

Wychodzi w sobotę każdego tygodnia w objętości co najmniej jednego arkusza.

Prenumerata wynosi wraz z przesyłką pocztową rocznie 4 zł., półrocznie 2 zł. w państwie austriackiem.

W Rosyi rocznie 5 rubli srebr. w W. Księstwie Poznańskim 3 talary.

ROLNIK

ORGAN URZĘDOWY
c. k. galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Redakcyja i Administracyja
„ROLNIKA“ ul. Słowackiego
l. 8. II. piętro.

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

Manuskryptów nieumieszczonych nie zwraca się. Reklamacye uwzględnia się tylko do wyżsija numeru następnego.

TREŚĆ: Odczyt p. Karola Malsburga. — Rady dla uprawiających owies. — Ochronne szczepienie przeciwko zarazie pyskowo-racicowej. — Wytnik premiowania na drugiej okresowej wystawie ogrodniczej. — Obwieszczenia c. k. Namiestnictwa. — Bank rolniczy. — Ogłoszenia.

Odczyt p. Karola Malsburga

docenta kraj. wyższej szkoły w Dublinach.

(Zapowiedziany na dzień 25. czerwieca we Lwowie podczas Walnego Zgromadzenia Centr. Tow. austr. dla gospodarstwa mlecznego*).

Szanowne Zgromadzenie!

Zaszczycony wezwaniem do odczytu na dzisiejszem Zgromadzeniu, korzystam z tej sposobności, aby omówić wobec Panów znaczenie i ważność zastosowania centryfugi w racjonalnym przemyśle mleczarskim.

Uważam zaś z tego względu temat powyższy za dostatecznie doniosły, aby nim zaprzętać na chwilę uwagę zgromadzonych tu panów gospodarzy wiejskich, że wobec olbrzymiego postępu, jaki w ostatnim czasie poczynił kraj nasz w hodowli bydła rogatego wogóle — a w szczególności bydła mlecznego — kwestya rozwoju przemysłu mleczarskiego stała już dzisiaj na porządku dziennym naszych prac ekonomiczno-gospodarskich, a wkrótce może, przy coraz bardziej zwiększającej się produkeyi nabiału, konieczność przerobienia tegoż w bardzo znacznej ilości na cenne artykuły handlu światowego, jakimi są sery i masło, stanie się nawet kwestyą „piekącą“ dla gospodarstw mlecznych.

Wykazała to bowiem nasza wystawa obecna bydła tak dworskiego jak i włościańskiego i poznał to już chyba każdy, że wyszliśmy już z owej nieszczęsnej fazy hodowlanej, gdzie było uważane jako „zło konieczne“ gospodarstwa rolnego, miało za zadanie li tylko nawozem opłacać rentę od kapitału, jaki przedstawia. Dziś rachunek taki nie zadowoli już nikogo — a co prawda i kapitał ów teraz znacznie większą przedstawia się cyfrą, niż się ta rzecz miała w nie tak bardzo dawnej jeszcze przeszłości. Dziś

*) Odczyt powyższy nie przyszedł do skutku wskutek spóźnienia się prelegenta z powodu wypadku z dorożką, jaki go spotkał w drodze na plac wystawowy.

żądamy i słusznie tego żądamy, Panowie, aby było to bydło machiną służącą nie li tylko do wytwarzania tak niezbędnego w gospodarstwie czynnika, jakim jest nawóz stajenny, ale także machiną, któraby miała za zadanie mniej wartościowe produkta roślinne przerabiać na cenniejsze i do zbytu łatwiejsze produkta animalne, a zatem paszę na mięso i nabiał.

Wobec znanych powszechnie stosunków gospodarsko-ekonomicznych z jednej, a handlowych z drugiej strony, nie zachodzi zapewne obawa, aby produkeya mięsna zwiększyła się u nas już w bliskiej przyszłości tak niepomiernie, abyśmy byli w wielkim kłopotcie ze względu na odbyty korzystny.

Targi i rzeźnie pozakrajowe i zagraniczne długo jeszcze będą na oścież stały otworem dla naszych produktów opasowych — inaczej jednak ma się rzecz z produkeyą nabiałową.

Stan inwentarza naszego mlecznego — a myślę tu oczywiście tylko o materyale doborowym — nietylko zwiększa się liczebnie ale i polepsza zadziwiająco. Widzimy już liczne i znakomite obory w kraju, bo całe okolice, gdzie chów prowadzony jest w tym specjalnie kierunku, jak to świadczy dowodnie chociażby tylko zeszlotygodniowy konkurs mleczności krów dworskich i włościańskich, którego rezultaty — jeśli zwłaszcza towarzyszące mu niekorzystne ze wszech miar okoliczności weźmiemy na uwagę — tak ilościowo jak i jakościowo wypadły wogóle bardzo zadowolniająco, zwłaszcza w porównaniu z tem, czem w tej mierze niedawno jeszcze mogliśmy się byli pochlubić.

Wobec tego zaś, Szan. Panowie, nawet krótko w przyszłość widzący musi uznać konieczność bardziej niż dotąd racjonalnej, bardziej niż dotąd intensywniej — a przede wszystkim systematyczniejszej u nas gospodarki mleczarskiej już w bliskim bardzo czasie, jeśli zbyty produktu ma być zapewnionym, a sama gospodarka owa korzystną.

Jestto Panowie kondycyą *sine qua non!* ale zarazem i nieuniknionym postulatem — gdyż do tego i u nas przy-

dzie, bo przyjść musi, tak jak w innych stronach i krajach już przyszło... Tylko co tutaj jeszcze sposobnego czeka jutra, tam stało się już wczoraj (kraje alpejskie, Niemcy, Francya, Holandya, Dania etc.), lub dzieje się dzisiaj (Węgry, Czechy, Morawia itd.).

Cel przeto wszyscy jasno przed sobą widzimy, a droga zaś do tego celu jest także Panom wszystkim znana: Iść z postępem czasu, korzystać z rozwoju techniki na tem polu, a rozwój ten jest olbrzymi i dążyć niestrudzenie tam, gdzie inni już stanęli — słowem: wypada nam zostać racjonalnymi i postępowymi mleczarzami, tak jak staliśmy się już racjonalnymi i postępowymi hodowcami i rolnikami.

