

# TYGODNIK ROLNICZY

Organ c. k. Towarzystwa Rolniczego Krakowskiego

wychodzi co piątek.

## Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi:

w państwie austr. rocznie 12 Kor., półrocznie 6 Kor., dla członków Towarzystw rolniczych i uczniów zakładów naukowych rolniczych rocznie 8 Kor., w Królestwie Polskiem rocznie 5 rs., a państwie niemieckim 8 marek. Pojedynczy numer 24 halerze.

Prenumeratę należy nadsyłać do Administracji: Kraków, ul. Basztowa I. 6.

Rękopisy nie nadające się do druku zwraca się tylko na żądanie i na koszt autora.

Listów nieopłaconych nie przyjmuje się.

Przedruk artykułów bez upoważnienia podpisanych autorów i podania źródła nie dozwolony.

Adres Redakcyi: Kraków, ul. Basztowa I. 6.

Cena ogłoszeń za 10 cm. 80 halerzy za pierwszy raz, a 60 halerzy za następne powtarzania. Drobne ogłoszenia prenumeratorów „Tygodnika Rolniczego” o sprzedaży lub poszukiwaniu produktów, posadach i t. p. 8 halerzy za wiersz petitu. Ogłoszenia przyjmuje Administracja „Tygodnika Rolniczego” w Krakowie, ulica Basztowa I. 6.

## T R E Ś Ć:

Mikołaj Rej o gospodarstwie — pisał Prof. Stefan Pawlik.

Krytyczne uwagi o duńskich związkach kontrolnych — napisał Dr. Walerjan Klecki (dokończenie).

Mleczarnia dóbr Łuczanowice — napisał Inżynier-agronom L. S.

Sylwetki koni orientalnych i ich hodowców — (c. d.) napisał Stefan Bojanowski.

Rozmaitości

Wiadomości handlowe.

## Mikołaj Rej o gospodarstwie.

W b. r. obchodzą instytucje naukowe polskie 400-letni jubileusz urodzin twórcy poezji polskiej, zasłużonego pisarza politycznego, a zarazem ziemianina, Mikołaja Reja z Nagłowic. Nie od rzeczy będzie, gdy na tem miejscu przypomnimy co Rej jako ziemianin napisał o gospodarstwie w swoim sławnym „Zwierciadle”<sup>1)</sup>. Ta notatka będzie zarazem przyczynkiem do dziejów rolnictwa w Polsce i to dziejów, odnoszących się do połowy XVI wieku.

Rej pisze oryginalnie i zajmująco. Czy i o ile się sam gospodarstwem zajmował trudno dociec. Przypuszczamy, że czytał pilnie autorów łacińskich, choć w wypowiedzianiu sądu jest na wskroś oryginalnym.

Tytuł XVI rozdziału, drugiej księgi „Zwierciadła”, poświęconego gospodarstwu brzmi: „Jako poczciwy człowiek już w słusznych sprawach postanowiony pomiernego, a pobożnego gospodarstwa swego ma roztropnie używać”. Według zapatrywań Reja gospodarz ma być statecznym i spokojnym; codziennie winien on omówić z urzędnikiem gospodarskim i wójtem wszelkie czynności w gospodarstwie i rozporządzić czeladzią i robocizną. W ciągu dnia ma się gospodarz osobiście przekonać, czy wszystko stosownie do zarządzeń wykonano, czy robotnicy nie próżnują, a śpiących przy pracy „nie wadzi też maczużką przebudzić”.

„Rok na cztery części rozdzielon” to też i gospodarza, stosownie do pory roku, różne czekają zajęcia i rozkoszne czasy. Radzi w sadzie i ogrodzie drzew naszczepić, starsze poczynszczać, czysto okopać i wyplewić z chwastów. Ale obok drzew nie zapominać o sadzeniu wina i róż; w ogrodzie wawrzywnym

nie radzi kopać zbyt wysokich grządek, na których gospodarz skrzętny zasieje rzodkiewkę, salate, rzeżuchę, nasadzi malin i ogórków, a i majeranek i szalwia przyniosą pożytek. Prócz tego i groch włoski i wysoki koper należy uprawiać. A wszystkie warzywa chronić od chwastów plewieniem, którą to pracę — jak pisze — i panienki albo inne domowe dziewczeczki mogą wykonać. Pestki brzoskwiniowe i morelowe sadzić toż włoski orzech — z wszystkiego bowiem jest szybki pożytek, a za grosz na dzień chłop siła grządek nakopie.

Są i tacy pisze Rej, którzy woleliby zamiast ogrodu mieć pole pod jęczmień, lecz ci nie mają racyi, bo z sadu może być pożytek wielki. A koło domu przyjemniej mieć drzewa i krzewy, niż łopian i pokrzywy. Wylicza następujące pożytki z jabłek: „dobre warzone, dobre smażone, dobre pieczone, dobrze im gęś nadziać, dobra kasza z nich przetarwszy przez durszlak, dobrze je ususzyć w pudle na cały rok chować, nie wszystko głąby gryść jako świnia”.

W zamięłowaniu do uprawy warzyw włoskich przebija wpływ królowej Bony, która wszelką włoszczyznę do Polski starała się przenieść ze swojej ojczyzny.

Ustęp drugi zatytułował autor następująco: „wiosną kto niedbale opuści siła na tym należy”. Jak najwcześniej rozpocząć prace w roli, siewu pilnie doglądać, a resztę Panu Bogu poruczyć należy. Oto zapatrywanie Reja, trzeba przyznać, że słuszne. On uznaje przedewszystkiem: żyto, pszenicę, jęczmień i owies, wszelkie inne rośliny jak groch, tatarkę i t. d. zowie drobiazgiem, nie dającym wiele pożytku. Z czterech głównych zbóż „już masz chleb, już masz piwo, już masz konia, już masz wołu, już masz poleć, już masz owieczkę”. Wszystko to daje pieniądze.

Niezapomina autor o gospodarstwie rybnem, to bowiem mało zachodu, a wiele pożytku przynosi. Wszakże z 7 lub 9 karp i tyłuż karasi jesienią kilkaset kóp zbierzesz. A jeśli masz „łońskie drobne” to rozsadz w stawy, nie masz to kup narybku a porodzą, i pieniądze i pożytek mieć będziesz. Zdaniem Reja jedna grzywna wydatku, przynosi w stawowym gospodarstwie dziesięć grzywien, prócz przeróżnych rozkoszy.

Dalszy ustęp p. t. „Pszczoty, owce niemały pożytek uczynić mogą, także inne rzeczy” poświęca Rej omówieniu hodowli pszczół, pożytków z owiec, które latem podpaść, a jesienią sprzedawać należy, toż samo pożytków z wołów, które zimową porą radzi plewkami, zgonienkami jako tako wygładzić. I wieprzka, za którego zapłacisz pół kopy, „chwastem i młotem i czym tylko możesz przez lato rozetkać, a potem mało ziarna dodawszy” weźmiesz gospodarzu kopę za poleć, a druga z resztą wieprzka zostanie ci w zysku.

<sup>1)</sup> Tytuł dzieła brzmi: Zwierciadło albo kształt w którym każdy stan snadnie się może swym sprawom iako we zwierciadle przypatrzeć. Za szczęsnego panowania sławnego króla Zygmunta Augusta króla Polskiego Roku po narodzeniu Pańskim 1567. Wydanie nowe Warszawa i Kraków 1905. Star Akad. Umiej.



Autor ostrzega przed zbytkiem w gospodarstwie domowym — przed biesiadami i za częstymi zabawami.

Gospodyni, którą Rej — panią łaskawą domową — nazywa wiele bardzo drobnych pożytków nie znaczną pracą spowodować może. Te pożytki płyną z ogrodowizn, z nabiału, ze lnu i z konopi; oto zimową porą naprzędą dziewczęta płótna, już to na potrzebę domową, już to na sprzedaż. Z hodowli drobiu też wiele pożytków mieć można, więc pierze i mięso z gęsi, więc kury, kaczki i gołębie.

Ustęp czwarty: „*Lato gdy przydzie co z nim czynić*“. Autor rozpoczyna wyliczeniem rozkoszy jakie gospodarza w tej porze roku czekają; warzywa ogrodowe i jagody oraz owoce wszelkiego rodzaju, młode masło i sery, świeże jaja (widocznie przechowywano w Polsce jaja kurze z lata na późniejsze zimowe miesiące), wreszcie ów ruch i życie oraz odgłosy zwierząt domowych. Wyjdziesz do żniwa nasłuchasz się śpiewu żniwiarzy, a gdy sam gospodarz na polu to i robota spożyj idzie — bo zwykle tylko tego widzą „co z maczugą po polu goni, albo biczem po grzbiecie kołacze“.

Zwraca uwagę gospodarzowi na układanie brogów i stert, na dobre wysuszenie zboża i na zwózkę zboża przeznaczonego na siew do gumna, gdzie łatwiej dosuszyć i w następstwie wymłócić odpowiednią ilość ziarna.

Następny ustęp tytułuje autor: „*Jesienne rozkoszy i gospodarstwa*“. Jest tu mowa o uprawie roli pod zasiew jesienny i o samym siewie. Ziemia musi być „z głęboka zmięczona“, gdyż tylko w takiej może się roślina dobrze zakorzenić. Siew wykonywać najraniej t. j. najwcześniej, by zboże zdołało się ująć przed zimą, bo jak mówi autor — „i dziecię rychlej się zawždy stłucze, niżli chłop stary“. Siał ziarnem wyschniętem, dojrzałem, bo mokre pewnie zgnije.

