

ROLNIK POMORSKI

BEZPŁATNY DODATEK - WYCHODZI RAZ W TYGODNIU.

Rok 1

CHOJNICE, dnia 23. IX. 1930.

Nr. 38

Zbiór i przechowywanie owoców.

Dzisiaj, kiedy ogólnie rozbrzmiewa hasło odżywiania się owocami, którym nowoczesna nauka przypisuje olbrzymie znaczenie dla zdrowia i prawidłowego rozwoju organizmu, głównie dzięki zawartości tajemniczych związków chemicznych t. zw. „witamin“, wzrósł też ogromnie popyt na ten produkt i o zbyt dobrego owocu wytwórca martwić się nie musi. Wiadomą jest rzeczą, że Polska nadmiaru owoców nie posiadała nigdy, że stale sprowadzaliśmy je z zagranicy i to za ogromne, kilkudziesięciomiljonowe sumy. Stan ten zmienił się jeszcze bardziej na gorsze, kiedy pamiętna sroga niezwykle zima 1928-29 r. zniszczyła w znacznym bardzo procencie nasze drzewostan owocowy. To, co ocalało ma wartość tem większą i obchodzić się z tem winniśmy, jak z drogocennym skarbem! Największą pieczołowitością otaczać musimy, rzecz jasna, szlachetne odmiany zimowe, które nie tylko znieść muszą dłuższy niejednokrotnie transport, ale i przechowanie kilku miesięczne. Wartość owoców zimowych jest tem większa, że w okresie tym pozbawieni jesteśmy naogół warzywa surowego, jakie poddostatkiem otrzymać możemy latem i jesienią. Żeby jednak mieć tak bardzo pożądany owoc w zimie i otrzymać za niego pełną wartość, musimy nie tylko hodować starannie dobrane odmiany zimowe, ale ukoronować hodowlę odpowiednio wykonanym zbiorem, który w wysokim stopniu podnosi jakość i wartość owoców, podczas gdy nieumiejętny zniszczyć nam może najpiękniejsze plony! Na racjonalny zbiór składają się następujące czynniki, które po kolei omówię: 1) odpowiednia dla każdej odmiany pora zrywania, 2) sprzyjające warunki atmosferyczne (pogoda), 3) należyte mechaniczne wykonanie zbioru (sposób rwania, stosowanie przyrządów odpowiednich), 4) ostrożne i delikatne przenoszenie zbieranego materiału, wreszcie 5) staranne przechowanie zebranych owoców w odpowiednich lokalach (przechowalniach).

Odnosnie do pory zrywania, to trzeba uważać, by owoców nie zbierać przedwcześnie, gdyż późne odmiany więdną w przechowaniu i niedojrzewają. Normalnie odmiany letnie zbieramy od 7 — 10 dni przed ich zupełnym dojrzewaniem, jesienne, dojrzewające w ciągu października, zbieramy między 20 września a 1 października, listopadowe między 1 — 10 października, późne zimowe między 10—20 października. O ile chodzi specjalnie o jabłka i gruszki najpóźniejsze to te mogą wisieć dłużej na drzewie, nic im to nie szkodzi, owszem są później piękniejsze, nie więdną i lepiej się przechowują; nie można jednak tego powiedzieć o gruszkach i jabłkach wczesnych, które przetrzymane na drzewie, wiele mogą stracić na smaku, a więc i wartości. Pogodę wybieramy o ile możliwości piękną, a owoce zbieramy zupełnie suche, obeschnięte po rosie, lub deszczu.

Sposób zdejmowania owocu z drzewa także nie jest bez znaczenia dla jego wartości sprzedażnej. Staramy się więc zerwać owoc ręką, przez uniesienie go ku górze i odłamanie wraz z ogonkiem, u jego nasady przygałazce. Owoc bez ogonka, lub z ogonkiem ułamanym traci znacznie na wartości. Jeżeli owoców dostać nie możemy ręką, używamy do tego zrywania specjalnych „zbieraczy“ do owoców (umieszczonych na odpowiedniej długości drążkach), które nabyć można po składach ogrodniczych w różnych typach, w cenie od 2,50 — 4,50 zł. Sposób użycia takich zbieraczy, zależy od ich rodzaju, a po przyjrzeniu się przyrządowi, sam się tłumaczy. Zebrany owoc składamy do niewielkich koszyków, z których przekładamy je następnie do większych koszyków i zanosimy do sortowni, o ile owoce mają być sprzedane, ewentualnie składamy w przechowalniach. Wszelkie czynności z przewożeniem owoców winny być wykonane delikatnie, żeby owoc nie ucierpiał od uderzeń, zadrapań itp., gdyż urazy mechaniczne uniemożliwią nam następnie pochodzenie, powodując gnicie owoców w miejscach uszkodzenia, chociażby najmniejszego.

