

ROLNIK

Bezplatny dodatek

do „Drwecy“.



Rok IX.

Nowemiasto, dnia 20 czerwca 1935.

Nr. 24

O składnikach pasz i ich zaletach.

Pięć zalet powinna posiadać każda pasza, a mianowicie, aby ją nasze domowe zwierzęta chętnie jadły, się nią nasyciły, aby nie szkodziła zdrowiu, a składniki odżywcze, tj. białko, skrobia, tłuszcz itd. znajdowały się w dostatecznej ilości, i wreszcie — co właśnie dziś podczas przesilenia gospodarczego jest najważniejsze — aby jak najmniej kosztowała.

Każda pasza zawiera w sobie pewną ilość wody. Np. w sianie znajduje się jej około 20 proc., a w słomie 15 proc. Woda taka nie odgrywa jednak w wyżywieniu inwentarza żadnej roli, bo jej brak można łatwo zastąpić zwykłym napojem.

Mączka i cukier. Mączka i cukier, zawarte w paszy, są do życia i wzrostu zwierząt potrzebne, ale nie posiadają tak doniosłego znaczenia w wyżywieniu inwentarza, jak białko, które tylko w pewnej części zastąpić mogą. Pomimo tego posiadają mączne i cukrowe pasze wysoką wartość, gdyż znajduje się w nich wielka ilość tych składników, które są przecięciowo pięć razy tańsze od białka. — Skrobia czyli mączka znajduje się obficie w ziarnkach kukurydzy, jęczmienia, owsa, bobiku, wyki, dalej w otrębach i ziemniakach.

Cukier napotykamy w większych ilościach w cukrowych i pastewnych burakach, w marchwi i w końskim zębie.

Białko. Najcenniejszym składnikiem paszy jest białko, bo bez niego nie może żyć żadne stworzenie. Im więcej zatem białka znajduje się w paszy, tem większa jej wartość, bo ono najlepiej żywi. Zwierzęta wyglądają wtedy dobrze, przybierają w miarę i są zdolne do każdej pracy.

Największą ilość białka znajdujemy w ziarnach, szczególnie w grochu i bobie, dalej w otrębach, makuchach, w zielonej koniczynie i w dobrej smacznej trawie. Im młodszą jest zielona pasza, uzyskana z pól, obsianych koniczyną lub z pastwisk i łąk, tem więcej posiada strawnego białka!

Włóknik roślinny. Surowe pasze zawierają duże ilości włókna roślinnego. Dopóki zielone pasze są młode i soczyste, jest ich włóknik miękki tak, że go zwierzęta doskonale trawią. Z wzro-

stem atoli traw, koniczyn i innych tego rodzaju roślin, twardnieje włóknik. Dlatego nazywa go się w tym okresie drewnikiem, z którego zwierzęta nie mają wiele pożytku.

Tłuszcz. Znajdujący się w szparach roślinnych tłuszcz nie posiada tak wybitnego znaczenia, jak białko, przynosi jednak tę korzyść, że razem z mączką, cukrem i włóknikiem wytwarza w organizmie zwierzęcym potrzebne ciepło i siłę, przyczynia się do zawartości tłuszczu w mleku i osadza się w postaci łoju i słoniny. Tłuszcz znajduje się prawie w każdej paszy. Większych jego ilości nie strawi żaden zwierzę.

Sole mineralne. Zawarte w każdej paszy sole mineralne są wprost niezbędne dla organizmu zwierzęcego. Doświadczenia, poczynione na zwierzętach, odżywianych paszą, pozbawioną sztucznie soli mineralnych, marniały powoli pomimo obfitego żywienia, a w końcu ginęły.

Doświadczenia z witaminami. Witaminy są to niedawno odkryte ciała, napotykanne tylko w małych ilościach w niektórych karmach i owocach.

Witaminy działają pobudzająco na ludzi, jak i na zwierzęta. Ich brak powoduje rozmaite niedomagania i zaburzenia. Zwierzęta nabierają chuderalowego wyglądu, nie rosną, są bezpłodne lub porzucają i odznaczają się szczególnie skłonnością do wszystkich chorób.

