

pastwisko, zbyt wcześnie zaczyna się brać do zielonej paszy, co powoduje rozwolnienie, wcale się nie przyczynia do prawidłowego rozwoju; gdy zato dla kilkamiesięcznej jałoweczki wskazane jest przejście z mleka i kleików na normalną zdrową, świeżą, zieloną paszę, bogatą w witaminy, zmuszeni jesteśmy zastępować je sianem, słomą, burakami.

Inaczej przedstawia się sprawa z cielętami jesienno-zimowymi; nie mając naglających robót polnych, możemy dużo czasu i starania poświęcić umiętnemu hodowaniu małego cielątka. Skoro nadejdzie wiosna, odchowane cielę w całej pełni wykorzysta świeżą, majową, bujną trawę i do jesieni organizm jego przyzwyczai się do pokarmu stałego tak, że później już zimą będzie mógł znosić bez szkody dla zdrowia więcej strawną paszę suchą i okopowę.

Słodkie ziemniaki.

Zarza się w czasie mrozów lub po nich, że nie ochronione ziemniaki nabrały słodkiego smaku, pod wpływem mrozu. Przyczyna tego zjawiska następująca: w ziemniakach znajduje się dużo krochmalu (skrobi), który zamienia się na cukier i podczas oddychania kłębów jest zużyty. Przy ciepocie, ponad 5 stopni ciepła kłęb, ile zamieni skrobi na cukier, tyle go zużyje oddychaniem. Jeżeli ciepota jest mniejsza, niż + 5 C, to oddychanie się zmniejsza i część cukru zostaje niezużyta i wtedy kłęb ziemniaczany nabiera słodkiego smaku. Już przy ciepocie + 30 C kłęb ziemniaczany wytworzy 6 części cukru, a zużyje ich oddychaniem tylko 5, czyli jedna część cukru zostaje niezużyta i wtedy ziemniaki zaczynają nabierać słodkiego smaku. Przy ciepocie 0° C zaczynają ziemniaki marznąć, początkowo więcej wodniste, a potem mające więcej suchej masy. Przy mrozie - 30 C wszystkie ziemniaki marzną. Zmarznięte ziemniaki, gdy roztają, zaczynają gnić. Słodkie ziemniaki łatwiej podlegają gniciu i trudniej się przechowują, niż te które zupełnie słodczy nie nabrały. Takie słodkie ziemniaki, o ile mają być spożyte, należy je na kilka dni przed jedzeniem przenieść do ciepłego miejsca na przykład do kuchni. W ciepłym miejscu energia oddychania znacznie się wzmacnia. Gdy przyniesiemy ziemniaki do ciepłego miejsca ilość cukru będzie się zmniejszała; gdyby nam wypadło takie słodkie ziemniaki jeść, zanim oddychaniem wyzbędą się słodczy, to po obraniu jak najdłużej trzymać je trzeba w ciepłej wodzie. Coprawda ciepła woda wyluguje z nich część soli pożywnych, ale równocześnie zabiera z nich i słodczy. Słodkie ziemniaki, które skutkiem przetrzymywania, w ciepłym powietrzu nadwędły, już nie zawierają w sobie cukru i mogą być tak samo użyte do sadzenia jak i zdrowe.

Poradnik gospodarczy.

Świerzbica.

Pytanie: Miałem 5-letnią klaczkę, która od 2-tych lat wyciera sobie sierść, aż do krwi. Sierść nie odrasta. Co to za choroba i jak ją wyleczyć? J. G.

Odpowiedź: Jest to tak zwana świerzbica, choroba jak dotąd należycie nie zbadana. Należy przypuszczać, że powstaje ona na podłożu nerwowym. Polega na niezaraźliwym zapaleniu skóry o przebiegu bardzo przewlekłym. Występują przy tem schorzeniu pęcherzyki wodniste mało widoczne, wywołujące uczucie silnego swędzenia.

Z postępem choroby skóra podlega zmianom, — włosy wypadają, nadskórek nadmiernie łuszczy się,

a nawet pojawiać się mogą różne owrzodzenia i strupki. Po zagojeniu się sierść na miejscu schorzenia nie wyrasta. Nasilenie choroby, słabnie jesienią i zimą. Ulubionym miejscem świerzbiaczki są okolice nasady ogonia krzyża, rzadziej grzbieta. Leczenie nie zawsze daje pożądane rezultaty, zwłaszcza u koni starych i przy formach zastarzałych.

