

ROLNIK

Bezpłatny dodatek
do „Drwęcy”



Rok IX.

Nowemiasto, dnia 29 sierpnia 1935.

Nr. 33

Przed siewem.

Zbliża się czas, w którym rolnik wyruszy w pole, by rzucić w ziemię ziarno siewne, a potem będzie czekać cały rok, co mu ono przyniesie.

Dobór odpowiedniego ziarna siewnego jest jednym z tych ważnych czynników, które, poza dobrą mechaniczną uprawą roli i nawożeniem, decydują o plonie. Pamiętając o znanym przysłowiu:

„Jaki kruszec — taki dzwon.

Jakie ziarno — taki plon”

trzeba dbać, by ziarno siewne było najlepsze. Minęły już te czasy, gdy rolnik nie zwracał na takie rzeczy uwagi, siał z dziada pradziada to samo nasienie, zebrane ze swego pola z przeszłego plonu i jakoś to było dobrze.

Przejdziemy tu kolejno zasady, jakich przestrzegać należy przy dobieraniu ziarna do siewu. Musi ono być przystosowane odpowiednio do gleby i klimatu. Stąd, jeśli sprowadza się jakąś nową odmianę, to wybiera się ją z okolic, zbliżonych do miejscowych warunków, raczej z miejscowości o gorszych warunkach, bo wtedy sprowadzone nasienie, rosnąc w lepszych warunkach, da plon wyższy.

Dziś wybierać należy odmiany odporne na mróz, wyleganie, rdzę, śnieć, głównię i in. szkodniki.

Ziarno siewne musi być zdrowe, nie uszkodzone ani przez szkodniki ani przez choroby, nie stęchłe, nie spleśniałe ani porośnięte, a natomiast suche, o barwie i połysku swoistym dla każdej rośliny i zebrane w czasie pogody.

Ziarna do siewu nie młóci się tuż zaraz po spręczeniu, lecz trzyma się je parę tygodni w snope, z początku na polu, a potem w stertach, by część wody wyparowało z siebie i przeszło okres pewnej fermentacji. Przy omłocie dobiera się odpowiedni sposób, by ziarno nie kaleczyć. Najlepszy byłby omłot cepem, bo ten nigdy ziarno nie kaleczy. Jednak to dziś sposób zbyt mozolny i drogi. Z młocarń „cepowa” lepsza od „sztyftowej”, gdyż mniej uszkadza ziarno.

Nie należy ziarna siewnego „otrząsać” ze snopów, jak to błędnie niektórzy robią, sądząc, że przez to będą mieć najładniejsze ziarno, bo takie „osypywanie się” z kłosa jest wadą, która się dziedziczy, a wszak rolnik żaden nie chce mieć zboża, które lada wiatr wyłuska mu z kłosa na ziemię.

Błędem byłoby też wybieranie ziarna największych, bo takie wielkie ziarna „wypasione”, przeniesione w gorsze warunki, dadzą słaby urodzaj. Zachodzi tu jeszcze jedno niebezpieczeństwo. Ziarna wielkie u żyta i jęczmienia mogą pochodzić z tak zwanych kłosów „szczyrbatych”, czyli „przestrzelonych” (a ta wada dziedziczy się), t. j. możemy otrzymywać kłosa napozór duże, ale w nich w kilku miejscach nie będzie ziarna.

Tylko u owsa można brać do siewu ziarna duże, a u wszystkich innych zbóż ma być ziarno bardzo dobrze wypełnione, bo, im więcej, np. 100 ziarn wazy, to dowodzi, że ziarno ma dużo zapasowego pokarmu, którym karmić będzie młodą roślinę po skiełkowaniu, nim zacznie pobierać pokarm sama o własnej sile. Ziarno więc powinno być duże, tj. posłady odrzucone, ale nie największe, lecz najbardziej wypełnione.

Trzeba też liczyć się z wiekiem ziarna do siewu, gdyż „stare”, np. trzyletnie może kiełkować bardzo źle albo zupełnie nie kiełkuje. Poniższa tabliczka wskazuje, jak szybko zboże z czasem traci siłę kiełkowania, będąc przechowywane w zwykłych warunkach w spichrze:

	z i a r n o				
skiełkowało:	świeże	2-letnie	3-letn.	4-letn.	6-letn.
Zyto	100	48	0	0	0
Pszenica	96	85	60	73	4
Jęczmień	89	92	33	48	0
Owies	96	80	32	72	48

Wogóle najlepiej siać zboże ze świeżego, t. j. ostatniego zbioru, bo starsze zawsze wolniej, słabiej i później kiełkuje, dając przytem nierówne wschody. Przed siewem należy je zabejcować, t. j. zaprawić jakąś zaprawą, by je uchronić od śnieci, główni itd.

