

ROLNIK

Bezpłatny dodatek — wychodzi co tydzień.

Rok 1

CHOJNICE, dnia 23-go października 1924 r.

Nr. 29

Przechowywanie okopowizn.

Zmiany temperatury, ciepło i zimno, dużym zagrożają niebezpieczeństwem przechowywanym w kopcach okopowiznom. Zmarznięte lub nadgnięte ziemniaki czy buraki, dają bardzo nieznaczne i poniekąd niezdrowe pożywienie dla ludzi i zwierząt, a też dają się we znaki kieszeni właściciela. By zapobiec tej przykrości, zajmijmy się sposobami zakładania kopców.

Kopce mogą być zakładane w rozmaity sposób, na przykład: 1) w stożkową kupę, 2) przyrównaną piramidę, 3) głęboki rów. Wszystkie te sposoby przechowywania okopowizn są dobre, jeśli będą należycie wykonane. Tu na Pomorzu utarty jest zwyczaj kopcowania okopowizn w przyrównane piramidy, wprost na ziemi lub w płytce nie głębszy na pół stopy dołek. Jest to jeden z najlepszych sposobów kopcowania. Należy uważać tylko, by dół nie był za głęboki, bo kłęby w nim mogłyby nagrzać i ulegać gniciu. Doły takie powinny mieć ściany pionowe i muszą być kopane na suchym miejscu, jak zresztą wogóle wszystkie kopce, gdyż w razie znajdowania się płytkiej zaskórnej wody, ta ostatnia mogłaby się dostać do kopca i spowodować nieobliczalne straty. W tutejszych warunkach nie jest zalecane głębokie kopcowanie, choć oszczędza to miejsca i materiału do okrycia kopca. Głębokie kopcowanie w rowy rozpowszechnione jest na południu Ukrainy, ale w tamtych stronach i gleba i klimat są potemu.

Jeśli sypiemy np. ziemniaki prost na ziemię nie kopiąc dołu, należy przedtem grunt zupełnie wyrównać, oznaczyć sznurem prostokąt, jako podstawę przyrównanej piramidy. Długość i szerokość przyrównanej piramidy. Długość i szerokość przyrównanej piramidy będą większe, tem łatwiej ziemniaki w nich się nagrzewają i gnąć zaczynają. Przyrównana powinna kształt dachu, z jednakowym spadkiem na obydwóch stronach, tak, aby jej przecięcie pionowe tworzyły równoboczny trójkąt. Wszelkie nierówności, wyniosłe lub zapadnięte miejsca na obu pochyłościach należy wyrównać. Po brzegach trzeba wybrać ziemniaki i wyrównać je jakby pod sznur. Gdy w czasie zakładania kopca jest słoneczna pogoda, nie należy kopca przykrywać, aż do wieczora, ponieważ ziemniaki lepiej obsychają. Wieczorem dopiero przykrywa się kopiec warstwą mniej więcej pół stopy grubą słomą. O ile słoma jest potargana, nie równa, należy ją wyprostować i wtenczas przyrównaną przykryć. By wiatr nie unióś słomy, przykryć ją można gałęziami. Czem dłużej kopiec pozostanie luźno przykryty, tem lepiej, ponieważ ziemniaki, względnie inne kopcowane okopowe, zdają lepiej się wypocić, przez co będą trwalsze w przechowywaniu. Na szczyt kopca nie trzeba nakładać ziemi, aby nietamować ujścia pary, która tamtędy szuka sobie wyjścia. Jeżeli długotrwały deszcz przemoczy słomę do tego stopnia, iż ta w chwili robienia zimowego pokrycia nie będzie sucha oczywiście wypadnie słomę zmienić.

Aby przy stosowaniu tej metody kopcowania nie doznać przeszkody z powodu deszczu lub przymrozku, można już po kilku dniach przysypać cały kopiec

cienką warstwą do 5 cm. ziemi, przytem szczyt przyrównaną przykrywa się deską, pod którą nie powinno być ziemi, ponieważ taka pokrywa nie tamuje parowania. Dobrze jest zamiast deski użyć następującego sposobu: na szczyt kopca, wprost na ziemniaki kładzie się drąg, długi i gruby, używany do uwiązywania siania na wozach, a w poprzek tego drąga kładzie się słomę, którą się zagina na obie strony pochyłości kopca i przysypuje się ziemią. W miarę powiększania się kopca, drąg ów, skierowany grubszym końcem ku przodowi, wyciąga się prawie na całą długość, znów przykrywa się słomą i ziemią, tak postępujemy aż do wykończenia kopca. Tym sposobem na szczyt kopca tworzy się kanał, który służy do odprowadzania wilgoci, gromadzącej się przez pocenie ziemniaków, na zewnątrz. Z nastaniem mrozów oba otwarte końce kanału zatyka się słomą, lecz w dniu pogodnym i ciepłym należy kanał otwierać.

