

ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwęcy“.



Rok IX.

Nowemiasto, dnia 28 lutego 1935.

Nr. 8

Polska „świnia“.

Na powyższy temat znajdujemy w chojnickim „Dzienniku Pomorskim“ znamienne i trafne uwagi o sprawie tak bardzo prozaicznej, jak „polska świnia“, a z drugiej strony tak bardzo doniosłej ze stanowiska gospodarczego dla naszych rolników. Oto ich treść:

„Tu nie będzie mowa o epitetach pod adresem przeciwników politycznych. Chodzi o całkiem co innego. Chodzi o bogactwo narodowe, zakłęte w tem niezbyt powabnym, ale potrzebnym i pożytecznym czworonożnym stworzeniu.

„Trzeba pomóc wsi“ wołają p. Matuszewski i p. Poniatowski, a wtóruje im cała prasa polska. „Jak pomóc?“ — tutaj dyskusja staje się mniej zgodna, tu i ówdzie zaczynają się spory, niekiedy dochodzi do wymiany uwag zgryźliwych.

Nasz zasadniczy pogląd wyraziliśmy wielokrotnie. Pomóc wsi można przez zmniejszenie jej obciążeń publicznych, przez radykalne skreślenie zaległości podatkowych rolnictwa, przez znaczne rozszerzenia ustawodawstwa oddłużeniowego. To wszystko przyniesie wsi ulgę. Natomiast dobrobyt powróci na wieś wówczas, kiedy chłop dostanie za swą tuczoną świnie paręset złotych. Albowiem wieprz — to główna pozycja dochodowa w gospodarstwie małorolnego chłopca. Gdy cena wieprzki będzie wysoka, chłop da sobie radę z podatkami, stać go będzie na sól, na cukier, na parę butów, na drobne inwestycje w swoim gospodarstwie. Chłop gwiżdże na hojności z budżetu, jego interesuje dużo bardziej cena świń.

Cena świń — to problem ich zbytu. Zapewne — trzeba rozszerzać rynek wewnętrzny. W cenę szynki biją i sekwestratorzy przez licytacje nierogaczyny po śmiesznych cenach i podatki, które zwiększają podaż i barbarzyńskie opłaty „rogatkowe“, „kopytkowe“, „targowe“ i inne, pobierane przez zarządy miast i miasteczek od naszych kmiotków, opłaty, które powinny niezwłocznie być zniesione. Na cenie świń odbijają się horrendalnie opłaty. Poza to trzeba nasz naród zachęcać wszelkimi siłami do konsumpcji szynki, rozwinąć intensywną propagandę. Mamy święto gór — a możeby tak urządzić święto świń? Dlaczego nie, przecież świnie są w wyższym stopniu naszym bogactwem narodowym, niż nawet polskie Tatry!

Ale nie należy zapominać, że jesteśmy krajem „prześwinionym“. Musimy je eksportować. Za wszelką cenę. Od tego zależy byt naszego biednego, małorolnego chłopca.

Znalezienie rynków zbytu dla naszego świniskiego eksportu jest jedną z najbardziej palących konieczności państwowych, jakie stoją przed nami. Czy to pod postacią żywca, czy pod postacią szynki, szynki, kiełbasy i bekonów. Nasi ambasadory, ministrowie, konsulowie i inni przedstawiciele zagranicą powinni zawsze o tem pamiętać.

Kwestja eksportu naszych świń — to kwestja naszych traktatów handlowych. Otóż wydaje się nam, że żadne ulgi celne dla zagranicy nie będą zbyt kosztowne, o ile znajdą rekompensatę w zniżkach celnych dla eksportu naszej nierogaczyny. Bo tu nie chodzi tylko o martwe cyfry bilansu handlowego, o to, że wywieziemy polskich świń na tyleż milionów złotych, na ile, dajmy na to, przywieziemy angielskich samochodów. Eksport świń — to nie tylko tyle, a tyle milionów dewiz, które wpłyną do Banku Polskiego. To wprawdzie okężna, ale bardzo realna, najrealniejsza droga dla dopomożenia naszemu rolnictwu, naszym bez- i małorolnym chłopom, do uczynienia ciężaru podatków znośnym, do przywrócenia równowagi pomiędzy miastem a wsią. Wszystkie ofiary, złożone w celu umożliwienia eksportu świń, sownie się opłacą”.

Karmienie świń prośnych.