Do rozkoszy jesiennych zalicza Rej polowanie z ogarami i chartami; ale polować można dopiero po zbiorach by szkód w polach nie robić. Prócz polowania są grzyby i rydze i ptaki — jest się więc w domu czem pożywić. Jesienią miody podbierają, owoce strzygą, owoce zbierają, układają, suszą — wogóle wszystkiego dostatek, a wszystko na pociechę i pożytek gospodarza.

W ustępie p. t. „*Gospodarstwo jesiennie domowe*“ omawiając zbiór i przyprawę kapusty i ewikły, podaje szczegółowe przepisy przyrządzania tychże jarzyn. Nie zapomina o rydzach, ogórkach i grzybach; w dalszym ciągu mówi o powidłach, o suszeniu owoców, smażeniu róż, i napaleniu wódek — boć wszystko to przysmaki „ku rozkoszemu a spokojnemu żywotowi człowieka pocziwego“.

Po ukończeniu zbiorów i siewów nadchodzi pora włączenia nowizn pod uprawę, wywózka nawozu, opatrzenie domu i chlewów przed zbliżającą się zimą.

„*Zima co za pożytki i co za rozkoszy w sobie ma*“. Zaczyna Rej od rozkoszy, a więc polowanie w lasach, łowienie ryb niewodami — gdy zaś nie masz wód i lasów to i sarna albo wilk dają również pożytek (za skórę 5 złotych), możesz na lisy kuszę zastawiać, a na małych wodach karasi, karpki, okuni i szczuzek nałowią. Albo wreszcie z chartami polować, cietrzewie w sieci łapać, kuropatwy rozsiadem przykrywać, a potem w domu przy ciepłym kominku zasiąść do obiadu.

Radzi autor do gumna zajrzeć, doglądnąć wymłotu zboża i przechowywania słomy, zgonin i plew.

Za zboże możesz mieć gospodarzu i pieniądze i świeże mięso i biały chleb i korzenie, co rozkażesz przyniosą, a także i wino, gdy tego zajdzie potrzeba.

Zamożniejszy może mieć darmo wino i piwo i mięso, jeśli kupuje en gros, a w mniejszych partyach sprzedaje. Taki kupi 100 jałowic na dole lub baranów i przepędzi na górę — i w tej transakcyi zarobi 20 jednych i drugich.

Browar, jeśli jest na miejscu znaczny pożytek przynosi, połowę piwa do karczmy odstawić, a połowę dla siebie na domową potrzebę.

Opuszczamy następny ustęp „*żywności dziwne ubogich ludzi*“ jako mniej interesujący; przyznać jednakże musimy Rejowi znaczną znajomość zasad gospodarskich, które przeplata krotkowilnemi uwagami. Rzecz łatwo zrozumiała, że gospodarstwo ówczesnej doby, z przed 400 laty, nie można w żaden sposób

porównywać z dzisiejszem, tem bardziej, że Rej wyłącznie o szlacheckim gospodarstwie pisze, nie tykając mniejszej własności.

Kończymy niniejszą totatkę bardzo trafnem zdaniem Reja: „A wszakoż, iż się to nie każdemu zejdzie, tedy co kto zmoże i jako kto może, tak wždy oprzątny, a roztropny człowiek snadnie się wždy i tym i owym podeprzeć może“.

Dublany, w listopadzie 1905.

Prof. Stefan Pawlik.

## Krytyczne uwagi o duńskich związkach kontrolnych

napisał

Dr. Waleryan Klecki

Profesor Uniwersytetu Jagiellońskiego.

*Dokończenie.*

Zdaniem Potta, metoda obliczania wartości paszy podług przeciętnych cen jest o wiele pewniejszą i praktyczniejszą od duńskiego systemu „jednostek paszy“. Za pomocą tej metody można doskonale oceniać relatywną wartość produkcyjną sztuk (oczywiście znając przytem wielkość samej produkcji), a użycie jej jest dogodniejsze od metody duńskiej, gdyż obliczenia są łatwiejsze i cała rachunkowość prostsza. Obraz, jaki się uzyskuje, jest zdaniem Potta dostatecznie zbliżony do prawdy, a podstawa jego jest bardziej realna, niż w metodzie duńskiej. Przytem do pewnego stopnia cena targowa paszy jest nawet rzeczywistym wyrazem jej wartości użytkowej, a przynajmniej w wielu przypadkach tak bywa.

Nadto przy dobrze prowadzonych ksiązkach można łatwo zużytkować dane, dotyczące się oceny paszy, a uzyskane powyższym sposobem, do obliczenia opłacalności. Zdaniem Potta, przy takich obliczeniach należy także dla mleka, masła i wagi żywej posiłkować się cenami przeciętnymi (np. z ostatnich 5 lat), aby uzyskany obraz był niezależny od chwilowych wahań i aby można było porównywać wyniki, przynajmniej w ciągu 5 lat, bez potrzeby dodatkowych obliczeń. W tej myśli wspomniane związki nadreńskie przyjęły za zasadę liczyć np. 1 kg. mleka, zawierającego 1% tłuszczu, — po 3 fenigi.

Zdania co do metody Potta są podzielone. Jak wspominałem, zastosowano ją już w prowincjach nadreńskich i w niektórych związkach kontrolnych w Austrii. Za tym sposobem oceniania wartości oświadczają się m. i: Prof. Hansen z Bonn, Prof. Stutzer<sup>1)</sup> z Królewca, Prof. Winkler z Wiednia, p. Schrewe. Zdaniem Prof. Winklera, metoda Potta jest lepszą i prostszą od duńskiej. Co do ostatniej sądzi Prof. Winkler, że chociaż duńskie „jednostki paszy“ nie wytrzymują ścisłej krytyki naukowej, to jednak można się niemi z pożytkiem posługiwać jako miarą wartości paszy w jednej oborze lub w niewielkim regionie, o ile żywienie jest dosyć jednostajne.

Jednakże metoda Potta obliczania wartości paszy ma także przeciwników. I tak Prof. Adametz, który na sposób duński zapatruje się, jak widzieliśmy, dosyć sceptycznie, jest zdania, że stosując metodę Potta, wprowadza się jeden więcej czynnik zmienny, jakim jest przeciętna cena targowa. Przeciwno stosowaniu tej metody przemawia także Dr. v. Littrow<sup>2)</sup>, który o sprawie kontroli produkcyjności krów miał w lutym 1905 r. odczyt w towarzystwie rolniczym w Dreźnie, oraz p. Kayser<sup>3)</sup>, właściciel dóbr Chotzlow na Pomorzu. Obadwaj ci autorowie występują w obronie duńskich jednostek, a przeciwno metodzie Potta. Zdaniem ich (głównie p. Kayser'a, którego argumenty tylko przytacza Dr. v. Littrow), ocenianie wartości użytkowej paszy za pomocą przeciętnych cen targowych budzi obawę, że się będzie przyjmowało uzyskane cyfry za podstawę do obliczania opłacalności; hodowcy

<sup>1)</sup> *Milchkontrollvereine, Deutsche landw. Tierzucht*, 1904, Nr. 8.

<sup>2)</sup> *Studien und Erfahrungen über die Leistungsprüfungen bei Milchkühen*, Leipzig 1905.

<sup>3)</sup> *Milchzeitung* z 21 stycznia 1905 r.



będą brali za jedno „markę karmową“ i rzeczywistą markę pieniężną i, zamiast obliczać opłacalność na podstawie rzeczywistego kosztu paszy, będą się posługiwali cyframi, nieraz zupełnie złudnymi. Jeżeli Pott ocenianie wartości paszy na podstawie cen targowych uważa za posiłkowanie się miarą bardziej pochwytną, realną, niż jednostka karmowa duńska, to należy zwrócić uwagę na to, że „przeciętna cena targowa“ lub „otaksowane koszta produkcji“ są fikcją, a nie wartością realną. Co się tyczy duńskich jednostek karmowych, to wprawdzie istotnie nie odpowiadają one ściśle rzeczywistości, choć do pewnego stopnia są „wypróbowane przez żołądek krowi“, ale: 1) wątpliwym jest, aby w niedalekim czasie można było wynaleźć lepszy sposób praktycznego redukowania rozmaitych pasz na jedną miarę, a nadto 2) jednostki te przecież mają pewną wartość dla tego celu, do którego są przeznaczone. Jednostki bowiem karmowe duńskie nie służą do tego, aby z ich pomocą normować paszę (gdyż w takim razie wprowadzenie ich byłoby wskrzeszeniem dawno pogrzebanej teorii równoważników siana), lecz jedynie do tego, aby w jednej cyfrze w przybliżeniu mózgi wyrazić ilość zużytej paszy, przy czym w tej cyfrze już mieściłaby się także wartość rozmaitych elementów, z których cała dawka się składa.

Wprowadzenie duńskich jednostek uważa p. Kayser za wielki postęp i wyraża nadzieję, że przez dalsze doświadczenia uzyska się cyfry jeszcze bardziej zbliżone do rzeczywistości od tych, które obecnie stosują w Danii.

