

ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwęcy“.



Rok IX.

Nowemiasto, dnia 19 grudnia 1935.

Nr. 48

O dobry wychów prosiąt.

Aby osiągnąć możliwie jak najlepsze korzyści z wychowu prosiąt winno się w gospodarstwach naszych zwracać uwagę na trzodę już od pierwszej niemal chwili życia prosięcia, a nawet i wcześniej, bo przez troskliwy dozór i właściwe żywienie maciory. Ileż to razy zdarza się, zwłaszcza porą zimową, że nowonarodzony miot prosiąt marnuje gospodarz w zimnym kojcu. Z takich sztuk i przy najlepszym żywieniu dobrego warchlaka nie uchwamy. Prosię takie będzie stale zapadało na zdrowiu. Spóźniona zaś gorliwość w ratowaniu go rozmaitemi brudnymi poidłami i t.p. wpędzi tylko tak zabiedzonego świniaka w biegunkę. A wtedy dużo czasu upłynie, nim z silnego i łęgowatego stworzenia wyprowadzimy dobrą sztukę na sprzedaż. Trzeba więc koniecznie dla prosiąt zabezpieczyć w zimie ciepłe pomieszczenie.

Zwykle popełniamy w tym okresie wychowu i inny jeszcze błąd: zbyt długo trzymamy prosiaki tylko na mleku maciory. Dla większego miotu pokarm ten staje się jednak prędko niewystarczającym. Już w jakie 3—4 tygodnie wymagają prosięta dokarmiania. O ile doglądający świnię czas ten przeoczy, prosięta zaczynają chudnąć i w ciągu paru dni „bez powodu“ marnieją. Wzrost ich się zatrzymuje. Chodzą podkaszane, złe, niepokojąc macioreę kwikiem i ciągłym domaganiem się pokarmu. Oczywiście naprawa tych paru dni głodu prosiąt — wymagać będzie znów pewnego czasu. Powstają jednak z tego powodu straty dla rolnika. Opóźnia się wychów, podraża koszt własny wyżywienia prosiaka. Jest też strata inna. W okresie początkowych tygodni wzrostu świni waga jej powiększa się najwydajniej. O ile tego czasu nie wykorzystamy — tracimy na szybkości przyrostu, na czasie, no i na pokarmie, potrzebnym dla „dopędzenia“ prosiąt.

Na okres więc rozpoczęcia dożywiania prosiąt trzeba zważać bardzo pilnie.

Z dokarmianiem również rozpoczynać trzeba ostrożnie. Nie dać nigdy mleka zbyt wiele, bo i tak prosiaki nie umieją się początkowo do jego spożycia zabrać. Nigdy też nie zostawiać go na długo w korytku. Mleko prędko kwaśnieje i szkodzi bardzo młodym i wątłym jeszcze organizmom. — W porze zimowej zwracać też trzeba uwagę

i na podgrzanie takiego mleka. Brać je oczywiście tylko od krów zdrowych, nie kaszlących. Stopniowo ilość mleka trzeba zwiększać, pilnując jednak, aby wszystko było wyjadane.

Zwolna też trzeba zacząć dawać prosiętom ziarno. Najlepiej jęczmień lub owies i to po uprzednim zarumienieniu go na ogniu. Prosiaki chętnie gryzą takie ziarno.

Przestrzegać też trzeba, aby młode nie wlażyły do koryt maciory i nie zjadały kwaśnych resztek jej pokarmu. Z tego powstają bowiem najczęściej biegunki, co tyle troski rolnikom przynoszą.

W całej trosce o uchwowanie zdrowia świń nie wolno rolnikowi o jednym zapomnieć: o konieczności ruchu warchlaków.

Ten brak ruchu i trzymania świni stale w zamknięciu już zwolna u nas zanika, ale jeszcze tu i ówdzie można się z jego zwolennikami spotkać. Jeżeli z prosiaka ma wyrosnąć zdrowy warchlak, a nie bekonik, to potrzebny mu jest ruch.

