

# ROLNIK POMORSKI

BEZPŁATNY DODATEK - WYCHODZI RAZ W TYGODNIU.

Rok 1

CHOJNICE, dnia 10. XII. 1930.

Nr. 47

## Przeziębienie u zwierząt

Zmiany atmosferyczne okresu jesiennego zmusić powinny hodowcę i rolnika do poświęcenia baczniejszej niż w innej porze roku uwagi stanowi zdrowia zwierząt gospodarskich — Niejednokrotnie bowiem jak statystyka i obserwacja życia codziennego dowodzą, nagle zmiana ciepłoty otoczenia wpływa ujemnie na inwentarz żywy, powodując bądź to osłabienie jego w pracy bądź też pojawienie się całego szeregu schorzeń

Nie ulega wątpliwości, że pewne przewlekłe, zresztą poprzednio utajone cierpienia rozwijają się poczynają gwałtownie dopiero z chwilą znalezienia w nawiedzonym ustroju korzystnych warunków rozwojowych, dla których przedewszystkiem bardzo ważną być się zdaje rzeczą nagle zmiana temperatury i nagłe jej działanie na organizm żywy, to jest to co popularnie określamy nazwą przeziębienia — Według zapatrywań doby obecnej przeziębienie bezwarunkowo ważniejszy wpływ przy powstawaniu nagłych przypadków zachorowań odgrywa niż to pierwotnie przypuszczano — Z uwagi na to i pielęgnacja zwierząt na przeziębienie narażonych czulszej wymaga opieki

Pod względem wrażliwości na działanie chłodu i wilgoci powietrza stoją na pierwszym miejscu konie i trzoda chlewna — Niebezpieczeństwem grożącym przeziębieniem koniom w okresie zimna jesiennego jest bądź to wyprowadzenie zwierzęcia z ciepłej stajni na zimne powietrze, bądź też wprowadzenie zgrzanego, spoconego konia do zimnego pomieszczenia — I jednemu i drugiemu można przy należytej uwadze bez żadnych trudności zapobiec

Konie powinny przebywać w stajni, w której przeciętna ciepłota waha się w granicach 14 — 16° C — Wody do pojenia winno się używać należyście ocieplonej, nigdy zimnej bezpośrednio z wodociągu lub stajni — Najkorzystniejszym okazało się pojenie wodą, przetrzymywaną we wiadrach przez czas kilku godzin w stajni — Woda taka dochodzi swą temperaturą ciepłoty środowiska i już bez niebezpieczeństwa nagłego oziębienia przewodu pokarmowego może być zwierzęciu poświadana — Konie na powietrzu dłużej pracujące przykrywać należy derkami o ile możności z płót na żaglowego, co choć po części chroni skórę grzbietu i klatki piersiowej przed działaniem chłodu i wilgoci — Równie ważnym jest zajęcie się koniem po wprowadzeniu go z pracy do stajni — Wówczas właściwie należy naciskać na nieodzowne w takich razach froterowanie skóry wdechciami słomy, wycierając równomiernie i z obu stron klatkę piersiową i jamę brzuszną — Zabieg tego rodzaju doprowadzi do zwiększenia t zw powierzchni respiracyjnej skóry i podniesienia temperatury we wnętrzu, opadłej wskutek parowania oraz pobudzi krew naczyń do szybszego krążenia — Należy też zachowanie wskazanych powyżej środków o-

strożności uchroni niejednokrotnie właściciela przed przypadkami dłużej się przy przeziębieniu ciągnących procesów chorobowych, zapobiegnie również w znacznej mierze tak przykrej kolce reumatycznej, która się z nastaniem chłodów jesiennych pojawia oraz drugiej groźnej w następstwach chorobie jak krwimocz porażenny (haemoglobinemia paralytica), występujący u koni cięższego typu po kilkudniowym postoju w stajni z chwilą wyprowadzenia bez należytego okrycia zwierzęcia z ciepłego miejsca w zimną temperaturę powietrza zewnętrznego — Wreszcie dbać należy, by stanowiska koni wyścielone były obficie suchą słomą, co je chronić będzie przed niebezpieczeństwem reumatyzmu