Przedstawiając rozmaite systemy kontroli produkcyjności krów oraz rozmaite, nieraz sprzeczne, poglądy na sposoby wykonywania jej, wygłoszone przez wielu autorów, którzy sprawą działalnością t. zw. „związków kontrolnych“ się zajmowali, omówiwszy rozmaite trudności i ciemne punkty tej kontroli, której zasadniczo wielką doniosłość na samym początku podnieśliśmy, — przejdźmy teraz do pytania, czy ściśła kontrola produkcyjności, a więc dokładne oznaczenia wydajności mleka, ilości zawartego w niem tłuszczu oraz ilości zużytej na jego wyprodukowanie paszy, wszędzie jest potrzebna i powszechnie ma być zalecana.

Na to pytanie można odpowiedzieć ogólnie, że ściśłą kontrolę produkcyjności mlecznej krów tylko tam należy zalecać, gdzie jest rzeczywiście potrzebna i gdzie może być z pożytkiem przeprowadzona.

Przedewszystkiem bowiem pamiętać trzeba o tem, że nie we wszystkich oborach kontrola mleczności jest potrzebna i nie wszędzie trzeba ją prowadzić w taki sam sposób. I tak: w oborach, w których chodzi tylko o ilość mleka, gdzie np. mleko sprzedawanem jest wprost, — stałe oznaczania ilości tłuszczu byłyby bezcelowe; jeden zatem element duńskiego systemu odpadłby zupełnie. Istnieją obory, w których celem głównym wcale nie jest mleko, lecz np. opas; tam oczywiście kontrola mleczności ma znaczenie podrzędne. Kontrola według zasad, przedstawionych powyżej, ma zatem zastosowanie tylko w oborach, w których się trzyma krowy dojne ze względu na produkcję mleka, a zwłaszcza masła, oraz w oborach zarodowych, których celem jest hodowla bydła mlecznego.

W tym ostatnim przypadku należy mieć na względzie pewne zasady hodowli ogólne. Kontrola produkcyjności ma być podstawą selekcji i prowadzić do powiększenia w oborze mleczności, produkcji tłuszczu w mleku i lepszego przerabiania paszy na mleko. Z takim atoli wyjednostronniem w kierunku mlecznym idzie w parze zmniejszenie odporności i osłabienie konstytucji, zwłaszcza gdy się zaniedbuje w racjonalny sposób kierować wychowem cieląt. Wartość hodowlana nie polega jedynie na dużej mleczności i dobrem wyzyskiwaniu paszy. Od bydła rozplodowego z zarodowej obory z kierunkiem mlecznym żądamy także, aby miało dobre kształty, było zdrowe, silnie przekazywało swoje właściwości potomstwu, aby było płodne, aby krowy się łatwo cielili i wydawały zdrowe cielęta odpowiedniej wagi i t. d. Co się tyczy wyzyskiwania paszy, to można nawet powiedzieć, że sztuki o bardzo dobrem zdrowiu często gorzej wyzyskują paszę od innych, a to wsku-

tek żywego temperamentu i intensywnej wymiany materji; z drugiej strony, dobre wyzyskiwanie paszy można nie tylko przez selekcję rozpowszechnić, ale można także do pewnego stopnia je wyrobić przez odpowiedni wychów. Zachodzi tedy obawa, że przy zanadto jednostronnem zwróceniu uwagi na potęgowanie mleczności, zaniedba się właściwości hodowlane i wychów. Dlatego też w oborach zarodowych o kierunku mlecznym można i należy prowadzić kontrolę produkcyjności, ale selekcję opierać się powinno nie wyłącznie na rezultatach tej kontroli.

Co się tyczy sprawy wyjednostronniem, „przerafinowania“, sprowadzonego przez selekcję, opartą na kontroli mleczności, — przed czem ostrzegają zwłaszcza profesorowie Adametz i Kraemer). — wypada zauważyć, że Prof. Pott twierdzi, że nie zauważył w żadnym ze związków kontrolnych złego stanu zdrowotnego jako następstwa wyjednostronniem w kierunku mlecznym. Jest on zdania, że „zwierzęta, które stale przy stosunkowo małej konsumpcji paszy i zachowując przytem zadawalną wagę żywą, dają dużo mleka, a w niem tłuszczu, muszą być zdrowe“. Dr. v. Littrow, który również nie zauważył w bydło związków kontrolnych w Danii oznak „przerafinowania“, tłómaczy ten fakt najpierw tem, że bydło w Danii i Szlezewiku-Holsztynie obficie korzysta z pastwiska, a następnie tą okolicznością, że żywienie jest tam ściśle dostosowane do produkcji i rzeczywistych potrzeb organizmu, gdy w innych okolicach Niemiec, wskutek niewłaściwego żywienia, krowy, niedawno wycielone, są często wprost wychudzone, później przybierają na mięsie, a cielą się często niemal zatuszone. Wskutek tego, nie tylko marnuje się paszę, ale nadto sprowadza się ciężki poród, zwyrodnienie wymienia, zapalenie wymion i t. d. Zapasione krowy wydają też często cielęta drobne i słabe. Zdaniem Prof. Winklera, dobre wyzyskiwanie paszy jest oznaką dobrego zdrowia, i dlatego kontrola, za pomocą której określa się nie tylko ilość i jakość mleka, ale także zdolność wyzyskiwania paszy, nie prowadzi do szkodliwego wyjednostronniem.

Powiedziałem wyżej, że ściśłą kontrolę produkcyjności można tam tylko zalecać, gdzie może być przeprowadzona z pożytkiem. Przedewszystkiem, aby taka kontrola była skuteczna, trzeba, by wykonanie jej było dobre, a to możliwem jest tylko wówczas, gdy właściciel lub kierownik miejscowej kontrolowanej obory ma potrzebne rozumienie rzeczy i udzieli chętniej i rzetelniej pomocy, a nadto gdy sam kontroler dobrze potrafi z zadania się wywiązać.

Dlatego też do wykształcenia t. zw. asystentów kontrolnych w Danii przywiązują wielką wagę, a Dr. Buer jest zdania, że związki kontrolne tylko tam mogą być zaprowadzane z pożytkiem, gdzie hodowla bydła mlecznego już się znajduje na dostatecznie wysokim poziomie i gdzie nadto właściciele bydła mają już pewne wyrobienie w kierunku asocjacyjnym. W Danii długoletnia praca spółek mleczarskich przyczyniła się bardzo do odpowiedniego pod tym względem przygotowania miejscowych rolników. Dr. v. Littrow jest zdania, że nie należy sztucznie powoływać do życia organizacji kontrolnej, niejako wbrew woli interesowanych. Organizacja taka tam tylko znajduje potrzebne warunki rozwoju, gdzie powstaje z łona samych hodowców, gdzie ją rodzi potrzeba, odczuwana przez interesowanych. Zasługuje na uwagę, że np. Dettweiler<sup>1)</sup>, rozpatrując pytanie, o ile duńskie związki kontrolne zasługują na rozpowszechnienie w Niemczech, dochodzi do wniosku, że w oborach, należących do przedstawicieli wielkiej własności ziemskiej, należy starać się zaprowadzić kontrolę, natomiast dla włościan uważa akcję w tym kierunku za przedwczesną.

Dla zapewnienia dobrego i jednolitego, a przytem nie szablonowego wykonywania kontroli, ważnem jest powierzenie ogólnego nadzoru nad kontrolerami odpowiednio ukwalifikowanemu naczelnemu kierownikowi kontroli w większym okręgu. W Danii brak takiego naczelnego kierownictwa. W Allgau kontrolerowie są poddani nadzorowi głównego kierownika.

<sup>1)</sup> „Wie lässt sich unter den heutigen Zuchtverhältnissen Deutschlands eine wirklich zuverlässige Leistungsprüfung in der Rinderzucht praktisch durchführen?“ Deutsche landw. Tierzucht 1903 Nr. 29 i 30.



Obecnie coraz częściej słyszy się w Niemczech żądania ustanowienia naczelných kierowników kontroli. Życzenie takie wyraża m. i. w swojej pracy Dr. v. Littrow; w Hanowerze istnieje zamiar powierzenia takiego zwierzchniego nadzoru nad kontrolą obór dyrektorom szkół rolniczych lub inspektorom hodowlanym.

Niezależnie od bezpośredniego pożytku, jaki przynoszą, i nie wchodząc w to, o ile słuszne są zarzuty, dotyczące się szczegółów wykonania, związki kontrolne są instytucją bardzo pożyteczną ze względów niejako dydaktycznych: budzą one zamięrowanie do pracy nad hodowlą, pouczają hodowców w wielu sprawach, dotyczących się żywienia krów i wpływania na potęgowanie ich produktywności, a równocześnie zniewalają do lepszego dozoru i staranniejszego obchodzenia się z bydłem i pielęgnowania go, uczą porządku i systematyczności. Tę okoliczność

W roku 1899 mleczarnia dóbr Łuczanowice została odznaczoną za produkty mleczarskie, srebrnym medalem na wystawie we Wiedniu. Z biegiem czasu ówczesny lokal okazał się za mały. Do nowego lokalu pomieszczonego w dawnym browarze p. Jana Götza z Okocimia (Podwale 6), a odpowiednio przebudowanego, przeniesiono mleczarnię w dniu 1-ym lipca 1905 r., w którym to dniu odbyło się uroczyste poświęcenie i otwarcie dzisiejszej mleczarni.

