



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy“.

Rok VIII.

Nowemiasto, dnia 25 października 1934.

Nr. 36

## Żywienie koni marchwią.

Marchwią konie żywi się zasadniczo lub jako dodatek do innych pasz. Przy żywieniu samą tylko marchwią konie zjadają jej duże ilości: po 20 kg, a czasem nawet do 30 kg na 1 sztukę dziennie. Jako dodatek do innych pasz daje się dziennie na 1 konia 2 do 6 kg. Musimy przy skarmianiu marchwi pamiętać o następujących warunkach: 1. Nigdy nie rozpoczynać od razu żywienia marchwią, tylko stopniowo konie do niej przyzwyczajając, conajmniej przez dwa tygodnie, a przy kończeniu żywienia nią również zrobić przejście conajmniej 2-tygodniowe. 2. Marchew skarmiać czystą, bez ziemi i innych zanieczyszczeń. 3. Marchwi nie siekać, krajać lub szarpać, bo szkoda tylko czasu na wykonywanie tych robót, które obniżają wartość marchwi. 4. Nie wolno spasać marchwi nagnitej lub zmarzniętej, bo stanowi to koniom szkodliwie. 5. Gdyby nam trzeba było spasać końmi zmarzniętą marchew zimową porą, np. w takim stanie przywożonoby ją z kopy, to koniecznie trzeba jej przywieźć większą ilość, złożyć do stajni z obrokiem, żeby od ciepła w w stajni rozmarzła. Przy obfitem karmieniu marchwią, praktyczni rolnicy dają samą tylko słomę pastewną lub siano na zakładkę. Do powolnej pełnej roboty można się obejść bez zakładki z siana i bez dodatku z owsa lub otrąb. Konie wyjazdowe natomiast lub cugowe, potrzebne do szybkiego ruchu, nie mogą być karmione samą tylko marchwią, mogą one dostać około 2 kg marchwi dziennie w 2 dawkach, jako dodatkową higieniczną karmę. Przy równoczesnym żywieniu owsem i marchwią czasami owies konie źle trawia, co można zauważyć w ich odchodach, więc wtedy marchew zazwyczaj przestają takim koniom dawać. Po zjedaniu marchwi konie szybko się pocią. Tymczasem, że marchew pobudza wzrost włosów (sierści), co jest konieczne dla koni jako

ochrona przed przyszłymi chłodami. Niektórzy zarzucają marchwi, że wywołuje u koni chorobę tęcza. Prawdziwość tego twierdzenia do tej pory nie jest zbadana, fakt jest, że konie nie chorują na tęczę tam, gdzie ściśle przestrzegają poprzednio opisane reguły skarmiania marchwi. Marchew można sypać wprost w żłoby podczas każdorazowego karmienia koni, tj. 2 lub 3 razy dziennie, najlepiej całą, bo konie, gryząc ją, dokładniej ją przeżuwają i zwilżają śliną. Po każdorazowym karmieniu koni można resztki całej lub nagryzionej marchwi wybrać ze żłobów, skarmić bydłem, owcami, a nawet po gotowaniu świński. Żywnione tylko samą marchwią konie mogą pracować w polu, np. przy orkach jesiennych, zwykłych odstawach, byleby wolno pracowały, lecz wszelka szybka jazda, nawet zwykłym klusem jest niemożliwa. Przy dokładnym kopcowaniu można marchew nawet do wiosny przetrzymać. Psującą się atoli marchew odrzucać najlepiej przy wybieraniu jej z kopy i tylko zdrową skarmiać końmi. Marchwi mamy dużo odmian. Coprawda czerwone i żółte odmiany są posilniejsze i smaczniejsze, dzięki większej zawartości w nich cukru, ale dają mniejsze plony. Najchętniej bywa uprawiana bardzo pełna, ale mało smaczna marchew biała z zieloną główką, która również posiada 2 zasadnicze typy, a mianowicie nad ziemią i w ziemi rosnąca. W ziemi rosnąca jest smaczniejsza, ale trudne jest jej kopanie, a mało smaczna nad ziemią rosnąca daje się bardzo łatwo z ziemi wrywać. Karmienie marchwią koni można polecać z 2 względów: jest ona karmą wysoce zdrową i znacznie tańszą od ziarna, które może zastąpić.

