

# ROLNIK POMORSKI

BEZPŁATNY DODATEK - WYCHODZI RAZ W TYGODNIU.

Rok 1

CHOJNICE, dnia 30. XII. 1930.

Nr. 49

## Stosunki gospodarcze na naszym Pomorzu

Niejednego gospodarza z innych dzielnic Polski ciekawia sprawa, w jaki sposób bracia nasi rządzą się na Pomorzu, jak bronili się i bronią od przewagi niemieckiej, bo jakkolwiek sporo Niemców już stamtąd do swojej ojczyzny wywędrowało, to jednak na większych majątkach dość ich jeszcze siedzi, a opiekuńczy rząd niemiecki daje im kredyty i pomaga do przetrwania kryzysu gospodarczego — Stosunek ich do polskich posiadaczy ziemi jest taki, że gdy w naszych rękach na Pomorzu znajduje się 886 większych majątków ziemskich, Niemcy mają ich 755 — Gospodarstw małych jest 89806, w tem 34460 karłowatych, tj. liczących po 1 — 2 ha, 13732 gospodarstw od 2—5 ha, 20 — 50 ha 1988 po 50 — 100 ha, 1401 ponad 100 ha — Ta ostatnia kategoria stanowi już większą własność ziemską — Dość ostry klimat, dużo ziemi nieurodzajnej, bagien, torfowisk i lasów sprawia, że mniej niż połowa ziemi jest w uprawie a wskutek tego znaczna część ludności rolniczej pracuje na tak małych skrawkach, że jest skazaną na życie nędzne — Broni się jednak od zgłady wielką oszczędnością i pracowitością.

Poza tem szuka zarobku w rzemiośle i fabrykach, pracuje jako słuźba folwarczna w wielkiej własności

Niema na Pomorzu przemysłu, któryby tak jak na Śląsku, lub w okręgu łódzkim zatrudniał dużą ilość robotników — Po kilkadziesiąt lub kilkaset najwyżej ludzi pracuje w młynach parowych, lub wodnych, w cukrowniach, suszarniach ziemniaków gorzelniach wogóle w tych fabrykach które są z przemysłem rolnym związane — Obecnie na całym Pomorzu zaprowadzane są urządzenia elektryczne tak że wkrótce dorówna ono pod tym względem Czechosłowacji — Wielka stacja elektryczna w Gródku, poruszana siłą wodną, przystępuje nie tylko do oświetlenia wsi i miasteczek ale do poniesienia wydajności roli przez elektryfikację — A dodać należy, że czyni się to w wszystko staraniem samorządu miejscowego

Polski żywioł dźwiga się coraz wydatniej z pod jarzma niemieckiego i poprawia stopniowo wadliwe przez rząd pruski wytworzone warunki Wskutek złego podziału ziemi zawsze tam było dużo bezrobotnych wśród małorolnych i bezrolnych Wytworzyła taki stan rzeczy pruska komisja kolonizacyjna, wykupująca ziemię od Polaków, a jeszcze bardziej ustawa o osadnictwie, która nie pozwałała na powstawanie nowych polskich gospodarstw małych drogą parcelacji — Dorobić się więc było bardzo trudno i około 200000 mieszkańców wywędrowało do prowincji nadreńskich — Obecnie te stosunki poprawiły się od czasu, gdy znaczna część właścicieli majątków, Niemców, nie chcąc przyjąć obywatelstwa polskiego, do swej ojczyzny wywędrowała — Objęli po nich rolnicy polscy te doskonale urządzone gospodarstwa i świetnie na nich gospodarują

Ale to było z początku — Dziś natomiast Niemcy z Pomorza ustępować nie chcą, a ich polityka wymaga, aby ich było jak najwięcej, a także od strony polskiej w Prusach Wschodnich — Wyda ją na ten cel olbrzymie sumy, a na wszystkich zjazdach międzynarodowych krzyczą, że im się krzywda dzieje, niby to z powodu owego pomorskiego korytarza, który ich państwo przecina, żądają też, by żywioł polski nie wykupywał od nich ziemi — A jak byłoby to koniecznym dla interesów naszej ludności, świadczą liczby — Pośród rolniczymi mieszkańcami Pomorza jest 36 procent takich, co bądź wcale ziemi nie posiadają i czepiają się cudzego zagona, bądź też siedzą na małych skrawkach ziemi, które ich wyżywić nie mogą — Cała pociecha w tem, że ludność jest oświecona, więc potrafi każdy szmat ziemi wykorzystać — Kocha się też w drzewach i w ogrodach — Widzieliśmy nie raz jak ludzie tu podlewają drzewa przy drogach rosnące — Zbiór roślin uprawnych zwiększa się też z każdym rokiem Największy urodzaj był w roku 1927 — Plon z 1 ha pszenicy wyniósł 18,4 q, żyta 17,7 owsa 16,6 a ziemniaków 131 — Pomorze produkuje około 4 milionów różnych zbóż rocznie