Chronić go od zimna zawczasu, żeby rozwoju mięśni nie zatrzymywać; ale zarazem ułatwiać mu ruch czy to przez wypędzanie do dużych kojców czy wreszcie na dwór.

Nie mając odpowiednich pomieszczeń, można i w ciasnym kojcu zmusić świnki do ruchu. Prostu nasypać im w ściółkę ziarna (np. grochu, jęczmienia, i t. p.). Przez ciągłe szukanie tego pokarmu i ruszanie młodzień rozwinie dobrze całe swoje umięśnienie i ładniej będzie rosła.

Nie może też jej zabraknąć pokarmów mineralnych (węgla, wapna, kości palonych, piasku, cegły). Prosięta są bowiem na dopyty tych pokarmów dodatkowych bardzo wrażliwe i potrzebne one są nie tylko sztukom, przeznaczonym do rozplodu, ale i warchlakom, idącym na rzeź.

Czas też, aby pracą w chlewni zajął się i sam gospodarz i dopilnował dobrego wychowu. Rzadziej też będzie wtedy wracał ze świnkami swemi do domu.

Ulgi rolnicze, a egzekucja.

W myśl przepisu art. 3 a) rozporządzenia z r. 1934 poz. 841 Dz. U. i ustawy z r. 1933 poz. 449 Dz. U. o konwersji i uporządkowaniu długów rolniczych w brzmieniu dekretu z r. 1935 poz. 449 Dz.

U. zawieszona została do dnia 1 października 1938 r. z mocy samego prawa wymagalność wszelkich długów rolniczych, powstałych przed dniem 1 lipca 1933 r., a nie objętych przepisami art. 6 i 7 tegoż rozporządzenia. Przepis ten stosuje się do długów posiadaczy, tj. właścicieli, użytkowników i dzierżawców gospodarstw wiejskich wszystkich trzech grup; A, B i C, zarówno do długów, objętych przepisem art. 3 a), egzekucyjnymi sądami lub urzędów rozjemczych, jak również do długów, które nie były jeszcze przedmiotem orzeczenia sądu lub urzędu rozjemczego. Dobrodziejstwo zawieszenia wymagalności długu może być odjęte dłużnikowi jedynie na podstawie orzeczenia urzędu rozjemczego, wydanego na zasadzie art. 46 rozporządzenia o konwersji i uporządkowaniu długów rolniczych.

Z powyższego wynika, że egzekucja długów, objętych przepisem art. 3 a), jest niedopuszczalna. Jeżeli więc komornik przekona się, że dług podlega przepisowi art. 3 a) rozporządzenia o konwersji i uporządkowaniu długów rolniczych, wówczas winien z urzędu odmówić wykonania czynności egzekucyjnych, wydając postanowienie o niedopuszczalności egzekucji.

Jeżeli wierzyciel zaskarży postanowienie komornika, sąd winien w przypadku, gdy do rozstrzygnięcia sprawy konieczne jest ustalenie okoliczności, wymienionych w art. 8 rozporządzenia o konwersji i uporządkowania długów rolniczych określić wierzycielowi termin, do którego winien przedstawić orzeczenie urzędu rozjemczego, a dopiero w razie przedstawienia takiego orzeczenia, sąd winien sam sprawę rozstrzygnąć.

Postępowanie egzekucyjne, wszczęte przed wejściem w życie dekretu Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 30 września 1935 r., jak również postępowanie, wszczęte wbrew przepisom tego dekretu, winno być z urzędu umorzone na zasadzie przepisu art. 561 § 1 pkt. 4 k. p. c., jeżeli komornik z urzędu przekona się, że wymagalność należności, stanowiącej podstawę postępowania egzekucyjnego uległa w myśl art. 3 a) zawieszeniu z mocy samego prawa.

Tak wyjaśniło ministerstwo Sprawiedliwości okólnikiem z 7. XI. 1935, Nr. I. C. 1338/12/8/35.

Choroby kopyta, kulawizna i zagwożdżenie u koni.