Przypatrzmy się bliżej technicznej stronie tego przedsięwzięcia.

Lokal obszerny — tworzy go hala aparaturowa na dwa piętra wysoka do 2 m. wyłożona taflami porcelanowymi, podłoga zaś z tafli kamionkowych umożliwia utrzymanie jej w ciągłej czystości, co jak wiadomo, jest konieczną rzeczą w przedsiębiorstwie tego rodzaju. Wysokie okna dostarczają



MLECZARNIA ŁUCZANOWICKA.

podnosi np. p. Schrewe, który od 25 lat swoją oborę poddaje stosunkowo bardzo ścisłej kontroli. Nadto dobry kontroler nie tylko wykona samą kontrolę, ale także, będąc w oborze, pouczy pod niejednym względem miejscową służbę i dopilnuje, o ile to możliwe, wykonania swoich zarządzeń.

Naogół biorąc, związki kontrolne, umiejętnie i w zastosowaniu do miejscowych warunków kraju zorganizowane, są instytucją, którą należy popierać. Zasada, na której się opierają, jest słuszna, co się zaś tyczy przeprowadzenia jej w wykonaniu praktycznym, należy starać się, aby było jak najracjonalniejsze, a w naszym kraju — nie naśladować ślepo we wszystkim wzorów obcych, starać się wynaleźć formy najodpowiedniejsze w jego warunkach.

## Mleczarnia dóbr Łuczanowice.

Mleczarnia dóbr Łuczanowice (własność hr. Władysława Mycielskiego). Założona została 8 grudnia 1895 w lokalu przy ulicy Karmelickiej l. 1.

światła w takiej ilości, iż obserwowanie aparatów jest łatwym. W tej to sali umieszczone są baseny, wirówki, chłodniki, pasteryzatory, maślnice i pompa do mleka. Oto główne miejsce przerabiania nabiału.

Mleka dostarcza 35 folwarków. Zaraz po przyniesieniu, w mleku z każdego folwarku stwierdza się zawartość tłuszczu, jakoteż i ciężar gat. Nabiał nie odpowiadający przepisom ustawy, wycofuje się natychmiast. Po skonstatowaniu jakości mleka, wlewa się do basenu I-go o pojemności 1500 l. przyczem przechodzi przez sita, celem usunięcia ewentualnych materii stałych. Po wylaniu mleka do basenu, próżne blaszanki transportowe, myje się w specjalnej ubikacji zwanej myjnią. Mycie blaszanek uskutecznia się za pomocą pary, gorącej i zimnej wody, w aparacie działającym automatycznie, systemu Alborna.

Z tego basenu za pomocą duńskiej pompy „Unique“ dostaje się wszystko mleko do basenu II-go t. zw. przejściowego, umieszczonego na galerii (gdzie również wirówki i pasteryzator się znajdują) celem ujednostajnienia przyprływu mleka na pasteryzator naczyńowy z płaskimi mieszadłami.

Tutaj podgrzane do 83° przechodzi na chłodnik francuski w celu nagłego oziębienia do 35 stopni. O tej tempera-



turze wpada na dwie wirówki, przerabiające 2000 litrów na godzinę.

Śmietanka sływa wprost odbieralnikiem na chłodnik umieszczony na dole, zkad ochłodzona do 3° w naczyniach blaszanych pięćdziesięciolitrowych przechowuje się w basenie betonowym w lodzie, aż do konsumcyi. Mleko zaś zbierane za pomocą rynien cynowych przechodzi III-ci chłodnik na dole, gdzie oziębia się do 3° a następnie przechowuje w cynowanym basenie aż do sprzedaży.

W celu otrzymania mleka pełnego czyli niezbiieranego, prowadzi się mleko wprost z drugiego basenu rurami przez filtr szutrowy systemu Schreibera na chłodnik, w celu ochłodzenia go do 4° i o tej temperaturze przechowuje się je aż do sprzedaży w basenie o podwójnych ścianach, między którymi krąży lodowa woda.

dyrektora p. Barańskiego, kancelaryi administracyjnej i kancelaryi kontrolnej, umieszczonej przy galeryi hali aparatuwej.

W celu szybkiego odbioru mleka umieszczono perony odpowiednio wysoko, dla łatwego wyładowania tegoż z wozów folwareznych, dwie zaś ubikacye zwane wydawalniami, zaopatrzone w ruchome stoły i windy łączące je ze składami masła i piwnicami, umożliwiają szybkość wydawania produktów.

Mleczarnia przerabiająca przy założeniu przed dziesięciu laty 300 litrów mleka dziennie, przerabia obecnie przeszło 6000 litrów. Urządzoną zaś jest na 10.000 litrów przyczem jest możliwość zwiększenia produkcji do 15.000 litrów dziennie.

Mleczarnia dostarcza mleka pełnego czyli niezbiieranego, zbieranego, śmietanki, śmietanki kremowej, masła deserowego i kuchennego oraz sera krowiego.



WNEŹRZE MLECZARNI ŁUCZANOWICKIEJ.

Śmietankę w ośmnaście godzin po centryfugowaniu, przerabia się na masło deserowe, w maślnicy holsztyńskiej, mogącej przerobić na raz 300 litrów śmietanki na masło.

W ubikacyi zwanej maślarnią, (również do wysokości 2 m. wyłożonej tafelkami kaflowymi, o podłodze kamionkowej) masło zrobione w maślnicy płuczac wodą, wygniata się na gniotowniku rotacyjnym z maślanki i wody, wybija w formy zaopatrzone marką ochronną i odpowiednio opakowane, rozdziela się do sklepu, na filie jak również i na eksport.

Aparaty mleczarskie poruszane są parową maszyną, umieszczoną w odpowiedniej hali, w której znajduje się pompa do wody.

W całym przedsiębiorstwie potrzebna para wytwarza się w kotle o 7 atmosferach i o 22 m. kwadratowych powierzchni ogrzewalnej.

Oprócz tych ubikacyi znajdują się przy mleczarni: serownia, piwnice, lodownie, stajnie, wozownie, mieszkanie dyrektora i personalu.

Przedsiębiorstwo posiada też własną łazienkę dla personalu wygodnie urządzone mieszkanie służby.

Zarząd mieści się w 3-ech kancelaryach: t. j. kancelaryi

Opadki, jak również zbyteczne mleko zbierane, używa się do opasu nierogacizny.

Część masła pochodzi z mleczarni związkowych lub dworskich, kontraktem związanych z Mleczarnią Łucznowicką a pozostających pod stałą jej kontrolą. Część zaś śmietanki pochodzi ze stacyi śmietankowych, urządzonych nakładem zarządu a rozmieszczonych w okolicznych wioskach. Dostawcami nabiału w tym wypadku są włościanie, dostawiający mleko pełne na stacyę, gdzie po oddzieleniu śmietanki od mleka, otrzymują z powrotem mleko zbierane, śmietankę zaś odbiera mleczarnia. Prócz stacyi śmietankowych, są stacye zbiorcze, do których mniejsi właściciele dostawiający nabiał.

Instytucye tego rodzaju mają także i znaczenie ogólnejsze; w tym wypadku myślę o wpływie, jaki na lud wywierają, jak również o korzyściach materyalnych włościanstwu przypadających. Osobista kontrola dostawcy mleka, jak również ciągła styczność zarządu z poszczególnymi dostawcami włościańskimi, wywołuje większą staranność i czystość w produkcji, przyczem pewna rywalizacya pomiędzy poszczególnymi dostawcami nakłania ich do jak największej produkcji, jednakże bez uszczerbku jakości mleka, gdyż sta-



ranna kontrola tylko nabiał pierwszej jakości przyjmuje, odrzucając mniej dobry. By więc otrzymać jak największą ilość nabiału, włościanie starają się znacznie więcej o swój inwentarz, już to dając lepszą paszę, czystsze obory, przyczem krowy dokładniej wydajają, co zwiększa — jak wiadomo — wydajność mleka, już to starają się o możliwie dobry materiał mleczny. Każdy z zarządców stacyi śmietankowych, będąc fachowym mleczarzem, może łatwo wywiązać się z obowiązku obznajomienia włościan z racjonalnym gospodarstwem mlecznym. Główny Zarząd ma zamiar wprowadzić odczyty w okolicznych wioskach o „racjonalnym chowie bydła mlecznego“ jak również rozdawać bezpłatnie broszurki w tym temacie.

W oddzielnej, specjalnie w tym celu urządzonej ubikacji, wyrabia się również mleko zdrowotne dla dzieci.

Mleko z osobnego folwarku, posiadającego pierwszej klasy doborowy materiał mleczny, natychmiast po wydojeniu, dostawione do mleczarni, filtruje się i rozlewa do specjalnych w tym celu przyrządzonych flaszek, według zlecenia lekarza w odpowiednich dawkach oznaczonych. W tych to fiaskach pasteryzuje się następnie, w specjalnym aparacie systemu inżyniera Louis Content i do 3° oziębione przechowuje do konsumpcji. Ten dział mleczarski zostaje pod ścisłą kontrolą lekarza. Stałym odbiorcą tego mleka jest instytucja humanitarna „Kropla mleka“.