**Obowiązkiem każdego rolnika jest należeć do swego Kółka Rolniczego.**



## Hodowla i tuczenie gęsi.

Trzymanie gęsi zwykle się lepiej w Polsce opłaca, niż hodowla kaczek, ponieważ można je karmić w sposób najtańszy — na pastwisku.

Z ras, które w Polsce można polecić, na pierwsze miejsce wysuwa się gęś pomorska. Jest to duża gęś o grubej szyi i o rozmaitem ubarwieniu. Waga sztuk wyrosniętych dosięga aż 10 kg., a utuczonych 12 kg. Jeszcze większe są gęsi tutulskie szare, które jednakże w Polsce mniej nadają się do hodowli. Znane są jeszcze gęsi emdeńskie, białe, nieco większe od gęsi pomorskich. Zbyt wielkie gęsi nie są zalecane do chowu, ponieważ znajdują trudniej nabywców.

Przed rozpoczęciem tuczenia gęsi trzeba sobie umieć obliczyć, co lepiej się opłaci, czy sprzedać gęsi chudych, młodszych, czy też opasanie ich. Pierwsze 10 do 14 dni dawać im surową, gniecioną marchew, a żadnego picia. Dla pobudzenia apetytu należy dodawać zwilżonego grubego piasku z drobną tłuczonym węglem. Surowa marchew, dawana w dostatecznej ilości, pobudza do osadzenia się obfitego mięsa. Po takim przedwstępnym żywieniu marchwią gęsi następnie bardzo chętnie jedzą owies i jęczmień, którymi zaczyna się karmić w trzecim tygodniu tuczenia. Jęczmień daje dobry, ścisły tłuszcz, a owies daje łatwo strawne białko. Dla odmiany daje się co parę dni nieco kukurydzy.

W tuczeniu czterotygodniowym inni specjaliści radzą dwa pierwsze tygodnie dawać parowane kartofle z osypką, z dodatkiem tłuczonych węgli drzewnych, które działają doskonale na przewód pokarmowy. W ostatnich dwóch tygodniach opasania daje się śrutowe ziarno, jęczmień, kukurydzę.

Woda ze źwirem powinna pozostawać stale w korytkach. Dodatek soli kuchennej 1 grama na sztukę dziennie wpływa doskonale na tucz, bo pobudza łaknienie. Gęsi tuczone kukurydzą mają kolor mięsa i wątroby różowy.

Najlepiej tuczają się gęsi zamknięte w ciemnym miejscu. Przy podawaniu karmy wiecz. można gęsi wypuścić na kwadrans na swobodę, uważa się jednak, aby nadto nie biegały. Najprostszym sposobem tuczenia jest podawanie 3 razy dziennie napęczniałego owsa w słonej wodzie. Chcąc lepiej utuczyc, owies daje się tylko przez 8 dni, następnie, jak wspomniano wyżej, parowane kartofle lub groch ze śrutą jęczmienną lub kukurydzianą, to wszystko zalewa się kwaśnym lub słodkim mlekiem. Karmę daje się trzy razy dziennie. Przy tuczeniu nie należy niepokoić drobiu, a wchodzić do niego jedynie w czasie karmienia. Miejsce, w którym trzyma się tuczący drób, musi być czysto utrzymane, podściółka często zmieniana, by gęsi przez wilgoć nie niszczyły piór. Uważać, by korytka przed każdym podawaniem karmy wmyć czysto, dawać tylko tyle karmy, ile gęsi naraz zjadają. Tuczniaki po dojściu do pewnej wagi nie przybierają więcej, a przeciwnie tracą na wadze, dlatego trzeba je zaraz zabić po utuczeniu. Na półgęski tuczy się 10—20 dni, zaś na tłuszcz lub wątrobę 30—40 dni.

