

Dział rolniczo-gospodarczy

Konieczność jesiennego nawożenia ozimin.

Jeśli rośliny uprawne nie znajdują w ziemi dostatecznego zapasu pokarmów roślinnych, najstarszą i najważniejszą uprawą i wysiew wyborowego nasienia nie zapewnią dobrego plonu.

Rozwój ozimin rozpada się na dwa okresy: jesienny i wiosenno-letni. Zdać się niejednemu, że pogłówne zasilenie ozimin saletrą lub saletrazkiem wczesną wiosną zapewnia już wysokie zbiory. Podobny pogląd jest słuszny jedynie pod tym warunkiem, jeśli nie zaniedbano nawożenia przedsiwiewnego, stanowiącego źródło pokarmów na okres przedzimowy. Samo nawożenie wiosenne azotem daje wprawdzie opłacalne wyższe plony, ale pełną opłacalność uzyskuje gospodarz przy umiarkowanym wykonaniu nawożenia przedsiwiewnego i po sypowego.

W dość krótkim czasie po wzejściu zboża ozime krzewią się i wytwarzają zawiązek przyszłego kłosa. Jeśli mają pod dostatkiem pokarmów, a głównie azotu, rozkrzewienie jest dobre, a zawiązek kłosa dorodny, pozwalający na wytworzenie dużej ilości ziaren. Przy braku azotu-oziminy krzewią się słabo i zawiązują nikielne kłosy. Nawożenie wiosenne może zwiększyć wagę ziarna i słomy, ale nie potrafi wydłużyć kłosa ani zwiększyć w nim ilości ziarna. Oziminy zaopatrzone należycie w pokarmy dane przedsiwiewnie ujmują się należycie przed nastaniem mrozów i lepiej przetrzymują zimę, co przyczynia się często w znacznym stopniu do podniesienia plonu.

Doświadczenia wykazały, że w okresie jesiennym pobierają oziminy mniej więcej 1/3 część azotu z ilości potrzebnej na cały czas rozwoju. Tę ilość azotu powinny więc otrzymać w nawożeniu przedsiwiewnym, fosfor zaś można im odmierzyć na cały czas rozwoju, gdyż ten składnik pokarmowy jest dobrze zatrzymany przez glebę i nie ulega wypłukaniu, jest zaś niezbędny do należytego wykształcenia się ziarna.

Do przedsiwiewnego nawożenia ozimin nadaje się najlepiej supertomasyna azotniakowana, zawierająca 12 proc. kwasu fosforowego i 9 proc. azotu. Dając na 1 ha 250-300 kg supertomasyny azotniakowanej, dostarczamy im tyle azotu, ile potrzebują na okres jesienny, fosforu zaś wystarcza aż do żniw. Tam, gdzie zachodzi przede wszystkim brak

azotu w glebie, należy dać ok. 100 kg azotniaku na 1 hektar.

Wymienione nawozy rozsiewa się na 3-4 dni przed siewem ziarna, mieszając je z ziemią przy pomocy brony. Wobec przeprowadzonej ostatnio obniżki cen nawozów azotowych, stosowanie ich w większej niż dotąd mierze jest zabiegiem bardzo korzystnym. W ten sposób bowiem można najtańszym kosztem osiągnąć pokaźne zyski plonów. Jan Kołodziejki, instr. T. R. P.

Przenoszenie pryszczycy za pośrednictwem mleka.

Pryszczycyca (zaraza pyska i racie), zawleczona do nas z Zachodu, ma przebieg częstokroć bardzo złośliwy. Zaraza ta nawiedzała nasze obory i dawniej, lecz na ogół przechodziła dość łagodnie. Tak na przykład nie było słyhać narzekań, aby cielęta padały lub aby ludzie zarażali się tą chorobą, jakkolwiek wiadomo było, że jest ona niebezpieczną i dla człowieka. Zwrócono też uwagę, że zapadają na pryszczycę cielęta oraz świnię, karmione mlekiem, pomimo, że zupełnie nie wychodzą z obory lub chlewów, a krowy pozornie są zdrowe. Można więc przypuszczać, że zaraza została przeniesiona za pośrednictwem mleka. Wobec tego zaczęto dawać mleko przegotowane. Jedne sztuki wprawdzie nie zapadały, ale inne pomimo to zaczęły chorować. A więc zadawanie mleka przegotowanego częściowo chybiało celu.

