

HODOWCA DROBIU

Miesięcznik dla hodowców drobiu / Bezpłatny dodatek

Nr. 10.

Katowice, 15-go listopada

1933 r.

Listopad w gospodarstwie wiejskim.

Gniazda zarodowe drobiu muszą być w listopadzie, a najpóźniej w grudniu zestawione, aby drób dobrze przywykł do siebie, dlatego listopad i grudzień, choć to pozornie martwe miesiące, jednak dla hodowcy są bardzo ważne, dają bowiem fundament dalszej pracy. Już teraz powinno się zamówić jaja do wiosennego lęgu, lub nabyć gniazdo zarodowe, co uważam zawsze za daleko pewniejsze. Jeśli kto trzyma duże stado drobiu razem nie dzieląc na gniazda, to trzeba w listopadzie zmienić od razu wszystkie koguty, bo sprowadzona pojedyncza sztuka będzie niechybnie przez miejscowe zamęczoną, tak, że choć czasem uniknie śmierci, ale do rozplodu zdalna nie będzie. Nadliczbowe sztuki trzeba sprzedać w grudniu, bo za duża liczba samców wpływa na to, że jaja mogą być niezależne. Sztuki zapasowe, które są pozostawione na wszelki wypadek, powinny być trzymane oddzielnie w małych „kawalerskich” kurnikach otoczonych wygonem siatkowym. Drób korszta jeszcze w razie pogody z wybiegu lub pastwiska, dopóki go śnieg nie pokryje, ale większą część dnia spędza w grzebniku zasłanym sieczką, liśćmi suchymi lub torfem. Ziarno dobrze z podściółką mieszane zachęca go do pożądanego ruchu, burak lub główka kapusty powieszona na sznurku daje zieloną paszę, a woda letnia w ogrzewanym poidle zabezpiecza przed chorobami płuc i gardła, częstym o tej porze roku. Pulardki i indyczęta jesienne, dopasane teraz, mogą być korzystnie sprzedane na Boże Narodzenie. Żywnienie zimowe musi być dobrze unormowane, aby się drób nie zapasł, a jednak miał z czego wytwarzać jaja.

Tuczenie drobiu.

Zimą i w końcu jesieni każda gospodyni ma dużo czasu, a że wszystkie pasze są bardzo tanie, przeto warto się zająć tuczeniem drobiu, który dobrze utuczony, bez porównania lepiej płaci, gdyż nadaje się nawet na wywóz zagranicę, wówczas gdy za chudy drób otrzymuje się zwykle bardzo mizerne ceny.

Przedewszystkiem należy zdawać sobie zawsze z tego sprawę, jaki drób należy pozostawiać do chowu, a jaki przeznaczać na sprzedaż, a więc do tuczenia. Ponieważ ptactwo wodne (gęsi i kaczki) do chowu lepsze jest starsze, przeto do tuczenia lepiej brać sztuki młode. Kury do chowu należy trzymać nie dłużej nad 3 lata, na sprzedaż zatem przeznaczamy bądź młode zupełnie sztuki (tegoroczne), bądź 3-letnie.

Drób chudy dlatego osiąga niskie ceny, że jego wartość rzeźna jest mała. Kura chuda nadaje się tylko na rosół, wówczas gdy z utuczonej można mieć doskonale pieczone, bardzo lubiane w mia-

stach i zagranicą. Dlatego też trzeba dołożyć trochę trudu, aby na targi wysyłać tylko dobrze utuczone sztuki.

Tuczenie drobiu nie jest trudne. O ile drób przeznaczony do chowu wymaga dużo ruchu, światła i powietrza, to do tuczenia ruch trzeba ograniczyć, należy więc drób trzymać raczej w zamkniętych pomieszczeniach. Światła też nie powinno być dużo, grzędy skasować, aby kury nie fruwały, lecz tylko chodziły po ziemi. Pomieszczenie jednak powinno być dobrze przewietrzane, czyste powietrze bowiem jest niezbędne. Po 15 dniach należy drób umieścić w klatkach lub kojcach bez dna, aby miał ruch jeszcze bardziej ograniczony. Gdy kury zanieczyszczają jedno miejsce, to koniec przesuwamy na inne, odchody zaś wyrzucamy. Po 3—4 tygodniach drób zwykle bywa już utuczony dostatecznie i nadaje się na sprzedaż.

