

ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwacy”.



Rok IX.

Nowemiasto, dnia 18 kwietnia 1935.

Nr. 15

Najważniejsze rośliny okopowe w mniejszym gospodarstwie.

Drobne gospodarstwa, posiadające szczupły obszar gruntów, muszą starać się o jaknajwiększą ich wydajność, tj. dążyć do wysokich plonów z jednostki powierzchni. Taką wydajność rolnicy mogą zapewnić przede wszystkim rośliny okopowe.

Do roślin okopowych zaliczamy: ziemniaki, buraki, marchew, kapustę, brukiew itd. Z pośród nich największe znaczenie dla gospodarstw włościańskich posiadają buraki pastewne, marchew i brukiew, niestety, nie zawsze należycie doceniane. —

Buraki pastewne są najlepszą karmą dla krów w okresie zimowym. Burak pastewny bowiem zawiera te składniki pokarmowe, których krowa potrzebuje do wytwarzania mleka, a najważniejszym z nich jest cukier. Oprócz tego burak zawiera dużo wody, która działa pobudzająco na wydajność mleka u krów.

Marchew pastewna w porównaniu z burakami jest mniej wodnista, zawiera również dużo cukru, a nadto białko i różne inne bardzo ważne składniki. Składniki te są lekko strawne i dlatego marchew jest karmą, spożywaną chętnie przez wszystkie zwierzęta, a największe znaczenie ma w wychowie młodzięży. Młode zwierzęta, karmione marchwią, nie podlegają tak łatwo różnym chorobom, a głównie krzywiznie czyli rachityzmowi, skorbutowi itd. Wskutek dużej zawartości cukru wpływa marchew bardzo dodatnio na mleczność, jedzą ją chętnie konie, parowana (gotowana) jest doskonałą karmą dla nierogacizny, a wreszcie nieocenioną również karmą jest dla gęsi, które utuczają się nią bardzo dobrze. Niektóre czerwone odmiany marchwi pastewnej są zdrowym pokarmem dla ludzi, a zwłaszcza dzieci powinny jej dużo spożywać.

Z tych to powodów w gospodarstwach włościańskich powinno się uprawiać tych roślin znacznie więcej, tymczasem marchwi prawie się nie widzi, a buraki sieje się zaledwie na kilku zagonach, z których nadto przy lichej uprawie i lichym nawożeniu zbierze się marne plony.

Zapas buraków dla dwóch krów na całą zimę powinien wynosić conajmniej 100 q, licząc po 25 kg. dziennie na sztukę.

W naszych warunkach, gdzie wszystkie niemal gospodarstwa rolne „chorują” na brak paszy zimowej, a uprawa buraka pastewnego, choć wzrosła bardzo w ostatnich latach, nie pokrywa dotąd tych braków, brukiew powinna znaleźć należne jej uznanie. Przede wszystkim nie wymaga tyle pracy, co burak pastewny, a więc przy tej samej ilości rąk roboczych umożliwia uprawę wszędzie w takiej ilości, ażeby w każdym gospodarstwie zdobyć na zimę przynajmniej po 4.000 kg. soczystej paszy okopowej na dorosłą sztukę inwentarza, a to już rozwiązuje niemal całkowicie sprawę zimowego żywienia. Osiągnąć zaś to łatwo, gdyż brukiew, uprawiana w jakim takim stanowisku, przy średnim nawożeniu — łatwo daje plony, dochodzące do 800 centnarów metrycznych z hektara. Ma jeszcze brukiew i dalszą zaletę, może być ona bowiem uprawiana bądź to z siewu bądź też z sadzonek (flanców), ten zaś ostatni, najczęściej zresztą u nas spotykany sposób uprawy — pozwala na sadzenie brukwi w polu, z którego sprzątnęliśmy już jakąś wczesną paszę wiosenną, np. inkarnatkę lub wykę ozimą z żytem czy pszenicą, a nawet rzepak lub jęczmień ozimy.

