

ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwęcy”.



Rok IX.

Newemiasto, dnia 31 października 1935.

Nr. 41

Trzeba się obliczyć z paszą dla inwentarza, a zwłaszcza dla krów.

Gdy krowy staną na oborze, żywienie zimowe trwać będzie 200 dni, jest to więc dość długi okres, wymagający dostatecznej ilości paszy. Późną jesienią i zimą cieli się znaczna ilość krów, a zatem w okresie pociętnym musimy je specjalnie dobrze żywić, by utrzymać mleczność. Zapobiegliwy gospodarz już teraz powinien obliczyć, ile paszy będzie potrzebował na zimę i zabezpieczyć tę ilość.

Najgorszą rzeczą w gospodarstwie, niestety u nas prawie zawsze spotykana, jest nierównomierność żywienia; z początku, gdy mamy dosyć paszy, nie żałujemy jej, dając nawet w nadmiarze, a za to na przednówku inwentarz nieraz cierpi głód. Taki sposób żywienia jest zgubny, jeśli chodzi o mleczność. Krowa, po wycieleniu dobrze żywiona, podnosi mleczność, z chwilą jednak, gdy nastąpi przerwa w żywieniu, mleczność spada i choćbyśmy po pewnym czasie znów zaczęli lepiej żywić, to wydajność mleka nie dojdzie już do poprzedniej wysokości. Aby tego uniknąć, należy tak rozłożyć dawki paszy, ażeby starczyło jej na całą zimę; lepiej żywić oszczędniej, ale jednakowo przez cały czas, niż robić przerwy głodówkowe.

Do ilości posiadanej paszy musimy też dostosować ilość krów; nie można trzymać krów za dużo i głodzić je. Gospodarz musi się zdecydować i albo paszy dokupić, jeśli go na to stać albo gorsze krowy wybrakować. Już najwyższy czas skończyć z trzymaniem „ogonów”, które, głodzone, dają jedynie straty.

Podstawą w gospodarstwie jest pasza sucha, przede wszystkim zaś słoma i plewy. Słomy przeważnie w małych gospodarstwach jest za skąpo i dlatego bydło jest zawsze brudne, a nawozu mało; do ilości zatem posiadanej słomy trzeba w pierwszym rzędzie dostosować ilość inwentarza. Na średnią dorosłą krowę należy liczyć na cały rok na ściółkę około 8 centn. mtr. słomy, na paszę zaś w ciągu zimy, licząc po 7 kg. dziennie, 14 centn. słomy, a więc razem licząc, że i latem krowa też trochę słomy je, około 50 centnarów słomy. Na paszę będziemy dawali przede wszystkim słomę jarą — a ściółkę gorszą, ozimą. Ilość słomy może się zmniejszyć, jeśli mamy plewy, które są

paszą bardzo dobrą; również zaoszczędzimy słomy, używając na podściółkę częściowo ściółkę torfową lub leśną, zbyt jednak zaoszczędzać nie można, chodzi bowiem i o czystość bydła i o dobry nawóz. Mając siano, czy to łąkowe, czy koniczynowe, seradelowe itd., tę najcenniejszą paszę w gospodarstwie, możemy spaść słomy o połowę mniej, a przytem, co najważniejsze, zaoszczędzimy pasz treściwych. Również bardzo cenną paszą są plewy koniczynowe i seradelowe, prawie równe wartością otrębom. Dając dziennie na krowę choćby tylko 3 kg. siana i 4 kg. słomy, musi gospodarz rozporządzać ilością 2 centn. siana i 6 centnarów słomy — na paszę na okres zimowy.

Pozatem na krowę potrzeba okopowych od 60 do 80 centnarów lub połowę tego ziemniaków. Ilość okopowych zależy jest od wydajności mleka i pasz treściwych, jakie będziemy stosowali.

Pamiętać należy, że podczas przechowywania okopowe tracą na wadze około 10 proc. Dla bydła okopowe mogą być zastąpione kiszunkami z liści okop., z końskiego zębu, trawy itp. Na jałowicę po roku potrzeba na zimę buraków do 40 ctr., na jałowkę od pół roku — około 20 ctr. Podobne znaczenie jak buraki ma i brukiew.

