

ROLNIK

Bezpłatny dodatek — wychodzi co drugi tydzień.

Rok 5

CHOJNICE,

Nr. 1

Ukochałem . . .

Ukochałem polską ziemię
Swoją piersią młodą,
Ukochałem rybki srebrne,
Które płyną z wodą.

Ukochałem ciemne lasy
I szumne dąbrowy,
Kocham te ojezyste łąny
I ten krzyż wioskowy.

Ukochałem zdrojne rzeki,
Co płyną do morza ;
Ukochałem te figury,
Gdzie jest Męka Boża.

Ukochałem wioski, miasta
I te polskie stroje,
Gdy w niedzielę do kościoła
Idą dziewcząt roje.

Kocham wszystko, co Bóg stworzył,
Morza, góry, niwy
I gdy spojrzę na te wioski,
To jestem szczęśliwy.

O wychowaniu źrebaków.

Wychowanie źrebaków polega u nas zwykle na tem, ażeby były odpowiednio żywione, miały odpowiedni ruch i żeby pozostawały dużo na świeżem powietrzu.

O pierwszym warunku gospodarze przeważnie pamiętają i starają się źrebięta odżywiać dostatecznie, dając im owies. Lepiej jednak dodawać do owsa 1/3 część otręb pszennych, co ułatwia trawienie i działa zlekka przeczyszczająco; oprócz tego powinny mieć zawsze poddostatkim dobre siano lub pastwisko.

Co do pozostawiania młodzieży na powietrzu, to sprawa ta u nas nie wszędzie jest jednakowo traktowana: jedni trzymają źrebięta na okólnikach po parę godzin dziennie, drudzy trzymają je dłużej, wszyscy zaś obawiają się trzymać je na powietrzu w dnie chłodne i niepogodne i wtedy zamykają je w stajni, wsku-

tek czego źrebaki się nie hartują, są skłonne do chorób i wyrastają wydelikowane, łatwo zapadające na zaziębienia i zolzy.

*) Mylne jest zdanie, że gdy na dworze zimno i niepogoda, to źrebaki trzeba zapędzać do stajni. Właśnie przez to, że konia od samej młodości zbytnio przyzwyczajamy do ciepła i nie dajemy jego organizmowi możliwości zahartować się należycie, czynimy go słabym i mało odpornym na działanie powietrza.

Na kresach wschodnich, gdzie wskutek wychowywania koni stale tylko na powietrzu, konie nie znają żadnych prawie zaziębień, są zdrowe, i mocne i wytrwałe na najgorsze niepogody i najgorsze warunki pracy. To więc należy zawsze mieć nauwazę i starać się również system tego rodzaju wychowania zaprowadzić i w Polsce.

Wskazane jest przeto, a nawet pożądanie i konieczne, ażeby system chowania źrebiąt w stajni porzucić, nie wydelikować ich, i począwszy już od 2-go miesiąca życia, trzymać je na powietrzu podczas lżejszych mrozów jak i latem bez przerwy dniem i nocą, urządziwszy dla nich odpowiednie ogrodzenie przy samej stajni w ten sposób, ażeby mogły w każdej chwili do niej wchodzić na pożywienie lub chwilowe schronienie.

O czystości bydła.

Jak ważnym czynnikiem jest utrzymanie w czystości bydła, wymownie świadczy podany poniżej rezultat przeprowadzonego doświadczenia, które przytacza „Poradnik Gospodarczy”, organ wielkopolskiej izby rolniczej.

Podano próbom 2 krowy holenderskie, które przez pierwsze siedem dni czyszczono bardzo starannie zgrzebłem i szczotką; następnie przez 14 dni nie czyszczono zupełnie, poczem znów rozpoczęto staranne czyszczenie.

W początku tego ostatniego okresu zostały krowy dokładnie wymyte i obtarte dla usunięcia nagromadzonego na nich podczas środkowego okresu brudu.

Próbne udoje, robiono w równej ilości dni w okresach czyszczenia i nieczyszczenia, dały następujące wyniki:

W okresie czyszczenia uzyskano	287,81	11,54	4,01	proc.
W okresie nieczyszczenia uzyskano	286,15	10,66	3,98	„
Przybyło	19,56	0,88	0,03	„

Podobne rezultaty dały doświadczenia z 10 holenderskimi krowami.