## O tuczeniu kaczek.

Kaczki tuczają się bardzo łatwo, gdyż naogół posiadają dużo skłonności do opasania. Trzeba jednak pamiętać, iż nie należy tuczyć kaczek w okresie pierzenia, bowiem znaczna część zadawanej paszy pójdzie na tworzenie piór, a nie na gromadzenie tłuszczu w organizmie. Nadto lepsze wyniki daje opas kaczek w zamknięciu, tj. w małych zagrodach. Należy przytem pamiętać, iż pomieszczenie przeznaczone do tuczenia kaczek powinno być spokojne. Zazwyczaj w tuczarniach kaczek zagranicą w nocy palą światło, wówczas kaczki są spokojniejsze. Najmniejszy bowiem szmer (np. myszy itp.) w ciemności wznieca wielki niepokój wśród kaczek i długo uspokoić się nie mogą. Kaczki doskonale się tuczają, będąc karmione gotowanymi ziemiakami z osypką oraz dodatkiem zbieranego mleka, tłuczonej cegły, tłuczonego węgla. Dodatek mielonego kuchenno-lnianego jest bardzo przytem pożądanym. Wodę powinny mieć w wąskich naczyniach jedynie do zapijania paszy, jest to bowiem w zwyczaju tego gatunku ptactwa. Poza to w okresie opasania kaczek mogą być używane inne pasze okopowe, śrutowane lub mielone ziarno, siekana zielenina, krew bydłęca itd. Kaczki, w ten sposób podpasione, przybierają znacznie na wadze i są poszukiwane w handlu.

### Jak się tuczy indyki?

Tuczenie indyków kluskami nie bywa praktykowane, gdyż jest to sprawa dość ryzykowna. Sposobu tego używa się tylko przy tuczeniu gęsi. Indyki na sposób domowy tuczy się tylko gotowaną kukurydzą, ciastem z mąki pszenicznej, ale tylko przez podawanie w miseczkach, nie przez napychanie, jak to się robi u gęsi.

## Przed zimą żywieniem bydła.

W niedługim już czasie bydło opuści pastwisko i rozpocznie się zimowy okres żywienia. Warto więc przypomnieć gospodarzom, jak przeprowadzić bydło z paszy letniej do zimowej.

Polecenia godną rzeczą przy żywieniu krów mlecznych jest przedewszystkiem łagodne przejście z żywienia letniego na zimowe. Kto o tem zapomina, ponosi nieobliczalne straty w gospodarstwie mlecznym.

Nagła bowiem zmiana żywienia powoduje ujemne następstwa, odbija się na zdrowiu zwierzęcia i powoduje zaburzenia żołądka, niemniej wpływa i na produkcję mleka. Dlatego przejście z żywienia letniego na zimowe powinno się odbywać stopniowo i powoli.

W celu przyzwyczajenia do żywienia zimowego zaleca się na pewien czas przed żywieniem zimowym zadawanie niedużych ilości pasz suchych. Należy zwiększać dawki siana i słomy stopniowo tak, by zwierzęta powoli przyzwyczały się do spożycia większych ilości pasz suchych. Często w okresie zbioru buraków i wogóle okopowizny popełniamy karygodny błąd. Mając na polu dostateczną ilość liści, zaczynamy bez żadnego obrachunku spasać liście i buraki. Skutki takiego żywienia odbijają się fatalnie na zdrowiu zwierząt. Nadmiar pasz zielonych powoduje zaburzenia żołądkowe, krowy chudną i mleczność spada.



Przy przechodzeniu przeto bydła z pastwiska letniego do odżywiania zimowego musimy przeplatać zieloną paszę suchemi, zwiększając stale te ostatnie, aż do przejścia całkowitego zimowego karmienia.