Na zimę w miarę następujących mrozów, warstwa przykrywająca kopiec winna być zwiększona, przez nać ziemniaczaną, liście, ściółkę leśną itp., a dla umocowania tej nowej pokrywy, przysypuje się ją ziemią. Grubość całego przykrycia kopca wynosić powinna mniej więcej 2 stopy (+ — 60 cm.)

Przy zakładaniu kopca zwrócić też należy uwagę na panujący kierunek wiatrów w danej okolicy w zimie i pokierować kopiec w ten sposób, by nie stał w poprzek kierunku wiatru, ponieważ przyczynić się by to mogło w pewnej mierze do zmarznięcia okopowizny.

O podorywce łubinu na zielony nawóz.

Czem łubin jest młodszy, tem szybciej w roli zgnije. Młody łubin, podorany, szybko wytwarza wielką ilość azotu i jeżeli rośliny nie zdążą go chwycić swojemi korzeniami, to głęboko wnika w ziemię i przepada.

Najczęściej łubin podorujemy pod żyto na lekkich ziemiach. Żyto początkowo szybko się korzeni, a lekkie ziemie są przepuszczalne, więc o ile rozkład łubinu posunięty jest daleko i zamienił się na łatwo rozpuszczalne związki azotowe, to jest obawa, że ich część może już na jesieni wylugowano. Na wiosnę jak żyto będzie potrzebował azotu, to może tak głęboko w ziemię wsiąknąć, że go swojemi korzeniami nie dogoni. Praktycy rolnicy radzą podorywać łubin jak ma zupełnie wykształcone, ale jeszcze zielony strąk. Dojrzały zdrewniały łubin będzie wolno gnąć w ziemi. Żyto wymaga ziemi odleżałej i wilgotnej, tymczasem ziemia pod dobrym łubinem zazwyczaj jest nietylko wyschnięta, ale nawet spopielona. Ażeby żyto mogło na takiej roli wschodzić potrzeba po sprężeniu dość dużych deszczy, a rola żeby zdążyła się uleżeć po podoraniu z rozwiniętym strąkiem łubinem, trzeba go wcześniej posiać, a po podorywce uważować ugniataczem Campbella. Na rolach lekkich jako więcej sypkich następuje również szybkie ule-

gnięcie się ziemi, więc z podorywką łubinu i ugnieciem roli można zwlekać.

Pod jarzyny naprz. pod owies, ze względu na jego wczesny siew radzą łubin już podorywać w końcu jesieni. Pod okopowe np. pod ziemniaki można łubin podorywać na wiosnę, szczególnie tam, gdzie sadzimy ziemniaki pod skibę. Ten sposób jest często używany na piaskach, żeby nie stracić azotu z gnijącego w ziemi łubinu. Nie można go tam stosować, gdzie jest duży spadek, żeby spływająca woda nie unosiła opadłe listki łubinu. Łubin nasienny wzbogaca ziemię w azot, ale w mniejszym stopniu niż zielony, bo część azotu powędrowała z korzeni łodyg do nasienia na wytworzenie białka i została z pola zabrana, pozostał on tylko w brodawkach na korzeniach. O ile po sprzucie nasiennego łubinu zostanie nam wysokie ściernisko, to po jego podoraniu poprawimy fizykalne własności roli. Wyrwanie łubinu z korzeniami jest nieracjonalne i nie powinno być stosowane w gospodarstwach.

Rozmaitości.

Nawożenie pod pszenicę. Siejąc pszenicę na dwuletniej koniczynie, która przyorana daje roślinom już pewną ilość pokarmu azotowego, zbytecznym byłoby dawać już teraz saletrę pogłównie. Zawiera to podwójne niebezpieczeństwo, po pierwsze, zbytecznego i zbyt wczesnego wybijania pszenicy, po drugie, w razie silnych opadów zimowych wypłókania zbytecznych ilości pokarmu azotowego w formie łatwo rozpuszczalnej saletry. Po koniczynie należało, z nawożeniem azotowym być oszczędniejszym. Z nawozem azotowym czekać trzeba było do wiosny, ażeby roślinom dostarczyć go w tym czasie w dostatecznej ilości, kiedy roślina zaczyna się na wiosnę ruszać i świeżo rozkrzewiać. Azot działa przedewszystkiem na rozkrzewienie się roślin. Dobrem dlatego nazwać można danie azotniaku pogłównie rychłą wiosną, na ziemię odtajającą i lekko obeschniętą, stosując te wszystkie środki ostrożności jakie przy posiewnym wysiewie azotniaku utrzymać należy. Lekka brona, która azotniak strąca z roślin i go z glebą przemiesza jest bardzo pożądana. Po już danych ilościach azotu, po koniczynie wystarczy na móg (300 prętowy, pół hektara) 50—75 kg. Superfosfat został już dany na jesień, dlatego na wiosnę winno go jeszcze roślinom starczyć, jednakże mały dodatek nie zaszkodziłby jeszcze. Pamiętając o tem, że im bujniejsze rośliny wyrosną na silnym pokarmie azotowym, tem więcej potrzebować będą także innych pokarmów, jak kwasu fosforowego i potasu do wytworzenia organów owocnośnych. Azot daje silną roślinę, kwas fosforowy i potas liczne i ciężkie ziarno. Czy pszenica będzie, trudno odpowiedzieć, jeżeli jednak zasili się ją na wiosnę jeszcze azotniakiem, należy się spodziewać bujnego wzrostu, dawka superfosfatu niewielka z dodatkiem soli potasowych 50 kg. superfosfatu i 100 kg soli potasowych wydać winna dużo ciężkiego ziarna! Azot w saletrze nie ulatnia się, najwyższej ginie o ile leży w mokrem miejscu i zostaje spłókanym do ziemi. Jest on natomiast hygroskopijny i przyciąga wilgoć, nieraz przytem zgrupia się tak i kamienieje, że go trzeba w młynku rozkruszać. W miarę tylko ściągania wilgoci obniża się nieznacznie stosunek procentowy azotu w nim.

