

Dział rolniczo-gospodarczy

Sprawa płodozmianu.

W zmiowych miesiącach trzeba sobie ułożyć dokładny plan robót na cały rok następny, a zrobić to trzeba z zastanowieniem, bo błędów często nie można później już naprawić. Najważniejszą rzeczą jest umiejętnie wyznaczenie obornika. Nawozy sztuczne są drogie, szczęśliwy ten, kto sobie może na nie pozwolić. Z braku gotówki często musimy sobie ich odmówić, a obornik jest jedyną siłą nawozową, którą rozporządzamy, toteż tym umiejętniej należy ją wyzyskać.

Gospodarstwa, mające obornik w ilości dostatecznej, najlepiej zrobią, jeżeli poprzestaną na t. zw. czteropolec norfolkskiej, polegającej na kolejności następującej: 1) okopowe, 2) jarzyna, 3) koniczyna, 4) ozimina. Można tu zrobić najrozmaitsze kombinacje, ale zasada pozostaje niezmienną.

Na gruntach słabszych, gdzie zwykle obornika jest mniej, można obornikiem nawozić piątą część pól, mianowicie wówczas będzie tak: 1) okopowe, 2) jarzyna, 3) koniczyna, 4) żyto, (oczywiście z wsiwką seradeli), 5) żyto. Na glebach jeszcze słabszych, zwłaszcza suchszych, gdzie seradela jest niepewna i gdzie obornika bywa zazwyczaj zupełnie mało, można mierzyć tylko szóstą część gruntów uprawnych, wprowadzając łubin na przyoranie, mianowicie: 1) okopowe, 2) jarzyna, 3) koniczyna, 4) żyto, 5) łubin na przyoranie, 6) żyto.

Zamiast koniczyny czerwonej można na słabszych glebach uprawiać białą, a na jeszcze słab-

szych — przelot. Można też koniczyny zastąpić grochem, peluszką, wyką, tam oczywiście, gdzie się udają. W każdym razie kłosoce należy przegradzać motylkowymi. — Wówczas zasoby gleby najlepiej są wyzyskane, a rośliny najmniej na tym cierpią. Są to tylko ogólne wskazówki. Każdy bowiem rolnik musi ułożyć sobie płodozmian stosownie do gleby, którą posiada. Nie można jednak robić na ślepo, lecz z rozmysłem.

Rady i wskazówki na luty.

W polu: Uważać, aby wody z roztopów szły równomiernie na łąki, gdzie pozostawiać cenny osad — warty niekiedy więcej niż nawóz. — Wywozić komposty, nawozy pod okopowe i zaraz trząść, jeśli nie ma obawy splókania. Kończyć sypanie żużli i kaimitu na polach i łąkach, o ile nie zalane. Wysiewać ku końcowi miesiąca azotniak. Bywają dni po spłynięciu wód i płytkim roztańnięciu próchnicy łąkowej, że konie nie lgną, więc należy korzystać z chwili i luźną wzdętą darni przynieść wałem. To samo odnosi się do wałowania żyta na murszach i sapach, kiedy to całymi płatami ruń leży oderwana od gruntu.

Przy inwentarzu: Drób trzymać ciepło. Kurkom dawać paszę rano ogrzaną, a wleczozem ziarno. Pomieszczenia przewietrzać, czyścić, skrobać. Wczesne kury już się wylęgają i wymagają wielkiej pieczołowitości przy wychowie. Chcąc im zapewnić zieloną paszę, zasiewamy owies w

doniezkach lub skrzynkach na tydzień przed wylężeniem.

Nieśność w tym miesiącu wzmaga się już i lekko rasy niosą się na dobre, byle miały paszę obfitującą w białko i wapno. Kto jeszcze nie ma nasładek ani wylęgacza, może użyć do wysiedywania dwuletnie indyczki, które do tego dają się skłonić przed rozpoczęciem okresu nieśności. Bardzo intensywnie żyłone indyczki zaczynają się wprawdzie niekiedy nieść w końcu lutego, ale zazwyczaj dopiero w końcu marca lub w kwietniu rozpoczynają się ich nieśności.

Gęsi powinny mieć przygotowane gniazda, — a jaja znaczone, aby każdej własne jaja podłożyć.

Nie trzeba zaglądać pod kurę, aby jaja były dobrze ogrzane, co w ostatnich dniach lęgu jest szczególnie ważne.

W sadzie: Wycinać w dni niemroźne krzyżujące się gałęzie drzew owocowych, rany zaszparowywać smołą sadowniczą. W dni niemroźne i bezwietrzne opryskiwać drzewa 5 proc. karboliną sadowniczą. Krzaki agrestu opryskiwać po raz pierwszy roztworem sody (pół kg na 100 l wody) przeciw mączniakowi. Szykować pod południową ścianą grzędę na rozsady. Sprowadzić brakujące nasiona warzyw z poręczeniem gatunku i wartości użytkowej. Najlepiej mieć własne wysadki, — a szczególnie kapusty, marchwi lub zamówić odpowiednie odmiany na suche czy na wilgotne ziemie. Obsadzić się nią rowy i nieużytki.