O tem jak tam rolnicy postępowo gospodarują świadczy ilość zużywanych przez nich nawozów sztucznych — Przed wielką wojną spotrzebowano 62 procent w stosunku do ilości sprowadzanych przed laty do Polski — w samej tylko Polsce Zachodniej to jest w Poznańskim i na Pomorzu W czasie wojny ilość ta znacznie spadła, ale dziś to się już wyrównało — Używa też tam rolnik wiele maszyn rolniczych i tak maszynom jak i nawozom zawdzięcza swoje wysokie plony — Przed wojną 150 pługów parowych pracowało na gruncie Wielkopolski i Pomorza — Pod względem maszyn rolniczych jest więc Polska Zachodnia najlepiej zaopatrzona ze wszystkich dzielnic Polski i stan ten nie zmienił się na gorsze za naszych rządów

Podnosi się tam również uprawa buraków cukrowych, zwłaszcza jednak dotyczy to większej własności — Województwa zachodnie, stanowiące stosunkowo niewielką część naszego państwa skupiają w sobie więcej niż połowę plantacji buraczanych — Uprawia się też tu dużo roślin strączkowych na znacznej powierzchni sieje się koniczynę i seradellę

Największą jednak chlubą Pomorza jest ogrodnictwo, brdzo rozpowszechnione i umiejętnie prowadzone — Pomimo że polityka niemiecka wymagała aby jak najwięcej produktów ogrodniczych sprowadzano tu z głębi Niemiec wielkie zamięłowa nie pod tym względem zbudziło się wśród miejscowej ludności — W 1931 roku utworzono Pomorski Związek Ogrodniczy, który opierając się na izbie rolniczej przystąpił do uruchomienia i połączenia wszystkich powiatowych towarzystw ogrodniczych — Od chwili powstania Związku po

wołano do życia towarzystwa: w Grudziądzu; Chełmnie; Sępólnie; Kościerzynie i Lubawie — Na wystawie ogrodniczej, urządzanej w Toruniu w 1928 roku można było ocenić wysiłki prac towarzystw ogrodniczych; stwierdzić to zresztą może każdy zwiedzający Pomorze, gdy ujrzy śliczne ogródki, otaczające zabudowania drobnych rolników i wspaniałe parki przy dworach i pałacach posiadaczy większej własności — Miasta też i miasteczka toną wszystkie w kwiatach i zieleni

Już ściśle dochodowym działem jest tu warzywnictwo — Na Pomorzu jest 4307 dochodowych ogrodów warzywnych nie licząc warzyw, pochodzących z upraw polowych — Wnosząc z zamilowania ludności w tym kierunku można żywić nadzieję, że bezrolni i małrolni uchronią się od grożącej im nędzy zużytkowując na sadzenie warzyw najmniejsze choćby skrawki ziemi i gdy warzywnictwo i owocarstwo, podnosząc ogólny dobrobyt kraju, dostarczy produktów na wywóz — Już obecnie Pomorze zaopatruje Gdańsk w owoce i warzywa — Sady pomorskie słyną też coraz więcej a przyczyniają się do tego organizacje rolnicze — Urządzają one wystawy, sadzą planowo drzewa owocowe — Naprzykład drogi obsadzone drzewami owocowymi utrzymuje się w porządku za pieniądze ze zbioru owoców osiągnięte Dodać też należy, że nie znane tu jest łamanie drzew gałęzi lub kradzież owoców — Ludność rolnicza bardzo chętnie uczęszcza na liczne kursy ogrodnicze tu urządzone nabierając fachowych wiadomości