Drugim z kolei zwierzęciem domowym, u którego przeziębienia żadną miarą lekceważyć niepodobna jest trzoda chlewna a raczej prosięta — I znowu w przypadkach tych uczy nas obserwacja że sztuki młode bardzo na zmianę temperatury reagują Jakkolwiek bowiem chów prosięcia prawie bez wyjątku w okresie jesiennym odbywa się w chlewni i bezpośrednio działanie wilgoci czy chłodu nie zachodzi, to jednak pilniej przestrzegać wypada jakoś pomieszczenia prosiąt — Większość chlewni posiada stanowiska, zaopatrzone w podłogę z cementu lub betonu — Niepodobna bezwzględnie odrzucić zalet tego rodzaju materiału budowlanego w postaci łatwego czyszczenia i odkażania pomieszczeń, jednak w podłodze cementowej kryje się poważna ewentualność zbyt gwałtownego działania zimna na dorastające młode jednostki — Wrażliwość prosiąt na zmiany temperatury jest ogólnie wiadoma, należy więc uchylić lub co najmniej zmniejszyć niebezpieczeństwo zimnej podłogi chlewni — Trudno żądać zupełnej przebudowy pomieszczenia, nie prowadziło by to zresztą do celu — Polecieć można jedynie stworzenie w każdym stanowisku miejsca nakrytego, dającego się bez trudności zdejmować podłogę z drzewa, na którym urządza się legowiska dla prosiąt z obfitym podkładem suchej słomy, przyczem pozostaje druga część stanowiska o podłodze z cementu, gdzie się stawia koryto z karmą lub utwierdza stałe żłoby — Hodowca spostrzeże rychło, iż prosięta trzymać się będą cieplejsze, słomą wyścielonej, podłogi drewnianej — Przy jej ustawianiu należy pamiętać, by się podłoga bez trudności dawała zdjąć i by obie strony desek w miarę potrzeby mogły być używane

Z innych zwierząt domowych wrażliwe jest na zmianę temperatury bydło — Wprawdzie u bydła działanie zimna od zewnątrz opada do małego prawdopodobieństwa na skutek trwałego w okresie jesiennym i zimowym postoju w ciepłej zwyczajnie oborze, niemniej działanie pośrednie zbyt zimnej karmy staje się czasami przyczyną wielu uporczywych schorzeń przewodu pokarmowego — I znowu wystrzegać się winno pojenia zbyt zimną wodą, podawania karmy mokrej a na-

leżyta uwaga nad rzeczami pozornie mniejszego znaczenia uchroni przed stratą, powodowaną przewlekłym cierpieniem danej krowy lub spadkiem jej wartości produkcyjnej przy wadliwej czynności przeziębionych narządów — A już wyraźnie troskliwej opieki wymagają cielęta, których pomieszczenie żąda wszystkiego, co może do rastający przychówek zabezpieczyć od chłodu i wilgoci — Nie należy wkońcu zapominać o oporządzeniu surników i wylęgarni piskląt, by uchronić przed zimnem jesieni

### Wartość roślin oleistych

Wśród ogólnej klęski, jaka przyszła na ceny płodów rolniczych, na jakim takim jeszcze poziomie utrzymują się ceny nasion roślin oleistych

Około pięćdziesięciu złotych rzepak, do siedemdziesięciu siemę lniane, około stu złotych mak niebieski za ctr metryczny, to ceny, które świadczą, że uprawa tych ziemiopłodów w warunkach odpowiednich może się opłacać

Najpierwszym warunkiem opłacalności uprawy tych roślin zawsze będą obok cen dostatecznie wysokie plony, bo rzecz prosta, że uprawa na wet najdroższej rośliny nie może się opłacać, jeśli móg nie wyda odpowiedniego plonu — Aby ten wysoki plon otrzymać trzeba przedewszystkiem osiągnąć odpowiednią ku temu umiejętność, która szczególnie jest konieczna przy uprawie roślin omawianych — Umiejętność ta jest potrzebna we wszystkim, łatwiej jednak jeszcze poprawić stosownym zabiegami błęd przy uprawie naprzykład roślin kłosowych, natomiast błąd popełniony przy uprawie rzepaku nie da się już ani poprawić, ani czemkolwiek wynagrodzić — Uprawa roli, nawożenie, pora i sposób siewu — wszystko to są sprawy jednakowo bardzo ważne i nic tu nie może być zrobione, jak wypadnie, ale wszystkie czynności od początku do końca wykonane być muszą najlepiej, zgodnie z wiekowym doświadczeniem, ujęciem w szereg reguł niewzruszonych — Odnosi się to zarówno do sposobów uprawy roli, nawożenia jak i wyboru stanowiska i może żadne inne rośliny nie mają tak wielkich wymagań i nie są tak wrażliwe na rodzaj stanowiska, co rośliny oleiste Należałoby postawić zasadę, że jeżeli odpowiednich stanowisk roślinom tym dać nie możemy, to nie należy ich wcale uprawiać

