

Wychodzi w sobotę każdego tygodnia w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wynosi wraz z przesyłką pocztową rocznie 4 złr. półrocznie 2 złr. w. a. w Państwie austriackiem.

W Rosyji rocznie 5 rubli sr. w W. Ks. Poznańskim 3 talary

Skład główny w Krakowie u *Friedleina*, w Warszawie u *Gebethnera i Wolffa*, w Poznaniu u *Żupańskiego*.

ROLNIK

TYGODNIK
DLA GOSPODARZY WIEJSKICH
ORGAN URZĘDOWY

c. k. Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego.

Pod redakcją:

PROF. W. JYNIECKIEGO.

Redakcja i Administracja „ROLNIKA”: Ulica Cłowa 1. 3.
Skład główny w księgarni
Gubrynowicza i Schmidta
przy placu katedralnym.

Inseraty zamieszczają się za opłatą 10 ct. od wiersza drobnym drukiem. Dla członków Towarzystwa gospodarskiego liczy się połowę ceny.

Manuskrypta nieumieszczone nie zwracają się. Reklamacye uwzględnia się tylko do wyjścia numeru następnego.

TREŚĆ: Dr. A. Barański: Pogląd historyczny na rozwój zwierząt domowych — Teorya pieczenia chleba. — Fundacya stypendyjna imienia śp. Henryka Janko. — Wniosek w sprawie uczczenia pamięci śp. H. Janki fundacyą stypendyjną jego imienia. — Korespondencye: Chrzastów d. 6 sierpnia; Morawica 8 sierpnia. — Stan chmielników. — Bank rolniczy. — Przeciętne ceny różnych produktów i bydła rzeźnego. — Ogłoszenia.

Pogląd historyczny na rozwój zwierząt domowych.

Napisał

DR. A. BARAŃSKI.

Ścisłe naukowo rzecz biorąc, historia naturalna naszych zwierząt domowych nie jest jeszcze dokładnie zbadana, gdyż nauka ta zaledwie od 100 lat zajmuje umysły badaczy. Z małymi wyjątkami zadowolniają się zoologowie i hodowcy praktyczną stroną historii naturalnej t. j. nauką o rasach i sztuczną hodowlą o tyle, o ile ta potrzebną jest gospodarzowi. Jaki wygląd posiadały owe zwierzęta dzikie, z których wytworzył sobie człowiek zwierzęta domowe, w jaki sposób przeprowadził je z dzikiego stanu w domownictwo i jakim zmianom ulegały stopniowo zwierzęta pod wpływem człowieka, klimatu i sztucznej hodowli w czasie kilkutyśiecznej niewoli — o tem za mało mamy jeszcze wiadomości, by utworzyć zupełnie wyczerpujący obraz rozwoju i udoskonalenia poszczególnych ras.

Historia rozwoju zwierząt domowych jest częścią historii powszechnej. Im dalej badamy wstecz pierwsze zwierząt domowych początki, tem niewyraźniej przedstawiają się zarysy historii naturalnej, w końcu zapada gruba zasłona, którą dopiero częściowo zdołały nam odsłonić badania archeologów, paleontologów, zoologów i hodowców. Wszędzie widzimy, że z postępem kultury, rasy zwierząt domowych stają się coraz to liczniejsze, gdyż każdy postęp w rolnictwie wymagał wytwarzania się nowych ras, któreby mogły sprostać podwyższonym i zmienionym wymogom gospodarstwa rolnego. Im wyższą osiąga człowiek kulturę, im większe czyni postępy, tem bardziej zmieniają się nasze zwierzęta domowe. Z tego też powodu zaginęły już niejedne stare rasy, a na ich miejscu powstały nowe,

Pierwsza zmiana nastąpiła zaraz po oswojeniu. Dzikie zwierze przyzwyczało się do człowieka i mniej było narażone na niedostatek paszy, gdyż człowiek przyjął na siebie obowiązek starania się o pożywienie. Dalsza zmiana nastąpiła w skutek sztucznej hodowli: człowiek brakował od dawien dawna słabe i chorowite sztuki ze stada, a do rozplodu przeznaczal silniejsze i lepsze zwierzęta. Zmiany, jakie w skutek tego wystąpiły u zwierząt domowych, nie były jednakże znaczne, gdyż żywienie i utrzymywanie zwierząt domowych dopiero co oswojonych nie różniło się wiele od żywienia i utrzymywania dzikich rodziców. Dawniejsze utrzymywanie zwierząt domowych było jak wiadomo pół dzikie. Dopiero w nowszych czasach zmieniły się warunki utrzymywania zupełnie. Nie tylko, iż stajnia musiała zastąpić dawniejsze wolne hasanie na pastwisku, lecz co więcej, sztuczna hodowla w ręku umiejętnych hodowców nadała odmienne kształty i właściwości zwierzętom. Rzecz naturalna, że tam, gdzie kultura wysoki osiągnęła stopień i znakomici hodowcy pracowali nad poprawą, tam nastąpiły też największe zmiany. Przeciwnie w krajach, gdzie kultura pozostała na niskim stopniu i nie zwracano szczególnej uwagi na hodowlę, tam też pozostały zwierzęta domowe prawie niezmienne na tym samym stopniu rozwoju, jaki osiągnęły przed wiekami lub tysiącami lat.

Historia powszechna wskazuje nam, że w Azji już na 2000 lat przed Chrystusem osiągnęły narody wysoką kulturę Persowie, Medowie, Babylończycy i Assyryjczycy odznaczali się w starożytności nie tylko umiejętnościami, lecz zakwitło u nich także rolnictwo i hodowla zwłaszcza koni. U Egipcyan rozwinęła się kultura jeszcze wcześniej, bo na 4500 lat przed Chr. W Europie żaden naród nie zdobył się wówczas na jaką taką kulturę. Grecy i Rzymianie osiągnęli w porównaniu do Azyatów i Egipcyan o wiele później wyższość nad innymi narodami europejskimi, bo dopiero na kilkaset lat przed narodzeniem Chr. Oni otrzymali początki kultury z Azji

i szerzyli je w południowej Europie. Północna i środkowa Europa była natomiast aż do 5 stulecia po Ch. pogrążona w barbarzyństwie i dopiero po upadku państwa rzymskiego zaczęła się szerzyć kultura rzymska najprzód we Francji, później w Niemczech, w Anglii i Polsce. Odpowiednio rozwojowi kultury, widzimy też, że rolnictwo i hodowla kwitła w starożytności w Azji i Egipcie, a następnie we Włoszech. Po upadku państwa rzymskiego hodowla podniosła się w środkowej Europie, a w ubiegłym stuleciu nadzwyczajnie w Anglii.