Zmiana ta musi się tyczyć w pierwszej linii samego sposobu zużytkowania mleka, w drugiej zaś dotknąć strony technicznej przerabiania tegoż na masło i sery. Bo jak z jednej strony dla bardzo znacznej większości producentów, pałchiarz dotychczasowy nie potrafi już zadość uczynić wymaganiom prostego rachunku, tak z drugiej znów strony dzisiejszy dyletancki niejako, niejednolity, drobny, domowy przemysł mleczarski nie zdoła zadowolić wymagań handlowych, które pod względem jakości towaru muszą się stosować do wybrednych lecz słusznym zresztą żądań konsumentów.

Dziś już, moi Panowie, drobny przemysł domowy nie jest w stanie ostać się w żadnej gałęzi produkcji potrzeb ogólnoludzkich wobec przemysłu maszynowego albo fabrycznego na wielką skalę, który przy większym kapitale zakładowym i ze względu na znaczną ilość fabrykatu, może rozporządzać znakomitymi środkami nowoczesnej techniki mechanicznej, iść z postępem nauki, traktować ów przemysł fachowo, liczyć się z konjunkturami handlowymi — słowem, przedsiębiorstwo całe prowadzić racjonalnie, o czem przy drobnych przeróbkach oczywiście mowy być nie może.

Podobnie też i przemysł mleczarski, Panowie, musi być w przyszłości prowadzonym u nas na większą skalę maszynowo i fabrycznie — a to przede wszystkim wszędzie tam, gdzie odbył surowego materiału, t. zw. pełnego mleka wprost z udoju jest niekorzystnym lub wprost niemożliwym i gdzie już przeto idzie o subtelne wykorzystanie wszystkich danych, aby gospodarstwu mlecznemu odpowiednio zapewnić zyski.

Jeżeli zaś mamy mówić o przyszłym przemyśle naszym mleczarskim uorganizowanym na modłę fabryczną, o takim mianowicie, jaki dziś już kwitnie na całym zachodzie naszego kontynentu, ba i po za nim, w Ameryce a nawet w dalekiej Australii, to pomijając całkiem w dzisiejszej naszej pogadance środki, jakimi ten cel osiągnąć można, muszę zwrócić uwagę Szan. Panów na rolę, jaką gra w takim razie centryfuga czyli separator albo „oddzielacz“ (wyrażając się po polsku), tj. słowem maszyną służącą do wydzielania z mleka pełnego tegoż części tłustej, czyli śmietanki sposobem mechanicznym, a to — jak już sam wyraz „centryfuga“ tłumaczy, za pomocą

siły „centryfugalnej“ czyli odśrodkowej, zastosowanej do powyższego celu.

Zdawaćby się mogło na pozór, że funkcyja ta centryfugi, sprawowana w „pierwotnym“ — że się tak wyrażę — gospodarstwie mleczarskim zazwyczaj przez klucznicę lub gospodynię z płytką chochlą w rękę, nie jest znów tak wielkiej wagi, aby na niej cały system przemysłu mleczarskiego mógł polegać. Otóż, oświadczam Panom, że zdanie to jest mylne i że centryfuga dała istotnie początek nowoczesnemu mleczarstwu, a to tem, że ona to właśnie stworzyła jego ustrój **fabryczny**, umożliwiając przemysł ten prowadzić na wielką skalę i sposobem racjonalnym, tak, że stała się niezbędną i organiczną niejako częścią każdej postępowej, mleczarni.

Pomijając tedy na razie liczne korzyści natury technicznej, jakie z zastosowania jej w mleczarstwie wpływają (o czem wspomniemy później), znaczenie jej już pod względem ekonomicznym jest niezmiernie wielkie, bo, jak historia mleczarstwa nas poucza, ona to właśnie utorowała drogę „mleczarniom związkowym“, „spółkom mleczarskim“ itp. assocyacyom, w których drobny i rozstrzelony dotąd przemysł mleczarski się skoncentrował i wznosił się do dzisiejszego olbrzymiego swego rozkwitu, tak, że w krajach zachodnich środkowej Europy stał się on jednym z najpoważniejszych czynników ekonomicznych bogactwa narodowego.

Przyczyną zaś tego jest jeden moment decydujący — a to, że kiedy sposobem ręcznym (tj. łyżką, chochlą lub warzechą) płytką mleko może być zbierane dopiero po dłuższem ustaniu się, tj. kiedy się już „zsiadło“, a zatem dopiero po czasie, gdy tłusta a zatem i lżejsza część tego sama przez się spłynęła na powierzchnię w postaci warstwy śmietankowej, to za pomocą centryfugi część ta daje się oddzielić kiedykolwiek, a zatem nawet (i to najdokładniej) tuż po wydojeniu mleka. Faza przeto — jak powszechnie wiadomo — najkrytyczniejsza dla jakości mleka i śmietany, faza „podstawiania się“ czyli „zsiadania“ mleka pełnego, podczas której jest ono narażonem najbardziej na różne szkodliwe wpływy otoczenia — faza ta została tym procederem mechanicznego wydzielania się śmietanki z mleka pod wpływem działającej tu siły odśrodkowej skróconą do minimum i to przy maksymalnej zarazem ilości wydatku.

Daleko idące następstwa tego ulepszenia w procesie „odtłuszczenia“ mleka, jak się naukowo wyrażamy „sa jasne“.

Zamiast bowiem przechowywać mleko „do podstania się“ doby całe w piwnicach lub w umyślnie i kosztownie na ten cel urządzonych lokalach (jeśli o dobry idzie rezultat) i w specjalnych na ten cel przeznaczonych naczyniach, zamiast czuwać dalej nad pedantyczną iście czystością pierwszych i drugich i nad stosowną temperaturą otoczenia, aby mleko broń Boże nadto wcześniej nie skwaśniało (dla którego to względu ostatniego i wszelki transport dalszy mleka jest tak ryzykownym), zamiast wreszcie „bawić się“ powolnem i żmudnem „zbieraniem“ to gęściejszej, to znów rzadszej, to cieńszej, to znów grubszej warstwy śmietanki

lub śmietany, która to czynność w gospodarstwie mlecznym większych rozmiarów weale sporo kosztuje czasu, zamiast tego ustawicznego czekania, pilnowania, nadzorowania i dłubania — centryfuga wydziela nam bezpośrednio z mleka świeżego, słodkiego, bez wszelkiego ryzyka (o jakim dopiero co wspomniałem) dowolnej jakości śmietankę, lub odtłuszcza je zupełnie prawie i to w ilości od 100 do 800 litrów na godzinę zależnie oczywiście od wielkości użytego aparatu i szybkości rotacyjnej separatora.

