

ROLNIK

Bezpłatny dodatek — wychodzi co tydzień.

Rok 3

CHOJNICE, dnia 30-go grudnia 1926 r.

Nr. 52

Jak poić inwentarz w porze zimowej.

Najoźcieroj w gospodarstwach naszych pojenie zwierząt odbywa się wprost ze studni, albo też z rzeki, jeziora, przegrbli, co nie wymaga wprawdzie wielkiego zachodu i trudu, jednakże nie wpływa do datnio na zdrowie zwierząt, które po napejaniu zimną wodą długi czas drżą z zimna i wskutek tego zapadają na przesięblenie, a nieraz i na poważne choroby.

Woda przeznaczona do pojenia zwierząt powinna być świeża, czysta, nie może zawierać żadnych części rozkładowych lub gnijących, wreszcie powinna być niezbyt zimna.

Woda zimna, napełniając żołądek, znaczenie obniża temperaturę całego ciała, do ponownego podniesienia jej potrzeba zużyć pewną ilość sił żywotnych, siły te mogłyby być zużyte za mechaniczną pracę, lub na rozrost ciała.

Następnie przez szybkie ochłodzenie żłądka bardzo cierpi system trawienia, a w szczególności pojenie koni bardzo zimną wodą (5--6° C) wywołuje w nich niebezpieczną kolikę, rozwoleńie lub zapalenie kopyt, zwane ochwatem, mające nieraz bardzo poważne następstwa i powykłanie. Pojenie zbyt zimną wodą u bydła rogatego może wywołać upartą biegunkę, a tak że zmniejszenie udoju mleka.

Nie można również dawać zwierzętom do picia wody zbyt ciepłej, gdyż jest ona także szkodliwa. Znajdujący się w wodzie kwas węglowy, który działa na organizm orzeźwiająco i dodaje wodzie smaku, przy ogrzewaniu wody wydziela się z niej; oprócz tego woda ciepła działa rozwalniająco na organy trawienia, ponieważ niedostatecznie ogrzewa przysięblenie, zwierzęta piją ją bardzo ochotliwie i zbyt dużo, rozcieńczając przez to sok żołądkowy.

Najlepszą wodą — do pojenia zwierząt w porze zimowej będzie taka woda, która ma temperaturę mniej więcej 15° C. Wodę o tej temperaturze zawsze można przygotować, jeżeli beczkę z wodą, przeznaczoną do pojenia, trzymać w stajni lub oberze na słomie i po każdym napejaniu z niej zawsze dolewać do pełnego sęby woda miała czas ogrzać się nieco do pojenia następnego.

Woda wprost ze studni nigdy nie można zwierząt poić nawet w porze letniej, sponieważ nawet w lecie ma ona temperaturę nie wyższą ponad 8° C.

Szczególnie szkodliwe jest pojenie wodą zimną w takich razach, gdy zwierzęta znadają się w zimnej stajni lub zimnej oberze, wtedy łatwo mogą ulegać chorobom kanału oddechowego, jak zapalenie gardła, cskrzeli i płuc.

Najlepiej poić zwierzęta w stałych naczyniach, dostępnych dla nich w każdej chwili. Z miodem byłem i z koniu trzeba tu być bardzo ostrożnym, ponieważ konie rozgrzane łatwo się przesięblają, jeżeli w stajni mają swobodny dostęp do wody, a ponieważ po zmęczeniu mało jedzą, więc lepiej dać im trochę zwilżonej paszy lub do wody wrzucić garstkę siana, ażeby nie pily tak ochotliwie.

Zwierzęta robocze chociażby wgrane można na poić, lecz pod warunkiem, że po napejaniu pójdą zaraz znowu do pracy, czyli że nie porzucą w spokoju. Jeżeli się zauważy, że niektóre zwierzęta piją z koryt zbyt wiele, szczególnie bywa to u młodych byczków, to nie dopuszczaj ich swobodnie do wody, lecz pić z kubła. Jeżeli w oberze niema stałego poldia, to bydo można wypędzić do wodopoju, lecz po pewnej dawce paszy.

Owce i kozy piją niewiele, należy jednak poić je parę razy dziennie. Co do świń, to trzeba pamiętać że potrzebują one dużych ilości pożywienia wodnistej.