Jeśli koń kuleje więcej na gruncie twardym, niż na miękkim, oznacza to, że uszkodzona jest albo kość albo staw albo kopyto. Jeżeli koń skacze na 3 nogach, oznacza to, gdy niema pęknięcia kości, że ma silny ból w kopycie, naprzykład ma skaleczone kopyto przez gwóźdź lub przez szkło.

Zagwożdżenie konia zdarza się dosyć często, gdy kowal nieraz nie bardzo zna się na kuciu. Zagwożdżenie polega na wbiciu podkowiaka (hufnagla) nieco za głęboko tak, że uciera on lub wręcz kaleczy części miękkie kopyta. Koń zagwożdżony kuleje, a zagwożdżenie poznajemy po tem, że ma on obolałe kopyto w miejscu, w którym źle jest wbity podkowiak. Łatwo znaleźć miejsce bolące przez lekkie postukiwanie po podkowiakach. Konia zagwożdżonego należy natychmiast rozkuć, a jeżeli zjawiła się ropa, należy leczyć, to znaczy róg wyciąć, ropę wypuścić i robić zimne okłady.

Pożyczka na spłaty rodzinne małych gospodarstw.

Państwowemu Bankowi Rolnemu przekazana została suma cztery miliony złotych, przeznaczone na udzielanie pożyczek na spłaty rodzinne dla współwłaścicieli i właścicieli małych gospodarstw uruchomienia ich od podziału pomiędzy członków rodziny na warsztaty rolne zbyt drobne i nieżywotne, nie mogące wyżywić rodziny.— W zasadzie chodzi o gospodarstwa o powierzchni od 5 do 15 ha.

Pożyczki udzielane będą od 1.500 złotych wzwyż przy oprocentowaniu na 1 i pół proc. rocznie. Poza oprocentowaniem dłużnicy uiszczać będą w ratach półrocznych odpowiednie kwoty na spłatę kapitału.

Oprócz tego jednorazowo przy wypłacie pożyczek będzie z niej potrącony 1 proc. na koszty związane z udzieleniem pożyczki. Spłata pożyczek przewidziana jest najdalej w ciągu lat 5-ciu. Pożyczki udzielane będą tylko pod zabezpieczenie hipoteczne.

O pożyczki mogą się ubiegać w oddziałach Państwowego Banku Rolnego właściciele gospodarstw, położonych na terenie województw centralnych, południowych i wschodnich. Ze względu na ograniczone środki przeznaczone na akcję kredytową będą udzielane pożyczki tylko w wypadkach najbardziej zasługujących na uwzględnienie.

Pomorska uprawa tytoniu.

W tych dniach Państw. Monopol Wykupu Tytoniu zakończył wykup wyprodukowanego w rejonie pomorskim surowca tytoniowego. Tegoroczny plon, umieszczony w magazynach na Tuszewie, był bardzo obfity. Na wzorowych plantacjach osiągnięto stu procentowy plon. Za najlepszy surowiec Monopol płaci 1,10 zł za kg. Razem wypłacono za tegoroczny sprzęt w przybliżeniu 700.000 zł. Wartość zmagazynowanych w Tuszewie wszystkich gatunków i roczników tabaki wynosi ok. milionów zł. W przyszłym roku obszar pod uprawę tytoniu powiększony zostanie o 30 proc., tj. o 400 mórg. Największa plantacja, ok. 140 mórg, znajduje się w maj. Wrocławki: pod Chełmżą. Jest to największa ferma tej cennej rośliny na kontynencie europejskim. Poważne poza tem plantacje tytoniu znajdują się na maj. Grubno, pod Chełmem oraz Szonowo i Rogóźno, pod Grudziądem. Największą ilość plantatorów zarejestrowano w miasteczku Kowalewo, (pow. wąbrzeski) i Wełczu, pod Grudziądem, gdzie rolnicy uprawą tytoniu zajmują się tradycyjnie od wielu lat. Jeżeli chodzi o jakość i ilość wyprodukowanego liścia tabaczanego, pod tym względem producenci w Kowalewie prześcignęli swych współzawodników na wsi.

