

PRZEGLĄD

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY

Pismo bezpłatne, wychodzące dwa razy na tydzień

przy
DZIENNIKU WARSZAWSKIM.

N^{ER} 23.

WARSZAWA. — ŚRODA

Dnia 9 (21) Marca 1855 roku.

WYRÓB MASŁA W ZIMIE W MNIEJSZYCH GOSPODARSTWACH.

Twierdzą pospolicie, iż w zimie nie można robić dobrego masła. Utrzymują z drugiej strony niektórzy, iż pora ta przedstawia niezaprzeczone korzyści, dla małych mianowicie gospodarstw, gdzie masło raz tylko w tydzień się wyrabia. Praktyczny gospodarz okolic *Clermont* zamierzył to udowodnić, ogłaszając sposób swego postępowania, który znajdujemy zamieszczony w Pamiętnikach towarzystwa rolniczego tego miasta. Zbiera on śmietaną skoro się tylko uleko zsiądzie; przez co śmietana ta zachowuje słodycz, jaką by utraciła przy dłuższą stycznością z młkiem skwaśniałym. Może ją tym sposobem przechowywać kilka tygodni, bez narażenia na utracenie dobrych przymiotów; zamiast bowiem trzymania jej w ogrzanej mieszkanie lub w ciepłej piwnicy, stawia ją w miejsca zimne, a choćby wystawioną była na mrozy, a nawet pokryła się lodem, nie jej to nie szkodzi.

Ważną jest dla niego okolicznością, aby nadać śmietanie właściwą temperaturę przed rozpoczęciem roboty masła. Dla przyprowadzenia jej do ciepła 12—14 stopni (9 $\frac{1}{2}$ — 11 Reaum.) wlewa ją w naczynie gliniane lub blaszane i stawia na umiarkowanym ogniu, ciągle mieszając. Uwaga przytém na termometrze, aby nie przekroczyć przepisane go stopnia ciepła, inaczey bowiem masło byłoby białoci miało pozór i smak sera. Stara się również, aby niemięć niższego stopnia ciepła, coby znowu pociągnęło za sobą dłuższą robotę. Masło tak przyrządzone będzie równie dobre jak pochodzące z gospodarstw większych gdzie je wyrabiają codziennie ze świeżej śmietany.

W *Polyt. Centralb.* znajdujemy też następujący sposób aby mieć zawsze świeże masło. Po wyjęciu masła z masielnicy, po bardzo czystym jego wymyciu i dokładnym wycisnięciu wody przez płótno, utłacza się małemi kawałkami w garnki tak, aby żadnych nie zostawić próżni. Wstawia się te garnki w wielki kocioł, do połowy wodą nalaną, którą się do zawrzenia zagotowuje. Skoro woda doszła do tej temperatury, czekamy aż zupełnie wystygnie i wtenczas garnki wyjmujemy. Tak przyrządzone masło ma być po upływie 6 miesięcy równie świeże jak gdyby tylko co wyszło z masielnicy. Przez roztopienie masła w gorącej kąpieli wszystkie zawarte w niem jeszcze cząsteczki sera tak dokładnie na dnie naczynia osiedają, iż równie będzie przydatne do jedzenia z chlebem jak do wszelkiego użytku kuchennego. Nietylko że nie przez to

na dobroci nie traci, ale ma owszem zyskiwać, a smak jego nierównie być delikatniejszym niż zwykłego świeżego masła.

L' Agric. pratic. podaje następujący środek zapobieżenia aby masło nie miało nieprzyjemnego smaku: wiadomo każdemu jak nieprzyjemny ma smak masło robione z mleka krów karmionych rzepą, kapustą, wierzchołkami wierzb, t. l. p. Dla usunięcia tej wady, dostatecznym jest rozpuścić uncje saletry w wodzie źródłanej i wlać tę mieszankę do mleka. Jedna uncja saletry wystarczy do 360 kwart mleka.

(Z *Tyg. Roln. Przem. Krak.*)

Chodowanie roślin w ogólności

(Dokończenie).

Młocka.

13. Jeżeli tylko omłaca się zboże do siewu, tedy omłócone snopki cięższe niż młockowe jeszcze raz potem młócić muszą, aby inni nie mieli krzywdy. Rozumić się samo przez się, że omłócone tylko snopki porządnie się układają do czasu zupełnego omłotu.

14. Ile razy każdą ławę przemłócić należy, to zawisto od tego, jak się zboże młóci i jacy są młockowie.

16. Uważni gospodarze dostrzegli, że niesumieśni młockowie pierwszą ławę z rana i pierwszą po obiedzie nader prędko zawsze wymłacają; trzeba sobie więc zawsze kazać oddać powrzastą.

16. Wytrząsać słomę powinni młockowie zawsze na próżnym miejscu bojowiska.

17. Aby przy młóceniu nie wypryskowały ziarna za bojowicę, trzeba je opatrzyć poprzecznymi wrotkami (deskami).

18. Do wiania upatruje się czas pogodny i ciągły, lecz nie wielki wiatr.

19. Podług siły wiatru robi się we wrotkach otwór przewiewny.

20. Rzucić się ziarno przy wianiu wielkim rozciąglą łukiem, którego ciężewie wiatr o ile możności pionowo przecinać powinien. Robi się łuk wysoki, jeżeli jest wiatr słaby, a niski gdy jest mocny.