Przedewszystkiem trzeba unikać zadawania pasz objętościowych w zbyt dużych ilościach. Pasy zgniłe, spleśniałe, fermentujące zabójczo oddziałują na zdrowie maciory prośnej.

Również pasze przemarznęte, bardzo zimna woda, zmieszana z lodem, obniżają temperaturę wnętrza maciory, wywołując anemję narządów jamy brzusznej.

To samo dotyczy zadawania pasz zbyt gorących, np. nierozgniecionych gotowanych ziemniaków, które zatrzymują wysoką temperaturę nawet, gdy rozgotowana miazga dostatecznie już ostygła.

Z pośród pasz treściwych szkodzą nieraz mąka ryżowa i śrut soi.

Najodpowiedniejszą w zimie jest siewka z koniżyny, plewy seradelowe, zaparzone z dodatkiem

ziemniaków. Pozyńając od drugiego miesiąca ciąży należy zmniejszać stopniowo paszę objętościową, zwiększając natomiast paszę treściwą. Pod względem jakości pasza treściwa nie może być tuczająca.

Otręby pszenne, śrutę zbożową, chude mleko i serwatka służyć tu mogą do uzupełnienia wartości odżywczej dziennej dawki ziemniaków, których ilość w ostatnim miesiącu ciąży powinna być ograniczona.

Zbyt obfite karmienie macior prośnych nie jest wskazane, odbija się bowiem ujemnie na prosiętach.

W każdym razie należy wedle możliwości wypędzać świnię prośną na pastwisko, choćby było najlichsze lub na okólnik, lecz wtedy trzeba im dodać po 1 kg. paszy treściwej.

W ostatnim okresie ciąży nie wolno zapominać o konieczności dodawania do paszy nieco soli mi-

neralnych, w przeciwnym razie prosięta zbyt silnie wyniszczają organizm matki, rozwijając się kosztem substancji w nim zawartych, a maciora tem bardziej skłonna jest do pożerania swych nowonarodzonych prosiąt.

Zywienie macior prośnych powinno się odbywać punktualnie 2 do 3 razy na dobę, zawsze o tej samej porze — pasza zaś powinna być możliwie w tym samym składzie.

Również niezbędnem jest dostarczanie maciorze świeżej wody do picia. Swinia wogóle, a zwłaszcza maciora wymaga dość znacznej ilości wody, przytem podawanej oddzielnie od karmy.

Bardzo ważną rzeczą dla utrzymania w normalnym stanie zdrowia prośnej maciory i racjonalnego jej pielęgnowania jest zapewnienie jej nieskrępowanego ruchu latem, zimą na okólniku.

Nowoczesna wzorowa obora.



Przedstawione na niniejszej rycinie pomieszczenie, w jakim znajdują się krowy, ma bardzo wielki wpływ na ilość i jakość mleka.

Mechaniczne urządzenia do dojenia krów

„Rotolactor” jest wynalazkiem amerykańskim. W Ameryce przywiązują do tego wynalazku olbrzymią wagę, uważając, że uczyni on przewrót w gospodarstwie mlecznym.

Proszę sobie wyobrazić mały, owalny budynek. Zwiedzających prowadzi się schodami na pierwsze piętro. Tu przez szklaną podłogę mogą obserwować, co się dzieje pod nimi, na parterze.

Wąską drogą, prowadzącą z obór, ciągną jedna za drugą krowy. Wpuszcza się je pojedynczo do budynku i natychmiast kieruje każdą do przeznaczonego dla niej przedziału. Na szyję zakłada się jej specjalny przyrząd, by nie mogła się usunąć i w tejże chwili pod stopami krowy zaczyna wirować ruchomy chodnik. Jednocześnie wysuwają sztabę, która zmusza krowę do rozstawienia nóg. Z tej chwili korzystają, by puścić strumień wody, obmywający wymiona. Natychmiast potem specjalny

aparatus, który ma odciągać jej z wymion mleko, przechodzi przez dezynfekcję.

Krowa przechodzi, a raczej przejeżdża dalej, gdzie za pomocą mech. ściereczki wycierają jej ogon i elektr. suszką suszą jej mokre odwody wymiona.

Teraz podjeżdża pod nią ów szklany aparat, zaopatrzony w gumową rurkę. Mleko zostaje mechanicznie wydojone i ofiara ma otwarte drzwi z powrotem na wolność.