Brukiew jestto roślina, która co do wartości odżywczej i wysokości sprzętów — nie ustępuje zupełnie burakom pastewnym, szczególnie, jeżeli chodzi o ich odmiany plenniejsze, jak np. ocken-dorfy. Wprawdzie brukiew, spasana w nadmiarze, zwłaszcza wtedy, gdy bywa przechowywana w oborze lub obok niej, nadaje mleku niemiły, cierpki smak, ale przy pewnej ostrożności w spasaniu można wyzbyć się tej obawy. Dość powiedzieć, że Duńczycy, znani w całym świecie ze swego znakomitego masła, uprawiają i skarmiają brukiew w bardzo znacznych ilościach, również i w Niemczech, na Łotwie — uprawa brukwi zajmuje poczesne miejsce.

Wybór zwierząt zdrowych do chowu.

Poszczególne sztuki zwierząt domowych bywają zwykle jedne zdrowe, drugie bardziej chorowite. Wybierając do chowu młode zwierzęta, od razu mu-



Rekord szybkości i techniki: w kilku godzinach z świeżo ostrzyżonych królików angarskich wyrabia się gotowe materiały wełniane. Wełna królików angarskich jest nadzwyczaj lekka i dobra.

simy zwracać uwagę na to, czy mają one wygląd zdrowy, czy są wesołe, dobrze zbudowane itd., bo z takiej młodzieży wyrastają sztuki zdrowe, które zwykle mają mniejszą skłonność do chorób, niż sztuki, mające wygląd cherlawy. Jeżeli jednak młode zwierzęta karmimy, trzymamy w dusznym pomieszczeniu itd., to może z najlepszego materiału wyrosnąć sztuka, skłonna do chorób.

Zwierzę wyrosnięte, chociaż z natury ma dobre zdrowie, może być również osłabione przez nadmierną pracę, przez niedostateczny pokarm, brak ruchu itd. Przez to więc wywołujemy cherlawość zwierzęcia takiego i skłonność do chorób.

Najważniejszym sposobem zapobiegania chorobom jest wzmacnianie siły i zdrowia zwierzęcia oraz dobór odpowiedniej rasy. Nie zawsze jednak jest to możliwe, gdyż naprzykład świnię rasy krajowej polskiej są mocno zbudowane, są dosyć odporne na choroby, a mimo to hodować będziemy świnię rasowe lub półrasowe, mniej odporne, ponieważ taka hodowla daje nam większe korzyści. Tak samo krowy — im bardziej są mleczne, tem zwykle są bardziej skłonne do chorób. Najzdrowszą może być krowa o silnych grubych kościach, o grubej skórze, o ogólnym wyglądzie byczym. Taka jednak krowa zwykle daje mało mleka, nie będziemy jej więc trzymali w gospodarstwie, a tem bardziej nie będziemy chowali cieliczek po niej.

Dobry gospodarz musi więc hodować takie zwierzęta, które dają mu największą korzyść, a specjalnie troszczyć się o ich zdrowie.

Najodpowiedniejszy czas prasienia się macior.

Najlepiej chowają się prosięta z miotów marcowych i kwietniowych. Najodpowiedniejszy zatem czas pokrywania macior będzie miesiąc grudzień i styczeń. Ażeby w tym czasie maciory się gnały, zmniejszamy ilość paszy obojętściowej, a dodajemy śrutę zbożowej. Jeżeli w tym czasie pogoda jest ładna, wypuszczamy maciory na świe-

że powietrze. Czas ponownego pokrywania przypada w połowie lata.

O ile posiadamy ciepłe chlewy, wówczas dopuszczamy maciory wcześniej do knura, aby otrzymać prosięta w lutym. W takim razie i ponowne dopuszczenie do knura przypadnie wcześniej, mianowicie na wiosnę. Z miotów letnich rodzi się więcej knurów, natomiast w miotach wiosennych więcej maciorek.

Rolnik ma mniej niż nic na spłatę długów i nowe wkłady.

Ukazało się w druku siódme kolejne sprawozdanie Wydziału Ekonomiki Rolnej Drobnych Gospodarstw Wiejskich Państw. Instytutu Naukowego Gospodarstwa Wiejskiego w Puławach pt. „Badania nad opłacalnością gospodarstw włościańskich”. Sprawozdanie obejmuje 1932—33 rok gospodarczy od 1 lipca 1932 roku do 30 czerwca 1933 r. Jest to więc czwarty rok przesilenia gospodarczego.