Z czego pochodzi i jak usunąć gorycz w mleku.

Gorzki smak mleka pochodzi, albo z powodu karmienia bydła pewnemi trawami, lub sianem, zawierającym pewne ziola goryczkowe, albo też jest ono skutkiem działania pewnych drobnych ustrojli (bakterji lub grzybków,) które dostają się do mleka w samej oberze, lub też w miejscu jego przechowywania. Dalej gorzki ten smak pochodzi może od naczynia metalowego, w którym przechowuje się mleko, albo wreszcie jest on spowodowany różnemi przemianami, jakie za chodzą w organźmie krowy, podczas jej ciąży (krowa wysoko cielna). Stosownie tedy do tego, którzy z tych wypadków zachodzi, należy postępować, by wadę tę usunąć. Należy więc, albo też zacząć przechowywać mleko w innych naczyniach, równocześnie z ten należy stajnię bardzo porządnie obieleć, a naczynie, jakież i piwnice, lub to miejsce, gdzie trzyma się mleko, trzymać w największej czystości. Przed każdym dojeniem należy wymyć prządnie dojki krowy ciepłą wodą, zmieszana z kreolimą, lub sodą, a naczynie, w które się doji w których trzyma się mleko, wyparzyć zawsze przed użyciem gorącą wodą. Po dojeniu naczynie te należy znowu obmyć i trzymać w miejscu suchym i przewiewnym. Przestrzegając tych warunków, usunie się gorzki smak mleka, chyba że pochodzi on z powodu wysoko cielności krowy.

Jakie są oznaki nośności kur?

Pewien hodowca kur poświęcił dużo czasu i pracy nad badaniem nośności kur z oznak zewnętrznymi, a wyniki tych badań okazały się pomyślne. Oś hodowca ten przyszedł do przekonania, że tak samo jak np. u krow pod względem mleczności, tak i u kur istnieją pewne oznaki dobrej lub gorszej ich nośności. Oznaki te wedle owego hodowcy są następujące:

Nośne kury opuszczają kurnik wczesnie rano. Mniej nośne kury nie spieszą się z wyjściem, z kurnika, a wypuszczone pilnują drzwi kuchni i kręcą się po podwórzu, wyczekując dania im żywności, gdy tymczasem,

kury nośniejsze są ruchliwe i na podwórzu lub przyległym trawniku robią poszukiwania za robakami, owadami, zieloną paszą, tudzież za kamyczkami i piaskiem potrzebnymi dla ich organizmu. Tak samo i z powrotem na noc do kurnika, kury małonośne bardzo się spieszają, natomiast kury nośne wchodzą do kurnika i na benty najpóźniej.

Upierzenie nośnych kur na żywy połysk; gdy się ją w przeciwną stronę pogładzi, pierze układa się napowrót szybko, wyglądamy się i przylega ściśle do ciała. Oko jest ogliste, a grzebieli czerwono krwisty, głowa cienka a długa; niekorzystna jest głowa gruba z małymi głęboko osadzonymi oczkami.

Rejestracja klaczy zarodowych.

Na mocy rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa i Dóbr Państwowych do rejestrowania klaczy zarodowych upoważnione są następujące organizacje: a) Towarzystwo zacięty do hodowli koni w Polsce i Związek hodowców konia szlachetnego półkwi, które rejestrują klacze stanowiące własność członków tych organizacji; b) Izby Rolnicze: Pomorska, Śląska i Wielkopolska, każda z nich na terenie swej działalności; c) Organizacje rolnicze, a między innymi Centralne Towarzystwo Rolnicze na terenie województw: Białostockiego, Kieleckiego, Łódzkiego i Warszawskiego. Izby i organizacje rolnicze dokonują rejestracji na ogólnych przeglądach, odbywanych w obrębie poszczególnych powiatów, w porozumieniu z władzami administracyjnymi I. Instancji, a następnie wydają odpowiednie świadectwa z ważnością na przeciąg 4 lat.

Jak pozbyć się robactwa w kurniku.