Prosię o 12 nogach.

W Serbji, w okolicach Belgradu, pewna maciora, wydała prosię o 2 głowach i 12 nogach. Zło ono 3 dni.

Burak pastewny waży 14 funtów.

Rolnik Urban w Eichhöle (Niemcy) wyprodukował burak pastewny, ważący 14 funtów. Poza tem zebrał w tym roku buraki długości pół metra, a nawet 65 cm.



DZIAŁ KOBIECY

Wszystkim Czytelniczkom naszego działu przesyłamy serdeczne życzenia:

„Szczęśliwych i zdrowych świąt“.

Wieczera wigilijna w domu polskim.

Wigilia — to najpiękniejsze, najbardziej wzruszające święto polskie, pieczołowicie przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Kiedy zabłyśnie pierwsza gwiazda, symbolizująca Gwiazdę Betlejemską, która zwiastowała światu narodziny Dzieciątka, zbiera się cała rodzina przy stole, zastanym śnieżnym obrusem; gdy z obawy przed niebezpiecznymi dla zastawy stołowej lub obrusu nierównościami rezygnujemy z siana na stole, umieszczamy je pod stołem lub w rogach pokoju.

Po zapaleniu świec na choince, po zaproszeniu gości i domowników do stołu, wieczerę wigilijną rozpoczynamy dzieleniem się opłatkiem. Gospodyni lub gospodarz domu podchodzą kolejno do każdego z opłatkiem, łamiąc się z nim i życząc „Dośięgo Roku“, t. zn. „Daj nam Boże doczekać szczęśliwie przyszłego roku“. Na wsi często dzieli się resztą opłatka, wieczerzy i sianem z pod obrusa także ze zwierzętami, które, według starych podań — potrafią mówić tej nocy ludzkim głosem.

Po spożyciu opłatka następuje tradycyjna wieczerza, składająca się z wielkiej ilości potraw postnych (w dniu tym nie jada się obiadu). Zwyczajem także, by liczba dań była nieparzysta, a więc, stosownie do zamożności domu — 3, 5, 7, 9, 11 i więcej. Liczbę tę można osiągnąć, nie narażając zdrowia na szwank w ten sposób, że każdy dodatek (kartofle, kapusta, kompot itp.) liczy się za osobną potrawę. (Liczba biesiadników winna być parzysta — a każdej potrawy trzeba skosztować).

Do potraw wigilijnych należą tradycyjnie: barszcz z uszkami lub zupa migdałowa czy rybna, najrozmaitsze gatunki ryb, wśród których króluje karp na szaro, dalej idzie szczupak, lin w galarecie, z innych potraw: kapusta lub kasza z grzybami, kompot z suszonych śliwek. Poza to każda z naszych byłych dzielnic posiada swą tradycyjną wigilijną potrawę. A więc u nas na Pomorzu i w Poznańskim podają makielki, w b. Królestwie — nieodzowne kluski lub łamańce z makiem i miodem, na Kresach — kutję, przyrządzoną z pszenicy, maku i miodu.

Pewien poeta z końca ubiegłego stulecia takie podaje „menu“ wigilijne:

„...polewkę migdałową,
Na drugie zaś danie
Szedł szczupak w szafranie,
Dalej okoń, pączki tłusto,
Węgorz i liny z kapustą,
Karp sadzony z rodzynkami,

Na koniec do chrzanu grzyby
I różne smażone ryby...”

Autor nazywa to skromnym posiłkiem.

Dziś czasy się zmieniły, karpie i szczupaki na niejednym stole wigilijnym trzeba zastąpić śledziami, zupę migdałową — polskim barszczem. Będzie zdrowiej i taniej.

Ale przecież nie w ilości i jakości potraw leży urok wieczerzy wigilijnej, lecz w tym nastroju podniosłym, a serdecznym; nastrój zaś taki spotykamy wszędzie tam, gdzie szanuje się piękne, tradycyjne zwyczaje wigilijne.