Z wymienionych trzech roślin oleistych największe znaczenie w zachodniej i południowej części kraju mieć mogą maki, rzepak, a we wschodniej len — Zasługuje jednak na zbadanie w szerszej praktyce uprawa lnu na siemę nawet w dzielnicach zachodnich ale specjalnych odmian — Naprzykład w doświadczeniach kościeleckich len Wielkoziarnisty Vilmorina wydaje do dziesięciu centnarów metrycznych siemienia z morga, a choć słoma tej odmiany lnu na włókno się nie nadaje, to jednak sprzęt samego nasienia daje do stateczny dochód, a z tego względu wypróbowanie jej w szerokiej praktyce rolniczej bardzo było by wskazane — Na wschodzie, gdzie szersza uprawa lnu zachowała się od tej pory, główne znaczenie ma włókno, więc odmiana wyżej wspomniana nie nadaje się

Co dotyczy wysokości plonów rzepaku zimowego to stwierdzić trzeba, że jest to roślina ogromnie wrażliwa na uprawę i nawożenie, mniej natomiast na gatunek gruntu i przy pomocy dobrej uprawy i obfitego nawożenia plony jej można bardzo znacznie podnosić — Nie są dziś rzadkością

na znakomicie doprawionej i wynawożonej ziemi plony około 13, a nawet 15 ctr metrycznych z morga a 8—10 c m można uważać jako zadawalające

Zdarza się wprawdzie że rzepak zimowy wymarźnie i całkiem przepada, nie należy jednak uważać tego za klęskę, bo te sześć do dziesięciu kg wysiewu na móg, wielkich rzeczy nie stanowi a skoro okaże się na wiosnę, że rzepak przepadł to na tę dobrze doprawioną ziemię można dać każdą roślinę i plon jej jest zapewniony — Mak w większych ilościach uprawia się tylko w odmianach niebieskich bo jedynie odmiany tego koloru są zdadne na wywóz — Plony zdarzają się nawet do dziesięciu centnarów metrycznych z morga, rozumie się, w najlepszych wysokokulturalnych gospodarstwach

Przeciętnie w kulturalnych okolicach, wynoszą one pięć — sześć centnarów metrycznych z morga — Nie poruszam tu uprawy innych roślin oleistych, jako mniej wypróbowanych, choć przy puszczam, że takie konopie mogłyby się często opłacać, jako roślina oleista i włóknista jednocześnie — Ktoby w następnym roku gospodarczym życzył sobie zrobić próby na większą skalę z uprawą roślin oleistych, ten musi zawczasu zastanowić się, jakie im pola przeznaczyć — Muszą one dostać ziemię czystą i w kulturze

Najodpowiedniwszym tedy stanowiskiem dla nich będą role po okopowych — Pod len np celowem będzie jeszcze dodatkowe nawożenie fosforowe i potasowe, a natomiast z azotowem trzeba być bardzo ostrożnym, aby len nie wyległ

Pod mak natomiast, prócz koniecznego potasu i fosforu, nawożenia azotowego żałować nie należy, bo ono znacznie plony maku podnosi

Co zaś dotyczy stanowiska dla rzepaku ozimego, bo letni mało się opłaca, to w naszych warunkach jedynie odpowiednia będzie dla niego rola po wcześniej schodzących roślinach strączkowych jak np po wczesnym grochu Wiktorja i po mieszankach, spaszanych na zielono — Te stanowiska tylko łącznie z dobrą uprawą i obfitem nawożeniem dać mogą pożądane plony — Nawożenie musi być zastosowane wszechstronnie a więc fosforowe, potasowe i azotowe łącznie

