

KĄCIK DLA GOSPODYŃ

Rok. I

DODATEK DO „ROLNIKA“

Nr. 21

Czas przygotować ziemię pod ogródek warzywny.

Jesienią jest najlepszy czas do przygotowania miejsca i ziemi pod ogródek warzywny, bo warzywa będą ładne i smaczne tylko wtedy, gdy je dobrze uprawimy.

Wybieramy więc sobie kawałek ziemi, niezbyt blisko domu, aby kury nie robiły w nim szkody, w takiej jednak odległości, by gospodyni mogła swobodnie dojrzeć posadzone tam rośliny, a także, mając je „na oczach“, lepiej o nich pamiętała — to częściej tam zajrzy i do garaka je włoży.

Przy starannej i umiejętnej gospodarce już z 12 — 15 arów (ar — 100 m²), może każda gospodyni mieć warzyw pod dostatkiem dla swojej rodziny.

Jeżeliby ziemia, przeznaczona na ogródek, była niebardzo żyzna, to przez odpowiednią uprawę i nawożenie po paru latach doprowadzimy ją do tego, że rodzić będzie śliczne warzywa.

Ponieważ nie wszystkie rośliny warzywne potrzebują jednakowo nawożonej ziemi, a przytem, uprawiane co roku na tem samym miejscu, wyradzają się — drobnieją i chorują, wprowadzimy do naszego ogródka warzywnego płodozmian.

A więc wybrany kawałek podzielimy odrazu teraz w jesieni na 3 części, przeznaczając jedną z nich pod warzywa, które będziemy uprawiały na świeżym oborniku (kapusta, kalarepka, kalafior, ogórki). Poprosimy więc mężów, braci, ojców, żeby na ten kawałek nawieźli tyle obornika, ile się daje pod ziemniaki, roztrzaskaliśmy go równutko i poprosimy o przyoranie go nie zbyt głęboko.

Obornik dlatego dajemy na jesień, aby on do wiosny zupełnie przetrawił się w ziemi i wtedy, gdy nasze warzywa będą potrzebowały pożywienia, był przygotowanym do czerpania z niego pokarmu.

Przyorujemy zaś dlatego niegłęboko, żeby powietrze miało dostęp, to się lepiej i prędzej rozłoży.

Pozostałe 2 części naszego ogródka, gdzie sadzić będziemy warzywa takie, jak cebula, buraczki, marchew, groch, fasola — również trzeba zaorać, ale już znacznie głębiej, bez obawy nawet wydobyć na wierzch trochę jałowej ziemi. Ziemia pozostawiona przez zimę w ostrej skłęb — to znaczy tak, jak ją pozostawili pługi, dzięki działaniu mrozu, „wyrobi się“ czyli rozsyple na niewielkie gruzelki, które nadadzą jej stan pulchny, przewiewny — właśnie taki, jaki jest odpowiedni do uprawy warzyw.

Późne jesienne deszcze, a także śnieg niewywiany z pomiedzy wysokich skłęb, da naszej glebie odpowiednią ilość wilgoci, a na brak wody w ziemi warzywa są bardzo czule.

Mały ogródek kwiatowy możemy podlać, ogródek warzywny znacznie już większy podlać nam będzie trudniej i nie zawsze na to czas znaleźliśmy — musimy więc koniecznie dbać o tę właśnie wodę jesienną i zimową, w którą sama przyroda wzbogaca naszą glebę.

Tak zrobimy, jeżeli kawałek, który wybrałyśmy pod ogródek warzywny, był uprzednio dobrze nawożony obornikiem, to znaczy sadzone tam były ziem-

niaki lub buraki pastewne.

Natomiast jeśli kawałek, który przeznaczyłyśmy pod warzywnik, był dotychczas źle nawożony, to w pierwszym roku naszej gospodarki damy obornik na całym kawałku, chociaż będzie to z krzywdą dla niektórych naszych warzyw, które gorzej rosną na świeżym oborniku. Na działkę zaś, która powinna otrzymać obornik, damy go dwa razy tyle. A dopiero na drugi rok wprowadzimy odpowiedni płodozmian.

Z. W.

Gospodynie!

Urządzajcie podczas zimy 1-miesięczne kursy gospodarcze dla dziewcząt!!!

Hodowla kur w Polsce

i jej znaczenie dla gospodarstwa krajowego.

