

# MŁODY ROLNIK

Rok II.

DODATEK DO „ROLNIKA“

Nr. 1

## Warunki organizacji Sekcji Przystosowania Rolniczego PTR. w roku 1931.

Niniejszem podajemy do wiadomości następujące warunki organizowania Sekcji Przystosowania Rolniczego PTR. w roku bieżącym:

### I. Organizowane będą Sekcje:

1. wychowu świń w powiatach: Chejnickim, Działdowskim, Kościerskim, Kartuskim, Lubawskim, Morskim, Sepolińskim, Tacholskim i wschodniej części pow. Brodnickiego. Do wymienionych Sekcji może być przyjętych najwyżej 250 konkursistek,

2. wychowu kur w całym woj. Pomorskiem,

3. wychowu gęsi na tuczu w powiatach: Kartuskim, Kościerskim i Morskim,

4. wychowu królików w całym woj. Pomorskiem. Do wymienionych Sekcji może być przyjętych najwyżej 100 konkursistów,

5. tuczenia świń na bekony w powiatach: Chełmińskim, Chojnickim, Golewskim, Grudziądzkim, Kościerskim, Sepolińskim, Tczewskim i Toruńskim. Do wymienionych Sekcji może być przyjętych najwyżej 80 konkursistów i konkursistek,

6. konkursu uprawy jęczmienia w całym woj. Pomorskiem z wyjątkiem powiatów: Kościerskiego, Kartuskiego, Morskiego i północnej części Chojnickiego,

7. konkursu uprawy owsa w powiatach: Działdowskim, Kościerskim, Kartuskim, Morskim i północnej części Chojnickiego,

8. konkursu uprawy mieszanek pastewnych w całym wojew. Pomorskiem,

9. konkursu uprawy lucerny (2-wu letniego) w całym wojew. Pomorskiem,

10. konkursu uprawy kukurydzy w pow.: Chełmińskim, Golewskim, Grudziądzkim, Starogardzkim, Tczewskim, Toruńskim, Wąbrzeskim i wschodniej części Świeckiego,

11. konkursu uprawy buraków pastewnych w całym wojew. Pomorskiem z wyjątkiem powiatów: Chojnickiego, Działdowskiego, Kościerskiego, Kartuskiego i Morskiego,

12. konkursu uprawy marchwi pastewnej, jak buraków pastewnych,

13. konkursu uprawy brukwi w powiatach: Chojnickim, Kościerskim, Kartuskim i Morskim,

14. konkursu uprawy ziemniaków w całym wojew. Pomorskiem,

15. konkursu uprawy fasoli w całym woj. Pomorskiem.

16. konkursu uprawy tytoniu w okręgu tytoniowym.

U w a g a ! Młodzież męska przyjmowana będzie do konkursów: wychowu królików, tuczu świń na bekony, uprawy jęczmienia, owsa, mieszanek pastewnych, lucerny, kukurydzy, buraków pastewnych, brukwi, ziemniaków i tytoniu. Młodzież żeńska przyjmowana będzie do konkursów: wychowu świń, kur i gęsi, tuczu świń na bekony, uprawy kukurydzy, marchwi pastewnej i fasoli.

Przypominamy, że Sekcja Przystosowania Rolniczego składać się może z 6-stu—15-tu młodych rolników (rolniczek) powyżej lat 16-tu, nie posiadających własnego gospodarstwa oraz, że każdy konkursista (ka) może w jednym roku wziąć udział tylko w jednym konkursie.

II. Materiał konkursowy dla Sekcji Przystosowania Rolniczego PTR. dostarczony będzie na warunkach następujących:

1. dla Sekcji wychowu świń, królików, kur i gęsi dostarczony będzie materiał zarodowy, tj. maciorzki z zarodowych chlewni, jaja wylęgowe z zarodowych wylęgarni i rasowe króliki,

2. dla Sekcji tuczu świń na bekony wieprzki z dobrych chlewni,

3. dla Sekcji produkcji roślinnej pierwsze odsiewy zbóż i nasion oraz nawozy sztuczne w określonej ilości.

Jeżeli całkowita wartość materiału konkursowego, przypadającego na jednego uczestnika (czkę) Sekcji nie będzie przekraczać kwoty zł. 5, wówczas konkursista (ka) winien (na) będzie opłacić należność gotówką z góry. Na wyższe kwoty Pomorskie Towarzystwo Rolnicze udzieli konkursistom (som) kredytu do zakończenia konkursów. Konkursista (ka) wystawi zobowiązanie, poręczone podpisem ojca ewent. opiekuna.