Od roku 1924 wzmaga się bardzo na Pomorzu wywóz produktów nabiałowych — Dzielnica ta hoduje 164300 sztuk koni, 392300 sztuk bydła roga tego, 185600 owiec, 487900 świń — Kółka kontroli zaprowadzone już są w 198 oborach — W ogólnym polskim wywozie rolniczym, który w 1928 roku osiągnął nadwyżkę 67447000 zł nad przywozem w czem Poznańskie i Pomorze wybijają się na czoło, przyczyniając się w znacznej mierze do podniesienia naszego bilansu handlowego — Ale na dewszystko to zaznaczyć trzeba że tutejszy producent wysyła towar dobry i odpowiednio dobrany — Inaczej natomiast niż w całej Polsce przedstawia się na Pomorzu liczba koni, z jednej strony bowiem na większej własności od 100 ha, zastępują je maszyny z drugiej — karłowate gospodarstwa nie mogą sobie na ten zbytek pozwolić Koni więc na Pomorzu jest stosunkowo niedużo Charakterystyczną cechą ludu pomorskiego jest oszczędność, bo społeczeństwo, które tak wiele pracuje musi też dużo oszczędzać — Wysokość wkładów oszczędnościowych wzrosła w 1928 roku do 129 milionów zł

Jedną z dziedzin która doznała żywszego rozwoju jest szkolnictwo w języku rodzinnym — 1317 szkół powszechnych liczy 3000 nauczycieli, jest też dostateczna ilość szkół zawodowych

Objęliśmy, aby go nigdy nie puścić więcej, to nasze Pomorze

Dr M K

### Nieśność zimowa kur

Ogólny stan zdrowia i nieśność kur zależą w dużym stopniu od warunków w jakich nasz drób przetrzymuje zimę

W tym okresie każdy hodowca powinien otoczyć swoje kury umiejętną opieką i staraniem, aby w sezonie, w którym otrzymujemy najwyższe ceny za jaja otrzymywać ich największą ilość

Naturalnie, nie można zapominać że wysoka nieśność kury, jak również jej zdolność do produkcji jaj w zimowych miesiącach jest cechą dzie

dziczną zależną od jej ustroju genetycznego a więc pochodzenia tej kur — y Niemniej jednak nawet bardzo dobry materiał hodowlany marnuje się jeśli nie jest odpowiednio żywiony i chroniony przed zimnem — W złych warunkach kury nie tylko przestają się nieść ale łatwo ulegają różnym chorobom zwłaszcza gruźlicy, chronicznej dyfterji, chronicznej formie kataru biegunce, która jeśli jest spowodowana zaziębnieniem staje się przewlekłą i bardzo trudną do wyleczenia — Nawet jeśli te choroby nie wybuchają w ostrej formie w zimie to wycieńczone, nieodpowiednio odżywione kury łatwo podlegają w pierwszych miesiącach wiosennych epidemjom trudnym wówczas do zwalczenia

Ochrona przed zimnem będzie polegała na odpowiednim pomieszczeniu drobiu

Zimą bezwzględnie powinno się trzymać kury w specjalnie dla nich przeznaczonych kurnikach gdyż trzymanie w oborze w stajni czy chlewie wypuszczane od rana z ciepłego budynku na mroź ulegają zaziębnieniom lub odmrożeniom