Na podstawie tych danych obliczamy zapotrzebowanie paszy na okres zimowy, a uwzględniając przeciętny plon, obliczamy, jaką przestrzeń trzeba zasiać.

Co robić w listopadzie?

W polu. Kończyć orkę pod jarzyny. Orząc wykopiska, pozostałe liście i łęciny, rozrzucić po polu, żeby potem nie było wybujanych kęp jarzyny, co świadczy o niedbalstwie. Poprawiać jeszcze rowy i odwodnice. Na łąkach i pastwiskach, gdy sucho — zdzierać mech, wyrabiać go i wozic na kompost. Na zbyt bujne wczesne oziminy i koniczyny puszczać inwentarz, ażeby je trochę przegryził, lecz tylko w suchym, a najlepiej przymroźnym czasie.

Przy inwentarzu. Zaczyna się zimowe żywienie. Dbać, by przejście z letniego nie było nagłe. Posiłkujemy się jeszcze resztkami liści, końskim zębem, którym się teraz korzystnie przedłuża letnie żywienie i zaoszczędza okopowizny. Gdy

już go nie będzie i zielonek, zaczynamy paść brukiwą i rzepą, bo te najtrudniej się przechowują. Nie pomijajmy otrąb, kuchu, siana. Inwentarz czyścić szczotką. Nawóz równać i ściółki nie żałować, bo czysta skóra, to obfitość mleka. Poić wodą, wystąpić w oborze. Nie dawać pasz nadpsutych, a gdy się co zepsutego trafi — wyrzucać na kompost. Okna w oborze powinny być duże — wywietrzniki w każdym pomieszczeniu dobrze urządzone. Świnie mocno paść, gdy się je ma zabić na Boże Narodzenie. Drób wybrakować; trzymać na zimę dobre nioski i paść dobrze.

W sadzie. Kończyć sadzenie drzew. Truskawki po przymrózkach przykrywać nawozem słomiastym lub liśćmi. Sypać pod drzewka owocowe azotniak, kaimit lub obornik i przekopać przed zimą ziemię w sadzie. Zakładać opaski chwytne ze słomy. Drzewa owocowe oczyszczać skrobaczkami z brudu i wszelkiego robactwa.

Ogólne. W dni suche, ciepłe zrewidować kopce. Słomę zawilgoconą odrzucić i dać na ziemniaki świeżą. Zwozić miał torfowy pod dach. Na drogach zasypywać doły piaskiem lub potłuczonymi na szaber kamieniami. Póki nie zamrznie, sprzątać błoto z podwórza, z dróg, by wywieźć w swoim czasie na torfiaste łąki lub sapowate pola. Zbierać wżórki nad rowami i wywozić na kompost — przysporzy to nawozu. Ku końcowi miesiąca narzędzia do uprawy roli poczyścić, nasmarować i schować pod dach. Sprowadzić naftę, węgiel i inne materiały na zimową potrzebę, żeby nie kupować potem na funciki.

Oplaty, pobierane przez wojewódzkie biura do spraw finansowo-rolnych.

Min. rolnictwa i reform rolnych zarządzeniem z dn. 5. 6. 1935 ustaliło następującą taryfę opłat, pobieranych przez wojewódzkie biura do spraw finansowo-rolnych: Opłata rejestracyjna została ustalona dla mniejszych gospodarstw w wysokości 10 zł, dla większych 20 zł. Za wydanie opinii o wartości gospodarstwa wiejskiego lub o majątku dzierżawcy, opracowaną kameralnie, pobiera się od gospodarstw od 50 do 100 ha — od 10 do 20 zł, od gospodarstw od 100 do 250 ha — od 20 do 40 zł, od 250 do 500 ha — od 30 do 60 zł, od 500 do 750 ha od 40 do 80 zł, od 750 do 1000 ha — od 60 do 120 zł, od 1000 do 2500 ha — od 80 do 160 zł, ponad 2500 ha od 120 do 240 zł. Za wydanie opinii o wartości gospodarstwa wiejskiego lub o majątku dzierżawcy, opracowanej na podstawie szacunku, dokonanego na miejscu, należy poza wyżej wymienioną opłatą pobierać opłatę w wysokości od 25 do 50 gr od 1 ha.

Zakupy zboża dla wojska.