Wielkie napozór koszty tego urządzenia opłacają się, gdyż mleko utrzymane z tego aparatus jest czyste i pozbawione zarazków.

Ile produkujemy z ta?

Według obliczeń zebrano w 1934 roku 218 milionów kwintali żyta. Z tego w Europie zebrano 209 milionów. Polska jest na drugim miejscu. Niemcy wyprodukowały 75 milionów kwintali żyta, a Polska 57 milionów kwintali żyta. W roku zeszłym zebrano w Polsce około 71 milionów. Widzimy więc, że Polska i Niemcy produkują przeszło połowę żyta na całym świecie.

Bicie świń.

Przez całe 24 godzin przed zabiciem tucznika mocno go poić, lecz jedzenia nie dawać. Przygotować koryto do oparzenia, naczynia do krwi, do kiszek i dużo gorącej wody. Przed zabiciem z tucznikiem spokojnie się obchodzić, ogłuszyć zwierzę silnym uderzeniem w czoło, potem przebić serce. Zabitego tucznika włożyć do koryta z wodą gorącą, oskrobać ze szczeciny, umyć i zrobić nacięcia na tylnych nogach, przez które wsuwa się silny drążek i zawiesza najlepiej na drabinie.

Po zawieszeniu najpierw odcina się łeb, potem przecina brzuch, z którego wyjmuje się wszystkie wewnętrzności, które zaraz włożyć należy do przygotowanego naczynia. Uważać, żeby nie przeciąć woreczka żółciowego, znajdującego się przy wątrobie. Wezwać badacza mięsa, by zbadał, czy mięso jest zdrowe.

Dopiero w 12 godzin po zabiciu wieprza możemy przystąpić do przerobu i solenia mięsa. Do solenia zużyć mniej więcej na 20 kg mięsa — 1 kg soli, 50 gr saletry i 50 gr cukru. Można dodać również trochę korzeni. Wszystko razem zmieszać i silnie w mięso wcierać ręką. Zasolone mięso wkłada się do beczki, przedtem dobrze wyszorowanej i wyparzonej. Beczka nie powinna mieć szczelin. Spód beczki wysypać również solą. Mięso układać warstwami, każdą przesypując solą. Do szynki należy przy kości silnie wcierać sól z domieszką cukru i saletry. Tak soli się mięso, przeznaczone do uwędzenia. Po 5 tygodniach wyjmuje się mięso z beczki, obciera i suszy na wolnym powietrzu, poczem wiesza się je w wędzarni.

Przypomnienia na marzec.

W polu. Gdzie tylko rola obeschnie, puszczać włókę, a gdy się chwast zacznie wydobywać — bronę pod marcowe siewy. W żyto siał koniczyne i seradellę na najsuchszych piaskach, na wilgotniejszych za miesiąc. Siew grochu, peluszeki, mieszanek, owsa, jęczmienia dwurzędowego przy końcu miesiąca. Obawa, że mróz uszkodzi jest płonna. Choć uszkodzi, wynik będzie lepszy, niż z późniejszych siewów. Ale nie siał w ziemię mokrą ani ziemi mokrej nie poruszać. Dać kaimit i nawozy fosforowe.

Ku końcowi miesiąca siał buraki, marchew. Przy wiosennych robotach unikać pługa. Orać tylko tam, gdzie rola zessana lub, gdy zachodzi potrzeba przykrycia gnoju. Ziemi orane szybko tracą wilgoć i chwast mocniej się na nich pełni. Wystarczy więc brona, a na mocniejszych ziemiach kultywator, sprężynówka. Bronować koniczyne czerwoną, łąki, pastwiska, zbierać kamienie; równać kretowiny, karczować krzaki. Posadzić wysadki: marchwi, kapusty, buraków i obsypać ziemią, by zajęce nie uszkodziły. Posadzić część ziemniaków, gdzie ziemia najsuchsza.

Przy inwentarzu — Konie paść dostatnio. Ziemniaki parowane spasać w umiarkowanych ilościach. Spasać bobik, peluszkę, żyto, zastępując niemi drogie otręby i kuchy. Koniczyzna i siano na zakładkę. Przy sprzedaży cieląt nie dawać się wyzyskiwać handlarzom, cena żywca powinna wynosić 60 proc. ceny sprzedażnej mięsa, wedle cen targowych. Nasadzać drób: Zaopatrzyć się w jaja zarodowe ras nieśnych.