Kurniki drewniane są odpowiedniejsze dla drobiu od budynków murowanych, powinny jednak być budowane z podwójnych ścian i z drewnianą podłogą, gdyż takie są najcieplejsze — Jeśli mamy niedostatecznie ciepły kurnik to przed nadejściem mrozów ogacamy zewnętrzne ściany kurnika ściółką ze słomy czy liści — Zamiast podłogi można na zimę ubić warstwę nawozu końskiego i zaścielać słomą którą oczywiście należy zmieniać i urpętać stale wraz z nawozem kurzym Okna powinny być w każdym kurniku oszklone i szczelnie się zamykające — Ważną jest jednak rzeczą, aby z jesieni przez jak najdłuższy okres aż do nadejścia silniejszych mrozów pozostawić na noc okna w kurnikach otwarte lub uchylone a tylko zabezpieczone siatkami — W hodowlach gdzie kury są hartowane, znacznie rzadziej pojawia się dyfterja — Należy tylko pamiętać o tem że kury są bardzo wrażliwe na przeciągi — Jeśli więc mamy okna lub drzwi na przeciwległych ścianach, to jedno z nich powinno być stale zamknięte — Zupełnie niepotrzebne, a nawet szkodliwe jest ogrzewanie kurnika — Stwarza się wówczas zbyt wielką różnicę temperatury wewnątrz i zewnątrz budynku — Dodatnio wpływa na produkcję jaj w zimowych miesiącach oświetlenie w kurnikach — Obecnie wszędzie zagranicą kurniki są oświetlane elektrycznością kury przy świetle lamp elektrycznych grzebią i jedzą przez 16 godzin, a na sen mają zostawione tylko 8 godzin na dobę — Dobrego więc wpływu światła nie należy lekceważyć, ale dbać aby w kurnikach było widno — Ścisłych wskazówek w jakiej temperaturze można kury wypuszczać w jakiej należy trzymać w zamknięciu, aby to nie obniżało nieśności trudno udzielić — Zależy to od rasy i wrażliwości kur, oraz kurnika w jakim je trzymamy Brak ruchu i światła dla drobiu jest również bardzo szkodliwym im więc gorsze mają one warunki w kurniku tem z konieczności pozwalamy im więcej przebywać na dworze

Jednak w słotne i mroźne dni kury zawsze chętniej przebywają w kurniku, to też całą zimę powinno się zostawiać drzwi lub wyloty kurnika w ciągu dnia otwarte, o ile kury są na dworze — Jeśli mamy dostatecznie obszerny kurnik to w razie wielkiej niepogody albo mrozów większych niż 5° C, kury lepiej wypuszczać tylko koło południa — W razie bardzo silnych mrozów zwłaszcza jeśli chowamy rasy zagraniczne należy kury ca-

ły dzień trzymać w kurniku — Powinno się kury chronić przed odziedzieniem grzebieni, zausznicy i dzwonek — Te części skóry odmrożone na głowie koguta, szpecą go i obniżają jego wartość a u kury ponadto powodują przerwę w nieśności — Kura z silnie odmrożonym grzbietem z reguły przerywa nieśność na parę tygodni — Zapobiegamy odmrożeniu smarując grzebienie zausznicy i dzwoneki przed wypuszczeniem ptactwa na dwór jakimkolwiek tłuszczem zwierzęcym, ale nie waśeliną — Najpraktyczniej jest używać zwykłego mieszanego szmalcu

Przychodząc z kolei do omówienia jak należy żywić nieśne kury zimą, musimy zaznaczyć że ścisłych wskazań można udzielić jedynie znając dokładnie warunki każdego gospodarstwa, gdyż przedewszystkiem będziemy dawać te pasze, które mamy na miejscu — Zasady i normy żywienia zimowego omawia szczegółowo każdy podręcznik hodowli drobiu — Tutaj chciałabym przedewszystkiem zwrócić uwagę na szczegóły, które są łatwe do zastosowania w praktyce i dają bardzo dobre rezultaty Przedewszystkiem korytka z karmą powinno się w dniu pogodny i niezbyt zimny stawiać na dworze, ale w słotę bezwzględnie w kurniku — Dając ziarno najlepiej je mieszać z dużą ilością plew i rozsypywać w kurniku, aby kury zachęcać do grzebania — Należy dawać w dowolnej ilości to jest tyle, ile kury zjedzą i ile mamy do rozporządzenia zieleniną lub okopowe a więc liście jarmużu, kapusty, buraki cukrowe pastewne lub marchew — Nie należy tego parować ani siekać tylko zawieszzać w całości na drutach albo na sznurkach na tej wysokości, aby kura dla dosięgnięcia dziobem musiała podfrunąć albo podskoczyć — Surowiznę tę kury ogromnie chętnie jedzą, zawiera ona dużo witamin, a sposób jej zadawania zmusza kury od ruchu którego zwykle w zimie mają niewiele — Karma zadawana zimą powinna zawierać dużo białka i tłuszczu więc bardzo odpowiednim dodatkiem do paszy treściwej są makuchy lniany i słonecznikowy — Doskonale rezultaty daje dodatek tranu, ale ponieważ jest kosztowny, dajemy go zwykle tylko w bardzo mroźne dni — Do poidełek z wodą wlewamy dla 15 kur 1 łyżkę tranu — Wodę powinno się stale dawać w temperaturze pokojowej tak że w czasie mrozów dolewamy do poidełek trochę gorącej — Brak wody zmusza kury do jedzenia śniegu co jest dla nich szkodliwe

