

ROLNIK POMORSKI

BEZPŁATNY DODATEK - WYCHODZI RAZ W TYGODNIU.

Rok 1

CHOJNICE, dnia 12. VIII. 1930.

Nr. 32

Uprawa żyta

Żyto w dzikim stanie obecnie można spotkać na półwyspie Bałkańskim, na południu Rosji Europejskiej oraz w Azji środkowej i mniejszej. Dzikie żyto jest rośliną trwałą, wieloletnią i ma łamliwy kłós.

Uprawa żyta w Europie dalej sięga na północ i powierzchnia jego uprawy w północnej i środkowej Europie znacznie jest większa, aniżeli pszenicy. Z ozimych zbóż żyto jest najbardziej wytrzymałe na zimno, natomiast mniej odporne na wysoką ciepłotę i wskutek tego uprawa żyta na południu Europy nie udaje się. Uprawie jego najbardziej sprzyja klimat umiarkowany. Z narodów europejskich najwięcej uprawiają żyta słowianie i Niemcy.

W naszych warunkach klimatycznych żyto udaje się prawie na wszystkich glebach, byle nie zbyt suchych, mokrych i murszastych. Najodpowiedniejsze do uprawy żyta, będą gleby lżejsze, umiarkowane wilgotne. W porównaniu z pszenicą wymagania pokarmowe żyta są znacznie mniejsze, lecz wysokie plony można osiągnąć tylko na glebach w kulturze i dobrze nawożonych.

W płodozmianie żyto zwykle umieszczamy po strączkowych na ziarno, po jarych zbożach, po koniczynie, po zielonych pognojach. Siejemy również żyto po pszenicy i po życie (wieczne żyto) bez szkodliwych następstw. Okopowe nie są dobrym przedplonem, ponieważ pozostawiają rolę w stanie zbyt sproszkowanym, a późno schodzące z pola, nie pozwalają roli dostatecznie przed siewem odleżeć. Udaje się również żyto na nowinie.

Jednym z podstawowych czynników powodzenia uprawy żyta jest siew w dostatecznie odleżałą rolę (p. „Rolnik i Zagroda“ Nr. 35 rb, Odpowiedzi rolnicze). Gdy żyto siejemy po strączkowych na ziarno (wyka, seradela, łubin, peluszką) to wystarczy po sprzecie przedplonu dać jedną orkę przed siewem, ponieważ motylkowe pozostawiają rolę w stanie pulchnym i czystym. Po koniczynie należy wpieryw wykonać podorywkę koniczyska, lub zerwać je kultywatorem, a następnie zabronować. A gdy się rola dobrze spulchni i rozłożą się resztki poźniwne koniczyny, wtedy należy wykonać orkę głębszą przed siewem. W ten sposób postępujemy z uprawą przy siewie żyta po jarych zbożach i ozimych. Jednokrotną siewną orkę stosujemy przy siewie żyta na zielonym pognoju, którą należy możliwie wcześnie wykonać, ażeby rola miała czas odleżeć. Po przyoraniu zielonego pognoju należy rolę zwałować ciężkim pierścieniowym wałem. Także przed siewem zawczasu należy oczyścić pole z perzu i chwastów.

Ze składników pokarmowych dla żyta najbardziej niezbędnymi są: azot i kwas fosforowy, w mniejszym stopniu potas. Gdy żyto uprawiamy na zielonych pognojach, a pod nie, nie był dawany (kwas fosforowy, to nie duża dawka kwasu fosforowego w postaci tomasówki, mączki kostnej

lub superfosfatu znakomicie podniesie plon ziarna i wpłynie na jego wykształcenie, aczkolwiek dobrze udany zielony pognoj może całkowicie wystarczyć jako nawóz pod żyto.

Tomaszynę i mączkę kostną stosujemy na glebach bezwapiennych, biellicowatych, kwaśnych i murszastych, zaś na pozostałych — superfosfat. Nawozy fosforowe rozsiewamy na ostatnią przed siewną skibę i przykrywamy broną.