Zakupy zboża, dokonywane przez wojsko, trwać będą do dnia 31 stycznia 1936 r. Dopuszczalny procent zanieczyszczeń dla żyta i pszenicy wynosi 3 proc., dla owsa 3,5 proc., dla jęczmienia 5 proc.

Producenci rolni i ich zrzeszenia korzystają prócz prawa pierwszeństwa z następujących ulg: 1. zwolnienie od kaucji, 2. możność sprzedaży drobnych partij od 200 kg począwszy, 3. zwolnienie od opłat stemplowych przy sprzedaży zboża, nie przekraczających 1000 kg, 4. pierwszeństwo w nabyciu otrąb.

Żydzi na roli.

Żydzi w Polsce niedość, że opanowali przemysł i handel (no i po części politykę wraz z literaturą i sztuką), ale w ciągu 14 lat wykupili na terenie Polesia około 300.000 ha ziemi, zakładając na tym

terenie nowe osiedla, obok istniejących już z czasów rosyjskich. Osadnicy żydowscy prowadzą gospodarkę specjalnie hodowlaną, owocarską i warzywniczą. Ośrodki warzywnicze znajdują się w pobliżu większych miast na Polesiu. Finansowo są również bardzo dobrze zorganizowani, ponieważ zbyt swoich produktów prowadzą przez spółdzielnie, a te są finansowane przez „Bank Spółdzielczy”.

Rolnik polski udoskonalił orkę.

Na folwarku uniwersytetu poznańskiego Golecin pod Poznaniem przeprowadzono próby z orką. Przy próbie tej porównywano pracę zwykłego ramowego pługa jednoskibowego z pługiem z odkładnicą, zbudowaną przez Edwarda Foltyna we wsi Kubalin pod Poznaniem. — Jak wykazały próby, konstruktor osiągnął swój cel, wynalazł pogłębiacz, który wymaga mniej wysiłku od konia, niż zwykły pług. Przy płytkim nastawieniu nowego pługa wydajność była stosunkowo niewielka, natomiast przy przekroczeniu głębokości 9-ciu cali jest ogromna. W trzy konie można wykonać pracę, którą z trudem zwykle wykonywały dwie pary koni.

Wyniki prób z pługiem, wynalezionym przez polskiego rolnika, zakomunikowano min. rolnictwa. Również zagranica zainteresowała się tym wynalazkiem, stanowiącym w dziedzinie rolniczej sensację.

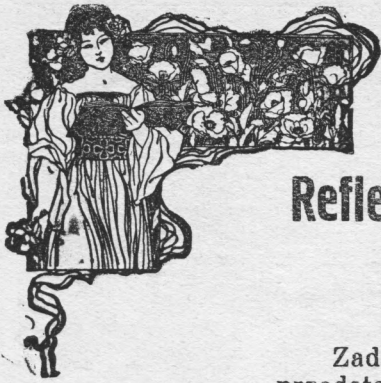
Powierzchnia uprawy żyta w Polsce.

Ostatnie sprawozdanie Międzynarodowego Instytutu Roln. w Rzymie podaje, że powierzchnia uprawy żyta w Polsce w r. 1935 wyniosła 5.730 ha, wobec 5.677 ha w r. 1934; wzrost powierzchni wynosił zatem około 1 proc. Powierzchnia uprawy żyta w Polsce stanowi 35,5 proc. całej powierzchni uprawy żyta w Europie.

Brony łąkowe.

Do wydrapywania mchu najlepszą będzie „ławkowa brona łańcuchowa Lackego”; brona ta zamiast sztywnej ramy ma coś w rodzaju sieci łańcuchowej; dzięki czemu ogniwa tej sieci dobrze przystają do powierzchni pola i zęby dobrze drażnią mech.