### Lanolina jako smarowidło do kopyt.

W celu nadania elastyczności rogu kopytowego, a także i w celu zabezpieczenia go od kruchości i pękania, używane są różnego rodzaju smarowidła. Nie wszystkie jednak z nich są dobre, a niektóre nawet i szkodliwe, ponieważ nie dopuszczają do kopyt wilgoci, przez co wysuszają jeszcze więcej róg kopytowy. Dla konserwowania kopyt, a także i dla poprawy kruchości rogu, potrzebny jest taki tłuszcz, któryby zatrzymywał w sobie wilgoć, to jest, by miał własność pochłaniania wody. Jak wykazały liczne doświadczenia, tłuszczem takim najodpowiedniejszym jest lanolina; jest to zwierzęcy tłuszcz czysty, odpowiednio chemicznie spreparowany, barwy biało-żółtawej, dosyć gęsty. Od innych tłuszczów różni się tem, że pochłania wodę.

Przed każdym smarowaniem lanoliną należy najpierw kopyta obmyć czystą wodą, następnie dobrze obsuszyć i wcierać potem lanolinę w ciągu paru minut, za pomocą kawałka suchego sukna lub wołoku; wykonać to raz na dzień, codziennie w ciągu 6—7 tygodni.

### Choroby wątroby u koni, bydła i owiec.

Choroba ta spowodowana jest zazwyczaj wskutek karmienia łubinem, ziarnem lub strączykami. Szczególnie złośliwie działa na działanie wątroby źle przygotowany łubin żółty, mniej szkodliwie łubin niebieski i biały. Ziarna łubinu, przeznaczone na paszę, pozostawiać należy przez 24—36 godzin w zimnej wodzie, poczem przez jedną godzinę parować i 4 razy po 24 godziny ługować, to jest moczyć w zimnej wodzie. Choroba wątroby objawia się utratą chęci do jada, gorączką i żółtaczką po 3—4 dniach choroby.

Najsilniej chorują owce, które zachorowały słabną, z trudem wstają, dużo leżą, poruszają się szczykami i zgrzytają zębami. Początkowo zwierzęta nie wydzielają kału, jeśli odchodzi — to bardzo twarde, powleczone śluzem. W drugim stadium choroby pojawia się biegunka. Mocz wydzielany jest często, lecz w małych ilościach. Oddychanie z początku utrudnione, później staje się chrapliwe. U niektórych owiec wydziela się z pyska krwawa piana.

Leczenie polega na zastosowaniu w początkach choroby oleju rycynowego i dawaniu do picia wody zakwaszonej octem lub kwasem solnym.

### Nasienie pokrzywy

jest nader użytecznym dla koni, dlatego je Duńczycy, których konie, jak wiadomo, bardzo okazałe wyglądają, starannie zbierają, suszą i wycierają. Z tych okruszyn mieszają rano i wieczór garść pomiędzy obrok, przez to stawają się konie pilnymi i tłustymi, a sierść ich nabiera pięknego połysku. Paszy tej używa się trzy razy w tygodniu.

## Ulgi przy spłacie należności z tytułu reformy rolnej.

W Dzienniku ustaw R. P. Nr. 89 poz. 818 opublikowane zostało rozp. ministra rolnictwa i reform rolnych z dn. 21 września rb., wydane w porozumieniu z min. skarbu, w sprawie ulg przy spłacie należności Funduszu obrotowego reformy rolnej.

Przy spłacie należności Funduszu, płatnych od 1 lipca br. do 30 czerwca 1935 r. stosowany będzie szereg ulg.

I tak obniża się m. in. o 1/3 kwoty przypadające do zapłaty z tytułu oprocentowania pożyczek konwersyjnych, powstałych na podstawie art. 4 ustawy z dn. 28 marca 1933 r. o konwersji niektórych pożyczek w listach zast. PBR. i niektórych zobowiązań wobec skarbu na pożyczki z części kredytowej Funduszu.

