

# PRZEWODNIK GOSPODARSKI

Dodatek do „Rolnika“.

Nakładem redakcji. — W komisie księgarni Gubrynowicza i Schmidta

## O zewnętrznych oznakach, po których przymioty bydła poznać można.

Bardzo jest ważnem, ażeby przy kupnie bydła wybrać sztuki z takimi przymiotami, jakich właśnie szukamy, bo tylko tym sposobem uniknąć zdołamy w większej części zawodów, spowodowanych kupnem zwierząt nieodpowiednich. Wiemy n. p. jaka różnica w stopniu i czasie utuczenia się wołu jednego a drugiego, a to tylko dlatego, że jeden z nich miał skłonność do takowego utuczenia się, podczas gdy drugiemu na takowej zbywało; to też w połowie czasu i połową karmy sprodukuje my na tym więcej mięsa niż na tamym. Z uzdolnieniem do pociągu, do mleczości, rzecz się ma tak samo. Znać się przeto trzeba chcąc na jarmarku dobre bydło kupić i darmo czasu i pieniędzy nie stracić. Znaństwo to jednak gdy je praktycznie nabyć przychodzi, kosztuje czasu dużo i pieniędzy niemało, bo trzeba nieraz dobrze się oszukać, aby zmądrzeć, dlatego to sądzimy, że nie od rzeczy będzie ułatwić nabycie tego znaństwa przez przytoczenie głównych oznak wewnętrznych, po których z mniejszą lub większą pewnością pewne przymioty bydła poznać można.

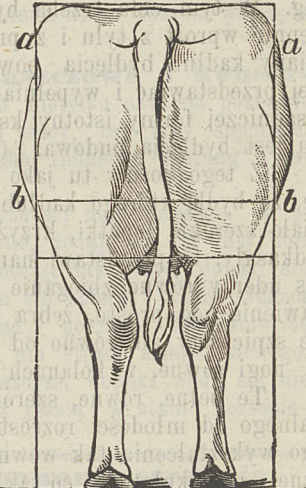
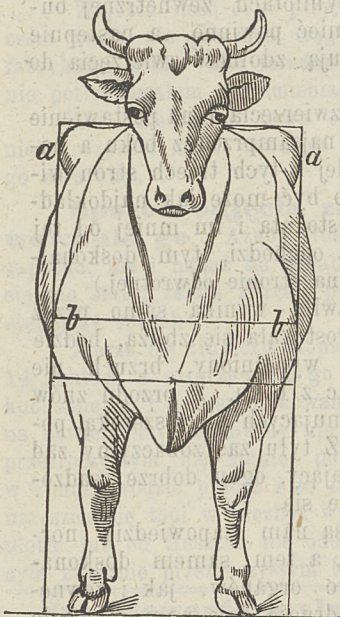
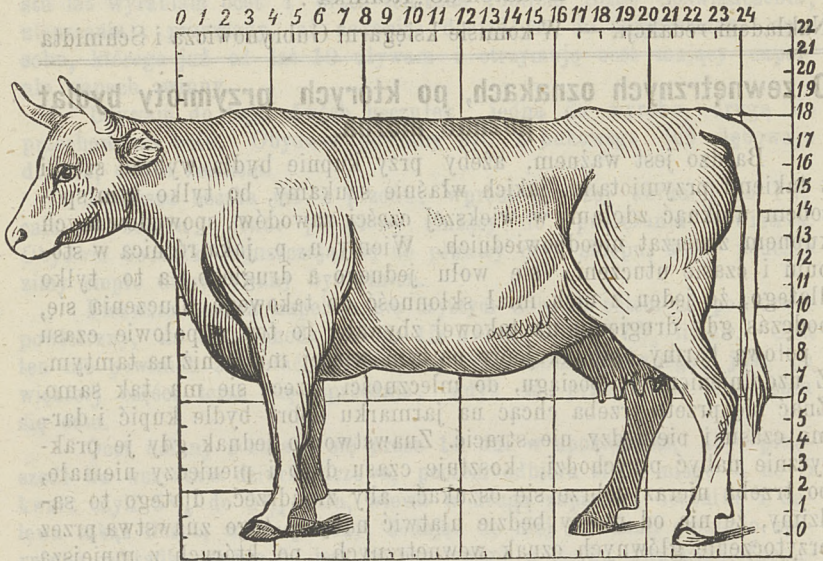
Nasamprzód pomówimy o tych przymiotach zewnętrznej budowy, jakie w ogóle każde dobre bydło mieć powinno, a następnie wyliczymy te uboczne, które charakteryzują zdolność zwierzęcia do pewnych poszczególnych celów.