Sprawozdanie zawiera wyniki rachunkowości, prowadzonej w 417 gospodarstwach mniejszych. Zawiera ono dane, uwydatniające bardzo wielką różnicę pomiędzy cenami, otrzymywanymi przez rolnika za wytwarzane produkty, a płaconymi przez niego za artykuły, nabywane oraz ciężarami, ponoszonymi przez rolnictwo z tytułu świadczeń publicznych i prywatnych. Zniżka cen spowodowała obniżenie przychodu surowego o 60 proc. w porównaniu z okresem przedkryzysowym, a dochód rolniczy, mający pokryć wszelkie potrzeby rodziny gospodarza i wydatki na inwestycje i spłatę długów, uległ spadkowi o 70 procent.

Dochód ogólny gospodarstwa, obejmującego przeciętnie 7,3 ha, w roku 1927—28 wynosił około 3400 złotych, w roku 1932—33 około 1500 złotych. Spożycie rodziny (wartość spożytych produktów, czynsz z domu mieszkalnego, wartość własnych furmanek i opału itp.) wynosiło w roku 1927—28

Obsiewy ozimin w Polsce.

Główny Urząd Statystyczny dokonał prowizorycznego obliczenia powierzchni, zasianej ozimami w jesieni 1934.

Powierzchnia ta przedstawia się dla 3 najważniejszych ziemiopłodów w tysiącach ha następująco: pszenica 15,35,5, żyto 5.706, jęczmień 31,3. W stosunku do r. 1933 powierzchnia zasiewu pszenicy jest o pół proc., żyta o 1 procent, a jęczmienia o 0,3 procent wyższa.

sumę 3200 złotych, obecnie — 1570 zł. W okresie przedkryzysowym po potrąceniu kosztów spożycia gospodarstwa pozostawało jeszcze 200 zł na spłatę długów i inwestycje, obecnie spożycie przewyższa dochód o 70 zł, to jest na opłatę długów i inwestycje nie pozostaje nic. Różnica pomiędzy spożyciem i dochodem została pokryta z kapitału rolniczego, co oczywiście musiało wpłynąć na obniżenie intensywności i kultury rolniczej.

W roku 1932—33 można zaobserwować również dalszy spadek nakładów gospodarczych. Redukcja nakładów gospodarczych jest równoznaczna z dalszym zmniejszeniem stosowania nawozów sztucznych, nasion odmian uszlachetnionych, pasz treściwych, maszyn, narzędzi itp., co — rzecz oczywista — musi prowadzić do zubożenia gospodarstw, zmniejszenia wydajności produkcji, wreszcie do obniżenia kultury rolnej, a w ostatecznym wyniku — do pogłębienia kryzysu.

W roku 1927—28 przychód surowy gospodarstwa przeciętnego o powierzchni 7,3 ha wynosił 610,10 złotych, przychód czysty 209,84 zł. Natomiast w r. 1932—33 przychód surowy wynosił 250,09 zł, zaś przychód czysty 27,31 zł. Gotówkowy przychód rolniczy w tym samym czasie spadł z 333 zł na jedno gospodarstwo do 138 zł.

Warto jeszcze zaznaczyć, że roczne wydatki gotówkowe na jedną osobę, które wynosiły w r. 1932—33 387,07 zł, spadły w r. 1932—33 do 144,08 zł.

Przytoczone cyfry pochodzą z gospodarstw zasobniejszych i lepiej zagospodarowanych. Nagół stosunki przedstawiają się na wsi jeszcze gorzej.

Jak wypadły zbiory ?

Ostateczne obliczenia wykazują spadek produkcji.

Dokonane zostały ostateczne obliczenia przez Gł. Urząd Statystyczny zbiorów 5 głównych ziemio-rodów w Polsce na podstawie materiałów, dostarczanych przez zarządy gmin za pośrednictwem powiatowej władzy administracji ogólnej.

W porównaniu do roku poprzedniego spadek produkcji pszenicy wykazały następujące województwa: krakowskie — 35,7 proc., lwowskie — 15,8 proc., poznańskie — 13,8 proc., tarnopolskie — 12,9 proc., kieleckie — 4,7 proc., warszawskie — 1,7 proc. W pozostałych województwach zaznaczył się wzrost produkcji pszenicy, przyczem największy w województwie wileńskim — 43,8 proc., następnie w województwie białostockim — 12,5 proc. Ogółem jednak pszenica dała wyniki gorsze niż w roku ubiegłym o 4,3 proc.