Według wskazówek znawcy w zakresie hodowli drobiu, p. M. Trybalskiego, drób doskonale się tuczy na paszy, która zwykle jest w olfiości w każdym gospodarstwie. Najodpowiedniejszą do tuczenia jest karma miękka — a więc gotowane ziemniaki z osypką, siekaną zieleniną i śrutą jęczmienia. Dla lepszego trawienia dobrze jest dodawać tłuczony węgiel drzewny lub drobną żwir. Do picia dajemy z początku czystą wodę, później dobrze jest dawać mleko odtłuszczone, słodkie lub zsiadłe, byle nie kwaskowate, bo od takiego kury dostają rozwolnienia.

Wszystko to są zabiegi proste i łatwe, nie wymagające żadnych wydatków gotówkowych, a za drób tuczony gospodyni otrzyma nieraz dwa razy wyższą cenę, niż za chudy.

Kury ras fantazyjnych.

Zdawałoby się, że kury są mało ciekawym ptakiem ze względu na swe skromne upierzenie. Tymczasem tak nie jest. Niejednokrotnie już w „Hodowcy Drobiu” poruszaliśmy sprawę kurzą, nie szczędząc rad, bo doprawdy są to wiele pożyteczniejsze stworzenia niż nam się zdaje.

Obecnie podajemy kilka ras fantazyjnych i niepodobnych do swoich siostrzyc. Niżej podane gatunki kur są dla tych, którzy chcą posiadać oprócz zwykłych także obce i oryginalniejsze gatunki i chcą się hodowlą pochlubić.

Yokohamy odznaczają się wprost cudownymi, długimi piórami w ogonie, smukłą linją i ładnym upierzeniem. Jest to ptak dekoracyjny.

Drugimi z kolei obok olbrzymich kochinchinów i Brahmaputrów, zawziętych bojowców, maleńkich kurek - liliputków, obok jedwabistych, kędzierzawych, bezogonnych i innych, wysuwają się **Siedmiogrodzkie gołoszyjki**, brzydkie jak grzech, ale ciekawe. Posiadają czerwoną jak krew gołą

żyje i mocno wycięty muszlowy grzebień na głowie. Niekiedy ptak ten miewa obnażoną część kadłuba i kupra, co się uważa za szczególne piękno. Te dziwaczne kurki są nawet dosyć nieśne (160—200 jaj rocznie) i łatwe w tuczeniu.

Z kur francuskich zasługują na uwagę **Creveceur'y**, o dużej głowie w czapce i grzebieniem dwu różnym, który nadaje wyraz dzikości i niesamowitości, aczkolwiek jest to ptak bardzo spokojny. Waga koguta dochodzi do 4 kg., mięso ma bardzo smaczne i cenione.

Kury Padewskie, srebrno i złoto centkowane wywodzą się z Włoch i oprócz pięknego czubka na głowie, mają posiadać wszystkie zalety „dobrej nioski” wiejskiej gospodyni. W naszych jednak warunkach nie mogą być hodowane w celach gospodarczych, jedynie jako rasa ozdobna.

A teraz, przypatrzwszy się tym obcym przybyszom, powróćmy do naszych zwykłych polskich kurek, które z niecierpliwością czekają na podwórzu na garść pośladu i przyznajmy, że, choć nie są tak dziwacznie piękne, jednak pracowite i bardziej przyteczne.

Golebie.

Rysie — Kaliny i Polskie Olbrzymy.

„Cudze chwalicie, swego nie znacie”, mówi stare przysłowie i mówi prawdę. W każdej prawie dziedzinie posiadamy skarby, których nie potrafimy wyzyskać. Jeśli chodzi o hodowlę, to przez dziesiątki lat sprowadzane z zagranicy zwierzęta wypierały nasze rodzime rasy.