Skoro troskliwie i starannie zebraliśmy owoc z drzewa, musimy się postarać o należyte przechowywanie, o ile oczywiście nie mamy zamiaru sprzedać. Przechowywanie owocu będzie jednakowoż dla nas rzeczą znacznie korzystniejszą, gdyż ceny jakie zań osiągnąć możemy porą zimową, będą o wiele wyższe i przysporzą nam dochodu. Dlatego też opłaci się ponieść pewne koszty na urządzenie przechowalni i trud związany z późniejszą pielęgnacją (dogładania) złożonego owocu. Jako przechowalnia nada się każda nieopalona ubikacja, lub sucha, przewiewna piwnica, zaopatrzona w pulki do składania owoców. Jeżeli w celu tym użyjemy wolnych ubikacji mieszkalnych (pokoi jakich niejednokrotnie wiele znaleźć możemy we dworach, większych gospodarstwach itp., należałoby okna przysłonić i ubikację zaciemnić. Przed użyciem zaś piwnicy, należy każdorazowo doprowadzić ją do stanu możliwej czystości, usuwając wszelkie resztki gnijące, pleśniejące po owocach lub warzywach. Ściany dokładnie obmyć, nawet odrapać, jeśli zajdzie potrzeba, a wreszcie pod dokładnym uprzątnięciu przeprowadzić dezynfekcję przez spalenie na miseczkach siarki we wszystkich kątach piwnicy powstawianych. Okna naturalnie należy przedtem zastawić dokładnie, drzwi pozamykać, by uniemożliwić ulatnianie się dymów siarkowych na zewnątrz. Wytwarzający się dym (dwutlenek siarki) wiąże się ze znajdującą się w ścianach i powietrzu wilgocią na kwas siarkowy, o wybitnych bakterjocydnych i grzybkobójczych, własnościach i zabezpieczaniem samem ubikację przed rozwojem szkodliwych drobnoustrojów, powodujących gnicie i pleśnienie owoców.

Półki, służące do układania owoców, o szeroko-

kości 60 cm. a ustawione 40 cm jedna nad drugą biegnąć będą wzdłuż ścian, a w razie dostatecznej obszerności mogą stać na odpowiednich rusztowaniach w środku izb, naturalnie wtedy o podwójnej szerokości (1 — 1.20 cm), gdyż dostęp do nich będzie dwustronny. Brzegi półek należy zapatrzyć w wystające listewki, zabezpieczające owoce przed tłoczeniem się. Dobrze jest, jeżeli półki wyłożymy gazetami, lub innym jakimś papierem. przed złożeniem na nich owoców. Owoce układamy warstwą pojedynczą, dość luźno, żeby się wzajemnie nie dotykały, najlepiej na części kielichowej. lub jeżeli tak stać nie zechcą, na boku Odmiany bardzo późne, przechowujące się do wiosny lub dłużej, owijamy (pojedyncze sztuki), bibułką, lub miękkim papierem i tak układamy. Zabezpiecza to owoc przed wędnięciem i marszczeniem się skórki. — Ułożone w ten sposób owoce należy od czasu do czasu przeglądać i usuwać egzemplarze psujące się, by te nie zarażały innych.

Złożone w przechowalni owoce zostawiamy początkowo przy oknach, by dostarczyć potrzebne go świeżego powietrza, oraz odpowiedniego stopnia wilgotności, równającego się wilgotności zewnętrznej, która jest dla owoców najpożądalsza. Okna otwarte pozostawiamy tak długo, jak długo pozwala na to temperatura zewnętrzna, później przemykamy je tak, by otrzymać w przechowalni temperaturę pomiędzy 0 a 6° C, gdyż taka ciepłota najlepiej przechowywaniu się owoców odpowiada. W przechowalni winien zatem wisieć termometr, na którym możnaby każdorazowo temperaturę sprawdzić i ewentualnie regulować. Za znaczny należy, że krótkotrwałe obniżenie się temperatury nieco poniżej zera (do 2° C) owocom zaszkodzić nie może. W ciepłe, pogodne dni zimowe przechowalnię dostatecznie przewietrzamy przez całkowite otwarcie okien.