Należności z tytułu opłat za techniczne wykonanie scalenia pobierane będą w wysokości 50 proc. przypadających do zapłaty rat, o ile wymienione zostały po tej dacie.

Odracza się spłatę należności przypadających od dłużników, posiadających gospodarstwa, nie przekraczające 50 ha, z tytułu opłat za prace melioracyjne, przeprowadzone przy przebudowie ustroju rolnego i z tytułu kosztów zamknięcia regulacji hipotecznej oraz spłatę należności z tytułu opłat przy znoszeniu służebności, przypadających od obiektów, nie przekraczających 50 ha. Zredukowane zostały również opłaty za użytkowanie działek w 1934 r., wymierzone w myśl art. 13 ust. 2 ustawy z dn. 9 marca 1932 r. o Funduszu O. R. R.

W stosunku do dłużników, których gospodarstwa na skutek powodzi 1934 r. podniosły straty, wynoszące co najmniej 30 procent zniszczonych plonów, umarza się kwoty, przypadające od nich do zapłaty z tytułu należności Funduszu w okresie czasu od 1 lipca rb. do 30 czerwca 1935 r. Poza tem wobec tych dłużników wstrzymuje się do dnia 1 października 1935 r. egzekucje należności Funduszu, płatnych przed dniem 1 lipca 1934 r.

Rozporządzenie weszło w życie z dniem ogłoszenia.

### Użytkowanie żołądzi w kuchni i chlewie.

Tam, gdzie są dębiny, można mieć z żołądzi domieszkę do kawy zbożowej, a pozatem bardzo dobrą paszę zimową dla trzody chlewnej. Otrąśnięte z drzew żołądzie wsypuje się w dół, polewa się je słoną wodą i przykrywa następnie ziemią. Przed zimą odkopuje się je, suszy i utłukwszy na miazgę, zaprawia ukropem. Trzoda, pasiona żołądziami w ten sposób przyprawionemi, daje dobrą słońinę.

## ZEBRANIA KÓLEK ROLNICZYCH.

w powiecie na dzień 28 października 1934 r.

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Zielkowo   | o godz. 15-tej. |
| Grodziczno | „ 11.30.        |
| Nowemiasto | „ 10-tej.       |
| Radomno    | „ 17-tej.       |
| Wawrowice  | „ 15-tej.       |
| Zajączkowo | „ 15-tej.       |





# DZIAŁ KOBIECY

## Kłopoty garderobowe.

### Farbowanie w domu.

Z jesienią, jak z każdą porą roku, mamy zwykle wydatki na garderobę. Każda pani domu musi myśleć o zaopatrzeniu domowników na zimę. To też przegląda swą garderobę i myśli, czy się dało przerobić, zmienić, dostosować do jesiennej i zimowej pory. Rzeczy dobre jeszcze, a tylko wypłowiałe lub o zbyt jasnych kolorach można doskonale ufarbować i przerobić na nowo.

Nieraz słyszy się skargi, że farbowanie w domu rzadko się udaje. Otóż trzeba się ściśle stosować do przepisu, wydrukowanego na paczce z farbą. Poza tym czynimy kilka błędów: zamało zwracamy uwagi na wodę — powinna być destylowana, jaką można za grosze nabyć z drogerji. Dobra jest też woda czysta, deszczowa lub ze śniegu — zawsze winna być miękka. Bardzo ważne jest uprzednio dokładne przygotowanie przedmiotu do farbowania. Materiał noszony, przesiąknięty pyłem, tłuszczem, trzeba wyprać. Inaczej pierze się jedwab sztuczny i prawdziwy, inaczej wełnę i bawełnę. Aby poznać jakość materiału, wyciągnąć należy kilka nitki i uczynić kilka prób. Gdy zapalimy nitkę bawełn. lub ze sztucz. jedwabiu, spłonie szybko i zapali się dużym płomieniem i zostawi jasną, zabarwioną garstkę popiołu. Przytem nie będzie żadnego zapachu. Gdy jednak nitka pali się wolno i wydaje zapach, podobny do palonego rogu — jest z prawd. jedwabiu lub prawdziwej wełny. Nitkę jedwabną od wełnianej odróżniamy wedle połysku i mocy.