W niektórych hodowlach używają specjalnych poidełek podgrzewanych lampami, przedstawia to jednak dość duże niebezpieczeństwo wzniesienia pożaru — Kury, które mimo dobrych warunków, troskliwej opieki i odpowiedniego żywienia nie niosą nam się w zime zupełnie należy z hodowli usuwać — Wiosną należy wybierać do wylęgu jaja od kur które zimą dobrze się niosły i zostawiać sobie koguty po najlepszych zimowych nioskach

#### Jak pisano o jajkach sto pięćdziesiąt lat temu?

W r 1779 wydana została w Warszawie, w Drukarni Jego Królewskiej Mości i Rzeczypospolitej u XX Piarów, książka w języku polskim pt: „O Ptactwie“ napisana przez ks Krzysztofa Kluka kanonika kruświckiego, a stanowiąca tom drugi dzieła: „O zwierzętach domowych i dzikich osobliwie krajowych

Książka ta, opracowana na podstawie prac naukowych przyrodników zachodnioeuropejskich, była w Polsce przez długi szereg lat najpoważ-

niejszym podręcznikiem o chowie ptactwa i z niej to pozwolę sobie przytoczyć ówczesne poglądy na użyteczność jaj, sposoby badania świeżości i przechowywanie jaj

W rozdziale „o pożytkach kurzych jaj“ autor pisze, iż „jaja są wyśmienitym pokarmem który z pośród wszystkich innych jest najlepszy, tak dla ludzi zdrowych jak i chorych“, zaznacza jednak, iż jaja świeże są najzdrowsze

Dla oceniania świeżości jaj posługiwano się różnymi sposobami, z pośród których autor opisuje następujące: 1) Ogrzewanie jaj, przyczem „te które przy ogrzewaniu wypuszczają wilgoć — są świeże“, 2) drugi sposób to prześwietlanie jaj, przezroczyste i pełne — uważano za świeże, 3) trzeci sposób polegał na pławieniu jaj w wodzie te jaja które tonęły uważano za świeże

Wprawdzie obecnie badania świeżości jaj za pomocą ogrzewania nie stosuje się, jednak metoda prześwietlania i dziś ma najszersze zastosowanie, również zanurzanie jaj w wodzie lekko nasyczonej solą jest niezawodnym sposobem badania świeżości jaj

Mówiąc o skorupce, zaznacza autor, iż jaja o skorupce czystej są najcenniejsze

Zdanie to i dziś jest aktualne, bowiem brudna skorupka jaja w wysokim stopniu przyczynia się do psucia masy jajowej, do której dostaje się przez skorupkę i wywołuje w niej gnicie Odnośnie sposobów przechowywania jaj, z okresu dużej ich produkcji na miesiące, w których produkcja jaj świeżych jest mała, zalecano sto pięćdziesiąt lat temu następujące: Obgotowywanie jaj świeżych na miękko, a następnie odgrzewanie ich w ciepłej wodzie przed samym użyciem Zgotowanie jaj, a następnie ułożenie w naczyniach i przesypanie solą stosowano jako sposób lepszy od pierwszego Poza to zalecano tylko przesypanie solą jaj ułożonych warstwami Wreszcie stosowano inny sposób, a mianowicie oblepianie jaj ciastem przyrządzonym z mieszaniny gliny, popiołu i soli

Ostatni sposób stosowano również, gdy jaja przeznaczone były do zabrania w dłuższą podróż

Rzecz prosta obecnie stosowane są inne metody konserwowania jaj, w każdym razie dziś, podobnie jak i dawniej przy przechowywaniu jaj chodzi o to, aby przeciwdziałać wyparowywaniu z jaj wody i utrudnieniu przenikania do jaj bakterii gnilnych

Już wówczas istniał słuszny pogląd, że „jaja świeże są najzdrowsze“

Straciło jednak obecnie na słuszności ówczesne zdanie, że jaja zapłodnione mają mniejszą wartość odżywcza O jajach małych, pisze autor „iż sądzono że małe jaj znoszą nie kury, lecz koguty“, jednakże zaznacza, że „;tak nie jest, bowiem jak wykazały badania szczegółowe koguta podejrzanego o nieśność żadnych u niego oznak nieśności jaj nie stwierdzono“ Natomiast twierdzi autor, „;że małe jaj należy uważać za owoc niedojrzały, pochodzący od młodych kur“ —