Mleko, dobre, sucho zebrane siano, wszystkie zielone rolnicze rośliny, kiszonki z nich, zawierają dużo witamin. Mniej ich posiadają brukiew i marchew, a najmniej z okopowych buraki i ziemniaki.

Wcale się nie znajdzie witamin w słomie, w źle sprzątniętem lub z kwaśnych łąk zebraniem sianie, w cukrze i czystej mączce.

Dalej poczyniono inne jeszcze ciekawe doświadczenia jak i to, że witaminy tracą całkowicie lub częściowo swoje dodatnie właściwości przez gotowanie.

Odwrotnie — zauważono, że siano, które urosło w miejscach, wystawionych na słońce, zawiera daleko więcej witamin, niż takie, które sprzątnięto z łąk ocienianych.

O witaminach nie wypowiedziała jeszcze nauka swojego ostatniego słowa. Jednak już to, co o nich wiemy dotąd, powinno rolnikom wystarczyć na wskazówkę przy zestawianiu pasz.

Umiejętne zestawienie paszy. Mając powyższe na uwadze, należy umiejętnie dobrać i zestawić paszę dla swego inwentarza, aby otrzymała możliwie wszystkie im potrzebne do życia i rozwoju składniki w odpowiednich ilościach.

Febra pastwiskowa u bydła.

Choroba ta występuje w postaci silnego, ostrego nieżytu (kataru) żołądka i jelit, a może się zdarzyć o każdej porze roku, a zwłaszcza z powodu nagłej zmiany paszy, do której narządy trawienia nie są jeszcze przyzwyczajone.

Ponieważ choroba najczęściej występuje podczas przejścia bydła na paszę pastwiskową, a nabiera ostrości szczególnie przy nagłym oziębieniu, przeto nazwano ją zarazą pastwiskową.

Powstaniu jej sprzyja także trawa zbyt zimna, przytem mokra, zwłaszcza po obfitej rosie lub szronie. W pierwszym rzędzie ulegają chorobie osobniki słabe lub cherlawe, a także wysoko cielne.

Także przemęczenie bydła wskutek zbyt dalekiego chodu na odległe pastwisko ujemnie wpływa na zdrowie i sprzyja powstaniu tej choroby.

Objawy rozpoznawcze, zdradzające chorobę, stanowi sierść nastroszona, widoczne zaniepokojenie zwierzęcia i objawy, przypominające kolkę; boki to się wzdymają, to znów zapadają. Apetyt zanika, odbijanie ustaje, żołądek wykazuje tylko bardzo słabą czynność. Drżenie i przyspieszony oddech zdradzają gorączkę, dochodzącą jednakże do 42 stopni. Podczas ostrego przebiegu choroby występuje ślinienie, łzawienie i silne zaczerwienienie błon śluzowych. Zatwardzenie występuje jako objaw zaburzeń w jelitach, aby raptownie ustąpić miejsca gwałtownemu rozwolnieniu; kał staje się silnym i formalnie wysikuje ze zwierzęcia. Wydajność mleka maleje, mleko zmienia się, łatwo się warzy, lecz mimo to nie nadaje się na ser.

Przebieg choroby, mimo groźnych objawów, jest dość łagodny i zależnie od siły wystąpienia następuje wyleczenie w przeciągu 1—2 tygodni.

Oczywiście, że chore osobniki należy poddać troskliwej opiece i trzymać w ciepłym miejscu. Przy wypędzaniu na pastwisko zganiać bydło jeszcze przed wieczorem, a wyganiać zrana dopiero po obeschnięciu pastwiska. W oborze zadawać nieco siana i również małowiele słomy, zbyt wielkie ilości jednego i drugiego ujemnie wpływałyby na i tak już osłabiony żołądek.

Woda do picia winna być odstana. Zaleca się także od czasu do czasu podawanie napoju klejkowego, np. z otręb lub zupę z mąki.

Polityka interwencyjna w zakresie rolnictwa.