Na tem miejscu musimy nadmienić, że nie każdy rodzaj zwierząt domowych posiada równą zdolność do zmian. Największym zmianom uległa owca, nieco mniejszym koń bydlę i świnia. Najmniej zmienił się osioł.

Jeszcze dzisiaj możemy rasy zwierząt domowych zestawić w grupy według ich pierwotnego pochodzenia. Ażeby to uczynić, trzeba przewyciężyć wiele trudności i być doskonale obznajomionym z przebiegiem rozwoju każdej rasy, gdyż w nowszych czasach nastąpiło pomieszanie. Droga do rozpoznania pierwotnych typów naszych zwierząt domowych jest trojaka:

1. Szczałki kości zwierząt domowych napotykanie w najdawniejszych osadach ludzkich jak n. p. w jaskiniach, budowlach nadwodnych i w kiöggemödingach*) są dla nas niezbitym dowodem, że człowiek już na parę tysięcy lat wstecz utrzymywał niektóre zwierzęta domowe, hodował je i żywił się ich mięsem. Zarazem stwierdzono, że owe zwierzęta domowe z czasów przedhistorycznych są bezpośrednimi przodkami dzisiejszych zwierząt domowych. Wykopiska przedhistorycznych zwierząt domowych znajdują się w wielkiej ilości w Europie i z nich dowiadujemy się niejedno o ówczesnych rasach i hodowaniu dawniejszych zwierząt; żadna bowiem spisana historia nie wspomina nie o pierwszym utrzymywaniu i oswojeniu zwierząt domowych w Europie.

2. Historia powszechna podaje nam także bardzo cenne wskazówki o pierwotnym stanie zwierząt domowych, ich wędrówce i przekształceniach. Szkoda tylko, że nasze wiadomości historyczne odnoszące się do Europy południowej na 1000 lat przed Chr. w Europie środkowej sięgają zaledwie na 100 lat przed Chr. W całej starożytności prowadzono z wyjątkiem koni hodowlę pół dziką, bez wielkiej staranności ze strony człowieka. Tylko narody wyższej kultury t. j. Rzymianie i Grecy większą starannością otaczali zwierzęta domowe, chociaż hodowla rzymska według dzisiejszych zasad nauki była także półdziko prowadzona. Zwierzęta domowe za czasów starożytnych były przeto podobniejsze do swych pierwotnych rodziców, aniżeli dzisiejsze, nie miały bowiem sposobności zmieniać się pod wpływem człowieka mało ucywilizowanego.

*) Słowo kiöggemöding przetłumaczyć można na „śmietnik kuchenny“, są to bowiem zbiorowiska rozkruchów i całych kości, łupin ostrygowych, czerepów i w ogóle szczątków, wyrzucanych przez przedhistorycznych ludzi tuż przy osadach, podobnie jak to się jeszcze i teraz dzieje w niejednym miejscu, na śmietnik. Z czasem potworzyły się kupy duże, które przetrwawszy do naszych czasów, stały się przedmiotem uczonych badań, podobno najpierw w Danii. Przep. Red

3. Geograficzne rozprzestrzenienie dzisiejszych zwierząt domowych, jakoteż rasy dają nam najpewniejszą podstawę do zbadania ich pierwotnego pochodzenia, widzimy bowiem rozmaite rasy, możemy je porównać i zestawić w grupy. Tym sposobem dowiadujemy się, w jakim klimacie żyją i gdzie należy szukać ich ojczyznę pierwotną. Renifer może żyć tylko na wysokiej północy, tam też jest jego ojczyzna; wielbłąd przywiązany jest przeciwnie do gorącego i suchego klimatu Arabii, tu więc znajdowała się jego pierwotna ojczyzna. Lama żyje jedynie w południowej Ameryce, Yak (bydło rogate Azji środkowej) znajduje się tylko w górach alpejskiej wysokości i nie znosi gorąca. Bawół jest zwierzęciem ciepłego klimatu, pochodzi z Indyi, gdzie jeszcze dzisiaj żyje tamże w dzikim stanie. Słoń żyje tożsamo tylko w gorących strefach Azji i Afryki. Indyk jest zwierzęciem umiarkowanego klimatu. Inne zwierzęta jak n. p. pies, koń, wół, świnia, owca i koza zamieszkują tak dobrze umiarkowane, jak gorące i zimne strefy.
(Ciąg dalszy nastąpi.)

Teorya pieczenia chleba.

Cały proces pieczenia chleba, ze stanowiska naukowego, jest najzupełniej ten sam, co przy fabrykacji piwa.

Mianowicie przy pieczeniu chleba, czynnikami są z jednej strony dwa fermenty rozpuszczalne, mianowicie przy rozczynianiu diastaza (*cerealina*), a przy fermentowaniu — inwertyna, z drugiej zaś występuje jako ferment, grzybek drożdżowy, *Sacharomyces cerevisiae*.

W czasach, kiedy jeszcze nie znano takiego chleba, jaki my dzisiaj jemy, pieczono placki i podpłomyki zupełnie bez drożdży i ciasto takie nie było wyrośnięte.

Skoro tylko rozczynimy mąkę ciepłą wodą, natychmiast *cerealina* zaczyna działać na mączkę, wskutek czego następuje rozkład mączki na dekstrynę i maltozę, zupełnie tak samo, jak przy zacieraniu w gorzelnii lub w browarze, tylko w mniejszym bez porównania zakresie. Równocześnie z cukrowaniem się dekstryny, postępuje peptonizacja białek, to jest materje te przechodzą w stan rozpuszczalny w wodzie.

Obecnie zaś dodajemy do rozczynionego ciasta, po pewnym czasie, drożdży. Grzybek drożdżowy znajduje już grunt uprawny dla siebie. Z dwu ciał, pochodzących z rozkładu mączki, dekstryna nie ulega działaniu grzybka. Maltoza zaś, wprzód nim pod działaniem drożdży przefermentuje na dwutlenek węgla i alkohol, musi ulegać jeszcze inwertowaniu. Inwertyna drożdży zamienia maltozę na cukier inwertowany, czyli przemieniony, co następuje wskutek tego, że cząsteczka maltozy, przybiera cząsteczkę wody i daje dwie cząsteczki glukozy. Według nowszych badań, inwertowanie maltozy nie ma miejsca, ponieważ maltoza zdolną jest jakoby bezpośrednio do fermentacji. Jest to jeszcze kwestya sporna i dość trudna do rozwiązania.