Ale warto zastanowić się nad tem, że wrywając mech, nie usuwamy przyczyny, która spowodowała, że ten mech urósł. Ponieważ najczęściej głównym powodem pojawiania się mchu jest zakrzewienie roli, zbyt mało przewiewnej, dlatego niejednokrotnie radzą stosować nie bronę, wrywającą mech, a specjalny kultywator nożowy, który rozcina darninę i w ten sposób przewietrza rolę. Ma się rozumieć, że takie powietrzanie działa skuteczniej, niż samo wrywanie mchu, ale gdyby, nie chodziło o pieniądze to najdogodniej byłoby posiadać kultywator nożowy i bronę łańcuchową; pierwszy przewietrzyłby rolę, a drugi wrywałby mech. Ponieważ jednak zazwyczaj trudno zdobyć się na dwa narzędzia, to trzeba najpierw zastanowić się dobrze, czy po wydrapaniu mchu nie odrośnie mech na nowo; potem zastanowić się, czy przez przecinanie darniny przewietrzmy łąkę i spowodujemy zanik mchu, a wtedy prawdopodobnie oddamy pierwszeństwo kultywatorowi nożowemu, a nie bronie łąkowej.



DZIAŁ KOBIECY

Refleksje na Dzień Zaduszny.

Byliśmy, czem jesteście —
Będziecie, czem jesteśmy!

Zaden dzień w roku nie przedstawia wybitniej łączni terażniejszości z przeszłością i przyszłością naszą, jak właśnie „Dzień Zaduszny”.

Tysiączne rzesze, snujące się przez pierwsze dwa dni listopada od rana do późnej nocy po

KOMUNIKATY TRP.

Ostatnia wpłata nadzwyczajnej daniny majątkowej.

30-go listopada przypada termin płatności różnicy pomiędzy ostatecznym wymiarem daniny nadzwyczajnej — majątkowej, a wpłaconą już liczbą na tę daninę. Dla rolników, opłacających państwowy podatek gruntowy w wysokości ponad 25 zł, ale nie wyżej jak 60 zł rocznie, wymiar tej daniny wynosi 20 proc. podatku gruntowego, a 40 proc. podatku gruntowego dla tych, którzy opłacają podatek gruntowy w wysokości ponad 60 zł rocznie. Ministerstwo skarbu wydało już w tej sprawie okólnik do izb i urzędów skarbowych, zalecając niedopuszczenie do tworzenia się zaległości z tytułu ostatniej spłaty nadzwyczajnej daniny majątkowej i wysłania nakazów płatniczych do dn. 16 listopada br.

Zawierajcie układy konwersyjne na Bank Akceptacyjny.

W myśl odnośnej ustawy oddłużeniowej układy konwersyjne na Bank Akceptacyjny winny być zawarte najpóźniej do dnia 31. XII. 1935 r.

Rolnicy, którzy jeszcze nie przystąpili do zawierania z instytucjami wierzycielskimi układów konwersyjnych, powinni niezwłocznie to uczynić, aby do dnia 31 XII. 1935 r. układy zawarć.

Szczegółowych informacji udzielają powiatowe biura do spraw finansowo-rolnych.

Wpływ ściółki na dobroć mleka i masła.

Nie jest dla nikogo tajemnicą, że rodzaj zadawanej krowom paszy wpływa na jakość mleka i masła. Natomiast zwykle zbyt mało zwraca się uwagi na to, że ściółka może również wpływać w sposób wybitny na smak i trwałość mleka. Nie ulega wątpliwości, że z zapleśniałej słomy lub liści, użytych na ściółkę, mogą się dostawać do wymion i mleka w znacznej ilości drobnoustroje, które się w mleku bardzo szybko rozmnażają i dają powód do pojawienia się w mleku niepożądanych wad. Chcąc złych tych wad uniknąć, należy baczniejszą uwagę zwrócić nietylko na jakość skarmianej paszy, lecz również na jakość podściółki pod krowy mleczne.

cmmentarzach i tam dumające na grobach, rozrzucające na każdym robić muszą wrażenie.

Cmentarz jest jedynym miejscem spokoju i ciszy. Przed krzyżem mogilnym uspokajają się wszystkie namiętności — milknie gniew, stygnie zawiść, a miejsce ich zastępuje modlitwa, przebaczenie, zapomnienie!...

Cmentarz każdego zbiorowiska ludzi, czy to miasta czy wsi, jest zawsze niejako jego kroniką przeszłości. Tu legli na wieczny spoczynek ci, którzy tutaj żyli i pracowali. Ziemia wszystkim dała przytułek, ale ludzie, tj. społeczeństwo, wśród którego żyli, nie jednakową wszystkim wdzięczną otoczyło pamięcią. Gdy bowiem na jednych grobach spostrzegasz ciągle świeżą łzę, widzisz żywą dłoń, znoszącą kwiaty i wieńce, to na drugich czasem tylko ślady pamięci dają się spotykać; a inne porzucone zostały zupełnie na pastwę wszystko niszczącego czasu...