Głównie uważać należy na kadłub zwierzęcia i na postawienie nóg. W tym celu trzeba bydło obejrzeć najsamprzód z boku a następnie wprost z tyłu i z przodu. Z każdej z tych trzech stron widziany kadłub bydła powinien o ile to być może jak najdokładniej przedstawiać i wypełniać formę prostokąta i im mniej od tej zasadniczej formy istotny kształt kadłuba odchodzi, tym doskonałą jest bydła budowa. (Obacz figury na stronie odwrotnej.)

Z tego cośmy tu jako zasadę postawili, wynika samo przez się, że bydło którego kadłub do formy prostokąta się zbliża, będzie miało szerokie łopatki, krzyż równy, zad wypełniony, brzuch nie podkasały, to przedstawi nam się patrząc z boku. Z przodu znów nas uderzy równe zbieganie łopatek obejmujących pierś szeroką, postawienie nóg proste, żebra beczkowate. Z tyłu zaś zobaczymy zad nie szpiczasty ale równo od bioder zbiegający, ogon dobrze osadzony nogi równe, w kolanach nie zbiegające się.

Te pełne, równe, szerokie kształty są nam zapowiedzią normalnego od młodości rozrostu zwierzęcia, a tem samem doskonałego wykształcenia tak wewnętrznych jego organów, jak i zewnętrznej muskulatury, co tak jedno jak i drugie daje nam rękojmię nasamprzód zdrowia zwierzęcia, a powtóre uzdolnienia jego do wszystkich funkcji, które ze zdrowiem ściśle są związane.

Obok tego służy także do poznania zdrowia zwierzęcia, oko czyste, wesołe, a przy tem sierść gładka i lśniąca. Bydło niewylenione



w późnej porze a z sierścią szorstką i nie gładką, budzi podejrzenie co do zdrowia swego, a już co najmniej świadczy to o złem utrzy-

maniu bydłęcia, które potem odkarmić trudno. Oko także posepne, zamglone, bardzo często zdradza stan chorobliwy zwierzęcia, zaś dziwie i niespokojne każe przypuszczać złośliwą naturę, co nigdy ze zdolnością do użytku w parze nie chodzi.

Przytem głowa nie powinna być nadto gruba i silnie rozwinięta, bo ta część ciała, jako nieużyteczna, nie powinna być zbyt wielką a tem samem absorbować niepotrzebnie karm podawaną, którą bydle o ile to być może tylko do użytecznych dla nas celów zużywać powinno. Rogi powinny być gładkie i ślniace. Szyja nie powinna być zbyt długa a cienka, bo to oznaką słabości bydłęcia, zaś kark za gruby także jest wadliwy.

Skóra powinna być miękka, cienka i giętka, to jest powinna z łatwością od kości i mięsa odstawać i na nich się dać poruszać. Skóra do kości przystająca, sucha, dowodzi albo niezdrovia zwierzęcia, albo co najmniej złego jego utrzymania.

Przechodząc teraz do oznak szczegółowych, pewne przymioty zwierzęcia charakteryzujących, zaczniemy od oznak mleczości.

Krowa dobra dójka powinna mieć łeb zgrabny, lekki, szyję nieco cienką, wyraz łba i oczu powinien być łagodny, jednym słowem się wyrażając: dobra krowa już na pierwszy rzut oka powinna się wyszczególnić pewnym miękkiem, że tak powiemy niewieścim wyrazem. Krowy których po łbie od wołów rozróżnić nie można, nigdy dobrze mleka nie dają. Wymie powinno być duże, miękkie lecz nie mięsiste, powleczone skórą cienką, a porośle miękkiem puchowatym włosem. Cycki zaś mają być wszystkie cztery równo od siebie oddalone, a przytem miękkie, giętke, długie i szpiczaste. Jedną z pewniejszych oznak mleczości u krowy jest tak zwana tarcz mlecza; jestto to miejsce zadu po nad wymieniem, pomiędzy zadniami nogami, aż do nasadu ogona nieraz sięgające, które odróżnia się od reszty włosem w innym kierunku położonym, przezco się na jego granicy tworzy jakby dróżka rozczesana bardzo widoczna, którą tworzy schodząca się w tym miejscu a w przeciwnych kierunkach rosnąca sierść. Także tak zwane żyły mlecze, idące od środka brzucha wygięciem ku wymieniu, są jedną z pewniejszych oznak mleczości. Powinny one być grube i pełne.