ŚWIAT KOBIECY.

Jakie mięso jest najłatwiej strawne?

Głównym składnikiem odżywczym mięsa jest białko. Białko na równi z solami mineralnymi stanowi materiał do budowy i odbudowy tkanek.

Podajemy dzieciom białko w mleko lub w jego przetworach, jajach i mięsie. Białka w pokarmach roślinnych jest niewiele.

Mięso zwierząt starszych jest bardziej wartościowe niż zwierząt młodszych, bowiem mniej zawiera wody i nieco więcej tłuszczu, ale z tego powodu jest zarazem trudniejsze do strawienia i dlatego niechętnie je podajemy młodszyemu dziecku.

Dziczyna w odżywianiu dzieci w ogóle nie wchodzi w rachubę, świeże bowiem mięso z dziczyny jest niesmaczne, po leżeniu zaś ulega pewnym zmianom (głównie gniciu), stąd spożywanie go mogłoby dzieciom szkodzić. Z tych samych powodów nie zaleca się jeść dziczyny matkom karmiącym piersią.

Postać, w jakiej podajemy mięso, ma bardzo duże znaczenie. Im mięso jest bardziej rozdrobnione, a więc utarte, zmielone, posiekane, tym łatwiejszy do tych małych cząsteczek jest dostęp soków trawienych, a więc także mięso jest łatwiej strawne. Zwyczaj przecierania mięsa gotowanego należy uznać za bardzo właściwy, tym bardziej, że już samo gotowanie czyni mięso łatwiej strawnym.

Mięso smażone, nawet rozdrobnione, trawi się już znacznie trudniej. Chodzi tu o tłuszcz.

Połączenie białka z tłuszczem jest w ogóle najtrudniejsze do strawienia. Gotowanie w znacznym stopniu pozbawia mięso tłuszczu, w nim zawartego. Przy smażeniu z mięsa nie tylko nie usuwamy jego własnego tłuszczu, ale jeszcze dodaje się go z zewnątrz. Znamy tylko jedno lekkostrawne połączenie tłuszczu z białkiem — jest nim żółtko jajka.

Natomiast bardzo korzystne dla ustroju ludzkiego połączenie stanowi białko podawane z węglowodanami — kaszą, bułką, ziemniakami lub jarzynami. Te połączenia wchodzi głównie w rachubę przy podawaniu dzieciom mięsa.

Kiedy można dzieciom zacząć podawać mięso? Zasadniczo mięso podaje się dzieciom od trzeciego roku życia, niekiedy podajemy je już od trzeciego półrocza, ale wtedy musimy je przyrządzać nadzwyczaj skrupulatnie z zachowaniem tych ostrożności, o których była mowa powyżej.

Wędliny, przynajmniej niektóre, możemy dzieciom podawać tylko wówczas, jeżeli źródło ich jest pewne. Z wędlin najlepiej nadają się parówki. Możemy je podawać dzieciom w drugiej połowie 2-go roku życia. Parówki bowiem są z mięsa dobrze zmielonego i chudego.

Dzieciom wolno i powinno się podawać tylko mięso dobrze siekane, skrobane lub też dokładnie przetarte. Wprowadzić kosztuje to trochę pracy, ale też daje pewność, że absolutnie nie zaszkodzi.

Aby nie podawać mięsa w sposób zbyt jednostrajny, można potrawy mięsne dowolnie urozmaicać. Wybór tutaj mamy bardzo duży. Małym

dzieciom można je dawać prosto na jarzynę. Trochę starsze mogą je spożywać w postaci pierożków z mięsem lub farszu do jarzyn. Jeszcze starsze mogą otrzymywać kotlety, byleby tylko z bardzo małą ilością tłuszczu, a większą domieszką bułki.

Strój ranny.

Domowy strój ranny tych pań, które zajmują się domem, powinien być praktyczny i wygodny. Najstosowniejsze są 2-rzędowe szlafroki z dużymi wyłogami i kieszeniami, o prostym kroju płaszczowym. Poza tym modne są suknie domowe, zbliżone więcej do zwykłej sukni niż do szlafroka. Kogo nie stać na aksamity i lamy, niech zadowolą się jedwabiem krajowym, flanelą, wełną czy welwetem w kolorze żywym, ale twarżowym. Dla pań lubiących ciepło wskazane są szlafroki z przepikowaną w środku wataliną.

Niektóre panie wybiorą zamiast szlafroka domową pidżamę, np. czarne, lśniące, szerokie spodnie i długi kasak z desentowego jedwabiu.

W domu bowiem pamiętać należy o ubraniu starannym, miłym i harmonijnym. Daje ono wrażenie estetyczne, stwarza przyjemną atmosferę. Nie należy w domu donaszać sukien czy szlafroków zniszczonych, wypłowiałych czy brudnych, nie zaniedbywać się, bo elegancką panią przede wszystkim obowiązuje staranność zawsze i dla wszystkich.

Stary, wysłużony już strój ranny wykorzystać można dla młodszych pociech, który niejednokrotnie może uchronić dzieci od zaziębienia.