Miejsca zajęte chorobowym procesem należy smarować roztworem pyoktaniny w spirytusie (0,5 grama pyoktaniny na 50 gramów spirytusu), lub słośować masą Wilkisona. Wcierania dokonują się codziennie.

Grusza.

Pytanie: Grusza przed trzema latami rodziła po 16 centnarów owoców, a teraz zupełnie nie kwitnie.

Odpowiedź: Grusza nie rodzi przypuszczalnie z dwu przyczyn: 1) Ponieważ rośnie w trawniku i jest wygładzana przez korzenie trawy, 2) ponieważ nie jest nawożona. Włec 1) należy trawę zniszczyć i ziemię na około drzewa utrzymać czysto na powierzchni jak największej, bo korzenie rozchodzi się bardzo szeroko, szerzej niż sięga korona. 2) Zasilić drzewo obficie pokarmami, szczególnie dawać dużo soli potasowej i superfosfatu (na wiosnę) lub kaimitu i tomasyny (w jesieni). Można także od czasu do czasu nawozić drzewo obornikiem, wylewać gnojówkę rozcieńczoną lub odchody ludzkie, ale te dwa ostatnie sposoby nawożenia stosować najdłużej do końca czerwca. Szczególnie zwrócić uwagę na fosforowe nawożenie. Jeżeli gleba jest kwaśna, to znaczy rosną tam szczawie, skrzypy, bratki — to trzeba będzie ją w jesieni roku przyszłego dodatkowo zwapnować po uprzednim zaoraniu trawnika. Jakle ilości nawozów trzeba będzie zadać — napewno nie możemy powiedzieć, bo nie wiemy, jak duże jest to drzewo. Ponieważ rodzi aż 16 centn. przypuszczalnie jest bardzo duże i będzie wdzięczne za rozsypywanie po 10 kg superfosfatu i soli potasowej na powierzchni 20 metrów kwadratowych dookoła drzewa (ziemię przedtem zaorać). Po wysianiu nawozu sztucznego wymieszać z ziemią. Obornik może być użyty na wiosnę, tylko zupełnie przegniły, świeży nic nie wart. Ładne owocowanie napewno będzie w roku następnym (1929). Wogóle, jeżeli się chce mieć coroczne owocowanie, to też corocznie powinniśmy drzewom dawać „jeść“, bo głodne — owoców nie wydają.

Wiosenne nawożenie.

Pytanie: Mróz zaskoczył i trzyma, nie zdążyłem wynawozić pola ani nawet zorać na zimę. Jak mam wobec tego postąpić, aby nawóz po przykryciu skiby przy powtórny oraniu nie wywlekał się na wierzch. Czy nawóz zasadniczo głęboko powinien być przyorany?

Odpowiedź: Orki głębokiej na wiosnę nie powinno się wykonywać. Szczególniej na płaskach tak mogłaby je osuszyć, że nastąpiłaby wielka zmniejsza plonów. Obornik powinien być bardzo starannie wstrząsany, żeby z pod skib nie wygładał. Przy podorywaniu obornika zaciągać go, żeby go lepiej ziemia nakryła. Głębokość orki wiosennej, niezbyt wielka 4 do 6 cali, na ziemiach cięższych płytsza, na lżejszych głębsza, tak żeby do niego dochodziły wilgoć i powietrze.

Zamiast głębokiej orki na ciężkich ziemiach, można użyć pogłębiacza, to powietrze wejdzie w głąb ziemi i ogrzeje ją. Na lekkich ziemiach nie radziłbym używać pogłębiacza, bo może zanadto wysuszyć ziemię.

ROLNIK

Nr. 6.

BEZPŁATNY DODATEK.

Rok 1928.

Orka z pogłębiaczem.

Orząc rolę za pomocą „pogłębiacza“, zupełnie inaczej pracę w całości wykonujemy, niż przy orce głębokiej pługiem. Pług wydobywa na wierzchu martwicę, a na spód brzozy rzuca wierzchnią warstwę urodzajną.