Nierównie ważną sprawą jest zbadanie t. zw. „wartości użytkowej” ziarna. Na „wartość użytkową” nasienia składają się t. zw. „czystość” nasienia i „siła kiełkowania” nasienia.

Aby zbadać nasienie na „czystość”, bierzemy odczyszczone na wialniach (młynkach) 100 gr i ręcznie na bok odrzucamy wszystkie zanieczyszczenia, jak połamaną słomę, oście, nieodczyszczoną plewę, piasek, kamyczki itd. i następnie zważymy, ile tego odpadło. Jeżeli 5 gr., to, ponieważ wzięliśmy do próby 100 gr — przyjąć można, że czystość wynosi 95 proc., a zanieczyszczenie 5 proc.

Najniższe granice „czystości” dopuszczalne w handlu nasionami są następujące: żyto 95 proc., pszenica 96 proc., jęczmień 96 proc., owies 95 proc.

Co do „siły kiełkowania”, to dla zbóż określa się ten czas do 10 dni. Samemu przekonać się o tem można w ten sposób, że do piasku wypłókanego wrzucą wodą i wysuszonego na talerzu lekko wciskamy 100 ziarn i po zwilżeniu piasku wodą, przykrywszy go drugim talerzem, ustawiamy bliżej pieca, gdzie cieplej, by temperatura była około 20° C. Po 3—4 dniach rozpoczyna się kiełkowanie. Te rośliny, które do 10 dni skiełkowały, obliczamy. Jeśli skiełkowało 84 ziarn, to określamy „siłę kiełkowania” 84 proc. (Pamiętać trzeba piasek codziennie zwilżać wodą, by był wilgotny).

Podajemy tu siłę kiełkowania „wysoką” oraz „najniższą”, jaka dopuszczalna jest w handlu zbożem:

Siła kiełkowania żyta wysoka: 95 proc., najniższa: 80 proc., pszenicy w.: 95 proc., n.: 80 proc., jęczmienia w.: 98 proc., n. — 85 proc., owsa w. — 93 proc., n. — 80 proc.

Poniżej „najniższej” siły kiełkowania nie należy brać zboża do siewu. Gdy innego nie mamy, należy odpowiednio więcej go siać na hektarze, inaczej będzie za rzadki siew.

Iloczyn proc. kiełkowania i proc. czystości, podzielony przez 100, daje to, co nazywamy „wartością użytkową” ziarna. Gdy więc mamy czystość żyt równą 96 proc., a jego „siłę kiełkowania” 90 proc., to „wartość użytkowa” żyta będzie

$\frac{96 \times 90}{100} = 86,40$. Pamiętać jednak nale

ży, że, kupując nasiona do siewu, nie należy poprzestawać na opinii sprzedającego co do „wartości użytkowej”, lecz żądać podania procentu czystości i kiełkowania.

I tu jeszcze należy szczególnie baczyć na czystość ziarna: Mamy np. jakieś pasienie od 2-ch kupców: u jednego nasienie to ma: czystość 90 proc., a siłę kiełkowania 80 proc. Wartość więc użytkowa $\frac{90 \times 80}{100} = 72$.

U drugiego kupca to samo nasienie ma czystość 80 proc., a siłę kiełkowania 90 proc. Wartość użytkowa $\frac{80 \times 90}{100} = 72$.

Wartość użytkowa i tu i tam jest ta sama, bo 72, ale dla rolnika większe znaczenie mają nasiona pierwszego kupca, t.j. czystsze, bo jeśli gorzej kiełkują, to je nieco gęściej posieje i rezultat może mieć dobry.

Natomiast gorzej wyjdzie na tem, jeśli kupi nasiona o lepszej sile kiełkowania, ale za to bardziej zanieczyszczone, bo wśród zanieczyszczeń mogą być nasiona i chwastów, które mu zanieczyszczą pole nieraz na kilka lat.

Trzymając się tych wszystkich wskazówek i siejąc ziarno w rolę należycie uprawioną i odpowiednio nawożoną, przestrzegając przytem, by nie siać za gęsto — możemy być pewni, że plon będzie należyty.