Powyzszą teoryę fermentacji wypracowali: Payen, Musculus, O'Sullivan, Brown, Heron i inni. W sprawozdaniach Akademii umiejętności w Paryżu, z roku 1883, znajdujemy pracę pana Chicandard, w której dowodzi, że nie

mączka, lecz gluten, w cieście jest substancją fermentującą. Według niego, przy rozczygnięciu ciasta, nie ma miejsca ani zamiana mączki na cukier, ani też fermentacja alkoholowa. Gluten rozkłada się pod wpływem działania organizmu mikroskopowego, bacteridium. Nie wyjaśnioną jest w jego teorii rola drożdży, dodawanych do ciasta. Gaz wydzielający się przy fermentowaniu glutenu, byłby w takim razie mieszaniną dwutlenku węgla, w stosunku 70%, wodoru i azotu — 30%.

Widocznym skutkiem działania grzybka drożdżowego na cukier, w rozczyntonem cieście, jest obfite wydzielanie się dwutlenku węgla, innymi słowy, wyrastanie ciasta. Pozostają nietkniętymi w większej części dekstryna i gluten. Te to dwa ciała nadają ciastu lepkość, ciągliwość i elastyczność, wskutek czego dwutlenek węgla, wydzielający się w całej masie ciasta, pozostaje w nim uwięziony i powoduje tylko nadymanie się, pęcznienie ciasta, czyli wyrastanie.

Ciasto zarobione z drożdżami i w którym już one zaczęły swoje działanie, ulega ostatecznemu wymieszaniu. Z początku klejkowate i przylegające do rąk, stopniowo pod ręką wpraw nego piekarza, traci te cechy. W miarę, jak mączka ulega przemianie, ciasto coraz bardziej staje się elastycznym i jędrnym i wtedy już zupełnie do rąk nie przylega. Gluten występuje na pierwszy plan i nadaje ciastu cechy sobie właściwe, jako to: elastyczność, ciągliwość i spistość, obok tego: ciasto w dotknięciu jest tłustawe i delikatne. Im lepiej ciasto jest mechanicznie wyrobione, im równomierniej grzybek drożdżowy jest rozdzielony w całej masie ciasta, tem dziurkowatość chleba jest prawidłowsza. Chleb wtedy w cienkiej warstwie ukrojony, przedstawia nam siatkę z równymi, drobnymi okami; — przeciwnie zaś, gdy ciasta należycie nie wymieszano, oka tej siatki będą w jednym miejscu za małe, w drugim za duże.

Po ostatecznym wymieszaniu, następuje formowanie bochenków, a potem właściwe pieczenie chleba. Żar pieca, prawie w jednej chwili zapieka całą powierzchnię bochenka, formuje przez to trwałą powłokę, która silnie napierającemu pod wpływem wysokiej temperatury, dwutlenkowi węgla, nie pozwala uchodzić na zewnątrz. W tej walce, często dwutlenek węgla bywa górą, wskutek czego widzimy na bochenkach pęknięcie, a bochenek najzupełniej prawidłowej formy, traci ją i nabiera częstokroć dziwnych kształtów. Mamy tu niejako w miniaturze, podobiznę walki wewnętrznej ogni-
sto-płynnej masy ziemi, ze zewnętrzną jej powłoką.

Zobaczmy, jakim zmianom ulega skład chemiczny ciasta, pod wpływem wysokiej temperatury pieca. Na powierzchni bochenka, gdzie działanie gorąca jest największe, zaraz następuje zmiana mączki na dekstrynę. Kolor zaś skórki chleba, występuje wskutek formowania się w małej ilości ciał takich, jak karamel, asamar i innych.

Wskutek zupełnej prawie zamiany mączki na dekstrynę w skórce, ta ostatnia jest daleko słodsza od reszty chleba. Te same zmiany, jakie obserwujemy przy pieczeniu właściwym chleba, możemy widzieć i przy suszeniu słodu na piwo. Im gorętszy piec, tem chleb zeń wychodzi ciemniejszy, bardziej zarumieniony, toż samo ma miejsce i na lasach, przy

suszeniu słodu: im sład jest przy wyższej temperaturze suszony, tem piwo zeń wyrobione, jest ciemniejszego koloru.

Wewnątrz bochenka, gdzie działanie gorąca nie jest tak silne i zamiana mączki na dekstrynę, nie przekracza pewnej granicy, ilość wilgoci stopniowo się zmniejsza i następuje chwila, przez doświadczenie wskazana, kiedy chleb należy wyjmować z pieca. Więcej niż 35% do 43% wody, dobrze wypieczony chleb nie powinien zawierać; w przeciwnym bowiem razie, jest szkodliwym dla zdrowia. Ażeby otrzymać jeden funt chleba, trzeba wziąć ciasta mniej więcej funt i 16—20 łutów, ponieważ przy pieczeniu woda silnie paruje. Ze 100 funtów mąki otrzymujemy 125 funtów chleba pszennego, a 130 razowego.

Tak się piecze chleb biały, pytlowy. Co do chleba czarnego, razowego, kwestya ma się trochę inaczej, zachodzą tu pewne objawy, nie mające miejsca przy poprzedniej manipulacji. Przy pieczeniu chleba razowego, nie dodaje się drożdży do ciasta. Mąka tak zwana razówka, zawiera dużo otrąb, bogatych w cerealinę i białko, wskutek czego proces fermentacji występuje bardzo energicznie, zwłaszcza, że bywa podniecany zakwasem, czyli ciastem, w którym już fermentacja znaczne zrobiła postępy. Taki zakwas, piekarze mają już gotowy w dzieży, w której z dnia na dzień pozostaje pewna ilość ciasta i przy bardzo sprzyjającej temperaturze piekarni, znacznie przefermentowuje. Zważywszy to, że z jednej strony energiczna fermentacja od razu sprzyja rozwojowi najrozmaitszych organizmów, a z drugiej — my sami nie zapewniamy grzybkowi drożdżowemu przewagi nad współzawodnikami, obserwujemy po niejakiem czasie w cieście obecność organizmów, sprawających fermentację octową i mleczną. Ztąd chleb razowy posiada właściwy sobie smak kwaśny, czasami bardzo ostry.