Ponieważ owoce nie dojrzewają równocześnie, należy baczyć na te, które już dojrzały i usuwać je z przechowalni, przeznaczając do handlu lub konsumpcji. Poznajemy dojrzałość owoców zazwyczaj po zmianie barwy z zielonej na żółtą. ale oznaka ta nie zawsze jest wystarczającą. bo niektóre owoce barwy nie zmieniają, lub zmieniają w stopniu nieznacznym. W takim wypadku oznaką dojrzałości jest często zmiana zapachu (nabycie aromatu) i ustępowanie miąższu pod lekkim naciskiem palca, który musi być jednak ostrożny, by nie wywołał zakłębienia stałego i plamy, obniżającej wartość owocu.

Nakoniec należałoby zwrócić uwagę na jeden moment. Wiadomą jest rzeczą, że trwałość dojrzałych gruszek jest stosunkowo niewielką, zdolność do transportu bardzo małą, kto więc ma odległy rynek zbytu. nie będzie przechowywał gruszek do dojrzewania, lecz sprzeda je w stanie zielonym, kiedy wytrzymałość owocu jest większa.

Wogóle, odnośnie do wszystkich owoców pamiętać należy, że owoce na dojrzewaniu znoszą jedynie krótki transport, dojrzałych zaś zupełnie transportować nie należy, lecz zużytkować na miejscu!

Uwagi powyższe, dotyczące zbioru i przechowania. odnoszą się naturalnie do odmian wyborowych i owoców pierwszej kategorii, które wszelkie związane z takim fraktowaniem kosztują z niewązką pokryją. Owoce mniej wyborowe, kategorii dalszych. tak pieczołowitego obchodzenia się z nimi nie wymagają, bo go zapłacić nie są

w stanie. Zasada jednak ogólną powinno być, by jaknajmniejsza część zbioru uległa zniszczeniu i do tego należy dążyć. stosując wszelkiego rodzaju przeróbki i konserwy, ideałem zaś byłoby stu-procentowe wykorzystanie materiału owocowego! „Kłosy“.

Przed zimowym żywieniem bydła

W niedługim już czasie opuści bydło pastwiska i rozpocznie się zimowy okres żywienia. War to więc przypomnieć hodowcom parę szczegółów które mogą niejednemu hodowcy bydła oddać przysługę, zaoszczędzić kłopotów, a nawet wydać ków pieniężnych Jak wiemy. każda zmiana w gospodarstwie rolnym może przynieść straty zamiast spodziewanych zysków. jeżeli zostanie nagle i bez przygotowania odpowiedniego wprowadzona. Cóż dopiero mówić. jeżeli ta zmiana odnosi się do żywienia bydła, a szczególnie do żywienia krów mlecznych, Polecenia godną rzeczą przy żywieniu krów mlecznych jest łagodne przejście z żywienia letniego na zimowe. Kto o tem zapomina ponosi nieobliczalne straty w gospodarstwie mlecznym. Nagła zmiana żywienia powoduje ujemne następstwa. odbija się na zdrowiu zwierzęcia i powoduje zaburzenia żołądka, niemniej wpływa i na produkcję mleka. Dlatego przejście z żywienia letniego na zimowe powinno się odbywać stopniowo i powoli, W celu przyzwyczajenia do żywienia zimowego zaleca się na pewien czas przed żywieniem zimowym zadawać nie dużych ilości pasz suchych. Należy zwiększać dawki siana. słomy stopniowo tak. by zwierzęta powoli przyzwyczajały się do spożycia większych ilości pasz suchych, gdyż w okresie letnim zadajemy więcej pasz soczystych bądź na pastwisku bądź zielonki w oborze. Często w okresie zbioru buraków. popełniamy karygodny błąd. Mając dostateczną ilość liści na polu zaczynamy bez żadnego obrachunku spasać liście i buraki. Skutki takiego żywienia odbijają się fatalnie na zdrowiu zwierząt. Nadmiar pasz zielonych powoduje zaburzenia żołądkowe, krowy chudną a mleczność spada. Może to również spowodować rozmiększenie kości — szczególnie u młodzieży. Dlatego poleca się gorąco robienie kiszonek z liści marchwi, buraków etc. przez co otrzymuje się bardzo dobrą smaczną paszę djetyczną na okres zimowy, Karma ta w miarę zadana podnosi mleczność u krów. Zwłaszcza wówczas są kiszonki pożyteczne. gdy zwierzęta przyzwyczajone do pasz soczystych. nie będą przechodzić zmian raptownych. co mogłoby wpłynąć ujemnie na mleczność i stan zdrowotny Okres żywienia letni nie jest okresem żywienia indywidualnego. Krowy przeważnie są na pastwisku i dopiero powracają na stałe do obór jesienią. Wówczas rozpoczyna się okres żywienia indywidualnego. Układając normy musimy mieć rozmaitość pasz umożliwiających nam racjonalne żywienie