Zaczęto bliżej badać tę sprawę i okazało się, że mleko może zawierać zarazki pryszczycy, pomimo, że krowa z wyglądu jest zupełnie zdrowa. Przypuszczano bowiem, że zarazki te mogą być przeniesione od sztuki chorej wtedy, gdy pęcherzyki są wyraźne na pysku lub wymieniu. Wtedy oczywiście przez kolejne dojenie krowy chorej, a następnie zdrowej zarazki łatwo można przenieść. Niewątpliwie tak często bywa, ale pozostaje niewyjaśnione, dlaczego cielęta zdychają, pomimo żywienia ich mlekiem od krow, które żadnych pęcherzyków nie mają lub mlekiem przegotowanym.

Według informacji lekarza weterynarii Z. Ol-szańskiego krowa może być chora na pryszczycę, pomimo że żadne zewnętrzne objawy tej choroby jeszcze nie występują i uważamy ją za zupełnie

zdrową. Do mleka zarazki dostają się już w wymieniu krowy, to znaczy, że może być ona przenosicielem choroby, chociaż ani na wymieniu ani na pysku pęcherzyków nie ma. A więc mleko zakaża się zarazkami w organizmie krowy, a nie dopiero po wydojeniu go. Zrozumieliśmy też, dlaczego cielęta lub trzoda chlewna może zapaść na pryszczycę, jakkolwiek krowy żadnych zewnętrznych objawów jeszcze nie mają. Jeżeli bowiem krowa jest chora, chociaż rolnik jeszcze o tym nie wie, to oczywiście mlekiem takim można zarazić nie tylko inne zwierzęta, ale i człowieka. Nic też dziwnego, że pomimo zadawania mleka przegotowanego cielęta i trzoda choruje, ponieważ zarażyły się pryszczycą przez mleko jeszcze przed tym, zanim choroba się uzewnętrzniła.

Zjawiska te zarazem wyjaśniają nam, dlaczego choroba ta przenosi się z taką łatwością i dlaczego jest tak trudna do zwalczania. Chore zwierzęta mogą zarażać inne zwierzęta, a nawet ludzi już wtedy, gdy nie nie wskazuje, aby choroba już istniała w oborze.

Jedynym sposobem wykrycia pryszczycy jeszcze przed ukazaniem się charakterystycznych pęcherzyków na pysku lub między raciami jest stałe mierzenie temperatury krów. Ponieważ przy zarażeniu pryszczycy temperatura ciała natychmiast się podnosi, przeto, mierząc ciepłotę zwierząt co dwa dni, zawsze możemy skontrolować, czy krowa jest zupełnie zdrowa czy też chora. Mleko krowy zdrowej jest nieszkodliwe zarówno dla człowieka, jak i dla zwierząt. Jeżeli jednak podwyższona ciepłota ciała zwierzęcia stwierdza obecność jakiejś choroby, to obecnie słusznie możemy się obawiać, że jest to pryszczycyca, pomimo że żadnych zewnętrznych objawów tej choroby jeszcze nie ma. W takim razie mleko takiej krowy na pewno już zawiera zarazki, nie należy więc go pod żadnym pozorem dawać w stanie surowym ani innym zwierzętom ani tym bardziej ludziom, lecz tylko przegotowane. Tak samo trzeba z reguły gotować mleko odtuszczone na wirówce z mleczarni, dokąd zwożone jest mleko zewsząd, częstokroć z obór zarażonych. Dawniej śmietanę zbierano przez podstawianie, tworzący się przy tym kwas mlekowy zabijał zarazki, a mleko surowe nie było szkodliwe. Obecnie śmietanę odciąża się na wirówce, w mleku więc chudym wszystkie zarazki pozostają i dlatego w stanie surowym jest bardzo szkodliwe.