Przepisy świąteczne.

Barszcz wigilijny.

Na tydzień przed wigilią należy pokrajać w talarce obrane buraki ćwikłowe, zalać je przegotowaną, lekko osoloną letnią wodą, dodać kawałek chleba i postawić w ciepłe, aby się dobrze ukwaszył. Tak ukwaszonego już barszczu wziąć jedną i pół kwarty i gotować z cebulą i włoszczyzną, uważając, aby się niewiele wygotował. Oddzielnie ugotować 50 g. suszonych grzybów do miękkości, pozostawiając tyle smaku, ile będzie barszczu po wygotowaniu go z włoszczyzną. Zmieszać barszcz ze smakiem grzybowym i dodać (o ile nie jest dość kwaśny) soku z cytryny. Osobno zrobić lekką zasmażkę z 1 łyżki masła i pół łyżki maki, rozprowadzić zimną wodą, dodać do barszczu i zagotować mieszając.

Podać do barszczu uszka z pozostałych grzybów. Proporcja ta jest na 8 osób.

Karp na szaro.

Z oczyszczonego z łuski i umytego karpia wnętrzności dać do miski, jelita odrzucić, krew z ryby wymyć octem do miski. Do dość obszernego rondla dać małą szklanę piwa i ocet z krwią, poprzednio odstawiony, różne korzenie, jarzynę jak do rosółu i kilka ziarn pieprzu, wkońcu rybę. Ugotowaną rybę dać na półmisek, a sos przeceadzony zagęszcza się kawałkiem ciemnego piernika,



Wykorzystuje okazję

— Ach moja, moja pani, także niezapomniała...
— Co pani mówi? No, to niech mi pani wzięje cebulę, bo pani już i tak płacze.

który ma się rozgotować, dodać garstkę rodzynek sułtanek, krajanych, parzonych migdałów i doprawie cukrem i sokiem cytrynowym.

Szczupak w chrzanowym sosie ze śmietaną.

Oprawionego i nasolonego szczupaka zawinąć w duży arkusz białego papieru, masłem wysmarowanego, ułożyć w długiej, głębokiej brytwannie, wstawić do niezbyt gorącego pieca na godzinę i często polewać masłem. Po godzinie zobaczyć czy upieczony, naciskając widelcem — zdjąć papier — ułożyć rybę grzbietem do góry na podłużnym półmisku — obłożyć drążonemi kartoflami z wody, posypanemi drobno pokrajaną pietruszką. Rybę suto oblać sosem chrzanowym ze śmietaną i przybrać plasterkami cytryny. Resztę sosu podać w sosjerce.

Strucle z makiem.

Sparzyć 350 g. maku, odcedzić, utrzeć w donicy, do mieszać 3 łyżki cukru, trochę olejku migd., 1 łyżkę masła topionego.

Oddzielnie 50 g. masła top., 150 g. cukru, 1 p.

cukru wanilj., 1 i pół szkl. mleka i 2 jaja całe ubić na pianę, dodać 750 g. przesianej mąki, zmieszanej z 1 i pół p. proszku do pieczenia, wyrobić dobrze ciasto, podzielić na 2 części i każdą rozłożyć cienko na stolnicy posypanej mąką. Powyższą masę makową rozłożyć na oba spody, zawinąć obie strucle i piec na wysmar. blasze na niezbyt silnym ogniu pół godziny.

Gotowe strucle można lukrować glazurą, podaną w ostatnim nrze.

Tort orzechowy.

190 g. masła z 300 g. cukru, 2 jajami i 4 żółtkami utrzeć na pianę, stopniowo dodawać 125 g. utartych orzechów laskowych, 190 g. mąki, zmieszanej z 1 łyżeczką proszku do pieczenia, obtartą skórkę 1 cytryny, wkońcu pianę z 4 białek. Ciasto piec w wysmarowanej i wysypanej tartą bułką tortownicy w średnim gorącym piecu 1 godzinę i jeszcze ciepłe lukrować, potem garnirować orzechami laskowemi i konfiturą z owoców.