A więc przede wszystkim przygotować należy buraki, marchew, brukiew, kiszonki, pasze suche jak siano i słomę, treściwe kuchenki, osipy, śrutę, konieczne do uzupełnienia białka, którego brak dałby się odczuć przy żywieniu wyłącznie paszami objętościowymi. A więc gospodarzu, gdy Twoje krowy powracają z pastwisk jesienią weź ołówkę do ręki i oblicz co dasz Twojej krowie. ażeby przy najmniejszym wydatku uzyskać maksymalną ilość mleka.

Wkońcu przypominam, że przed przyjsciem bydła na stanowisko zimowe należy wybielić obo-

rę i zboży. przez co unikniemy wielu chorób, Bie-
lenie z dodatkiem kreoliny czy lizolu niszczy
wszelkie zarodki chorób, Okna wyczyścić i zaopa-
trzeć w zimie oborę przewietrzać, ściółkę dawać
suchą a nie zgniłą lub spleśniałą. Bydło należy
czysto utrzymać, przez co zdrowotność będzie do-
brą i mniej wydatków na lekarza weterynarji.

W sprawie hodowli drobiu.

Od roku 1929 Rząd podjął pracę nad podnie-
sieniem hodowli zwierząt i drobiu. Dotąd zostały
opracowane metody pracy w zakresie: owczar-
stwa, trzody chlewnej, kontroli mleczności i poka-
zowego żywienia krów oraz hodowli drobiu. Na
konferencji, odbytej w Ministerstwie Rolnictwa
w dniu 30 kwietnia br. rozpatrywano program
pracy nad racjonalizacją hodowli drobiu i uchwa-
lono następujące wnioski:

Hodowla drobiu w Polsce powinna pójść przede
wszystkiem w kierunku wyzyskania produkcji
nieśnej, a następnie produkcji mięsnej, do czego
należy dążyć drogą poprawienia gatunków i po-
lepszenia warunków bytowania. W tym celu usta-
nowiono metody pracy, które dadzą się streścić
w sposób następujący:

Za najodpowiedniejsze dla Wielkopolski, Pom-
orza, Śląska i poszczególnych powiatów zachod-
nych wojew. centr. uznano ogólnie użytkową rasę
„Rhode Islandy” dla reszty kraju — zielononóżki
kuropatwiane.

Praca producentów powinna się oprzeć na do-
starczaniu drobiu wysokiej wartości użytkowej,
przeprowadzeniu selekcji oraz na nauczaniu ra-
cjonalnego chowu, żywienia i utrzymania. Naj-
ważniejsze metody nauczania to organizowanie
konkursów, propagandowe pokazy drobiu z na-
grodami; krótkoterminowe kursy żywienia, cho-
wu i utrzymania; organizowanie związków pro-
ducentów drobiu, wzorowe kurniki przenośne;
a prócz tego przeprowadzenie doświadczeń z a-
kresu żywienia, pielęgnacji i budownictwa. Waż-
ną rolę odegra także wydawanie popularnych
broszur i plakatów dla użytku producentów.

Celem pracy hodowców I i II rzędu powinno
być zaopatrywanie producentów w wyborowy ma-
terjał hodowlany; w tym celu gospodarstwa ho-
dowlane winny być odpowiednio rozmieszczone.

Organizacje rolnicze (z upoważnienia Min. Rol-
nictwa) będą kontrolowały gospodarstwa hodo-
wlane I rzędu i udzielały im pomocy fachowej
oraz kierowały pracą stacyj II rzędu.