W produkcji żyta we większych województwach, z wyjątkiem wschodnich i białostockiego, nastąpił spadek. Największy spadek wykazały województwa: tarnopolskie 54,5 proc., stanisławowskie — 52,7 proc., lwowskie — 41,7 proc., krakowskie — 36 proc. i poznańskie — 19,5 proc. Największy wzrost produkcji zaznaczył się w woj. wileńskim — 42,1 proc., w woj. nowogrodzkiem — 17 procent.

Produkcja jęczmienia wzrosła w województwach wschodnich i w wojew. białostockim oraz w stanisławowskim i tarnowskim. Największy wzrost zaznaczył się w woj. wileńskim — 47,5 proc., tarnopolskim — 39,5 proc. i stanisławowskim — 32,2 proc. Pozostałe województwa wy-

kazały spadek, przyczem największy woj. krakowskie — 33,1 proc., następnie woj. poznańskie — 15,6 proc. i woj. lwowskie — 11,2 proc.

Zbiory owsa, z wyjątkiem woj. wileńskiego, nowogrodzkiego, poleskiego, śląskiego, stanisławowskiego, tarnopolskiego okazały się niższe w stosunku do poprzedniego roku o 4,9 proc. Największy spadek produkcji zaznaczył się w woj. poznańskim 26,9 proc., w woj. krakowskim — 19,3 proc. i w woj. lwowskim — 17,5 proc. Największy wzrost wypadł w woj. wileńskim 59,3 proc. i nowogrodzkiem — 27,9 proc.

Wreszcie wzrost produkcji ziemniaków, który wynosił w całej Polsce 18,1 proc., zaznaczył się we wszystkich województwach z wyjątkiem woj. krakowskiego — 30,7 proc. i lwowskiego — 7,9 proc. Największy wzrost produkcji wykazały: woj. wileńskie — 126 proc., stanisławowskie — 67,6 proc., nowogrodzkie — 52 proc. i tarnopolskie 45,2 proc.

Spadek produkcji dla ziemio-rodów w woj. krakowskim i lwowskim częściowo spowodowany był klęską powodzi, jak i posuchą, która wpłynęła na zmniejszenie zbiorów zbóż również w woj. poznańskim oraz w innych województwach.

Znaczny wzrost produkcji wszystkich ziemio-rodów w woj. wileńskim należy tłumaczyć tem, że województwo w roku poprzednim było dotknięte klęską nieurodzaju, a szczególnie ziemniaków.

Produkcja ziemniaków rośnie.

Światowa produkcja ziemniaków, wedle obliczeń międzynarodowego instytutu rolniczego w Rzymie wyniosła w roku ub. 151.800.000.000 kg., wykazując bardzo poważny, bo 6-proc. wzrost w porównaniu z rokiem 1933.

Największym producentem ziemniaków są Niemcy, (które w r. ub. wyprodukowały 46 700 000 000 kg, czyli 31 proc. zbioru światowego), po nich zaś Polska (w roku 1934 produkcja nasza wyniosła 31 800 000 000 kg, czyli 21 proc. produkcji światowej i była w porównaniu z rokiem 1933 o 12 procent większa).

Ulepszone koryto na paszę.

Nawet w stajni można tanim kosztem wprowadzić dobre i celowe ulepszenia. Oto skrzynie na pokarm dla koni i bydła umieszczamy na pewnej wysokości na zawiasach, a wówczas łatwo i szybko można je oczyścić jednym obrotem skrzynki, wysypując resztki z koryta. Korzysta z tego człowiek, mając ułatwioną pracę w stajni lub oborze oraz konie i bydło, mające żłób zawsze czysty, a co zatem idzie o wiele zdrowszy pokarm.

Wzrost udziału Polski w światowym wywozie żyta.

Wedle obliczeń Międzynarodowego Instytutu Rolnictwa w Rzymie, w okresie od 1-go sierpnia r. ub. do 31 stycznia rb. wywóz światowy żyta wyniósł 6 milj. q., tj. o blisko 2 milj. q. mniej, niż w analogicznym okresie poprzedniego roku.

