

# ROLNIK

Bezpłatny dodatek — wychodzi co tydzień.

Rok 3

CHOJNICE, dnia 24-go czerwca 1926 r.

Nr. 25

## Wysadzanie rosad warzywnych do gruntu.

Od należytego potraktowania rosady przy przesadzeniu jej do gruntu zależy nieraz cały przyszły plon danego warzywa.

Wieczorem, na 12 godzin przed wyjściem rosady z inspektu lub rozsadnika, zlewamy ją silnie wodą przez sito, by zjedrniała, a ziemia przylgała mocno do korzonków.

Następnego dnia jedną ręką podważamy roślinki łopatką pod korzeniami, wysadzamy je w górę, drugą chwytamy za liść i łodyżki, i lekko wyoligamy, bacząc ażeby nie pourywać korzonków, ani wytrząsać ziemi. Jedynie rozsadzając cebuli porów itp. chwytamy całą garścią i ziemię wytrząsamy zupełnie z korzeni.

Roszały nie należy wyciągać, niż się da wysadzić w ciągu pół godziny, gdyż zwiednieją i osłabną. Z tych też względów trzeba wyjęte z inspektu roślinki trzymać w koszu przystrojenym przed promieniami słonecznymi, a nie rozkładać na ziemi, jak to często daje się zauważyć przy sadzeniu warzyw przez nasze gospodnie. Również skropienie roślinek w koszu jest pożądaną.

Do sadzenia należy ziemię mieć tak spulchnioną, żeby każda roślinka mogła być korzeniami swobodnie wsunięta w nią.

Używanie kolków t. zw. sadzaków nie jest wskazane, gdyż to rozpuszcza korzonki utrudnia im normalny rozwój na wszystkie strony. Sądzić należy rosadę rano przed godziną 10 lub lepiej po południu po 4 tej.

Na oznaczenie miejsc układowi roślinkę, robimy ręką otwór w ziemi, ręką wpychając jednocześnie korzenie w ziemię, bacząc, by ich nie pozawijać. Głębokość sadzenia zależy od poszczególnego gruntu warzyw, przeważnie jednak zagłębiany w ziemię do t. zw. szyjki korzeniowej, np. cebulę lub do pierwszych liści, np. kapusty kalfiory, kalarepę, pomidory itp.

W każdym wypadku trzeba uważać, żeby nie zasypać t. zw. serca, t. j. miejsca, skąd wyrastają nowe pędy środkowe. Przy sadzeniu rosad, ziemię uciekujemy dookoła roślinki, aby do niej przylgnęła a korzenie nie wisały w powietrzu. Na powierzchni ziemi dookoła rosady robimy płytkie, 2 cm. głęboki wałki niegęste ziemi, w postaci talerza o średnicy 10 cm. by łatwiej w tym miejscu woda skupiała się dookoła rośliny podczas deszczu.

Wysadzona roślinki podlewamy przez sito w godzinach popołudniowych, nigdy zaś podczas słońca bo byłoby jej smarował odrazu.

Brukiew sadzimy w końcu czerwca, rozmieszczając każdą roślinę na zagonie co 25 cm. w kwadrat.

Bruselkę wysadzamy w drugiej połowie maja, dając odległości między roślinami po 70 cm. w kwadrat.

Cebulę uprawiamy z nasienia, sianego wprost w grunt, z rosady i z dymki.

Rosadę wysadzamy do gruntu w początkach maja. Na zagonie szerokości 1 m. 20 cm. robimy co 12 cm. linie w poprzek zagonu (opis tej czynności patrz Nr. 15 „Rolnik i Zagroda”. Na jednej linii takiej sadzimy 12 cebulek, a więc odległość między nimi łatwo odmierzyć na oko i rozłożyć na odpowiednim miejscu cebulki. Jeśli ziemia na powierzchni przeschnęła zbyt, należy ją ręką odgarnąć. Korzenie każdej z ułożonych na linii prostopadłe do niej cebulek, przykrywa się wskazującym palcem i wypycha w ziemię, jednocześnie obok niej ziemie dużym i środkowym palcem dookoła korzeni i główki cebulek. Rośliny te dadzą nam ładny plon, o ile nie będą posadzone ani za głęboko, ani za płytko. W pierwszym wypadku zginą lub nie będą chciały wiązać główek. w drugim zaś — wyschną. Główna cebulki powinna być tylko pokryta ziemią w dolnej części, a tam samą świeżo zdłaska na słońcu.

Tak jednak musi być roślina posadzona głęboko i mocno uciśnięta, by przy lekkim podciągnięciu za szczyptor nie dała się wyciągnąć.