KOMUNIKATY TRP.

Umorzenie zaległych należności Dyrekcji Lasów Państwowych z tytułu t. zw. kanonów.

W związku z licznymi zapytaniami Pomorskie Towarzystwo Rolnicze podaje do wiadomości, iż

podniesiona w roku ubiegłym przez Radę Osadniczą P. T. R. sprawa zaległości z tytułu czynszów wieczystych, czyli t. zw. kanonów, ściąganych przez Dyrekcję Lasów Państwowych, została załatwiona po myśli zabiegów organizacji rolniczych.

Kanonów te ujęte w § 65 ustawy pruskiej z 2. III. 1850 r., których płatność zapadła przed dniem 1 stycznia 1931 r., uległy, w myśl instrukcji ministerjalnej z 14 czerwca br., całkowitemu umorzeniu wraz z odsetkami.

Należności za czas od 1 stycznia 1931 do 1 lipca 1933 r. zostaną bezprocentowo rozłożone na raty półroczne, płatne w okresie nie dłuższym aniżeli lat 14, stosownie do warunków gospodarczych dłużników. Dyrekcja Lasów Państwowych dokona odpowiednich obliczeń do 1 września 1935 r., pierwsza zaś rata nieumorzonych zaległości przypada na dzień 1 października 1935 r.

Ulgi dla dłużników Dyrekcji Lasów Państwowych w Toruniu.

Jako uzupełnienie dekretów oddłużeniowych z października r. ub. ukazała się instrukcja Min. Rolnictwa i Reform Rolnych w sprawie udzielania ulg dłużnikom administracji Lasów Państwowych w spłacie długów rolniczych. Instrukcja obejmuje zaległe należności z tytułu zakupów drewna, reszty ceny kupna nieruchomości rolnych, czynszu dzierżawnego, kanonów i rent, czynszów wieczystych itd. Wobec tego, że instrukcja wyżej wymieniona jest obszerna, Pomorskie T-wo Rolnicze odsyła wszystkich zainteresowanych członków do instruktorów Tow. Rolniczych Powiatowych oraz prezesów Kółek Rolniczych, którzy otrzymali szczegółowe wyjaśnienia w ostatnim numerze biuletynu P. T. R.

O uzupełnienie i rozszerzenie ustawodawstwa finansowo-rolnego.

Pom. Tow. Rol. rozpisało ostatnio ankietę do członków Zarządów Tow. Rol. Powiat. na Pomorzu, celem zorientowania się w lukach dotychczasowego ustawodawstwa finansowo-rolnego. P. T. R. zamierza bowiem wystąpić o uzupełnienie i rozszerzenie ustaw oddłużeniowych, przede wszystkim przez usunięcie tych niedomagań, jakie wykazała prawie całoroczna praktyka w ich zastosowaniu. Poza tą ankietą drogą prasy P. T. R. zwraca się do wszystkich rolników zainteresowanych, aby zgłosili możliwie w terminie do 10 września r.b. do centrali P. T. R. w Toruniu (ul. Sienkiewicza 12) wszelkie trudności, na jakie napotykają w praktycznym zastosowaniu ustawodawstwa finansowo-rolnego i to z podaniem konkretnych przykładów.

Rolnictwo winno należycie wykorzystać akcję Powiatowych biur do spraw finansowo-rolnych.

We wszystkich powiatach Pomorza zostały przed półtora rokiem utworzone Powiatowe Biura dla spraw Finansowo-Rolnych pod kierownictwem instruktorów Tow. Roln. Pow. Do biur tych rolnicy do 75 ha winni się zgłaszać z wszelkimi sprawami w zakresie ratowniczego ustawodawstwa oddłużeniowego. Ponieważ jednak w niektórych biurach frekwencja jest dosyć słaba, PTR. zwraca uwagę rolników, iż winni oni właśnie tam szukać wszelkich porad, a nie chodzić do pokątnych doradców, którzy w przeważnej części wypadków,



DZIAŁ KOBIECY

Myjmy i nie jedzmy zbyt dużo owoców naraz.

W sezonie owoców spotykamy się bardzo często z wypadkami chorób jelit, ostrych katarów, chorób zakaźnych, jak tyfus brzuszny i czerwonka. Przypuszczamy, że to z powodu zjedzenia dużej ilości owoców.

złe informują rolnika, narażając go na straty materialne.