Centryfuga tedy dopiero uczyniła mleczarzy panami sytuacji, niezależnie od tak częstych przypadków przedwczesnego skwaszenia mleka, na czem wydatek śmietanki jak wiadomo mocno traci, a dalej niezawisłymi od wszelkich niekorzystnych wpływów tak kapryśnej w naszym klimacie aury i wreszcie od wszystkich owych niemiłych przypadków i niespodzianek, które trzeba odnieść do niezbyt starannie wyszuruowanych naczyń, w których mleko się zsiada, do złej wentylacji piwnie, gdzie się ono podstaje itp. kłopotliwych czynników małego gospodarstwa mlecznego.

Przez wynalezienie zatem i wprowadzenie w życie centryfugi, mogło się dopiero rozwinać mleczarstwo związkowe, gdzie produkt surowy, tj. mleko wprost z udoju z większych nawet dostawione odległości może być natychmiast, a przynajmniej bez znacznej zwłoki dalej przerabianem na masło i sery, zanim jeszcze ulegnie zwykłej przemianie i rozkładowi chemicznemu, co jest wprost nie do skutecznienia przy zwyczajnej manipulacji zbierania mleka.

Dalszą niezmiernie dla wyrobu masła i serów ważną korzyścią z szybkiego odtłuszczenia mleka za pomocą separatora jest ta okoliczność, że przy tym procesie otrzymujemy produkta centryfugowania, tj. śmietankę i mleko chude w stanie nieskwaśniałym jeszcze, podczas gdy wiadomem jest ogólnie, że gdybyśmy poprzestali na zebraniu tylko tej śmietanki, która się zsiędzie zwykłym sposobem, zanim jeszcze mleko skwaśniało i przeszło w ów stan galaretowaty, kwaśnemu mleku właściwy, to wydatek ten byłby tylko ułamkiem całej ilości w mleku zawartej części tłustej, bo mleko słodkie zbierane, gdy po dłuższem staniu skwaśnieje, pokrywa się zawsze jeszcze dość znacznej grubości warstwą śmietany. To też zwykle niestety czeka się tego stadyum i nie śmietanka ze słodkiego, ale śmietana z kwaśnego mleka bywa powszechnie na wyrób masła zbierana, której też stosunkowo tem większa jest ilość, im dłużej mleko się zsiadało. Abstrahując już od niebezpieczeństw, jakie ten sposób z sobą przynosi, a mianowicie, że w tak długim przeciągu czasu mogą powstać i rozwinać się liczne wady, czyli po prostu choroby mleka, że dalej wydzielenie się tłuszczu z mleka skwaśniałego i skutkiem tego stężałego, nigdy nie może być dostatecznie dokładnem, a tem mniej zupełnem i że wreszcie śmietana tego rodzaju jest przejrzałą, a zatem nietylko mniej smaczną (bo często nawet gorzką i zjeleżałą), ale też mniej na masło wydatną od śmietany „dojrzałej“, młodej czyli „Butterreif“, jak Niemcy się wyrażają, to jak powiadam, abstrahu-

jąc od wszystkich tu wspomnianych stron ujemnych tego zwykłego postępowania, trzeba zaznaczyć stronę tegoż najślabszą, a tą jest, że zbierane mleko kwaśne nie daje się już użyć do wyrobu handlowego sera chudego, który jako produkt uboczny przy fabrykacji masła tak ważną gra rolę. Dzieje się to wprawdzie niestety, że niekiedy z konieczności lub z przypadku także z kwaśnego mleka ser taki bywa wyrabianym, ale gatunek jego jest wtedy tak lichym, że nawet za bardzo niską stosunkowo cenę nabywcy nie znachodzi — i *coûte que coûte* musi być zużytym przez samego producenta.

Nietylko jednak mleko kwaśne nie nadaje się do dalszej przeróbki racjonalnej na trwałe artykuł handlowy, jakim są sery. Także śmietana zebrana z mleka w tem stadyum się znajdującego, nie odpowiada już jakością swą wymaganiom, żądanym przy wyrobie przedniego gatunku masła. A nie idzie tu tylko o t. zw. „masło herbaciane“ ze śmietanki słodkiej, którego oczywiście przy tej procedurze obchodzenia się z mlekiem wogóle otrzymać nie można. Byłaby to jeszcze szkoda najmniejsza, gdyż produkt ten jakościowo pod każdym względem od masła ze śmietany kwaśnej niżej stojący, nie stanie się nigdy przedmiotem szerokiego handlu i jest — o ile o gustach wogóle dysputować da się — raczej potrzebą ekscentrycznego niż wykwintnego smaku.

Nie idzie tu jednak — jak już powiedziałem — li tylko o ów wyjątkowy fabrykat maślany, ale o masło zwykłe t. zw. „stołowe“ i „deserowe“, od którego żąda się nietylko wszystkich najlepszych cech dotyczących się smaku, powonienia i konsystencji, ale także jeszcze jednej bardzo ważnej zalety, a mianowicie trwałości.

Trwałość zaś masła zależy między innymi w wysokim stopniu od tego, czy w śmietanie nie znajdowały się mikroorganizmy, których działanie późniejsze na masło jest szkodliwem?

Wiadomo Panom zapewne, jak ważną rolę w mleczarstwie postępowem gra bakteryologia, tj. nauka o niezmiernie drobnych, mikroskopijnych organizmach roślinnych, o których znaczeniu w całym gospodarstwie przyrody coraz to dokładniejszego nabieramy pojęcia, dzięki zadziwiającym rezultatom badań naukowych na odnośnem polu.

Mleko, proszę Panów, jest jednym z tych płynów, w którym świat ów mikroorganizmów roślinnych szczególnie sobie upodobał, gdyż ze względu na swój skład chemiczny przedstawia ono nadzwyczaj korzystne warunki dla ich rozwoju.