Wytyczne, ustalone przez komitet ekonomiczny ministrów.

W wyniku prowadzonych w ostatnich tygodniach narad w łonie rządu i na terenie samorządu gospodarczego, komitet ekonomiczny ministrów na posiedzeniu w dniu 8 bm uchwalił wytyczne, którym kierować się będzie w roku gospodarczym 1935-36 polityka interwencyjna rządu w zakresie artykułów rolniczych.

Artykuły hodowlane.

Ustalając te wytyczne, komitet ekonomiczny ministrów położył większy niż dotychczas nacisk na interwencję w zakresie hodowlanym, wychodząc z założeniu, że szersze uwzględnienie tych artykułów i potraktowanie interwencji na odcinku hodowlanym obok akcji zbożowej powinno umożliwić osiągnięcie dla rolnictwa pełniejszych wyników. Uchwały komitetu ekonomicznego ministrów przewidują przede wszystkim znaczne rozszerzenie środków na popieranie wywozu artykułów hodowlanych. Komisja popierania obrotów artykułów rolniczych, urzędująca przy min. rolnictwa i reform rolnych, dysponować będzie na te cele odpowiednimi sumami.

Rozbudowa urządzeń technicznych.

Nadto dla usprawiedliwienia przetwórstwa i zbytu artykułów hodowlanych podjęta będzie dalsza rozbudowa urządzeń technicznych, jak chłodnie, mleczarnie, serownie itd., które to instytucje sfinansowane będą z kredytów specjalnie na ten cel przeznaczonych. Z tych samych kredytów, przewidzianych w kwocie 15 milj. zł, sfinansowana będzie również budowa niezbędnych spichrzów zbożowych.

Cia.

Jeśli chodzi o artykuły roślinne, zasady uchwalone przez komitet ekon. min. przewidują zachowanie w r. gospodarczych 1935-36 dotychczasowego poziomu ceł na zboże i dotychczasowego zakresu przywozu. Utrzymany zostanie również w dotychczasowej wysokości zwrot ceł przy wywozie zbóż i ich przetworów. Równocześnie zwrot ceł zostanie rozszerzony na wywóz gryki w wysokości 6 zł od kwintala. Nadto przewidziane jest dalsze rozszerzenie zwrotu ceł na przetwory ziemniaczane, spirytus i nasiona oleiste.

„Pezety“.

Do wywozu wszystkich zbóż i ich przetworów dopuszczonych ma być oprócz Państw. Zakładów Przemysłowo-Zbożowych również i handel prywatny i spółdzielczy. Kwoty, przeznaczone dotychczas na interwencje zbożowe, skierowane będą w części na podtrzymanie cen innych artykułów rolniczych, a w szczególności hodowlanych. Państw. Zakłady Przemysłowo-Zbożowe będą w przyszłości prowadziły skup zboża, jednakże w ramach normalnej kalkulacji handlowej. Skup dokonany będzie przede wszystkim przez spółdzielnie rolniczo-handlowe lub bezpośrednio u rolników, w dążeniu do planowego wywozu.

Ulgi w daninach i kredyty.

W dążeniu do podniesienia dochodowości gospodarstw rolnych, uchwały komitetu ekonomicznego ministrów zmierzają również do zmniejszenia niektórych świadczeń gotówkowych rolników na rzecz państwa, samorządu terytorjalnego i instytucyj prawa publicznego. Kredyty zastawowe i zaliczkowe udzielane będą zarówno pod zastaw żyta, pszenicy, owsa i jęczmienia, jak i innych produktów roślinnych, a szczególnie strączkowych i nasion oleistych. Przy udzielaniu tych kredytów nie będą dokonywane żadne potrącenia z jakiegokolwiek tytułu. Jeśli chodzi o rozmiary kredytów, przewidziane jest uruchomienie około 40 milionów zł na kredyty zastawowe, 10 milj. zł na kredyty zaliczkowe, 10 milj. zł na kredyty dla handlu spółdzielczego, prywatnego i młynów oraz 5 milj. zł na olejarnie i na zakup krajowych nasion oleistych.