Trzeba było dopiero długich lat doświadczeń, nieraz smutnych, aby dojść do przekonania, że nasze polskie rasy zwierząt są nic a nic nie gorsze od obcych, dzięki zaś dostosowaniu się do miejscowych warunków, są znacznie użyteczniejsze.

Niestety — zrozumieliśmy to bardzo późno i z tego powodu wynikło dużo zła. Wspaniała rasa polskich koni wyginęła prawie zupełnie; poszczególne osobniki tej rasy są prawdziwymi unikatami. Czerwone polskie bydło utrzymało się, tylko dzięki zamięłowaniu jednostek, a ponieważ mało nad niem pracowaliśmy, przeto nie stoi na tej wyżynie, na którejby stać mogło.

Gołębiarstwo, można powiedzieć, że u nas nie istnieje; hodowla spoczywa w rękach jednostek — szeroki ogół wiejski natomiast do chowu gołębi odnosi się jeszcze podejrzliwie i z niedowierzaniem.

Jeśli więc zamierzamy użytkować tę gałąź produkcji, nie popełniamy starych błędów, a sięgnijmy odrazu do własnych źródeł.

Polskich ras gołębi posiadamy dużo, między nimi zaś są trzy zupełnie pierwszorzędne, jako materiał opasowy, a mianowicie: **Rysie, Kaliny i Olbrzymy**.

Ryś Polski, stanowi doskonały typ gołębia opasowego. Został też należycie oceniony przez obcych, którzy usilnie starają się rozpowszechnić ten gatunek w swoich fermach — tak dalece, że polski hodowca może liczyć na stały zbyt sztuk zarodkowych zagranicę.

Ryś, to gołąb duży i ciężki — długość jego sięga 40 cm. — rozpiętość skrzydeł dochodzi do 70 cm. Powinien być krótszy, a szeroki — czyli więcej zbliżony do kwadratu.

Przez odpowiedni dobór należy dążyć do poprawienia jego budowy, a możemy to osiągnąć przez staranie nad rozwojem piersi gołębia. Główka ma być zgrabna — niewielka, zaokrąglona. Dziób silny, ciemny, średniodługi — oko żywe o czerwonej tęczówce — szyja powinna być gruba, niezbyt długa. Plecy szerokie — nogi krótkie. Pierś wypukła i mięsista, której obwód dochodzi do 32 cm.

Barwa upierzenia bywa rozmaita. Trafiają się nawet czarne nakrapiane białem. Barwa biała, występująca na nogach i zadzie gołębia, uważana jest jako wada rasy. Najczęściej spotykaną barwą u ryśi są wszystkie tony popielate, między czarnym, a niebieskim. Rysie o barwie czerwonej lub żółtej, spotyka się rzadko.

Ryś — to gołąb płodny i łatwy do hodowli; z natury bardzo płochliwy, mniej więc bywa narażony na szkodniki. Nadaje się do chowu na wolności, gdyż w zamknięciu źle się czuje.

Drugą dobrą rasą, zdatną do opasu — są **Kaliny, zwane czasem ślazakami**. Jest to gołąb zgrabny — smukły i bardzo okazały, tak dalece, że może być postawiony w rzędzie gołębi ozdobnych.

Przez umiejętny dobór należy dążyć do wyprodukowania osobników większych i wogóle masywniejszych. Główkę ma Kalina maleńką o wysokim czole — ozdobioną ładną koronką, dziób cienki i jasny, oczy o tęczówce brunatnej, szyja smukła, lotki dobrze rozwinięte, nogi średnio wysokie.

Upierzenie Kaliny bywa rozmaite; są trzy zasadnicze odmiany: 1) brązowe z czerwonym odcieniem, stąd pochodzi nazwa „Kaliniate”, 2) niebieskopłowe, i 3) złocisto - żółte.

Charakterystyczną cechą tej rasy jest stosunkowo duża ilość białej barwy. Zwykle biała jest głowa do korony, gardło i szyja w górnej części.

Reszta szyi, piersi, grzbiet, tarcze skrzydeł i ogon — barwne.

Upierzenie Kalin jest śliczne i barwy piórek posiadają wspaniałą grę koloru.