Wszakże pamiętać należy, że wszystko na świecie ma swoje dobre i złe strony — Tak też i rośliny oleiste, mają wadę, że nie dają słomy, tak bardzo potrzebnej w gospodarstwie, są jednak okolice gdzie za bezcen można nabywać słomę w dowolnych ilościach po dworach — Są też gospodarstwa z natury bardzo w słomę zasobne, że wymieniłem tylko znany mi lepiej pow miechowski — Wprowadzenie każdej nowej uprawy musi być przemyślane, aby zamiast spodziewanych zysków przez szkodliwe naruszenie ustalonego porządku w gospodarstwie nie spowodowało strat — To też powyższe rozważania nie są niczem innym, jak tylko materiałem do rozmyślań i kalkulacji na długie zimowe wieczory

### Najlepszy sposób przygotowania wina domowego z jabłek

Wiellki urodzaj jabłek tego roku winien zachęcić niejedną gospodynię do wyrobu wina, które nie wymagając wielkich wydatków, stanowić będzie napój równie zdrowy, wzmacniający i pobudzający nerwy, jak droga nabywane po sklepikach wino gronowe — Należy w tym celu wybrać owoce dojrzałe i czyste, miejsca nadgniłe lub robaczywe starannie wykrajać, o ile zaś nie są prosto z drzewa — przepłókać w wodzie — Z jabłek

kwaskowatych, otrzymamy najlepsze wino, jabłka stołowe, słodkie, np kalwile albo kosztele się nadają, wino z nich bywa mętne

Nie należy używać do wyrobu wina jabłek kwaśnych, cierpkich, dają one napój niesmaczny, przypominający ocet — Pożądane są jabłka średniej wielkości a nawet drobne, te zawierają bowiem dużo cukru i garbnika, znajdującego się w łupinie, natomiast w dużych jabłkach tych koniecznych składników jest mało, a zato dużo wody — Jednym z najważniejszych warunków przy wyrobie wina, jest czystość naczyń i przyrządów którymi się posługujemy — Naczynia najodpowiedniejsze są kamienne i szklane, które łatwo dają się umyć — Do fermentacji potrzebny jest gąsior duży szklany opatany, a do miazgi właściwsze są naczynia kamienne — Pożyteczną jest również prasa, zastępująca wygniatanie ręczne, łatwo ją zrobić z dwóch desek, połączonych na jednym końcu skórka: między deski, kładzie się woreczek z mocnego lnianego płótna, napełniony miazgą, a na górną deskę wywierają nacisk przy pomocy ciężkiego kamienia — Zanim przystąpimy do gniecenia owoców, trzeba przygotować zaczyn drożdży, od którego przedewszystkiem dobroć wina zależy — W tym celu sprowadzić trzeba dobre t zw rasowe drożdże z Warszawy, gdzie w Instytucie Przemysłu Fermentacyjnego na Krakowskim Przedmieściu Nr 66 można je nabyć w gatunku najlepszym, albo jeżeli ktoś woli, to może zaczyn drożdży przygotować w domu w następujący sposób: pognieść dojrzałe winogrona i miazgę tę wraz z sokiem zlać do litrowej butelki, którą należy przykryć wygotowanym czy stym woreczkiem płóciennym napełnionym piaskiem, trzeba uważać jednakże, aby płynu w butelce nie było zbyt pełno, aby pomiędzy nim a woreczkiem była spora przestrzeń na wydobywające się przy fermentacji gazy — Butelkę trzeba trzymać przez dwa dni do czterech w ciepłe, ale nie na kominię, po upływie tego czasu, zaczyn jest gotowy — Łatwiej jest jednak sprawdzić drożdże gotowe, wsypać zawartość pudełeczka do małej butelki, dopełnić letnią wodą, zatkać czopkiem z waty i trzymać w ciepłe przez 24 godziny, poczem gotowym tym zaczynem można już zaprawić miazgę owocową

Pamiętać trzeba, że zaczyn zarówno domowy jak i otrzymany z suchych drożdży nie wlewa się od razu do wszystkiej miazgi z jabłek, lecz do nie wielkiej jej ilości, naprzykład pół litra tego zaczynu na 4 litry miazgi, a po dwóch dniach dopiero, gdy fermentacja się rozpocznie, trzeba wlać ten nowy zaczyn do ogólnej ilości soku i dobrze wymieszać czystym patykiem, lub drewnianą łyżką — Oblicza się pół litra zaczynu z winogron na 25 litrów soku z jabłek, lub 1 pudełeczko drożdży na tę samą ilość