„Porad. Gosp.“

Wpływ wody i światła na masło. Zagraniczny uczony Lauterwald bada wpływ światła na dobroć masła. Po 10 minutach wyborowe masło wy-

stawione na intensywną światło słoneczne traci wygląd i przybiera pierwsze początki jełkiego smaku. Lauterwald poleca wtedy wyjąć masło z masielnicy, natychmiast wypłókać i wygnieść, osolić tyle, ile potrzeba i wynieść do miejsca o świeżem i czystem, chłodnym powietrzu. 2 go dnia ponownie wygnieść, zapakować do wyłożonych pergaminowym papierem beczek i zamknąć. Ażeby światło masła nie szkodziło, okna w maślarniach powinny być zaopatrzone w szyby czerwone, żółte lub matowe.

Również masła nie powinno się trzymać w naczyniach zielonych, niebieskich, lub przezroczystych bezbarwnych, tylko w czerwonych, żółtych lub matowych. — Wystawienie masła w sklepach, oknach wystawowych znaczy rozmyślne jego psucie. Na targu niestety musi być masło wystawione na widok publiczny, bo inaczej nikt jego nie kupiłby, ale targ trwa krótko, więc masło nie zdąży się tak popsuć jak w oknie wystawowym.

Wielki wpływ, a nawet większy niż się tego czytelnicy spodziewają, ma woda na dobroć masła. Np. we Francji najlepszemu masłu dostarczają departamenty Charente i Poitou. Długo nie można było objaśnić tego ciekawego faktu, aż nareszcie uczeni przekonali się, że najlepszą wodę do płukania masła akurat mają te dwa departamenty.

Na targu w Paryżu jest masło z Kanady i odległej od niego o 20 000 km. Nowej Zelandji, bo tam bardzo dbają o wyrób masła, robią go pierwszej jakości, więc może wytrzymać taki daleki transport a jak my z masłem postępujemy?

Eksport ziemniaków. Produkcja ziemniaków w Polsce po zaspokojeniu wewnętrznej konsumpcji i potrzeb przemysłowych, posiada poważną nadwyżkę, którą możemy eksportować do krajów zachodnich, przyczem część ziemniaków wywozi się jako ziemniaki jadalne i sadzeniaki, część jako przemysłowe. Poważnymi odbiorcami ziemniaków są Niemcy, Belgja, Holandja (sadzeniaki).

Południowe części Niemiec, centra przemysłowe oraz zagłębie Saary i Ruhry w dużych rozmiarach posiadają zapotrzebowanie na ziemniaki jadalne, i tam też eksport polski częściowo się kieruje. — W ostatnich czasach jednak konkurencja holenderska na tych terenach wypiera polski eksport przez swą solidność dostawy. Jak bowiem informują nas z Düsseldorf, Duisburg, Essen, Bochum i Dortmund, ziemniaki ładowane przez Holandję są pod każdym względem wysyłane w pierwszej jakości, a więc dobre, zdrowe, czyste i sortowane, w przeciwieństwie do sposobu ładowania ziemniaków przez wielu naszych producentów rolnych. O ile z naszej strony nie zastosujemy się do podobnego eksportu, to na tamtejszych rynkach nie możemy wogóle konkurować i o zbyt ziemniaków zagranicą będzie niestęchanie trudno, co oczywiście nie leży ani w interesie rolnictwa, ani handlu polskiego.

Wobec nadchodzącego sezonu jesiennego, w którym największą ilość ziemniaków wszelkich gatunków wywieźć zagranicę można, sprawa zdolności naszego eksportu jest dla rolnictwa bardzo ważna i dlatego też należałoby zwrócić szczególną uwagę, by ziemniaki przeznaczone na wywóz odpowiadały rzeczywistym wymaganiom rynku zagranicznego.

Redaktor odpowiedzialny: Czesław Nowakowski
Drukiem i nakładem Drukarni „Dziennika Pomorskiego“
w Chojnicach.