Hodowla kur ma bardzo wielkie znaczenie w naszym naturalnym bogactwie krajowym, a to dlatego, że nie przynosi żadnych większych wydatków ani kłopotów i specjalnych starań, natomiast daje ogromne zyski. Szczególnie opłaca się chów ptactwa domowego przy gospodarstwach wiejskich. Tu bowiem hoduje się drób w niezbyt wielkiej ilości i na dostatecznej przestrzeni, więc nie potrzeba dużo dokarmiania z ręki, gdy ptactwo żywić się będzie przeważnie karmą, zdobytą własną pracą.

Ze najlepsze warunki do hodowli drobiu ma własność mniejsza, dowodzi to, że majątki w stosunku do obszaru swych ziem mają drobiu nie wiele, bo wypada przeciętnie do 3 kur na 5 morg, podczas gdy własność mniejsza, tj. małorolni mają od 3 do 5 kur na 1 morgę.

Przed wojną, gdy majątki w Wielkopolsce w liczbie 20 rozparcelowano na drobniejsze gospodarstwa, te przed podziałem ogólnie na tych ziemiach hodowano 2472 sztuki drobiu, po rozdrobnieniu natomiast liczba ta podniosła się do 18734 sztuk. Podobnie jest i w innych częściach Polski. Z tego jasno wynika, że ilość drobiu zależną jest od ilości gospodarstw mniejszych i że przeważna część hodowli drobiu leży w rękach włościan.

Ilość kur mięsnych wynosi w Polsce prawie 35 milionów sztuk. Jeżeliby każda z tych kur złożyła w ciągu roku tylko po 90 jaj, to powinno się otrzymać od wszystkich kur w ciągu jednego roku — 3 miliardy i 150 tysięcy sztuk jaj.

Jeżeli jednak gospodarstwo prowadzi się odpowiednio, można w krótkim czasie podnieść nieśność kur. Odpowiednie prowadzenie skuteczną się przez dobrać do rozrodu jaj, należących do kur najwięcej nieśnych i przez bardzo staranne utrzymywanie kur, wtedy otrzymać można rocznie nawet po dwiesięć i więcej jaj.

Gdyby więc przy trochę większej pieczołowitości koło drobiu otrzymane choć 10 jaj rocznie więcej,

wtedy ilość jaj wzrosła rocznie o 350 milionów jaj więcej. A teraz zastanówmy się, jakie dochody olbrzymie da nam ta gałąź przemysłu, gdy rocznie wzrosła liczba jaj do 3 miliardów 350 milionów i 150 tysięcy sztuk jaj. Aby jeszcze lepiej sobie uzmystowić tę olbrzymią ilość jaj, powiedzcież można, że te jaja zmieściłyby się w 22,606 wozach kolejowych.

Gdy pracę podwoi się około hodowli drobiu, nawet wyobrazić nie mogliśmy sobie, o ile podnieśli się wartość wytwórczości drobiu.

Zyski z hodowli drobiu to nie tylko utrzymywanie jaj, lecz też mięsa i pierza.

Już w czasach zaboru Polski wywożono z naszych ziem do krajów obcych, jak do Anglii, Niemiec, Francji i do Szwajcarii ogromną ilość jaj i drobiu.

Z tego wynika, że dziś musimy skorzystać z pomyslnych warunków dla hodowli drobiu — podnieść tę gałąź przemysłu, by nie tylko zaspokoić własną potrzebę w kraju, ale i wywozić masowo drób i jaja z Polski oraz, by na stałe opanować zagraniczne rynki zbytu.

Niech majątki ulepszają rasy, włościaciele niech korzystają i niech hodują drób racjonalnie, corocznie zwiększając dochody.

Konserwowanie masła na zimę.

Obecnie czas pomyśleć o zrobieniu zapasów masła na zimę, szczególnie tam, gdzie się nie używa mięsnych tłuszczów w kuchni. Masło konserwować można przetopione lub surowe. Masło, przeznaczony do przetopienia, wkłada się do grubego naczynia żelaznego, zagotowuje, odstawia na brzeg pleca kuchennego, gdzie się ma gotować spokojnym warem. Pianę zbierać trzeba ostrożnie łyżką srebrną lub aluminiową, nigdy łąną; potem wyciśnie się dwie łyżki maki sypekowej, mieszanej z łyżką białej soli i gotuje dalej ostrożnie, gdyż masło łatwo się przypala. Gdy piana maślana nabierze koloru ciemno złotego i żadne piany już się nie tworzą, zlewa się go ostrożnie do kamiennego naczynia i zawiązuje po ostygnięciu.