Wydatki związane z czyszczeniem, sowicie się pokrywają większym dochodem z mleka.

Czy tucz bydła

się opłaca lub nie, o tem zawsze rostrzygać będzie wartość przyrostu opasowego w stosunku do kosztu użytej paszy. Bardzo często korzystniej będzie dla gospodarza sprzedać ziarno i okopowe, niż tuczyć niemi bydło. Zachodzą jednak nieraz okoliczności, dla których rolnik pragnie utuczyć mniej lub więcej bydła. Mając wolny wybór, powinien on uwzględnić tylko takie sztuki, które będąc w wieku 4—8 lat, posiadają delikatniejszą skórę, gładki włos, spokojne usposobienie, a przede wszystkim zdrowe zęby i dobrą żerność. Praktyka wykazuje, że i starsze krowy aż do 12 lat znakomicie się tuczają, jeżeli są w pełni sił życiowych. Natomiast szkoda czasu i atł su na tucz bydła nie zdrowego lub takiego, które pomimo dobrego odżywiania na pastwisku lub oborze się zawsze bardzo chudo trzymało.

Tam, gdzie tucz się odbywa, powinien poza opasaniem panować zupełny spokój, ażeby bydło chętnie się kładło i jak najwięcej leżało. Dlatego też koniecznym warunkiem zyskownego tuczu będzie zawsze sucha i obfita ściółka w umiarkowanie ciepłej oborze. W zimnym budynku zużywają opasy zbyt wiele pożywienia na wytworzenie w ciele ciepła; gdy odwrotnie w oborze jest za ciepło, bydło się poci, co także ujemnie na tucz wpływa. Najodpowiedniejszą będzie temperatura 12 — 15 stopni Celsjusza. Ponieważ czystość skóry wywołuje większą żerność u opasów, należy je podczas żywienia zgrzeblęm chędogo, a najlepiej maszynką ostrzyć.

Zadawanie paszy musi się regularnie o jednej tej samej godzinie trzy razy dziennie odbywać. Nie zawadzają raz poraz małe dawki soli bydłczej, której za często jednak nie należy stosować, bo wywołuje ona pragnienie u opasów. Zaś bydło tuczne karmione kartoflami wody wogóle nie potrzebuje. W dobrych włościańskich gospodarstwach powinny własne produkty rolnicze do tuczu wystarczyć. Takie gospodarstwa rozporządzają zwykłą dostateczną ilością kartofli srotu zbożowego, słomy jęczmiennej i dobrego siana. Najlepiej spasać całe surowe kartofle, o ile nie są za wielkie, i wsypać je dopiero wtedy w koryta, gdy bydło wyje z nich sieczkę z srotem.

Opasy przybierają najwięcej w pierwszym, mniej już w drugim, a najmniej w trzecim miesiącu tuczu. Jego zyskowność zależy od trafnego przzerwania opasu w odpowiedniej chwili. Na zupełnie dopasionych zwierzętach zyskuje tylko rzeźnik, a traci zawsze rolnik, bo tłuszcz, którego bydło nabiera w ostatnim okresie opasu, jest lżejszy od mięsa. Pieniężny wynik jest zatem zawsze korzystniejszy, gdy się bydło wcześniej sprzeda. Tylko ścisła stała kontrola żywej wagi opasów ważonych regularnie co 14 dni da doświadczonemu rolnikowi wskazówkę, kiedy tucz należy przerwać.

Czas potrzebny do utuczenia bydła nie da się ściśle określić, bo należy on od jakości, wieku i rodzaju opasów, a najwięcej od „oka pańskiego“. Z reguły jednak nie powinien tucz dłużej trwać, jak trzy miesiące. Wyjątek stanowią starsze krowy. Jednak mleko uzyskane od nich podczas tuczu wynagradza nam poniekąd dłuższy okres opasu.

Jak wyglądają gruźliczne krowy?