Działanie zaś tych organizmów, których nazwa jest „legion“, bywa w gospodarstwie mlecznym częstokroć wprost pożądanem; zdaje się, że nawet tego rodzaju fermenty jak podpuszczka, która, jak wiadomo, sernik ścina w mleku, działanie to owym mikrohom zawdzięcza. Cała fabrykacja serów różnorodnych, a mianowicie ów zagadkowy do niedawna proces dojrzewania tychże, właśnie na podobnem działaniu polega, a kwaśnienie mleka i śmietany również jest skutkiem specjalnej klasy tych organizmów, które od tej własności nazwę swą generyczną otrzymały, jak: *Bacillus acidilactici* Hneppego, *Micrococcus ac. lact.* Grotten-

felda, Marpmanna, Kruegera i Weigmanna, Sphaerococcus ac. lact., Streptococcus ac. lact. etc. etc.

Obok jednak powyższych mikroorganizmów użytecznych, znajdujemy także w mleku ogromną ilość zaradków szkodliwych, których działanie jest przyczyną t. zw. wad albo chorób mleka, jak zabarwienia tegoż na żółto, niebiesko lub czerwono, gorzknienia, klejowacienia, dalej psucia się i gnicia przy wydzielaniu odoru przykrego itp., co dawniej najnieśluszniej w świecie najrozmaitszym powodom przypisywanem bywało, zanim ów mikrokosmos roślinny został odkryty i należycie w swych fenomenach zbadany.

Otóż tem większe jest prawdopodobieństwo, że do mleka lub śmietany także i owe szkodliwe dla przemyśłu mlecznego dostaną się zaradki, im dłużej to mleko lub śmietana z powietrzem się styka, czyli im dłuższy jest odstęp czasu między wydojeniem mleka, a tegoż przeróbka na masło i sery.

Centryfuga, jakżeście Panowie widzieli, skróca ten peryod do minimum — i w tem jej główna zaleta. Aby zaś przy fabrykacyi masła np. zniweczyć wszelki wpływ szkodliwy ze strony wyżej wspomnianej i zapewnić sobie tak wyśmienitą jakość, jakoteż i jednolitość produktu, chwycono się sposobu sztucznego zakwaszania śmietanki słodkiej, jaką się z centryfugi otrzymuje, a to przez dodanie do niej czystej kultury bakteriologicznej jednego tylko i ściśle określonego organizmu kwaśnienia mleka spowodowującego, którą to kulturę na ten cel z wszelką przezornością się prowadzi. Ferment ten, znajdując się teraz w znaczniejszej daleko ilości w śmietance, niż inne poszczególne rodzaje bakteryj, rozwija się szybko, przygłusza te ostatnie i niszczy, skutkiem czego proces kwaśnienia odbywa się tu teraz normalnie, w pożądanym i z góry zamierzonym kierunku. W Niemczech północnych, we Francyi, w Holandyi, a przedewszystkiem w Danii proceder powyższy jest już dzisiaj ogólnie w użyciu, a masło ze śmietany w ten sposób zakwaszonej otrzymane, nietylko odznacza się nadzwyczaj delikatnym smakiem i aromatem — ale nadto nadzwyczaj jest trwałem.

(Dokończenie nastąpi).

Rady dla uprawiających owies.

Dotychczas dla owsa przeznaczono w naszym gospodarstwie rolę iż tak rzeknę — Kopcieszka. Siewano go zwykle na końcu płodozmianu, ażeby się żywił resztkami pozostałego jeszcze w ziemi pożywienia. Pod względem fizyologicznym przeznaczano mu przeto najgorszą ziemię. Poczciwi owsisko rodził jeszcze tam, gdzie już żadna roślina gospodarska rodzić nie chciała.

Ostatnimi czasy, kiedy gospodarze zrozumieli wreszcie wartość i znaczenie nawozów sztucznych, przekonano się, że owies może służyć nietylko do zatkania jakiejś dziury gospodarskiej, lecz może odgrywać rolę zupełnie samodzielnej. W samej rzeczy trudno chyba o roślinę bardziej

odznaczającą się plennością jak owies, skoro tylko warunki fizyologiczne będą dla niego dogodne.

Obowiązkiem każdego gospodarza umieć oznaczyć w jakich warunkach geo-chemicznych, po jakim poplonie, przy jakich środkach nawozowych i jakie gatunki owsa mogą najlepiej w jego gospodarstwie udawać się. Gdyby jednak drogą taką gospodarze postępowali zawsze, przekonaliby się niezawodnie, że zamiast forsować z uprawą pszenicy lub jęczmienia tam, gdzie one lichy się udają, należałoby raczej wzmocnić uprawę owsa. Oczywiście, niepodobna napisać recepty na najlepszą i najbardziej odpowiednią celowi uprawę owsa w tej lub owej miejscowości. Stręścimy tu tylko uwagi w tej mierze praktyczne, które mogą służyć do pewnego stopnia za dyrektywę dla gospodarzy wiejskich.

Jeżeli geo-chemiczne i klimatyczne warunki nie tworzą przeszkód naturalnych, to wczesne siewy owsa dają zwykle najlepsze urodzaje na nizinach. Owies hojnie odwdzięcza się za dobrą i staranną uprawę, a najlepszą zwykle bywa uprawa jesienna, tak że z wiosną dostatecznie doprawić tylko pole za pomocą ekstyrpatora, brony i walca. Obornik lepiej worywać w jesieni lub na wiosnę. Basler jest tego zdania, że obornik spulchniając glebę, zmniejsza urodzaj owsa. Bardzo to rzecz wątpliwa. Co do wpływu nawozów sztucznych, należałoby się pierwej za pomocą doświadczeń próbnych przekonać, jaki nawóz i w jakim kierunku wpływa lub znać dokładnie skład chemiczny i zasobność swojej gleby. Decydujący wpływ na ilość i jakość urodzaju wywierają potas, wapno i kwas fosforowy. Co do wapna, to nawet w glebach wapiennych użycie jego bywa korzystne, bądź skutkiem zużycia go w warstwie górnej, bądź też skutkiem dobroczynnego wpływu, jaki wapno niegaszone wywiera na fizyczny stan gliny, która zwykle w glebach wapiennych pierwszorzędną odgrywa rolę. Dodatek kwasu fosforowego mało wpłynąć może na zwiększenie urodzaju owsa w takich glebach, które długi czas były pod staranną uprawą buraków cukrowych. Gdyby jednak zachodziła potrzeba tego, wystarczy dać na hektar 400 kg mączki Thomasa w jesieni lub też na wiosnę, przed samym siewem rozrzucić 30—40 kg na hektar superfosfatu.