Obniżenie renty.

Przypomina się osadnikom rentowym, że jest najwyższy czas starać się o obniżenie renty na podstawie art. 11 i 16 rozp. Prezydenta R. P. z dn. 24. X. 1934 r. Dz. U. R. P. Nr. 94, poz. 842. Ostatni termin do złożenia podania upływa 25. X. rb. Podania o obniżenie renty i szczegółowych informacji udziela T. R. P., lecz jedynie członkom, mogącym się okazać nową legitymacją. T. R. P.

Konwersja zadłużenia przez Bank Akcept.

Jak nas instytucje kredytowe informują wielu rolników, pomimo wezwania uchyla się od zawarcia układu na Bank Akceptacyjny.

Ponieważ skutki niezawarcia układu mogą być dla poszczególnych dłużników groźące i spowodować ściągnięcie całego długu, T. R. P. przestrzega zainteresowanych, aby we własnym, dobrze zrozumianym interesie pozawierali układy. T. R. P.

Wywóz bydła polskiego do Egiptu.

W najbliższym czasie ma odejść do Egiptu próbny transport naszego bydła.

Maszyna do sadzenia drzewek.

W Rosji dla przeprowadzenia akcji sadzenia drzewek, która objęła milion drzewek w Moskwie, zbudowano maszynę do wiercenia w ziemi dołów na sadzonki.

Maszyna ta, ustawiona na wielkim samochodzie ciężarowym, poruszona jest osobnym silnym motorem. Narzędzie wierzące ma kształt śruby, wyglądem swym przypomina wałek w maszynie do mięsa, lecz metrowej średnicy i zakończone jest twardym ostrzem, które ryje ziemię. Wiertarka taka nawet w twardym gruncie świdruje otwór z łatwością i w bardzo krótkim czasie, co ułatwia przeprowadzenie na wielką skalę zakrojonego programu sadzenia drzewek.

Największy sad owocowy na świecie.

W okręgu Kubań, w pobliżu stacji Sławjanskoje, kończy się obecnie prace w olbrzymim sadzie, założonym w r. 1930. Sławjański „sadgigant” będzie największym tego rodzaju sadem na świecie. Rozciągać się będzie na obszarze 5.500 ha. Samych tylko jabłoni będzie w tym sadzie około 160.000, a to najlepszych gatunków, jak Siedmiorzeczka, Szampańskie, Biały Rozmaryn itd. Oblicza się, że w r. 1937 sad ten da — 20 000 ton jabłek i gruszek. W nast. r. wydajność ta powiększy się do 30.000 ton.

Tymczasem główną przyczyną chorób — to brudne i spocone, a niemyte przed jedzeniem ręce i owoc. Często można zaobserwować, jak kupiony owoc daje się dzieciom i sam się je, nie obmywszy go z brudu i kurzu. Ani nie myślimy, że popełniamy zbrodnię wobec siebie i dzieci.

Choroby żołądkowe powodują również niedojrzałe owoce. Matki muszą zwracać uwagę na dzieci, które nie rozumieją groźących niebezpieczeństw, jakie zagrażają ich zdrowiu i życiu przez jedzenie owoców niemytych i niedojrzałych.

Często zachodzi, że matki w swej troskliwości obierają dzieciom owoce ze skórki. Tymczasem ostatnie wskazania zdrowotne każą nam jadać owoce nieobrane (np. jabłka) dla witamin (życian), znajdujących się właśnie w naskórku, a tak potrzebnych organizmowi ludzkiemu. Owoce należy tylko dobrze wyszorować w gorącej wodzie.

Jak z jednej strony owoce świeże są bardzo zdrowe, tak z drugiej strony przestrzec należy przed lekkomyślnym, nadmiernym obciążeniem przewodu pokarmowego zbyt dużą ilością owoców naraz spożytych, które powodują poważne zaburzenia w trawieniu, a znane są nawet wypadki śmierci. Jedzmy więc owoce, ale z umiarem. Lepiej kilka razy dziennie w mniejszych ilościach, niż dużo naraz.

Nie należy również pić znacznej ilości wody po spożyciu owocu. Oczywiście nie trzeba być przesadnym i obawiać się luku wody — należy jednak unikać wypijania większej ilości wody bezpośrednio po spożyciu znaczniejszej ilości owoców. Szkodliwe działanie połączenia wody z miazgą owocową polega na tem, że miąższ owocowy w wodzie pęcznieje i zwiększa swą objętość niekiedy w dwójnasób.