Ogród owocowy. — Zbierać z drzew zeschnięte owoce (mumje), obcinać lub spalać oprzędy, obcinać gałązki z pierścieniami i niszczyć je, potem bielić wapnem.

Szykując nasiona do siewu — mieć pewność, że są czyste i dobrze kiełkują. Podejrzane ziemniaki wybrać z kopca, przesuszać i spaść. Trzymać kopce pod grubym nakryciem, bo ujmowanie ziemi przy ocieplaniu się powietrza sprzyja szyszemu porastaniu ziemniaków, a nie ochładza kopców. Na drogi sypać piasek we wgłębienia.

Wiosenne dokarmianie pszczół sytą mleczną.

Wiosna się zbliża. W dni pogodne, słoneczne i bezwietrzne należy zajrzeć do uli i przekonać się, jak pszczoły przezimowały, zwłaszcza w takich, w których już teraz pojawiają się pszczoły na wylotach. Jest to najlepszą oznaką, że w takim ulu nie wszystko jest w porządku. Po otwarciu ula każdy pszczelarz patrzy najpierw, ile trupów jest pod gniazdem i czy po bokach gniazda nie wisi pajęczyna, której przed zazimowaniem nie było.

Zbyt wiele trupów pszczelich jest dowodem, że rój miał na zimę zamało karmy. Pajęczyna zaś świadczy, że do ula zakradły się pająki, szkodniki roju. Po usunięciu pajęczyny i pajaków nie należy ani chwili zwlekać z ratowaniem roju przez podkarmianie.

Bartnicy kalifornijscy wypróbowali nowy sposób wiosennego podkarmiania pszczół sytą mleczną, jak zapewniają fachowe pisma pszczelarzy amerykańskich, bardzo odpowiednią i skuteczną.

Sytą mleczną sporządza się tak samo, jak sytą wodną, tylko zamiast wody, bierze się słodkie mleko krowie odciegane (odtłuszczone — bez śmietany. Na litr mleka — litr mialkiego cukru zgotować, uważając, by się syta nie przypaliła. Ciepłą sytą wstawia się na noc do ula, najlepiej ponad gniazdem, w t. zw. przedziale miodowym. Wybiorą pszczoły sytę, to znak, że rój jeszcze żywotny, że będzie go można uratować od zagłady. Dokarmianie powinno być tak długo podtrzymywane w odstępach 2-3 dni dopóki pszczoły — zadawaną im sytą doszczętnie wybiorą.

Pszczelarze kalifornijscy zaręczają, że dokarmianie pszczół na wiosnę sytą mleczną wpływa bardzo dodatnio na rozwój roju. Matka czerwi dobrze, a pszczoły-pracownice z nastaniem pełnej wiosny są silne do roboty.

Może nasi pszczelarze zrobią próbę, dając jednemu ulowi sytą mleczną, a innym sytą wodną.

ZEBRANIA KÓLEK ROLNICZYCH

w powiecie lubawskim na dzień 3 marca 1935 r.

Bratjan o godzinie	17-tej.
Gierłoż Pol.	15-tej.
Krotoszyny	12-tej.
Łąkorz	15-tej.
Mroczo	12-tej.
N. Brzozie	16-tej.
Ostrowite	12-tej.
Omule	15-tej.
Rożental	16-tej.
Skarlin	16-tej.
Tylice	17-tej.
Wonna	15-tej.
Złotowo	14-tej.
Zwiniarz	14,30.



DZIAŁ KOBIECY

Czosnek a zdrowie.

Nasz pospolity czosnek ogrodowy zaliczyć należy w pierwszej linii do wypróbowanych środków leczniczych. Znany był, tak jak cebula, już w odległej starożytności. Wszystkie najstarsze dzieła lekarskie, jak i medycyna ludowa różnych narodów Europy i Azji przypisuje czosnkowi cenne i różnorodne własności lecznicze. Przedewszystkiem czosnek uchodzi za doskonały środek, poprawiający trawienie. Dlatego czosnek i cebulę stosuje gospodyni jako przyprawę do trudnostrawnych mięs (wieprzowiny, baraniny, wołowiny).