Z wyjątkiem bardzo bogatych w azot, błotnych i łąkowych gleb, rzadko znajduje się ziemia dostatecznie w azot zasobna o tyle, ażeby dodanie nawozów azotowych mogło przejść bez skutku na ilość i jakość urodzaju owsa. Chodziłoby tylko o oznaczenie, jaki gatunek nawozu i w jakiej ilości dać należy, ażeby otrzymać proporcjonalne zwiększenie urodzaju. Nie ulega wątpliwości, że najlepszy wpływ wywiera saletra chilijska, innych nawozów azotowych wtenczas dopiero użyć można, gdy w pewnym gospodarstwie okazały się tańszymi.

W każdym razie tylko drogą doświadczenia można dokładnie oznaczyć ilość potrzebnej saletry chilijskiej, gdyż w jednym wypadku 100 kg na hektar będzie za wiele, w innym 400 będzie zaledwie wystarczającą. Przy użyciu ponad 200 kg saletry chilijskiej najlepiej rozsypać jedną połowę w czasie siewu, drugą gdy już liście poczną przy-

bierać jasno-zielone zabarwienie. Zbyt obfite gnojenie saletrą przedstawia tę niedogodność, że wskutek nawalnych deszczów może ona być wypłukana z gleby do podgleby zanim jeszcze owies korzysta z niej będzie. Z drugiej strony spostrzegłszy, że już po pierwszym daniu saletry rośliny rozwijają się bujnie, można już drugą połowę nie nawozić i unikać niepotrzebnych wydatków. Naturalnie, przy nawożeniu saletrą należy zachowywać zwykłe ostrożności, o których tu rozpisywać się nie będziemy.

W stosunku do ilości nawozu azotowego musi być także ilość wysiewu i szerokość rzędów, jeżeli siew bywa rzędowy. Przy siewie rzędowym wystarczy na hektar 70 *kg* doborowego nasienia; po nad 100 *kg* nawet przy zbyt obfitem gnojeniu, szczególnie w glebie nizinnej lub zasobnej, jest co najmniej marnotrawstwem, a często nawet szkodliwym być może. Szerokość rzędów powinna być między 21—24 *cm*.

Staranne obrobienie rzędowych posiewów owsa przy pomocy konnych i ręcznych narzędzi okazuje się nadzwyczajnie dogodnym. Pierwsze pielenie wykonać można za pomocą konnego wypielacza, ażeby przedewszystkiem zniszczyć chwasty, a następnie zatrzymać wodę w niższych warstwach gleby, a po kilku tygodniach dopiero dokonać można pielenia powtórnego ręcznym wypielaczem, gdyż konie tratowałyby posiew i niszczyły wiele roślin, skubiając ciągle wysoką już trawę. W ten sposób osiąga się nie tylko spulchnienie ziemi, lecz i możebne oczyszczenie gleby z chwastów.

Kiedy położenie gleby jest wysokie, a szczególnie gdy ona jest chłodną, gliniastą, wówczas nieprzyjemne warunki siewu działają na rozwój roślinności nader szkodliwie, powstrzymując go po prostu. W takich razach lepiej unikać wczesnych siewów, ograniczając się do pierwszych dni kwietnia albo nawet połowy. A trzeba przyznać, że na tym punkcie rolnicy nasi często grzeszą.

To cośmy mówili o przygotowaniu roli pod posiew w glebach nisko położonych, o nawożeniu obornikiem, jakoteż nawozami sztucznymi, stosuje się w zupełności do gleb położonych wysoko. W tym ostatnim wypadku należy tylko brać do siewu nieco więcej nasion i dawać mniejsze odstępy rzędów niż na nizinach. Jeżeli gleba dobrze uprawiona i zgnojona, trzeba wysiewać 100—140 *kg* na hektar, a najwyższa szerokość międzyrzędowa powinna wynosić 18 *cm*, chociaż normalnie 13 *cm* wystarcza.

W glebie zbyt wysoko położonej, szczególnie gdy zawiera się w niej dużo drobnych kamyczków, pielenie narzędziem bywa zwykle kosztownem, mało pożytecznem, a niekiedy wprost szkodliwym. Zresztą rozwiązanie kwestyi jak w wielu wypadkach tak i tu zależy od doświadczenia.

Co do zbioru owsa, najlepiej we wszystkich okolicznościach i warunkach kosić go, wnet za kosą wiązać i stawiać w trójki lub piątki. Leżący na pokosach owies cierpi od pasożytów więcej, niż stojący w snopach, a ziarno nie tak czernieje i psuje się w snopach jak na pokosach. Zresztą wskutek długotrwałej ulewy lub słoty owies na pokosach

marnieje zupełnie, gdy w snopach bardzo często uratować można przynajmniej ziarno, gdyż byle przerwa w ślocie, byle wiatr, kity obsychają, a nie mokną tak jak na pokosach. F.

Ochronne szczepienie przeciwko zarazie pyskowo-racicowej.

Wielkie szkody, jakie zaraza pyskowo-racicowa hodowli bydła już tak długo wyrządza, spowodowały szukanie sposobów mogących chronić inwentarz przed tą zarazą. Ponieważ szczepienia ochronne przeciwko kilku zaraźliwym chorobom okazały się skuteczne, przeto pruskie ministerstwo rolnictwa zarządziło było w przeszłym roku doświadczenia, których kierownictwo powierzone zostało prof. Schütz z Berlina. O doświadczeniach tych dał tenże następujące sprawozdanie.

Dla doświadczenia odstawiono 10 sztuk bydła. Najpierwej próbowano sztucznego zakażenia przez ślinę. Na pozor niema to żadnej łączności z szczepieniem ochronnem, dla późniejszych jednak doświadczeń skutków ochronnego szczepienia jest bardzo ważnem skonstatowanie, czy każde zwierze nieszczepione istotnie zarazie podlegać musi w razie zakażenia, bo tylko wtedy dodatni skutek szczepienia jest pewny i nie zależy od przypadku.