Dekstryna w chlebie razowym tworzy się w większej ilości, niż w białym pszennym, a przy wysokiej temperaturze pieca nabierając ciemnego koloru, udziela go całej masie chleba. Chleb razowy mniej wyrasta, ponieważ ciasto wskutek obecności otrąb, nie jest tak ciągłe i lepkie, nie może przez to więzić dwutlenku węgla.

Co się tyczy tego, powszechnie znanego faktu, że chleb czerstwy jest daleko strawniejszy niż świeży, w skutek czego amerykanie, lubiący świeże, gorące pieczywo, chorują bardzo często na katar kiszki, to według wszelkiego prawdopodobieństwa, decydują tu kwestyą zmiany międzyczęsteczkowe, zachodzące przy czerstwieniu chleba. Ilość wody w czerstwym chlebie, jest bardzo nieznacznie mniejszą, niż w świeżym. Wiadomem jest, że chleb świeży da się gnieść między palcami, jak wosk, a czerstwy nawet zwilżony wodą, kruszy się. Otóż ten stan skupienia chleba czerstwego, czyni go daleko strawniejszym od chleba świeżego.

Wspomnieć nakoniec wypada, że w nowszych czasach chemicy starali się współzawodniczyć z grzybkami drożdżowym, usiłowali mianowicie zastąpić go takim procesem chemicznym, przy którym wydziela się dwutlenek węgla. Wprowadzano ten gaz mechanicznie do ciasta, lub też w naczyniach zamkniętych rozczygnano mąkę na chleb, wodą salcerską. W Anglii próbowano chleb piec na wodzie, w któ-

rej dwutlenek węgla wydzielają się w skutek podwójnego rozkładu takich mieszanin, jak kwas solny i dwuwęglan sodu, lub kwas siarkowy i węglan wapnia. Chleb taki, zwany „aerated bread“, nie może jednakże zastąpić naturalnego drożdżowego chleba, ponieważ działalność grzybka drożdżowego nie ogranicza się tylko na wydzielaniu gazu i spulchnianiu masy, lecz powoduje także inne zmiany chemiczne ciasta, korzystne dla zdrowia konsumentów chleba.

(*Gospodarz i przemysłowiec*).

FUNDACYA STYPENDYJNA

imienia ś. p. Henryka Janka.

Komisya składowa, uchwałą Walnego Zgromadzenia Oddziału rudecko-gródeckiego mianowana, rozesłała następującą odezwę do wszystkich członków tegoż Oddziału:

52-gie Walne Zgromadzenie tegoż Oddziału, dnia 18 lipca 1888 r. w Rudkach odbyte, uchwaliło jednogłośnie tu dołączony wniosek w sprawie uczczenia pamięci i zasług ś. p. Henryka Janka fundacją stypendyjną Jego imienia, dla uczącej się młodzieży polskiej — a to punkt 1 do 4 włącznie; zaś punkt 5 odesłało do Rady Oddziału.

Zgodnie też z postanowieniem punktu 2 zamianowała Walne Zgromadzenie komisję z pięciu do zbierania składek w Oddziale, przypolecając teź przystąpienie natychmiastowe do akcji.

W wykonaniu tego zlecenia ma zaszczyt podpisana komisya odnieść się do wszystkich członków tegoż Oddziału, a w szczególności do Sz. Pana z uprzejmem wezwaniem, do wnoszenia składek na rzecz teź fundacyi — tak sympatycznie w kraju przyjętej, głosami wszystkich niezawisłych dzienników krajowych.

Czem był zmarły dla Oddziału i Kraju, przypominać nie potrzebujemy!

Toż mniemamy i tuszymy, że jak uchwała jednogłośnie zapadła, tak też każdy z członków, w miarę możliwości swojej, pośpieszy z datkiem na rzecz tej fundacyi — której celem jest z jednej strony: uwiecznić pamięć i imię Męża cnót i zasług niepospolitych; z drugiej zaś strony nieść pomoc młodzieży polskiej, w kształceniu się na pożytek kraju.

Datki wszelkie — i choćby najskromniejsze — przyjęte będą z wdzięcznością, a imiona dawców ogłaszane będą w *Rolniku* i w dziennikach krajowych. Nadsyłać je prosimy bądź na ręce któregokolwiek z podpisanych członków komisyi — bądź też na ręce jej przewodniczącego (w Michałowicach, poczta Rudki).

Z otuchą, że Bóg poszczęści i pobłogosławi zamierzonemu dziełu, przystępujemy do akcji — a dawcom łaskawym składamy już naprzód serdeczne, staropolskie: „**Bóg zapłać!**“

Rudki, 26. lipca 1888.

Działająca z ramienia Oddziału Komisya:

Przewodniczący:

ALBIN RAYSKI.

Członkowie:

JÓZEF GIZOWSKI. — BAZYLI DMUCHOWSKI. — ADAM NOEL.
JÓZEF GRELIŃSKI.

P. 5. Do wiadomości podajemy przytem, iż dotąd subskrybowali:

Pp. Dr. Tadeusz Skałkowski	. 50 zlr.
„ Józef Greliński	. 50 „
„ Albin Rayski	. 50 „
„ Piotr Gross	. 50 „
„ Exc. hr. Russocki	. 50 „
„ Adam Noël	. 50 „
„ Bazyli Dmuchowski	. 10 „
„ Rafał Łępkowski	. 10 „
Oddział rudeńsko-gródecki	. 300 „
Razem	. 620 zlr.

WNIOSEK

w sprawie uczczenia pamięci ś. p. Henryka Janka fundacją stypendyjną jego imienia.

Dnia 13 grudnia 1887 r. złożyliśmy do grobu resztki śmiertelne Męża, który przez całe długie życie swoje przyświecał nam jasnym przykładem, jak kochać, żyć i działać dla kraju należy.

Zebrani nad mogiłą reprezentanci wszystkich stanów i Instytucyi krajowych, z Marszałkiem krajowym na czele — oddając hołd pośmiertny zasługom i pamięci zmarłego — zmanifestowali żal **kraju całego**, nad stratą tego **najlepszego** z synów Ojczyzny.

Lecz czyliż to już wszystko? Czyż imię to, które za życia oddziaływało elektrycznie na wszystkich: na młodych i starców, na ospałych i gorących, u góry i u dołu, bo i między ludem było czezone powszechnie — ma żyć tylko czas jakiś w tradycyi, w podaniu z ust do ust — tych — co wspólnie z nim żyli, a potem zagać na zawsze?