Natomiast przy uprawie roli pogłębiaczem, sam pług orze płytko, a idący za pługiem pogłębiacz, kruszy i rozrycha podskicie, ale nie wydobywa martwicy na wierzch. Ma to ważne znaczenie np. przy przyorywaniu nawozu stajennego. Wiemy, że nawóz stajenny nie może być głęboko przyorany, ale wiemy też, że nawóz taki daje się pod rośliny wymagające głębokiego spulchniania, by ten nawóz mógł się równomiernie i stale rozłożyć i równomiernie zasilać uprawianą roślinę. Wprawdzie mogliśmy nawóz, przyorać płytko, pługiem zwykłym, a dopiero gdy się rozłoży należycie przyorać głębiej, a w jakimś czasie kultywatorami wymieszać rolę, ale ileż to razy czasu na to nie mamy. Można by tę pracę jeszcze inaczej wykonać, a mianowicie: oraz głęboko od razu i za pługiem dać robotnika, któryby rozrzucony gnój zgartywał grabiami nie na dno brzozy, lecz na górną część wyoranej skiby. W ten sposób orka będzie głęboka, a jednak gnój będzie przyorany płytko. Jednak te dwa sposoby są często niewykonalne, bo pierwszy zabiera dużo czasu, drugi wymaga sumienności robotnika, który powinien pamiętać, że obornik wrzucony na dno skiby, zamiast na górną część, jest zmarnowany, bo w głębi z braku bakterij nie rozłoży się.

Tu właśnie „pogłębiacz“ znakomicie ułatwi nam zadanie, bo pługiem płytko przyoramy obornik, tj. nawóz stajenny, a idący tuż za pługiem pogłębiacz, spulchni, rozrycha spodnią warstwę skiby, ułatwi przenikanie w głąb czynników atmosferycznych, ułatwi rozłożenie się i rozmieszczenie pokarmu w spulchnionej, a więc w głębszej warstwie, nakoniec ułatwi przenikanie korzeniom roślin w głąb i czerpanie z większej przestrzeni wody i pokarmów.

Lecz nie na tem kończą się zalety pogłębiacza. Można bowiem nim spulchnić, rozrychlić rolę kamienistą w głębi, dobiec której zwykłym pługiem na wierzch, korzyści by nie przyniosło rolnikowi. Nakoniec pogłębiacz rolę pogłębiaczem można nie tylko przy orce na zimę, lecz i w każdym czasie, gdyż tu, jak mówiliśmy, martwicę nie dozywamy na wierzch.

Zasada jednak ta sama musi być przestrzegana, czy przy orce głębokiej z odwracaniem skiby, czy przy pogłębianiu pogłębiaczem, a mianowicie: przy głębszej uprawie — pamiętać o zasilaniu ziemi czy to nawozem stajennym, czy też sztucznym.

Kiedy pogłębiacz, i do jakiej głębi stosować?

Można na to pytanie odpowiedzieć krótko: zawsze pogłębianie roli jest wskazane zwłaszcza pod okopowę, przemysłowe, pszenicę, a tylko na nieurodzajnych, a głębokich piaskach użycie jego byłoby bezcelowe.

Pogłębiacze można podzielić na dwie grupy: takie, które pracują poza pługiem, jako oddzielne narzędzie i takie, które są umocowane do pługa i sta-

le z nim związane. Naturalnie, że te ostatnie szybciej, lepiej pracę wykonują, ale wymagają większej sily pociągowej.

Najprostszym pogłębiaczem pośliskibia, będzie zwykły pług, z którego odejmiemy odkładnicę, a z nim w tę samą brudę damy pług bez odkładnicy. Lemiesz takiego pługa podetnie spodnią warstwę brzozy, uniesie na sobie, pokruszy i zrzuci za sobą, a następnie idący cały pług z odkładnicą pokryje swoją wierzchnią warstwę wzruszoną brudę. Tym sposobem będzie dolna warstwa wzruszoną, a górna będzie stała na wierzchu.

Z czasem fabryki zaczęły podskibniki (pogłębiacze) ulepszać. Tak Bippart do takiego lemiesz — wprowadził ulepszenie, a mianowicie nadał mu formę bardzo stromą, dłuższą, a inni jeszcze z tyłu umieścili dwa wyrostki jakby dwa palce, by warstwa ziemi uniesiona płaszczyną lemiesz do góry zahamywała się na tych palcach i lepiej kruszyła. Tak lemiesz przymocował do mocnej słupicy, tę do grządziela i pogłębiacz był gotów i dobry do żyznych gleb.

Inni znów zaczęli stosować pogłębiacz tak zwany „hohenhajmski“ w kształcie wąskiego klina umocowanego do słupicy.