Z nawozów azotowych najbardziej obecnie opłaca się azotniak dany przed siewem. Sole potasowe stosujemy na glebach piaszczystych, lepiej dawać je na wiosnę, aniżeli bezpośrednio przed siewem w ilości 2 q na ha. W zależności od stanu roli i jej żyzności dajemy pod żyto azotu w azotniaku 100 kg. kwasu fosforowego w tomasówce 200 — 300 kg, lub w superfosfacie 200 kg. na ha.

W drobnych gospodarstwach jako nawóz pod żyto używają obornik, lecz ten sposób nawożenia winien być poniekąd, ponieważ obornik potrafią najlepiej wyzyskać tylko okopowe.

O ile rola jest dobrze uprawiona, nawożona i odleżała możemy rozpocząć siew. Zaczynamy siew zwykle w pierwszych dniach września i nie należy opóźniać po 20 tegoż miesiąca. Wczesny siew powoduje szybkie, równe i bardziej gęste wschody, silniejsze krzewienie i lepszy rozwój roślin przed zimą. Wczesniejsze siewy lepiej zabezpieczają przed rdzą i nie tak silnie rozwijają się na nich sporysz. Naogół wczesniejsze siewy dają lepsze wyniki, aniżeli późniejsze.

Gęstość siewu zależy od kultury roli, nawożenia, wilgotności gleby, czasu i rodzaju siewu. Na lepszych, żyzniejszych glebach i przy wczesniejszym siewie, siejemy mniej, na gorszych zaś oraz przy późniejszym siewie, siejemy przeważnie od 120 do 160 kg. na ha, doborowego i dobrze kiełkującego ziarna. Przy rzutowym siewie wysiew zwiększamy o 15 — 20 proc. Gęstość siewu zależy również od odmiany żyta, gdyż niektóre bardziej się krzewią, inne mniej.

Zalecany obecnie przez Lossowa system rzadkiego siewu może znaleźć zastosowanie tam, gdzie odpowiednia uprawa, nawożenie i pielęgnowanie mogą być wykonane. Wpieryw należałoby przeprowadzić próby w tym kierunku. Winienem tutaj jednak mocno podkreślić, że naogół siejemy za gęsto wskutek czego mamy gorzej wykształcone ziarno w plonach.

Żyto nie znosi głębszego przykrycia ziarna w roli. Najkorzystniejszą głębokość siewu będzie około 2 cm. (1 cal).

O ile teren pola pod zasiew żyta jest niski i zbyt wilgotny oraz zagraża mu na jesieni, w zimie i na wiosnę zalew wodą, to należy porobić przekopy, ażeby nadmiar wody można było szybko usunąć. Żyto bardzo jest czułe na nadmiar wilgoci i łatwo „wymięka“.

Ziarno przeznaczone do siewu winno być dobrze odczyszczane tj. nie posiadać nasion chwastów, sporyszu i mieć wysoką energję i siłę kiełkowania oraz pochodzić z odpowiedniej odmiany dla danego gospodarstwa.

Odmian żyta w naszej Rzeczypospolitej i naszej hodowli mamy kilka. Wśród nich są wczesnie dojrzewające i późniejsze, odpowiednie na gleby lepsze, uboższe i na żyźniejsze, odporne na rdzę i nie odporne, wylegające i niewylegające nawet w silnych stanowiskach. Ziarno niektórych odmian ma ciekawą łuskę nasienną, zieloną barwę i daje więcej mąki, inne posiadają gorsze ziarno. Niema odmiany, która posiadałaby wszystkie dodatnie cechy, jak plenność ziarna, słomy, dorodność ziarna (cieką łuskę nasienną, zieloną barwę, grubość, odporność na wyleganie, na rdzę, elastyczną, mocną i niełamliwą słomę itp.). Również niema odmian które nadawałyby się na wszystkie gleby, a mianowicie na piaski, szczyrki, bielice lösy, rdziny, czarnoziemy, mady, ility gliny

Rolnik winien u siebie w swoim gospodarstwie przeprowadzać doświadczenia z odmianami, a gdy nie jest w stanie tego wykonać, winien zasięgnąć rady w najbliższym rolniczym zakładzie doświadczalnym. O ile zaścianek w pobliżu niema to u instruktora rolniczego lub u sąsiedniego światłego i postępowego rolnika.