Nie! żyć ono i trwać powinno po czasy wszystkie!! i późne jeszcze pokolenia eucieć i budzić do naśladowania tych cnót wzniosłych, których pamięć i wzór pozostawił nam zmarły po sobie!

A jedynym na to sposobem nie jest ani pomnik na mogile, ani pomnik w świątyni, które ręka czasu zgruchoe — ale **związanie** imienia tego z **fundacją wieki trwającą**, z fundacją stypendyjną dla dobra młodzieży **polskiej**, którą zmarły, jako nadzieję przyszlą ojezyny tak gorąco kochał — i tym celem stawiam:

Wniosek:

„Oddział rudeńsko-gródecki Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego — któremu zmarły lat tyle, od czasów związku jego, ku chwale tegoż Oddziału a ku pożytkowi kraju całego tak świetnie przewodniczył — uchwała:

1. Ku uczczeniu pamięci i zasług ś. p. Henryka Janka **fundację stypendyjną** imienia Jego dla młodzieży **polskiej** — z prawem pierwszeństwa dla potomków **rodziny Janków**, w linii prostej i pobocznej.
2. W wykonaniu tej myśli przystępuje Oddział natychmiast do **subskrypcyi** — i zamianuje **komisję** do zbierania składek w Oddziale. — Następnie:

3. Z uzbieraną składką i wnioskiem tym odniesie się do **Rady Ogólnej** c. k. Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego — celem uzyskania sankcyi całego Towarzystwa; a po uzyskaniu jej, odniesie się do **całego kraju** za pośrednictwem Oddziałów i dzienników krajowych.
4. Wszelkie — czy to prywatnie, czy za pośrednictwem korporacyi — uzbierane składki ogłaszane będą w „Rolniku“ i w dziennikach krajowych.
5. Nadanie stypendyów należeć ma do Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego; w braku tegoż do Reprezentacyi krajowej, a gdyby ta nie istniała do gminy miasta Lwowa“.

Lwów dnia 16 lutego 1888.

Józef Greliński
wnioskodawca.

Korespondencye.

Chrzastów, d. 6. sierpnia 1888.

p. Koniecpolem.

Niejedną wiadomość czytaliśmy w warszawskich pismach o tegorocznych klęskach spowodowanych srożąciami się nawałnicami.

Trudnoż i nam nie naznaczyć 1-go i następnych paru dni sierpnia, które u wielu wyrują się zapewne na długo w pamięci.

Otóż dnia pierwszego zacząwszy już od godziny 10-tej rano, upał był podzwrotnikowy, lecz pogodne niebo, a nawet i przed samą burzą pojawiające się chmurki, nie zwiastowały bynajmniej możności mającego nastąpić spustoszenia w okolicach Myszkowa, Żarek, Lelowa, Szczekocin, Przyrowa, Św. Anny, Koniecpola i innych miejscowości piotrkowskiej a po części i kieleckiej gubernii. Tymczasem o godz. 6 po poł. wszczęła się huraganowa burza połączona z częstymi piorunami i z gradem dochodzącym do wielkości kurzych jaj.

Po upływie niespełna godziny, wspomniane miejscowości były najzupełniej spustoszone. Drzewa powywracane i połamane przez wichur, z ziemią zrównane niesprzątnięte zboże i jarzyny, oraz gradem zabite ptactwo i zające, palące się budynki i śmierć wielu zwierząt od pioruna, wezbranie w końcu wód — oto obraz przedstawiający się naszym oczom w owej chwili

Burza ta nietylko rolnikom wyrządziła niepowetowane szkody, ale i leśnicy odczuli jej srogość, we wielu bowiem miejscowościach grad zniszczył tego i przeszło roczne zagażenia. Łamiąc świeże pędy u drzew iglastych i obnażając takowe z igliwia, łamiąc nawet gałęzie, niemal całe drzewostany sosnowe poniszczył. Lasy dóbr Żarki, Niegowa, Biała Wielka, Nakło, Chrzastów, Koniecpol, huragan i grad niemiłosiernie przetrzebiły.

Grad wyrządził największe szkody na polach w Żarkach, Niegowie, Lgotce, Tomikowicach, Ślęzanach, Ulesiu, Dąbrowie, Przyrowie, Lelowie, Szczekocinach, Nakle, Łysinach po części w Koniecpolu, gdzie znachodzono gradem zabite wrony i zające.

Ofiarą pioruna padły najwięcej Ślęzany, gdzie np. jednemu wieśniakowi, Wojciekiemu, na raz zabiło 6 sztuk bydła rogatego, a pasterkę pozbawiło po przyprowadzeniu do przytomności, mowy. W Chrzastowie spaliła się do szczętu stodoła ogromnych rozmiarów, napełniona rzepekami, żytem a oprócz tego znajdowały się tam różne maszyny rolnicze. O ratunku mowy być nie mogło, nietylko z powodu wciąż srożącej się burzy ale także skutkiem przesądu miejscowych włościan, iż ognia posłanego od Boga nie godzi się gasić.

Na koniec wezbrana Pilica pochłonięła ocalałe resztki. Smutnie więc zapowiada się u nas jesień, grozi bowiem nie jednemu zupełną nędzą.

Stan. Gomkiewicz.

Morawica, 8. sierpnia 1888.

Na biedę wszyscy narzekać umiemy, ale żeby się porozumieć, pocieszyć, pouczyć lub ostrzedz, to jakos nam trudno. Wprawdzie nie ulega wątpliwości, że przy smutnem usposobieniu trudno o swobodną do pisania chwilę, ale przecie, chociażby godzinę wśród słotnego dnia, (a o które przecie tego lata nie trudno) należałoby podzielić się z bracią, chociażby swem zwątpieniem, a być może, że przydałoby się to na coś, chociażby tylko na zaspokojenie własnego przekonania, że się spełniło to, czego po innych wymagamy.

Aby zrzucić ze siebie zarzut, donoszę co mogę i proszę o podanie tego do wiadomości czytającym *Rolnika*. Nie wiem, bo pisma nasze tego nie podają, a jeździć po kraju czasu nie mam, niewiem przeto, jakie też tego roku mamy do życia nadzieje, (osobliwie po tamtej stronie Lwowa), bo u nas od strony Krakowa, to z wiosną aż do połowy czerwca mieliśmy dobre humory. Od połowy czerwca jednak zmieniło się wszystko, i nadzieje nasze lepszej przyszłości, zdaje się, że znowu na jakiś czas, a przynajmniej na bieżący rok, razem ze śmiercią ś. p. Cesarza Fryderyka do grobu schowano.