Wzięto więc nieco śliny od krowy, która od przeszło 10 dni była chorą na zarazę. W tej ślinie zmoczono nici wełniane, które do użytku w puszcze lodem obłożonej przechowywano. Dnia pierwszego lipca poobwiązywano takimi nitkami zęby dwóch wołów; choroba nie została udzieloną. W tym samym czasie użyto materii z nozdrzy chorych świń, zmoczono nią także wełniane nici i postąpiono z niemi tak samo. Wkrótce zachorowały obydwie zwierzęta. Jedno z nich, wół, już w 48 godzin po operacji zaczął źle jeść, po 60 godzinach okazało się zapalenie i silne ślinienie, jakoteż zaczerwienienie i opuchnięcie u kostek przednich nóg, przyczem temperatura chorych miejsc podniosła się do 40·4° C. Po 5 dniach nastąpiło polepszenie, a po dalszych dwóch dniach wół wyzdrowiał. U drugiego zwierzęcia, (krowy) chorobne objawy okazały się także po 48 godzinach. Rozwinęła się typowa afekcja paszczy i racic, co jednak przeminęło po 6 dniach. Ślina obu chorych zwierząt zebrana została w drugim dniu choroby i przechowano ją w lodowni w czarkach zamkniętych. Po wyprowadzeniu chorych zwierząt, zdesinfekcyonowano stajnię i wprowadzono trzeciego woła, który niezakażony umyślnie, pozostał zdrowy na dowód, że stajnia była istotnie zdesinfekcyonowana. Następnie wprowadzono czwartego woła, który pomimo próbowanego zakażenia śliną chorych wołów, zdrowym pozostał.

Doświadczenie powyższe wykazało, że ślina zwierząt chorych na zarazę pyskowo-racicową często nie jest zaraźliwą, co zresztą już dawniej spostrzegano. Przypuścić można, że ślina tylko wtedy działa zakaźnie, jeżeli w niej

znajduje się materya pochodząca z pęcherzyków i ropiących się miejsc i właściwie zaraźliwą jest tylko ta materya czyli ropa.

Jako zarazka użyto więc materyi z pęcherzyka na ryju świni, zmoczono nią nici wełniane i wysuszono je ua wolnem powietrzu. Po owiązaniu temi niemi zębów dwóm wołom, które nie zachorowały, przekonano się, że zakażenie nie udało się, z czego wynika, że materya czyli ropa wyschnawszy, traci moc zakaźną.

Teraz przystąpiono do ochronnych szczepień.

Krowie, może od 6 dni wyzdrowiałej zupełnie, puszczono 1000 gramów krwi, z wydzielonej surowicy tej krwi odmierzono 100 kub. *cm*, które wstrzyknięto pod skórę wołowi i 20 kub. *cm*, które wstrzyknięto pod skórę krowie. Obok obu zwierząt umieszczono dla kontroli jednego woła niezastrzykiwanego. W 22 dni po zastrzyknięciu surowicy zmoczono nici wełniane materyą z pęcherzyków racicowych chorych świń i w znany już sposób zakażono niemi dwie zastrzykiwane surowicą sztuki bydła. Już w 40—60 godzin okazały się pierwsze objawy zarazy pyskowo-racicowej, co okazuje, że wstrzyknięcie surowicy, mające służyć jako szczepienie ochronne, było bezskutecznem.

Doświadczenia robione przez prof. Schütza wykazały więc, że spodziewane szczepienie osłabionego (przypuszczalnie!) zarazka nie chroni wcale przed zarazą pyskowo-racicową i jak dotąd jedyną ochroną jest desynfekcyja stajni i chlewów, odosabnianie zwierząt chorych od zdrowych i jaknajrychlejsze leczenie środkami zewnątrznie działającymi zaraz pierwszych zwierząt, które okazują objawy zarazy, ażeby umniejszyć niebezpieczeństwo rozszerzenia się takowej.

Wynik premiowania

na drugiej okresowej wystawie ogrodniczej.

Komisya sędziów przystąpiła do ostatecznej oceny produktów ogrodniczych dnia 28. czerwca, przeglądawszy przedtem szczegółowo wszystkie przedmioty wystawy.

Na sesyi, która się odbyła w kancelaryi Dyrekecyi wystawy, przyjęto podział na trzy grupy, mianowicie na grupę róż, kwiatów wazonowych i warzyw. Grupę róż podzielono jeszcze na dwa oddziały: na róże gruntowe i wazonowe i na róże ścięte czyli kwiatami tylko reprezentowane, przezco powstały cztery grupy osobno oceniane i osobno nagradzane.

a) Za róże gruntowe i wazonowe otrzymali następujące nagrody:

Księżna Adamowa Lubomirska dyplom honorowy za najpiękniejszy zbiór wysokopiennych wolnogruntowych róż z Miżyńca.

Pp. Woliński i Kaczyński medal złoty za najliczniejszy zbiór wysokopiennych róż.

P. Jan Klimowicz medal złoty za wyborowy zbiór

wysokopiennych i krzakowych róż i za róże wazonowe w kwiecie, tegorocznego szczepienia.

P. Antoni Klimowicz medal srebrny za wysokopiennie róże.

b) Za róże ścięte otrzymali nagrody:

Księżna Adamowa Sapieżyna z Krasieczyna srebrny medal.

P. Riedl Edmund ze Lwowa srebrny medal.

Dr. Radziszewski Bronisław ze Lwowa srebrny medal Towarzystwa ogrodniczo-pszczelniczego.

P. Schneider ze Stanisławowa medal brązowy.

P. Jakubowski Karol ze Lwowa medal brązowy.

c) Za kwiaty wazonowe i w lnogruntowe otrzymali nagrody:

P. Jan Klimowicz ze Lwowa medal srebrny za zbiór kaladyów, gloxinij i begonij.

P. Fryderyk Wilhelm Stark ze Lwowa medal srebrny za pelargonie-skarlety, koleusy i begonie.

Pp. Woliński i Kaczyński ze Lwowa za Lilium Harrisii, dzwonki i georginie nowe.