Odmiany żyta dzielą się na dwie grupy: do pierwszej zaliczają się żyta t. zw. „zwyczajne“ lub „włosciańskie“ Są to żyta nieuszlachetnione, siane od wieków u nas, dobrze dostosowane do warunków klimatycznych (odporne na wymarzenie) i gleb. Ziarno mają cienkie i schowane w długiej plewie, wskutek czego nie osypuje się przy sprężeniu. Łuskę ziarno ma ciekawą i wydaje dużo mąki. Słoma giętka, mocna nie łamie się, lecz łatwo wylega. Odmiany te dają znacznie niższe piony ziarna, aniżeli żyta uszlachetnione t. zw. „krzyce“. „Krzyce“ tem się różnią od żyta; włosciańskiego że lepiej się krzewią, mają sztywniejszą słomę i nie tak łatwo wylegają, lecz ziarno ich w kłosie jest mniej otulone plewkami i wskutek tego łatwiej osypuje się, dlatego należy je cokolwiek wcześniej sprzątać.

Z żyt polskiej hodowli najbardziej obecnie rozpowszeczonych należy wymienić następujące odmiany: 1) Granum, 2) Dańkowskie, 3) Kawęczyńskie, 4) Kazimierskie, 5) Mikulickie, 6) Ołtarzewskie, 7) Puławskie wczesne, i 8) Wierzbieńskie.

Do wczesnych odmian żyt i odpornych na rdzę należą: Mikulickie i Puławskie. Puławskie posiada ziarno o cienkiej łusce i wybitnie zielonej barwie. Odmiana ta nadaje się na gleby lepsze, piaszczyste, bielice i gleby uboższe.

Zyto Wierzbieńskie odpowiednie jest na gleby w kulturze i żyzne; posiada nadzwyczaj sztywną słomę, więc w silnych stanowiskach nie wylega.

Z odmian obecnych hodowli (niemieckiej) jest u nas dosyć rozpowszechnioną odmiana Petkus, zwłaszcza w zachodnich naszych dzielnicach, lecz odmianę tę już znacznie przewyższają plennością niektóre odmiany polskiej hodowli.

Z OGRODNICTWA

W ogrodzie warzywnym

powinna być już wszystko popielone. Pielić należy po deszczu, przy pomocy cienkich, z żelaza wykutych pazurków z rączką. Pielenie oswobadza hodowane rośliny od duszących je chwastów, a rów

nocześnie wzruszenie powierzchni ziemi, opóźnia znacznie parowanie wody z gleby. Późna kapusta kałafiory, buraki, powinny być już okopane. Drobną cebulką (dymką) jest już u wzorowego ogrodnika przerwana i suszy się w szopie do sadzenia na drugi rok. Cebulę, wyrosłą z dymki, przerywa się i sprzedaje, Pierwsze ogórki, ładnie rozwinięte zostawiać na nasienie. Dojrzewające pomidory przerywać. Groch wczesny i nasiona warzyw, zbierać do sadzenia na przyszły rok. Pietruszkę, marchew, koper, przerywać, a po obraniu i wypłókaniu, suszyć na zimę. Okwitły koper w badyłach, suszyć do ogórków, gdyż jest lepszy od świeżego. Miejsca po wczesnych kartoflach obsiać zaraz wyką lub łubinem, by gleba nie tylko nie jałowiała, ale i nie próżnując, poprawiała się.

Wokół warzyw, podsypywać próchnicą kompostową. ziemię dobrze podlać na wieczór, a rano wzruszyć, Zapas wilgoci wystarczy wtedy na dłuższy czas. Unikać należy podlewania gnojówką, rozpuszczonymi odchodami ptasiemi lub ludzkimi, gdyż rośliny zanadto bujają, przeważnie w liście, a n. p. gdy w czasie gotowania grochu lub kapusty w ten sposób wyhodowanej, odkryjemy pokrywę, wtedy buchnie z tamtąd znana nam skądinąd nieprzyjemna woń. Ogórki, kapusta, groch, truskawki, a nawet jabłka i gruszki, wyhodowane forsownie nieprzeżniętym obornikiem, nie mają dobrego smaku, a porobione z nich konserwy, (kapusta i ogórki kiszona n. p.) czernieją i szybko się psują. Zyskuje się w tym wypadku trochę lichej ilości, tracąc bezpowrotnie na jakości i zdrowotności jarzyn.