Ileż to takich grobów w zupełnym pozostaje zapomnieniu! Chwałę je zarasta, kamień się rozsypuje, napisy zatarte, a niema ręki, któraby kwiatkiem lub świeczką choćby raz do roku w dzień Zaduszek dała znak pamięci o — zmarłych.

Gdyby te groby mówić umiały, gdyby zechciały swoją opowiedzieć historję!

W życiu szczególnie naszym, jako narodu katolickiego, powinniśmy więcej od innych o grobach pamiętać; bo tylko cześć dla cnotliwej przeszłości i silna wiara w przyszłość podźwignąć nas może z obecnej dziwnej apatii wobec Boga i życia nadprzyrodzonego.

Uczyć powinniśmy się z grobów przodków naszych i przekazywać miłość przeszłości na nowe, przyszłe pokolenia, które w czci i uznaniu dla zasług ich i cnoty wychowywać należy. To jest myśl główna, jaka z uroczystości Dnia Zadusznego, przez Kościół święcić nam poleconego, wypowiedzieć można i należy.

Wy, matki Polki, jak ongiś matka Sobieskich, prowadźcie więc do grobów zasłużonych młode pokolenie, opowiadajcie mu, jak spoczywający w nich żyli i pracowali dla Ojczyzny. A niejedno młode serce zadrza większą miłością ziemi ojczystej i naśladowaniem wielkich i pięknych czynów.

Matki Polki, zachęćcie też dziatwę do modlitwy i za te maluczkie, szare i nieznane dusze, wpójcie dziatwie pamięć o grobach. Przecież i najbiedniejszemu ziemi i drzewa na krzyż nie zabraknie, gdy chętne do tego ręce się znajdą, również jak i kwiatków świeżych, choćby polnych wśród lata, co roku wystarczy. W ten sposób obudziecie w sercach dziatwy prawdziwą miłość bliźniego, a gdy wy odejdziecie w zaświaty — wówczas modlitwa i pamięć dzieci waszych, wpojone w dzieciństwie, dadzą wam tam wielkie ukojenie.

Nowość w kuchni.

Wiadro na odpadki kuchenne przejdzie wkrótce do przeszłości. W Anglii bowiem wynaleziono elektryczne urządzenie, przy pomocy którego można wszelkie odpadki usuwać do zlewu. Wystarczy do zlewu ze specjalnym urządzeniem elektrycznym wrzucić wszelkie odpadki — nawet kości — i włączyć aparat. Odpadki zmielone odpływają kanałem.

Policja kobieca.

Mundurowa policja kobieca, którą powołano do życia niedawno w stolicy, budzi wielkie zainteresowanie wśród publiczności. Jest ona ściśle związana z całą organizacją policyjną, przede wszystkim z istniejącą od 10 lat policją kobiecą cywilną, sanitarno - obyczajową, mającą za zadanie walkę z nierządem, pornografią, a przede wszystkim z handlem żywym towarem, to jest z wywożeniem młodych dziewcząt i dzieci przez niecznych spekulantów i sprzedawaniem ich na zgubę życia. A najwięcej handlarzy jest w Polsce i umieją oni tak zacierać ślady swej hańbiącej roboty, że często wymykają się z pod odpowiedzialności.

Często się zdarza, że czego mężczyzna nie dostrzeże, to kobieta zobaczy, odczuje, przewidzi. I dlatego to głównie sformowano straż niewieściami, aby badała, strzegła, pilnowała i od zagłady moralnej chroniła dusze kobiet, które najczęściej przez nieświadomość ulegają namowom złoczyńców i nęczone obietnicami dużej płacy za ową, nieokreśloną ściśle pracę — gubią dusze.

Policjantki mogą, tak jak policja męska, aresztować, przeprowadzić rewizję. Policjantki mundurowe, działające dotychczas tylko na terenie Warszawy, będące tylko oddziałem kobiecej policji sanitarno-obyczajowej, mają sobie powierzona opiekę nad nieletnimi.