DZIAŁ KOBIECY

Jarzyny, owoce i nabiał najlepszym pożywieniem w lecie.

W gorące, upalne dni instynktownie unikamy mięsa i tłuszczów, które wzmagają przemianę materji, a tem samym produkcję ciepła bardziej niż węglowodany, będące głównym składnikiem potraw mącznych,

jarzyn i owoców. Natura skłania nas w tej porze do unikania potraw mięsnych również i z tego powodu, że zawierają one dużo kwasów, których nadmiar niezawsze jest pożądany dla organizmu, podczas gdy potrawy jarskie obfitują w sole zasadowe, wywierające korzystny wpływ na organizm, zwłaszcza w lecie.

Jako najodpowiedniejsze pożywienie na miesiące letnie nadaje się: mleko słodkie lub kwaśne, ser, maślanka, jarzyny, sałaty, owoce, lekkie po-

KOMUNIKATY.

Tydzień tępienia chwastów na Pomorzu.

W dniach od 20—25 czerwca będzie na całym Pomorzu urządzony tydzień tępienia chwastów. Tydzień ten winien się stać bodźcem do podjęcia wyteżonej walki z wszystkimi chwastami, przedewszystkiem i berberyssem. Działwa szkolna i różne stowarzyszenia powinny się wziąć do chwastów na tak zwanych polach niczych, gdzie nikt zwykle do nich ręki nie przyłoży.

W sprawie prowadzenia rachunkowości rolnej.

W dniu 1. VII. rozpoczyna się nowy rok gospodarczy. Wobec tego przypominamy o potrzebie prowadzenia rachunkowości gospodarce. Rachunkowość gospodarza nie tylko wskaże rolnikowi, w jakim kierunku winien nastawić gospodarstwo, aby z niego wyciągnąć możliwie największe dochody i poprawić swoją egzystencję, lecz również służy za podstawę do wymiaru podatku dochodowego.

Aby umożliwić rolnikom zapoznanie się z przeprowadzeniem rachunkowości, TRP. w myśl zapowiedzi ma zamiar przeprowadzić jeszcze w ciągu tego miesiąca kurs rachunkowości i po otrzymaniu decyzji Izby niezwłocznie poda termin odbycia tegoż zainteresowanym do wiadomości.

Dalsze zgłoszenia na kurs przyjmuje się.

T. R. P.

Wycieczka do Szwecji.

Na żądanie wielu uczestników wycieczek zagranicznych, organizowanych przez Centralne Towarzystwo Organizacji i Kółek Rolniczych — postanowiliśmy w roku bieżącym zorganizować w dniach 27—31 sierpnia 1935 r. wycieczkę do Szwecji.

Ogólny koszt wycieczki wynosi 140 zł od osoby i 3 zł wpisowego. W tem są już koszty paszportów i wiz, przejazdu okrętem, całkowite utrzymanie oraz wszystkie wstępy i przejazdy w Szwecji, przewidziane programem wycieczki. Do Gdyni i z powrotem uczestnicy dojeżdżają na swój własny koszt. Najprawdopodobniej otrzymamy dla uczestników wycieczki 50 proc. zniżki kolejowej na obie strony.

Przy zgłoszeniu należy wpłacać do kasy Centralnego Towarzystwa Org. i Kółek Rolniczych, Warszawa 1, Kopernika 30 na konto czekowe PKO. Nr. 21.160 — 3 zł wpisowego i 40 zł zaliczki (zaznaczając cel wpłaty). Pozosta-

łą sumę 100 zł można wpłacać dowolnie z tem, że na 5 lipca rb. trzeba mieć wpłacone najmniej 100 zł i wpisowe, pozostałą sumę na dzień 5 sierpnia rb.

Każdy z uczestników jest obowiązany mieć dowód osobisty z fotografią z poświadczeniem obywatelskim. Oficerowie rezerwy powiadają o swoim wyjeździe odnośne władze wojskowe.