Dorothy Poynton, znana pływaczka amerykańska, ze swoim nieodłącznym towarzyszem, czworonożnym, pięknym buldogiem.

Przygotowanie piwnic na zimę.

Dobrze urządzone piwnice są gwarancją trwałości złożonych w nich zapasów zimowych. Dni letnie doskonale nadają się do przeprowadz. generalnych porządków i przygotowania piwnicy na zimę. To, czego nie dokona szorowanie i czyszczenie — znakomicie zdezynfekują promienie słońca i ciepły, suszący wiatr.

W obecnej porze piwnice są puste, pozostały w nich tylko beczki, półki i piasek, w którym były przechowane warzywa. Wszystko to trzeba z piwnicy wynieść na dwór.

Piasek najlepiej dać zupełnie świeży, do niczego jeszcze nieużywany, czysty i suchy. Ale, jeżeli są trudności w jego nabyciu, można zeszłoroczny piasek rozłożyć szeroko w pełnym słońcu, często przesypany go łopata, ażeby wszystkie warstwy dobrze się przewietrzyły i po kilkunastu gorących dniach, przesiany przez druciane sita, wnieść znów do piwnicy.

Półki powinny być w piwnicy umieszczane na wmurowanych hakach - podstawach, aby w każdej chwili można je było z łatwością zdjąć do mycia lub naprawy. Wszelkie gwoździe, haki i inne części żelazne dla zabezpieczenia przed rdzą powleka się pokostem, naftą lub tłuszczem; same półki szoruje się szcztotkami, gorącą wodą z ługiem, sodą lub szarem mydłem, wyparza wrzątkiem i pozostawia do wywietrzenia i obeschnięcia w półcieniu. W słońcu — łatwo się paca i pękają.

W piwnicy najpierw naprawia się drzwi, zamki, szkli okna, zacementowuje lub zabija tłuczonem szkłem wszelkie dziury — drogi myszy i szczurów. Potem trzeba piwnicę wykadzać.

W tym celu zamyka się szczególnie drzwi, okna i wszelkie otwory, a na środku ustawia naczynie z żarzącym się węglem, na który sypie się siarkę. Po kilkunastu godzinach takiego siarkowania szczelnie zamkniętej piwnicy, otwiera się szeroko drzwi i okna, aby zrobić przeciąg i dobrze wywietrzyć. Następnie omiata się wszystkie kąty, zbiera pajęczynę i śmiecie, a ściany dwa razy bieli wapnem z dodatkiem szarego mydła.

Dopiero po kilku dniach, gdy piwnica wyschnie po pobieleniu i zniknie z niej wszelki zapach, wnosi się półki, ustawia zasieki na ziemniaki i beczki na kiszonki, nasypuje piasek pod warzywa. Zawsze jednak trzeba pilnie zważać na dobry przewiew, bo w zatęchłym powietrzu i przesiąkniętej wilgocią piwnicy zmarują się najpiękniejsze plony naszego warzywnika i sadu.

Beczki o stęchłym zapachu,

stare, niedomyte wyszorować, wlać w nie wody z esencją octową (łyżkę na 5—6 ltr. wody) i zostawić tydzień. Gdy to nie wystarczy wyparzyć beczkę odwarem z kory dębowej, wypłókać starannie i wystawić na słońce, aby wyschła.

Zapleśniałą beczkę wymyć zimną wodą i szcztotką ryżową. Następnie wlać w nią wody gorącej z sodą — zostawić tak tydzień. Jeśli to nie wystarczy, zmienić wodę raz jeszcze, nie żałując sody. Na dużą beczkę dać sody pół kg., a czasem nawet kg. Po wymyciu czystą wodą, gdy niema przykrego zapachu, niech na słońcu wyschnie.

Można też wsypać do beczki przez otwór w dnie niegaszonego wapna, zalać wodą i toczyć po

zatkaniu szpuntu tak, aby wapno wszędzie dotarło. Po 1—2 godz. powtórzyć zabieg ze świeżą dawką wapna, poczem beczkę myć zimną wodą i ostrą szcztotką.

Uszczelnić beczkę

można, rozpuszczając pewną ilość wosku z siarką (w sztabach) i smarować ciepłą maścią miejsca przeciekające. Takich jednak beczek nie można użyć do wina.