Mając gotowy zaczyn przygotowuje się zaraz miazgę z jabłek, przecierając całe jabłko na tarce emalowanej, miażdżąc stepem drewnianym, albo mieląc szybko w maszynce — Miazgę powyższą trzeba zalać wrzącą wodą licząc 4 litry wody na 8 kg jabłek, poczem ochłodzić i do zaledwie letniej wlać wyżej opisany zaczyn, poczem przykryć starannie gęstym płótnem, aby nie było dostępu powietrza i pozostawić przez 2 dni, nie zapominając codziennie dwa razy przemieszać łyżką drewnianą — Po dwudniowym zafermentowaniu wygniatały miazgę i cedzimy przez płótno do gąsiora — Cedzić jest najwygodniej, umocowawszy płótno na 4 nogach odwróconego stołka — Pozo-

stałość na płótnie wygniatały przy pomocy prasy lub ręcznie

Jeżeli zauważymy, że miazga jest źle wygnieciona, trzeba ją zalać małą ilością wody i po kilku godzinach wygnieść powtórnie — Do płynu zlanego do gąsiora dodać cukru, licząc 3,30 kg na 8 kg jabłek — Najlepszy cukier jest kryształ żółta wy, rozpuścić go należy w wodzie na gorąco odszumować i ochłodziwszy wlać do gąsiora, lecz nie wszystko od razu, lepiej jest podzielić na kilka dawek, lub wlewać go częściami do płynu otrzymanego z powtórnego wyługowania wodą pozostałej na płótnie miazgi i dopiero potem zlać do jednego gąsiora, w którym nastąpić ma fermentacja — Trzeba uważać, aby gąsior nie był zbyt pełnym, pożądane również, aby jego szyjka była niezbyt szeroka — Na okres fermentacji najlepiej postawić gąsior z płynem przez pierwsze dwa dni słońcu w oknie, potem na szafie lub kredensie, aby się znajdował w równomiernem ciepłe — W ciągu pierwszych dni czternastu płyn winno się mieszać dwa razy dziennie, w tym celu wystarczy wstrząśnięcie, lub szybkie obrócenie gąsiora — Początkowo fermentacja jest bardzo silna, okres ten, zwany fermentacją burzliwą, trwa od 3 do 10 dni — Pożądana jest ciepłota około 20 st C

Gwałtowna fermentacja jest zapowiedzią udanego wina — Po upływie tego czasu ruch w gąsiorze maleje, następuje spokojna fermentacja, trwająca kilka tygodni — Na okres tej fermentacji spokojnej, z chwilą jej nastania, moszcz w gąsiorze należy zabezpieczyć od złych wpływów powietrza — W tym celu zatykamy gąsior dobrze dopasowanym korkiem, umocnionym uprzednio w gorącej parafinie, w korku tym umieszczamy jedynym końcem rurkę szklaną, tzw fermentacyjną, w której zgięciu znajdować się powinna woda — Tym sposobem powietrze nie może przeniknąć do znajdującego się w gąsiorze moszczu, z którego natomiast gaz wychodzi swobodnie przez rurkę i zostaje przepuszczony przez znajdującą się w niej wodę — Rurki fermentacyjne łatwo nabyć wszędzie, najlepsze są te, które posiadają 2 kuleczki szklane

Skoro zauważymy, iż gaz przez rurkę już nie przechodzi, będzie to dowodem, iż fermentacja została ukończona — W tym czasie spostrzedz się też daje osad utworzony na dnie naczynia, podczas gdy wino ponad nim oczyszczać się zaczyna

Należy wówczas natychmiast ściągnąć wino z osadu, od którego z łatwością popsuć się może — Ściąganie wina skuteczniej najlepiej przy pomocy wężyka gumowego: naczynie z winem ustawiamy wyżej, koniec wężyka wpuszczamy do gąsiora uważając, by osadu nie dotykał, poczem drugi koniec wężyka bierzemy w usta i mocno wciągamy powietrze, dopóki nie uczujemy smaku wina, wówczas szybko wprowadzamy koniec wężyka do drugiego naczynia, stojącego niżej i wino w nie przelewamy — Jeżeli osad znowu się utworzy, czynność tę powtarzamy po 3 tygodniach poraz 2-gi, gdyby wino jeszcze nie było należycie oczyszczone i przejrzyste, to po raz 3-ci