21. Jeżeli jest wiele zboża do wiania, tedy dwóch ludzi niech młóci.

22. Podczas wiania często zboże piórem spachać należy.

23. Ziarno do siewu, podlejsze ziarna; nasienie chwastowe, plewy i inne zgoniny i ograbki, wszystko to na osobną kupę przyjsć powinno.

24. Po wywianiu zboża, kazać je jeszcze młynkować lub harfować. Pracę tę nagradza kupujący, dając wyższą cenę za zboże.

25. Zwiane i wyczyszczone zboże, tak dla pana, jako też i dla młóćków, zarówno się odmierza.

26. Przy wynoszeniu zboża na śpichlerz strzedz młóćków, aby nie brali tego co do nich nie należy.

27. Słomę uwięzuje się w snopy wielkie i składa na przeznaczonem dla niej miejscu.

28. Zgrabki, obmieciny i zgoniny, chować także na pewnym miejscu, nie pozwalając, aby je parobcy sami według upodobania rozbierali.

29. Trzeba też często zajrzeć do kieszeni, szerokich spodni, do bótów, dwojaków i t. p. należących młóćkom, aby w nie ziarna nie chowali.

30. Wrota zawsze zamknąć należy, jak tylko młóćkowie opuszczą klepisko, i schować klucze w pewne miejsce.

31. Młócenie rozmaitych gatunków zboża tak urządzić trzeba, aby mieć w potrzebnym czasie dostatek paszy ze słomy i ograbków, i kiedy są którego gatunku najwyższe ceny.

32. Przed Bożem narodzeniem je bydło zazwyczaj lepiej jak później; kazać więc młócić najpierw te gatunki zboża, których słomy, gdy zeszarzeje, nie chętnieby jadło.

W niektórych okolicach tretują pewne gatunki zboża i rośliny olejne kołmi lub wołami; otrzymuje się wprawdzie tym sposobem słomę, która płyn mierzwiany lepiej przyjmuje, ale za to gorsza jest na paszę.

Ponieważ młóćkowie niekiedy znaczną ilość zboża zabierają, a nawet pomimo to coraz są trudniejsi, przetoż dobrze urządzone młóćkarne stają się coraz potrzebniejszym.

Zachowanie wymłóconego zboża.

Jeżeli rolnik jest tak zamożny, iż przy niskich cenach zboża upychać nie potrzebuje i zachować je może, tedy powinien mieć dobry i obszerny śpichlerz, lub inne jakie schowanie. Od dobrego śpichlerza wymaga się następujących warunków, a zachowuje się zboże w następujący sposób:

1. Powinno zboże przeciw wszelkiemu uszkodzeniu mieć zabezpieczenie.

2. Skład do zboża powinien być suchy i przewiewny, a nie powinien znajdować się nigdy nad stajniami i chlewami, gdyż wylizy zwierząt szkodzą zbożu.

3. Ani śnieg, ani deszcz nie powinien zboża zacinać dziurami. Stare rysy i rozpadliny w ścianach, posowie i podłodze, należy pozabijać lub zasmarować.

4. Skład zbożowy powinien być tak urządzony, aby według upodobania powietrza i światła wpuścić doń można. Otwory przewiewne powinny znajdować się naprzeciwko siebie i tylko tak wysoko, aby przechodzące powierzchni zboża dosięgało.

5. Otwory przewiewne powinny być kratką opatrzone, aby gdy są otwarte, ptaki niemi nie wlatywały; prócz tego powinny się zamykać okiennicami lub czém podobnem.

6. Szczury i myszy wylapywać łapkami, albo wytepiac je ostrożnie trucizną.

7. Świeże i wilgotne zboża, jako też ziarna olejne, cienko rozposcierać na składzie wypada.

8. Kupy regularnie zakładać i naznaczać.

9. Ile znajduje się zboża na każdej knpie dokładnie oznaczyć, np. na małej tabliczce przy każdej kupie na śpichrze będącej.

10. Kupy poprzedzielać przebiciami z desek.

11. Zboże od czasu do czasu przerabiać; robotnicy, gdy jest ciepło, zezuć się muszą do tej pracy, a gdy jest zimno, dać im naumyślnie do tego sprawione kapeluszyki.

12. Klucze do śpichlerza powierzają się tylko wiernym i rzetelnym ludziom, które zresztą zawsze ua pewnym miejscu wisieć powinni.

13. Miary do zboża, strychulce, miotły, łopaty i wszelkie narzędzia i maszyny do czyszczenia zboża służące, powinny być na pewnym miejscu schowane, w porządku ustawione lub złożone.

14. Jeżeliby się do zboża wołki zakraść miały, trzeba czémprędzej zboże uprzatnąć i wywieźć, a na tém miejscu nie sypać zboża więcéj, przynajmniej przez rok cały.