Ambicją zamięłowanego hodowcy jest otrzymanie osobników, posiadających żółto - metalowe plamy na sterówkach ogona, które razem tworzą t. zw. „oko” albo „lustro”, otrzymanie jednak egzemplarzy z wyraźnie odznaczonym okiem, jest bardzo trudne.

Kaliny są nadzwyczajnie wytrzymałe i znoszą bez szkody nawet złe warunki; wadą ich jest to, że niebardzo można je chować w zamknięciu, którego nie znoszą i źle odchowują pisklęta. Natomiast na wolności odznaczają się wielką troskliwością o swoje potomstwo, które karmią bardzo gorliwie i długo, skutkiem czego, młode tej rasy bywają wyjątkowo tłuste.

Do chowu w woljerach — doskonale nadają się „**Olbrzymy**”. Są to gołębie duże, ciężkie, bardzo płodne i rosną szybko. Są dosyć ociężałe, mało ruchliwe, i prawie nigdy nie oddalają się od gołębnika, nawet chowane na wolności.

Postawę mają podniesioną, co wraz z muszlowatą koroną na głowie daje im ładny wygląd. Upierzenie odznacza się miękkością i obfitością piór. Tęczówka ma zwykle barwę pomarańczową. Szyja średniej długości — zazwyczaj wtył wygięta. Nogi silnie opierzone, podobnie jak u garlaczki. Piersi mięsiste, silnie naprzd podane — skrzydła i ogon bar-

dzo długie. Upierzenie bardzo rozmaite, najczęściej pstre, czarno nakrapiane; trafiają się i barwne sztuki. Niestety, polski „Olbrzym” podobnie jak i garlacz, są dziś rzadkością. Jest to największy w danej chwili gołąb opasowy. Należałoby zwrócić na niego baczną uwagę, gdyż rasa ta może wyginać, a byłaby szkoda, gdyż jako materiał opasowy, rasa ta niema równej.

Łepkowska.

Tuczenie królików.

Króliki przeznaczone na ubój, należy uprzednio poddać opasaniu, co wpływa dodatnio, zarówno na jakość jak i na ilość otrzymanego mięsa.

Przy tuczeniu stosunkowo lepszy przyrost dają króliki średniej wielkości.

Zbyt młodych królików nie należy tuczyć, gdyż wyniki będą mało udane, bowiem opasane sztuki będą się nadal rozwijać, lecz nie odkładać tłuszczu. Najlepszy czas do tuczu — jesień, przyczem najlepiej przeznaczać do tuczu sztuki 7—8 miesięczne lub starsze, lecz nie młodsze.

Opasanie należy przeprowadzać w pomieszczeniu spokojnem mało oświetlonem, lecz o czystem, świeżem powietrzu.

Króliki przeznaczone do opasania, należy umieścić w małych klatkach z dobrym odpływem dla moczu. Tuczenie trwa przez 3 tygodnie.

Francuzi przy opasaniu królików, stosują następującą karmę:

W ciągu **pierwszego tygodnia**: ziemniaków gotowanych dziennie 75 grm., tyleż otrąb pszennych, oraz 100 grm. mleka.

W **drugim tygodniu**: miazgi ziemniaczanej 75 grm., słodzin 75 grm., maki jęczmiennej 37,5 grm., mleka 100 grm.

W **trzecim tygodniu**: ziemniaków gotowanych 107,5 grm., maki jęczmiennej 37,5 grm., kuchenego 37,5 grm., mleka 100 grm.

Są to normy, stosowane przez jedną z największych hodowli królików. Do tego należy podawać nieco aromatycznego siana, w celu zadość uczynienia potrzebie grznięcia oraz nadania lepszego smaku mięsu. Oczywiście należy dołożyć starań, aby opasanie wypadło jak najtaniej bez uszczerbku wszakże dla wartości mięsa.

Króliki należycie opasane, dają doskonałe mięso, podobnie zresztą, jak inne zwierzęta należycie tuczone przed ubojem.

Garbowanie skórek króliczych.

Każdy kij ma dwa końce, — każda rzecz ma dwie strony — jedną dobrą, drugą złą. Obecne ciężkie czasy, jakie przycisnęły wieś, mają może tę dobrą stronę, że zmuszają ludzi do myślenia, do wzmożonej pracy. Zła dola przeminie, a doświadczenie zdobyte w ciężkim czasie — zostanie.