Po każdym ściągnięciu zabezpieczyć należy moszcz rurką fermentacyjną — Gotowe wino przetrzymać w gąsiorze dobrze zakorkowanym jeszcze przez 2 miesiące w ciepłym miejscu, aby nabrało mocy — Wreszcie zlać do butelek, zakorkować, zalakować, uważając by między płynem a korkiem pozostawić 1 cm wolnej przestrzeni — Flaszki przechowywać leżąc w czystej, suchej piwnicy

## RADY GOSPODARCZE.

### Zużycie wyrosniętego ziarna żytniego

Ziarno wyrosnięte pomimo wysuszenia, nie jest dla młynarzy pożądane, gdyż daje gorszą mąkę — Jedynym więc sposobem zużycia takiego ziarna jest spasanie go inwentarzem — Wyrosnięte ziarno zawiera o 25 — 30 procent mniej składników pokarmowych, niż ziarno zdrowe a mączka została zamieniona w niem na cukier — Ziarno takie nie jest zdrowe, gdyż zawsze znajdują się na niem grzybki pleśni i czuć je stęchlizną — Gdzie są do rozporządzenia specjalne suszarnie, tam powinno się porośnięte żyto suszyć, by ulotnił się zapach stęchlizny — W małych ilościach można suszyć takie ziarno i w piecu chlebowym — Jeśli zapach stęchlizny silnie się uwydatnia, to żyto porośnięte należy dokładnie wymyć, a potem cienko rozpostrzeć i suszyć w przewiewnym miejscu — Gdyby oprócz stęchłego zapachu ziarno zawierało dużo grzybków pleśniowych, to w celu ich zabicia powinno się takie ziarno przez godzinę gotować, lub parować — Dobrze jest takie ziarno moczyć przez 4 — 5 godzin w 2 procent wodnym roztworze kwasu siarczanego, a potem wymyć w czystej wodzie — Pomimo całej skuteczności takiego zabiegu, z kwasem siarczanym jako z silną trucizną, trzeba bardzo ostrożnie postępować — Gdyby niepożądane właściwości wyrosniętego ziarna zostały usunięte przez gotowanie, parowanie, suszenie, lub moczenie w roztworze kwasu siarczanego to jednak zwierzętom w ciąży, lub bardzo młodym nie można go dawać — Dla koni roboczych można dawać takiego żyta 1 do 1 i pół kg dziennie na 1 sztukę, dla mlecznych krów jako domieszkę do innych pasz, np do makuchu tylko w ilości do 2 kg dziennie — Jałowiznie do 1 kg, tuczonymu bydłu do 3 kg dziennie a tucznikom do 1 kg dziennie na sztukę — Do skarmiania wyrosniętego żyta trzeba bardzo powoli i stopniowo inwentarz przyzwyczajać

### Kożuch na zimę

Jeżeli dziś na wsi, zwłaszcza w okolicach podmiejskich bywają modne różne zimowe kuse paltoćki, to zato zdrowie tych amatorów, czy amatorów tandetnego stroju nie przedstawia się dość wzorowo, by można było pochwalić ten rodzaj przyodziewku — Trudno, może bieda przyczyniła się do tej przewiewności, ale z drugiej strony i karygodne zaniedbane wychowu owiec kożuchowych, które zaledwie na kresach wschodnich jawią się w nieco liczniejszych stadach — A jednak zwrot w kierunku tej produkcji jest poprostu na kazem chwili — Zamiast marznąć w kuszach strojach, ozdobionych króliczemi skórkami, każdy rolnik powinien mieć własny kożuch, nietylko dla siebie, ale i dla całej rodziny — Niech nikt nie mówi, że hodowla owcy się nie opłaca, bo to nieprawda — Może się nie opłacać specjalna hodowla w większym zakresie w warunkach, gdzie krowie gospodarstwo daje lepsze zyski, ale kilka owiec, czy kilkanaście — tych właśnie najmniej wymagających na kożuchowe skórki i na mięso dla własnego spożycia, wszędzie opłacać się musi — Owca przebierze słomę, z której powyjada trawki i miękkie części, twardsze pójdą na ściółkę, trochę dodanych ziemniaków opłaci mlekiem potrzebem dla przychowku, zresztą zgoniny i trochę siana to i wszystko, co jej wystarczy — Kto sieje lubin, znajdzie w swej owcy wdzięcznego spożywcę bezpożytecznych stręczyn — A w lecie? Tam gdzie już krowa nic nie znajdzie, owca się jeszcze

