzymanie klaczy ze źrebkiem na pastwisku i dostarczanie mu ruchu, którym z powyższych sposobów, najlepiej puszczać źrebę, by towarzyszyło matce pracującej na roli. Źrebę chodząc wtedy przy matce na powietrzu ćwiczy mięśnie oraz wszystkie organa, ponadto wymię klaczy nie zabrzmiewa, gdyż przy przystankach można dać źrebkiemu ssać. W nocy w ciepłej porze roku puszczać najlepiej klacz ze źrebkiem na pastwisko. Trzymanie wtedy źrebkiem w stajni, jest szkodliwe. Odłączone źrebęta powinny również używać o ile możliwości ciągłego ruchu na pastwisku lub rzysku. Baczyć należy natomiast, aby źrebę chodząc przy matce pracującej w polu nie skaleczyło się o cokolwiek, oraz aby nie było kopnięte przez innego konia. Do wyjazdów do miasta i po twardych drogach najlepiej klaczy ze źrebkiem nie używać.

Zimą pamiętać należy, że źrebęta powinny znajdować się w stajni tylko dla ochrony przed słońcem, mrozem, poza tym powinno się pamiętać, by jak najczęściej dostarczyć im ruchu i światła na okólniku lub równem podwórku, z którego uprządnięto, wszystko o co mogłoby się źrebę skaleczyć.

Już w poprzednich artykułach pisaliśmy, że źrebę trzeba wcześniej oswoić przez łagodne obchodzenie się z nim, oraz przyzwyczaić do czyszczenia skóry, głaskaniem i czochraniem, a wreszcie do podnoszenia nóg i opukiwania ich.

Nakoniec nie można dość silnie podkreślić, że używanie źrebąt przed ukończeniem 3 lat, do ciężkiej pracy jest prostrą zbrodnią z punktu widzenia dobrego hodowcy. Hodowca, który oprzeżga już 2-letnia sam siebie krzywdzi, bo zamiast dobrego konia, który zastąpił potem nieraz parę przy łżejszej robocie, będzie miał cherlaka, którego prędko będzie musiał sprzedać ze stratą, albo pożytek z niego będzie dużo mniejszy, jak z konia, który użyty był do pracy dopiero po trzech latach. Dwu i pół letnie konie można oprzeżgać, ale tylko po to, by się do uprzęży i ciągnięcia przyzwyczaiły i krótko tylko pogimnastykowały ciągnąc razem ze starami. Ale wymaganie od nich pracy takiej jak od starego konia i zmuszanie do niej batem jest niedopuszczalne. Należy to zresztą od rozwoju konia czy można go zaprzęgać wcześniej, czy później, a także od rasy, i powiedzieć można, że podczas, gdy ciężkie zimnokrwiste konie już jako dwulatki można zaprzęgać i wprawlić powoli do pracy to konie lekkie gorące krwi mogą być użyte do tego najwcześniej, jako 3 latki.

Wychów młodych królików.

Młode króliki rodzą się ślepe i dopiero po 9-ciu dniach otwierają oczy; piętnastodniowe króliki, gdy im głód dokucza, wychodzą już z gniazda i zaczynają się zabierać do jedzenia paszy wraz z matką, a trzytygodniowe jedzą już zupełnie dobrze. W tym też czasie nie można zaniedbać podawania im pożywczego pokarmu, jak np. owsa, suchego i świeżego siana, kawałków czerstwego lub rozmoczonego chleba itp. Im piękniejszy chcemy mieć przechówek, tem dłużej musimy pozostawić młode króliki przy matce, a chociaż można je śmiało już po 4 tygodniach odłączyć, to jednak przy wychowie zwierząt rasowych, przeznaczonych do celów hodowlanych lub na wystawy, a zwłaszcza ras dużych, nie powinno się ich wcześniej oddzielać jak po 6 a najlepiej po 8 tygodniach; w tym czasie nie należy samicy ponownie parować, a w każdym razie niezbyt wcześnie to czynić, najwyżej na 7 dni przed odłączeniem młodych.

Młode najlepiej odłączyć od matki kolejno, tj. zabierać jej jedno codziennie, gdyż w razie usunięcia od niej wszystkich naraz, pokarm nagromadzony w zbyt wielkiej ilości w wymionach, może wywołać stany chorobowe, np. guzy ropne i królicza zdycha.

W tem miejscu dodać muszę, iż niejedyn z hodowców miał sposobność przekonania się, że pomimo pozostawienia samicom niewielu młodych do wykarmienia często młodzież nie rozwija się należycie, a samice tracą apetyt i chudną. Przyczynę tego należy upatrywać w tem, że młode podrosły trochę, niepokoją ustawicznie matkę, nie dając jej wkońcu, ani chwili wytchnienia, tak, że ta nie może nigdy spokojnie jeść podanego pokarmu i wskutek tego niema dostatecznej ilości mleka.