Do pociągu szukać trzeba bydłęcia, którego cała budowa oznacza siłę. Zatem kark nieco gruby, nogi krótkie a w końcach grube, dobre związanie łądźwi, to jest jak najmniejszy przedział próżny pomiędzy ostatniem żebrem a kłębem, zad mocny, krzyż równy, tu jeszcze bardziej niż gdzieindziej są warunkiem koniecznym.

Do opasu wreszcie wybierać trzeba ile możności bydłeta zakrąglonych głębokich kształtów, aby miało gdzie mięso i tłuszcz osadzać, o skórze miękkiej i łatwo odstającej, a co najgłówniejsze baczyć należy na stan wykarmienia bydłęcia, bo chociaż bydle schudzone taniej nabyć można, to jednak nigdy o tyle ono tańszem nie będzie, ile zje karmy zanim się zrówna z obok stojącym a w dobru mięsie na opas postanowionem bydłeciem. Przytem nigdy przy schudzonem zwierzęciu nie mamy rękojmi jego zdrowia i być bardzo łatwo może, że cały karm, który mu dawać będziemy, na nic

mu nie posłuży, bo tylko zeń wyleci. Na wiek bydłęcia na opas-kupowanego także baczyć należy, bo bydle stare zawsze trudniej się tuczaj aniżeli młode.

## Rozmaitości.

**Obchodzenie się z młodemi drzewkami.** Kto drzewka kupuje i sadi, to pewnie nie na to, aby się nie przyjęły i uschły, ale na to aby rosły i owoc dawały. Jakżeż zatem nazwać postępowanie takie, które wręcz zamiarom tym się sprzeciwia. Aby zatem nieświadomością nikt w tym względzie zasłaniać się nie mógł, podamy tu podług „Prakt. Landw.“ główne punkta, w których się zazwyczaj błędy popełnia.

1. Zbyt mocne przywiązywanie drzewek świeżo posadzonych do pala. Jak wiemy, ziemia świeżo ruszona się zsiada, drzewko zaś zawieszona wówczas na palu i pod korzeniami tworzy się przez to próżnia. Lekkie przywiązanie drzewka poniżej korony temu zapobiega, a dopiero gdy ziemia dostatecznie osiadzie, mocniej się przywiązuje.

2. Wsadzanie palów zbyt wysokich w koronę sięgających. Drzewko wiatrem kołysane, ociera swe gałęzie o ten pal, uszkodza się nieraz znacznie i z tego to powodu wsadzanie tak długich palów za bezwzględnie szkodliwe uważać należy.

3. Zbyt głębokie wsadzanie młodych drzewek jest błędem z dawnych czasów pochodzącym, który z trudnością tylko wykorzeniać się daje, a jednak jest ono zarodkiem chyrlania drzewek w wielu bardzo wypadkach. Jakżeż jeszcze długo trzeba będzie powtarzać, że korona korzeniowa nowo posadzonego drzewka, stać powinna opół stopy po nad ziemią.

4. Niemniej wytknąć trzeba niedbałość w dawaniu nowych kół, gdy dawne się obruszają lub ogniją. Plez to razy się widzi drzewka podpory swej pozbawione a miotane wichrem, który je w korzeniach wzrusza. Omszone, słabe puszczające latorośle, chyrlają one bezsilne, żywym będąc dowodem niedbałości właściciela, który samemu sobie szkodząc tak małe rzeczy zaniedbuje.

**Mydło dla domu.** Do wielkiego garnka albo małego kociołka daje się 3 funty łogu i  $2\frac{1}{4}$  funta odpadów ze skwarków lub sadła, do tego dodaje się 2 funty sody gryzającej i 4 miary (6 kwart) wody deszczowej. Mieszaninę tę gotuje się powoli, mieszając ciągle z wolna i dolewając jeszcze po trochę  $2\frac{1}{3}$  miary ( $3\frac{1}{2}$  kwarty) wody deszczowej przez godzinę. Potem dodaje się do tej masy  $1\frac{1}{2}$  funta soli i znów się ją przez  $\frac{1}{2}$  godziny gotuje, poczem mydło jest gotowe. Ponieważ ług z mydła tego pozostały bardzo jeszcze jest tegi (gdy soda było dobra), można go użyć do powtórnego przegotowania nowej porcji mydła, a przynajmniej należy w tymże ługu wygotować kości lub inne odpady tłuszczowe i tym sposobem zyskany tłuszcz przechować do następnej fabrykacji mydła. Gdyby mydło zrobione, na drugi dzień po obschnięciu bardzo było siwe i kruche, to gotuje się je jeszcze raz z dodaniem  $2\frac{1}{3}$  miar wody deszczowej przez pół godziny i dosypuje garść soli, a po tej operacji mydło pewnie będzie dobre do użytku. (Schl. 1. Ztg.)