W razie wycofania się z wycieczki, uczestnik traci 25 proc. ogólnych kosztów wycieczki. Uczestnik wycieczki, który z przyczyn od siebie niezależnych nie mógłby wyjechać, może dać na swoje miejsce zastępcę, który dopłaca dodatkowo 3 zł wpisowego. Wycofać się z wycieczki na powyższych warunkach uczestnicy mogą na miesiąc przed wyruszeniem wycieczki.

Wycieczka zwiedzi poza stolicą Szwecji — Sztokholmem, wzorowe gospodarstwa rolne, spółdzielczość, szkoły rolnicze.

Dalsze informacje i szczegółowy program wycieczki otrzymają uczestnicy od kierownictwa wycieczki. Ci, którzy zgłoszą się po zamknięciu listy zgłoszeń, będą opłacali 25 proc. więcej ogólnych kosztów wycieczki. Dobro zainteresowanych wymaga, aby zgłaszali się natychmiast, gdyż liczba uczestników jest ograniczona.

Ustnych ani piśmiennych zgłoszeń bez wpłaty 43 złotych nie przyjmujemy.

Nowe wytyczne polityki gospodarczej tematem konferencji ekonomicznej w P. T. R.

W dniu 13 bm. odbyła się w Toruniu zwołana przez P. T. R. konferencja ekonomiczna, z udziałem przedstawicieli władz państwowych, bankowości i Izby Rolniczej oraz członków prezydium P. T. R.

Obrady dotyczyły ustosunkowania się zorganizowanego rolnictwa pomorskiego do nowych wytycznych polityki gospodarczej w zakresie rolnictwa w zbliżającym się nowym okresie gospodarczym. Omówiono obszernie wpływ, jaki na Pomorze mieć będzie rozszerzony zasięg premij eksportowych i ograniczona działalność P. Z. P. Z., ustalono zasady, na jakich, zdaniem P. T. R., odegrają należyta rolę kredyty zaliczkowe, lombardowe i zastawowe na Pomorzu oraz sprecyzowano sprawę koordynacji akcji finansowo-rolniczej na terenie Pomorza i przystosowania jej do ram gospodarczych, jakie stworzą w okresie późniejszym wprowadzone w życie nowe czynniki polityki gospodarczej.

Ustalono w ten sposób stanowisko zorganizowanego rolnictwa pomorskiego zostanie przedłożone władzom centralnym w obszernym memorjale.

Skon laureatki Nobla.



Zmarła w 75-tym roku życia Amerykanka Jane Addams, która za swe wybitne dzieła o zagadnieniach reformy społecznej otrzymała nagrodę Nobla.

trawy mączne, zupy owocowe, chłodniki, kisielki.

Racjonalna dieta letnia powinna mieć za podstawę jarzyny, owoce i nabiał. Mięso należy w lecie usunąć na plan drugi, jako dodatek do normalnego jadłospisu. Co się tyczy podawania jarzyn, stwierdzić należy, że nie jest rzeczą wskazaną spożywanie ich wyłącznie w stanie surowym, a to z powodu możliwości wprowadzenia wraz z nimi zbyt dużej ilości różnego rodzaju pasożytów. Jarzyny należy gotować, a tylko część ich spożywać w stanie surowym w formie owoców i sałat, celem zaopatrzenia organizmu w witaminy, którym gotowanie szkodzi.

Surowe jarzyny i owoce, przeznaczone do skonsumowania, trzeba bardzo dokładnie umyć. Nie jest jednak wskazane odżywianie się wyłącznie samymi jarzynami lub owocami, choćby w większości gotowanymi albo samym nabiałem. Najodpowiedniejszym sposobem przyrządzania jarzyn jest rozpowszechniające się coraz bardziej gotowanie na parze, które ich nie pozbawia ważnych dla organizmu soli zasadowych, jak się to dzieje, gdy jarzyny są gotowane w wodzie, (której nie należy wylewać, gdyż zawiera najpożywniejsze sole).