wyżywi — na byle górcie pod sosnowym lasem Mówię tu wyraźnie o hodowli dodatkowej i to ras pospolitych świniarek kożuchowych, najmniej wymagających choć w wielu wypadkach i szlachetniejsze rasy mogą być wskazane — A hodowla ta niech ma na uwadze tymczasem jedno, aby zdobyć przez nią zimowy przyodziewek, ciepły, chroniący zdrowie całej wiejskiej rodziny

### Oczyszczanie nasion spleśniałych

Różne są sposoby czyszczenia nasion z pleśni lecz prawie wszystkie niedostateczne, gdyż ani nie wracają im pierwotnej wartości ani należyte go wyglądu zewnętrznego — Jest jednak stary a mało znany środek, którego skuteczność w podobnych wypadkach jest prawie pewną — Zagrzebane nasienie należy naprzód rozrzucić z kupy, wychłodzić je dokładnie przez szufłowanie i częste przewracanie, a następnie przepuścić przez młynek — Po uskutecznieniu tej czynności macza się szufłę kilkakrotnie w wysoku octowym i przerabia nią nasienie tak długo, aż ślady pleśni zginą — Wydatek na wysok octowy jest stosunkowo bardzo nieznaczny

### Roboty ogrodnicze w grudniu

Na zrazy ścinamy długie, silne, jednoroczne pędy, wiążemy w pęczki po kilkadziesiąt sztuk i przyczepiamy etykiety z wypisaną odmianą — Wykopawszy pod północną ścianą budynku rowek wzdłuż ściany 60 cm szeroki i 30 cm głęboki a dowolnie długi, układamy tam podścielisko z gałęzi jałowcu — (Zabezpiecza to od myszy) — Na tem podścielisku kładziemy zrazy, przykrywamy je znowu jałowcem i przysypujemy ziemią, zostawiając koło ściany część jałowcu nieprzykrytą poczem ziemię udeptujemy — Kto ma głęboką i chłodną piwnicę, może zrazy zadołować w niej w piasku pionowo do połowy — Baczyć należy, żeby zrazy nie wysychały

Tłumi się zatem dostęp światła i zwilża piasek — Nie trzeba na zrazy ścinać wilków, bo te mają długie międzywęzła i oczka słabo wykształcone — Ścinanie zrazów przed szczypieniem jest zawodne, bo mogły one przedtem zmarznąć i jako już pobudzone do wzrostu trudno się przyjmują — Jeżeli zachodzi potrzeba, karczujemy drzewa, używając łopaty i siekiery — Udeptujemy chodniki gryzoniów pod drzewami, gdy się już zaczęły silniejsze przymrozki, niszczymy wtedy gniazda tych szkodników korzeni — Podczas mokrej odwilży możemy skrobać korę i spalać ją potem a za sucha — zraszać drzewa mlekiem wapiennym — Gdy nastaną mrozy — palimy opaski lepowe

### Jak zapobiedz rdzewieniu narzędzi rolniczych

Rdzewieniu narzędzi, maszyn itp można łatwo zapobiedz, powlekając je cienką warstwą łoju lub sadła z żywicą — Topi się 3 części sadła z 1 częścią żywicy i naciera się tą mieszaniną dany przedmiot zapomocą szczotki lub szmaty — Najdelikatniejsze, zarówno jak i najpospolitsze przedmioty ze stali i żelaza, są wtedy dostatecznie przed rdzewieniem zabezpieczone — Mieszaninę taką powinno się mieć zawsze w zapasie i smarować nią narzędzia przed nastaniem zimy — Ochrona polega tu na niedopuszczeniu tlenu powietrza do danego przedmiotu