Wszystkie te produkty nabywać można w sklepie głównym. W sklepionej sali światłem elektrycznym jasno oświetlonej, znajduje się szereg stołów marmurowych i odpowiednich krzeseł, dla mających chęć spożycia nabiału na miejscu. Cała sala o podłodze kamionkowej, wyłożona jest na wysokość 2 metrów fajansowymi taflami i zdobna w motywy wiejskie. Naczynia, z których nabiał sprzedają, odpowiadają wymogom higieny. Tu można otrzymać wolną kartę wstępu dla zwiedzenia przedsiębiorstwa. Na ten cel zarząd przeznaczył południowe godziny. A warto, nie tylko szerszym kołom publiczności zapoznać się z urządzeniem tej mleczarni, lecz byłoby to i z korzyścią dla słuchaczy szkół rolniczych i mleczarskich.

Filie zaś skromniej urządzone, a jest ich ośm, posiadają nabiał równej dobroci. Sześć wozów rozwozi po mieście wszystkie produkty mleczarskie. Sklep główny, filie i wozy, mają ceny stałe i równej wysokości. Mleczarnia posiada również filię i wozy w Zakopanem z cenami tam unormowanymi.

Przedsiębiorstwo zatrudnia czterech fachowych urzędników, kancelaryja rachunkowa dwie manipulantki, pań do sprzedaży czarnaście, służby około siedemnaście osób, cały personel liczy więc około 38 osób.

Do swych potrzeb używa przedsiębiorstwo 10 koni.

Inżynier-agronom L. S.

## Sylwetki

Przedruk wzbroniony.

### koni orientalnych i ich hodowców

przez

Stefana Bojanowskiego.

Ciąg dalszy.

Arab karmi swego konia najintensywniej od października do marca, najskromniej zaś od kwietnia do września; — poi go zwykle okiełzanego raz na dzień, jeżeli woda jest w bliskości i to: latem około godziny trzeciej po południu, a zimą o ile możliwości w samo południe, a więc w tej porze dnia, kiedy woda jest najcieplejsza. Arab nie odpasa swego konia nigdy z rana, tylko jeżeli może, to zaraz po zachodzie słońca, bo powiada, że koń chodzi pokarmem z dnia poprzedniego, a pokarm dzisiaj zadany powinien trawić w spokoju aby wzmocnić swe siły do marszu na dzień następny. Ponieważ w pustyni po skwarnej dnie przychodzą zimne wieczory, noce i ranki, przeto Arab

latem i zimą nakrywa swego konia derką w domu robioną i to konia o maści ciemnej lżejszą, a o maści światłej cieplejszą, bo o koniu siwym, złoto-kasztanowatym lub jasnogniadym mówi przysłowie „że topnieje w słońcu jak masło, a deszcz go jak sól rozpuszcza“. — Arabowie pogardzają Beduinem, — „który konia mętną poi wodą — i dziurawą derką okrywa“. W miejscu koczowniczego obozowiska stawia Arab na noc swego konia tak, aby przód zawsze nad zadem górował, co uwalnia łopatki od dźwigania niepotrzebnego ciężaru w razie, gdyby koń stał niżej przodem, jak zadem. Arab stawia na noc swego konia bojowego blisko namiotu, aby mógł na niego patrzeć i nad nim, jak nad dzieckiem czuwać, wreszcie aby go mieć zaraz pod ręką skoro się pokaże tego potrzeba — iz tego też samego powodu Arabowie na noc rozsiadływiają konie — tylko w nader wyjątkowych razach.

Arab przestrzegając tę, tak bardzo dla hodowli koni szlachejnych ważną zasadę, że „zbyt ni spoczynek i sadło, to najwięksi wrogowie szlachejnego konia“, zaczyna go też używać bardzo wcześnie ale nie mniej ostrożnie i umiarkowanie, aby nadmiernym wysileniem nie tamować w młodym koniu rozwoju i wzrostu, — bo „dżeda“ (żrebak do trzech lat), to jakby krzewina, którą za młodu wycinać ale i ochraniać wypada. — Arab już rocznego żrebaka kulbaczy i kielzna, aby go zwolna przyzwyczajając do wędzidła i siodła, — a jeżeli normalnie konia wychowuje i nie niszczy go zbyt wcześnie przez codzienne forsowne użycie, — to na dwulatka wsadza lekkiego chłopca i każe w głąb pustyni cwałować. Skoro żrebak ustawać poczyna, wtedy go chłopiec wstrzymuje, staje, pozwala mu się popaść, położyć i dla wypoczynku zazwyczaj w tem miejscu nocuje. — Wczesnym rankiem dostaje żrebak maleńką porcyę jęczmienia i wraca pod chłopcem galopem na to samo miejsce, skąd dnia poprzedniego wyruszył. Takie biegi powtarzają się systematycznie na coraz to dalszej przestrzeni tak długo, aż żrebak nie dobiega cwałem, bez wypoczynku i bez surowego przynaglenia, mety dwa razy dłuższej, od tej, którą w siódmym dniu jarowania przebył. Zaniechanie tego treningu hańbi w Arabii hodowcę, gdyż w tym kierunku zaniedbany żrebak wyrasta w trybucie na konia niezdatnego do wojennej posługi, bo niewprawiony do biegu, poci się przy lada forsowniejszym marszu i w drodze ustaje.

Jarowanie takie ma na celu systematyczne wyrabianie w młodym koniu mięśni, wytrzymałości i hartu; — jest zatem rozumnym, powolnym i łagodnym wprawianiem żrebaka do znoszenia przyszłych dalekich marszów i trudów wojennych, — ale nie jest bynajmniej „treningem dwulatek“ do zdobywania wysokich pieniędzy, lub też honorowych nagród, bo Arab nie puszcza nigdy swego konia w tak młodym wieku na publiczną wyścigową arenę. Arabowie przechowali jednak odwieczny zwyczaj konnych wyścigów, który już u nich przed Mahometem istniał, a zmiana wyznania i nowe prawo, nie tylko nie zakazały tego zwyczaju, ale przeciwnie, — jeszcze go wzmocniły przez nadanie mu pewnego religijnego piętna. Wyścigi konne nie należą zatem do rzeczy nowych w Arabii, ale Beduini nie robią z nich instytucji, mającej jedynie prawo wydawania wyroków o rzeczywistych konia przymiotach i hodowlanej jego wartości, — bo utrzymują, że ogier lub klacz mniej szybka może być pomimo to dobrym reproduktorem



i doskonałą matką. Przygotowanie przez Araba konia do publicznych biegów, a zatem trening, który na Wschodzie „tadmir“ się nazywa, polega na tem, że koń początkowo dostaje przy zwykłym ruchu tyle intensywnej paszy, wiele jej zjeść potrafi, a skoro ciała przybierze i zaokrągli się, wtedy Arab zaczyna galopować na nim pod siedmiu derkami, aby w ten sposób wywołać u trenowanego konia pot i oswobodzić go z niepotrzebnego, a nawet szkodliwego tłuszczu. Co sześć dni zdejmuje się jedną derkę i przynagła do przebywania stopniowo z większą rączością coraz to dalszych dystansów. Skoro trenowany koń pod ostatnią zostanie derką, winien już tedy posiadać maximum swojej chyżości na mniej więcej siedmiokilometrowym dystansie, — a o stopniu tej chyżości decyduje nieomal zawsze pochodzenie trenowanego konia. — Przy zwykłych wyścigach puszczają arabowie konie partyami po dziesięć do biegów i to na rozmaity odległość, ale przeważnie nie dłuższą, jak wedle naszej rachuby siedmiokilometrową. Z dziesięciu współzawodniczących koni, wedle regulaminu wyścigowego Arabów, siedm wygrywa, trzy zaś przegrywają. Dzień wyścigów jest dla Beduina uroczystością i dniem świątecznym, — toteż nigdzie się nie widuje takiego zbiegowiska ludu, jak na „dżalba“ t. j. na wyścigowej arenie, — bo Prorok koniom szlachetnym i stosownie do tego przygotowanym kazał w „Elmidmarze“ biegać, aby publicznie zdały rachunek jak pielęgnuje Beduin u swego konia ukryte przymioty, przez Boga mu dane. — Konie wygrywające są przedmiotem owacyj, uwielbienia i gorącego entuzjazmu, natomiast przegrywające, ofiarą powszechnego urągowiska, śmiechu i wzgardy. Właściciele pierwszych stają się bohaterami dnia i cieszą się popularnością niezwykłą, a właściciele drugich z pomieszczeniem w oku i z poniżeniem na czole, — między tłumem publiczności giną! Za wyścigową metą służy w pustyni siedm trzcinowych ździebeł w ziemię utkniętych, — a za nagrodę oklaski publiczności, obok szalika z jedwabiu i wełny, albo kilku łokci barwnego płótna z Jemenu! — Tak wyglądają pustynne wyścigi w Arabii i takie tam zwycięscy otrzymują nagrody, — bo Prorok powiedział „że koń, na którym się wyjeżdża dla ostentacyi, lub z pychy, koń, który Beduina o krzywdę przyprawia, wreszcie koń, którego się do gry hazardowej używa, to nie jest koniem Boga tylko koniem szatana“. Zakłady i wysokie pieniężne nagrody, są też główną przyczyną pewnej niechęci, a nawet i wstrętu pustynnych Arabów do europejskich konkursów hipicznych — i tylko Beduini mieszkający po większych miastach i w ich bliskości, zrywając z dawną tradycją, urządzają wyścigi na europejski sposób.

c. d. n.