Dotychczas np. zatrzymane za jakies przekroczenie dziecko kierowała policja do aresztu, w którym znajdowali się też dorośli przestępcy, co demoralizowało je ostatecznie. Obecnie dziecko zatrzymane przez policjantki mundurowe kierowane jest do t. zw. Izby Zatrzymań, gdzie zostaje nakarmione, wymyte i przebrane, potem przeprowadza się dochodzenia, czy i jakich ma opiekunów. Jeśli jest sierotą lub stwierdzono, że w domu panują stosunki demoralizujące — zostaje umieszczone w odpowiednim przytułku lub zakładzie Opieki Społecznej.

Wśród policjantek nietylko zawodowo wykształconych jest zastęp takich, które, mając wyższe, średnie lub uniwersyteckie wykształcenie i znając Polskę i naród, rozumieją wagę w niej cyfry moralnej, więc będą pracowały z całą świadomością wielkiej odpowiedzialności na zajmowanych stanowiskach.

Przepisy gospodarskie

Młoda gęś z pomidorami.

Młoda gęś zrumienić w piecu, często polewając tłuszczem. Gdy już rumiana, a tłuszcz całkowicie wytopiony, zlać nadmiar tłuszczu, pozostawiając tyle, ile potrzeba do polewania gęsi, dodać 1 kg. sparzonych, obranych z wierzchniej skórki pomidorów, usunąć pestki, ułożyć pomidory dokoła gęsi na tłuszczu i polewać często sosem. Podzielić gęś, sos przeprasować przez druciane sitko, polać nim gęś. Odpowiedni dodatek zielona sałata.



Policjantki na ulicach Warszawy opiekują się bezdomnymi i opuszczonymi dziećmi.

Kalafior jako mózdzek (na kolację).

Przy obiedzie gotujemy kalafior. (Z odcedzonej wody, zaprawionej kostką Maggi i zasmażką, mamy za dodaniem ryżu doskonałą zupę do obiadu). Kalafior, osączony z wody i odstawiony pod przykryciem, przyprawiamy wieczorem w następujący sposób: Troszkę siekanej cebulki smaży się na łyżce masła na różowo, dodaje posiekany kalafior, podsmaża na ogniu i zalewa parą rozbitymi w łyżce śmietany jajami. Gdy się jaja przy ciągiem mieszanii zetną, wydaje się potrawę z świeżo gotowanymi lub przysmażonymi od obiadu kartoflami.

Makaron lub ryż z jabłkami.

Ugotować domowy makaron albo ryż, wyrzucić na miskę, dodać łyżkę masła lub 2 łyżki śmietany, żółtko, soli i cukru do smaku, białko ubić na pianę i wymieszać wszystko. Oddzielnie udusić pokrajane w plasterki jabłka. Do rondla, wysmar. masłem i wysypanego bułką tartą, włożyć warstwami makaron i jabłka tak, żeby na końcu wypadł makaron. Położyć na wierzch kawałek masła i zapiec w gorącym piecu, aż się zrumieni.

Ciastka wydajne.

100 g. masła, 2 jaja, 250 g. cukru, zaprawionego trochę wanilią, utrzeć na pianę, potem dodać 1/8 ltr. śmietany, 1 paczkę proszku do pieczenia, zmieszanego z 750 g. mąki, zagęścić lekkie ciasto i odstawić w chłód. Potem cienko wywałkować, wyrzynać, na wysmarowaną blachę układać, żółtkiem posmarować powierzchnię, cukrem i posiekaniem migdałami posypać i w średnio gorącym piecu odpiec. Pieczywo to w zamkniętej puszcze przechowane — tygodnie będzie jak świeże.

KRONIKA KOBIECA.

Sześć milionów kobiet w Polsce pracuje zawodowo.

Instytut Statystyczny w Zurychu podaje dane, dotyczące pracy zawodowej kobiet. Okazuje się, że na pierwszym miejscu znajduje się pod tym względem Polska, która posiada 6 milionów kobiet, pracujących zawodowo, co stanowi 45 proc. ludności żeńskiej kraju.

Po Polsce następuje Francja (42 proc.), dalej Finlandja (37 proc.), Niemcy (36 proc.), Szwajcaria (31 proc.), Włochy (27 proc.), Węgry (26 proc.), Anglja (25 proc.), Hiszpanja (9 proc.)