Czosnek zawiera różne składniki chemiczne: fosfor, siarkę, arsen, jest bardzo bogaty w sole odżywcze, olejek lotny (posiadający wybitne własności bakterjobjęcze) ma bardzo silny, czem tłumaczy się znakomity wpływ czosunku na uspokojenie systemu nerwowego. Dzięki olejki czosnek daje dobre wyniki przy gnilnej fermentacji kiszki, wzdęciu, uporczywych biegunkach, chronicznych zaparciach. Antyseptycznymi własnościami olejku czosunku można tłumaczyć gojące własności czosunku lub cebuli przy wrzodach i zastarzałych ranach. Wydzielający się przez płuca i nerki olejek działa leczniczo przy zgorzeli płuc, zastarzałych bronchitach, chorobach nerek i puchlinie wodnej. Sok z czosunku stosuje się też przy wypadaniu włosów, uporczywych wyrzutach skórnych.

Współczesna medycyna naukowa zainteresowała się sokiem czosnkowym dopiero po wielkiej wojnie, kiedy to lekarze francuscy stwierdzili, że czosnek działa rozszerzająco na naczynia krwionośne i powoduje dość wybitne obniżenie ciśnienia krwi. Dlatego czosnek stał się najwazn. lekiem zwłaszcza przy sklerozie (zwapnieniu żył) (Zażywać 3 razy dzien. po 25 kropek przez pół roku). Czosnek stosuje się też w chorobach płucnych, przy astmie, kokluszu, zaburzeniach w trawieniu, chrypcie i in. niezżytach dróg oddechowych. W tym wypadku zmniejsza wydzielanie flegmy, ułatwia wyksztuszenie, czem wpływa na zwiększenie łaknienia i spokojny sen, co ma w wypadkach choroby znaczenie decydujące. W związku z tem pojawiły się w handlu różne przetwory czosnkowe. Preparaty te są też specyficznym lekiem przeciw grypie.

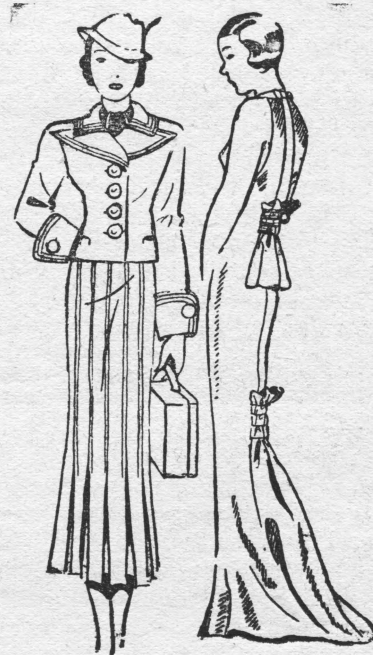
Dla osób, które nie mogą sobie pozwolić na kupno drogich soków czosnkowych, najprostszym zastosowaniem czosunku będzie spożywanie codzień 2-3 posiekanych ząbków czosunku z niewielką ilością kwaśnego mleka.

Według prof. farmakologii na uniwersytecie w Wilnie, p. Muszyńskiego, jednego z najpoważn. w Europie znawcy ziół, najprostszą postacią leku czosnk. jest nalewka, którą przyrządza się następn. : Nalać 1 część utłuczonego w moździerzu czosunku 5 częściami spirytusu rektyf., macerować przez tydzień i odciągnąć wyciąg. Nalewkę o jasno-

żółtawym wyglądzie, wybitnym zapachu czosunku i lekko szczypiącym smaku zażywać po 10-15 kropek w kieliszku wody 2-3 razy dziennie.

Czosnek daje też doskonałe rezultaty przeciw robakom, przebywającym w drogach trawiennych zwłaszcza u dzieci. Leczenie polega na stosowaniu lewatyw z mleka: Ząbek z główki czosunku rozcierać w moździerzu z małą ilością wody, następnie masę tę gotować z 1-2 szklankami mleka przez 5 min., odsączyć, poczem jeszcze ciepłą wodą stosować w postaci lewatywy (na noc) — codziennie przez 2-3 tygodnie. Przed lewatywą odbyty należy dokładnie zmyć rozczyntnym mydła „sap viridis”.

Zważywszy wysokocenne zalety czosunku jako środka zapobiegawczego przeciw wielu chorobom i leczącego w wypadkach choroby — należy spopularyzować ten przez lekarzy zwany „eliksir życia”.



Model kostjumu i sukni wieczorowej.



Najlepsze łyżwiarki Europy na tegorocznych zawodach w St. Moritz.