Nie zapominać o kupach kompostowych, które powinny być utrzymane w stanie wilgotnym. Można składać na nie, wszystkie odpadki roślinne, chwasty, zmieszane z ściółką leśną, szpilkową czy liściastą. Do rozkładu kompostu, przyczynia się w wysokim stopniu dodatek liści bukowych lub grabowych.

W ogrodzie owocowym.

Opadłych owoców nie marnować, ale przerabiać na powidła, marmolady, wino. O ile mamy dość wody, należy podsypać kompostem drzewa, przynajmniej raz na tydzień podlać porządnie, a wierzch gleby wzruszyć. „Albo sad. — albo łączka“. oto zasada wzorowego sadownika. Nie podlewać owocujących drzew świeżą gnojówką, lub rozpuszczonymi odchodami ludzkimi, bo zyskamy wprawdzie owoc większy, ale o gorszym smaku, i nie dający się dobrze przechować, tak w stanie surowym, jak i przerobionym na wino lub marmolady. Gałęzie uginające się podpierać, i jeszcze raz, nie zapominać o wzruszeniu pokrywy gleby wokół drzew.

Jabłka, a szczególnie gruszki, należy zrywać od 6 — 10 dni przed dojrzewaniem i dojrzewać powinny; na strychu jesienne, w piwnicy zaś zimowe. Gruszki z tego samego drzewa zerwane, w kilka dni przed dojrzewaniem, a dojrzale w domu, są soczyste, o dobrym smaku, pozostawione zaś aż do dojrzewania na drzewie, są znacznie w smaku gorsze, u niektórych gatunków, jak kasza. Owocu nie strząsać, ani nie zbijać, ale zbierać do kosiarek rękami przy pomocy lekich drabin. Miejsca zaś niedostępne, obierać rozszczepioną z końca tyczką w trójkę, przez założenie od spodu na owoc i okręcenie, albo zrywać haczykiem do woreczka na kij.

W szkółce:

Oczyszczać drzewka z gałązek bocznych. Dziczki jabłoni i gruszek, oczkować od północy, oczyścić je tydzień przedtem, z bocznych pędów.

Pestki wiszni, czerechy kleparowskiej i lubaszek, przechowywać w piasku, do jesienno-wiosennego wysiewu.

Z porządków gospodarczych

Suszarnia owoców.

Wobec jeszcze na ogół fatalnie stojącego sadownictwa w naszym kraju, niejednorodności owoców, braku odmian szlachetniejszych i zimowych włościanie przeważnie zmuszeni są w okresowych latach urodzaju, w których z reguły cena owoców jest minimalną, do suszenia owoców.

Na racjonalną suszarnię, przy ogólnym ubóstwie, żadnego włościanina nie stać, dziesiątki ważniejszych wydatków gospodarczych czeka. więc gdy nadchodzi jesień, koniec żniw, zasiewy i kopanie okopowizn, uważamy osypujące się owoce za istny dopust Boży. Wtedy to, zwyczajnie kopie włościanin na „zagumienku“ jamę, przykrywa ją starą, grodzoną bramą, lub kawałkami podartych półkoszów. Na to nasypuje opadłe lub pobijane owoce. w jamie rozpala różne drzewne odpadki i w wytwarzającym się dymie „wędzi“ swe owoce.

By użytkować w zimie tak przyrzadzony „susz“ trzeba rzeczywiście niewybredności naszego włościanina, gdy jednak w roku urodzaju owoców, owego suszu zbierze się więcej, i we własnym gospodarstwie zużyć go nie można, to o zbyciu go i mowy nie ma — żyd, jedyny obecnie jeszcze, handlarz wiejski weźmie go chyba za cenę, niepokrywającą nawet, wyłożonej na suszenie, pracy. Tym czasem, gdyby ów susz, przy tym samym nakładzie pracy, nieco jedynie staranniej, umiejętniej i przy niewielkim wydatku, na najkonieczniejsze celowsze urządzenie suszarni był przyrzadzonym, możnaby z łatwością wyprodukować towar, wprawdzie nie najlepszej jakości, ale najzupełniej handlowy, i to, bez porównania większej gospodarczej wartości.