W Sekcjach wychowu świń każda konkursistka winna będzie przy zapisywaniu się do Sekcji przekazać za pośrednictwem patrona dla Pomorskiego Towarzystwa Rolniczego w Toruniu, ul. Król. Jadwigi 20, kwotę zł 10, jako gwarancję przyjęcia maciorzki; w razie nieprzyjęcia maciorzki konkursistka nie może rościć pretensji do zwrotu zadatku, który to Pomorskie Towarzystwo Rolnicze zużywa na pokrycie strat, wynikłych z tytułu powyższego. Resztę należności za maciorzki opłacać będą konkursistki po zakończeniu konkursu, wystawiając zobowiązania zapłaty, poręczone podpisem ojca ewentl. opiekuna. W razie uzyskania kredytu w Kasach Stefczyka na zakup prosiat (w konkursach wychowu i tuczu świń) zadatek w kwocie zł 10 zwrócony zostanie konkursistkom przy składaniu rewersów w Kasach Stefczyka.

Ceny materiałów konkursowych podawane będą do wiadomości Sekcjom, za pośrednictwem patronów, na mniej więcej 4-ty tydzień przed rozpoczęciem prac konkursowych.

III. 1. Instrukcje szczegółowe, dotyczące poszczególnych konkursów, otrzymywać będą uczestnicy (czki) Sekcji:

a) w Sekcjach wychowu świń, wychowu królików i tuczu świń, przy rozdawaniu materiału konkursowego.

b) we wszystkich pozostałych Sekcjach na mniej więcej 2 tygodnie przed rozpoczęciem prac konkursowych.

2. W każdej Sekcji Przystosowania Rolniczego PTR. zorganizowany będzie 1-no danowy wstępny kurs, w którym wszyscy uczestnicy (ki) Sekcji będą obowiązani wziąć udział, pod rygorem wykluczenia ze Sekcji.



Znajdą się napewno wśród członkiń Kół Gospodyń jednostki energiczne i przedsiębiorcze, które w interesie własnym i sąsiadek podejmą racjonalną myśl i w czyn ją wprowadzą.

## Nie należy odgrzewać potraw.

Często się słyzy zdania, że najbardziej smaczne potrawy są zarazem najmniej higieniczne. Następujące wyniki badań potwierdzają te przykre dla smakoszków twierdzenia.

Jeżeli dobra kuchnia wymaga długiego pieczenia, smażenia etc., to z drugiej strony potrawy zbyt długo pieczone albo odgrzewane tracą na swej odżywczej wartości. Przeprowadzono doświadczenie na szczurach; jedne z nich były karmione mięsem upieczonym w miarę, inne przypleczonym albo odgrzewanym. Po dwóch miesiącach pierwsze były o dwa i pół raza tłustsze i cięższe, niż drugie, potwierdzając w ten sposób wyższość pokarmu dostatecznie ugotowanego czy pieczonego, niż odgrzewanego.

Inne doświadczenie, odmienne nieco, dokonane w laboratorium, potwierdziło te wyniki. Trzy serie szczurów otrzymywały jednakowe pożywienie w równej ilości; jedne dostawały mięso surowe, drugie upieczone w miarę, trzecie nadmiernie upieczone. Pierwsze stały się tłustsze od drugich, a te od trzecich.

Wszystkie te doświadczenia prof. Friedbergera dowodzą, że im bardziej gotuje się pokarmy, tem więcej tracą one na swej odżywczej wartości. Podług niego utrata witamin nie jest jedyną przyczyną zjawiska, chociaż częściowo się tłumaczy.

Licząc się nieraz z czasem, gospodynie często przygotowują większą ilość jedzenia, które odgrzewają przy następnym posiłku. Otós sleanina i potrawy odgrzewane pozwalają zyskiwać na czasie, ale ich wartość dla organizmu znacznie się zmniejsza.

Jeżeli chce się wykorzystać resztki, to lepiej je podać na zimno. Aby organizm nasz odnalósł z pokarmów jaknajwiększą korzyść, muszą być możliwie najmiej pieczone, ale naturalnie nie powinny zawierać szkodliwych bakterij. Sałaty i owoce surowe są pod tym względem doskonałe i powinny figurować przy każdym posiłku.