Chcę poruszyć tutaj pewną gałąź przemysłu domowego, niestety zupełnie u nas zaniedbaną, a mianowicie garbowanie skórek króliczych na futerka dla domowego użytku.

Z wygarbowanej ładnie skórki króliczej możemy mieć śliczne futerko na różnoraki użytek. Dzieciom, chodzącym do odległej nieraz szkoły, podbijemy niem paltociki — porobimy z nich kołnierze, zakawki, aby miały gdzie schować ręczyny w cza-

sie mrozu. Chłopcom można porobić ciepłe czapki, zachodzące na uszy, które uchronią od bolesnych i długotrwałych odmrożeń. Mężczyznom można podbić skórkami kamizelki, dając w ten sposób lekkie, a ciepłe i nie krępujące ruchów przyodziewek. Sama gospodyni może sobie przyozdobić takim futerkiem zimowe palto i nie będzie już z zazdrością patrzyła na wystawy sklepowe.

Trzeba tylko chcieć, a z wyprawianiem skórek można sobie poradzić. Garbowanie skórek króliczych — rzecz nie taka trudna. Jest to praca lekka, wymagająca tylko dokładności. Przy odpowiednich wskazówkach, wykonać je mogą kilkoletni chłopcy. Będzie to miało jeszcze i tę dobrą stronę, że damy zajęcie dziecku w domu i to takie, że wykonując go, będzie się czuło dumnym, że mu taką ważną czynność powierzono, a jednocześnie zapobiegniemy szkodliwej często swawoli w gronie rówieśników.

Pierwszym warunkiem możności posiadania futerek króliczych, będzie zaprowadzenie hodowli królików. Hodując tylko dwie królice, możemy mieć w ciągu roku do 60 sztuk na zabicie. Królik w lecie prawie nic nie kosztuje. Na skórki należy bić króliki w okresie jesienno-zimowym, bo letnie skórki prędko lineją i wogóle mają małą wartość, podczas gdy zimowe są względnie trwałe i z nich to właśnie wyrabia się większość obecnie noszonych futer.

Istnieje dużo sposobów garbowania — tutaj podaję tylko najprostszy, który zresztą wykonany do kładnie, daje doskonałe rezultaty. Zabitego królika obdzieramy ze skóry zupełnie tak, jak zająca, uważając, aby nigdzie skórki nożem nie przedziurawić. Skórka z głowy jest dużo gorsza, nie warto jej wyprawiać i lepiej odrzucić.

Najłatwiej wyprawiać skórki natychmiast po zabiciu królika. Zdjętą skórę rozcinamy ostrym nożem na brzuchu, starając się przeciąć prosto. — Krzywo rozcięta skórka ma brzydki kształt i trudniej potem coś z niej wykroić. Rozciętą skórę przybijamy do deski odwrotną stroną nazewnątrz. W ten sposób, aby była mocno naciągnięta („naszpanowana”). Zamiast deski możemy doskonale użyć do tego celu drzwi od komory, lub poprostu wewnętrznej ściany jakiegokolwiek drewnianego budynku gospodarskiego. Do przybijania używamy cieniotkich gwoździków z dość dużymi łebkami, zw. tapicerskimi. Po przybiciu przystępujemy do podstawowej czynności — garbowania. Najpierw należy zeszkobać warstwę żyłek i tłuszczu. Wykonujemy tę czynność tęym nożem, uważając, aby skórki nie podziurawić. Jeżeli nie chcemy skórek wyprawiać po jednej, tylko aż ich się zbierze kilka, to oczyszczoną z żyłek i tłuszczu skórę, zostawiamy przybitą, aż do zupełnego wyschnięcia. Następnie zdejmujemy i zabezpieczamy od molj bagnem, suszoną miętą lub naftaliną i kamforą i przechowujemy w suchym, przewiewnym miejscu. Gdybyśmy tłuszczu i żyłek nie usunęli, to te, psując się, spowodowałyby gnienie, a tem samem zniszczenie skórki. W ten sposób przyrządzona i zabezpieczona od moli skórka, może leżeć nawet czas dłuższy.