## Rozmaitości.

**Sztuczny wychów prosiąt.** Przy sztucznym żywieniu prosiąt popełniano dawniej ten błąd, że używane do zastępowania mleka świnie mleko krowie lub kozie rozcieńczano wodą, przez co powiększono jeszcze różnicę między żywieniem naturalnym i sztucznym. Bardzo bowiem skoncentrowane, w porównaniu z krowiem, mleko świnie zawiera bardzo dużo białka i soli mineralnych, dużo tłuszczu, natomiast mało cukru mlekowego; mleko krowie zaś ma zaledwie połowę tej zawartości tłuszczu, białka i soli, zawiera znowu odwrotnie, prawie dwa razy tyle cukru, który powoduje szybkie kwaśnienie mleka krowiego. Wobec tego, że skład obu tych rodzajów mleka jest tak roz-

maity, nie można się dziwić, jeżeli przy żywieniu prosiąt mlekiem krowiem, jeszcze do tego rozcieńczonym wodą, występują u prosiąt zaburzenia w trawieniu, upadek w rozwoju a nawet śmierć. Prof. Backhaus sporządził z mleka krowiego przez wydzielenie białka, przy dodatku soli odżywczych i mąki owsianej mąkę dla prosiąt. Mąkę tę gotuje się z mlekiem krowiem i wodą, dając 60 gr. mąki na 1 litr mleka i 1/2 litra wody. Niedostateczna ilość tłuszczu w takim pokarmie jest zastąpiona węglowodanami; uzupełnianie tłuszczu przez dodatek śmietany byłoby za kosztowne. Backhaus daje takie sztuczne mleko prosiątom już od trzeciego dnia po urodzeniu przy pomocy specjalnego przyrządu z blachy, przyzwyczajwszy poprzednio prosiąta do takiego sposobu żywienia przez podawanie im mleka łyżeczką. Takie sztuczne mleko ma być także bardzo dobrem jako dodatek przy małej mleczności loch.

(Deut. Land. Tierz.).

**Wpływ żywienia kartoflami na mleko i produkty produkcji mleka.** Skarmianie wielkich ilości surowych ziemniaków działa ujemnie zarówno na same zwierzęta (biegunka), jako też na mleko i produkty mleczarskie; nawet na zdolność zmaślenia śmietany oddziaływa szkodliwie żywienie surowymi kartoflami. Celem usunięcia ujemnych skutków takiego żywienia zalecano parzenie kartofli; Heiden nie mógł jednak zauważyć różnicy w jakości masła przy skarmianiu kartofli parzonych i nieparzonych. Przy używaniu surowych ziemniaków jako karmy, należy zwracać uwagę na wybór skarmianych równocześnie pasz treściwych; zaleca się w takich wypadkach dodatek mąki ryżowej, otrąb pszennych, śruty owsianej i wogóle takich karm treściwych, które wpływają na miękkość masła. Według doświadczeń Wüthricha i Kämpellego można dawać na sztukę do 20 funtów ziemniaków bez obawy ujemnego oddziaływania na wagę krów i mleczność. Podobnie można wedle zapatrywań innych autorów skarmiać na dzień i sztukę 20 funtów kartofli przy odpowiednim dodatku siana, słomy i karmy treściwej; w szczególności nadają się makuchy do skarmiania przy używaniu ziemniaków.

W ostatnich latach otrzymano także korzystne rezultaty przy użyciu suszonych kartofli, zwłaszcza przy uzupełnieniu braku zawartości soli nieorganicznych przez odpowiedni dodatek suszonych liści buraczanych lub suszonych wytłoków. Schneidewind twierdzi na podstawie doświadczeń z żywieniem bydła mlekcznego suszonymi kartoflami, że mogą one współzawodniczyć z kukurydzą.

Należy się tylko wystrzegać skarmiania ziemniaków skielkowanych, nadpsutych lub zmarzniętych.

(Deut. Land. Tierz.).

**Zawiązanie organizacyi producentów chmielu.** Z inicjatywy Komitetów obu Krajowych Towarzystw rolniczych, które od szeregu lat dokładały usiłowań w kierunku zorganizowania galicyjskich producentów chmielu dla skuteczniejszej obrony interesów tej gałęzi produkcji rolniczej, odbyło się dnia 17 bm. we Lwowie w lokalu c. k. gal. Towarzystwa gospodarskiego zebranie producentów chmielu, na którym Komisya powołana przez oba Komitety do opracowania projektu organizacyi, przedłożyła projekt statutu mającego się utworzyć „Związku galicyjskich producentów chmielu“ z siedzibą we Lwowie, stowarzyszenia opartego na zasadach ustawy ogólnej o stowarzyszeniach z r. 1867.

Ważniejsze postanowienia tego projektu są następujące. Celem „Związku“ będzie:

- 1) popieranie produkcji chmielu w kierunku technicznym (instruowanie członków o uprawie, sposobach sortowania, suszenia i pakowania do wysyłki),
- 2) pośrednictwo w dostarczaniu członkom po najniższych kosztach tych artykułów i urządzeń które są potrzebne do produkcji chmielu, oraz do uszlachetniania i przechowywania produktu, sprowadzenie sadzonek, narzędzi i t. p. urządzenie wzorowych suszarni, oraz wspólnej siarkarni,
- 3) pośrednictwo w uzyskaniu dla członków taniego kredytu (zaliczek) na towar,
- 4) propagowanie zasady, żeby zapotrzebowanie browarów krajowych było zaspakajane ile możności produktem krajowym,
- 5) torowanie dróg zbytu i wyrobienie marki wła-



snej chmielowi galicyjskiemu tudzież pośrednictwo w spieniężeniu towaru (szybkie i dokładne informacje o cenach, wystawy przeglądowe).

6) zastępstwo interesów krajowej produkcji chmielu wobec władz rządowych i autonomicznych, tudzież instytucji publicznych i prywatnych w kierunku prawnym i gospodarczym.

Prawa (głosu) i obowiązki (wkładki) będą proporcjonalne do obszaru chmielarni posiadanej przez Członka. Wysokość wkładki ustanowi corocznie Walne Zgromadzenie Związku.

Po przyjęciu statutu proponowanego przez Komisję obecni zgłosili swoje przystąpienie do Związku i uchwalili rozesłać tekst statutu wszystkim producentom chmielu w Galicji.

Następnie uchwalono obesłać galicyjskim chmielem przyszłoroczną wystawę światową w Londynie, aby skorzystać z tej sposobności w celu zaznajomienia zagranicy z produktem galicyjskim.

Nadzwyczaj interesujących informacji dotyczących metody suszenia chmielu, handlu chmielem, oraz przyszłorocznej wystawy londyńskiej udzielił Zebraniu właścicieli Brodów p. Schmidt, który jako jeden z największych producentów chmielu w Galicji, oraz wybitny znawca w dziedzinie uprawy i handlu chmielem z zapałem popierał myśl zjednoczenia się rolników do wspólnej pracy w tym kierunku.

**Komunikat krajowego Biura pośrednictwa pracy.** I. Zgłoszenia pracodawców (miejsca wolne): **Bochnia:** 1 rządca; 1 pomocnik gospodarzy, obznajomiony z mleczarstwem, 1 leśniczy; 1 leśny, kawaler; 1 gospodarz (wieśniak, kawaler) do samodzielnego prowadzenia gospodarstwa 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub>-morgowego; 1 gospodyni do gospodarstwa; 6 fernali; 8 parobków; po 80—100 K. i wikt; 4 pastuchów. — **Brody:** 4 dozorców do gospodarstwa mlecznego i opasów, 1 pisarz ekonomiczny (izraelita), kawaler, 40 K. mies., 1 l. mleka, pomieszkanie, opał i światło; 4 parobków, a) 60 K., 15 k. zboża, utrzymanie krowy, 1/4 m. ogrodu, drzewo, b) 100 K. i wikt, c) 160 K. i wikt; 6 fernali-Polaków, 80 K., 8<sup>1</sup>/<sub>2</sub> cta. zboża, 6 k. kartofli, ogród, 1 l. mleka, opał i mieszkanie; 4 fernali na miesiąc; 24 fernali-mazurów; 10 dziewczek-mazurek; 1 pastuch-mazur; 1 pastuch do krów z liczną rodziną; 1 dozorca do krów, piśmienny; 8 dziewczek do dworu; 2 parobków. — **Chrzanów:** 1 leśny; 6 dziewczek po 80 K. i wikt; 2 fernali po 72 K., i ordynaryja; 1 fernal, 240 K. i wikt; 1 parobek, 110 K. i wikt; 1 chłopak 80 K. i wikt; 1 pasterka, 48 K. i wikt; — **Lwów:** 10 fernali-parobków, żonaci lub kawalerowie. — **Mościska:** 25 dziewczek folwarcznych. — **Myślenice:** 1 gajowy z żoną, któraby mogła być użyta do robót domowych. — **Oświęcim:** 7 chłopów i 8 dziewczek na roczną służbę, płaca od jesieni do końca marca mężczyznom po 80 gr., kobietom po 70 gr., od kwietnia do jesieni mężczyznom po 1 K. 20. kobietom po 90 gr. i cały deputat. — **Rzeszów:** 1 karbowy warunki jak poz. 37 poprzedn. wykazu; 1 chmielarz, warunki jak poz. 38 poprzedn. wykazu; 6 parobków-mazurów, warunki jak poz. 39 poprzedn. wykazu; 3 dziewczki, po 8 K., i wikt; kilku parobków; kilka dziewczek. — **Łańcut:** 3 dozorców do bydła; 10 dziewczek do krów; 14 fernali. — **Krajowe Biuro:** 6 dziewczek do krów; kilku fernali; kilku chłopaków do koni, poszukuje W. P. St. Liwicki, Besko pow. Sanok; 1 wolarz, 70 K., 10 k. ordyn., 1 l. mleka, mieszkanie, opał, pole pod ziemniaki, wolno trzymać świnie i kury. Zarząd dóbr Mała, poczta łączki kucharskie. — **Bochnia:** 1 furman, 100 K. i utrzymanie. — **Brody:** 1 furman starszy, który służył w lepszych domach około lat 5; 1 chłopak stajenny do powożenia czwórka; 1 furman. — **Rzeszów:** 1 furman, 80 K. i wikt, od 1/I. 06; 1 furman młodszy do koni eugowych, 10 i wikt. — **Lwów:** 2 furmanów piśmiennych; 1 chłopak stajenny na wyjazd.

