

ROLNIK

Bezpłatny dodatek — wychodzi co tydzień.

Rok 2

CHOJNICE, dnia 1-go października 1925 r.

Nr. 37

Zywienie koni marchwią.

O dodatnim wpływie marchwi przy jesieniem żywieniu koni wiedzą wszyscy gospodarze. Marchew skarmiają koniom i chwala ją mniej lub więcej, ale często robią błędy, więc piszę parę wskazówek, otrzymanych od praktyków-rolników.

Marchwią konie żywią zasadniczo, lub jako dodatek do innych pasz. Przy żywieniu samą tylko marchwią konie zjadają jej duże ilości: po 20 kg. a czasami nawet do 30 kg. na 1 sztukę dziennie. Jeżeli marchew działa tylko dyetycznie, jako dodatek do innych pasz, to dają dziennie na jednego konia dwa do sześć kg. Musimy przy karmieniu pamiętać o następujących warunkach: 1. Nigdy nie rozpoczynać od razu żywienia marchwią, tylko stopniowo konie do niej przyzwyczajać, conajmniej przez 2 tygodnie, a przy kończeniu żywienia nią również zrobić przejście co najmniej 2 tygodniowe. 2. Marchew skarmiać szorstą, bez ziemi i innych zanieczyszczeń. Z gleb piaszczystych mamy marchew czystą, wystarczy ją tylko otrząsnąć z ziemi, ale u pochodzącej z czarnoziemów i glin, tyle do korzeni ściśle przylega ziemia, że jej mycie, a nawet w kilku wodach jest warunkiem wprost koniecznym. 3. Marchew nie siekać, krajać lub szarpać, bo szkoda tylko czasu na wykonywanie tych robót, które obniżają wartość marchwi. Ten błąd często robią przy mieszaniu marchwi z sietką lub plewami. 4. Nie wolno spaść marchwi nadgniętej lub zmarzniętej, bo stanowczo koniom zaszkodzi. 5. Gdyby nam trzeba było spasać koniom zmarzniętą marchew zimową porą (n. p. w takim stanie przywożonoby ją z kopy), to konieczne trzeba jej przywieźć większą ilość, złożyć do stajni n. p. w komorze z obrokiem, żeby od ciepła w stajni rozmarzła. Niektórzy w czasie przewozu marchwi w duży mróz okrywają ją na wozach matami ze słomy, słomą i t. p. Jest to sposób subiekcyjny, ale mało skuteczny przy większej odległości kopy. Uważam, że wystarczy nie przywozić zanadto wielkich jej zapasów zmarzniętej do stajni, bo po rozmarznieniu wkrótce marchew zaczyna gnić. Przy obfitym karmieniu marchwią, praktyczni rolnicy dają samą tylko słomę pastewną lub siano na zakładkę. Do powolnej polnej roboty można się obejść bez zakładki z siana i bez dodatku z owsa lub otrąb. Konie wyjazdowe lub cugowe, potrzebne do szybkiego ruchu nie mogą być karmione samą tylko marchwią; mogą one dostawać około 2 kg. marchwi dziennie w 2 dawkach, jako dodatkową higieniczną karmę. Przy równoczesnym żywieniu owsem i marchwią czasami owies konie nie trawia, to można zauważyć w ich odchodach, więc wtedy marchew zazwyczaj przestają takim koniom dawać. Po zjadaniu marchwi konie szybko się pożą. Praktycy określają działanie marchwi, że pobudza wzrost włosów (szerści), co jest konieczne dla koni jako ochronę od przyszłych chłódów. Niektórzy zarzucają marchwi, że wywołuje u koni chorobę tęcza. Prawdźność tego twierdzenia do tej pory nie jest zbadaną, fakt jest, że konie nie chorują na tęczę tam, gdzie ściśle przestrzegają poprzednio opisane rekulty skarmiania marchwi. Marchew można sypać wprost w żło-

by podczas kszdorazowego karmienia koni, to jest 2 lub 3 razy dziennie, najlepiej całą, bo konie gryząc ją dokładnie ją przeżują i zwilżają śliną. Po każdorazowym karmieniu koni można resztki całej lub nagryzionej marchwi wybrać ze żłobów skarmić bydłem, owcami, a nawet po gotowaniu świniami. Żywno tylko samą marchwią konie mogą pracować w polu naprzykład przy orkach jesiennych, zwykłych odstawach, byleby wolno pracowały, lecz wszelka szybka jazda, nawet zwykłym klusem, jest niemożliwą. Przy dokładnym kopcowaniu można marchew nawet do wiosny przetrzymać, ale zazwyczaj w przeciętnych gospodarstwach już w grudniu zaczyna się psuć. Przy pierwszych objawach psucia się marchwi powinniśmy stopniowo zmniejszać jej dawkę, żeby konie od niej odzwyczaić. Psującą się marchew odrzucać najlepiej przy wybieraniu jej z kopy i tylko zdrową skarmiać koniom. Marchwi mamy dużo odmian. Coprawda czerwone i żółte odmiany są późniejsze i smaczniejsze, dzięki większej zawartości w nich cukru, ale dają mniejsze plony i z powodu smaczności są często przez ludzi kradzione. Najchętniej bywa uprawiana bardzo plenna, ale mało smaczna marchew biała z zieloną główką, która również posiada dwa zasadnicze typy, a mianowicie nad ziemią i w ziemi rosnącą. W ziemi rosnąca jest smaczniejsza, ale trudne jest jej kopanie, a mało smaczna nad ziemią rosnąca daje się bardzo łatwo z ziemi wyrwać.