W podobnych wypadkach doświadczeni hodowcy wiedzą, czemu to trzeba przypisać i usuwają matkę z klatki nieraz na cały dzień, aby mogła wypocząć i swobodnie się najęść, poczem dopiero na noc puszcza ją do młodych.

Aby uniknąć chwilowego nawet zastoju w rozwoju potomstwa, należy po 15 a najpóźniej po 21 dniach po wykocie, tj. w czasie, kiedy młode wychodzą z gniazda i zaczynają się brać do jedzenia, ogrodzić gniazdo od reszty stajenki zapomocą deski odpowiednio długiej i wysokiej, aby młodzież nie mogła z gniazda wychodzić, a umieścić tamże drabinkę i podawać im siano, rośliny, korzenie i kawałki chleba.

Po odłączeniu w ten sposób młodych, matka, nie będąc ustawicznie przez nie niepokojona, może się zawsze spokojnie najęść i wypocząć, a poczuwszy nagromadzone mleko, sama przejdzie do nich i da im za każdym razem ssać poddostatkiem. Zamiast oddzielać gniazdo w podany sposób, można też gniazdo tak urządzić, aby na jego wierzchu mogła samica ochronić się przed młodymi; oczywiście, że w tem miejscu musiałaby samica otrzymywać pożywienie, a stajenka musiałaby być odpowiednio wysoka.

Młodzież po odłączeniu umieszcza się w osobnej klatce lub większej przegrodzie, dla nich przeznaczony, skąd należy je znowu w trzecim miesiącu życia cia według płci osobno porozdzielać, a samczy nieprzeznaczone do hodowli pokastrować, gdyż w przeciwnym razie, pozostawione w wspólnym pomieszczeniu, rozpoczynają się kąsać i kaleczyć; aby tego uniknąć, należałoby każdego z nich pomieścić w osobnej klatce.

Płć u królików, nawet dwumiesięcznych, może już każdy łatwo rozpoznać, gdyż wskutek naciśnię-

Porady dla naszych gospodyń.

Ogólne wskazówki przy pieczeniu ciasta.

Jak na święta Wielkanocne, tak i na Zielone Świątki chlubą i dumą każdej gospodyni są ładnie wyrosnięte i upieczone baby albo placki, a łatwiej o dobre ciasto na wiosnę, bo mamy obfitość nabiału i jaj. Aby się ciasto udało, należy wiedzieć, że: 1) w izbie w której się je robi, musi być bardzo ciepło; 2) mąka winna być dobra i sucha; 3) drożdże świeże w odpowiedniej do ciasta ilości; 4) ciasto dobrze wyrobione i 5) piec należy wypalony.

Najlepiej w wigilię dnia w którym ciasto ma być pieczone, mąkę przesiać i postawić koło pieca, aby się wygrzała. Nazajutrz rano dobrze napalić i gdy już ciepło brać się do ciasta, zwłaszcza przy, rozczynnie powinno być bardzo ciepło. Żadne stawianie przy piecu nie pomoże, gdy w mieszkaniu zimno, wtedy ciasto zaziębnie i żeby mąka i drożdże były najlepsze ciasto będzie nie udarzone.

Niemniej ważnym warunkiem powodzenia jest mąka, której dobroć poznajemy po tem, że ona jest sucha, jasna, ma białość nieco żółtawą, trochę połyskliwą i zapach świeżości. Zła mąka jest wilgotna z zapachem stęchlizny, z tej ciasto nigdy się nie uda.

Jaja do ciast należy brać świeże lub też odpowiednio przechowane w szkle wodnym lub wapnie; wbijając jaja, trzeba je starannie wachać, jeżeli są przechowywane, aby się nie dostało jajko zepsute do ciasta — jedno takie jajko zepsuje całe ciasto — obrzydliwy jego zapach nie wypieczy się. Masło najlepiej brać również świeże, nigdy zaś stare i zjełczałe. Natomiast można mieszać masło po polowie z szmalcem, lub trójtłuszczem, co stanowi dużą oszczędność.

Drożdże do ciasta muszą być świeże, przechować je można przez kilka dni w chłodnym miejscu, strzedz tylko przed przemoknięciem, bo wtedy już nic z nich nie będzie. Przy pieczeniu ciasta należy, wiedzieć wiele drożdży brać i tak:

Na garniec (2 kilo) mąki do ciasta parzonego z dużą ilością jaj, cukru, masła, trzeba 12 do 15 deka drożdży. Na zwyczajne placki, bułki, racuszki na garniec mąki 8 deka drożdży. Do chleba pyłkowego i bułek postnych starczy 2 deka drożdży na garniec mąki. Im mniej dodatków do ciasta, tem mniej drożdży.