Dymkę zagłębiamy w ziemię tak, by nie była zupełnie widoczna, przyciemniamy — wkładamy głębiej, najdrobniejsze zaś winny być pod samą powierzchnią.

Odległości między roślinkami dajemy te same, co dla rosady.

Kalarapę wysadzamy do gruntu w początkach maja w linie odległe co 80 cm., a na linii co 20 cm. Uważać przytem trzeba, by nie wysadzić przemarszniałej rosady, bo nie wyda ładnych, wczesnych główek.

Kalfiory wczesne sadzimy w początkach maja, dając odległości między roślinami co 50 cm. w kwadrat. Późne zaś — miesiąć później, rozmieszczając je co 80 cm. na liniach, odległych co 1 m., t. zn. w dwa rzędy wzdłuż zagona.

Kapusty również sadzimy w różnym czasie, zależnie od tego, kiedy gotowe główki chcemy mieć do spożycia.

Wczesne sadzimy w początkach maja, późne — po miesiącu. Dla pierwszych dajemy odległość 40 na 40 cm., dla drugich 60 razy 60 cm.

Czerwoną kapustę sadzimy w końcu maja co 50 razy 50 cm.

Włoską zaś sadzimy partjami co dwa tygodnie bo łatwo strzela w nasienie, odległość między roślinami dajemy 40 razy 40 cm.

Pomidory wysadzamy do gruntu w drugiej połowie, względnie w końcu maja nie później jednak, inaczej owoce nie adają się należyte wykształcić i dojrzeć. Wcześniejsze natomiast sadzenie połączone jest z wielkim ryzykiem wobec częstych przymrozków w tym czasie.

Odległość między roślinami, dajemy dla „wysokokrakowych” odmian w dwie linie na zagonie, a na nich co 70 cm., a dla „niskokrakowych” na linii co 60 cm.

Salaty wysadzamy partjami co 2 tygodnie, obsadzając nią brzozi zagonów.

Selery wysadzamy do gruntu w połowie maja, dając odległość między nimi 40 razy 40 cm. w kwadrat.

## 30 milionów sztuk kur posiada Polska

Stan kur obecnie w Polsce obliczany jest na 30 milionów sztuk, co wynosi na 1.000 ha około 1.500 szt., tymczasem w Danii przypada na 1.000 ha 5 650 szt. a w Anglii 4 555 szt. Przeciętna nosność kury w Polsce wynosi 80 szt. jaj rocznie, wobec czego roczna produkcja jaj wyniesie 2.400.000 000 sztuk jaj, t. j. przeszło 15.000 wagonów (110 skrzyń po 1.400 szt.). Dwa trzecie produkcji używa się na potrzeby wewnętrzne i na legi, pozostałość zaś mogłaby być przeznaczona na eksport.

Obecnie około 70 proc. produkcji jaj w Polsce dostaje się do handlu jajczarskiego, a w tej ilości 30 proc. — 40 proc. przeznaczonych jest na konsumpcję, reszta idzie na eksport. W stosunku do jakości produkowanych jaj pierwsze miejsce zajmuje Wielkopolska i Pomorze, drugie Małopolska, Wschodnia, Lubelskie, Wołyń i Kaliskie. Około 95 proc. zbiorów jaj znajduje się w rękach handlu pośredniczącego a za ledwie 5 proc. jest objęte zbiorczą organizacją producentów.

Ruch spółdzielczy w jajczarstwie rozwija się w Polsce szybko, zwłaszcza w ostatnich latach. Spółdzielnie jajczarskie obejmują dotychczas nieznaczny procent ogólnego handlu jajami w Polsce, wszelkie są jednak dane po temu, że w niedalkiej przyszłości odegrają one wybitną rolę zarówno w zaopatrzeniu w jaja rynku wewnętrznego jak i w wywozie tego artykułu zagranicę. W polskim bilansie handlowym jaja stanowią wybitną pozycję ożywną. Główne rynki zbytu jaj z Polski stanowią: Anglia, Niemcy, Austria, Francja, Szwajcaria. Pod względem ilości produkowanych jaj w światowej produkcji Polska zajmuje 6 miejsca. Eksport jaj w roku 1925 wynosił 27.071 ton wartości 227.000 000 zł.

## Przerywanie i obsypanie warzyw.

**Przerywanie.** Warzywa siane wprost do gruntu jak burak, marchew, pietruszka, wymagają przerwania roślin zbyt gęsto rosnących, żeby każda miała dosyć miejsca do swego rozwoju.

Chocobyśmy siali rzadko, trudno będzie utrafić jak należy, tem więcej, że musimy zawsze nasion dać nie co więcej, licząc na pewną ilość niekiełkujących z powodu swej wartości, zbyt głęboko zasiana, szkodników tem podobnie.