Co się tyczy jaj bez skorup, a tylko w błonach pisze autor, iż przyczyną tego jest zbyt duża nieśność jaj przez kurę, która nie pozwala jaju dojrzeć

Z opisu autora wynika, iż jaja kurze jako pokarm, ceniono wysoko oto jakie własności przypisywano jajom wówczas: „że u ludzi głoś czynią gładki, ułatwiają oddychanie przywracają ruchy ożywiające, działają orzeźwiająco“ i wreszcie nie obciążają zbyt żołądka

Opisuje autor dalej, iż jaj miały zastosowanie jako lekarstwo, a mianowicie: skorupka sproszkowana usuwa kamienie żółciowe, białko łagodzi zapalenie np. oczu, żółtko stosowane przeciw biegunce, błonka z jaj używana była przeciw febrze, a białko przeciw oparzeniu.

Samo żółtko, zmieszane z solą włożone wskorupkę orzecha i położone na pępku dziecka czyniło stolec wolny.

Niewątpliwie żółtko jako zabieg przeciw zażądzeniu obecnie nie jest stosowane jednakże inne opisane tu sposoby często bywają i dziś stosowane — Używało jaj i do całego szeregu różnych potrzeb i tak: białko do oczyszczenia syropów i wody mętnej, żółtkiem wywabiano plamy na ubraniach, białkiem klejono naczynia szklane i porcelanowe i to z wytrzymałością na ogień i wodę białkiem polerowano okładki książek a żółtko używano przy fabrykacji atramentu.

O składzie chemicznym jaj autor nie wspomina.

Z wyżej podanego streszczenia wynika że podobnie jak i obecnie jaj kurze przed 150 laty uważane były za produkt cenny i miały szerokie użycie.

## RADY GOSPODARCZE

### Śmietana trudna do zmaślenia

Gdy śmietana została uzyskana ze zdrowego mleka, normalnie skwaszona, zmaślenie nie powinno trwać dłużej niż 45 — 60 minut — Zdarza się to najczęściej w porze zimowej kiedy następuje je tzw. przeziębienie śmietany — Masło wówczas nie chce się zbijać, lecz tworzy grysikowatą zawiesinę, którą trudno wybrać z masielnicy i odpowiednio wygnieść — Masło takie jest kruche zawiera dużo kazeiny, a zdarza się często że zmaślenie wogóle nie następuje — Przyczyny tego nie są dotychczas znane prawdopodobnie ujemne te skutki wywołane są przechowaniem śmietany w zbyt niskiej temperaturze (poniżej 10 stopni C). Powodem tego mogą być również niektóre choroby jak np. pryszczycy oraz w podawaniu krowom niektórych pasz w większych ilościach np. liście buraczane.

Pierwszy powód będzie zdaje się najważniejszym — W porze zimowej bakterje kwasu mlekowego rozwijają się słabo a w temperaturze poniżej 10 stopni C rozwój ich ustaje prawie zupełnie. W celu uniknięcia tej wady należy śmietanę odpowiednio podgrzać to jest do 17 stopni C, następnie zalać silnie dobrym zakwasem i w tej temperaturze prowadzić dojrzewanie śmietany a dopiero przed zmaśleniem temperaturę odpowiednio obniżyć — Ale i podczas zmaśniania temperatura śmietany nie może być zbyt niska, gdyż w takim razie tłuszcz znajdujący się w mleku byłby zbyt twardy i nie mógłby się z sobą zlepić i łączyć — Jako najniższą ciepłotę, przy której się zmaślenie udaje teoretycznie uważamy 8 stopni C gdyż poniżej tej temperatury zmaślenie trwa nadmiernie długo i jest niezupełne — Temperatura otoczenia wpływa rzecz prosta na proces zmaśniania — Im jest ona wyższa, tem niższa powinna być ciepłota zmaślanej śmietany i odwrotnie — Czynność regulowania temperatury wykonujemy przez włożenie puszek lub butelek z ciepłą lub zimną wodą — Kto leni się doprowadzić śmietanę z termometrem w rękę do porządnej temperatury zmaśniania, na tym mści się jego własne lenistwo, gdyż zmaślenie nie odbywa się normalnie a ponadto mści się ona też na jakości masła.