Gdy ciasto nie chce rosnać, dosypać pół łyżeczki od herbaty sody oczyszczonej, gdy drożdże nie pewne, trzeba również dodać trochę sody. Dobroć pieczywa zależy także od umiejętnego wyrabiania. Przez dobre wyrabianie wprowadzamy dużo powietrza, które jest niezbędnym warunkiem fermentacji, wytworzony bowiem kwas węglowy spulchnia i podnosi ciasto.

Najpierw rozczynia się ciasto, biorąc zwykle połowę mąki przeznaczonej na dane pieczywo rozrabia się letniem mlekiem zwyczajne, a parzone — wrzątkiem. Osobno rozrabia się drożdże w letniem mleku, byle nie za gorącym, aby zaś prędzej ruszyły, trzeba wysypać łyżeczkę cukru i gdy zaczną podnosić się razem mieszać, wyrobić rozczyn łyżką, obsypać mąką i postawić w ciepłe. Gdy rozczyn popęka dodać przeznaczone do ciasta ubite z cukiem żółtka, troszkę soli (łyżeczka na garniec mąki), wyrabiając dobrze, wysypywać po trochu resztę przeznaczonej mąki — wyrabiać tak długo, aż ciasto od rąk zacznie odstawać, wtedy wlać sklarowane poprzednio letnie masło i znów wyrabiać,

cia narządu płciowego z góry, a raczej odciągnięcia go ku dołowi, wysuwa się u samców prącie (wprawdzie jeszcze niezupełnie wykształcone, lecz podobne do krótkiej lejkowatej rurki), u samic ukazuje się natomiast rodzaj podłużnej, wąskiej pochwy.

Sam wychów królików jest wogóle rzeczą łatwą, jeżeli pamiętać się będzie o najważniejszych warunkach pielęgnacji, to jest; czystości, odpowiedniej paszy, pomieszczeniu i częstej zmianie ściółki.

Pamiętać też należy, ażeby przy podnoszeniu królików nie chwycić ich za uszy, gdyż pominawszy ból, sprawiany w ten sposób, nadwyręza się tym sposobem uszy królików u nasady, a te tracą wskutek tego swe proste położenie i stają się chwiejne lub obwisają, co znowu u wielu ras królików stanowi wielką wadę i znacznie zmniejsza wartość danych okazów.

Przy podnoszeniu królika powinno się go ująć dobrze prawą ręką za skórę na grzbiecie, lewą zaś unieść od spodu tylną część jego ciała i zwierzę, podniesione lekko, przycisnąć do boku.

Czy osy są pożyteczne?

Józef Kunz podał w czasopiśmie „Der Gartenfreund“ następujące swe doświadczenia. Kto miał sposobność przyrzeć się czynności os podczas ich wycieczek, musi zmienić swe poglądy o konieczności ich tępienia i wygubienia. Tak, jak rozsądny ogrodnik stara się, by w ogrodzie jego było sporo ropuch, któreby go pozbawiły uciążliwej walki ze ślimakami i innymi szkodnikami, winienby się też starać o to, by w ogrodzie jego zagospodarowały się osy. Oblatywały zwawo rośliny, które do tej pory nie utworzyły ściśtych główek, wciskały się pomiędzy listki, przeszukały wszystkie kryjówki i wyciągały grube gąsienice muchy kapustnej, by je w wygodnym miejscu pożreć. Wszak osy też przeszkodziły gromadnemu pojawieniu się „kapustnika“. Mimo to, że setki motyli złożyły na dolnej części liścia roślin kapustnych masę żółtawych jajeczek, przecież rzadką widać się gąsienicę. Wszystkie jajeczka i drobne gąsieniczki spalone zostały osami. Przed kilku laty, w czasach miazgi „mniszki“, pisze p. Kunz, usiadłem w lesie i patrzyłem na liczne, brzęczące osy, jak gromadnie szły po pnium sosny, wyszukując skrzętnie jajeczka i małe gąsieniczki „mniszki“. Każdą szczelinę w korze przejrzaly troskliwie, a i na ziemi leżące motyle napadały, jak mali rozbójnicy i pożerały je. Pan Kunz twierdzi dalej, że osy tępią jeszcze masę innych szkodliwych owadów ogrodowych i leśnych, larwy i robaczki i mnóstwo gąsienic, pyta przeto, jakby wyglądały często nasze lasy, gdyby nie było os i jeśliby przetrzymały wszystkie te szkodniki, które wylegają się od wiosny do lata? Ptactwo leśne ledwieby zmogło olbrzymie mnóstwo wszystkich szkodników. I dodaje: Bez os żaden las! Osy należą do gospodarstwa leśnego.

Zaleca pouczanie młodzieży szkolnej o użyteczności os, a odrzuca nieogłędne tępienie i niszczenie osich gniazd. Dowodzi, że osa dla człowieka nie jest niebezpieczna, że nie napadnie, o ile nie jest drażniona. Da się, atakując człowieka, odgonić machnięciem ręki, co jest niemożliwym u pszczoły, która takim ruchem rozjuszona tem więcej naclera.