Brak czystości w pomieszczeniach dla wszelkich zwierząt jest dla naszych wychowawców niemal zawsze szkodliwy, jeśli nie zabójczy. Pierwszym objawem jest nagromadzenie się wszelkiego rodzaju robactwa, które początkowo tylko trapi naszych wychowawców, z czasem jednak stać się może groźnym dla ich życia. Najlepiej użyć dla pozbycia się tej plagi wapna. W celu odpowiednią ilość gaszonego wapna wysypuje się do wody tak, by otrzymać t. zw. mleko wapienne średniej jakości; tem ostatnim bieli się zapomocą jakiegoś penszla ścian kurnika, jak też i oczyszczone grzędy. Wskazaniem jest też przed wyżej podanym zabiegiem odkazić przedeem jeszcze tak ściany, jak i grzędy zapomocą 2/3 litra krezylu rozpuszczonego w 10 litrach wody. Najlepiej uczynić to rozpalaczem, lub zapomocą szczotki zanurzonej w płynie, zraszając ściany i grzędy.

Rozmaitości.

O pierze. W zimowe wieczory najlepsza pora na darcie pierza gęsięgo, które powinno być przy skubaniu gęsi posortowane, tj. osobno składa się puch osobno grubsze i osobno drobne pierze. Najdroższy jest puch. Drze się pierze nie palcami, ale ostrym nożykiem, odrywając pierze samo od pińka. Drąc, sortuje się je jeszcze raz, tj. grubsze odrzuca się do grubszego, a cieńsze do cieńszego, puch osobno. Po zdarcia wkłada się do woreczków i suszy starannie za

piecem, nie na słońcu, na słońcu suszone traci gętkość. Tak suszone pierze po roku można używać. Jeżeli komu zależy na pośpiechu albo ma mało pierza, to może osuszyć w piecu po chlebie; albo w rusze (zabiałniku) nie gorącej, przyozem się je często przetrząsa.

Pierze kaczę jest tak samo dobre jak gęsie i tak samo się z niem postępuje. Lepiej jest gatunków nie mieszać, bo w handlu za posortowane pierze lepiej płać.

Liście kapuściane dla kur. Jak wiadomo kury potrzebują przez całą zimę pokarmu zielonego, oprócz opadków z koniczyny i wyki, w międzyczasie np. kto tego nie ma, może użyć zielonych liści kapusty, a nawet głąbków. Trzeba je przeżewać w suchym miejscu i co dzień parę przepuścić przez maszynkę do siekania mięsa i domieszać do karmy dla kur. Wszelkie jarzynki wyjęte z rosółu: marchew, cebulę kury też bardzo lubią.

Pierze z kur. Pięze to także daje się użyć na poduszki, pierzyny itp. Ponieważ ma ono pędłu wszelkie itp. pasożytów, a także czyszczenie, należy je przez użyciem 3, 4 i 5 razy w gorącej wodzie dobrze wymyć i tak jak gęsie przesuszyć w piecu po chlebie. Gdy dobrze wyschale noszyczkami odciąć pierze od pińka, włożyć do woreczka i lekko ręką ugniatać, by odzyskało swą gętkość.

Płacono w ostatnich dniach.

Złp. za 100 kg.	Ceny podane w zł. polskich
Koniczyna czerwona świeża	330—380
" biała świeża	330—375
" szwedzka świeża	400—450
" żółta	100—120
" żółta w łuskach	50—60
Inkarnatka	70—80
Przełot	200—250
Rajgras krajowy (żylica)	90—100
Tymotka	70—80
Seradela	20—22
Wyka latowa	35—36
Wizka zimowa	110—130
Peluszka	34—35
Groch wiktoria	80—90
Groch polny	45—55
Groch zielony	60—65
Bobik	30—35
Gorczyca	70—80
Rzepak	72—76
Rzepak	74—76
Łubin niebieski siewny	20—22
Łubin żółty siewny	20—22
Sienie linae	70—75
Konopie	60—70
Mak niebieski	150—160
Mak biały	170—180
Tatarak	30—34
Proso	30—35

Ceny nabiału.

	Toruń	Grudziądz
Mleko za litr	0,34 zł	0,30 zł
Masło targowe detalicznie za kg	6,20 zł	6,00 zł
Masło mleczarskie " za kg	7,00 zł	6,40 zł
Masło " hurtowo za kg	6,40 zł	6,00 zł

Redaktor odpowiedzialny: Paweł Kaszubowski.
Drukarnia i nakładem drukarni „Dziennika Pomorskiego”
w Chojnie.