### Marmelada z jablek

Jabłka renety albo sztetyny (1½ kg) obrać i utrzeć na tarku emaljowanym, bo jabłka tarte na zwykłym tarku czernieją, lupiny zaś i środki (tzw. kaczanki) nalać wodą (1 l) i gotować. Następnie odcedzić przez rzadkie płótno i na ½ l tego soku wsypać ½ kg cukru i gotować na gęsty syrop. Potem dodać 1 kg utartych jablek, trochę siekanej sytrynowej skórki, wygotować często mieszając, by się marmelada nie przypaliła a gdy masa z łyżki kawałkami spada, odstawić by wychłodziła i układać w czyste, suche słoje. Marmeladę z jablek użyć do przekładania tortów, placzków itp.

### Ser jableczny

Upieczone winne jabłka 2½ kg przefasować przez durszlak włożyć do rynki kamiennej lub emaljowanej i smażyć godzinę mieszając łyżką (nową drewnianą), żeby się nie przypaliły. Na ½ kg masy wsypać ¼ kg cukru, (na 2 kg masy 1 kg cukru), wymieszać a gdy cukier się rozpuści, dodać trochę grubo tłuczonego cynamonu i gwoździków, skórki pomarańczowej poprzednio ugotowanej (tej niekoniecznie) drobno posiekanej wymieszać i dosmażać na wolnym ogniu. Gęstość masy próbuje się w ten sposób: Umoczyć czystą ścierkę w wodzie, wycisnąć ją z wody i dać na nią łyżkę masy; jeżeli ta nie przystanie do ścierki, to ser już dobry. Wtedy włożyć masę do zamazanego w wodzie woreczka i przycisnąć kamieniem. Po wyjęciu podsuszyć lekko w piecu.

### Przechowywanie świeżych kiełbas

Jeśli chcemy przechować świeże kiełbasy dłużej, włożymy je do kamiennego naczynia i zalejemy powoli roztopionym tłuszczem, tak aby kiełbasy były zupełnie pokryte. Warunkiem dobrego rezultatu jest, aby kiełbasy były zrobione z czystego mięsa wieprzowego bez dodatku bułki, a następnie należy naczynie z kiełbasami przechowywać w chłodnym miejscu. Skoro tylko pewną część kiełbas chcemy zużyć, usuwamy tłuszcz z wierzchu i wyjmujemy odpowiednią ilość, a pozostałe kiełbasy zalewamy na nowo roztopionym tłuszczem. W ten sam sposób przechowujemy usmażone kotlety wieprzowe lub pieczeń wieprzową.

### Zabezpieczanie drzew przed mrozami!

Drzewa wrażliwe na mrozy, jak grusze, morele brzoskwinie musimy odpowiednio zabezpieczyć. Usypujemy przy pniu kopczyk z ziemi, a pnie okrywamy słomą, nawet dopóki drzewka są jeszcze młode możemy okrywać im całą koronę. Zabezpieczenie powinno mieć miejsce dopiero w listopadzie. Na wiosnę po zdjęciu okrycia, pnie bielimy mlekiem wapiennym.

### Sposób chronienia drzew owocowych od gąsienic

Ususzone zielone wierzchnie lupimy z orzechów włoskich i liście gotuje się; odwar z nich miesza się z uryną ludzką najwyżej trzy dni mającą mieszaninę przepuszcza się przez grube płótno i rozтворя wapnem gaszonym. Następnie rozpuszcza się małą ilość sadzy w ciepłej wodzie, dodaje do niej żółć wołową i trochę miękkiej siarki i miesza dokładnie z rozrobionym wapnem.

W jesieni gdy drzewa liście potracą, powleka się je grubo tym płynem aż do wysokości gałęzi — a w ten sposób drzewa zostaną na następną wiosnę zupełnie od gąsienic zabezpieczone.

Czynność tę należy powtarzać co roku.

Redaktor odpowiedzialny: Bonifacy Chmielewski, Chojnice  
Drukarnia drukarki „Dziennika Pomorskiego“ w Chojnicach  
Władysław, Juliusz Schreiber; Chojnice