Jak wiadomo szanownej Redakcyi (przynajmniej z gazet), w połowie czerwca nie zwykła ulewa zniszczyła nietylko drogi i mosty, ale i nadzieje tegorocznego plonu, osobliwie w okolicy po obu stronach granicznego pasa. Teraz znowu a mianowicie w dniu 2 na 3 b. m. burza huraganowa z gradem i błyskawicami, zniszczyła najzupełniej wszystkie zboża w polu, w pasie począwszy od Trzebini ku Krzeszowicom, a w drugim pasie od Wiśniowy aż ku Bochni. Były takie grzmoty i pioruny, błyskawice i ulewa, że zdawało nam się dnia tego, że to początek zagłady świata. Z maleńkich zwykle potoczków wystąpiły wody, które uniosły pożęte zboża, drogi i mosty zniszczyły. Naniesionem zbożem lub innymi przedmiotami zawałone drogi, wyglądały jakby w czasie podjazdowej wojny, a tam, z kąd woda nie mogła zabrać i unieść pożętego zboża, tam leżące na garściach tak silnie gradem i nawałnicą w ziemię wbite i przymulone, że wydobywając takowe, połowa kłosów w mule pozostaje. Nie dosyć jednak na tem, po obecnej chwili (7 sierpnia) każdego dnia po kilkanaście razy dziennie miewamy deszcze, wskutek czego nie można zebrać już pożętego zboża, ani prowadzić żadnej roboty. Tak zboże pożęte jako i to, co na

pnii, wskutek rozmoczenia i do ziemi przybicia zrasta sobie, ziemniaki gniją, buraki zabite i zamulone, trawy przymulone, kapusty zniszczone. Oto jest obraz naszego zbożowego gospodarstwa na ziemi krakowskiej.

Nie lepiej wiedzie nam się i w przemysłowo handlowym gospodarstwie. Ta sama burza niszcząca zboża, nie przebaczyła sedom i chmielnikom. Powywracane drzewa, połamane gałęzie, i tak rzadki tego roku owoc otluczony a w chmielniku to z 30.000 tyk przewróciło mi 11 tysięcy i paręset sztuk, które w błoto wbite nie dadzą żadnego owocu. Tu muszę zaznaczyć, że w chmielniku drutowym nie doznałem takiej szkody jak w tykowym, spadło i tu parę drutów, ale tylko para a nie tysiące.

Dziwnem zaiste, że też panowie plantatorowie chmielu, tej tak ważnej gałęzi gospodarstwa naszego, tak rzadko udzielają swoich spostrzeżeń, swoich doświadczeń i swoich pomysłów, a przecież to tak ważna część naszego w kraju gospodarstwa. — Czytuję z uwagą wszystkie u nas wychodzące dzienniki i pisma rolnicze, a nie zdarzyło mi się czytać sprawozdania o tegorocznej plantacji, a szkoda, bo przecież należałoby przynajmniej dla wywołania odpowiedzi albo dla zaspokojenia drugiej ciekawości a swojego uspokojenia, przynajmniej teraz, kiedy zbliża się czas zbioru, powiadomić się wzajemnie o skutkach i nadziejach z tegorocznego plonu.

Aby zrobić początek donoszę wszystkim panom plantatorom chmielu, że w mojej okolicy tego roku chmiel się nie udał, zapewne w skutek ustawicznej słoty i chłodnych nocy źle i rzadko obsadza się kwiatem, a znajduje się bardzo wiele tyk obok siebie stojących, które prawie żadnego nie dadzą owocu, z wszelką niemal pewnością tylko połowę zeszłorocznego zbioru oznaczyć mogę, a pod względem jakości, to także niedorówna zeszłorocznemu, a jeżeli te słoty potrwać jeszcze dni kilka, to z pewnością rubrykę dochodu za chmiel, zostawimy nie zapisaną tego lata wcale.

Gdyby była pogoda, to za parę dni, za 6 do 8 rozpocząłbym zbiór chmielu z drutów, z tyk o parę dni później.

Jeżeli w innej okolicy, było i jest inaczej, to może byłoby niezłe, ażeby przynajmniej tego roku nie wyprzedzać się w sprzedaży, bo o ile wiadomo, to i za granicami naszego kraju nie wiele lepsze mają tego roku nadzieje.

Życząc wszystkim naszym plantatorom chmielu, jak najlepszego zbioru i zasłużonego zysku — upraszam o wywołanie się, chociażby najkrótszą wiadomością ze swojej okolicy.

Felicyan Szybalski.

Stan chmielników.

Do powyższej korespondencji dodajemy, że słotna pora dokuczyła nietylko u nas, ale i na zachodzie, gdzie oprócz chłodu i nadmiaru wilgoci także w niektórych okolicach powodzie (w Anglii) ogromne wyrządziły szkody.

Dotychczasowe wiadomości z całej Europy są wprawdzie bardzo różne, ale jeżeli wyłączymy niektóre okolice, a nawet tylko miejscowości, z których podają bardzo obiecujące wieści,

to ogół robi wrażenie, że tegoroczne plony będą mniejsze jak przeszłoroczne, a jakość może być także znacznie lichszą.

Do takich okolic, z kąd dosyć zadawalniające wiadomości dochodziły, należy okręg spaltski w Bawaryi, dostarczający najpiękniejszego bawarskiego chmielu, wiadomości te są dobre co do zdrowia chmielu, bo co do spodziewanych plonów, to z kilku miejscowości nie robią nadziei na więcej jak połowę a nawet $\frac{1}{3}$ średniego plonu. Cała Hallertau nie ma jednak tego roku piękniejszego chmielu, który oprócz tego został w kilku miejscach gradem uszkodzony. Z Palatynatu donoszą, że nadzieje na dobre zbiory coraz to słabsze, ponieważ zaczynają występować mszyce i czerwonka. Najgorzej z bawarskich chmielników przedstawiać się mają podgórskie i górskie.

Wiadomości z Württembergii są w ogóle lepsze, bo chociaż z wielu miejsc donoszą, że plon wyniesie może tylko połowę przeszłorocznego, ale zato wiele miejscowości posiada doskonale rozwinięte chmiele.

W Alzacyi słoty w ciągu lipca prawie ciągle zaszkodziły we wielu okolicach do tego stopnia chmielnikom, że plon będzie zaledwie taki jak przeszłoroczny, który wcale do obfitych nie należał. Jeżeli się nie wypogodzi, to na chmielniki w nizinach zaledwie można liczyć.