Pogłębiacze te jednak mają wielkie wady, bo wymagają do pogłębiacza, jako oddzielnego narzędzia i koni i ludzi i to ludzi sumiennych, by pogłębiacz prowadził brudę jak należy.

Oprócz tego była jeszcze inna wada, której usunąć nie można było, a mianowicie: tak człowiek idący za pogłębiaczem, jak i konie w pługu pokrywającym skibę pogłębioną brudę, a więc psuły pracę, spulchniacza.

Wady te były tak wielkie, że dziś fabryki budują tak wielkie pogłębiacze, nie jako narzędzie, „oddzielnie pracujące“ t. j. samodzielnie idące za pługiem, lecz złączone z pługiem. Pług z pogłębiaczem może sobie sporządzić każdy rolnik sam! Jak się do tego zabrać pisaliśmy w „Rolniku“ Nr. 50 na rok 1927 w artykule: Jak doszedłem do doskonałych narzędzi rolniczych.

— Zalecamy każdemu gospodarzowi — rolnikowi najpierw na rozum artykuł przeczytać i wedle wskazówek postąpić.

— Kogo stać i ma pieniądze, zbytnie, może sobie kupić gotowy pług z pogłębiaczem.

Budowle z piasku i wapna.

Budowle stawiane z piasku z wapnem odznaczają się trwałością, suchością i rzeczą najgłówniejszą są prawie ogniotrwałe.

Do takiego budowania z piasku powinien być użyty żwir, czyli piasek gruboziarnisty, nie zaś próchniczny, lub mulisty.

Wapno musi być w dobrym gatunku i należycie wypalone. Gaszenia wapna najlepiej uskutecznić w jesieni, tak żeby przeleżało w dolę zimę całą; trzeba je przysypać z wierzchu cienką warstwą piasku, aby powietrze nie stykało się wprost z wapnem.

Pamiętać należy, że na łokcie kubiczny muru potrzeba 8 kg. wapna niegaszonego.

Kiedy wapno jest zlasowane, a piasek zwieziony na miejsce budowy, wtedy dopiero możemy przystąpić do pracy.

Zaczynamy od kopania dołów pod fundamenty.

Fundamenty muszą znajdować się conajmniej na jeden metr pod powierzchnią ziemi. Fundamenty układać można z kamienia, co czyni budowlę tańszą.

Kiedy fundament wyprowadzony zostanie ponad ziemię do należytej wysokości, przystąpić można do stawiania ścian.

W tym celu do skrzyni drewnianej, sporządzonej z wczasu, wrzucamy miarę wapna zlasowanego, wydobytego z dołu, rozczyniamy tę miarę taką ilością wody i mieszamy dobrze, dopokąd nie zrobi się mleko wapienne.

Wtedy należy wziąć miarę piasku, wsypać ją do skrzyni z wapnem i mieszać graczami dokładnie, nieco później wsypać drugą miarę piasku, znowu dobrze wymieszać graczami, poczem wsypać trzecią miarę piasku i znowu dobrze wymieszać.

W taki sposób należy postępować, dopóki do skrzyni nie zostanie wyspane osiem miar piasku.

Mieszanie dokładne stanowi ważną część pracy całej; chodzi tu oto, aby niemal każde ziarno piasku zostało osmarowane wapnem.

Pamiętać należy, że na jedną część wapna zlasowanego i przerobionego wodą bierze się 8 części piasku, ani mulej, ani węgla.

Gdy pierwsza skrzynia jest już całkiem gotowa po wymieszaniu, stawiamy na fundamentach formę.

Formę zbija się z desek, calowych lub półtorcalowych, na długość 8—10 łokci, na szerokość całej łokcie.

Deski te muszą być ze strony muru heblowane, powinny być zupełnie suche, aby nie paczyły się.

Boki formy wiążemy ze sobą zapomocą rygli żelaznych wsuwanych przez otwory, porobione w szpankach. Grubość rygli wynosi pół lub ¼ cala.

Gotową formę ustawiamy na fundamentie i zaczynamy robotę zawsze z węgla.

Do formy wrzucamy przemieszany piasek, rozgarlamy go warstwą 3—4 cali grubą i ubijamy tłokiem.

Kiedy cała forma została ubita i wypełniona po brzegi, wtedy odkrecamy mutry, wyjmujemy powoli żelazne zawieracze.