Jeżeli chcemy przechować masło w stanie surowym, musimy przedewszystkiem mieć odpowiednie miejsce do przechowania, suche i chłodno, bez zapachu piwniczego, bo masło łatwo zapachy przejmuje. Garnki kamienne do przechowania wyparza się kilkakrotnie wrzącą soloną wodą i stawia do wyschnięcia na przeciąg. Dwa do trzech kg. masła, nie więcej naraz, wkłada się do czystej miski i wygniatą nową, drewnianą, wyparzoną łopatką z resztek maślanki, następnie wlewa się zimnej wody, w której się dalej masło wymywa, zmieniając ją aż woda pozostanie zupełnie czysta. To wymywanie jest bardzo ważne, gdyż tylko resztki maślanki powodują jeliczenie masła. Do osączonego z wody masła dodajemy sporą łyżkę soli białej i znowu łopatką wyrabiamy, jak ciasto. Jest już masło z solą dobrze wymieszane, wkładamy go do przysposobionego zupełnie suchego garnka tak, aby nigdzie szczelinka w masle nie została. Garnek nie napełniamy zupełnie, następnie czystym wyparzoną trzonkiem drewnianej łyżki przybijamy masło do dna w kilku miejscach i odwracamy dnem do góry, aby resztki wody ociekły. Po godzinie zalewamy masło i pozostałe po przebiegu otwory, silnym roztworem solnym. Do tego celu bierzemy na litr wody dwie łyżki soli, zagotujemy, cedzimy przez płótno i ostudzamy zupełnie. Garnek zawią-

zuje się płótnem i pergaminem. Przechowane w odpowiednim miejscu masło takie przetrwa niezmiennie zimę.

Surowa kapusta jako lekarstwo.

Ciekawy sposób doprowadzenia żołądka do dobrej strawności podaje dr. Hetsler. Zaleca on przed każdym jedzeniem spożycie pewnej ilości kiszzonej kapusty. Można ją spożywać bądź to w stanie surowym, bądź gotowaną. Jako przykład podajemy wypadek z pewnym urzędnikiem, liczącym 40 lat, u którego lekarstwa, a nawet masaże brzucha, nie dały żadnych rezultatów w staraniach o usunięcie zaparcia, połączonego z silnymi bólami. Dopiero kuracja przy pomocy surowej kapusty usunęła niedomagania już po 3 dniach, a po 8 dniach chory był już zupełnie zdrowy.

Kapusta, służąca do tego celu, powinna być możliwie cienko poszatkowana, trochę posolona, poczem ułożona w beczce. Tam pod niezbyt dużym naciskiem odbywa się proces, podczas którego skarbola, znajdująca się w kapuście w ilości 1,92 procent, zamienia się w kwas mleczny oraz w kwas maślany i octowy.

Kwasy te dostają się do żołądka i wywierają pożądane działanie na bakterje, znajdujące się w nim. Same zaś komórki kapusty, tracąc o ściany żołądka i znajdujące się w nim spożyte pokarmy, pobudzają ściany do energicznej pracy, wynikiem której jest normalne trawienie.

Przechowanie warzywa przez zimę.

Pietruszkę i szczyplórek można mieć przez całą zimę do codziennego użytku. Potrzeba tylko do tego garneków, zaopatrzonych po bokach w kilkanaście dziur. Niezbyt mocne egzemplarze pietruszki obrać w jesieni z starszych liści i włożyć je w garnek tak, aby liście wychodziły z owych otworów, garnek zaś zapieścić piaseczystą ziemią. W środek garnka zasadzić kilka cebulek szczyplorku, którego łodyżki jesienne obciąć tuż przy ziemi. Wszystkie polewać pilnie i postawić w chłodnym ciemnym miejscu. Gdy pietruszka wypuści, można garnek postawić na oknie w kuchni. Na całą zimę wystarczy 5—6 takich garneków. Chodzi tu głównie o pietruszkę, która, jak wiadomo w zimie bardzo jest drogą, w jesieni zaś nadzwyczaj mało kosztuje, szczyplórek odrasta prędkiej. Można też jedno i drugie zasadzić w pudełku drewniane, ale to już tak ładnie nie wygląda i korzonki galją łatwo.

Marchew przechowuje

się najlepiej w ten sposób, że układa ją się w sklepie w stosach, w kształcie piramidy — korzeniem do środka, a sercem na zewnątrz. Tak samo postępować należy z pietruszką. W tym celu używać wilgotnego piasku, którym przesypywać pojedyncze warstwy marchwi lub pietruszki.

Jarmuż

może zostać przez całą zimę na zagonie, trzeba go jednak okryć, aby nie zmarzł. Jeżeli tego uczynić nie można, to przenieść go do jasnego, suchego sklepu, który trzeba przewietrzać jak najczęściej. W dni słoneczne odkryć jarmuż, stojący na zagonie, oberwać żółte lub zgnie liście i przykryć go znowu.