W celu pobudzenia hodowców do postępu w
pracy należy urządzać konkursy gospodarstw ho-
dowlanych. Materiał ze stacyj I i II rzędu musi
być poddany kontroli na zorganizowanych sta-
łych konkursach mięsności. Na te konkursy mogą
być przyjmowane tylko kury ras uznanych (zie-
lononóżki kuropatwiane, Rhode Islandy i na od-
powiednich terenach hodowane Leghorny). Czas
trwania konkursu wynosić będzie narazie 12 mie-
sięcy i odbywać się będzie w stałym, zgóry zorga-
nizowanym punkcie.

Na wystawach będą nagradzane rasy kur u-
znanych, pochodzących z gospodarstw, które pod-
porządkowały się programowi rejonizacji.

Zaleca się zrzeszanie hodowców w związki
przy wojewódzkich organizacjach rolniczych.

Ogólny program pracy uzgadnia Ministerstwo
Rolnictwa (lub upoważniona organizacja). Pożą-
dane jest, aby organizacje otrzymały etaty: in-

spektora centrali i po jednym inspektorze na te-
renie każdego województwa, w których w miarę
potrzeby należy przewidzieć powiatowe siły po-
mocnicze instruktorskie, jak również kierowni-
ków szkół drobiowych.

Poza tem należy: w szkołach rolniczych (żeń-
skich i męskich) wprowadzić chów drobiu jako
przedmiot obowiązujący, w szkołach weterynaryj-
nych wprowadzić obowiązkowo hodowlę drobiu
i rozszerzyć naukę o jego chorobach.

Opracowaniem dalszych, szczegółowych pla-
now pracy zajęły się obecnie organizacje rolnicze

Powyższa uchwała posiada dla naszego rol-
nictwa doniosłe znaczenie i realizacja jej w wiel-
kim stopniu może poprawić nasz byt.

RADY GOSPODARCZE.

Praktyczne uwagi o chorobie motylicowej.

Motylicą nazywa się zapalenie wątroby u by-
dła rogatego i owiec wskutek zagnieżdżenia się w
niej robaczków, zwanych motylicami. Choroba ta
powstaje wskutek zjadania przez te zwierzęta ja-
jerek tych motylic. Zalążki te nazywają się cer-
karjami. Po zjedzeniu tych cerkarji przez bydło
lub owce wyłęgają się z nich robaki - motylice
i osiadają w wątrobie i kanale żółciowym. Moty-
lice wątrobowe należą do tych pasorzytów, które
do dojścia do pełnego swego rozwoju muszą prze-
bywać pewne odmiany życia. Wspomniane zaląż-
ki (cerkarje) żyją w kałużach, w rowach i na roś-
linach łąkowych. Zараżają się niemi nieraz całe
stada wskutek pasania choćby nawet niedługie-
go; najbardziej niebezpieczne są kałuże, tworzące
się przez długotrwałe deszcze. Objawy choroby
polegają na tem, że owce chudną, tracą chęć do
jedzenia, mają gorącą głowę i oczy czerwienieją;
po paru dniach chora owca zaczyna się kręcić,
zgrzytać zębami, a na brzuchu i piersiach tworzy
się opuchlina; choroba trwa 1 — 2 tygodni i zwy-
kle kończy się śmiercią. U bydła objawy choroba-
we polegają na tem, że chore sztuki tracą apetyt,
chudną, więcej leżą; gorączkują, nieraz stękają
i zdychają z wycieńczenia. Przy badaniu wnętr-
ności u padłej sztuki zauważa się, że wątroba jest
znacznie powiększona, biała twarda i chrzęści
przy rozkrajaniu, kanały żółciowe są rozszerzone
zgrubiałe i przepełnione wielką ilością motylic;
w jednej wątrobie czasem bywa do tysiąca tych
pasorzytów. W razie podejrzanym wypadków
choroby najlepiej jedną lub dwie sztuki chore
zarznąć, otworzyć i zbadać wątrobę. Leczenie mo-
tylicowej choroby jest bardzo trudne. W ostat-
nich czasach wynaleziony został doskonały i pe-
wny środek zwany distolem, który można spro-
wadzić ze spółdzielni centralnej w Warszawie
(ul. Kopernika 30), środek ten jest w postaci kap-
sulek żelatynowych, osobno dla bydła; owcom daje się
jedną lub dwie kapsułki; bydłu przez cztery dni
po kilka zależnie od żywej wagi; dokładny prze-
pis użycia jest na opakowaniu. Środek ten jest
bardzo dobry, trzeba tylko ściśle zadawać według
przepisów; podczas leczenia distolem należy za-
chować przy owcach, kozach i bydłie pewną djete.
W celach zapobiegawczych nie można spasać
zwierząt tych na mokrych i wilgotnych pastwi-
skach i wnętrzości od sztuk padłych palić lub
głęboko zakopywać. Ważnym warunkiem jest do-
bre, właściwe i racjonalne odżywianie, najwięk-
szej pieczy pod tym względem wymagają jagnię-
ta i młode owce. Wszystkie zwierzęta dla wzmoc-