## Rady praktyczne dla gospodyń.

### Oszczędne faworki czyli chróśniki.

4 całe jaja, 4 żółtka ubić dobrze z dużą łyżką cukru i w te ubite jaja wlać mąki tyle, ile wejdzie, powinna wejść kwarta. Dodać pół łyżki młodego masła i kieliszek araku, rozwałkować jak najcieńiej i zaraz smażyć, żeby nie obeschły. Najlepiej zrobione faworki, jeżeli poleżą i obeschną, nie będą rosły i będą nieudane. Z tej proporcji powinny być 3 duże półmiski. Smalcu powinno wyjść 2 fanty. Zaraz po usmażeniu wyjmować na bibułę. Jak obsiąkną kłaść na półmisku i obsypywać cukrem z wanilią.

### Bardzo tanie pączki.

1 Półtora fi. mąki, 2 dkg. topionego smalcu, 1 żółtko, 1 dkg. drożdży, łyżka cukru, szczypta soli, cytrynowej skórki i tyle śmietanki lub mleka, ile potrzeba. Zmieszać wszystko — dać wyrosnąć — wyrabiać pączki jak zwykle. Jeżeli przy smażeniu

same się przewracają, to znak, że jeszcze niedobrze wyrosły. Żeby przy smażeniu narastały wysokie trzeba podczas smażenia kilkakrotnie potrząsnąć rondlem. Nawet doskonale udałe pączki domowe mają skłonność do twardzenia przy ostygnięciu, to też należy je wstawić przed podaniem w jakimś zakrytym szczelnym rondlu w piec na kilkanaście minut, aby się dobrze rozgrzały, a nie uschły.

### Cielesina

zyskuje na smaku i wyglądzie, jeśli ją na 2 godziny zamoczymy w mleku. Przed jedzeniem należy ją obsuszyć ściereczką, a następnie sparzyć wrzącą wodą.

### Oczyszczanie kurnika z pasożytów.

Po wypędzeniu drobiu rano z kurnika wszystkie szpary i otwory pozatykać pakułami, zapalić wióry z siarką i kurnik szczelnie zamknąć. Otwiera się kurnik dopiero po 12 godzinach, potem można drób tego samego dnia wieczorem doń wpuścić. Jeżeli jest możliwym, trzymać drób przez tydzień w innym miejscu, to można oczyszczenie takie przeprowadzić gruntowniej; części z drzewa smaruje się za pomocą pędzla rozcynem kwasu karbolowego, podłogę, ściany, kojce, klatki itd. zaś zmywa się mlekiem wapiennym z dodatkiem jednej łyżki kreoliny na 1 litr. Najlepsze są cynkowe naczynia do karmu, pojenia oraz na gniazda; do gniazd dobrze jest sypać tabakę. W lecie powinno się kurniki w taki sposób czyścić co miesiąc.

### Podściółka torfowa dla kur.

Podściółka torfowa jest najodpowiedniejszą dla kurników. Wciąga ona w siebie wilgoć, nie ma żadnego zapachu i jest bardzo dobrym środkiem desyntyfikacyjnym. Kłásé trzeba podściółkę tę na 5 cm. wysokości, wyrzucać codziennie nieczystość i wyczyścić raz w tydzień gruntownie cały kurnik. Wyrzuconą podściółkę pomieszać z innym nawozem i użyć jej do mierzwienia zagonów w ogrodzie.

### Aby się kury dobrze nosły,

zwłaszcza w zimie, daje się im potroszę ciasta, przyrządzonego w nast. sposób: Siemię lalane i żółtę dzie suszy się i tłucze grubo. Tę mąkę z siemienia i żółtę dzie miesza się (wszystko w równej ilości) z otrębami pszenicznymi czyli grysem, dodaje się trochę soli i zarabia z wodą na ciasto.

### Sposób na krowy, niespokojne przy dojeniu.

Gdy krowy nie chcą stać spokojnie przy dojeniu pętają im zwykle nogi. Jestto jednak środek, który zwiększa jeszcze dzikość krowy. O wiele pewniejszym, a mniej szkodliwym środkiem uspokajającym jest położenie na krzyże krowy kawałka płótna, umazanego w zimnej wodzie.

### Konkurs skubania kur.

W Nagara Fols na rynku miejskim w tych dniach odbył się bardzo oryginalny konkurs... skubania kur. Rzeźnik miejscowy Nick Palermo oskubał 4-rokatową kurę ściśle w... 4 sekundy, zdobywając w ten sposób tytuł światowego mistrza oskubywania kur. Pobił on o 1 sekundę istniejący dotąd rekord. W przeszłym roku podczas takiego samego konkursu w Buffalo brat jego, też rzeźnik z zawodu, oskubał kurę w 5 sekundach.