Są krowy tak wybitne chore, że określenie ich stanu zdrowia nie przedstawia wielkiej trudności. Niekiedy znów choroba jest tak ukryta, że dopiero po śmierci przekonujemy się o jej istnieniu. Jeżeli jednak mamy do czynienia z bydłem w miejscowości takiej gdzie względnie często zdarzały się sztuki gruźlicze, to w wypadkach, gdzie niemożna dokładnie określić innej choroby, słusznie można przypuszczać, że ma się do czynienia z gruźlicą.

Oznaki bydła gruźliczego poniekąd są takie: o ile młode bydło bez żadnej widocznej przyczyny chudnie, albo też przybywa mu wagi, lecz w porównaniu z innymi, normalnymi, daleko wolniej i nieznaczniej, a jednocześnie jeżeli bydłko nie rośnie i ma skórę suchą jakby do gnatów przyklejoną, wtedy można przypuszczać suchoty, choćby oprócz tego chudnięcia nie było żadnych innych oznak. Zwierzęta starsze, obok skóry bez połysku i chudości, kaszlą, w robocie szybko się męczą, a krowy często skaczą na inne. Stan jest słabo gorączkowy i ciągnie się całymi miesiącami.

Oznaki gruźlicy są w zależności różne od tego jakie narządy zostały porażone procesem gruźliczym:

1. jeżeli porażone są płuca — to główną cechą jest mocny, świszczący kaszel;

2. jeżeli porażone są narządy jamy brzusznej — to często zdarza się wzdęcie bez widocznej przyczyny, oraz bardzo cuchnące odchody.

Ważną też cechą jest uginanie się bydła przy mocnym naciskaniu grzbietu.

Stwierdzenie gruźlicy u zwierzęcia jest trudne, czasem nawet niemożliwe przy życiu zwierzęcia, gdyż o ile mamy do czynienia ze sztuką chorą tylko na płuca — to bydło może dłuższy czas trzymać się w mięsie; dopiero gdy zmiany gruźlicze (tuberkuliczne) przejdą na gruczoły i otrzewną, wtedy zwierzę szybko chudnie i dochodzi do stanu skóry i kości.

W rzeźniach po zabiciu można czasem widzieć sztuki tłuste, których płuca nieomal zjedzone zostały przez suchoty.

Ile mamy koni w Polsce.

Do dnia dzisiejszego mamy na całym terenie Rzeczypospolitej w państwowej hodowli 1 436 głów z czego 1 309 ogierów, 127 klaczy. Stadnin jest 10, w których Państwo prowadzi chów koni szlacheckich; krwi angielskiej, arabskiej, oraz gatunki orientalne i angielskie, nadające się specjalnie na typ konia artyleryjskiego. Według ustawy, która niedawno weszła w życie, ilość koni ma być powiększona do liczby 2 100 sztuk, t. j. 1 800 ogierów i 300 klaczy.

Hodowla koni w Polsce rozwija się naogół dobrze. U prywatnych hodowców znajduje się kilkaset tysięcy klaczy użytkowych i około 20 000 klaczy matek do produkcji materiału zarodowego ulepszającego. Jaki jest

polski koń, świadczy to, że masowo zakupuje go zagranicą w ilości 70.000 sztuk rocznie. Największymi odbiorcami koni polskich są: Anglja, Francja i Belgja.

Bażantarnia pomorska.

W leśnictwie Barbarce pod Toruniem powstała z inicjatywy p. Rzyckiego nadleśniczego lasów miasta Torunia, wzorowa hodowla bażanta, mająca zasilać swym dochówkiem całe Pomorze. W pobliżu młodych kultur wzniesiono dwa budynki. Jeden to wylęgarnia, odbita od góry siatką drucianą. Wnętrze wylęgarni jest wysypane suchym piaskiem. Cały budynek stoi na fundamencie murowanym. W piasku są wykopane niewielkie dolki, wyłożone mchem i sianem. Są to gniazda, na których wysiaduje indyczka do 35, a kura do 20 jaj bażancich. Gniazda obliczone są na 200 jaj.