Karmienie marchwią koni można polecać z 2 względów: jest ona karmą wysoce dyetyczną i znacznie tańszą od ziarna, które może zastąpić.

Cukier dla pszczół.

Rok bieżący przyniósł pszczelnictwu na Pomorzu klęskę niebywałą. O ile bardzo lekka zima i wzgl. ciepły początek wiosny do końca maja, z wyjątkiem dwóch tygodni znacznie chłodnych i wietrznych w kwietniu, pomyślnie wpłynęły na rozwój pszczoły w pasiekach, to znowu czerwiec i połowa lipca z przejmującym zimnym chłodem, ostre wiatry północne i nader zimnymi nocami sprawiły, że niema miodu w dostatecznej ilości w koszach i ulach.

Znaną bowiem rzeczą, że od pogody i stanu powietrza w czerwcu i lipcu zależy u nas obfitość względnie brak miodu. Naogół mają lato pszczoły za mało zapasów miodu dla pomyślnego przezimowania, a mianowicie roje tegoroczne.

Jakoby przeczuwając tę niebywałą klęskę pszczelnictwa, Związek Towarzystw Pszczelniczych na Pomorzu zwrócił się już w pierwszej połowie kwietnia r. b. do Ministerstwa Skarbu z prośbą o przydzielenie cukru po cenach ulgowych dla pszczelarzy celem podkarmienia pszczół na jesień r. b. prosząc zarazem Pomorską Izbę Rolniczą, oraz Wydział Rolniczy przy Województwie Pomorskim w Toruniu, jakoteż Ministerstwo Rolnictwa o poparcie stawionego do Ministerstwa Skarbu wniosku. Co prawda nieco wiele czasu upłynęło, zanim nadeszło pismo do Pomorskiej Izby Skarbowej w Grudziądzu z datą 14-go września 1925 roku z donie-

leniem, że Ministerstwo Skarbu uwzględniło przychylnie wnioski Związku Towarzystw Pszczelniczych na Pomorzu, o tyle, że przydzielony został cukier ulgowy z opustem akcyzy do podkarmiania pszczół, i to po 2 kg. cukru ulgowego, denaturowanego 5 proc. piasku białego, na każdy rój (pień) w łącznej wysokości 10 000 kg. w roku bieżącym, jednakowoż pod warunkiem dostarczenia świadectw ubóstwa — niezamożności — ze strony ubiegających się o cukier ulgowy.

Ze swojej strony Związek Towarzystw Pszczelniczych na Pomorzu wystosował prośbę do Ministerstwa Skarbu, ażeby ten uciążliwy warunek został uchylony, powołując się na sposób w tym względzie dawniej praktykowany, tem więcej, że chodzi tu też o sprawę dalej sięgającą, bo skojarzoną z korzyścią rolnictwa, a szczególnie ogrodnictwa (sadownictwa).

Zamówienia od związkowych Towarzystw Pszczelniczych na Pomorzu wzgl. od członków po 2 kg. cukru ulgowego (denaturowanego) 5 procent piasku białego na każdy rój (pień) przyjąć obecnie może Związek Towarzystw Pszczelniczych na Pomorzu, Grudziądz, ulica Mickiewicza 12.

Pora jest wprawdzie — nieco opóźniona; można jednak i teraz jeszcze z nadarzającej się sposobności nabyć tańszego cukru do podkarmienia pszczół kozytać.

Indyki i pantarki.

Hodowla nadętego wleczone indyka, jak krzykliwej pantarki jest u nas bardzo rozpowszechniona dla smacznego w handlu poszukiwanego mięsa. Jako ptaki kurwate, żywią się one tak samo jak kury, tylko młode ich wymagają troskliwszej od kurcząt opieki. Pomijając wszystkie dotyczące hodowli szczegóły, dodajemy tylko, że należy zwracać większą uwagę na odmiany, które w naszych gospodarstwach hodowlanych największe korzyści przynieść mogą. Do takich należą bezsprzecznie indyki Mamuty brązowa, zu silnie ciemne, z metalowym połyskiem brązu, dolne części uda i ogon czarne, z wyrazistym i żywym rysunkiem piór, nogi wysokie, silne, ciemne. Indyki te dochodzą do 13 kg. wagi i więcej, nadają się do hodowli racjonalnej, jako ptaki niezwykle zahartowane, mięsne i produktywnie.