Wełnę najlepiej prać w letniej wodzie z dodatkiem 20—60 gr amonjaku lub 20—30 gr. sody krystalicznej na 1 ltr wody. Poza tym dokładnie wypłukać w czystej wodzie. Bawełna i płótno używane prać w letniej wodzie, do której uprzednio dodaje się 50—60 kropel kwasu solnego. Wypłukać w czystej wodzie dobrze. Jedwabie prać najlepiej w ciepłych mydłach, nie wyżymać, lecz rozwieszać na czystym prześcieradle.

Najlepszym naczyniem do farbowania jest miedziane — wystarczy i emaljowane. Nie powinno być odbite, gdyż materiał w zetknięciu z żelazem może się zupełnie zniszczyć. Poza tym naczynie do farbowania musi być obszerne, aby farba miała swobodny dostęp do najmniejszego załamka materiału.

Przeznaczoną do farbowania rzecz najlepiej porozpruć, gdyż farba na miejscach zeszytych gorzej się przyjmuje, a prując materiał potem, można mieć niemiłe niespodzianki.

Przed farbowaniem najlepiej spróbować zanurzyć w roztworze skrawek materiału, gdyż czasami farba nie chce przystać do koloru już istniejącego. Jeśli próba się nie uda, wziąć inny kolor lub materiał oddać do farbiarni chemicznej. Rzeczy cięższych na podszywce lub z grubego materiału nie poleca się barwić w domu, wprawdzie kolor przyjąć się może dobrze, ale zachodzi niebezpieczeństwo zbiegnięcia i powięgania materiału.

## Przepisy gospodarskie.

### Nadziewany placek kruszonkowy.

Utrzeć na pianę  $\frac{1}{4}$  ft. masła i dodawać po jednym 4 żółtka, 200 gr. cukru,  $\frac{1}{4}$  ltr. mleka, trochę sproszkowanej wanilji i 1 ft. mąki zmieszanej z 1 paczką proszku do pieczenia. W końcu dodać sztywną pianę z białek. Masę rozkładać na natłuszczoną blachę. Kruszonkę zrobić z  $\frac{1}{4}$  ft. masła świeżego lub topionego, rozartego na śmietaną, domieszać 120 gr. cukru, cynamonu (na koniec noża), kilka siekanych słodkich i gorzkich migdałów i potrzebną ilość mąki. Posypać kruszonkę po wierzchu placeka. W dobrze ciepłym piecu odpiec 1 godzinę. Po ostygnięciu przekrajać na 2 płyty i napełniać waniliowym kremem.

### Niedrogi krem waniliowy.

2 żółtka ucierać z łyżką cukru z wanilią i łyżeczką mąki, następnie zalać  $\frac{1}{4}$  ltr. wrzącego mleka i postawić jeszcze na chwilę dla zgęstnienia na ogniu. Do gorącego można wmieszać pianę z pozostałych białek.

Ten sam krem można za dodaniem czekolady lub silnej czarnej kawy przerobić na krem czekoladowy lub kawowy.

### Zupa z kartofli.

1 kg kartofli, 5—6 Maggięgo kostek buljonowych, 1 duża łyżka masła, 1 duża łyżka mąki, 1 pietruszka, 1 marchew, 1 cebula, zielony koperek, zielona pietruszka, szczypta mielonego pieprzu.

Pokrojone w kostkę kartofle gotować w 2 l. wody razem z włoszczyzną i cebulą, następnie przecedzić.