Na podstawie z praktyki i spostrzeżeń, pozwałam sobie poniżej przedstawić dla potrzeb naszego włościaństwa, drobnego sadownictwa i naszej „Zagrody“, taką prymitywną, uniwersalną suszarnię, zbudowaną jak najmniejszym kosztem, a dającą pomimo tego, zupełnie znośny produkt.

Całe potrzebne urządzenie, składa się zasadniczo z trzech części:

1) Arkusz blachy w wymiarach mniej więcej dwu metrów kwadratowych. Proponuję tu użyć zwyczajnej żelaznej, nawet używanej, blachy. — Normalne trzy arkusze o wymiarach 65 x 100 cm., znitowane, dają nam potrzebny wymiar 100 x 196 cm. Koszt nowej blachy, waha się około 1.20 z. za arkusz — grubość zaś nie powinna przekraczać 1 mm.

2) Drugą istotną częścią suszarni, to tak zwana „rafa“, czyli rama drewniana, obita od spodu siatką żelazną. Proponuję ramę z 15-cie centymetrów szeroki, a 5 cm. grubych desek o wymiarze nieco większym niż wymiar blachy — ramę tą objamy siatką o oczkach tak drobnych, by mała, ususzona śliwka przez nie nie wypadła — grubość drutu wahać się może około 2 mm.

3) Trzecią częścią suszarni, to pokrywa z cienkich desek zbitych, i wymiarze dostosowanym do powyżej opisanej rafa.

Mając owe istotne, trzy części składowe suszarni, wykopujemy w ziemi odpowiednie palenisko, a cały dowcip w wykonaniu tegoż, polega na tem, by jak najmniejszą ilością lichego opału, uzyskać

jak najlepszy wynik suszenia. Samo właściwe palenisko, powinno być nieduże, a żar z niego, i gorące gazy, powinny obejmować cały spód suszarni i tu oddawać całe swe ciepło przykrywie blaszanej, co uzyskujemy, dając, poza paleniskiem, mały, najwyżej 10 — 12 centymetrowy odstęp od ziemi do blachy. By zaś uchodzące przez wylot kominowy gazy, były możliwie chłodne, dajemy owemu wylotowi mały przekrój 10 — 15 cm., a i te wymiary możemy podczas suszenia jeszcze odpowiednio zmniejszyć.

Z wyciętej przykopaniu paleniska darni, układamy komin, potrzebny nam li tylko dla ułatwienia ciągu przy rozpalaniu. Ze względu na panujący u nas kierunek wiatrów, radzę suszarnię tak sytuować, by palenisko wypadło od strony zachodniej, zaś komin od wschodu.

Samo suszenie na takiej suszarni, odbywa się najprymitywniejszym i przez nasze włościaństwo znanym sposobem, a cała różnica polega na tem, że owoce nie mają bezpośredniego zetknięcia z dymem, gdyż blacha stanowi tu skuteczną przegrodę, i że możemy zupełnie dowolnie regulować gorąco, oddalając wedle potrzeby rafę z owocem od blachy, przez podkładanie kamyków lub grud ziemi pod brzegi rafa, wskutek czego, owoce się nie zwęglają, lecz możemy je równomiernie ususzyć.

Na suszarce takiej, możemy suszyć wszelkie owoce i jarzyny, możemy też, obierając owoce przed suszeniem, uzyskać zupełnie szlachetny i cenny produkt, zadowolający nawet wybredne wymogi.

W mej okolicy postępowi włościanie używają suszarni ziemnych z pokryciem ułożonym z palonej dachówki, uważam je jednak za gorsze, gdyż są droższe, trudniejsze do wykonania, nieprzenośne, a co najważniejsze, że nie możemy w nich regulować stopnia gorąca, to też, część suszu bywa zwęglaną, ponadto, wymagają więcej opału.

Bardzo ważną zaletą proponowanego przeze mnie urządzenia jest także to, że owe trzy istotne części składowe suszarni: blacha, rafa i pokrywa, przy zachowaniu odrobiny porządku, są długotrwałe, a zatem w użyciu jak najtańsze.

Zasady obory mlecznej.

Właściciel obory, powinien sobie zapamiętać następujące reguły, i przestrzegać je pilnie.