Obok wylęgarni jest drugi budynek t. zw. hodowlarnia, do której przenosi się bażancie pisklęta z wysiadującymi je kurami lub indyczkami. W hodowlarni, zwróconej frontem ku słońcu odbywa się pierwszy chwyt piskląt. W specjalnej izbie kuchenne przygotowuje się dla nich pożywienie. Z hodowlarni, gdy bażanciki podrosną mają wyjście na dużą przestrzeń młodej kultury, szczelnie obwiedzionej płotem drucianym.

Tu uczą się bażanty grzebać w piasku i tu wygrzewają się na słońcu.

Bażantarnię założono na wiosnę, br., sprowadziwszy z Krośniewic 600 jaj po 21 i 22 zł. za szt. Obecnie bażantarnia w Barbarce posiada 270 bażantów prawie wyłącznie z gatunku bezobrotnych jako najlepiej przystosowanych do naszego klimatu. Obecnie przeprowadza się specjalny dobór kogutów po jednym na 5 kur.

Przypuszczalnie w jesieni 1928 r. będzie można mieć na zbycie 800 kogutów. Rok 1929 może być już normalnym, a więc bażantarnia będzie miała do sprzedania około 3.000 jaj, 1.500 kogutów i około 500 kur. Poza sztuczną bażantarnią będą się bażanty również rozmnażały w sąsiednim lesie, gdzie specjalne półka zasiano tataraką.

Wróble.

Jeżeli dokładnie przyjrzymy się gromadzie wróbli, buszujących na ulicy, dostrzeżemy, że nie wszystkie mają wygląd jednaki. Są między nimi takie, które mają upierzenie jaskrawsze. Na głowach mają pokrycie koloru „szarego“, na policzkach białe plamy i na podgardlu czarne. Jest to wróbel, zwany mazurkiem, nieco mniejszy od naszego wróbla. Mazurka tylko teraz zimą dostrzeżemy w mieście, zaś latem przenosi się na stałe do lasów, gdzie zamieszkuje cokolwiek lepiej zbudowane, aniżeli rozkukłane gniazda naszych wróbli szarych.

Mazurek jest wróbłem bardziej towarzyskim, to też żyje tylko w większych stadach. Zresztą podobny jest on z charakteru zupełnie do innych wróbli. I jego los jest zimą również ciężki i on wyczekuje w mrozie skulony z opuszczonymi skrzydłami litości ludzi i pragnie, aby mu kruszynę chleba rzucili.

Wróbel nie ma u naszych rolników dobrej marki jednakowoż zżyliśmy się z nim wszyscy jak z żadnym ptakiem tak, iż bez wróbla trudno byłoby świat sobie wyobrazić. Nie możemy mu odmówić uznania za to, że nas wśród zim najsroższych nie opuszcza. Bawi nas jego ruchliwość i wdzięczni jesteśmy za swiergot zimą, który nam rano zwiastuje dzień pogodny.

Wróbel humor natychmiast odzyskuje, skoro słońce blade przez chmury zajrzy na ziemię. Wielkiego talentu muzycznego nie posiada więcej jest hałasliwym, niż śpiewliwym.

Wróble swiergotujące sprawiają wrażenie, że się między sobą sprzeczą, że sobie opowiadają przeżycia codzienne. Ich gwarą interesuje się nasz wieśniak i zapewne rozmowę wróbli podслуchał. Wróbel do wróbla swiergotuje: Wiesz, wiesz, gdzie przemoc? Wiem — wiem... Wiesz? Wiem... Lećmy, lećmy, mnie ćwierć, tobie ćwierć. Mnie ćwierć, tobie ćwierć, ćwierć.

Cześć rozumieją wróbla inaczej; powiadają, że wróbel swiergotuje: Czym czarara, czym, czym, co wim... (dielek, czinić).

Powiadają, że wróbel próżniak. Nie lubi szukać i wygrzebywać pędraków w ziemi, nie lubi szukać ich jak dzieciąt lub ściga w korze drzew, woli bez pracy żywić się tem, co użęrze lub kurom ukradnie. Wróble tysiące lat żyjąc z ludźmi, przybrały więc ich manieri i przyswoiły ich poglądy, przecież i człowiek nie robiłby najchętniej nic, tylko używał.

Wróbel żyje w przyjaźni z koniem, ale ta przyjaźń nie jest bezinteresowną, bo wyjada koniowi, korzystając z jego dobroduszości, ze złobu ziarnka.