nienia organizmu powinny zawsze dostawać sól kuchenną do lizania. Również zapobiegawczo w tych okolicach, gdzie motylicowa choroba corocznie występuje, należy przeprowadzić leczenie diatetą na początku zimy, nie czekając na okazanie się pierwszych objawów choroby.

W połowie września.

Po sprzęcie nasiennej koniczyny łubinu i seradeli rolnik w tym czasie usiłuje jaknajprędzej zaorać posieczyska, by i z zasiewem oziminy nie spóźnić się zanadto. Jest to bardzo chwalebny pośpiech, jednak z zastrzeżeniem, by jeśli chodzi o pszenicę, skiba dała się dobrze pokruszyć i spulchnić, a gdy mamy zasiać żyto, że rola znajdzie się w stanie odleżałym. I jedno i drugie najczęściej nie bywa w porządku; a to dlatego, że zwykle koniczysko, gdzie ma iść pszenica, jest zbyt przerośnięte korzeniami przedplonu, przeto skiba choćby się i gładko wyorywała po deszczu, nie odsypuje się dobrze, tak że odwrócone pasieczysko nie przylega ściśle do dna bruzdy, lecz leży w fałdach. W tych warunkach, gdy zasiana pszenica potem znacznie rośnie, natrafia na szpary w skibie i przerzedza się. Z żytem, które pójdzie po łubinie, czy seradeli, jest jeszcze gorzej, bo choćby ta rola piaszczysta dobrze się sypała i szpar nie było, nie może się przecież stać od razu zwartą, a dopiero w czasie rozwoju żyta będzie się po trochu osiadała. Skutek jest ten, że przybyszowe korzonki żytnie, które w tym czasie powstaną w głębokości zawsze jednakowej, bo 3/4 cała pod powierzchnią ziemi, znajdują się w miarę osiadania tej ziemi o wiele bliżej powierzchni, a czasem, gdy ziemia była bardzo pulchną, nawet na powierzchni roli. Co z tego wynika — wiemy: żyto wysycha lub wymarza. To też aby móc oziminę posiać bez ryzyka zmarnowania plonu zaraz po orce, trzeba mieć ugniatacz podglebia, zwany inaczej Campbelem które to narzędzie przyciska, przygniata skibę na całą grubość, a więc zasypuje owe szpary w świeżej skibie i czyni ją sztucznie odleżałą. I tylko przy zastosowaniu ugniatacza, bo żaden nawet ciężki walec roboty tej nie wypełni, zasiew oziminy tuż po orce może znaleźć warunki pomyślnego rozwoju. I tych trzeba na taki ugniatacz koniecznie się zdobyć, choć kosztuje paręset złotych, jeśli gospodarzowi zależy na tem, by siewy we wrześniu skończyć. Można przecie nabyć narzędzie przez spółkę maszynową, a na kilkadziesiąt morgów ozimy wypadnie udział niezbyt uciążliwy, kto zaś nie zdecyduje się na użycie ugniatacza, niech lepiej porzuci rolę po łubinie i po innych spóźnionych przedplonach, a z siewem poczeka aż ziemia się w naturalny sposób odleży. Co do ziarna siewnego, to warto przypomnieć że gdy się ma już gotowe własne ziarno zboża, to nie zawadzi raz jeszcze przez młynek mocnym wiatrem je przepuścić, niech jeszcze ćwiartka z korca odejdzie, żeby ziarno było bez zarzutu.