ŚWIAT KOBIECY.

Smażenie owoców.

Wchodzimy w okres, gdy pełno jest różnego drobnego owocu, z którego można przyrządzić zarówno wysmienite potrawy na doraźny użytek, jak i zapasy zimowe.

Zapasy zimowe to rzecz dla gospodyni niesłychanie ważna i każda powinna mieć lub więcej ich sobie na zimę przyrządzić.

Ogólne zasady smażenia owoców przedstawiają się następująco:

1. Owoc powinien być doborowy, doskonale dojrzały, ale nie przejrzały i zerwany w dzień pogodny. Z owocu zbyt nasłoniętego wodą konfitury się nie trzymają.
 2. Konfitury powinno się smażyć tego samego dnia, w którym owoc został zerwany.
 3. Podczas smażenia konfitur nie powinno się gotować w kuchni nie o ostrym zapachu, ani również żadnego mięsa.
 4. Naczynie do smażenia konfitur powinno jedynie do tego celu służyć. Jeśli zaś to jest niemożliwe, powinno już być na tydzień przedtem doskonale wygotowane i do niczego nie używane, aby miało czas doskonale wywietrzeć.
 5. Najlepsze kształtem są naczynia płaskie o dnie szerokim.
 6. Nie należy smażyć naraz owoców więcej, niż tyle, ile się w danym naczyniu swobodnie pomieści.
 7. Owoce należy mieszać łyżką nową drewnianą, srebrną lub potrząsać naczyniem, aby się owoc równo smażył.
 8. Gotuje się z początku na mocnym ogniu, a dosmaża się na wolnym.
 9. Szumować należy starannie, zbierając za każdym wrzeniem pianę.
 10. Owoce są wtedy dobre, gdy sok zupełnie czysty, a owoc przezroczysty.
 11. Słoje wymyte gorącą wodą i wytarte na sucho, wypłókać spirytusem, a owoc nie fermentuje.
 12. Przechowywać należy słoiki starannie owiązane papierem w suchym i wolnym od mrozu miejscu, wolnym od wszelkich zapachów.
- Nabierać konfitury należy zawsze czystą łyżką i nigdy nie dokładać resztek do słoja.
- Jeśli się będziemy trzymać ściśle tych prawideł, konfitury będą się dobrze trzymały.

Wiśnie lub jagody w butelkach.

Do bardzo czysto i dokładnie umytych i wysuszonych butelek włożyć świeżych, przebranych, niedrelowanych wisien w ilość 3/4 butelki.

Butelki szczelnie zakorkować wygotowanymi korkami, przywiązując je sznurkiem, owinać siemem, aby szkło nie dotykało dna, ni boków naczynia, ani się ze sobą nie stykały, można włożyć drewniane denko, włożyć w większe naczynie, zalać zimną wodą tyle, aby szyjki butelki były ponad wodą i gotować 20 minut, licząc od chwili zagotowania wody w naczyniu.

Wyciągnąć z naczynia po ostygnięciu wody, gdyż inaczej butelki mogą popękać. Sznurki odwiązać, a korki zalać lakiem, smołą lub woskiem.

Używa się zimną na zupy i kompot, postępując jak ze świeżymi, to jest drelując i dodając cukru według smaku.

Podobnie postępuje się z czarnymi jagodami.



Trzy modele sukien popołudniowych.



W londyńskim Hyde Parku odbył się pokaz mód. Wrażliwe na słońce damy zasłaniały twarz specjalną tkaniną, gdyż silna opalenizna w tym roku niemodna.

Przepisy gospodarcze.

Legumina wiśniowa.