Zboża na składzie, bądźto przez zeschnięcie, bądź przez przerabianie, zawsze nieco ubędzie. Ubytek ten wynosi u świeżego 3 — 4 pCt., a u staroego 1 1/2 pCt. przez rok.

ZMIANOWANIE, CZYLI PŁODOZMIAN.

(Dalszy ciąg).

Patrz Ner 21.

Płodozmiany.

Dla szóstej klasy gruntu:

1. kartofle, kapusta, albo buraki — tego namierzwiome,
2. jęczmień lub owies z koniczyną,
3. koniczyna do cięcia,
4. koniczyna do cięcia, jedno cięcie, ugór,
5. pszenica,
6. bób lub groch na mierzwie,
7. pszenica, albo żyto,
8. owies,

Dla siódmej klasy gruntu:

1. ugór namierzwiomy,
2. żyto,
3. jarzyna,
4. pastwisko,
5. pastwisko,
6. pastwisko;
7. ugór,
8. ozimina,
9. jarzyna.

Dla ósmej klasy gruntu:

- 1. ugór wymierzwiony,
- 2. żyto,
- 3. owies,
- 4. pół owsa, pół żyta,
- 5. pastwisko,
- 6. pastwisko,
- 7. pastwisko,

Dla dziewiątej klasy gruntu:

- 1. ugór wymierzwiony,
- 2. żyto,
- 3. owies, albo jarka,
- 4. pastwisko,
- 5. pastwisko,
- 6. pastwisko,
- 7. ugór,
- 8. żyto.

Dla dziesiątej klasy gruntu:

- 1. ugór,
- 2. żyto,
- 3. pastwisko,
- 4. pastwisko,
- 5. pastwisko.

Dla obfitego gruntu żuławskiego:

- 1. na świeżej mierzwie wyka pastwana,
- 2. rzepak,
- 3. pszenica z koniczyną,
- 4. koniczyna,
- 5. pszeniec, albo żyto,
- 6. owies i jęczmień;

albo też:

- 1. rośliny okopowe, albo konopie, albo tytoń ogracowany, namierzwiony,
- 2. jęczmień z koniczyną,
- 3. koniczyna,
- 4. rzepak,
- 5. pszenica,
- 6. owies.

Dla ciężkiego, glinkowego, gruntu górnego:

- 1. rośliny okopowe, namierzwione,
- 2. jęczmień z koniczyną,
- 3. koniczyna,
- 4. pszenica,
- 5. groch i wyka,
- 6. żyto albo owies.

Dla łagodnego gruntu górnego, czyli średniego:

- 1. rośliny okopowe, namierzwione,
- 2. jęczmień z koniczyną,
- 3. koniczyna,
- 4. żyto,
- 5. groch i wyka,
- 6. owies.

Dla wilgotnego gruntu piaskowego, czyli słuflowego:

- 1. Kartofle namierzwione,
- 2. groch,
- 3. żyto,
- 4. owies, a jeżeli tak brakuje, owies i sporek, albo owies i gryka.

Dla suchego gruntu piaskowego, a w ogóle dla gruntu suchego:

- 1. namierzwione, pół sporku, zielono cięty, pół kartofli,
- 2. po sporku żyto, po kartoflach groch,
- 3. po życiu tatarka, zielono cięta; po grochu jarka; zielono namierzwione sporkiem,
- 4. po tatarce owies, po jarce owies, zielono ścięty.

Jeżeli grunt ten się ściśnie, tedy przychodzi w żyto biała koniczyna, a ta zostaje, jako koniczyna pastwana dla owiec, przez kilka lat nieruszona.

Jeżeli na gruncie na ostatku wspomnianym, mają przeważać rośliny handlowe i oziminy, tedy wypadnie płodozmian następujący:

- 1. rośliny okopowe namierzwione,
- 2. jęczmień z koniczyną,
- 3. koniczyna,
- 4. ozimina,
- 5. rośliny groszkowe,
- 6. ozimina,
- 7. wyka pastwana i rośliny handlowe, namierzwione,
- 8. ozimina, i
- 9. jarzyna;

albo też:

- 1. ugór z koniczyną na pastwisko dla owiec,
- 2. rzepak, albo ozimina,
- 3. wyka, albo jarzyna,
- 4. owoce strączkowe,
- 5. ozimina,
- 6. rośliny okopowe, namierzwione,
- 7. jęczmień z koniczyną,
- 8. koniczyna,
- 9. ozimina,
- 10. wyka pastwana, albo rzepnik latowy, lub rydz;
- 11. ozimina,
- 12. jarzyna,

Albo, jeżeli znaczny dodatek mierzwy z zewnątrz przybędzie:

- 1. rzepak, namierzwiony,
- 2. rośliny handlowe,
- 3. ozimina, i
- 4. jarzyna.

Przed rzepakiem można zasieć jakie rośliny pastwne, które na zielono się skoszą,

(Dalszy ciąg nastąpi).