Gdy zamierzamy odrazu garbować świeżą skórę, to nie pozwalamy na obeschnięcie, tylko natychmiast po oczyszczeniu z błon mięsnych, nacieramy silnie roztworem soli i alunu. Najlepiej używać do tego celu twardego pędzla, lub starej szczoteczki od paznogi.

Rozczyn przygotowujemy w następujący sposób: zagotowujemy w garnuszku kwartę wody i do wrzątku wsypujemy 100 gramów alunu i 25 gramów soli kuchennej, mieszając dopóki się nie rozpuści.

Czynność wcierania roztworu alunu z solą powtarzamy 2 razy dziennie przez 5 do 7 dni, zależnie od wieku królika, z którego skórka była zdjęta. Aby się sole rozczyń nie zaczęły krystalizować, należy za każdym razem rozczyń podgrzewać na tyle, aby się sole rozpuściły. Wogóle dużo prędzej idzie garbowanie, jeśli używamy niezimnego rozczyń, lecz o ciepłocie pokojowej.

Po każdym smarowaniu starannie usuwamy tępy nożem pozostałość błon. Gdy skórka nabierze białego koloru, to dowód, że wszystkie błony zostały zdjęte i wtenczas garbowanie skończone. Teraz trzeba zdjąć skórę z deski i nadać jej miękkość i elastyczność i cała robota skończona.

Aby nadać skórcie miękkość i pozbyć się niemiłego szelestu, wyciągamy ją we wszystkich kierunkach, najpierw w rękę, a potem trzemy silnie o kant stołu.

Jeśli skórka była zdjęta ze starego zwierzęcia, to często taki zabieg nie pomaga. Wówczas trzeba się uciec do zakwaski. Robimy kłajster z żytniej mąki i wody — gęstości ciasta na kluski kładzione i trzymamy ten rozczyń 24 godziny w ciepłym miejscu, aby zakisł. Kwaśnym tym kłajstrem smarujemy skórę i zostawiamy w spokoju jakieś 36 godzin. Po upływie tego czasu, papkę usuwamy jak najdokładniej, znów wyciągamy przez jakąś godzinę w rękach, lub trzemy o kant stołu, dopóki skórka nie będzie całkiem miękka.

Aby futerku nadać połysk, któryby je uczynił lśniącym, należy wetrzeć pod włos sporo ciepłych otrąb pszennych, następnie wytrzeć dokładnie, bijąc ją kijanką od prania bielizny. Gdy we włosach nie zostało już ani odrobiny otrąb, trzeba futerko wycesać miękką szczotką.

Ostatnim zabiegiem jest natarcie skóry kredą, aby jej nadać zupełnie biały kolor. Oto cała robota. Wprawdzie jest ona dosyć żmudna, ale łatwo można ją przeprowadzić w domu. Garbując w ten sposób, otrzymamy skórki może nie tak miękkie, jak wyprawione fabrycznie, ale znacznie trwalsze.

Jeśli garbujemy skórki poprzednio wysuszone, to nim przystąpimy do alunowania, trzeba je doprowadzić do stanu wilgotnego przez nałożenie na rozpiętą skórę warstwy papki z zakisłego kłajstru z żytniej mąki, który trzeba trzymać na skórcie najmniej 48 godzin. Po upływie tego czasu, kłajster usuwamy i skórę traktujemy jak świeżą.

Lepkowska.

Praktyczne rady.

— **Gołębie żywić należy** dwa lub trzy razy dziennie, przyczem dawać tylko tyle, ile gołębie zjedzą do czysta, nic nie zostawiając. Jeżeli gołębie za każdym razem łakomie rzucają się na pożywienie, to i swoje młode żywić będą gorliwie; gdy zaś gołębie tyle dostają pożywienia, że go przejeść nie mogą, wtedy stają się leniwe a pierwszy skutek jest ten, że zaniedbują swe młode. Nigdy przeto nie powinna pasza stać gotowa. Jeżeli gołębie mogą wylatywać, to paść je w podwórzu; jeżeli zaś muszą się żywić w gołębniku, to przedewszystkiem trzeba się starać, aby się pasza nie brudziła odchodami.