Nie mając zegarka, zna się na czasie i wie doskonale, kiedy się sypie kurom ziarno. Wróble pierwsze zjawiają się o tej godzinie na miejscu i one pierwsze zwracają kurom uwagę na tak doniosłą chwilę.

Jeżeli raz tylko rzucimy wróblom okruszyny chleba na ulicę, napewno na drugi dzień o tej samej porze oczekiwania będą naszego zjawienia się w oknie.

Opinię szczególnej mądrości posiadają stare wróble, skąd przysłowie, że stary wróbel nie da się złapać na plewy. Wróbel mnoży się najbardziej ze wszystkich ptaków, bo cztery razy do roku wyprowadza z gniazda młode. W tym czasie dla wyżywienia młodych zbiera gąsienice i łowi owad, przez co staje się pożytecznym.

W niektórych okolicach Niemiec wytępiono prawie doszczętnie wróbla, ale zaraz się przekonano, że brak tego ptaka najliczniejszego przyczynił się do pomnożenia szkodników drzew owocowych. Więc wróbla z powrotem sprowadzono. Zatem nie patrzmy na niego krzywo.

Odgoryczanie łubinu.

Odgoryczanie łubinu ma bardzo duże znaczenie dla rolnictwa, ze względu na wartość odżywczą ziarn-łubinowego, które dopiero mogą być wówczas w należyty sposób przez inwentarz hodowlany spożyte, o ile się je uwolni od szkodliwych dla zdrowia inwentarza alkaloidów.

Kierownik zakładu Technologji, Fermentacji i Produktów Spożywczych Politechniki Warszawskiej przeprowadził badania z procesu odgoryczenia w fabryce Albumina w Warszawie, o czym umieszczone jest sprawozdanie w „Rolniku ekonomicznym“ z dnia 15 sierpnia rb.

Próby te były przeprowadzone w celu przekonania się po pierwsze o dokładności odgoryczania łubi

nu i powtórę wykazania strat składników paszowych związanych z procesem odgoryczania.

W tym celu z każdej partji, wynoszącej 2,000—3,000 kg. wzięto średnią próbkę na elewatorze w ilości około 100 kg., z nich zaś odebrano mniejszą średnią próbkę około 10 kg i podzielono dla użycia do następujących celów: dwie próbki zsypano do szklanych słoików szczelnie zamkniętych jako wzorzec nieodgoryczonego surowca, dwie względnie trzy próbki ściśle odważono po 1 i pół kg, wsypano do woreczków tiulowych, zawiązano luźno sznurkiem, końce sznurka przypieczętowano, pieczęć z korkiem wprowadzono do próbki i w ten sposób zabezpieczono worek od otworzenia, a pieczęć od przypadkowego uszkodzenia. Tak zabezpieczono woreczki, zawierające średnie próbki łubinu, zostały wrzucone do kadzi, w której się przerabiała cała partja. Te próbki łubinu w woreczkach przechodziły ściśle te same koleje, co i główna partja łubinu i zmiany w ich zawartości zasługują na odpowiadanie ściśle zmianom zasługującym w całej partji łubinu. Po skończonym odgoryczaniu partji, próbki w woreczkach zostały wyjęte, wysuszone ilościowo do stanu powietrznosuchego i użyte do dalszych badań.

Otrzymane w powyższy sposób próbki odgoryczonego łubinu poddano badaniom podług przyjętych metod i porównano składy analityczne surowego i odgoryczonego łubinu.

Odgoryczony łubin był pozbawiony zupełnie smaku gorzkiego, a zawartość alkaloidów wahała się w granicach 0,01 do 0,05 procent, średnio 0,03 procent w stosunku do powietrznosuchego łubinu. W Niemczech dozwala rozporządzenie rządowe Rzeszy z dnia 3. 10. 1919 r. 2. E. 5792 jako maximum alkaloidów w odgoryczonym łubinie dla użytku ludności 0,2 procent.