6 żółtek ubić z cukrem do białości, rozprzedać kwatarką mleka, dać 4 łyżki topionego masła, pół kwatarki tartej bułki przesianej, trochę cynamonu, dobrze wymieszać. Potem dać pół kwatarki wisien bez pestek, pianę z białek, w formie zapiec pół godziny.

Chłodnik z porzeczek.

1 litr porzeczek rozgotować z szklanką wody, przetrzeć przez włosiane sito. Następnie dodać ćwierć l wina zwykłego lub jabłecznika, doprawić cukrem, zagotować i rozprzedać łyżką mączki kartofil., rozbitą w trochę wody (zamiast mączki użyć można płytkę żelatyny, rozpuszczonej w gorącej wodzie). Zupę zastudzić.

Tajemnica sąsiedniej kamienicy.

Powieść sensacyjna.

36)

ROZDZIAŁ XXV.

— Pani wydaje mi się zdziwioną moimi słowami — rzekła p. Spicer — Czy kto panu mówił, że te panie podobne są do siebie?

— Tak. Był ktoś dość głupi, aby to twierdzić.

— Luiza van Burnams miała ostrą brodę i niebieskie zimne oczy. A mimo to twarz jej była dla wielu osób pociągającą i sympatyczną.

— No tak, wszystko to jest straszną tragedią — zauważyłam. Staralam się zakończyć już tę rozmowę.

Po chwili panna Spicer wstała i powiedziała: „Dobranoc”, wyszła.

Odprowadziłam ją do drzwi, a potem na palcach zbliżałam się znów do chorej.

Słyszałam wyraźnie jej szept: „Van Burnams! Van Burnams!”, a potem: „Howard! Franklin!”

— Ach! — pomyślałam — jeżeli to nie jest Luiza van Burnams, w każdym razie jest to kobieta, której szukam.

Nie zważając już na opór, jaki chora mogłaby stawiać, odrzuciwszy kołdrę, ściągnęłam jej buciki i pończochy.

Nie znalazłam żadnej blizny na kostce. Szybko przykryłam nogi kołdrą i zaczęłam oglądać buciki. Zrozumiałam zaraz trwogę, jaką okazywała, gdy je zdjąć chciałam. W podeszewce zaszyte były banknoty, przedstawiające dość dużą wartość. Obawiała się zatem odkrycia, że jest dość zamożną.

Zaszyłam podeszewkę na nowo, postawiłam buciki pod łóżkiem i poczęłam się zastanawiać nad zmienioną sytuacją. Moja omyłka pochodziła stąd, że uciekająca miała na sobie suknię Luizy van Burnams. Teraz jednak widziałam, że zamordowana była rzeczywiście panią Howardową, — a chora tu leżąca jej rywalką.

Fakt ten jednak rozbijał wszystkie moje wnioski. Która zatem z tych pań przybyła z Howardem do domu? On mówił, że jego żona, ja zaś sądziłam, że rywalka. Kto z nas miał słusność?

Zaczęłam potem rozmyślać o innej rzeczy. Kiedy te panie zamieniły suknie lub też prawdopodobnie, kiedy chora obecnie kobieta przywłaszczyła sobie bogatą bieliznę i suknię pani van Burnams? Czy za nią weszła do domu, czy już po spotkaniu?

Uprzytomniłam sobie teraz najdrobniejsze fakty, których wyjaśnienia dotąd nie szukałam. Sądziłam, że coś nowego stąd wykryję. Fakty te były następujące:

Pierwszy: jedna sztuka bielizny zmarłej była na plecach rozdarta. Bielizna była jednak nowa. Trzeba więc było silnego szarpnięcia, aby je rozdzielić.

Drugi: gdy pani James Pope całe ubranie zmieniła, pozostawiła jedynie buciki. Czy nie należało to tłumaczyć tym, że miała w nich banknoty zaszyte.

Trzeci: uciekająca wybiegła bez kapelusza i rękawiczek, chociaż drugi kapelusz i druga para rękawiczek znajdowały się w domu. Z początku tłumaczyłam sobie to tym, że nie chciała dzięki zbyt jaskrawemu kapeluszu być poznana.