II. Zgłoszenia szukających pracy (miejsca poszukiwane): **Bochnia:** 8 ekonomów; 3 rządców; 1 dozorca gospodarzy; 2 pomocników gospodarzy; 1 gumieny; 3 leśniczych. — **Brody:** 1 dozorca do mleka i opasów; 1 pasiecznik; 1 chmielarz; 1 dozorca gospodarzy (koniuszy); 2 gajowych-gumiennych; 3 ekonomów pisarzy-ekonomicznych; 6 ekonomów; 4 leśniczych; 2 podleśniczych; 1 rachmistrz gospodarski; 1 zarządca gospodarski, pisarz-gajowy; 1 ekonom-leśniczy-podleśniczy; 1 dozorca folwarczny; 1 dozorca lasowy; 8 gajowych-polowych. — **Chrzanów:** 1 pisarz ekonomiczny; 1 polowy; 8 leśnych; 6 fernali. — **Kołomyja:** 1 fernal; 1 leśniczy z egzaminem państw., emeryt, skromne wymagania; 1 gajowy (pobereznik); zna się na pszczelnictwie; 1 chmielarz, także rymarz, 2 lata praktyki gospod.; 320 robotników lasowych, czyli 160 pił, wedle umowy. **Lwów:** 4 ekonomów; 1 rządca-pełnomocnik; 5 gumienych-leśnych-polowych; 2 pisarzy ekonomicznych; 3 leśniczych. — **Łańcut:** 1 rządca; 2 ekonomów; 1 karbownik; — **Mościska:** 1 rządca-administrator, absolwent średniej szkoły rolniczej w Ołomuńcu; 3 ekonomów na ordynaryję; 1 ekonom-leśniczy na ordynaryję; 1 ekonom-podleśniczy na ordyn.; 1 leśniczy praktyczny, ma wyższą szkołę realną; 3 pisarzy ekonomicznych; 1 dozorca ekonomiczny na ordyn.; 1 leśny i furman, na ordynaryję; 2 karbowych-gumiennych; 1 leśny-polowy także szwe, na ordyn. — **Myślenice:** 1 ekonom od 1/I. 1906; 1 rządca, kierownik większej mleczarni, od 1/I. 1906; 1 leśny, były żandarm; 1 leśny, wysłużony sierżant; 1 polowy, także stajenny i cieśla; 1 gumieny-karbowy, gospodarz dworski. — **Oświęcim:** 1 ekonom lub pisarz. — **Kraj. Biuro:** 1 pomocnik gospodarzy z ukończoną szkołą rolniczą w Kobiernicy, przyjmie miejsce w kraju lub w Królestwie Polsk.; 1 mleczarz z odbytą dłuższą praktyką w Niemczech i w kraju, biegły w korespondencji polskiej i niem., w rachunkach i eks-

pedycy, poszukuje zaraz posady jako kierownik lub pomocnik. — **Bochnia:** 3 ogrodników. — **Brody:** 2 ogrodników żonaty lub po kawalersku; 3 ogrodników; 1 ogrodnik b. dobry, 480 K., 18 k. ordyn., 4 litry mleka, mieszkanie, opał i ogród. — **Chrzanów:** 1 ogrodnik. — **Lwów:** 3 ogrodników. — **Mościska:** 3 ogrodników po 240—480 K. i ordynaryja. — **Rzeszów:** 1 ogrodnik, 7 lat praktyki, zdolny już na samodzielnego. — **Brody:** 1 chłopak stajenny; 8 furmanów. — **Chrzanów:** 2 parobków do koni. — **Kołomyja:** 2 furmanów. — **Lwów:** 4 furmanów. — **Mościska:** 1 sztangret; dżokej i ujeżdżacz do koni wyścig. i wierzchowych; 7 furmanów.

## WIADOMOŚCI HANDLOWE.

### Sprawozdanie Syndykatu Towarzystw rolniczych

z targu zbożowego w Krakowie na Kleparzu dnia 21 listopada 1905 r. Nieznaczna zniżka cen na giełdach wiedeńskiej i peszteńskiej odbiła się również i na tutejszym targu, którego tendencja była nieco słabsza, choć ceny pozostały niezmiennione.

**Sprzedawano:** pszenicę białą od 8.40—8.90 K., pszenicę czerwoną od 8.40—8.90 K., żyto od 7.10—7.50 K., jęczmień od 6.80—7.60 K., owies od 6.50—7.25 K., kukurydza od 8.30—9.00 K., kukurydza Cinquantino od 8.90—9.35 K., groch zwykły od 8.75—10.50 K., groch Victoria od 11.50—12.50 K., bobik od 7.50—7.75 wyka od 8.00—8.50 K., otręby pszenne od 5.00—5.25 K., otręby żytnie od 5.30—5.40 K., rzepak od 12.25—12.80 K., Wszystko za 50 kg.

### Zboża.

**Jęczmień pastewny.** Wiedeń 21/XI 13.20—14.00 K. Lwów 16/XI 11.80—12.40 K. za 100 kg.

**Jęczmień na krupy.** Wiedeń 21/XI 14.20—14.70 K. za 100 kg. **Kukurydza.** Wiedeń 21/XI 15.20—15.60 K., Lwów 13/X 00.00—00.00 K. **Peszta** 21/XI 13.84—13.86 K. **Tarnów** 17/XI 18.00—20.00 K. za 100 kg.

**Hreczka.** **Kraków** 26/IX 00.00—00.00 K. **Tarnów** 17/XI 16.00—18.00 K. **Lwów** 25/VIII 00.00—00.00 K.

### Strączkowe, przemysłowe, okopowe i nasiona.

**Groch.** Wiedeń 21/XI 19.00—23.00 K. Lwów 16/XI 13.40—18.50 K. **Tarnów** 17/XI 18.00—24.00 K. za 100 kg.

	Listopad	Pszenica	Żyto	Jęczmień	Owies
Lwów . . . . .	16	16.00—16.40	12.40—12.80	12.80—13.50	12.60—13.00
Tarnów . . . . .	17	16.50—17.00	13.00—13.50	13.00—14.00	13.00—13.50
Podwoleczyska . . . . .	15	15.30—16.00	11.80—12.20	11.60—13.40	12.00—12.40
ros. bez cła	15	13.80—14.20	11.80—12.20	11.60—13.50	10.50—11.80
Wiedeń . . . . .	21	15.60—17.10	13.20—14.40	15.50—18.25	14.90—15.90
Peszta . . . . .	21	17.16—17.18	14.26—14.28	00.00—00.00	14.44—14.48
Ceny w koronach za 100 kg.					
Wrocław . . . . .	20	16.00—18.00	15.70—16.80	14.80—16.40	14.90—16.40
Ceny w markach za 100 kg.					

**Wyka.** Lwów 7/IX 00.00—00.00 K.

**Chmiel.** Wiedeń 17/XI zatecki miejski 220—260 K., zatecki okoliczny 220—260 K., anschauer czerwony 210—220 K., zielony 180—190 K. za 100 kg. **Lwów** 7/IX 80—85 K. za 50 kg.

**Rzepak.** **Kraków** 21/XI 24.50—25.50 K. **Lwów** 16/XI 23.00—23.50 K. **Wiedeń** 7/XI 25.00—25.50 K. **Praga** 0/1 0.00—0.00 K. **Peszta** 21/XI 25.60—25.80 K. **Tarnów** 17/XI 24.00—24.50 K. za 100 kg.

**Ziemniaki.** **Kraków** 21/XI 2.80—3.20 K. **Tarnów** 17/XI 2.40—3.00 K. **Lwów** 7/IX 00.00—00.00 K.

**Koniczyna czerwoną.** Lwów 16/XI 100.00—130.00 K. **Podwolecz. galic.** 27/IX 000.00—000.00 K. **Podwolecz. ros.** 15/XI 112.00—128.00 K. bez cła. **Wiedeń** 17/XI styryj. 140.00—150.00 K. średnia jakość 112.00—124.00 K., gruboziarnista czysta 110.00—120.00 K. za 100 kg.

**Koniczyna białą.** **Kraków** 29/VII 80.00—110.00 K. **Lwów** 16/XI 110.00—140.00 K. **Wiedeń** 17/XI 120.00—140.00 K. za 100 kg.