Mianowicie bardzo ostrożnie należy paść grochem lub wyką, gdyż jest to pasza trudno strawna i gołębie łatwo chorują a nawet zdychają, jeżeli wyki a zwłaszcza grochu zbyt obficie dostają. Najlepszą paszą dla gołębi jest jęczmień i tatarka (poganka).

— **Dobry sposób szybkiego tuczenia kur.** Przy wszystkich płotach, murach, nawet na kupach kamieni, rosną pokrzywy, ten uprzykrzony chwast pól i ogrodów. Roślina ta i jej nasienie są po wysuszeniu doskonałą karmą opasową dla kur. Suche liście i nasiona należy zetrzeć na proszek i dodawszy żytniej mąki, otrąb i pomwy, albo wody, w której płukano obrane z łupin ziemniaki, zagnieść na ciasto. Z takiego ciasta robi się odpowiednie kawałki w formie klusek, którymi napycha się kury lub daje im pokruszone; oprócz tego trzeba dawać zwierzętom trzy razy dziennie trochę owsa. Zdrowe kury opasają się przy użyciu tej karmy doskonale w przeciągu trzech tygodni. Mięso jest delikatne i bardzo smaczne, zaś zbiór i suszenie pokrzyw nie przedstawia trudności.

— **Jak leczyć parchy królików?** Parchy u królika wywoływane są przez pasorzyta, przyczem choroba ta jest zakaźna. Parchy skórne można leczyć przez pendzlowanie balsamem peruwiańskim, jodyną lub mieszaną kreoliny (25 proc.) z olejem lnianym (75 proc.). — Parchy uszne można leczyć również przez pendzlowanie wymienionymi środkami, jak i też, szczególnie z początku, przez wysypywanie do uszu kwiatu siarkowego (żółty proszek do nabycia we wszystkich drogeriach i aptekach). — Leczenie parchów uszu odbywa się w ten sposób, że królika umieszczamy na skrzynce lub stole, podnosimy konchy uszne pionowo w górę i wsypujemy do każdego ucha tyle kwiatu siarkowego, ile nabierzemy między trzy palce, tj. kciuk, palec wskazujący i środkowy. Po tej czynności powinniśmy uszy królika lekko wstrząsnąć, lub spowodować królika do strzepnięcia niemi — i umieścić go zpowrotem w stajence. Po 8 dniach zabieg ten można powtórzyć. Oczywiście należy wyczyścić i wydezynfekować stajenkę.

— **Uwolnić kozy od wszów** można następującym sposobem: 500 gr. liści tytoniu nalać 6 litrami wody i gotować to godzinę. Następnie wyjąć liście a do płynu wlać 1 litr wody. Płynem tym nacierać skórę kozy raz dziennie aż do skutku. Ma się rozumieć, że w stajence powinna być jak największa czystość a nawet należy ściany pobielić i podłogę zlać wapnem.

— **Podczas wykluwania się kurcząt** nie należy niepokoić kwoki; sama ona usunie rozbite skorupki i wykłute kurczęta ogrzeje. Chyba, że kwoka jest niespokojna i co chwilę wstaje na gnieździe, wtedy trzeba jej świeżo wykłute kurczęta odbierać i skorupy z gniazda usunąć. Przez pierwsze 36—48 godzin życia kurczęta wymagają jedynie ciepła, pożywienia zaś żadnego. Do trzech tygodni żywić je trzeba paszą miękką, strzedz przytem pilnie przed szkodnikami, to jest kotami, szczurami, łasicami, jastrzębiami itp., później to już one same obronić się zdołają przez ucieczkę. Przejście z paszy miękkiej do twardych ziarn powinno nastąpić stopniowo, to jest, że na pierwsze daje się ziarno rozmocone, codzień świeżo przygotowane. Pilnie też badać należy w pierwszych dniach, czy kurczęta nie mają wszy na łebkach; w takim razie trzeba je nacierać kilkakrotnie proszkiem perskim, inaczej kurczęta schudną i zmarnieją.