Czwarty: dziewczyna powiedziała przeciw następujące słowa w gorączce: O jakże mogłabym ją ruszyć! Ona przecież nieżywa! Nigdy nie dotykałam trupa!

Czyż nie wynikało stąd, że ta młoda, tak niewinna i słaba na pozór dziewczyna dopiero po śmierci Luizy przywłaszczyła sobie jej suknię?

Jeżeli przymusiła się do rozebrania zmarłej, musiała usilnie pręgnąć, aby nie być poznana. A to było możliwe jedynie w tym wypadku, gdyby sama tę straszną zbrodnię popełniła.

Ale Howard? Jego sposób zachowania się był ciągle równie niejasny. I teraz jeszcze nie mogłam w jego winę uwierzyć. — Przeciwnie, niewinność jego wydawała mi się obecnie jeszcze pewniejszą, niż poprzednio. Gdyby był z premedytacją lub bez niej winnym zabójstwa swej żony, czyżby był swoją współniczkę tak bez pomocy pozostawił? Czyżby się nie starał odwrócić od niej podejrzania? Nie, to niemożliwe. Nie, raczej zbrodnia dokonana została już po jego wyjściu, a on o obecności żony w domu nie wiedział i dlatego tak długo nie chciał rozpoznać jej trupa. Ponieważ suknie dopiero później zostały zmienione, więc sądził, że po sukni poznał ofiarę. To więc, co mówił, mówił w dobrej wierze. Ten wniosek był zupełnie prawdopodobny i wyjaśniał wiele rzeczy w jego zachowaniu się dotychczas zagadkowych.

Ale pierścionki? Dlaczego nie mogę znaleźć pierścionków? Jeżeli moje domysły były słuszne, dziewczyna musiała ten dowód swojej winy mieć przy sobie. A przecież przeszukałam już każdy

zakątek w pokoju! Rozmyślając, wzięłam robotę na drutach, leżącą w koszyczku miss Oliver i zaczęłam ją robić.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Armia kobieca w Anglii.

W Anglii powołana została do życia armia kobieca, która ma głównie na celu wyszkolenie Angielek w kierunku obrony kraju przed wrogiem na tyłach armii. Zeńska Służba Ochotnicza, gdyż tak nazywa się powstała organizacja, wyszkoliła ma w najbliższym czasie pół miliona dziewcząt i kobiet w wieku od 17 — 65 roku życia. Na czele stanęła lady Reading, wdowa po byłym wicekrólu Indyi.

Ile dotychczas rozparcelowano ziemi w Wielkopolsce i na Pomorzu?

Do chwili obecnej rozparcelowano w wyniku ustawy o wykonaniu reformy rolnej w województwach: poznańskim 69.595 ha, pomorskim 48.670 ha i śląskim 6.278 ha gruntów państwowych i PBR, co stanowi 30,7 proc. ogółu tego typu gruntów, rozparcelowanych w Polsce. Natomiast jeżeli chodzi o grunty prywatne, to rozparcelowano ich na terenie wojew. zachodnich ogółem 18,1 proc. wszystkich tego typu gruntów rozparcelowanych w Polsce, na co składają się następujące ilości gruntów w województwach: poznańskim 145.353 ha, pomorskim 95.935 ha i śląskim 9.500 ha.



Partner Sonie Henie na lodzie i w filmie Jack Dunn zachorował ciężko. Miał on właśnie grać główną rolę w filmie z życia zmarłego gwiazdora Rudolfa Valentino.



Niemiecki lotnik Hans Bertram, znany z lotu do Australii w r. 1932, zamierza dokonać lotu naokoło świata. Trasa wynosi 39.350 km, którą pokonać można w 19 dniach, 21 godzinach i 35 min.

Przyjęty projekt ustawy o kształtowaniu cen produktów rolniczych.