### Zwierzęta i produkty zwierzęce.

**Woły.** Wiedeń 20/XI galicyjskie prima 86.00—96.00 K., secunda 76.00—85.00 K., tertia 71.00—75.00 K. za 100 kg. żywej wagi. Spgd 418 sztuk.

**Nierogacizna.** Wiedeń 16/XI prima 114.00—122.00 K. tłuste 116.00—118.00 K. za 100 kg. żywej wagi.

**Miejska centralna targowica na bydło w Krakowie** 24/XI. Na dzisiejszy targ sprzedano bydła rogatego 206 sztuk, jałownika 73, cieląt 148, owiec i kóz 00, nierogacizny 338. Płacono za woły 70—81 K., za krowy po 60—73 K., buhaje 68—78 K. za 100 kg żywej wagi. Za cielęta płacono 30—50 K. za sztukę, a za owce od 00—00 K. za sztukę. Za nierogaciznę płacono po 134—146 K. za 100 kg. rzeźnej wagi (bitych sztuk).



**Masło.** Wiedeń 17/XI deserowe 2.50—2.80 K., wiejskie 2.30—2.40 K. zwykle targowe 1.80—2.20 K. **Kraków** 21/XI targowe 2.00—2.40 K. za 1 kg. **Hamburg** 17/XI stołowe I klasy 240.00—256.00 M., II klasy 230.00—236.00 M. III klasy 204.00—210.00 Marek za 100 kg. **Berlin** 18/XI dworskie i spółkowe, prima 248.00—252.00 M., secunda 236.00—246.00 M., tertia 224.00—234.00 Marek za 100 kg.

**Jaja.** Wiedeń 17/XI prima 24—25 sztuk, secunda 26—27 sztuk, konserwowanych w wapnie 30—31 sztuk za 2 K. **Kraków** 21/XI 4.20—4.80 K. **Berlin** 4/IX 3.25—3.40 M. za kopę.

**Spirytus.**

Wiedeń. 10/XI surowy 75%, 34.70—35.10 K., rafinowany 90%, bez opłaty 127.50—128.00 K.

Lwów 16/XI 33.75—34.25 K.

**Pasza.**

**Siano.** **Kraków** 21/XI 4.40—5.06 K. **Tarnów** 17/XI 4.50—5.00 K. **Wiedeń** 17/XI 4.00—5.60 K. za 100 kg.

**Koniczyna.** **Kraków** 21/XI 6.00—7.00 K. **Wiedeń** 17/XI 5.00—9.00 K. za 100 kg.

**Słoma.** **Kraków** 21/XI 3.80—4.40 K. **Tarnów** 17/XI 3.00—3.50 K. **Wiedeń** 17/XI 5.50—5.60 za 100 kg.

**Redaktor odpowiedzialny: Dr. Adam Krzyżanowski.**

**Karol Gustaw HILDEBRANDT**

fabryka w Krakowie, Plac Szczepański 8.

**Warsztat reparacyjny. — Premiowane fabrykaty.**

Termometry, Sacharometry, Burety i Pipetty, miarowane cylindry szklane, Psychrometry, Lactodensimetry, Cremometry, szklane flaszeczki próbne do mleka z napisem i pokrywką niklową, tanie praktyczne. Termometry do mierzenia gorączki, do kąpieli, termometry pokojowe i do okien, własnego wyrobu z gwarancją za dokładność, nadają się również bardzo jako praktyczne podarki.

**Obora zarodowa** była czerwonego polskiego w Nawojowej, stacya kolei Nowy Sącz (Galicya) ma na sprzedaż kilkanaście jałówek i buchajków w wieku 4 do 14 miesięcznych. Zgłoszenia do Zarządu dóbr w Nawojowej.

Zarząd dóbr Szepetówka, Gub. Wołyńska (Rosya) J. W. Hrabiego Józefa Potockiego zakupi

**większą partję kasztanów**

jako karmę dla zwierzyny. — Ofertę z dokładnem podaniem ceny uprasza się nadesłać wprost do Szepetówki pod adresem głównego Zarządu.

**Owies zatruty strychniną**

na tępienie mysz polnych oraz strzelbki do wpuszczania owsa do dziur, jest do nabycia w aptece Konstantego Wiszniewskiego w Krakowie. Wydaje się tylko na mocy pozwolenia Starostwa. Cena 1 kg. owsa 1 K. 60 h. Cena strzelbki 4 K.

**Zarząd dóbr Kliszów p. Gawłuszowice chce kupić większą ilość OWIEC dużej rasy mięsnej.**

**Dwa piękne buchaje** czerwonej rasy polskiej, półtora roczne tania do sprzedania. Blizsza wiadomość w Zarządzie Dóbr Kolędziany, poczta w miejscu.

**Narybek karpioy**

ma w większej ilości na sprzedaż Zarząd dóbr Kańska Dolna o. p. Ciężkowice Bogoniowice.



**ZALICZKI NA ZBOŻE I SPIRYTUS**

w drodze komisowej sprzedaży wyplaca

**Syndykat Towarzystw Rolniczych w Krakowie.**

Blizszych szczegółów udziela Dyrekcya codziennie od godziny 11-ej do 1-ej przed południem i od 4-ej do 5 1/2 po południu Plac Matejki 1. 1. (Hotel Centralny).

**Wydawnictwa**

**c. k. krakowskiego Towarzystwa rolniczego.**

- ZESZYT I.: Dr Zygmunt z Lusławic Taszycki: Taryfy i refakcje czyli ulgi taryfowe dla gospodarstw rolnych. Kraków 1904 r. str. 68. Cena 1 kor.
- ZESZYT II.: Dr. Jakób Tomalski: Żywnie zwierząt gospodarskich ze szczególnem uwzględnieniem pasz treściwych. Kraków 1904, str. 81. Cena 1 kor.
- ZESZYT III. Adam Krzyżanowski: Związki rolników. Kraków, 1905, str. 91. Cena 1.50 kor.
- ZESZYT IV.: Stanisław Grabski: Spółki włościańskie. Kraków 1905. Cena 2 kor.
- ZESZYT V.: Stefan Bojanowski: Instrukcja dla subwencyonowanych biur Towarzystw rolniczych okręgowych. Kraków 1905. Cena 1 kor.

Członkowie Towarzystwa rolniczego mają prawo nabywać powyższe wydawnictwa w biurze Komitetu po połowie ceny. Korporacyom i Kółkom rolniczym udziela się ponadto specjalnego rabatu.



# BURMEISTER I WAIN

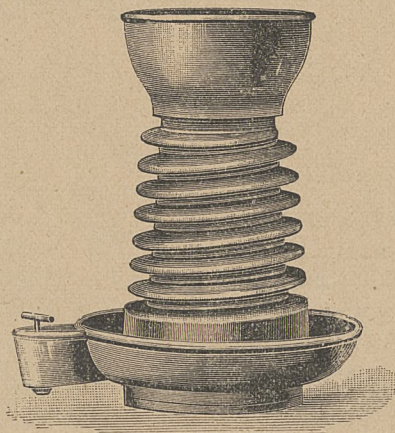
Towarzystwo akcyjne dla budowy maszyn i okrętów  
Biuro techniczno-mleczarskie gal. Towarzystwa mleczarskiego  
Kraków, ulica Basztowa Nr. 19.

Chłodnik niezbędny, aby w gorącej porze roku mógł dostarczać słodkie mleko.

Płaskie chłodniki rurowe do mleka  
o sprawności 200—1000 l. w go-  
dzinie.

Okrągłe cylindrowe chłodniki o  
sprawności 100—1800 l. w godz.

Małe chłodniki o sprawności 25—  
50 l. w godzinie, jako wyrób kra-  
jowy poleca.



Perfect

Konieczne chłodniki „Perfect“ o  
sprawności 80—1200 l. są najle-  
psze, gdyż:

1. cała powierzchnia chłodząca  
jest z jednego kawałka tak, że wo-  
da do mleka nie może przeciekać;
2. są rozbieralne tak, że rury wo-  
dne łatwo mogą być oczyszczone  
bez rozlutowania.

Ponieważ zaangażowaliśmy odpowiednie sily techniczne podejmujemy się więc kompletnej budowy mleczarni w całości z kompletnem urządzeniem jak specjalne tafle do ścian, okna, szyby, posadzki, kanalizacje, rurociągi, wentylatory i t. p.

## WODOCIĄGI

dla miast, gmin, folwarków, fabryk, ogrodów, gma-  
chów publicznych, domów prywatnych i t. d.  
Poszukiwanie i uchwycenie źródeł. Wiercenie stu-  
dzien. Ustawianie pomp. Instalacje domowe z klo-  
zetami, łazienkami i t. d.

## Centralne ogrzewanie

wszelkich systemów

## i Wentylacje

Łaźnie, Mechaniczne pralnie, suszarnie i t. d.

projektują i wykonują:

**INŻ. LEONARD NITSCH i Ska.**

Kraków, ul. Kolejowa 18.

Najlepsze referencje z dotychczas wyko-  
nanych robót. — Kosztorysy bezpłatnie.

Pasze skoncentrowane

## PARNIKI

najnowszej konstrukcyi  
do parowania kartofli

## SIEKACZE

do Buraków

## BRONY

do łąk systemu Laacke

poleca

**SYNDYKAT TOWARZYSTW  
ROLNICZYCH W KRAKOWIE**

Plac Mateki, (Hotel Centralny).