Ukończywszy jeden węgiel, przystępujemy do drugiego, trzeciego i czwartego.

Dopiero po ubiciu ścian na węglach stawiamy formę na środku ścian i kończymy pierwszą warstwę muru dookola.

Kładąc następną warstwę muru, zaczynamy robotę od węgla. Trzeba tylko pamiętać, aby przed układaniem nowej warstwy zmoczyć należycie warstwę spodnią.

Pamiętać też należy o papie izolacyjnej, która układa się bezpośrednio na fundamentie.

Poza tem należy pamiętać, aby rozrobiony piasek nie stał w skrzyni zbyt długo, a był używany do roboty natychmiast.

Jest to wszystko, co w krótkiej odpowiedzi podać możemy.

Domowe wędzenie mięsa, słoniny i kielbas.

Do dobrego przechowania mięsowi należy oprócz starannego zasolenia też i dobre uwędzenie. Dym drzewny (nie z węgla kamiennego) ma własność zabijania szkodliwych fermentów mięsa i odbiera mu

szczypiący smak soli. Do wytworzenia dymu w kominie, przeznaczonym dla wędzenia, najlepsze są suche trociny drzewa tukowego, wogóle liściastego. Materiał ten powinien się tylko lić, płomień więc należy przytłumić zwilżeniem suchych trocin. Ostroga sadza z węgla kamiennego lub torfu, nadaje niemiły posmak wędlinom.

Handlarze używają zwykle t. zw. ciepłego dymu, który działa powierzchownie nie dochodzi do kości i nie ochrania na czas dłuższy mięso od psucia. Handlarzom chodzi bowiem o pospieszny towar i ładniejszy wygląd, jak i o większą wagę, bo mięso dobrze uwędzone traci na wadze. Dlatego dawanie mięsowi do uwędzenia handlarzom nie jest praktyczne. Natomiast t. zw. dym zimny (powolny) można w wędzarni uregulować, t. j. wpuszczać go do komina wedle potrzeby i tam go dłużej zatrzymywać.

Wędzarnia.

Zwykle wędzarnię umieszcza się na strychu przy kominie kuchni, od strony północnej. W kominie tym, w pewnym odstępnie od podłogi, robi się dwa otwory, jeden u dołu, po lewej stronie do wypuszczenia dymu, a drugi z prawej strony u góry, do wypuszczenia go.

Oba otwory należy zaopatrzyć mocnymi żelaznymi drzwiczkami, z zasuwkami, które się dają otwierać i zasuwają tylko z zewnątrz. Przy kominie na obu otworach umieszcza się murowaną szalę, opatrzoną dobrze na zewnątrz przystającymi drzwiczkami. Wielkość takiej szaly wynosi na szerokość i długość po 1—1½ m, a wysokość, odpowiada wysokości zwykłego pokoju. W jednej ze ścian szaly należy umieścić okienko, z ruchomą zasuwką dla przewietrzania wędzarni z zewnątrz. Wewnątrz umieszcza się pod sułitem i w ścianach haki dobrze odstaające i drążki poprzeczne do wyjmowania, przy mocowaniu je do klamer żelaznych, wbitych w ścianę.

Wędzenie.

Przed wędzeniem należy mięso obetrzeć starannie ściereczką i zawiesić w przewiewnym miejscu na 5—7 dni, aby dobrze obeschło. W zimie stawia się w wędzarni na noc miskę z wodą; jeżeli woda zamrznie, wtedy kielbasy co dnia się na noc wyjmują (szynki niej), a przez dzień zostawia w kominie, bo w dzień dym ogrzewa komin i niema tam szkodliwego zimna. Zmarznięta kielbasa będzie miała kolor szary i kruszyć się będzie w krajaniu. Mięso w wędzarni wiesz się tak, aby szluka do sztuki nie dotykała i by dym je wszędzie dobrze ogarnął. Korzystniej jest wędzić zwoina i w słabym dymie, aniżeli za prędko. W pierwszych dniach po zawieszeniu mięsa puszcza się mało dymu, później więcej, na cały dzień, a po upływie dwóch do trzech tygodni wystarczy z rana wpuszczać na dłuższy czas świeży dym. Mięso powinno być dymem jakby zawelowane. Wędliny muszą mieć dym punktualnie o tej samej godzinie, jednak przerwa co kilka dni na pół dnia nie szkodzi. Wędzarnię wietrzy się co dnia przez 10 do 15 minut.