Przeciwdziałanie nadmiernej niżce po żniwach.

Jak wiadomo, rząd wniósł do Sejmu projekt ustawy o środkach finansowych na popieranie gospodarczo uzasadnionego kształtowania cen artykułów rolniczych. Projekt ten został przez obydwie Izby Ustawodawcze uchwalony. Zmierza on do zapewnienia trwałego dopływu środków na prowadzenie racjonalnej polityki cen rolnych zarówno w zakresie artykułów roślinnych, jak i zwierzęcych, a w szczególności do rozszerzenia środków finansowych, jakie rząd przeznacza już na rzecz podtrzymania cen artykułów rolniczych w okresie zbliżającej się nowej kampanii zbożowej.

Niezależnie od przytoczonych wyżej zabiegów rząd pragnie zabezpieczyć na rzecz prowadzonej akcji dodatkowe środki, które przewiduje projektowana ustawa.

Źródłem tych dodatkowych środków na prowadzenie racjonalnej polityki cen rolniczych będą projektowane opłaty od mąki żytniej, pszennej i jęczmiennej oraz kaszy pszennej i jęczmiennej. Wysokość tej opłaty, którą ustalałby minister skarbu w porozumieniu z min. rolnictwa i reform rolnych, nie może przekraczać 3 zł od 100 kg mąki i pobierana będzie jedynie wtedy, gdy ceny żyta kształtowane się będą na poziomie poniżej 20 zł od kwintala.

Opłata ta, do której uiszczenia obowiązane będą — według projektu — wszystkie przedsiębiorstwa przemiatu zboża, pobierana będzie jedynie od mąki i kaszy, przeznaczonej do sprzedaży na rynku wewnętrznym. Nie będzie jej podlegać mąka i kasza, przeznaczona na własne potrzeby producenta lub pracownika rolnego oraz mąka i kasza, przeznaczona do wywozu poza granice kraju.

Pobór opłaty zawieszony będzie z chwilą, gdy przeciętna cena żyta za okres kolejnych 30 dni notowania na giełdzie warszawskiej oraz cena notowań w lipcu ostatnich 3 dni przewyższać będzie 20 zł. za 100 kg.

Wpływy z tytułu projektowanej opłaty przekazywane będą na specjalny rachunek w instytucji kredytowej, oznaczonej przez ministra skarbu i uzupełniane będą dotacjami skarbu państwa. Środkami, nagromadzonymi na tym rachunku, dysponować będzie minister rolnictwa i reform rolnych po wysłuchaniu opinii komisji, złożonej z przedstawicieli centralnych zrzeszeń izb rolniczych, przem.-handlowych, rzemieślniczych oraz reprezentantów spożywców.

Decydując się na przedłożenie izbom ustawodawczym powyższego projektu ustawy, rząd miał na uwadze interes krajowego rolnictwa, jak również ogólny interes gospodarstwa narodowego. Zbyt niski poziom cen, jaki mógłby ukształtować się po nowych zbiorach, spowodowałby ujemne konsekwencje nie tylko dla samego rolnictwa, lecz i dla innych dziedzin życia gospodarczego.

Żyto z nowych zbiorów pojawiło się już na giełdzie.

W środę, 27 bm. pojawiło się po raz pierwszy na giełdach żyto z nowych zbiorów. Notowano je w Warszawie (I standart) 19,25—20,00, w Poznaniu 18,25—19,00.

Ceny żyta starego obniżyły się nieco w Warszawie (notowano 20,00—20,25), w Poznaniu brak notowań.

PODRÓŻ BABUNI

Babcia umarła. Leży w ogromnej złotej trumnie. Mały Franio chodzi dokoła i patrzy. Trumna strasznie mu się podoba. Nie może oczu od niej oderwać.

— Mamusiu, a dokąd teraz babcia idzie?

— Do Bozi.

— W trumnie?

— Tak.

— A jak Bozia odpakuje babcie, to odeśle nam trumnę z powrotem?