Warzywa korzeniowe przerywa się zwykle dwukrotnie. Pierwszy raz krótko po wschodzie, powtórnie po kilku tygodniach, gdy wytworzą korzeń jadalny, chcąc jeszcze cieni.

Pierwszego sposobu należy unikać, ponieważ przy przerywaniu zbyt młodych roślin, podrywa się również osobniki, które pozostawiamy na miejscu: chorują one wtedy długo, przez co opóźniają, a nawet zmniejszają plon.

Najczęściej stosujemy natomiast przerywanie późne, t. j. wtedy gdy wyrwane rośliny dają nam materiał gotowy do użytku kuchennego. Wtedy łatwiej zorientować się, które egzemplarze mają pozostać a jakie należy wyrwać.

Jeżeli warzywa korzeniowe wysiane zostały na, redlinach, zwłaszcza na lekkich glebach, dość jednak wilgotnych, przerywanie jest niezawsze konieczne, bo

rozrastające się korzenie jadalne rozpychają się na strony, nawet rozsadzają redliny i niewiele tracą na wroście i wielkości.

Przerywać warzywa korzeniowe można przez całe lato oddzielenie na użytek kuchni, nie zmniejszając głównego plonu, bo na miejsce wyrwanego osobnika pozostaje się rozrośniętą i zajmą jego miejsce.

Przerywanie trzeba prowadzić planowo tak, żeby stopniowo przejść całą przestrzeń, wracając później do początku. Wyrwywane najczęściej rosnące, przeredzając coraz więcej przy następnym przerywaniu. Powstałe otwory wskutek usunięcia rośliny należy natychmiast zasypać, ziemię obnażoną dookoła pozostałych obok otworu egzemplarzy, by mogły dalej normalnie rosnąć.

W pierwszym rzędzie usuwamy korzenie krzywe wysadzone nieco, lub wykazujące objawy choroby lub, zmarnięcia (liche, żółtawe liście) itp.

Obsypywanie czyli okopywanie stosujemy w celu: 1. odciążenia części jadalnej warzywa od światła, przez co zapobiegamy tworzeniu się w niej ciała zieleni (np. główki marchwi, pietruszki); 2. wytworzenia nowych pięt korzeni (przybyszowych), które powiększą znacznie wykorzystanie pokarmów ziemi (kapusty, kalafory, pomidory, ogórki, groch, fasola); 3. zapobiegania przewracania się warzyw np. kapusty o dużych główkach.

Przy obsypywaniu jednocześnie niszczymy, chwasty i spalczniaki rolę

Czynność tę należy jednak wykonać ostrożnie.

Staramy się więc nie poruszać zbyt mocno roślin okopywanych, zwłaszcza warzyw kapustnych podczas wiązania główek, a ogórków, pomidorów itp. w czasie kwitnienia. Baczny przy tem trzeba, by nie zasypać t. zw. serca, t. j. pędu wierzchołkowego np. u kapusty.

Niektóre warzywa obsypywania nie znoszą np. cebula, która dostawszy się głębiej pod ziemię, nie tworzy główki i pozostaje „bączasta” do późnej jesieni. Brukselka natomiast tworzy różyczki od samej ziemi, więc również nie możemy temu przeszkadzać przez okopywanie.

## Rozmaitości.

**Potrzeba racjonalnej organizacji chłodnictwa.** Wprowadzenie urządzeń chłodniczych umożliwiłoby, zdaniem specjalistów, stałe eksportowanie mięsa zagranicę. 600 tysięcy tonn artykułów spożywczych powinno być poddane odpowiedniej konserwacji. Wymagałyby zorganizowania aparatu chłodniczego o rozmiarach 50 000 tonn chłodni składów, co wymaga w przybliżeniu 2.500 dolarów. O natychmiastowym wprowadzeniu w życie podobnego aparatu niema mowy; inwestycje będą musiały być rozłożone na szereg lat.

**Uszczerzenie podatków i opłat skarbowych zbożem.** Na mocy specjalnej ustawy Minister Skarbu został upoważniony do końca b. r. do pobierania zaległych podatków bezpośrednio i niektórych opłat skarbowych w naturze zbożem lub węglem. Zboże, przeznaczone na zasiew, ordynaryjnie i wyżywienie rodzinny i inwentarza, wolne jest od pobrania. Ceny zboża będą wyznaczone przez władze stosownie do terminów płatności podatków. Obowiązek dostawy zboża do najbliższej stacji ciężki na płatniku podatku.

Redaktor naczelny: Leon Formański;  
Redaktor odpowiedzialny: Stefan Tebelski,  
sm i zakładem drukarni „Dziennika Pomorskiego”  
w Chełmnie.