Bliżej komina (tylko nie bezpośrednio) wiesz się szynki, potem przychodzą grubsze kielbasy, salceson, i słonina, a na końcu polędwica, języki i cienkie kielbasy. Szynki, stosownie do swej wagi i siły dymu, tj. czy dym jest słabszy, czy mocniejszy, wędzi się 3—5 tygodni. Jeżeli szynka po naciśnięciu jej palcem nie poddaje się, oznacza to, że jest już uwędzona. Kielbasę wędzi się 14 dni. Jeżeli na środku kielbasy jest ciemne miejsce, to znak, że jeszcze nie jest zupełnie uwędzona. Salceson, polędwicę i słoninę

wędzi się 2—3 tygodni, kiszki paszletowe 1—2 dni. Stare domy mają obszerne kominy, które dają się użyć jako wędzarnia bez przerwudówki na strychu.

Kielbasa z wykła (polska)

10 kg. mięsa wieprzowego, 2½ kg. mięsa wołowego posiekać tasakiem, dodać soli, czosnku utartego, trochę pieprzu, szklankę wody i wszystko doskonale wymieszać do smaku. Zostawić do następnego dnia, aby mięso dobrze solą przeszło. Nazajutrz maszynką napychać w dobrze oczyszczone i bez zapachu trzewia. Przy tej robocie od czasu do czasu przekłuwać kiszki szpileczką, aby wypuścić nagromadzone powietrze.

Takie kielbasy doskonale są smażone lub gotowane; dla dłuższego przetrzymania trzeba je uwędzić. (Mięso przepuszczone przez maszynki traci na czystości i pożywności.)

Salceson. Na salceson bierze się głowę wieprzową z uszami, serce i nerki. Ugotować wszystko na miękko z dodaniem dużej ilości jarzyn. Po ugotowaniu wyjąć mięso z rosółu, pokrajać w cienkie paski, posolić, popieprzyć pieprzem zwykłym i angielskim, dodać trochę słoniny ugotowanej i pokrajanej w kostkę i wlać rosółu zmieszanego na pół z krwią. Tą płynną masę napełnia się oczyszczony żółtek, świński, albo grubą kiszkę, zaszywa i potem gotuje dłużej niż godzinę.

Próbować szpilką, jeżeli po wbiciu szpilki zamiat krwi ukaże się czysty tłuszcz salceson jest ugotowany. Po wyjęciu z wody owinąć salceson w czystą serwetę i przyłożyć na kilka godzin deseczką i kamieniem.

Kielbasa siekana.

5 kg. chudej wieprzowiny, więc czystego mięsa, bez żył i tłuszczu, i 1¼ kg. salka, sieka się razem (trzy razy na maszynce do mięsa), dodaje 20 dkg. tłuczonej przesianej soli, 3 dkg. tłuczonej saletry, 2 dkg. tłuczonego przesianego pieprzu angielskiego i 1 łyżkę tłuczonego cukru, poczem jeszcze raz wszystko razem sieka na maszynce do mięsa. Masę tę miesi się długo (przynajmniej pół godziny) i bardzo starannie, dwa razy zanurzając we krwi, aby kielbasa nadać ładny kolor różowy. Potem kielbasnicę kraje się na kawałki dowolnej długości, związuje przy jednym końcu i nadyma powietrzem przez piórko gęsie, aby wypróbować, czy kielbasa cała. Poczem kładzie się ją na ciwilę do ciepłej wody i obciera ściereczką z obu stron. Z masy formuje się kule, składa do blaszanej sprzycy i nią napycha cienkie, gładkie, kielbasnice. Kielbasy muszą być w tym samym dniu zrobione, w którym było mięso postekane, inaczej straciłyby na kolorze i na smaku. Kielbasnicę napyca się mocno, (twardo), ale zwoła, tak, aby nie pękły, i były tak napchane, jak się należy. Odzie się okaże pod skórą powietrze, wypuszcza się je, kłując igłą. Po napełnieniu związuje się kielbasnicę mocną nitką. Po 12 godzinach upycha się je, to jest poprawia napchanie ręką zwoła i uważnie, albo przy użyciu miękkiej, cienkiej ściereczki.