Ludzie zdrowi powinni w lecie pić dużo płynów (unikać alkoholu.) Woda ma doniosłe znaczenie dla organizmu. Służy ona do utrzymania stałego ciśnienia w tkankach, zapobiega zagęszczeniu soków ustroju, umożliwia dokładne wypłukiwanie z tkanek substancji szkodliwych i wydalanie ich przez nerki. Picie wody względnie innych płynów, jak wody z sokiem owocowym, cytrynowym, pomarańczowym, zabezpiecza również częściowo człowieka przed porażeniem słonecznym. Ponieważ w lecie tracimy wielkie ilości z potem, konieczną jest przeto rzeczą uzupełnianie jej zapasów w organizmie. Najlepszym regulatorem zapotrzebowania wody jest pragnienie, które zawsze powinno być zaspokojone. Jedyńm zastrzeżeniem tutaj jest ostrożność, wskazana po spożyciu owoców, po których należy przyjmować tylko bardzo małe ilości płynów, co nie znaczy jednak, by trzeba było wstrzymać się zupełnie.

Dieta letnia człowieka zdrowego nie powinna być więc jednostronną, lecz składać się zarówno z jarzyn i owoców, częściowo gotowanych, częściowo zaś surowych, jakoteż nabiału, dalej małego dodatku mięsa. Pozatem zawierać ona powinna

duże ilości płynów (wody, mleka, kompotów, soków owocowych itd.). Oczywiście raz jeszcze podkreślić należy, że uwagi odnoszą się wyłącznie do diety ludzi zdrowych.

Agrest

zrywamy zielony na konfitury i kompoty albo zupełnie dojrzały jako owoc deserowy lub do wyrobu wina. Ze zbiorem nie trzeba zwlekać, bo agrest prędko dojrzewa, opada z krzaków i staje się niesmaczny.

Ponieważ często drobne gałęzie agrestu, obciążone owocami, leżą na ziemi, przez co jagody się brudzą, a nawet mogą zgnić, więc przed dojrzewaniem podnieść je do góry przy pomocy rozwidlonych kółków lub 2 patyków, wbitych na krzyż, czy wreszcie przy pomocy obręczy z wikliny lub leszczyny, opartej na kilku kółkach, wbitych w ziemię.

Agrest delikatnie zebrany i rozłożony cienką warstwą na płaskim półmisku lub w szerokim koszyku w chłodnej piwnicy może leżeć najwyżej kilka dni.

Konfitura z agrestu.

3 i pół ltr. oczyszczonego, twardego agrestu gotować z 2 ft. cukru i ¼ ltr. wody (aby cukier prędzej się rozpuścił) i 2 lask. cynamonu. Gdy zaczną w rondlu żółknąć, zestawić z ognia. Następnie domieszać paczkę proszku salicylu lub ¼ paczki proszku konserw. dr. Oetkera, napełnić słoiki. Po zupełnym ostygnięciu obwiązać i wynieść do chłodnej spiżarni lub piwnicy.

Agrest i rabarbarum

traci dużo ze swego kwasu, jeśli do gotowania dodamy szczyptę sody: ocukrzyć należy dopiero po ugotowaniu.

KĄCIK MODY.

Nowością są:

- ...Suknie, przypominające kostjum lub komplet.
- ...Pelerynki krótkie w żywym kolorze do deseniowych lub białych płóciennych sukien. Z tego samego materiału robi się: kołnierze, kapelusze, krawaty, a nawet rękawiczki.
- ...Bluzki kamizelkowe.
- ...Wypustki w żywym kolorze ozdabiają dość obficie ciemne suknie
- ...Biała pika na sukni, kapelusze rękawiczki i kokardy
- ...Włosy krótsze i znacznie skromniej uczesane
- ...Parasole na przedpołudnie z materiałów w pasy z krótką rączką, na popołudnie z falbankami, rieszkami i na długich kijkach, takie, jakie nosiły nasze babki.



59 letnia pani Fletsher Johnston posiadająca 7 dzieci, i 14 wnuków, została uznana za prawdziwy typ matki amerykańskiej.