Z Badenii wiadomości są w ogóle tego rodzaju, że na średnie nawet plony nie zdają się liczyć.

W Poznaniu były chmielniki do niedawna dosyć zadawalniające, jeżeli jednak słoty potrwać dłużej, natenczas i tutaj zbiory nie wypadną tak pomyślnie jak się spodziewano.

Wiadomości z Czech są jak dotąd dosyć dobre, często jednak czytać można wzmiankę o mszycach i sadzy, co w każdym razie nie bardzo dobre. Rokują niezłe średnie zbiory.

W Styrii gdzie już rozpoczęto zbiór wczesnego chmielu (w Fürstenfeld), spodziewają się bardzo średnich plonów. Jakość ma być dobra.

Co do naszych galicyjskich chmielników, to sądząc w wiadomości, nadesłanych dla biura statystycznego, stan ich jest wcale nie świetny.

Dodać musimy, że o chmielu na drutach są wiadomości tego rodzaju, że przemawiają na korzyść drutówek. W Bawaryi (Kalbensteinberg, Abenberg) chmiel na drutach rozwiniął się pręcej niżeli na tykach i da nieporównanie obfitszy plon. W Württembergii (Ottmarsheim) chmiel na Hermana niskich drutówkach ma być pyszny, gdy na tykach da może tylko $\frac{1}{2}$ plonu. W Alzacyi również chmiel na skośnych drutach o wiele lepszy jak na tykach.

W ogóle więc jak dotąd przedstawia się stan chmielników poniżej średniego, nadzieje na obfite plony bardzo wątpliwe, a nawet jakość produktu może być tego roku nie świetna, jeżeli nie nastąpi stała pogoda, ale bez upałów.

Bank rolniczy we Lwowie.

(Ulica Karola Ludwika 1. 1).

Lwów, dnia 10. sierpnia 1888.

Ostatnie gradobicia wywołały raptowną chociaż nie-usprawiedliwioną hośę, wskutek czego ceny wszystkich produktów podniosły się; mimo to popyt nieustannie słaby.

Pszenica celnej jakości poszukiwana.

Dzisiaj notujemy za 100 kilogr. loco Lwów.

Pszenica gotowa	6:10	do	6:30
Żyto gotowe	4:50	"	4 90
Owies obrocny	4:60	"	5:10
Jęczmień	4.—	"	5.—
Rzepak	9:75	"	10:25
Groch	—	"	—
Wyka	4.—	"	5.—
Bobik	4.—	"	5.—
Hreczka	—	"	—
Kukurudza	—	"	—
Chmiel za 56 kilo	—	"	—
Koniczyna czerwona	—	"	—
" biała	—	"	—
" szwedzka	—	"	—
Spirytus za 10.000 lt. pret.zł. loco stacya kolei	30.—	"	30:25

Uwaga. Bank rolniczy przyjmuje zamówienia na maszyny rolnicze.

PRZECIĘTNE CENY

różnych produktów na targu lwowskim.

(Podług zapisków miejskiego urzędu targowego z ubiegłego tygodnia).

Gęsi karmione para	3.—	złr.
Gołębi para	0:33	"
Jaj kopa	1 20	"
Indyki karmione para	10.—	"
Kapłony karmione para	3.—	"
Kaczek	1:20	"
Kury	1:20	"
Kurcząt większych para	0:60	"
" mniejszych para	0:30	"
Masło świeże oselkowe kg	0.80	"
" faskowe kg	0.70	"
Mleko słodkie niezbiane litr	0.10	"
" " zbierane litr	0.04	"
" kwaśne litr	0.05	"
Smalec wieprzowy biały kg	0.68	"
Śmietanka słodka lepsza litr	0.40	"
" " gorsza	0.24	"
Śmietana kwaśna	0.35	"
Ser oselkowy kg	0.24	"
" dzieżkowy kg	0.12	"
" szwajcarski kg	0.88	"
Słonina kg	0.64	"
" wędzona kg	0.72	"

Targ na bydło rogate w piątek d. 20 sierpnia był bardzo licznie przez właścicieli nawiedzony, którzy około 500 sztuk różnego bydła przyprowadzili, i co na cenę bardzo deprymująco podziało. Z targu środowego (8 sierpnia) pozostało może 30 sztuk opasianego bydła, z którego sprzedano bardzo mało z powodu niskich cen.

Wyniki były następujące: najlepsze sztuki 27-97 zł. najgorsze 17-30 zł., średnie 22-63 zł. za 100 kg żywej wagi.

OGŁOSZENIA.

Zarząd dóbr Rzyska poczta Mielec sprzedaje loco stacya kolejowa Rzechów (odnoga Dębica Rozwadów)

100 kilo netto wraz z workiem

Pszenicy Banatki pierwszy zbiór po oryginalnym nasieniu 9 złr. w. a.

Pszenicy francuskiej wąsatej czerwonej zwanej „Hors-concours“, zimę doskonale u nas wytrzymującej, bardzo plennej 10 złr. w. a. 1-2

W stacyi hodowli nasion

C. RAMBOUSEK' A

w Zborowie poczta Forbes (Czechy)

będą do nabycia następujące wypróbowane gatunki ozim do naby ia: Austral Alaby-Grannenweizen; Veredelter Wechselroggen; Zborover Wechselroggen; Kolosal Wechselroggen; Labrador-Roggen; Schwedischer Schaeeroggen; Montagner Roggen; Probsteier-Roggen I plon po oryginalnym nasieniu.

Wysyłka po kolei obstalunku w plombowanych workach; cenniki na żądanie wyślemy franko. 1-2

R Z E P A pastewna ściernianka

(Stoppelrübensamen)

nasienie świeże i pewne 1 litr 1 złr. poleca

J. BULSIEWICZ

skład nasion w Bochni.

7—10

Do P. T. Panów producentów chmielu! 1—2

Oryginalne angielskie płótno na ramy do suszenia chmielu

(Original englische Hopfen-Hürden-Leinwand)

dostarcza w doskonałej jakości **100 i 120 centymetrów szerokości** po oryginalnych cenach fabrycznych.

Skład generalny dla Austro Węgier

H. LOHR i SYN w SAAZ (Czechy).

Próbki, cenniki i miniaturowe ramy obciagnięte na żądanie.