Kielbasa niestarannie napchana prędko się psuje. Gdy pod skórą okaże się powietrze, wypuszcza się je, kłując igłą. W razie pęknięcia nakłada się na dziurę kawałeczek kiszki. Kielbasę wiesz się na przeciągu, by dobrze obeschła. Kielbasa, która przed wędzeniem (tj. czy się to i szynki) nie obeschła należycie, pleśnieje i prędko się psuje.

Kielbasa krajana.

1¼ kg. mięsa wołowego, 2½ kg. wieprzowiny, 2½ kg. świeżej słoniny kraje się razem w trolbę kostkę, wsypuje 24 dkg. przesianej soli, 1 dkg. pieprzu

prostego, 1 dkg. angielskiego, 2 dkg. saletry tłuczonej (korzenie, saletrę i sól przesiać i zważyć po przesianiu) i ½ l wody. Poczem wszystko razem bardzo starannie wymieszać i napychać kielbasnicę. Zresztą postępować tak, jak podane przy kielbasie siekanej.

Kielbasa bruńswicka.

2½ kg. wieprzowiny dwa razy przesiekać na maszynce do mięsa, wsypać 75 dkg. soli, 4 dkg. mielonego, przesianego pieprzu prostego, 1½ dkg. tłuczonej, przesianej saletry i nieco galki muszkatolowej, utartej na tarku. Wymieszać wszystko razem i miesić starannie przez godzinę. Kielbasnicę napychać jak zwykle; powiesić na przeciągu na jeden dzień, by dobrze obeschły i wędzić zwoła w zimnym dymie. Kielbasa wędzona w ciepłym dymie pomarszczy się i straci na smaku i wyglądzie.

Gotowanie wędlin.

Wędliny płocze się w pierw w letniej wodzie, później w zimnej, wkłada do wrzącej wody i zwoła gotuje. Jeżeli mięso jest przesolone, (kosztuje się), wtedy wodę w pierwszym okresie gotowania odlewa się i dolewa świeżej, wrzącej wody i dalej gotuje. Od pierwszego zagotowania się wody licząc, gotuje się szynkę ważącą 5 kg. dwie godziny, a obraca ją przytem co godzinę. Wyjmuje się szynkę i próbuje; jeżeli kość dobrze oddziela się od mięsa, to znak, że szynka już ugotowana. Poczem banak się odstawia i gdy woda nieco ochłodzi, wędliny się wyjmują.

Gotowanie kielbasy.

Wędzoną kielbasę wkłada się do gorącej wody, a gdy ta ma zakiepieć, ostawia się na bok i szczerzenie nakryta zostawia potem przez jakiś czas. Gdy kielbasa na wskroś się rozgrzała, wyjmuje się ją trzonkiem łyżki, ale nie widelcem, aby jej nie ukuć. Podaje się ją zaraz na gorąco z tartym chrzanem albo jarzyną, albo gdy już całkiem ostygnie kraje się w cienkie plasterki i tak podaje.

Zimowe cielęta.

Racjonalna gospodarka, nakazując, jak unormować czas pokrywania krów buhałem, by cielify się one późną jesienią i wczesną zimą, ma na względzie cały szereg przyczyn o znaczeniu bardzo doniosłym dla dochodowości i rozwoju gospodarstwa, a mianowicie:

Nabił zimą jest najdroższy, więc lepiej by na zimę przypadł okres najwyższej mleczności krowy.

Jeśli nowourodzone cielę jest do chowu niezdatne i ma być na rzeź sprzedane, również można zimą uzyskać za nie o wiele korzystniejszą cenę, niż latem lub na wiosnę. Cielęta, urodzone późną jesienią i wczesną zimą, przedstawiają o wiele wyższą wartość i użytkowość od cielat wiosenno-letnich. Twierdzenie to postaram się poniżej uzasadnić.

Klimat w kraju naszym jest przeważnie dość ostry, inwentarz nasz zatem, narażony na gwałtowne zmiany ciepłoty, musi być do nich przyzwyczajony i zahartowany. Cielę, urodzone i wychowane w ciepłej porze roku, ciężko znosi chłody pierwszej jesieni i zimy, co też często odbija się bardzo ujemnie na jego dalszym rozwoju. Natomiast cielę, które ujrzało światło dzienne w okresie mrozów i niepogody, od pierwszej chwili przyzwyczało się do nich i znosi je później z łatwością.

Kilkotygodniowe cielatko, pozostawione w unajmniej w oborze, dusi się od gorąca i wyziewów obornika, a wypuszczone na okólnik, czy też z matka na