- 1) Buhaj jest podstawą obory.
- 2) Zatrzymywać do chowu wyłącznie cielęta pochodzące od najlepszych krów.
- 3) Sprzedawać wszystkie nieodpowiednie cielęta, tak te, które pochodzą od mało wydajnych matek, jak i te, które są wadliwie zbudowane.
- 4) Starać się utrzymywać bydło w dobrym zdrowiu.
- 5) Oborę trzymać w czystości i suchu.
- 6) W lecie, bydło powinno jak najwięcej przebywać na polu, i jeść zieloną paszę.
- 7) Karmić i poić regularnie o oznaczonych godzinach.
- 8) Karmić tylko dobrą paszą i poić dobrą, czystą wodą.
- 9) Utrzymywać cielęta z szczególnie dobrego rodu.
- 10) Nie karmić cieląt raz ciepłem, a drugi raz, zimnym mlekiem.
- 11) Chcąc otrzymać od krowy dobre cielę, które by się nadawało na mleczną krowę, zawsze należy o tem pamiętać, by matka była dobrą dójką, nie wydając jej do ostatka, i by stanowić ją bu-

hajem, pochodzącym z mlecznej matki, mającym długi tułów i dobrze zaokrąglone zębra.

12) Nie zapominać, że skóra jest bardzo dobrą oznaką kondycji zwierząt.

13) Starać się o to, by krowy w zimie miały największą mleczność, bo w tym czasie, mleko najlepiej płaci.

14) Stanowić krowy w miesiącach: styczniu, lutym i marcu, by ocielenie przypadło w okresie zimowym, przez co, spowoduje się u krów dwie laktacje mleczności: pierwsza będzie gdy krowa wyjdzie na pastwisko, druga, gdy zimą się ocieli. Pozatem cielęta zimowe zawsze są dorodniejsze, mają więcej sił życiowych i lepiej się chowają.

15) Starać się spieniężać mleko możliwie jak najdrożej.

16) Starać się wszystko siano u siebie produkować, kosząc trawę, kiedy jest jeszcze soczysta, młoda, a do stodoły zwozić tylko dobrze wyschnięte siano.

17) Pamiętać, że z gospodarstwem mlecznym daje się najkorzystniej połączyć hodowlę i wypas świń.

Chrońmy jaskółki.

Prawie co roku, na pola, łąki, sady i ogrody rzucają się miljarde małych szkodników: owadów robaczków, gąsienic, zagrażając nieraz zniszczeniem, wszelkiej roślinności i owocom.

Pomocnikiem człowieka, w walce z tymi wrogami, jest jaskółka, która żywi się wyłącznie tylko owadami, chrząszczykami i muszkami, przez co, oddaje nieocenioną usługę rolnikom i ogrodnikom, broniąc ich mienie od szkodników, niszczących wszystko.

To też, kto zabija jaskółkę, lub niszczy jej gniazdo, tak mistrzowsko ulepione, ten popełnia postępek karygodny, który pierwiej czy później może w przyszłości zgubnie się odezwać na jego własnym dobrobycie. Jak wielki pożytek przynosi jedna para jaskółek, możemy się przekonać z następujących obserwacji; oto, pod dachem lub we framudze okna ptaszynki uwiły gniazdo z gliny, napół z pierza, z wielką mozolną dla nich pracą. Co wiosną gospodarze gniazdzka tego przylatują do niego, naprawiają je, lub też na nowo tworzą dopóki się nie przekonają, że będzie ono dobrym trwałym przytułkiem dla ich potomstwa. Jednocześnie ze swą pracą budowniczą nieustannie polują na owady i wszelkie robactwo, niemniej jak 15 godzin na dzień.

Skoro wyjdą z jajeczek pisklęta, zaszczebiocą malutkie w gniazdku, i kilka żółtych, szeroko otwartych dzióbeków zaczną bezustannie potrzebować pożywienia, dla rodziców ich, nastaje czas pracy i troskliwości o swe dziatki. Aby je wyżywić i zaspokoić ich głód. Zważywszy, że w piękne, pogodne dni, każda jaskółka zdąży w ciągu jednej godziny wylecieć po pożywienie 30 — 40 razy to można przypuścić, że para jaskółek odlatuje 60 razy w ciągu godziny; pracując zaś wciąż nieustannie przez 15 godzin, robi 900 lotów, każdym razem zdobywając 10 — 15 żyłatek na pokarm dla siebie i swych dziątek, a zatem w ciągu jednego tyłkodnia, wygubiają kilka tysięcy rozmaitego robactwa, które żyją i rozmnażając się nadzwyczaj prędko, byłoby prawdziwą plagą niszczącą wszelką roślinność.