Polska jest, jak wiadomo, największym eksporterem żyta, przyczem wywoziła we wspomnianym okresie 2,6 milj. q. żyta, tj. o 150 tys. q. więcej niż w analogicznym okresie 1933-34 r.

Wzrost wywozu sam w sobie byłby objawem pocieszającym, gdyby nie ta okoliczność, że miljonowe wprost rzesze ludności polskiej zmuszone są odmawiać sobie kawałka chleba, a żywić się mało pożywnymi ziemniakami, aby móc wywieźć zagranicę ostatekni prawie korzec żyta.



DZIAŁ KOBIECY

Staropolskie święcone.

Mikołaj Pszonka, dworzannin hetmana Tarnowskiego w XVI. w. tak opisuje staropolskie święcone:

„Ogólną uwagę gości przyciąga długi stół, stojący na środku komnaty. Ich wygłodzone długim postem twarze rozjaśnia szeroki uśmiech na widok zastawy. Sześć olbrzymich srebrnych mis pyszni się na białym, cienkiej tkaniny obrusie; na nich zady wędzone, wieprzowe. Na innych misach radują... żółądek różowitkie prosiaczki, dzierzące w rozchylonych ryjkach fantazyjnie fryzowany chrzan, zwinięte w kręgi długie kiełbasy, mięsiwo, błyszczące warstwą tłuszczu i głowy wieprzowe, oblane lukrem. Barwne plamy wśród jedzenia tworzą kolorowe pisanki o misternych wzorach. Koło olbrzymiego dzika, nadzianego kopą pardwi i przekładanego głowizną, stoi baranek z masła, wielkości naturalnej, z błyszczącymi oczkami z brylantów, tkwiących w pierścionkach, ukrytych w masle. Kamiennymi oczyma spogląda młoda sarna o złożonych gałązkach rogów. Połyskują złote i srebrne kruże i czary, napełnione starym miodem i winem. Kryształowe gąsiorzy otaczają wyzłacane, srebrne koszyki, strzegące przednich win. Pięknie rzeźbione srebrne łódeczki i wyzłacane bańki z oliwą i octem stoją na drogich tacach.

Gruby, na dwie pięćdziesiąt, o objętości ośmiu łokci, kołacz rozsiadł się wśród śmiesznych, zręcznie zrobionych „cudełków”, ustawionych ze święconem ku uciechu gości.

Oto sadzawka z białego miodu, w której pływają złote rybki, figlarne nimfy skrywają się w jej nurtach, aby uniknąć celnych strzałów Kupidyna, który nad brzegiem tafli... godzi złotymi strzałami. Na drugim jeziorcu, utworzonym z wina, nalanego do srebrnego talerza, pływają łabędzie z... cukru; szemrzą kropelki bijącej w górę fontanny.

Duże zdolności artystyczne kucharza wykazuje grupa ludzi z piernika i zwierząt z ciasta, zebrana przed domkiem porcelanowym. Koń w tureckim siodle, ulepiony misternie ze słodyczy, przypomina stare tradycje polskie; mówi o odwadze przodków, którzy bronili Polski przed wrogami.

Wśród „cudełków” jest i grupa „religijna”: oto Pan Jezus z apostołami i żartobliwa scena, przedstawiająca Piasta, który wyciąga z kieszeni... Mahometa kiełbasę!

Nad stołem unosi się anioł z napisem na białej wstążce: „Resurrexit sicut dixit: Alleluja!”

Urozmaicenie w spożyciu święconego wprowadza przybycie żaków, którzy przedstawiają sceny z życia Chrystusowego.

Każdy z nich otrzymuje sowitą nagrodę: pół łokcia wędzonej twardej kiełbasy z gorczycą, bochen chleba, kawał wieprzowego opieprzonego udźca i garnuszek praśnego miodu. Odchodzą radośni, uśmiechnięci... Wiadomo! biedota z tego tylko żyje...

Rozlega się wesóły śpiew...

Alleluja! Chrystus zmartwychwstał! Alleluja! Słychać brzęk puharów. To staropolskie święcone”.