Krem makowy.

20 g. białej żelatyny wymoczyć w zimnej wodzie, rozpuścić w szklance gorącej wody i trzymać w ciepłe, aby się nie ścięła. Szklankę maku białego sparzyć i utrzeć lub przepuścić przez maszynkę z 5 gorzkimi migdałami, obranemi ze skórki. Ubić 2 szklanki dobrej śmietany, wsypać cukru pudrowego, dodać utarty mak i żelatynę rozpuszczoną, wymieszać wszystko i wylać do formy, wypłukanej wodą i wysypanej cukrem. Postawić w chłodzie na 5-6 godzin. Wyrzucić na półmisek i przed podaniem obłożyć makaronikami lub zwykłemi biszkopcikami.

Pokoje odpoczynkowe dla kobiet

Nie u nas, lecz w Ameryce

W Ameryce na dworcu są specjalne pokoje dla pań. W takim pokoju stoją miękkie przyjemne meble. Można zdjąć palto, wyciągnąć się na tapczanie, przeczytać gazety, przejrzeć jakąś książkę z podręcznej biblioteki. Można napisać list na papierze leżącym na biurku. Można się umyć. Stół wern można odpocząć.

I to nie tam nie kosztuje.

W każdym hotelu amerykańskim — zastrzegam, że to chodzi tylko o hotele w większych miastach — w każdym większym magazynie istnieją też pokoje dla pań.

Można tam znowu doskonale odpocząć. Można „odświeżyć“ twarz, można przespać nagły ból głowy, można się nawet przebrać jeśli się ma oczywiście ze sobą toaletę na zmianę.

I to znowu nie kosztuje.

We wszystkich tych pokojach jest jasno, czysto, przytulnie. Wszystkie urządzenia są

z mniejszym albo większym komfortem, ale we wszystkich jest wygodnie, znacznie bardziej wygodnie niż my pod tem określe niem rozumiemy.

Tak, ale tak jest w Ameryce, a nie u nas.

A przecież i u nas przydałaby się podobna „instytucja odpoczynkowa“ dla kobiet, dla pań domu, które kilka godzin dziennie spędzają na mieście i odpocząć mogą tylko wtedy, kiedy za ten odpoczynek zapłacić mogą odpowiednim „ekwiwalem“ pieniężnym.

Panna poczciwa bez farby, wino bez przyprawy, cnota bez przesady ujdą zawdy. Stare przysłowie.

Mężczyzna bez kobiety jest tylko trzciną, z której lada powiew wiatru żalosse wydobrywa jękl. Libelt.



Nowe mody kobiece podkreślają smukłość figury.

KĄCIK MODY.

Dla pań otyłych

modele obecne cechuje umiar i skromna elegancja. Najważniejszy jest wybór fasonu, który braki danej osoby tuszuje, a dodatnie strony podkreśla, a przedewszystkiem taki, który sylwetkę poszczupla. Krój winien być prosty, najlepiej „princesses“, z wąskim paskiem lub bez, spodnice możliwie przylegające, poszerzone fałdami, jedynie dla umożliwienia swobody ruchów. Dużo st suje się skrzyżowanych kamizelek o męskim kroju, zaboty, małe, podłużne wycięcia, rękawy winny być wąskie, poszerzone ku dołowi fałbankami lub bufami. Jasne kołnierze ozywają często całość. Bardzo ważną zasadą jest, aby plisy, fałdy, guziki czy inne przybranie szły wzdłuż, ewentualnie naukos, a nigdy w poprzek, bo to bardzo poszerza. Najważniejsze, wybierać materiały w ciemniejszych odcieniach, gładkie lub o subtelnych deseniach.

Uwaga: Przy robieniu nowej sukni b. praktycznie jest kupić choć ćwierć mtr. więcej materiału i wszelkie kawałki skrzętnie schować, które się przydadzą przy przeróbce, zmieniając nawet najprostszą suknię do niepoznania.