W ostatnich czasach, tak jaskółki jak i bociany wymierają prawie w oczach a powodem tego podobno, ma być zaprowadzenie wszędzie gę-

stych sieci telefonicznych, o dużym napięciu, a także podobno stacje radiowe nadające silne i długie fale. To też, tem bardziej powinniśmy ptaszynki te ochraniać.

Czy pozostawianie ugorów na pastwisko jest słuszne?

Bardzo często widzi się, jak gospodarz nie mając dosyć pastwiska, pozostawia bardzo wyjąłowane pola na pastwisko. Jakżeż to nie mądre i nierozsądne. Na ugorze tym żadna trawa nie będzie rosła i ugor ten nie daje żadnych korzyści. Czyż nie lepiej na nawożonym polu, w żyto, pszenicę czy też w jęczmień zasiać koniczynę z trawami lub też samą koniczynę, na której koniec tak pięknie się wypasają, a dla bydła można kosić i dawać w stajni jako dodatek do paszy. Koniczyna zadawana w stajni bez rosy, bydłu nie szkodzi, jednak dla ostrożności zadaje się koniczynę w nie dużych ilościach, a częściej, aby bydło lepiej ją przeżuwało.

Tam gdzie ma być ugor, ziemię należycie uprawić i zasiać żyto, lub też późną wiosną kiedy już nigdzie gnoju się nie wozi, gnoj tam wywieźć i zasadzić kartofle.

„Dla mego syneczka — krasna jabłoneczka“

Sadząc sad lub tylko dosadzając drzewa koło domu, pamiętajmy o tem, by każde z dzieci miało swoje drzewko, które o ileto możliwe samo niech zasadzi i później pielęgnować będzie. W dziecku wyrobimy tym sposobem staranie o roślinę, przywiązanie do niej, a także przekonanie, że wiele trzeba trudu i czasu, by dojść do smacznych jabłek i soczystych gruszek. W ten sposób zapobieżemy niszczeniu bezmyślnemu drzew przydrożnych czy też ogrodowych przez chłopaków wiejskich.

Jak przechowywać miód.

Nieodzownymi warunkami dobrego przechowania miodu są: odpowiednie naczynie i odpowiednie miejsce. O ile miodu jest niewiele, to bardzo ładnie wygląda i dobrze się przechowuje w szklanych 1 — 2 kg. słojach. Wszelkie naczynia, z blachy cynkowej, czy cynowej są nieodpowiednie, gdyż zachodzą tu różne procesy chemiczne, na skutek czego, miód fermentuje i traci zupełnie wartość. Można używać naczyń emaljowanych, ale zwykle, w pasiekach, które posiadają więcej miodu, używa się beczek drewnianych. Najlepsze są dębowe, bo są ściste, a miód przecieka łatwiej, niż woda. Poza tem dla pewności, lepiej beczki wylać wewnątrz kalafonją. W beczkach od wina miód źle się przechowuje. Nie należy używać beczek zbyt dużych, gdyż jako ciężkie, trudne są do przewożenia, a nie zawsze też znajdzie się chętnego kupca, na dużą ilość miodu. Najodpowiedniejsze są beczki, w których mieści się do 40 kg. miodu. Miód z łatwością pochłania z powietrza duże ilości wody. Trzeba zatem, stawiać beczki w miejscu suchym, przewiewnym, nie zabijając ich od razu pokrywkami, a przykryć je czystymi, rzadkiemi ściereczkami. W takich warunkach miód traci nadmiar wody, dojrzewa, w dalszym ciągu i wreszcie krystalizuje się, gdy tymczasem miód, utrzymywany w miejscu wilgotnym, staje się coraz bardziej wodnisty; pojawiają się szumowiny, a następnie miód fermentuje.