Oddzielnie w rondlu zasmażyć łyżkę masła z łyżką mąki; rozprowadzić zasmażkę smakiem z kartofli i dodać ją do zupy, zagałować krótko, poczem włożyć do zupy rozdrobnione MAGGIęgo kostki buljonowe wraz z siekanym koperkiem i pietruszką zieloną oraz odrobiną pieprzu mielonego.

Kto lubi zupę z kartoflami, może pozostawić w niej kartofle wygotowane, a odrzucić tylko włoszczyznę i cebulę.

### Fasola zielona z mięsem (jednodaniowa).

1 kg fasoli, pół kg baraniny lub wieprzowiny, 1 cebula, pół kg. kartofli, 2 Maggięgo kostki buljonowe, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, sól.

Baraninę lub wieprzowinę opłukaną zastawić z 1 cebulą i po zagotowaniu dobrze wyszumować.

W międzyczasie fasolkę zieloną obrać z włókien, pokroić w ukośne kawałki, sparzyć słonym wrzątkiem i dodać do mięsa, gotować razem do miękkości, a następnie cebulę odrzucić.

Przed dogotowaniem włożyć 4—6 kartofli ostruganych i pokrojonych w plasterki lub kostkę. Oddzielnie zasmażyć 1 łyżkę masła z łyżką mąki na kolor złoty, rozprowadzić pół szklanką zimnego rosółu z 2 Maggięgo kostek buljonowych i zasmażką tą zaprawić potrawę.

### Budyń z jabłek.

Obrać 7 jabłek ze skórki, wyjąć środki, pokrajać na cienkie plasterki, skropić sokiem cytrynowym, żeby nie straciły koloru.

Ubić 5 żółtek do białości z 200 gr. cukru pudru, dodać 50 gr. siekanej, drobno osmażonej skórki pomarańczowej, rodzynków sułtańskich wedle możności (najwyżej 150 gr.), trochę sproszkowanej wanilji i sok z pół cytryny, 80 gr. bułki tartej masła i kieliszek rumu. Wymieszać dobrze. Ubić sztywną pianę z pozostałych białek. Dodać do masy jabłka krajane, pianę, lekko wymieszać. Ułożyć w formę budyniową, wysmarowaną masłem i wysypaną tartą bułką. Zamknąć ją szczelnie. Gotować w parze godzinę. Podawać wprost z formy. Oddzielnie dać sok malinowy lub w sosjerce gorącą marmoladę, rozrzedzoną białym winem krajowym lub domowego wyrobu.

## KOBIETA LEKARKĄ DOMOWĄ.

### Zanieczyszczenie oka.

Celem usunięcia z oka obcych ciał należy zaraz odwrócić powiekę górną. Stanać należy za osobą, której wpadło coś do oka i głowę jej przycisnąć ku sobie; położyć palec wskazujący lewej ręki ponad górną powiekę, w dolny brzeg górnej powieki wskazującym palcem i kciukiem prawej ręki uchwycić za rzęsę danej osoby. Powieka w ten sposób odwróci się i łatwiej wtedy dojrzeć można na środku górnej powieki obce ciało, które usunąć należy rogicem czystej chusteczki od nosa. — Po usunięciu obcego ciała nieraz jeszcze odczuwa chory bolesne podrażnienie i palenie. Po kilku chłodnych okładach lub po zapuszczeniu kilku kropli roztworu kokainy dolegliwości te wkrótce ustają. W razie zaproszenia oka nie powinno się nigdy przecierać oka, na nie się to zda, przeciwnie — przedmiot (węgielek, muszka itp.) coraz głębiej się przedostawa do oka, sprawia ból większy i wymaga wtedy pomocy lekarskiej.

Zwracamy uwagę Szan. Czytelników i Czytelniczek na artykuł „Hodowla i tuczenie gęsi, kaczk i indyków” — dla braku miejsca zamieszczony na 2-jej stronie „Rolnika”