KĄCIK MODY.

Torebki i rękawiczki.

Wiemy, że niewiasty są drobiazgowy, bo lubią drobiazgi. Ładna torebka, rękawiczka, chusteczka, figlarny wisiołek, puszek do pudru lub parasolka w oczach niektórych pań wyrastają do rozmiarów wielkich zagadnień. Zwłaszcza kiedy ciekawe słońce rzuca świetlane smugi na każdy szczegół toalety: pończoszki, buciki, rękawiczki, torebki nie od rzezy będzie parę słów poświęcić tym drobiazgom, które są tak potrzebnym uzupełnieniem garderoby.

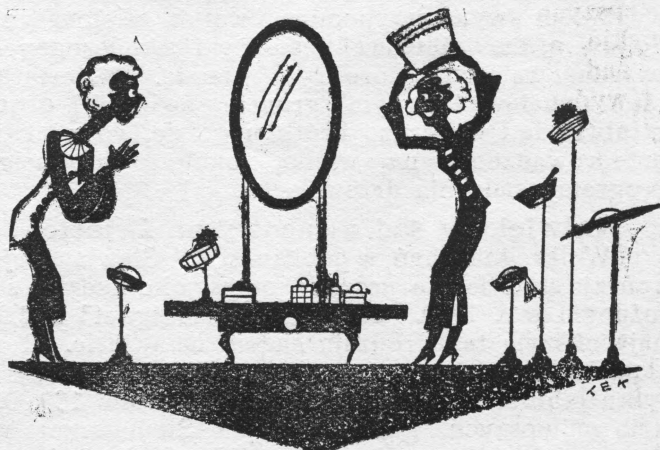
Niewiele jest rzeczy w dziedzinie mody, którymi tyle uwagi i zapału poświęcano, co torebkom, bez których żadna z pań obejść się już nie może. Ostatni pomysł elegancji i szyku wymaga, żeby torebka i buciki stanowiły jedną całość.

Z każdą porą roku pojawiają się różne nowe pomysły, formy, materiały, z których są robione torebki. Wybór jest duży, poczynawszy od najelegantszych, naturalnie drogich skór z krokodyli, kameleona i jaszczurki do tanich, a często nawet ładnych imitacji. Na przedpołudnie i do podróży modne są torebki wielkich rozmiarów, w których pomieścić można mnóstwo drobiazgów. Torebki eleganckie na popołudnie są bardziej wysokie niż szerokie (kształt kopert) z miękkiej skóry lub zamssu, odpowiednie do sukni lub obuwia, zamknięte na monogram ze świecącego metalu i na łańcuszkach. Ostatnią nowością jest torebka stebnowana lub cała plisowana i okrągła niby japoński lampion, to znów trójkątna lub też płaska, układająca się jak wachlarz. Coraz częściej też noszone są z aksamitu, dobrane kolorem do kapelusza, a przewieszane przez rękę na cienkich i metalowych łańcuszkach. Do strojnych sukien wieczor. nosi się torebki ze złotej lub srebrnej lamy, wzorzystego brokatu lub jedwabiu tego samego jak suknie, a często i pantofelki.

Rękawiczka jest również ważną składową częścią ubioru pani. Materiał, z którego dziś wykonuje się rękawiczki, nie musi być koniecznie skórą, lecz każda tkanina od grubego filcu aż do jedwabnej i cienkiej organdy, harmonizujące z całością. Rękawiczki na ulicę robi się z materiału palta, dla trwałości kombinowanego ze skórą. Dalej nosi się je ze skóry do prania, grubo stebnowane, bez żadnych ozdób. Rękawiczki wieczorowe bywają z jedwabiu i aksamitu w zestawieniu z koronką i tiulem. Na zimę moda lansuje ciepłe i praktyczne rękawiczki z filcu. Chociaż file pogrubia, ale czyni zbędną mufkę, która, często zawiadając, w tym roku nie będzie się cieszyła takim jak ubiegł. roku powodzeniem. Ale do zimy jeszcze daleko.

Poplamione od owocu łyżki drewniane

najlepiej gotować $\frac{1}{4}$ godz. w wodzie z chlorkiem, wytrzeć i moczyć, kilkakrotnie zmieniając wodę.



„A ile kosztuje ten karton od kapeluszy? Mojem zdaniem jest mi w nim najlepiej do twarzy”.