P. Pierożyński ze Lwowa list pochwalny za trwałe ostróżki i dzwonki.

d) Za warzywa i owoce otrzymali nagrody:

Szkoła ogrodnicza w Tarnowie medal złoty za warzywa i truskawki.

P. Fr. Wilhelm Stark medal srebrny za kolekeję ogórków, kalafiorów i innych warzyw.

Księżna Adamowa Sapieżyna z Krasieczyna medal brązowy za okazały melon i truskawki.

P. Jan Paygert ze Streptowa medal brązowy za piękne warzywa.

Obwieszczenia c. k. Namiestnictwa

z dnia 21. czerwca 1894, l. 50.443.

W części XLIII. dziennika ustaw państwa pod nr. 115, ogłoszone jest rozporządzenie Ministerstwa spraw wewn., sprawiedliwości, handlu i rolnictwa z dnia 20. czerwca 1894, którem uregulowany zostaje przywóz owiec i świń z królestwa Rumunii do królestw i krajów w Radzie państwa reprezentowanych.

To rozporządzenie opiewa:

Aby przy przywozie owiec i świń z królestwa Rumunii do królestw i krajów reprezentowanych w Radzie państwa zapobiedz zawleczeniu chorób stadnych i ich rozwleczeniu, wydało Ministerstwo spraw wewnętrznych w porozumieniu z Ministerstwami sprawiedliwości, handlu i rolnictwa na podstawie §§. 3. (ostatni ustęp), 4. i 5. ogólnej ustawy o chorobach stadnych, względnie §§. 7. i 40. ustawy księgosuszowej z 29. lutego 1880 i dotyczących rozporządzeń wykonawczych z dnia 12. kwietnia 1880, (Dz. p. p. Nr. 35 do 38), następujące zarządzenia weterynarsko-policyjne:

§. 1. Z królestwa Rumunii dozwolony jest przywóz owiec i świń jedynie koleją żelazną przez c. k. główny urząd cłowy Iekany-dworzec.

Owce mogą być codziennie wprowadzane, świnie zaś tylko w poniedziałki i wtorki każdego tygodnia.

§. 2. Wprowadzane owce i świnie muszą być pokryte paszportami, wydanymi przez zwierzchność gminną miejsca pochodzenia.

W tych paszportach mają być uwidocznione gmina pochodzenia, przynależna król. rumuńska polityczną władza powiatowa, dzień wydania, ilość sztuk zwierząt, ich dokładne opisanie co do płci i wieku, barwy włosów (sierści), odznak i poszczególnych znamion (karby na uszach, znaki tatuowane).

Jeżeli paszporta nie są wydane w języku niemieckim, obowiązana jest strona postarać się, by do paszportów najpóźniej na stacyi granicznej Iekany dołączono urzędownie uwierzytelnione tłumaczenie w tym języku.

Jako urzędowe uznaje się uwierzytelnienie tłumaczenia wówczas, jeśli wydane zostało przez takie osoby, władze i urzędy stacyi kolejowej, które mają prawo używania pieczęci służbowej.

§. 3. Przed załadowaniem na rumuńskich stacyach kolejowych transportów owiec i świń przeznaczonych do wprowadzania do Austrii, mają być te zwierzęta badane przez państwowego lub przez władzę państwową umyślnie do tego upoważnionego weterynarza pod względem ich stanu zdrowia nie wzbudzającego podejrzania zarazy.

Wynik badania powinien być na odwrotnej stronie paszportu uwidoczniony.

Takie świadectwo jest ważne przez ośm dni. Jeżeli ten okres czasu upłynie w czasie transportu zwierząt na terytorium rumuńskim, winne być zwierzęta ponownie badane przez państwowego lub przez władzę państwową umyślnie do tego upoważnionego weterynarza. Także wynik tego badania, które jest ważne przez dalszych ośm dni, należy w sposób wyżej opisany uwidocznnić.

§. 4. Wprowadzone owce i świnie winny być przy c. k. głównym urzędzie cłowym Iekany-dworzec na placu urzędowym wyładowane i jedna sztuka po drugiej dokładnie przez weterynarza badana.

Wyładowanie ma się odbywać w godzinach urzędowych w dzień w obecności badającego weterynarza austriackiego.

Owce winny być prócz tego przez dwanaście godzin obserwowane i w tym czasie także przy karmieniu i pojeniu oglądane.

Urządzący austriacki weterynarz jest obowiązany wynik badania na odwrotnej stronie dotyczących paszportów poświadczyć, wciągnąć do protokołu oględzin i natychmiast udzielić urzędowi cłowemu granicznemu.

§. 5. Takie transporta owiec lub świń, w których przy badaniu przez weterynarza granicznego względnie w czasie dwunastogodzinnej obserwacji, znajdzie się choćby jedno zwierzę dotknięte chorobą, która według austriackich przepisów weterynarsko-policyjnych uzasadnia obowią-

zek donoszenia, nie mogą być dopuszczalne do przywozu, lecz muszą być najbliższym pociągiem towarowym przez granicę do królestwa Rumunii zwrócone.

O takim zwróceniu winien c. k. główny urząd cłowy Iekany-dworzec natychmiast uwiadomić telegraficznie c. k. Rząd krajowy w Czerniowcach i król. rumuńskie Ministerstwo spraw wewnętrznych.

§. 6. Jeżeli przy oględzinach owiec względnie ich dwunastogodzinnej obserwacji nie okażą się żadne zarzuty, mogą być one do kraju odpędzone lub załadowane.

Transporta świń natomiast, przy których oglądaniu nie okażą się żadne zarzuty, mogą być tylko koleją najpierw odesłane do zakładu obserwacyjnego w Krakowie, po czem ma być do nich w zupełności zastosowane rozporządzenie ministeryalne z dnia 15. maja 1893, (Dz. p. p. Nr. 83).

§. 7. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w wykonanie z dniem 25. czerwca 1894 roku.