Dobre czasy tych wykwintnych święconych napewno nigdy nie powrócą. W dzisiejszych bowiem ciężkich czasach największym marzeniem setek tysięcy biednych jest zdobyć na Wielkanoc bochen chleba, kilka jaj i kawał kiełbasy lub mięsiwa

Szan. Czytelniczkom życzymy Wesółego Alleluja.

Przepisy gospodarskie świąteczne.

Zupa z drobiu ze śmietaną.

Bardzo smaczną jest zupa z podróbek indyczych, kaczych, wogóle z każdego drobiu. Ugotować z nich zwyczajnym sposobem rosół z włoszczyzną. Jeżeli mało jest podróbek, dodać ćwierć lub pół kilo mięsa, stosownie do ilości osób, zaprawić śmietaną, dodać jedno lub dwa żółtka, rozprowadzić rosółem i zagotować. Osobno ugotować ryż z kawałkiem masła i z zupą podać do stołu. Podróbki pokrajać w cienkie plasterki i wrzucić do zupy. Jeżeli ktoś lubi kwaśkowątą, można także do tej zupy wcisnąć sok z cytryny.

Mazurki kruche pomadkowe.

Upleć kruchy mazurek, otoczony rancikiem z: 200 g mąki pszennej, 100 g masła, 50 g cukru pudr., 2 żółtek surowych. Usmażyć pomadkę z: 2 szkl. słodkiej śmietanki, 400 g cukru, 200 g masła, dla zapachu wanilji albo wyborowej kawy, zaparzonej niewielką ilością wrzącej śmietanki. Gdy pomadka wysmaży się do połowy i zacznie się ciągnąć, wylać ją na spód z kruchego ciasta. Smażyć na wolnym ogniu, mieszając. Smażąc pomadkę waniljową, włożyć przekrojoną na pół laskę wanilji (wyjąć na dosmażeniu). Do kawowej nie dodawać wanilji, lecz pod koniec smażenia dolać parę łyżek b. aromatycznej kawy czarnej, zaparzonej wrzącą śmietanką.

Takich mazurków się nie ubiera po wierzechu.

Tania, a smaczna babku.

Z pół kg mąki, zmieszanej z proszkiem do pieczenia, 100 g masła, 150 g cukru, 3 jaj, szklanki mleka i wanilji lub utartej skórki cytrynowej dla zapachu wyrobić ciasto, wlać do formy i dać na godzinę do pieca.

Sernik.

Upleć kruchy placek z 200 g masła, 2 żółtek, 250 g mąki, zmieszanej z pół paczką proszku do pieczenia i 50 g cukru. Po ostudzeniu pokryć przygotowaną tymczasem masą serową: 1 kg dobrego twarogu przetrzeć przez sito, osobno utrzeć 100 g masła z 6-8 żółtkami i 100 g cukru, dodać wanilji lub siek. skórki pomarańczowej, garść rodzyneków, twaróg, wkońcu pianę z 3 jaj i łyżkę mąki. Ułożoną na placku masę posypać kryształ. cukrem i ewtl. siek. migdałami, wstawić do pieca na 15-20 minut.

Jaja w majonezie.

Ugotować jaja na twardo, ułożyć na półmisku i zalać sosem majonezowym.

Majonez smaczny i wydajny.

3 żółtka utrzeć w małej miseczce, dodając po odrobinie szklankę oliwy prowanckiej, następnie soli, biały pieprzu, soku z cytryny, 2 łyżki octu winnego i 4 łyżki galarety z nówek, rozpuszczonej na ogniu. Dobrze wymieszać.

Salatka śledziowa z kartoflami (na 6 osób).

3 wymoczone śledzie dobrze oczyścić, ości usunąć i mięso pokrajać w drobne paski. 1 kg ziemniaków, ugotowanych w łupinie, obranych i ostudzonych pokrajać w kosteczki i dodać do śledzi, także 3 jajka, ugotowane na twardo i pokrajane w cienkie talarki, 5 maryn. grzybków, 6 korniszonów (pokraj. w talarki), 2 buraki oraz 2 jabłka, 2 cebule (pokraj. w kosteczki). Wszystko wymieszać dokładnie, ale lekko, dodając 5 łyżek octu, 5 łyżek oliwy, kilka kropli Maggi'ego przyprawy, soli, pieprzu oraz cukru do smaku.