Kto już zapoznał się z kozryścią, jaką daje tryjer, ten niewątpliwie nie posieje ani ziarenka nietryjerowanego — niestety wielu jeszcze niedocenia użyteczności tego narzędzia.

Na zakończenie jeszcze przypomnę, żeby wobec pędu, jaki panuje w kierunku szerszego zasiewu pszenicy zamiast żyta — dobrze się przyjrzeć roli, czy aby perzu niema. Jeśli bowiem chwastu tego nie zdąży się wyniszczyć, to lepiej z pszenicą się wstrzymać i zasiać żyto. Z perzem pszenica się nie zgodzi.

Kiedy zacząć kopać ziemniaki.

Nieraz widziałem, jak gospodarze, by przyspieszyć czas kopania ziemniaków, ścinają, tydzień lub dwa przed dojrzewaniem, zieloną jeszcze łęcinę, szkodząc sobie w ten sposób.

Ze ściętej łęciny, jako zawierającej dużo szkodziwej solaniny, wielkiego pożytku niema. Może być ona tylko spasiona kozami, lub owcami które mają w tym czasie szczególnie kozy, i tak dość schnących liści. Świniom łęcina szkodzi, i najwyższej zjeść jej mogą odrobinę a o podawaniu krowom, mowy być nie może.

Prócz solaniny, w łęcinnie znajduje się natomiast wiele cennych pokarmów, które właśnie w tym czasie w miarę schnięcia badyła, spływają do bulw ziemniaczanych.

Z kopaniem ziemniaków, nie należy się spieszyć, gdyż muszą one dojrzeć w ziemi to jest, nagromadzone tam materiały węglowodanowe, muszą zamienić się na zimotrwałą skrobię, to jest mączkę.

Na kopanie, należy wybrać suchy, słoneczny czas, a czekać tak długo, jak tylko można, to jest by przymrozki nas nie zaskoczyły. Doświadczenie wykazało, że późno kopane ziemniaki, przechowują się najlepiej. Czy ziemniak jest już dojrzałym, poznajemy po tem, że nać zupełnie już uschła, a wyciągnięta, nie wysmykuje za sobą ziemniaków. skórka zaś na ziemniaku, nie da się złuszczyć,

Pocięte motykami, lub zaskrobane ziemniaki należy oddzielnie zebrać, do najwcześniejszego użytku. Z ziemniakami obchodzić się ostrożnie, nie rzucać z góry do koszyków, i jak najmniej przesypywać. Jeśli ziemniaki są obrane ziemią, nic im to nie szkodzi, byleby były tylko suche.

Jak przechowywać na zimę całe pomidory.

Najsmaczniejszymi są pomidory, które dojrzały zupełnie na krzaku, to jest osiągnęły swój właściwy czerwony kolor, a nie zerwane gdy zaczynają żółknąć, lub jeszcze zielone, a później dojrzewające za oknem.

Zupełnie dojrzałe pomidory wymyć w wodzie, o ile brudne, ułożyć na sianie by przeschły, potem ułożyć gęsto, w 1 — 2 l czystych słojach, i zalać ostudzoną a poprzednio zagotowaną wodą, w której na 4 l wody rozpuszczono 1 i pół funta soli.

Wierzch zalać roztopionym woskiem, lub łojem wołowym, a po szczelnem zawiązaniu, zamoczoną w wodzie papierem pergaminowym, lub bydlęcym pęcherzem, przechować na zimę w chłodnym (woda nie zamrznie) i ciemnym miejscu.

Używać w zimie jak świeżych, pamiętając, że słoje otwarte, psują się do 4 dni.

Piasek z solą do przechowywania jarzyn.

Mała mieszanina soli kamiennej w piasku, w którym przechowuje się na zimę selery, pietruszkę, pory, buraki itp. działa na bardzo dobre zakonserwowanie tych jarzyn i przeciwdziała ich wysychaniu. Jarzyny układa się w piasku pojedynczo, sól przysypuje się na wierzch piasku i lekko z nim miesza. Sposób ten podano jako wypróbowany w ogrodnictwie niemieckim.

Drukiem drukarni „Dziennika Pomorskiego”
Wł. J. Schreiber, Chojnice

ny be
Polak
hardl
Z
miano
Migda
puhar
wytal
nim c
okreg
dziad
formi
się v
czasie
ności
Zabre
pracę
się d
rencyj
bywa
miech
chow
P
w la
celen