Straty ogólne w suchej substancji po odgoryczeniu wahają się w granicach 11 — 15,5 procent, zaś straty wartości substancji paszowej od 11—17 procent, średnio 15 procent. Wartość odgoryczonego łubinu podług analizy przewyższa wartość owsa, gdyż zawiera według O. Kellnera skrobi 49,1 procent, kiedy owies posiada ich 54,8 a białka strawnego 29 procent, kiedy w owsie znajduje się go tylko 9,2. Wobec dużej ilości białka w łubinie odgoryczonym można przy racjonalnym spasanii dodawać do karmy łubinowej jednostronnego mało-białkowego materiału paszowego, jak płatki ziemniaczane, ziemniaki, melasa itd.

Poniższe zestawienie przedstawia nam porównawcze ceny giełdowe owsa i łubinu, z których jasno wypływa, że proces odgoryczania powinien się przemysłowi handlowemu opłacać.

GIEŁDA	Data	Cena owsa za centnar	Cena łubinu nieodgoryczona za centnar	Cena surowca za centnar łubinu odgorycz.
Poznań	11. 1. 26	zł. 22.50	zł. 14.00	zł. 16.00
Warszawa	10. 3. 27	zł. 36.00	zł. 24.75	zł. 28.45

Szersze zastosowanie łubinu odgoryczonego dla celów pokarmowych dla iwentarza może mieć duże znaczenie dla warsztatów rolnych ze słabymi gruntami,

na których się łubin udaje, a jednocześnie wzbogaca glebę w azot, znajdujący się w powstających konse- niach w polu.

O przechowywaniu jaj.

Potrzeba przechowywania jaj na czas jesienny i zimowy, gdy one są znacznie droższe, aniżeli na wiosnę i w lecie, jest ściśle połączona ze znacznym zyskiem, jaki osiągnie się, sprzedając jaja wówczas po cenach droższych.

Ażeby zatem jaja ustrzedz od zepsucia, trzeba ochronić je przed zakażeniem drobnoustrojami, a jeżeli te już się doń dostały, zniszczyć je i wstrzymać ich rozwój i rozmnażanie się.

Naturalną ochroną jaja jest jego skorupa; gdy ta jest normalna, nieuszkodzona, czysta i sucha, wówczas jest nieprzenikliwa dla drobnoustrojów.

Jaj zawałanych do konserwacji nie używać, a w każdym razie przed zakonserwowaniem natychmiast po zebraniu oczyścić.

Jaja, przeznaczone do zakonserwowania, przechowywać należy w miejscu suchym, o dobrym powietrzu i chłodnej temperaturze.

Z pośród licznych sposobów nieszkodliwego przechowywania czyli konserwowania jaj, podamy w tem miejscu tylko dwa najpospolitsze i z dobrym skutkiem używane sposoby.

Pierwszy polega na użyciu do konserwowania tak zwanego szkła wodnego. W tym celu używa się dużych glinianych lub szklanych naczyń, do których wkłada się jaja cyste, niepowalane i niepopękane, a następnie całą masę jaj ułożonych w danem naczyniu zalewa się roztworem szkła wodnego, sporządzonego w ten sposób, iż na 1 kg. tego środka daje się 10 do 12 litrów wody. Taka ilość płynu wystarcza na około 300 jaj, przyczem płyn powinien pokrywać wierzchnią warstwę jaj przynajmniej na wysokości 2—3 centymetrów.

Drugim środkiem konserwowania jaj jest użycie wody wapiennej, przyczem do 1 kg. gaszonego wapna dolewa się zwolna 20 litrów wody.

Roztwór tak sporządzony miesza się kilkakrotnie i pozostawia następnie w spokoju, aż wapno osadzi się na dnie naczynia, a woda wapienna stanie się na napowrót zupełnie przezroczystą. Ten płyn sam lub także z dodatkiem szkła wodnego wlewa się do naczyń z jajami.

Garnki, słoje i wogóle naczynia z jajami konserwowanymi należy ściśle obwiązać papierem i ustawić w miejscu chłodnym i o dobrym powietrzu, lecz wolnym od mrozów.

Jaja w ten sposób konserwowane dają się przechowywać w dobrym zupełnie stanie przez 5—6 miesięcy, białko ich daje rozbić się na pianę, a żółtko przy wylewaniu z skorupy jest jeszcze spoiste i jędrne.