Carbolineum Avenarius

najtańsza powłoka barwy brunatnawej, chroni trwale wszelkie drewniane przedmioty i narzędzia, które wystawione bywają na wpływ atmosfery, jak: magazyny, szopy, dachy gontowe, werandy, sztachety, bramy i drzwi, wozy i narzędzia rolnicze, służy młyńskie i groblowe, ścieki wodne, poręcze mostowe i t. p. Chroni je przed gniciem, butwieniem i przed grzybem. Próbne, około 5 kilowe flaszki, franko do każdej stacyipocztowej po 1-80 ct. Prospekty i tabelki próbkowe posyłamy gratis i franko.

Przed naśladowaniami przestrzegamy!

Carbolineum Fabrik Amstetten

Avenarius & Schranzhofer

Wien III. Hauptstrasse 84.

9—14

Najlepszy najtańszy
środek nawozowy dla



najpewniejszy i najstarszy
wszystkich płodów rolnych

WINA, CHMIELU i JARZYN

jakoteż w każdej glebie trwale działający, świadkiem czego liczne **świadczenia** znanych **powag rolniczych**, jest:

KONCENTROWANY NAWÓZ BYDŁĘCY (engrais de boeuf)

Z gwarantowaną zawartością **organicznego azotu, kwasu fosforowego i kali**, oprócz ca 60% organicznych substancji, dostarczany w każdej ilości natychmiast przez **c. k. wyłącznie uprzyw. węgierską fabrykę koncentrowanego nawozu bydłowego w Temesvár (Bracia Saxl)**

Biuro centralne Wien III Rennweg 20.

Próbki i broszury gratis i franco.

Zastępstwo generalne dla kr. Czech: Praga Elisabethstrasse 11.

2-3

Wielkiej wartości dla rolników nowość:

VICTORIA

pszenica wąsata aklimatyzowana w Galicyi

na wysokości 40 metrów nad powierzchnią morza, nadzwyczajnie wytrzymała, zupełnie wolna od rdzy i śnieci, nie polega i daje plon

dwa razy większy od banatki.

Rozmnożona z oryginalnego nasienia sprowadzonego przed dwoma laty uprawiana jest na wielką skalę, gdyż przewyższa dobrocią wszelkie inne rodzaje pszenicy.

Cena 8 złr. 50 ct. za 100 kilo, loco stacya kolej Karola Ludwika **Maksymówka**. Termin odbioru: sierpień wrzesień. Próbki na żądanie gratis, po zbiorze.

Mniej jak pół wagonu nie sprzedaje się 3-6
Zarząd dóbr w **Łubiankach** poczta **Zbaraż**.

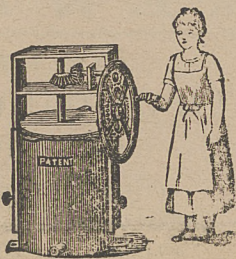
Nowy wynalazek!

c. k. patentowana maślnica

Excelsior

którą dziecko 10-letnie może w trzech minutach z mleka, śmietanki lub śmietany wyrobić największą ilość najczystszej i najsmaczniejszego masła.

Maszynka ta wyrobiona z najlepszego metalu, uznana przez wielu znawców na kilku wystawach jako niezbędna dla gospodarstwa domowego, zaszczycona złotymi i srebrnymi medalami jest oprócz dogodności ozdobą gospodarstwa. Obejmuje 10 litrów, ale na niej można każdą dowolną ilość do 10 litrów w 3-5 minutach na masło wyrobić. Pomimo swej praktyczności wielkiej kosztuje tylko 5-50 złr. z przepisem użycia.



Tylko 5 złr.

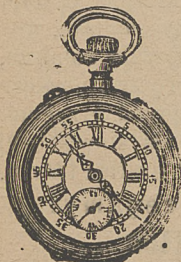
kosztuje nowy washingtonski **REMONTOIR**

zegarek bez kluczyka przy uszku nakręcany, z ładnym łańcuszkiem z amerykańskiego Gold-Duble 5-letnia gwarancya. **Wysyłka po nadślaniu kwoty lub za pobraniem pocztowem.** Niekon-
-eniujące rzeczy przyjmuje się nazad i **zwraca pieniądze.**

Powyższe przedmioty są do nabycia:

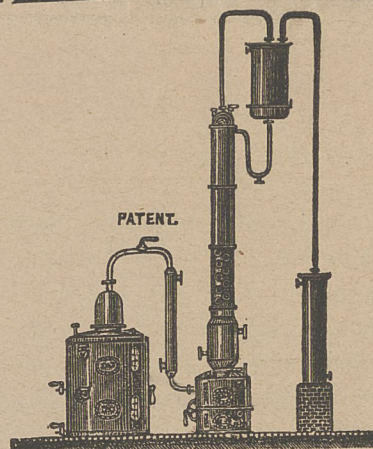
Waarenhaus „Zur Monarchie“. Wien III.

Hintere Zollamtsgasse 9/G. 2-6



Odpowiedzialny redaktor: **W. Tyniecki.**

Z drukarni „Dziennika Polskiego“ pod zarządem Jana Mittiga.



Fabryka 16-26

aparatów gorzelnianych i maszyn Jana Cehsner

w **Białej koło Bielic**

poleca się do rekonstrukcyi wszelkich aparatów gorzelnianych ażeby niemi można było wprost z zacieru wyrabiać przed-
-spirytus konsumcyjny 94 procentowy.

Poleca się też powyższy zakład do budowy kompletnych zakładów gorzelnianych z maszynowem urządzeniem najnowszego systemu i dostarcza kotły parowe każdej konstrukcyi, parniki Henze'go, rezerwoary na spirytus i zwraca uwagę przedewszystkiem na aparata parowe do parzenia karmy, w których kartofle, buraki i t. p., za pomocą żelaznego wysoko naciskowego parnika przerabiają się na odwar podobny, jaki się otrzymuje w gorzelniach. Aparaty rzeczzone są obecnie tam, gdzie nie ma gorzelni, dla każdego właściciela większej obory nieocenione, z powodu przysposabiania dobrej karmy, a tem samem obfitego podaju.

DO SIEWU

produkcya z oryginalnego nasienia zbiór pierwszy

Żyto Hybrid — szampańskie	8 — złr.
Żyto probsteiskie	6-50
Pszenica czerwoną „Molda“ poprawna	12 —
Pszenica banatka	9 —

Ceny za 100 kilo loco stacya kolej Karola Ludwika w Pod-
-łężu, Zarząd dóbr **Ochmanów** poczta **Wieliczka**.

Nakładem Redakcyi.