Najodpowiedniejsze do chowu są zaś pantarki szare, o upierzeniu popielatym, w ciemniejsze i jaśniejsze odcienie, z rozsypanymi często po wierzchu białymi plamkami. Hodują się też u nas gatunki pantarek jasnopopielate, białe lub brązowe bez perełek, lecz są one mniejsze, delikatniejsze i mniej godne polecenia. Młode pantarki wymagają szczególnie troskliwej opieki do 8 mł. tygodni życia. W kurniku nie należałoby ich trzymać razem z drobiem, bo pantary, zwłaszcza z wiosną, są złe i mogą wyrządzać szkody. Jaja pantarek są wybornego smaku, o żółtku pomarańczowego koloru, nadają się też znakomicie do wszelakiego rodzaju ciasta.

Kozmaitości.

Podrośnięcie cukru. Bank cukrownictwa w Warszawie zawiadomił 2 września zupełnie nieoczekiwanie swych odbiorców, że poczynając od tego dnia cena wszystkich gatunków cukru podwyższona zostaje o 10 zł. na worku wagi 100 kg.

W ten sposób wreszcie kryształ kosztować będzie odtąd łącznie z kosztami przewozu i akcyzą zamiast 106 zł. za worek 100 kg. — 116 zł.

W analogicznym stosunku podrośła również kaska. W detalu kryształ zdrożeje zatem o 10 gr. na

kg., a więc będzie on kosztował nie 1 zł. 15 gr., lecz 1 zł. 25 gr. za klg.

Na każdym jednak wagonie 10 tonowym drobna naporóż różnica urasta do 100 zł. Wobec tego, że spożycie miesięcznie w naszym kraju wynosi obecnie przeszło 1000 wagonów cukru, podwyżka ta przysporzy producentom zysku przeszło 1 milion złotych miesięcznie.

Podkreślić należy, iż obecna podwyżka, biorąc pod uwagę ceny fabryczne (bez akcyzy), stanowi 15 procent.

Czy zabraknie nam kartofli? Według danych, nadchodzących z całej Polski, przewiduje się, że tegoroczne zbiory kartofli wypadną bardzo niepomysłnie.

Liczą się z tem, że 50 proc. plodów zupełnie przypadnie na skutek gnicia.

Możliwe jest nawet, że w rezultacie kampanja tegoroczna nie zwróci nawet zasiewów. Szczególną klęskę poniósł urodzaj kartofli w województwie łódzkim.

Pozatem deprymująco wpłynie na całokształt sytuacji zmniejszenie kontyngensów spirytusowych, dzięki czemu zebrane przed wiosną kartofle nie będą mogły być całkowicie wyzyskane.

Kwaszenie ogórków. Do kwaszenia bierze się ogórki świeże średniej wielkości twarde bez uszkodzeń. Z plamami nie udają się, gdyż prędko ulegają zepsuciu. Żółte dają mniej cenny i dostatecznie trwałe producent. Najbardziej trwałe są te, które kwasie się w końcu sezonu. Jeżeli ogórków nie można kwaszyć w dniu zbioru, a jest gorąco, należy je trzymać w chłodnym miejscu. Jeżeli nie mamy odpowiedniego pomieszczenia — zalewamy zimną wodą. W ten sposób nie należy przechowywać dłużej nad 12 godzin, gdyż tracą na smaku.

Przed zakwaszeniem ogórki myjemy nie odcinając ogonków. W naczyniach układamy jak najciślej warstwami, przekładając liśćmi kopru, główki czosnku, chrzan, liście czarnych porzeczek albo wiśni.

Ułożone ogórki zalewa się 3—5 proc. roztworem soli i przygniata zwierzcem ciężarem, aby były całkowicie zanurzone w płynie. Gdy się ukończy wydzielanie gazów, ogórki szczelnie zamykamy — beczki przechowuje się w zimnym miejscu. W ciepłym pomieszczeniu przekisną i są nietrawne. Przeciw pleśni kładziemy woreczki z czarną gorczyzą w ilości 40—50 gr. na jedną 120 litr. beczkę.

Przeciw wwozowi mąki amerykańskiej. Ponieważ w ostatnich miesiącach wóz mąki amerykańskiej do kraju przybrał kolosalne rozmiary, wpływając ujemnie nie tylko na bilans handlowy, ale również na egzystencję przemysłu młynarskiego — sfery rządowe noszą się z zamiarem dalszego utrudnienia importu mąki zagranicznej, o ile wprowadzone z dniem 1 bm. cło nie wyda rezultatów. W danym wypadku cło uległoby dalszemu podniesieniu. Chodzi tylko o rekojmię, czy w razie zupełnego wstrzymania importu mąki, ceny krajowe nie doznają niepotrzebnej zwyżki.

Tegoroczne zbiory chmielu. Widoki na zbiory chmielu w rb. w rb. w lipcu poprawiły się znacznie. Koła miarodajne oceniają tegoroczne zbiory na 75 procent zbiorów zeszłorocznych. Polepszenie się stanu plantacji chmielowych wywołało zupełny prawie zastój w handlu chmielem zeszłorocznego sprzętu. Ceny wykazywały stałą tendencję zniżkową. Z początkiem miesiąca sierpnia ceny chmielu wynosiły 880 złotych, z końcem miesiąca 330 złotych za q. Licząc w tem tylko pierwsze koszty producenta.