Wskutek powyższego rozporządzenia ministeryalnego i na podstawie reskryptu wys. c. k. Ministerstwa spraw wewnętrznych z dnia 14. czerwca 1894, l. 12.969, c. k. Namiestnictwo uchylając swe zarządzenia, wydane na podstawie rozporządzenia ministeryalnego z dnia 15. maja 1893, (Dz. p. p. 83 ex 1893), a ogłoszone w drugiej części obwieszczenia z dnia 25. maja 1893, l. 42.764 (Dz. u. i rozp. kr. Nr. 26) zarządza co następuje:

1. Świnie przeznaczone do zakładów obserwacyjnych w Białej i w Krakowie (§. 1) mogą być ładowane tylko na stacyach kolejowych, upoważnionych do ładowania bydła, jeśli w pobliżu tych stacyj znajdują się chlewy spędowe dla nierogacizny, urządzone wedle wskazówek tutejszego rozporządzenia z dnia 17. września 1889, l. 59.759.

2. Oględziny świń na stacyach kolejowych wykonywać mają ustanowieni oglądacze.

3. Chcąc świnie załadować, należy przypędzić je dwanaście godzin przed wyładowaniem do wagonów i niezwłocznie zgłosić oglądaczowi krajowemu. W ciągu tych 12 godzin ma oglądacz kolejowy zbadać legalność i ważność paszportów i stan zdrowia każdej sztuki i uwidocznnić na paszportach wynik oględzin.

4. Chlewy spędowe i stanowiska należy natychmiast po opróżnieniu dokładnie oczyścić i desynfekcyonować pod dozorem oglądacza kolejowego.

Przed oczyszczeniem i odwietrzeniem chlewów i stanowisk nie wolno pod żadnym warunkiem do nich wprowadzać trzody.

5. Jeżeli oglądacz stwierdzi u świń, przeznaczonych do ładowania, że nie są zaopatrzone w paszporty miejsca pochodzenia, albo że są zaopatrzone paszportami nielegalnymi lub nieważnymi, albo paszportami wydanymi przez zwierzchność gminną (obszar dworski) miejsca zapowietrzonego, lub jeżeli są świnie rasy rosyjskiej, nie dopuści takich stad do transportu kolejowego, lecz zarządzi ich odosobnienie pod dozorem policyi miejscowej i doniesie o tem c. k. Starostwu, dołączając dokumenta stada.

Jeżeli dochodzenie przez c. k. Starostwo przeprowadzone i dokonana pięciodniowa obserwacja takiego stada wykaze niepodejrzany stan zdrowia zwierząt, może c. k. Starostwo zezwolić na dalszy transport tego stada po poprzednim przedłużeniu ważności pierwotnych paszportów i uwidocznieniu na nich tego, co zaszło.

6. Jeżeli w transporcie świń stwierdzoną będzie choćby u jednej sztuki zaraza pyskowa lub racicowa, ma oglądacz z całym stadem postąpić w sposób wskazany w ustępie 5-tym, wstrzymać ładowanie żywych zwierząt racicowych w tej stacyi kolejowej aż do dokładnego oczyszczenia i odwietrzenia dróg dopędowych, ramp kolejowych i stanowisk zapowietrzonych.

7. O każdym zatrzymanem stadzie świń na stacyi kolejowej, niemniej o zarządzeniach poczynionych ze strony władzy politycznej ma c. k. Starostwo natychmiast przedłożyć c. k. Namiestnictwu sprawozdanie.

8. Transporty świń kolejami żelaznymi w obrocie wewnętrznym kraju, mają być również opatrzone paszportami miejsca pochodzenia i będą jak dotąd, tak przy załadowaniu jakoteż i przy wyładowaniu oglądane przez ustanowionych oglądaczy kolejowych.

9. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w wykonanie z dniem 25. czerwca 1894 roku.

Lwów dnia 21. czerwca 1894.

Bank rolniczy we Lwowie.

(Ulica Trzeciego Maja 1. 2.)

Lwów, dnia 7. lipca 1894.

Ceny spirytusu gotowego utrzymują się, nowego poszły w górę, co do zboża tendencya niezmienna.

Dziś notujemy za 100 kilogr. loco Lwów.

Pszenica gotowa	6.25	do	7.—
Żyto gotowe	5.—	„	5.50
Owies obrocny	6.—	„	6.30
Jęczmień	4.50	„	4.75
Rzepak nowy	8.50	„	9.—

Groch	—	do	—
Wyka	—	„	—
Bobik	—	„	—
Hreczka	—	„	—
Kukurudza	—	„	—
Chmiel za 56 kilogr.	75.—	„	80.—
Koniczyna czerwona	—	„	—
„ biała	—	„	—
„ szwedzka	—	„	—
Spirytus za 10 000 ltr. pret. zł. loco stacye			
kol. gotowy	15.25	„	15.75
nowy	11.75	„	13.—

Bank rolniczy kupuje i sprzedaje wszelkie gatunki zboża. Poleca turnips, nawozy sztuczne, oraz wszelkie artykuły gospodarcze.

OGŁOSZENIA.

Chlewnia zarodowa rasy YORKSHIRE

założona przez c. k. gal. Towarzystwo gospodarskie we Lwowie, ma na sprzedaż prosięta para po 25 zł.

Zgłoszenia do dwu tygodni. Adres: Zarząd dóbr Buków, ost. poczta Jasionów. 3—3



Do wiadomości!

Najlepsze prawdziwe styryjskie samodziały (Loden) dla panów, pań, myśliwych i turystów dostarcza znana z rzetelności,

samodziały eksportująca firma **VINZENZ OBLACK**

c. i k. nadworny dostawca sukna
Graz (Styrya) Murg. 9. 7—10

Pumpenwaagen

aller Arten für häusliche und öffentliche Zwecke, Landwirthschaft, Bauten und Industrie.

NEUHEIT: Nach dem Bower-Barff-Patent-Inoxydations-Verfahren.

Inoxydirte Pumpen sind vor Rost geschützt.

Kataloge gratis und franco.

W. GARVENS, Wien,

neuester, verbesserter Constructionen.

Decimal-, Centesimal- und Laufgewichts-Brückenwaagen aus Holz u. Eisen, für Handels-, Verkehrs-, Fabriks-, landwirthschaftliche und andere gewerbliche Zwecke. **Personenwaagen, Waagen für Hausgebrauch, Viehwaagen.**

Commandit-Gesellschaft für Pumpen und Maschinen-Fabrication.

1. Wallfischgasse 14
1. Schwarzenbergstrasse 6.

Kataloge gratis und franco.